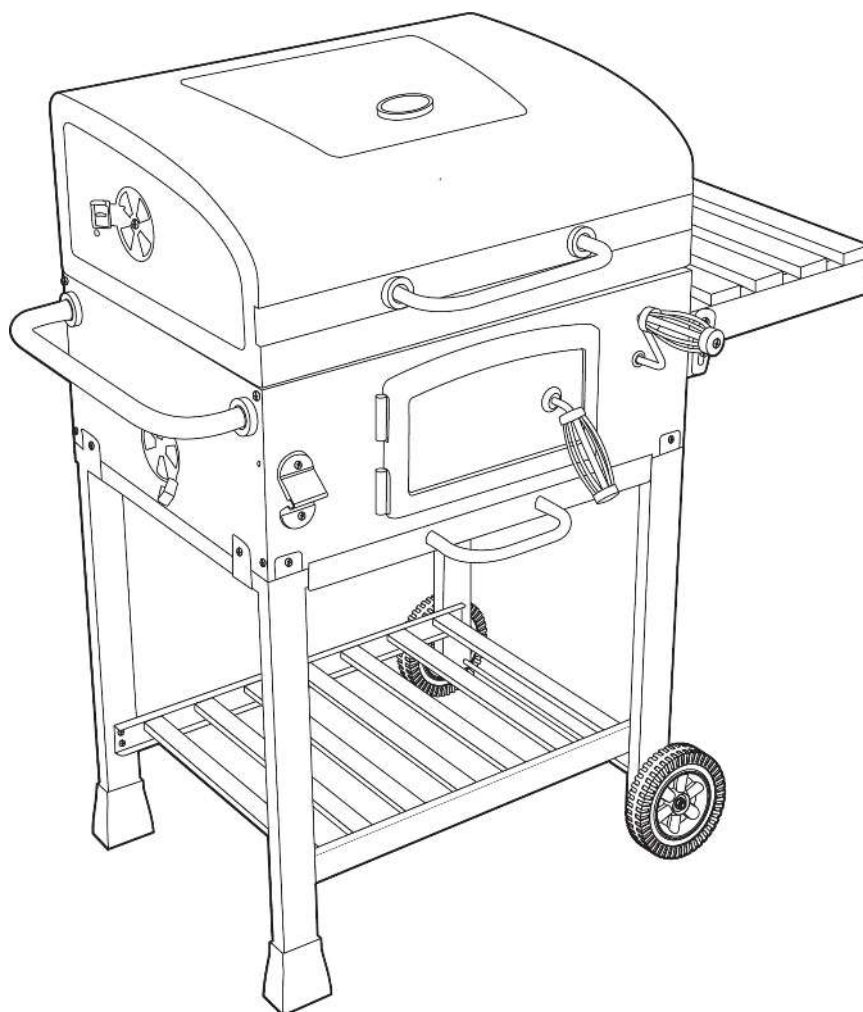




Grill Węglowy El Fuego Calgary

Instrukcja montażu , bezpieczeństwa oraz używania

(Tego dokumentu nie można udostępniać bez zgody dystrybutora)



Model : Grill Węglowy El Fuego Calgary

Numer artykułu : AY3722

Identyfikator urządzenia: KS19021

Producent/Importer/Wprowadzający do obrotu : ARTE Living GmbH Boschring 1391161 Hilpoltstein, Niemcy

Dystrybutor : AVANT Natalia Bar ul.Częstochowska 30 46-320 Stojec, Polska

PL-1. Zanim użyjesz produktu

Sprawdź po rozpakowaniu oraz przed każdym użyciem, czy produkt ma uszkodzenia. Jeśli tak, nie używaj artykułu, lecz skontaktuj się z dealerem.

Przed uruchomieniem najpierw dokładnie i starannie przeczytaj tę instrukcję obsługi. Zachowaj ją również na przyszłość w razie potrzeby.

Ta instrukcja oraz opakowanie produktu zawierają kilka wskazówek w formie tekstowej i symbolicznej, które mają zwrócić uwagę na zagrożenia i ryzyka związane z obsługą produktu lub ogólne aspekty. Proszę szczególnie starannie przestrzegać tych wskazówek. Chcemy je Państwu poniżej przybliżyć:



ZAGROŻENIE! Wysokie ryzyko!

Ignorowanie ostrzeżenia może prowadzić do uszkodzenia zdrowia i życia.



UWAGA! Średnie ryzyko! Ignorowanie ostrzeżenia może powodować szkody materialne.

OSTROŻNIE! Niskie ryzyko! Kwestie, które należy wziąć pod uwagę podczas obsługi produktu.



Zawsze noś rękawice ochronne przed wysoką temperaturą zgodnie z normą DIN EN 407 podczas używania!



Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością.



Opakowanie wykonane jest z tektury (w celu recyklingu)



Utylizuj produkt i opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

PL-2. Zakres dostawy

Proszę sprawdzić, czy dostawa jest kompletna i nieuszkodzona. Jeśli brakuje jakiejś części lub jest uszkodzona, proszę skontaktować się z dealerem. Reklamacje dotyczące uszkodzeń lub brakujących części po dokonaniu lub rozpoczęciu montażu nie będą uznawane.

PL-3. Rozpakowanie

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo uduszenia!
Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala!



Otwórz opakowanie i sprawdź zawartość pod kątem kompletności. Podczas otwierania opakowania upewnij się, że żadne dzieci ani zwierzęta nie mogą chwycić poszczególnych elementów produktu lub opakowania, ponieważ mogą one połknąć małe części lub folie. Utylizuj wszystkie elementy opakowania i materiału opakowaniowego jak najszybciej i zgodnie z obowiązującymi przepisami dotyczącymi utylizacji. Następnie przechowuj produkt w suchym miejscu, aż będziesz chciał go użyć.

PL-4. Zastosowanie zgodne z przeznaczeniem

Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku prywatnego. Produkt ten służy wyłącznie do przygotowywania potraw. Produkt ten jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz i nie może być używany w zamkniętych pomieszczeniach. Używanie drewna opałowego (z wyjątkiem niewielkich ilości, takich jak drewno aromatyczne) jest zabronione; drewno opałowe spala się w bardzo wysokich temperaturach i może uszkodzić produkt. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.

PL-5. Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa



UWAGA! Produkt należy używać tylko na zewnątrz i ustawić na równej, ognioodpornej powierzchni.

UWAGA! Niebezpieczeństwo pożaru! Produkt należy ustawić w odległości co najmniej 1 m od materiałów łatwopalnych.

OSTROŻNIE! Podczas użytkowania zawsze nosić rękawice grillowe lub kuchenne zgodnie z normą DIN EN 407.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo zatrucia! Niebezpieczeństwo pożaru, dymu i zatrucia tlenkiem węgla przy używaniu w zamkniętych pomieszczeniach.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo poparzenia! W trakcie pracy pokrywy, miska i ruszt stają się gorące.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru! Nie pozostawiać produktu bez nadzoru podczas pracy i nie transportować go.

UWAGA! Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać dzieci i zwierzęta z dala.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru spowodowane ewentualnym opadającym żarem.

Osoby poniżej 18 roku życia oraz użytkownicy, którzy nie są wystarczająco zaznajomieni z obsługą produktu, nie mogą go używać. Osoby, które z powodu braku cech fizycznych, psychicznych lub sensorycznych nie są w stanie bezpiecznie i ostrożnie obsługiwać produktu, nie mogą go używać. Produkt należy zawsze obsługiwać ostrożnie i tylko w dobrym stanie. Aby bezpiecznie korzystać z tego produktu, użytkownik musi przeczytać i zrozumieć tę instrukcję obsługi przed pierwszym użyciem. Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach! Należy przestrzegać wszystkich wskazówek dotyczących bezpieczeństwa! Ignorując je, narażasz siebie i innych. Wszystkie części produktu muszą być prawidłowo zamontowane, aby zapewnić prawidłowe działanie. Zasadniczo należy mieć pod ręką gaśnicę i apteczkę pierwszej pomocy oraz być zawsze przygotowanym na wypadek wypadku lub pożaru. Jakiegokolwiek przeróbki, samowolne zmiany w produkcie oraz używanie niezatwierdzonych części lub akcesoriów są zabronione. Produkt może być uruchomiony tylko wtedy, gdy został prawidłowo sprawdzony i nie znaleziono żadnych usterek. Jeśli jakaś część jest uszkodzona, musi być wymieniona przed następnym użyciem. Dzieci powinny być trzymane z dala od produktu. Produkt należy przechowywać w bezpiecznym miejscu, z dala od dzieci i osób nieupoważnionych.

Bezpośrednie otoczenie musi być wolne od łatwopalnych lub wybuchowych substancji. Podczas użytkowania nie należy nosić zbyt luźnych ubrań. Zamknięte elementy nie mogą być modyfikowane! Do zapalania lub ponownego zapalania można używać tylko zapalników, które spełniają normę EN 1860-3. W żadnym wypadku nie wolno używać alkoholu, benzyny/diesla, spirytusu itp. Produkt musi być umieszczony w osłoniętym od wiatru miejscu, aby gorące węgielki lub gorący popiół nie były zdmuchiwane.

PL-6. Przed uruchomieniem

Upewnij się, że twoje węgielki do grilla lub brykiety do grilla spełniają normę EN 1860-2, a twoja pomoc do zapalania (jeśli chcesz jej użyć) spełnia normę EN 1860-3.

PL-7. Umieszczenie i przechowywanie produktu

Produkt musi być umieszczony w taki sposób, aby:

- dzieci i zwierzęta domowe nie mogły mieć z nim kontaktu
- nie stał w korytarzach, na ścieżkach ani w mocno uczęszczanych miejscach
- nie był narażony na silne warunki atmosferyczne (np. silne wiatry, śnieg)
- w bezpośrednim otoczeniu nie ma ryzyka potknięcia się lub upadku
- stał na niepalnej, równej, twardej, stabilnej, antypoślizgowej powierzchni
- w pobliżu nie ma żadnych struktur budowlanych (w promieniu około 3 metrów)
- mogłeś to dokładnie monitorować w każdej chwili podczas użytkowania

Przechowywanie produktu wymaga, aby:

- był całkowicie schłodzony i (jeśli to konieczne) osuszony
- został oczyszczony
- stał w suchym, czystym i odpornym na warunki atmosferyczne miejscu

Zwróć uwagę, że przechowywanie produktu w całkowicie zamkniętych pomieszczeniach i na zewnątrz jest niedozwolone. Zawsze przechowuj w suchym miejscu i usuwaj resztki paliwa oraz popiół (produkt nie jest odporny na rdzę)!

PL-8. Obsługa/Użytkowanie

Zaleca się wypalenie produktu przed pierwszym użyciem. Podgrzewaj przy umiarkowanej (= umiarkowanej ilości paliwa) temperaturze około 150° C i przy zamkniętej pokrywie przez około 30 minut. To spali również wszelkie pozostałości produkcyjne z powierzchni. Wcześniej należy dokładnie wyczyścić ruszty grillowe ciepłą wodą z mydłem, dobrze osuszyć, a następnie posmarować ruszty grillowe i wszystkie powierzchnie grilla odrobiną oleju spożywczego. Rozpal ogień (zobacz następny rozdział) i teraz rozpocznij wypalanie.



OSTRZEŻENIE! Silne wydobywanie się dymu! Upewnij się, że podczas tego kroku nie przeszkadzasz sąsiadom. Trzymaj siebie i innych z dala od wydobywającego się dymu.

Wypalanie produktu można również powtarzać według uznania. Na przykład coroczne przeprowadzanie może pozytywnie wpłynąć na żywotność i odporność produktu. Rozpalanie ognia:

1. Nie używaj do zapalania spirytusu, benzyny itp. (ryzyko pożaru/uszkodzenia mienia!)
2. Ułóż węgielki do grilla lub brykiety do grilla (muszą spełniać normę EN 1860-2) w formie piramidy.
3. Nałóż odpowiednią pomoc do zapalania (musi spełniać normę EN 1860-3).
4. Pozwól, aby pomoc do zapalania działała przez chwilę (około 1 minuty) i zapal ją.
5. Po około 30 minutach na węglu powinna utworzyć się jasna warstwa popiołu. Teraz równomiernie rozłóż węgiel w komorze węglowej. Dopiero teraz możesz bezpiecznie gotować jedzenie na grillu!
6. Lekko nasmaruj ruszt grillowy i umieść go w grillu.

PL-9. Wskazówki dotyczące grillowania

- Stan grillowania mięsa (np. dobrze wysmażone, średnio) jest również wpływany przez grubość mięsa. Bardzo cienki kawałek mięsa osiągnie określoną temperaturę znacznie szybciej, niż mogłoby się wydawać - w przypadku bardzo grubego mięsa jest odwrotnie. To jest analogiczne do wszystkich rodzajów potraw.
- Ogólnie rzecz biorąc, potrawy o długim czasie grillowania wymagają niższej temperatury (= niższej mocy palnika), podczas gdy potrawy o krótkim czasie gotowania mogą być przygotowywane na mocnym ogniu.
- Używaj łopatki lub szczypiec do grilla. Używając widelców, szpikulców itp., uszkodzasz potrawy, co powoduje wypływ soków, przez co potrawy wysychają.
- Nie przyprawiaj mięsa i ryb przed grillowaniem (lub, jeśli to konieczne ze względów smakowych, jak najmniej i tuż przed rozpoczęciem grillowania). Sól wyciąga wodę z mięsa/ryb, co sprawia, że stają się one dodatkowo żylaste; pieprz spala się w wyższych temperaturach i pozostawia nieprzyjemny smak.
- Dobrym ogólnym wskaźnikiem postępu grillowania mięsa lub ryb jest obserwowanie wierzchu potrawy: jeśli wypływają soki, oznacza to, że ciepło przeniknęło potrawę w około 2/3.
- Podczas grillowania mięsa warto usunąć nadmiar, niepotrzebny tłuszcz przed gotowaniem. Zmniejsza to ryzyko kapania tłuszczu i redukuje zanieczyszczenia.
- Nie rozmrażaj mięsa/ryb w temperaturze pokojowej ani w mikrofalówce, lecz przez noc w lodówce. Potrawy nie mogą stać w wodzie z rozmrażania - owijanie w papier kuchenny pomaga.
- Zawsze myj ręce po kontakcie z surowym mięsem/rybami, użytymi naczyniami/narzędziami i miejscem pracy mydłem i gorącą wodą.
- Ściśle oddzielaj surowe mięso/ryby od innych produktów spożywczych (ryzyko kontaminacji!).
- Gotuj swoje potrawy zawsze przynajmniej do ogólnie zalecanej temperatury wewnętrznej lub, jeśli - w przypadku odstępstw, do zalecenia sprzedawcy. Kieruj się przy tym wyższą wartością.
- Wartości odniesienia dla bezpiecznych temperatur wewnętrznych różnych produktów mięsnych/rybnych są następujące:
 - Wieprzowina ok. 75° C (części szynki czasami od 65° C)
 - Wołowina ok. 55° C (czasami od 80-85° C, np. pierś)
 - Cielęcina ok. 70° C
 - Jagnięcina ok. 75° C
 - Drób ok. 80° C (ze względu na ryzyko salmonelli, skonsultuj się indywidualnie z rzeźnikiem!)
 - Ryba ok. 60° C (ze względu na ryzyko salmonelli, skonsultuj się indywidualnie z sprzedawcą ryb!)



OSTRZEŻENIE! Ignorowanie zasad dobrej higieny kuchennej może prowadzić do zatrucia pokarmowego lub innych chorób. Infekcja szkodliwymi patogenami z potraw jest również możliwa przy niewystarczającym czasie gotowania.

PL-10. Pielęgnacja i czyszczenie



ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Po użyciu całkowicie schłodzić produkt.
ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo zdrowotne! Produkt ma kontakt z żywnością - brak chemicznych środków czyszczących!

Zaleca się czyszczenie produktu po każdym użyciu. Zwiększa to jego żywotność. Czyszczenie rusztów: Usuń grubsze zanieczyszczenia odpowiednią szczotką. Następnie spłucz szczotką lub gąbką pod dużą ilością wody; w przypadku uporczywych zanieczyszczeń dodaj trochę płynu do mycia do wody. Wstępnie ruszt można owinać w mokry papier gazetowy - to rozpuści zanieczyszczenia. Czyszczenie powierzchni: Przetrzyj powierzchnie wilgotną (czystą wodą) szmatką. Opcjonalnie można na powierzchniach nałożyć cienką warstwę oleju spożywczego, np. za pomocą papieru kuchennego.

PL-11. Środowisko i utylizacja



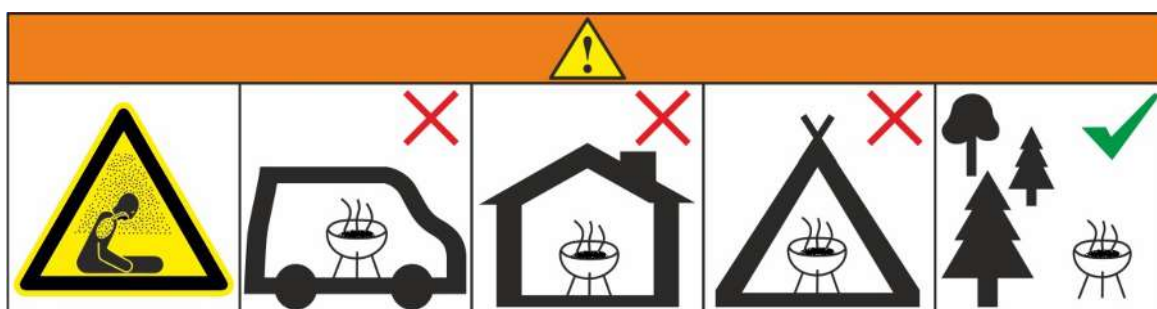
Nie wyrzucaj produktu ani opakowania do zwykłych odpadów domowych! Proszę stosować się do lokalnych przepisów dotyczących utylizacji i w razie wątpliwości skonsultować się z odpowiednim organem utylizacyjnym w celu uzyskania informacji o prawidłowym sposobie utylizacji.



To opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska i nadaje się do recyklingu. Utylizacja może odbywać się w lokalnym punkcie recyklingu.

PL-12. Dane techniczne

- Produkt: Grill węglowy Calgary
- Numer artykułu: AY3722
- Wymiary (po złożeniu): ok. 102 x 104 x 67 cm (szerokość x wysokość x głębokość)
- Waga netto: ok. 24,5 kg
- Powierzchnia grilla: ok. 58 x 42,5 cm
- Pojemność węgla do grilla: max. 1,5 kg (w zależności od używanego paliwa)
- Identyfikator urządzenia: KS19021
- Producent/Importer/Wprowadzający do obrotu : ARTE Living GmbH Boschring 1391161 Hilpoltstein, Niemcy



Nie używaj produktu w zamkniętych i/lub zamieszkałych pomieszczeniach, np. w domach, namiotach, przyczepach kempingowych, kamperach lub łodziach. Niebezpieczeństwo zatrucia tlenkiem węgla.

PL-13. Gwarancja

Udzielana jest ustawowa gwarancja na okres 24 miesiące od daty zakupu potwierdzonej dowodem zakupu, z odwróceniem ciężaru dowodu po 6 miesiącach od daty zakupu. Roszczenia gwarancyjne mogą być weryfikowane tylko przy okazaniu dowodu zakupu i numeru artykułu (tutaj: AY3731). Roszczenia gwarancyjne należy kierować zasadniczo do sprzedawcy, od którego zakupiono ten produkt. Wady istniejące w momencie dostawy lub zakupu muszą być niezwłocznie zgłoszone po otrzymaniu towaru. Po prawidłowym przyjęciu i zatwierdzeniu roszczenia gwarancyjnego, według uznania sprzedawcy lub producenta, nastąpi naprawa lub wymiana produktu. Poza gwarancją wymiana i części zamienne są zasadniczo płatne. Uszkodzenia i reklamacje wynikające z niewłaściwego i/lub niezgodnego z przeznaczeniem użytkowania nie podlegają gwarancji. Zużycie i/lub naturalne pogorszenie nie podlegają gwarancji. W przypadku zakupu towarów outletowych (z wadami które są opisane w ofercie) gwarancja w okresie 24 miesiące dotyczy tylko prawidłowego działania urządzenia technicznie , nie jest ona udzielana na lakierowanie, blachę itp.

PL-14. Serwis

W przypadku pytań i problemów można oczywiście skontaktować się z serwisem. Jeśli coś jest nie tak z produktem lub opakowaniem, chętnie pomożemy.

Tel: +48 788 924 165

Serwis-E-Mail: swiatgrili@gmail.com

Zastrzegamy sobie prawo do błędów, usterek, zmian technicznych, błędów drukarskich.

Uwaga! W Twoim kraju lub regionie mogą obowiązywać inne lub nowsze przepisy niż te wymienione w tej instrukcji !

PL-15. Wprowadzający do obrotu

ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Niemcy

Tel.: +49 (0) 9174 / 9705 -0, Fax: +49 (0) 9174/ 9705 -10

E-Mail: zentrale@artegruppe.de

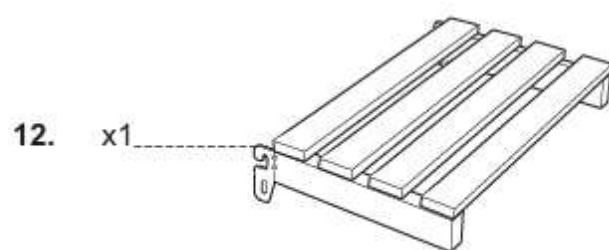
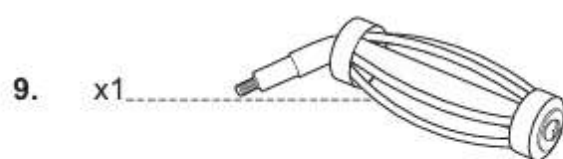
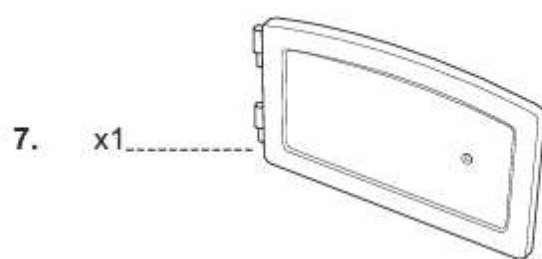
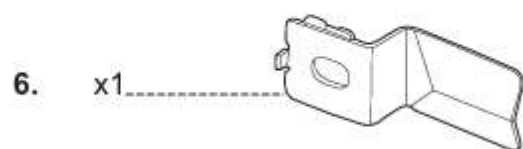
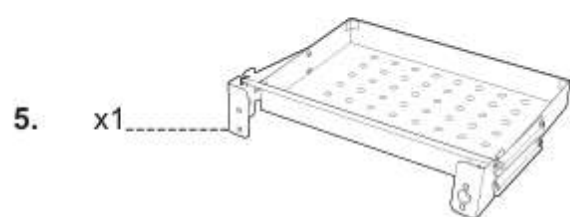
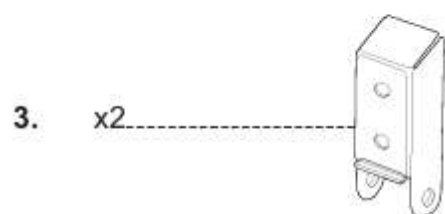
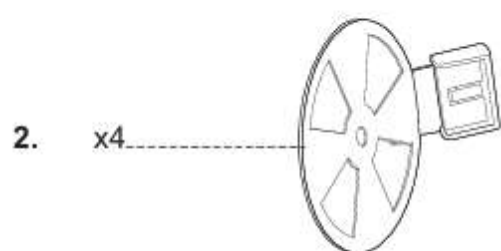
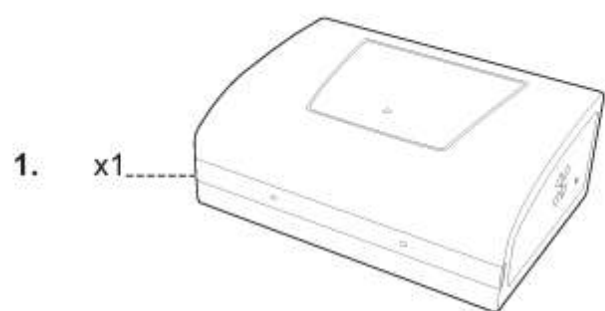
Ten produkt spełnia wszystkie europejskie i krajowe obowiązujące przepisy oraz regulacje. Deklaracje zgodności oraz wszystkie pozostałe dokumenty dotyczące produktu są przechowywane przez podmiot wprowadzający do obrotu.

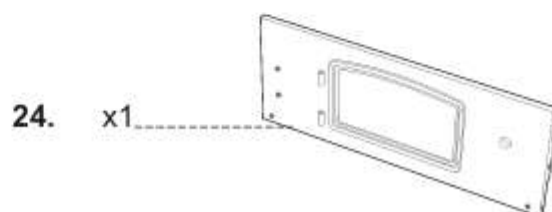
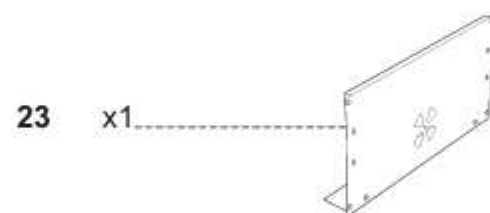
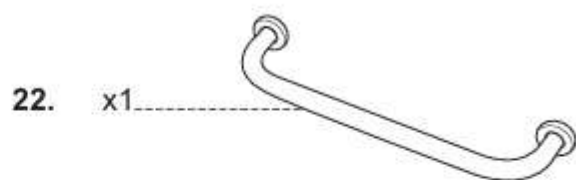
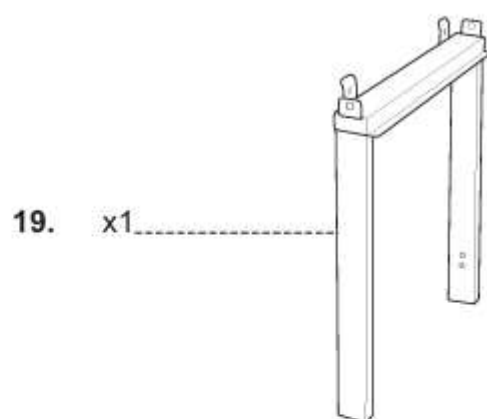
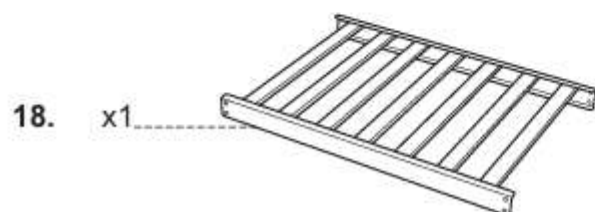
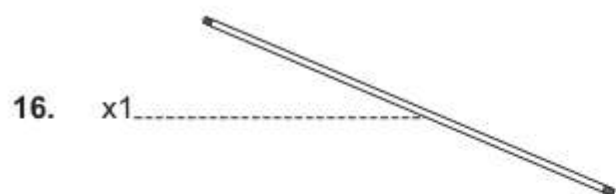
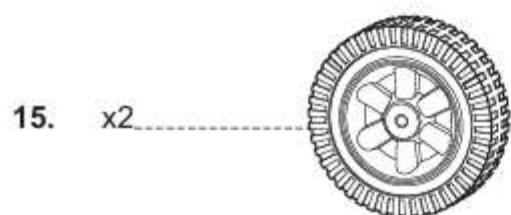
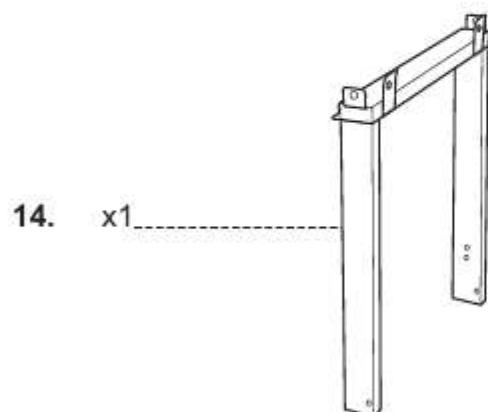
PL-16. Lista części i montaż

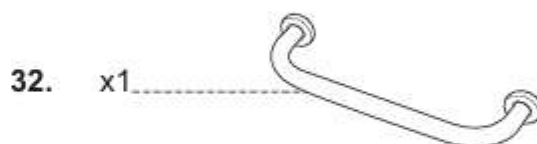
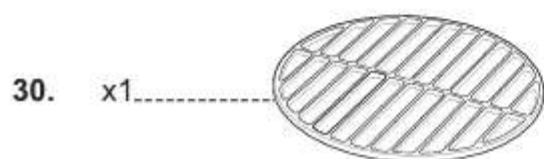
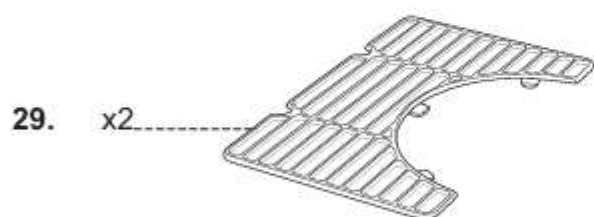
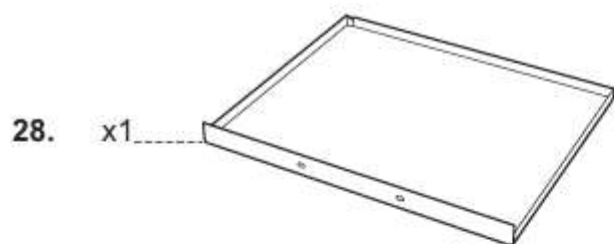
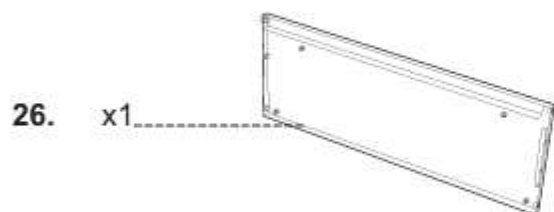
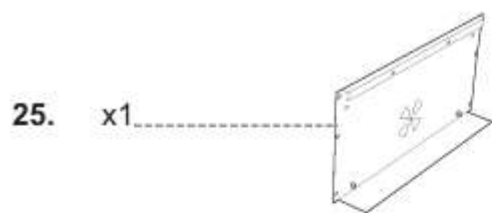


UWAGA! Niebezpieczeństwo obrażeń! Mimo dużej staranności mogą występować ostre krawędzie na elementach.

Lista części oraz instrukcja montażu z obrazkami znajduje się na ostatnich stronach podręcznika. Podczas montażu śruby należy dokręcać tylko ręcznie, ponieważ często konieczne jest lekkie luzowanie między poszczególnymi elementami, aby zakończyć montaż.







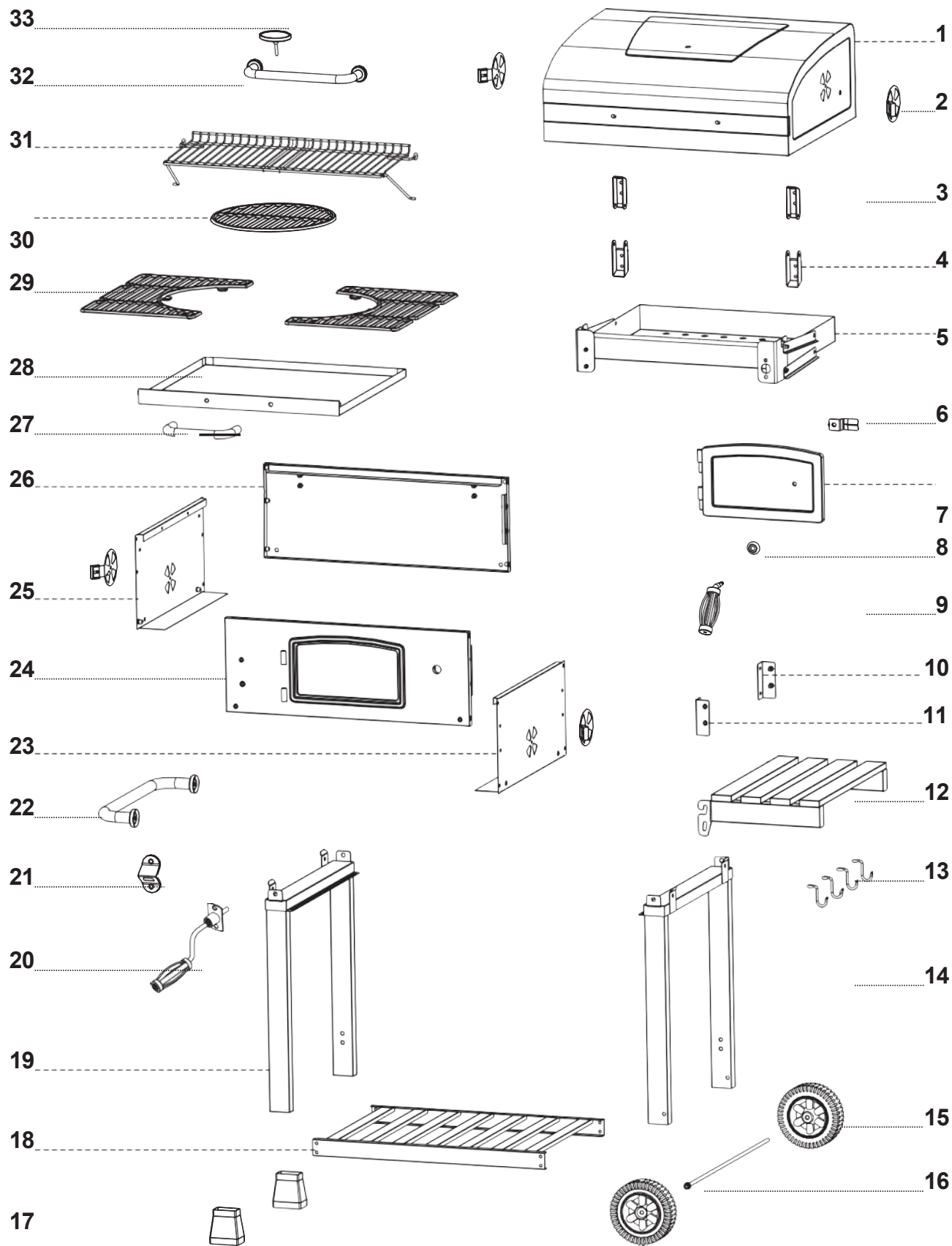
E. x5.....
M6

F. x2.....

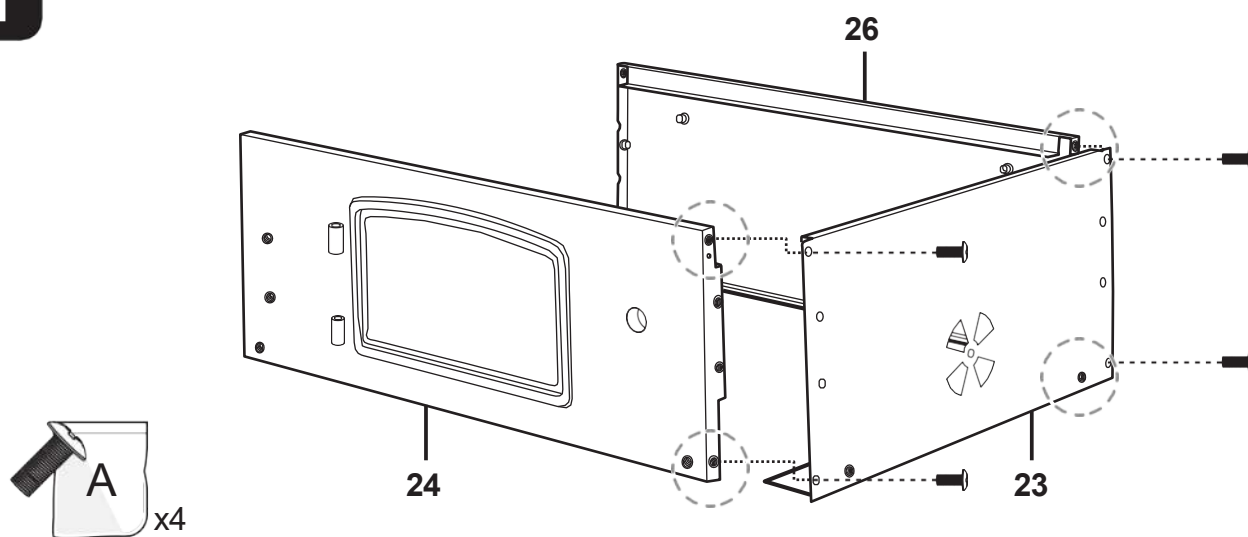
G. x3.....

H. x4.....
M6x15

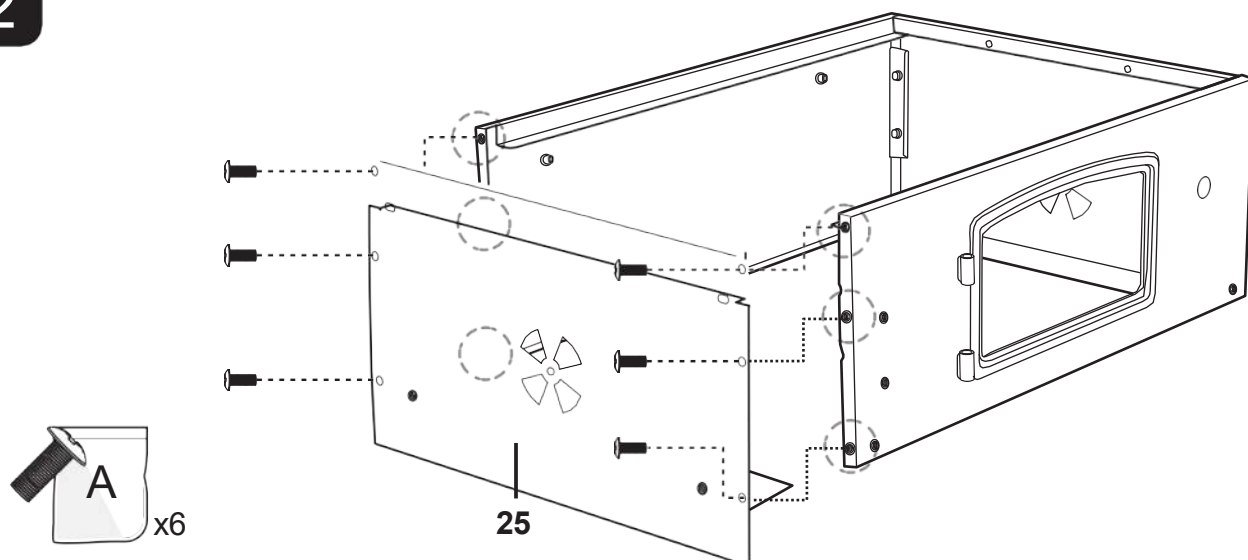
I. x2.....



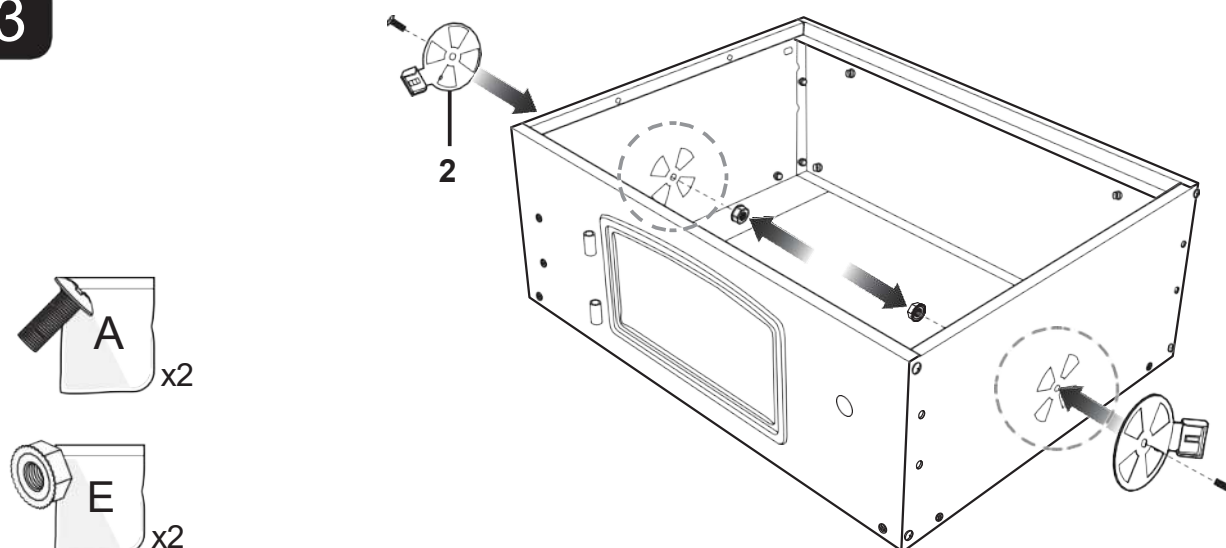
1



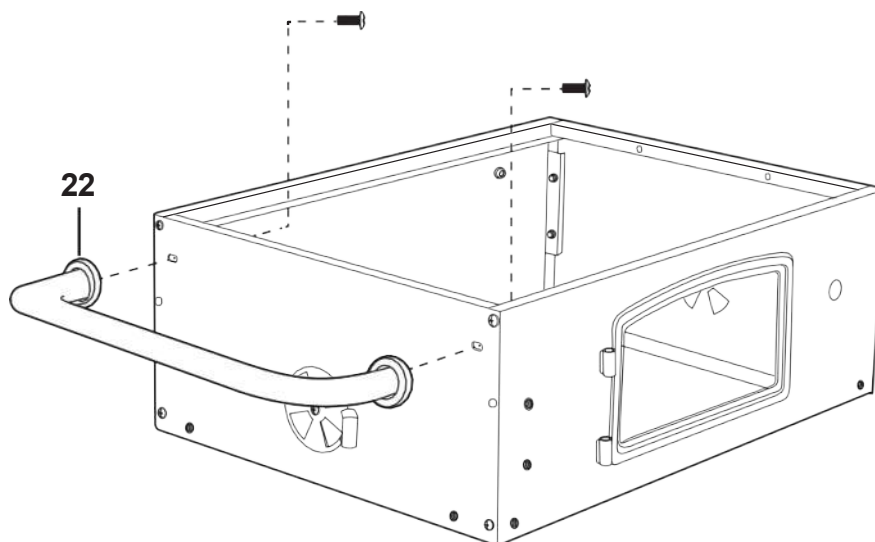
2



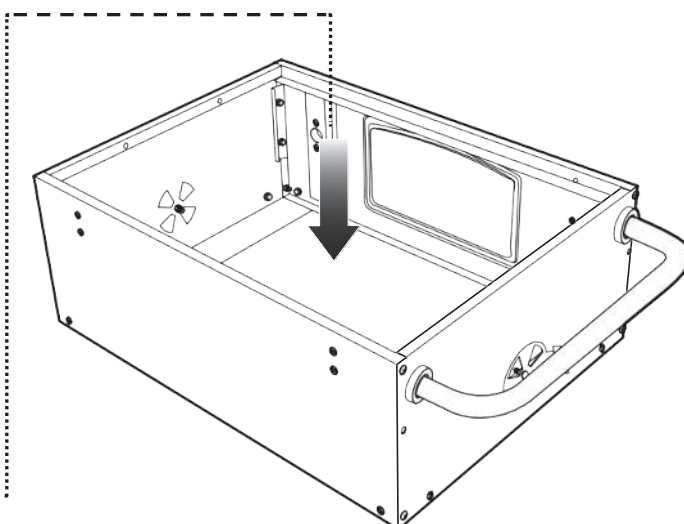
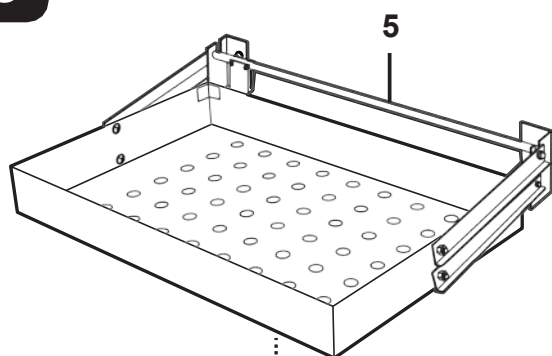
3



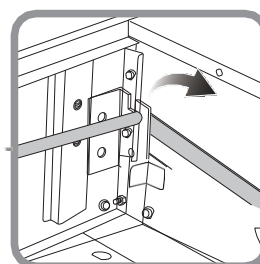
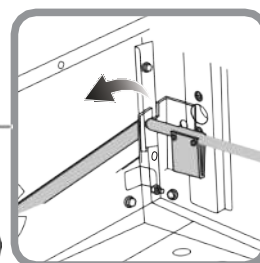
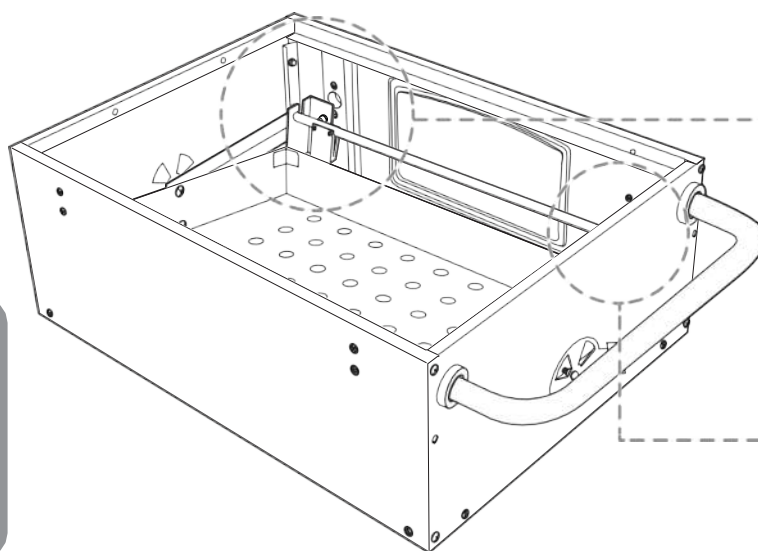
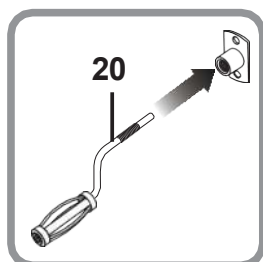
4



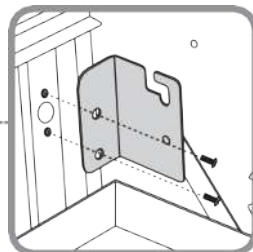
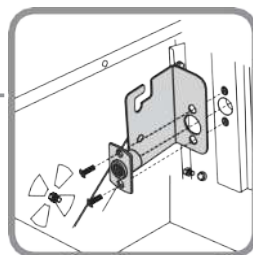
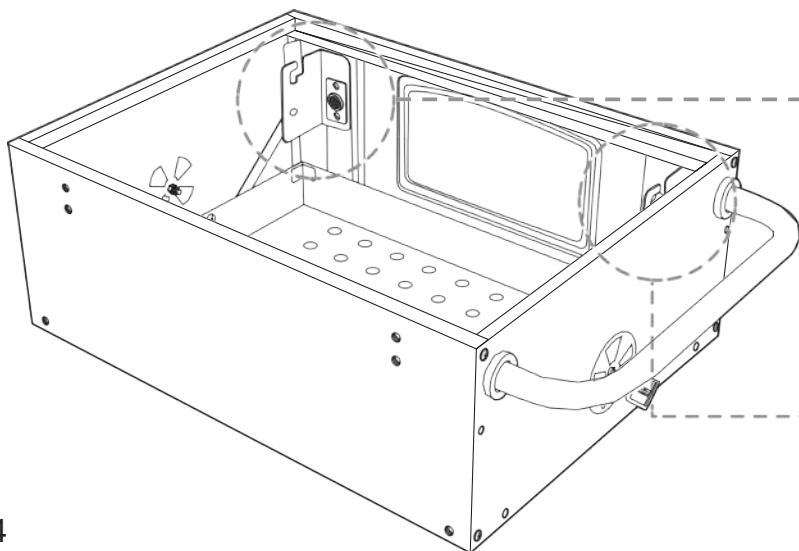
5



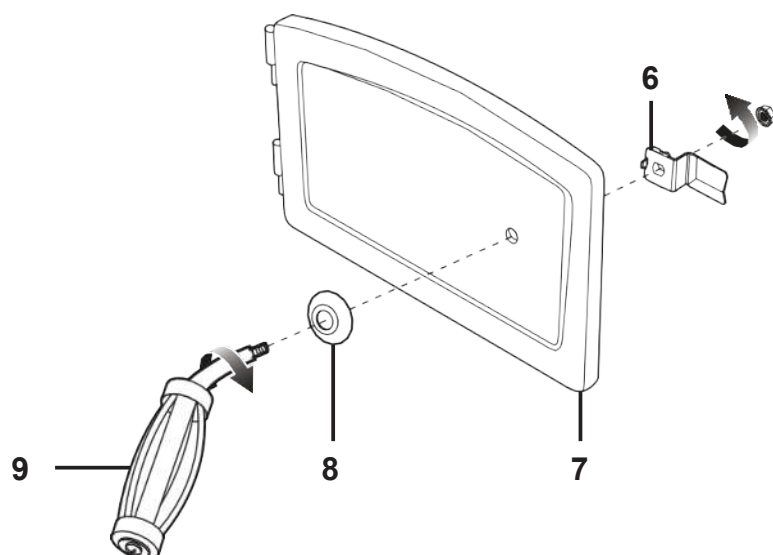
6



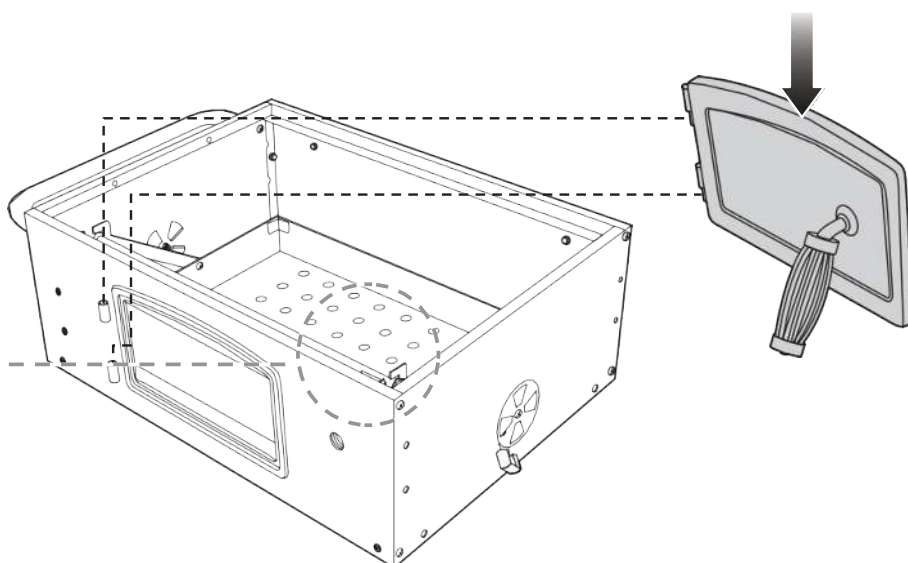
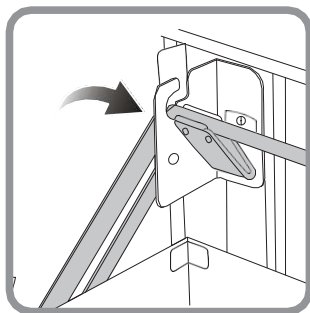
7



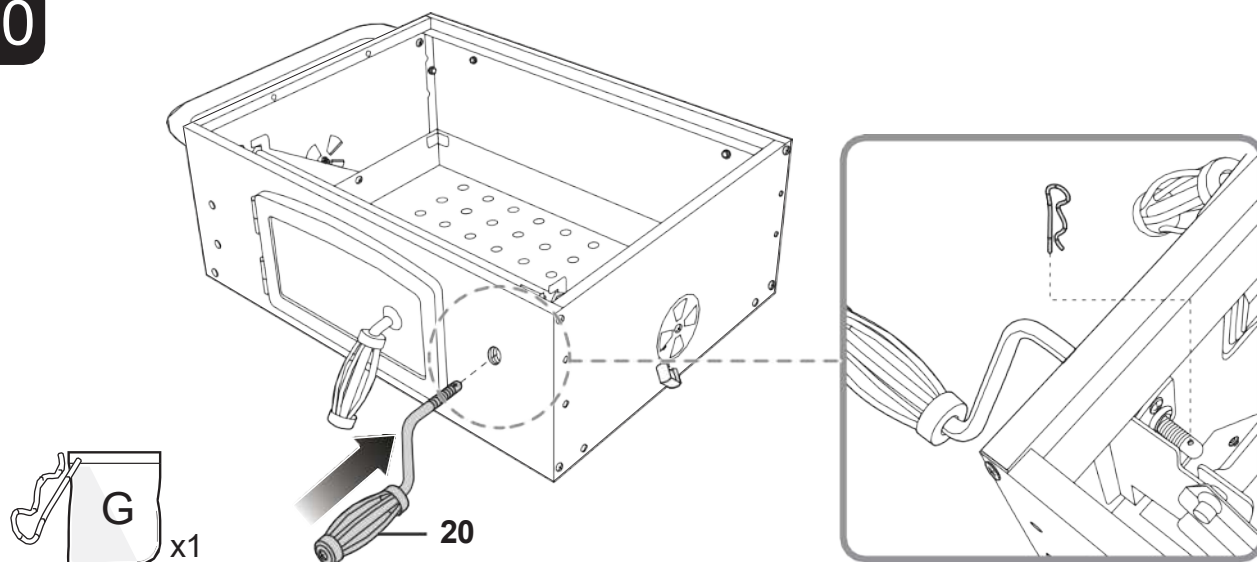
8



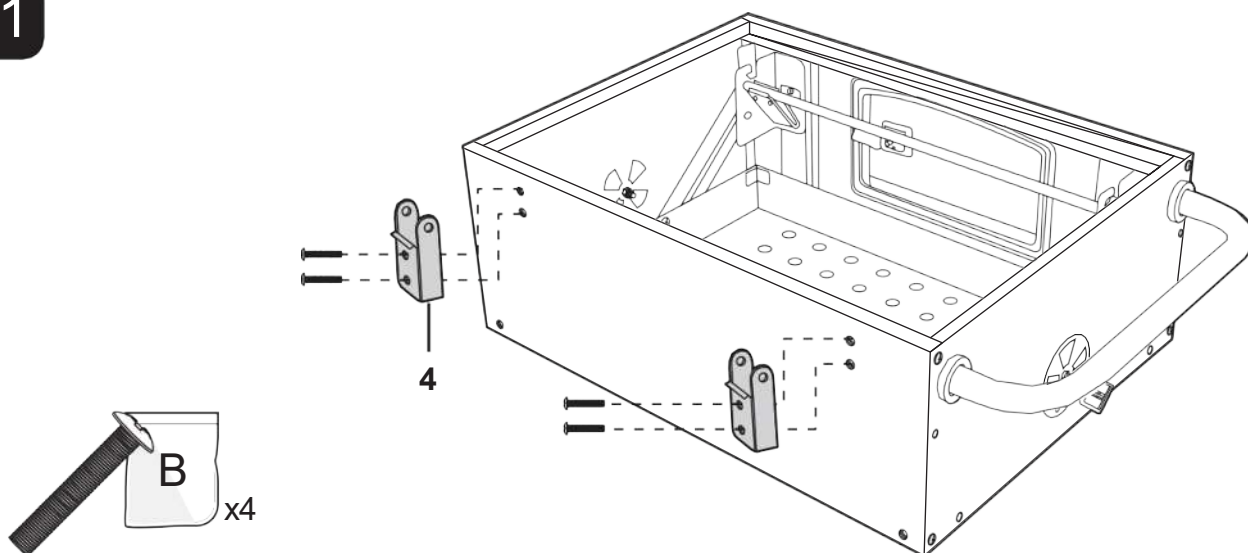
9



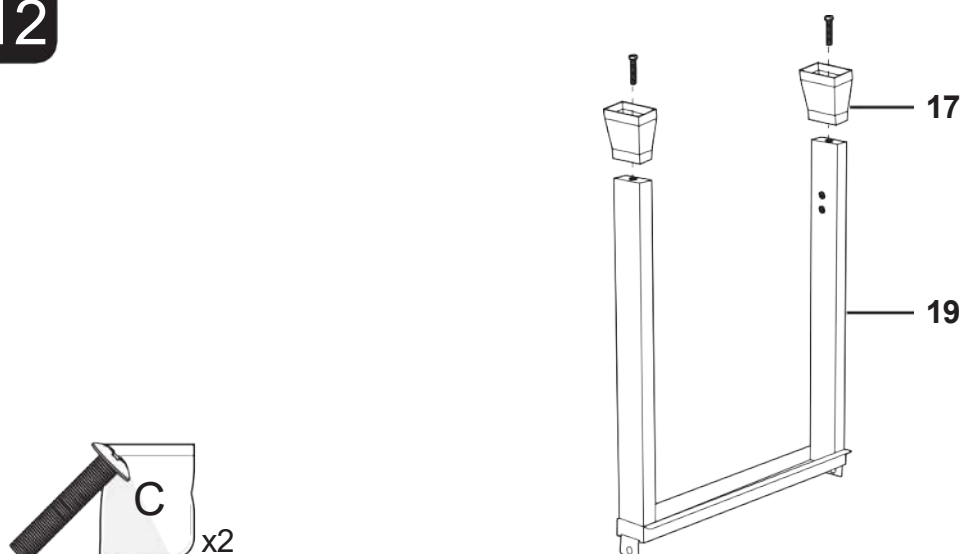
10



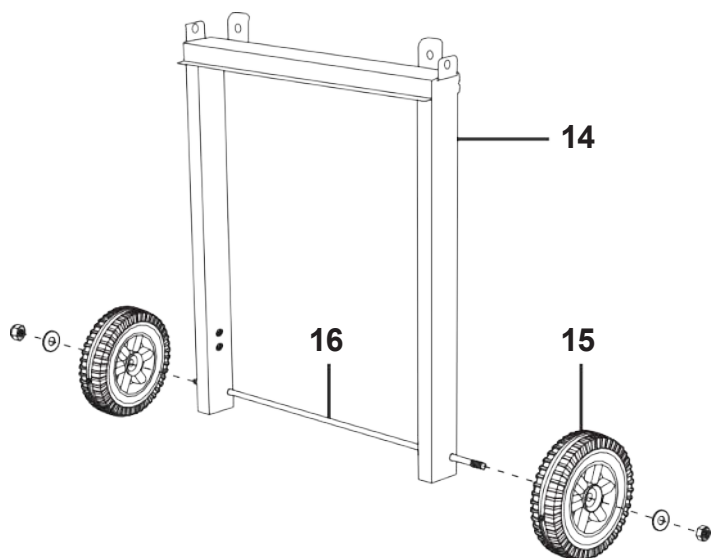
11



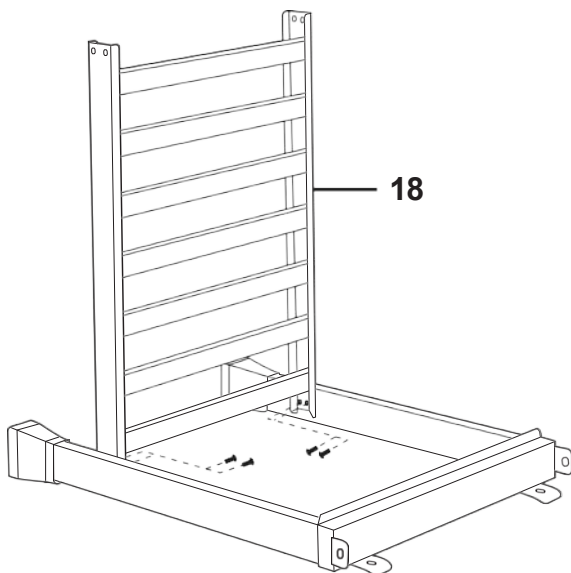
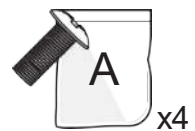
12



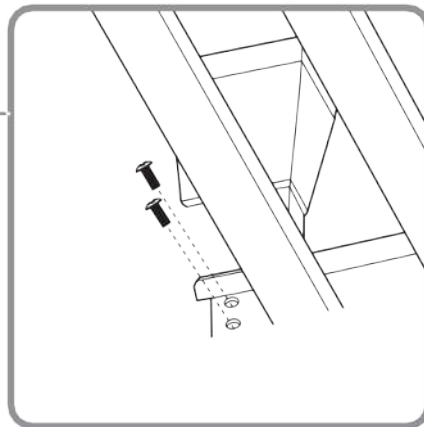
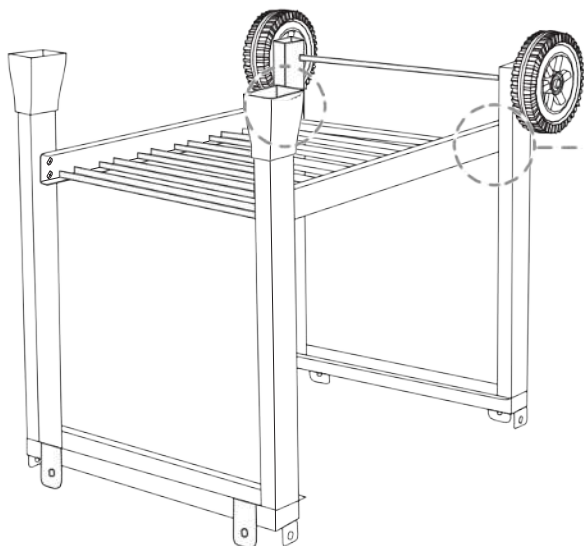
13



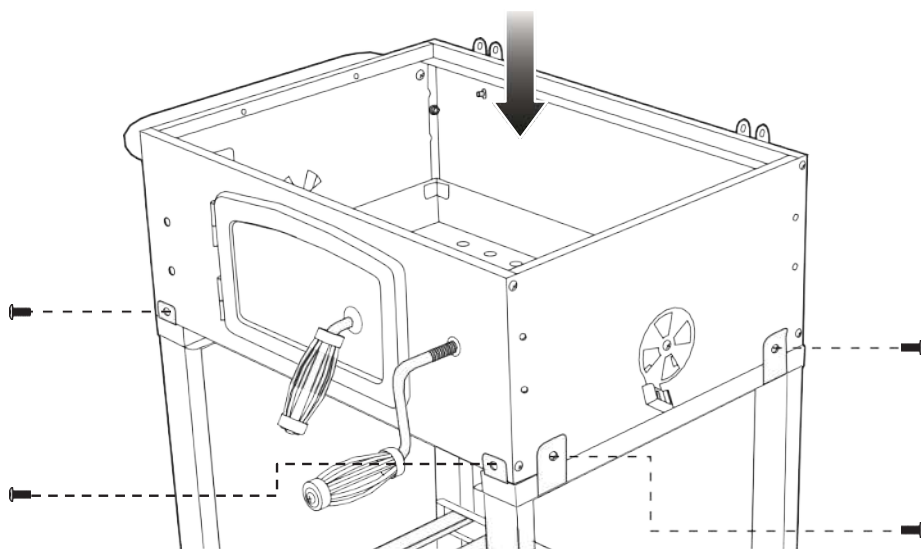
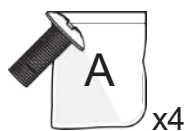
14



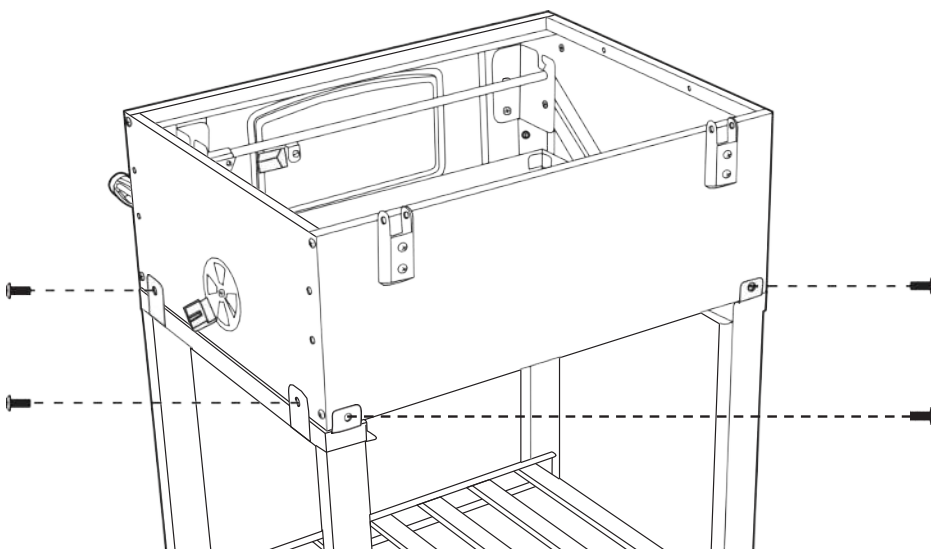
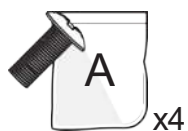
15



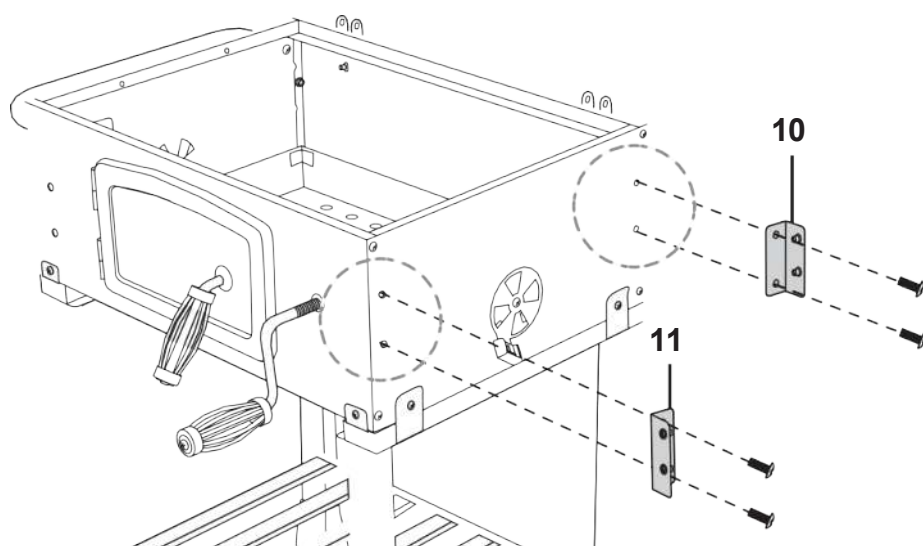
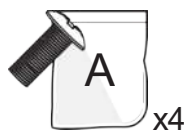
16



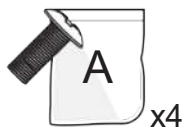
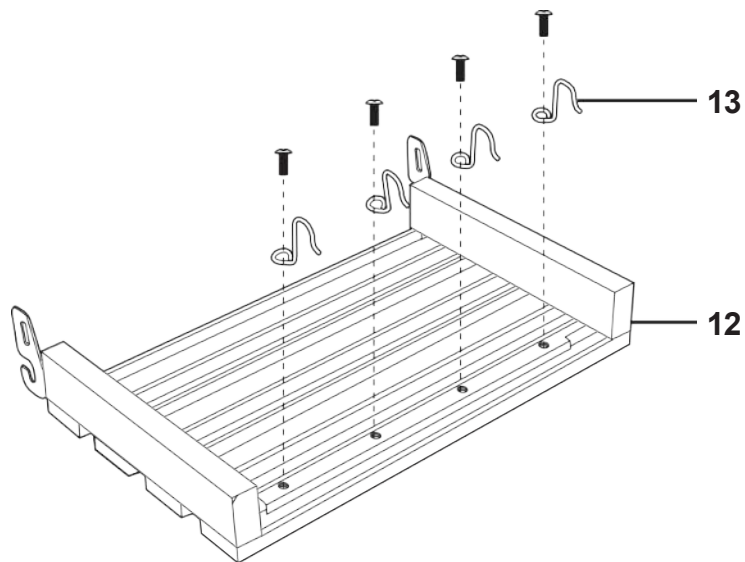
17



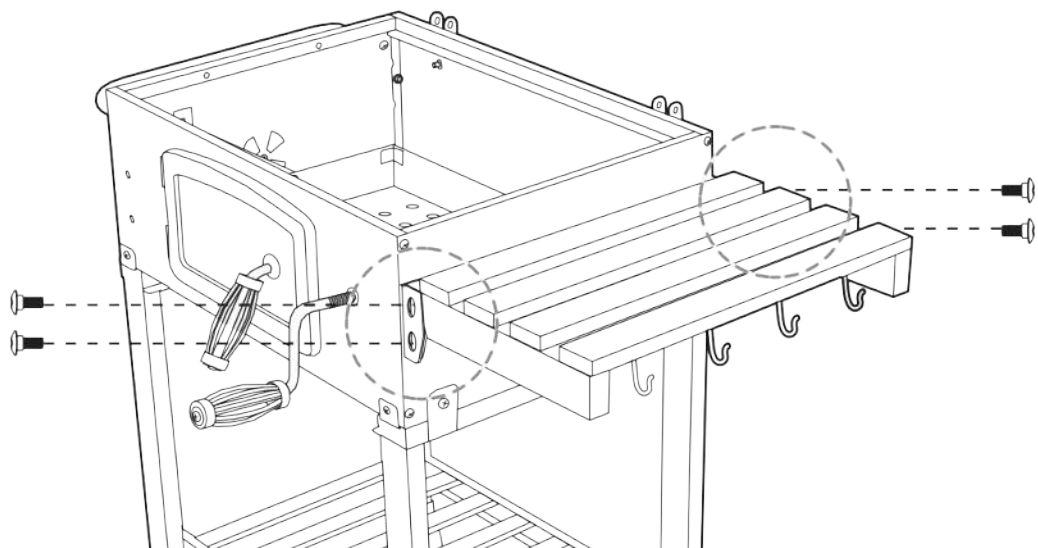
18



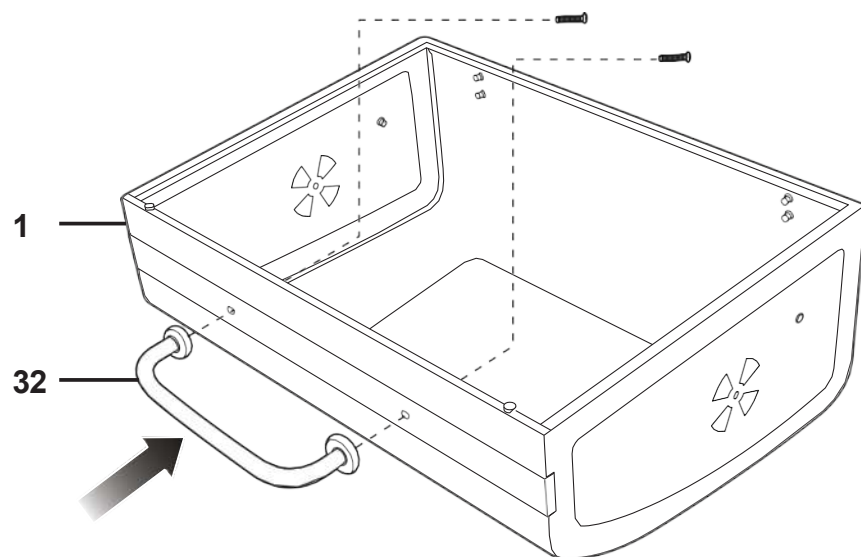
19



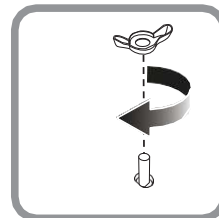
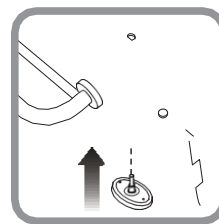
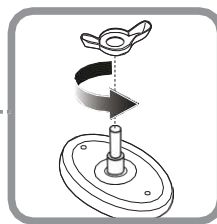
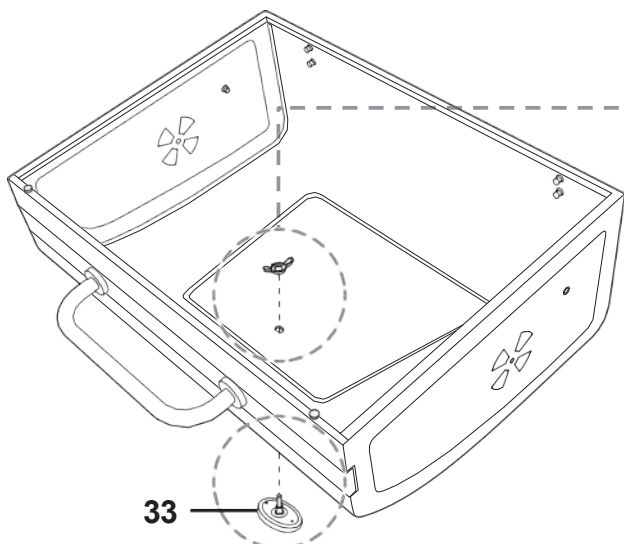
20



21

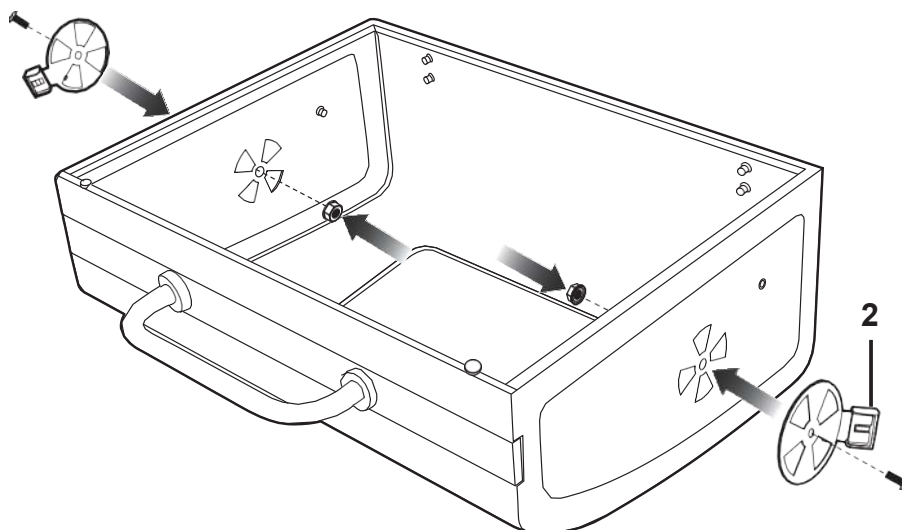
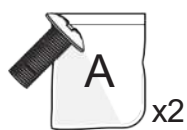


22



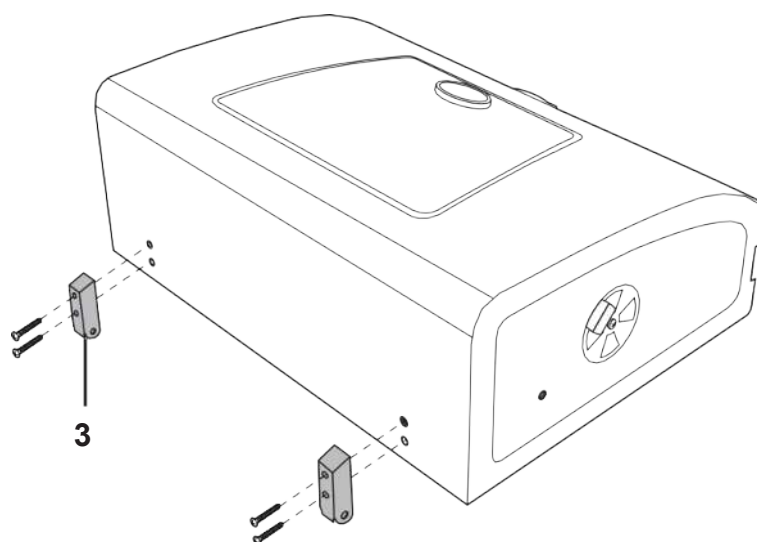
33

23



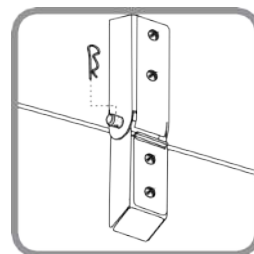
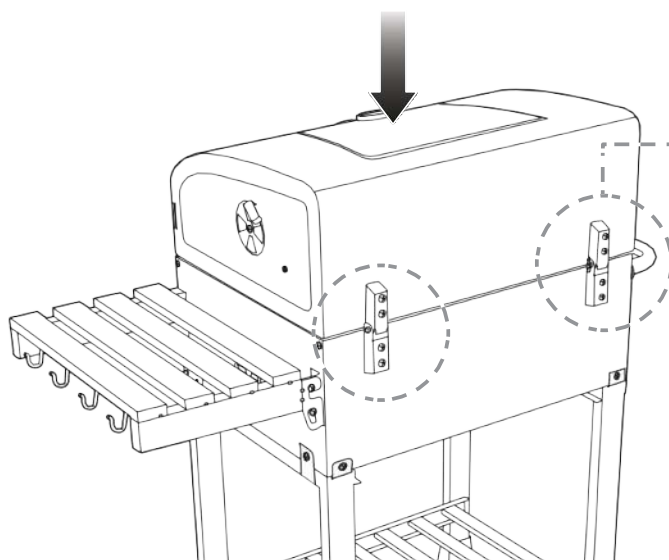
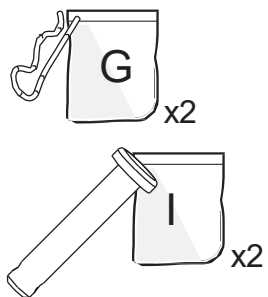
2

24

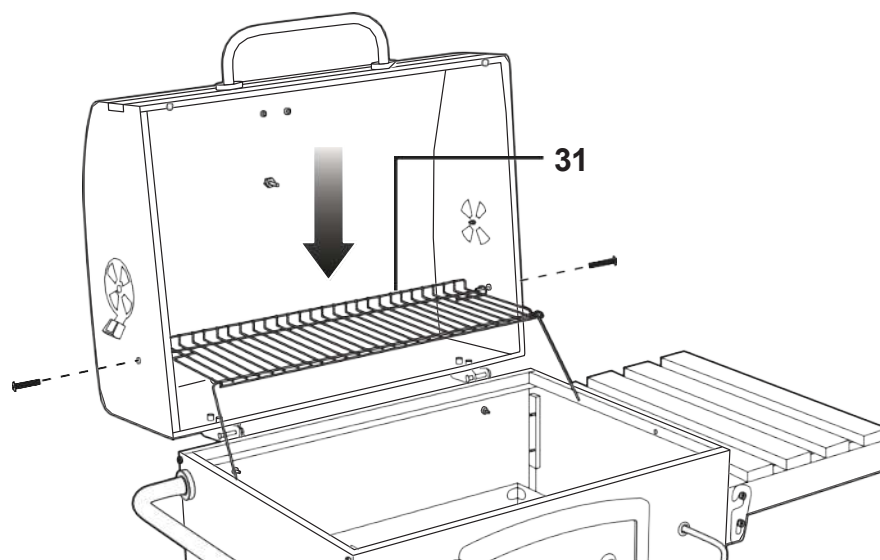


3

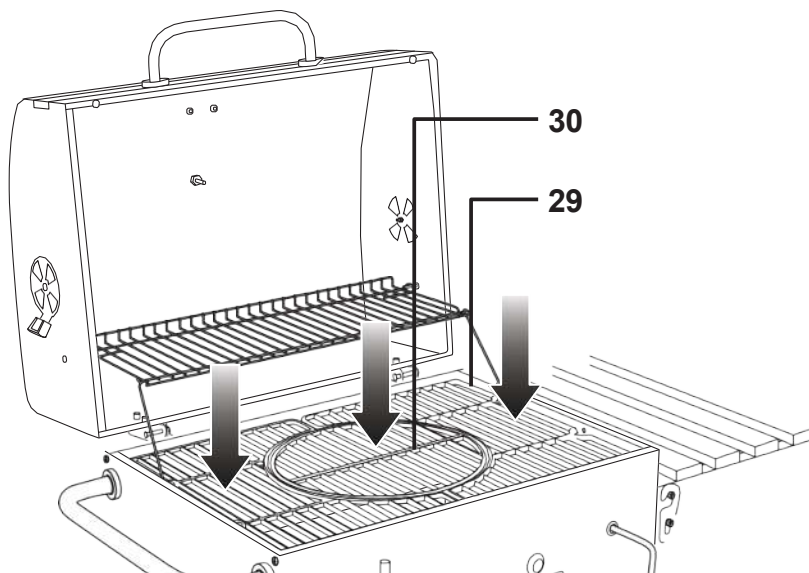
25



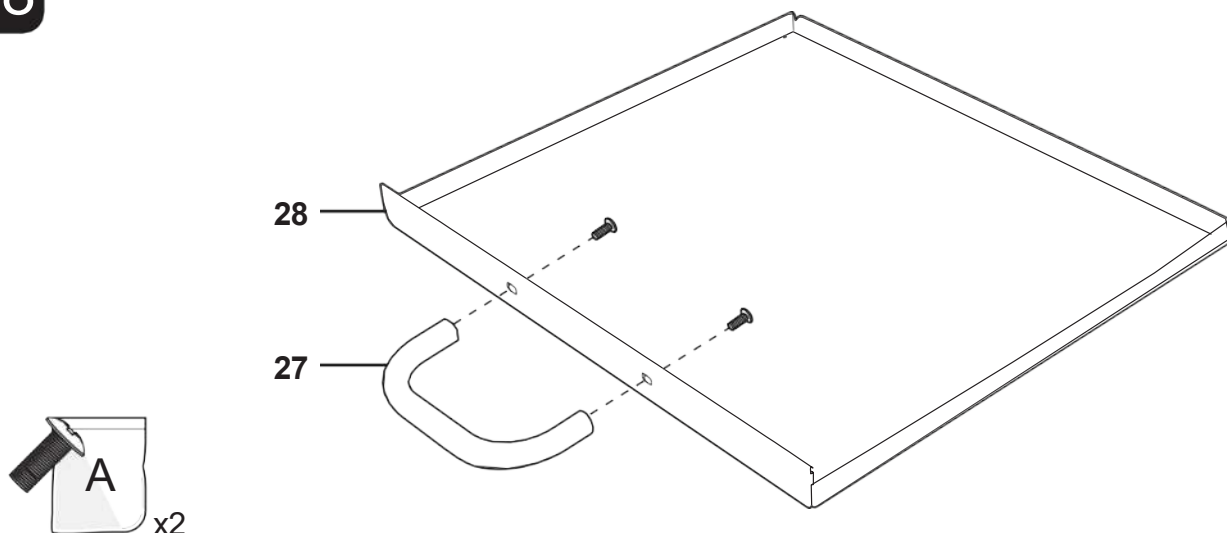
26



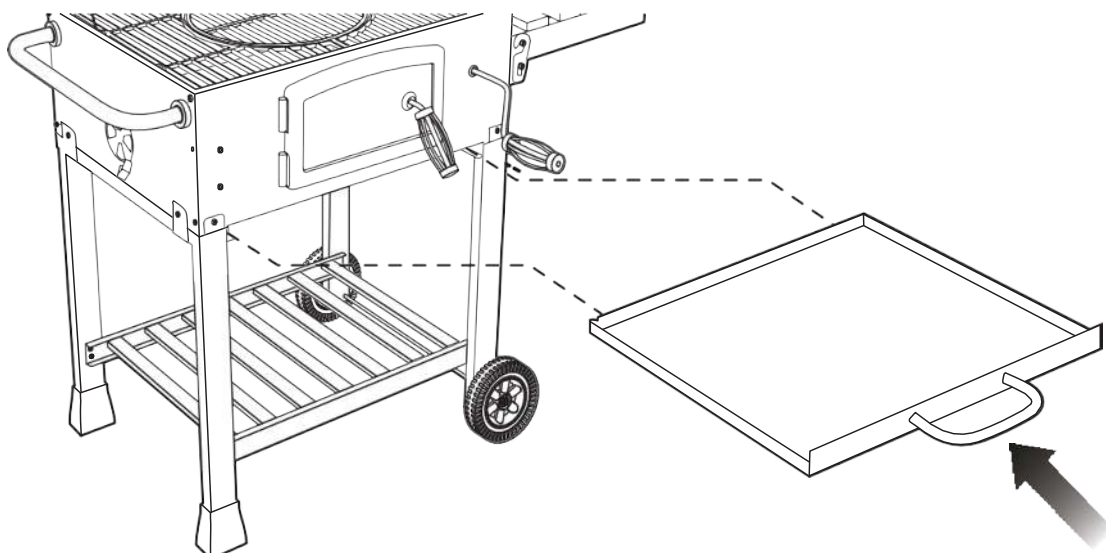
27



28



29



30

