

WERSJA: 056695PL  
STAN: #043-2009  
WYDANIE: 09/08BT

# Instrukcja montażu i obsługi grilla na kółkach



## Wstęp

Przed pierwszym użyciem tego wysokiej jakości grilla firmy **LANDMANN** prosimy o dokładne przeczytanie niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Szybko przekonają się Państwo, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe. Usterki w działaniu są wykluczone w przypadku użytkowania grilla zgodnie z przeznaczeniem na zewnątrz.

## Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem

Grill wolno stosować wyłącznie do przyrządzania potraw nadających się do grillowania oraz należy przestrzegać zaleceń podanych w niniejszej instrukcji.

**Tylko do użytku prywatnego!**



**LANDMANN®**

**056695**

## Ogólne wskazówki montażowe

Prosimy o dokładne przeczytanie instrukcji montażu i przestrzeganie wskazówek bezpieczeństwa. Prosimy przeznaczyć na montaż odpowiednią ilość czasu. Najpierw należy przygotować sobie równą powierzchnię roboczą o wielkości około dwóch, trzech metrów kwadratowych. Wyjąć grill z opakowania! Wszystkie części oraz potrzebne narzędzia powinny znajdować się w zasięgu ręki.

**Uwaga:** dopiero po zakończeniu montażu dociągnąć mocno wszystkie połączenia śrubowe. W przeciwnym razie może dojść do niepożądanych naprężeń.






## Przygotowanie montażu

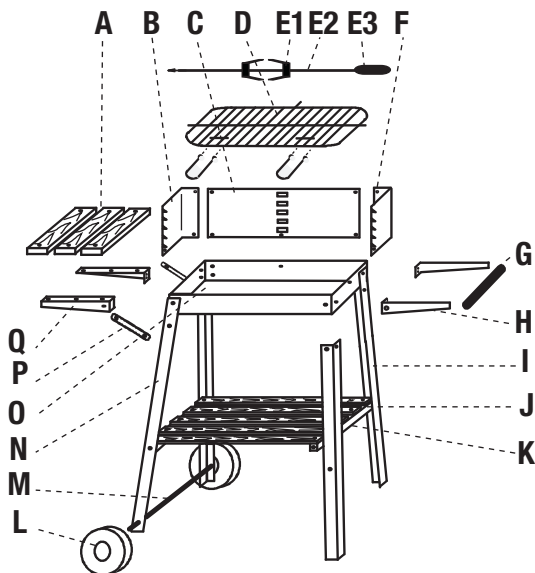
Na podstawie poniższej listy oraz rysunku prosimy sprawdzić kompletność części składowych. Przygotować wszystkie części i narzędzia potrzebne do montażu.

## Lista części

A.	drewniana półka, krótka	3
B.	lewa osłona przed wiatrem	1
C.	osłona przed wiatrem, środkowa	1
D.	ruszt grillowy	1
E.	(1) klamerka do mięsa	2
	(2) szpikulce	1
	(3) drewniana rączka szpikulca	1
F.	prawa osłona przed wiatrem	1
G.	uchwyt	1
H.	uchwyt rączki, krótki	2
I.	statyw stojaka	2
J.	drewniana półka, długa	5
K.	drażek poprzeczny	2
L.	kółko	2
M.	oś	1
N.	statyw kółka	2
O.	palenisko	1
P.	blokada	2
Q.	uchwyt półki, długi	2

## Elementy łączące

				
M5x12 16x	M5x10 31x	Ø4x12 2x	M5 47x	M8 2x



## Montaż



### UWAGA!

**Ze względów bezpieczeństwa łby śrub powinny być zawsze skierowane na zewnątrz, aby uniknąć zranienia.**

**Uwaga: dopiero po zakończeniu montażu dociągnąć mocno wszystkie połączenia śrubowe, gdyż w przeciwnym razie może dojść do niepożądanych naprężeń materiałowych.**

1. Rozłożyć przed sobą miskę paleniskową (O) - pięcioma otworami i długą ścianką boczną skierowanymi do tyłu (patrz rysunek).
2. Połączyć uchwyty półek (Q) ze statywami kótek (N) za pomocą śrub M5x10 i nakrętek M5. Do skręcenia używa się tylko dolnego otworu.
3. Przymocować statywy kótek (N) z zamontowanymi uchwytyami półek (Q) po lewej stronie do paleniska (O) przy użyciu śrub M5x10 i nakrętek M5. Do mocowania służy górny otwór statywu kółka (N).
4. Przymocować blokady (P) do statywów kótek (N) za pomocą śrub M5x10 i nakrętek M5. Przymocować blokady (P) do uchwyty półki (Q) śrubami M5x10 i nakrętkami M5.
5. Zamontować uchwyty grilla (H) i statywy stojaka (I) zgodnie z opisem w punkcie 2 i 3. Umieścić rączkę (G) pomiędzy uchwyty rączki (H) i przykręcić ją śrubami do drewna Ø4x12.

## Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania grilla:

Podczas użytkowania grill musi stać stabilnie na trwałym, poziomym, niepalnym podłożu. Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach lub na terenie zadaszonym. Do rozpalania i ponownego zapalania używać tylko bezpiecznych podpałek zgodnych z EN 1860-3, jak np. podpałka płynna Landmanna art. nr 0130. Pojemność miski paleniskowej wynosi około 2 kg. węgla drzewnego lub brykietu. Przed pierwszym użytkowaniem grilla należy obowiązkowo przepalić przez co najmniej 30 minut

6. Włożyć drążki poprzeczne (K), końcami z 5 otworami skierowanymi do góry, między statywy kótek (N) i statywy stojaka (I). Skręcić je ze sobą śrubami M5x10 i nakrętkami M5.
7. Umieścić pięć długich półek (J) na drążkach poprzecznych (K). Skręcić je ze sobą śrubami M5x12 i nakrętkami M5.
8. Przymocować krótkie półki (A) do uchwyty (Q) za pomocą śrub M5x12 i nakrętek M5.
9. Włożyć oś (M) przez dolne otwory statywów kótek (N) i zabezpieczyć założone kółka (L) przy użyciu nakrętek zabezpieczających M8.
10. Przymocować części osłony przed wiatrem (B, C, F) 2 śrubami M5x10 i nakrętkami (tylko na górze). Następnie przykręcić od wewnątrz części osłony przed wiatrem (B, C, F) do paleniska (O) śrubami M5x10 i nakrętkami M5.
11. Przymocować drewnianą rączkę (E3) do tylnej części szpikulca (E2) (prosta krawędź), wbijając ją lekko młotkiem. Wsunąć na szpikulec klamerki do mięsa (E1) śrubami ustalającymi M4 x 10.
12. Włożyć ruszt grillowy (D) w osłonę przed wiatrem (B, C, F).



### OSTRZEŻENIE!

**Podczas grillowania grill musi stać na stabilnym podłożu, aby się nie przewrócił.**

(grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej). Podczas grillowania używać odpowiednich rękawiczek ochronnych lub ewentualnie szczypiec do grilla!

Nigdy nie pozostawiać bez opieki rozpalonego grilla!  
Nigdy nie gasić rozżarzonego paliwa poprzez lanie zimną wodą!

Po użyciu pozwolić, by cały grill przestygł, zanim będzie czyszczony!



## **UWAGA !**

Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu grilla! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3! Grill może być bardzo gorący, nie przewozić/przenosić /przesuwać podczas pracy! Nie używać wewnątrz pomieszczeń!

**OSTRZEŻENIE!** Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych.

## **Rozpalanie grilla**

1. Stosować tylko wyroby wysokiej jakości firmy **LANDMANN**, jak Węgiel drzewny **LANDMANN**, Brykiety **LANDMANN** i Podpałka stała **LANDMANN**.
2. Ułożyć pewną ilość węgla drzewnego lub brykietów w palenisku.
3. Rozpalić zapałką jeden lub dwa kawałki podpałki stałej. Palące się kawałki położyć na ułożoną warstwę węgla drzewnego lub brykietów.
4. Poczekać 2 - 4 minuty, aż podpałka się rozpali. Następnie powoli nasypać do paleniska węgiel drzewny lub brykiety.
5. Mięso położyć na ruszt grilla dopiero wtedy, gdy na węglu wytworzy się warstwa popiołu! Powstały żar ma teraz optymalną temperaturę. Rozłożyć równomiernie w palenisku węgiel drzewny / brykiety.
6. Zawiesić natłuszczony ruszt grillowy i rozpocząć grillowanie.

## **Czyszczenie / konserwacja**

Aby grill zachował estetyczny wygląd, konieczne jest oczywiście regularne czyszczenie. Nie używać środków do szorowania. Nigdy nie polewać wodą gorącego grilla.

1. Do normalnego czyszczenia wystarczy ścierka i woda z dodatkiem zwykłego płynu do mycia naczyń.

2. W przypadku silnego zabrudzenia części emaliowanych należy stosować dostępny w handlu środek do czyszczenia powierzchni emaliowanych (płyn do czyszczenia piekarników). Uwzględnić zalecenia producenta stosowanego środka czyszczącego.
3. Ruszt grillowy czyścić płynem do mycia naczyń lub gąbką z nierdzewnej wełny stalowej.

## **Informacje dotyczące ochrony środowiska i usuwania odpadów**

Przestrzegać czystości i bezpieczeństwa podczas grillowania i usuwania odpadów. Odpady wyrzucać tylko do przeznaczonych do tego pojemników metalowych lub z niepalnych materiałów.

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



**LANDMANN®** Polska Sp.z.o.o.

ul. Kuziennicza 13b,  
59-400 Jawor, Polska

e-mail: [landmann@landmann.pl](mailto:landmann@landmann.pl)  
internet: [www.landmann.pl](http://www.landmann.pl)

### **Infolinia**

Poniedziałek - czwartek od 8:00 do 16:45,  
piątek od 8:00 do 15:30  
Tel. \*\*48 - 76 - 8 70 24 61,  
Fax \*\*48 - 76 - 8 70 23 88