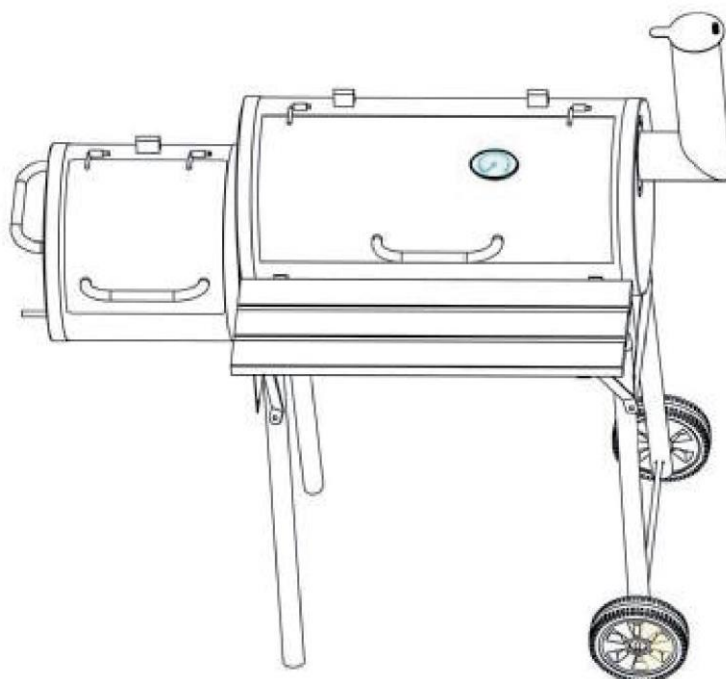




Překlad originálního návodu k obsluze

# Víceúčelový gril Activa s udírnou 4 v 1 „Lokomotiva“ (11225)



Před uvedením grilu ACTIVA do provozu si, prosím, pečlivě přečtěte tento montážní návod. Přitom rychle zjistíte, že zacházení i montáž jsou velmi jednoduché.

**Věnujte, prosím, pozornost následujícím bezpečnostním pokynům, které jsou v montážním návodu obsaženy:**

Technický pokyn:



**Důležité upozornění:**





## Všeobecné pokyny týkající se bezpečného provozu zařízení



### Předpisy týkající se použití v souladu s určením:

Gril se smí používat výlučně k úpravě grilovaných pokrmů. Při jeho používání musí být dodržovány všechny pokyny, které jsou uvedeny v tomto provozním návodu. Gril je určen pouze k soukromému použití. Tento gril používejte pouze způsobem popsáním v tomto provozním návodu. Jakýkoli jiný způsob použití je považován za použití v rozporu s určením a může mít za následek vznik majetkových škod nebo zranění osob.

Výrobce nepřebírá odpovědnost za škody, které byly způsobeny používáním výrobku v rozporu s jeho určením!



### Všeobecné bezpečnostní pokyny:

- Gril musí být během provozu postaven na stabilním a rovném podkladu!
- Během provozu gril nepřemísťujte!
- Při grilování pracujte v grilovacích rukavicích nebo používejte vhodné grilovací kleště!
- Před čištěním nechejte gril zcela vychladnout!
- K zapalování nebo opakovanému zapalování nepoužívejte líh nebo benzín. V opačném případě může docházet ke vznícení výbušných směsí a nekontrolovatelnému vývinu tepla, který může způsobit popálení!
- Používejte pouze vyzkoušené podpalovače podle normy DIN, které jsou běžně dostupné v obchodní síti!
- Nikdy nepoužívejte vodu k hašení dřevěného uhlí!
- Zařízení nepoužívejte na zastřešených plochách nebo v uzavřených prostorech!
- Nenechávejte horký gril bez dohledu!
- Nedovolte dětem a domácím zvířatům, aby se přibližovaly k horkému zařízení!
- Gril neumísťujte v blízkosti vchodů nebo oblastí, kterými prochází větší počet osob!
- Při grilování nenoste oděv s širokými rukávy!
- Nedovolte dětem, aby si hrály s balicími fóliemi!
- K čištění zařízení nepoužívejte nátěrová rozpouštědla nebo ředidla!
- Při spalování dřevěného uhlí se tvoří oxid uhelnatý. Tento plyn je nebezpečný a v uzavřených prostorech může způsobit otravu!
- Neuvádějte gril do provozu za nepříznivého počasí a silného deště!

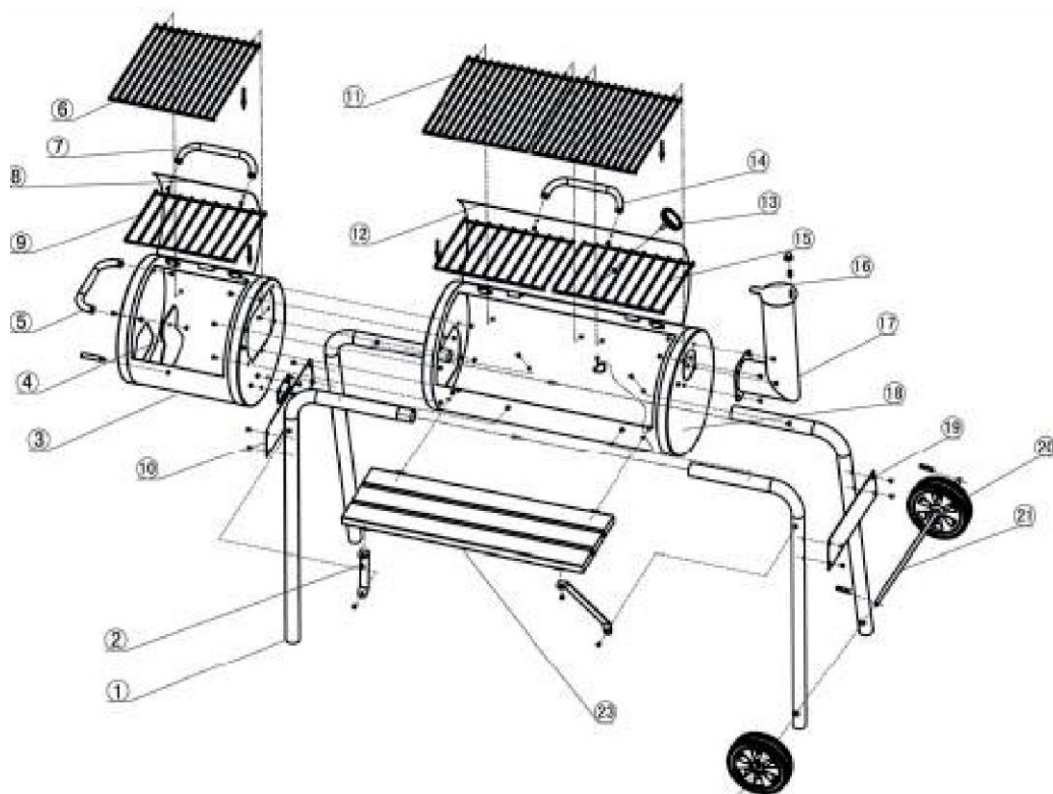
### Příprava k montáži:

- Pečlivě si přečtěte montážní návod a dodržte jednotlivé kroky uvedeného montážního postupu.
- Pro sestavování zařízení si vyhradte dostatečnou dobu.
- Vyhradte si pracovní plochu o velikosti asi 2 – 3 m<sup>2</sup>.
- Vyjměte jednotlivé součásti z obalu a před montáží zkontrolujte jejich úplnost.
- V případě potřeby pracujte ve dvou.
- Potřebné nářadí odkládejte tak, aby bylo stále ve vašem dosahu.
- Všechna šroubová spojení pevně dotáhněte až po úplném dokončení montáže zařízení.
- Zkontrolujte rozsah dodávky a jednotlivé díly přehledně rozložte na stůl.
- Pokud by i navzdory kontrole, která byla provedena ve výrobním závodě, jakákoli součást chyběla, obraťte se na oddělení zákaznických služeb (viz poslední strana).



## Seznam součástí

31 × šrouby M6 × 12 mm  
6 × šrouby M5 × 10 mm  
16 × matice M6  
2 × závlačka (zajištění koleček)



### Seznam součástí

1. **4 x stojany**
2. 2 x podpěry přední odkládací plochy
3. 1 x spalovací komora
4. 1 x vzduchová klapka (spalovací komory)
5. 1 x rukojeť
6. 1 x grilovací plochy spalovací komory
7. 1 x rukojeť víka spalovací komory
8. 1 x víko spalovací komory
9. 1 x rošt na dřevěné uhlí pro spalovací komoru
10. 1 x podpěra spalovací komory
11. **2 x grilovací rošt**
12. **1 x víko grilu**
13. 1 x teploměr
14. 1 x rukojeť víka grilu
15. 2 x rošt na dřevěné uhlí
16. 1 x regulační klapka odtahu
17. 1 x komín

Doporučujeme, abyste sestavování grilu prováděli za pomoci druhé osoby.

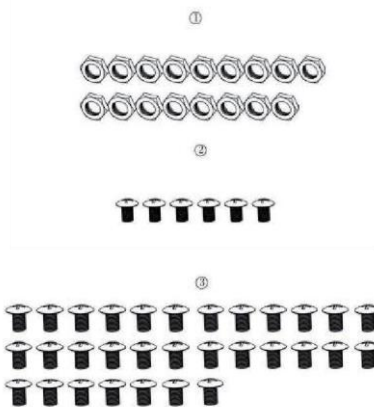
Potřebné je následující nářadí:


- kleště
- ploché a křížové šroubováky
- přestavitelný montážní klíč

### Obsah sáčku

1. 16 šestihranných matic M6
2. 6 šroubů M5 × 10 mm s křížovou drážkou v hlavě
3. 31 šroubů M6 × 12 mm s křížovou drážkou v hlavě

- 18. 1 × těleso grilu
- 19. 2 × spony pro upevnění nožek
- 20. 2 × kolečka**
- 21. 1 × náprava pro kolečka**
- 22. 1 × přední odkládací plocha
- 23. 1 × držák pro nádobu na tuk

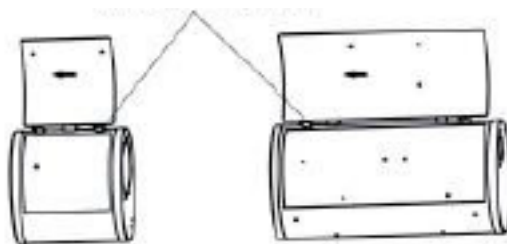


 Mějte, prosím, na paměti, že z naší strany jsou nutně vyhrazeny drobné výrobně technické změny týkající se upevňovacího materiálu.



## Montáž

### Krok 1



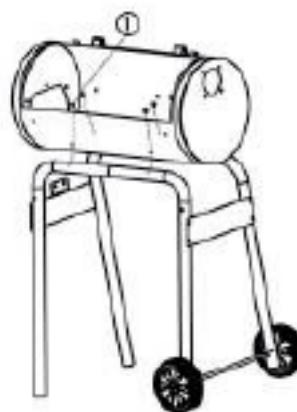
Před zahájením montáže odstraňte klapky (víka grilu), k čemuž je zapotřebí povolit šrouby  $M3 \times 8$  mm, jimiž jsou vybaveny kloubové závěsy.

### Krok 2



- ① 8 × šrouby  $M6 \times 12$  mm
- ④ 2 × závlačka (zajištění koleček)

### Krok 3



- ① 4 × šrouby  $M6 \times 12$  mm

### Krok 4



- ① 6 × šrouby  $M6 \times 12$  mm
- ③ 2 × matice  $M6 \times 12$  mm

### Krok 5



- ① 4 × šrouby  $M6 \times 12$  mm
- ③ 4 × matice  $M6 \times 12$  mm



## Montáž

### Krok 6



- 1 × šrouby M6 × 12 mm
- 1 × matice M6

### Krok 7



- 1 × matice M6 × 12 mm

### Krok 8



- 2 × šrouby M5 × 10 mm

### Krok 9



- 8 × šrouby M6 × 12 mm
- 8 × matice M6 × 12 mm

### Krok 10



- 4 šrouby × M5 × 10 mm

### Krok 11



Opět upevněte víko grilu pomocí šroubů M3 × 5 mm (které byly odstraněny při demontáži provedené v kroku 1)

### Krok 12



Vsadte grilovací rošty a rošty na uhlí!

### Krok 13



Zařízení je připraveno k provozu!



## Pokyny k zapalování zařízení



Zařízení musí být během provozu postaveno na stabilním a rovném podkladu. Nepoužívejte je v uzavřených prostorech nebo na zastřešených plochách. Používejte pouze bezpečné podpalovače podle DIN-EN 1860-3. Kapacita nádoby na palivo činí asi 1,5 kg (v tělese grilu) a asi 0,5 kg (ve spalovací komoře). Před prvním použitím je gril zařízení třeba nechat po dobu asi 30 minut zahřívát.

1. Dřevěné uhlí popř. brikety navrstvěte v míse na uhlí do tvaru jehlanu.
2. Jehlan lehce a rovnoměrně polijte podpalovačem pro dřevěné uhlí, který odpovídá požadavkům normy DIN-EN 1860-3.
3. Po uplynutí asi 60 sekund jehlan zapalte, nejlépe pomocí zápalky.
4. Po asi 15 až 20 minutách se na palivu objeví bílý popel.  
Nyní je dosaženo optimálního žáru a palivo lze rovnoměrně rozložit v nádobě na palivo.
5. Vložte namaštěný grilovací rošt a začněte s grilováním.



### Před grilováním

- Před prvním použitím omyjte grilovací rošt teplou vodou na nádobí.
- Při grilování vždy používejte grilovací nebo kuchyňské rukavice.
- Používejte pouze vhodné dlouhé grilovací příslušenství (kleště, obracečku).
- Podpalovače používané k zapalování grilu (suché i tekuté) musí odpovídat normě DIN-EN 1860-3.
- Udržujte dostatečný odstup od horkých dílů, jelikož každý dotyk může mít za následek popálení.

### Po grilování

- Počkejte než dřevěné uhlí dohoří a než gril vychladne.
- Vyprázdněte studený popel a gril vyčistěte; doporučuje se pravidelné čištění grilu před každým novým použitím.
- K odstraňování usazenin vzniklých při grilování používejte vhodný kartáč na grily, který je k dostání v obchodní síti.
- K čištění grilu používejte zásadně teplou vodu na nádobí.

### Skladování

- Zařízení chraňte před mokrem a nepříznivým počasím.
- Po úplném vychladnutí zařízení případně zakryjte vhodným obalovým materiálem.



## Udírna „American Barbecue Smoker“

Malá spalovací komora



Grilovací plocha a velká spalovací komora



### Použití zařízení k nepřímému grilování nebo jako grilu typu American Barbecue:

Naplňte malou spalovací komoru palivem a do velké spalovací komory vložte grilovaný pokrm. Víko nechejte trvale zavřené. Nastavte hradítko komínového odtahu do otevřené polohy. Grilujte při teplotě v rozmezí od 160 a 300°C.

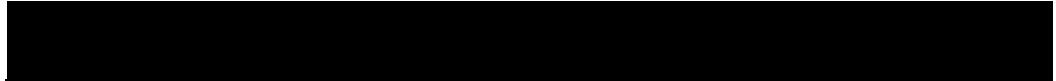
### Použití zařízení k uzení

Do malé spalovací komory naplňte dřevo, které je vhodné pro udírny. Na velkou grilovací plochu rozložte pokrm, který má být vyuzen. Víko zavřete stejným způsobem jako při nepřímém grilování. Hradítko komínového odtahu nechejte trvale zavřené. Udírna je ideální pro rychlé uzení horkým kouřem. Doba uzení činí asi 2 hodiny při teplotě 80 - 90 °C. Dbejte na to, abyste nakupovali dostatečně kvalitní dřevo, které je vhodné pro udírny.

### Použití zařízení k přímému grilování

Naplňte dřevěné uhlí do velké spalovací komory pod grilovací plochou. Umístěte grilovaný pokrm na velkou grilovací plochu a grilujte jej při otevřeném víku.





**ACTIVA**<sup>!</sup>**PROFILINE**

ACTIVA-Grillküche GmbH  
Unterweissenbacherweg 6 - 95100 Selb  
Tel.: 09287/9560970  
Fax: 09287/9560971