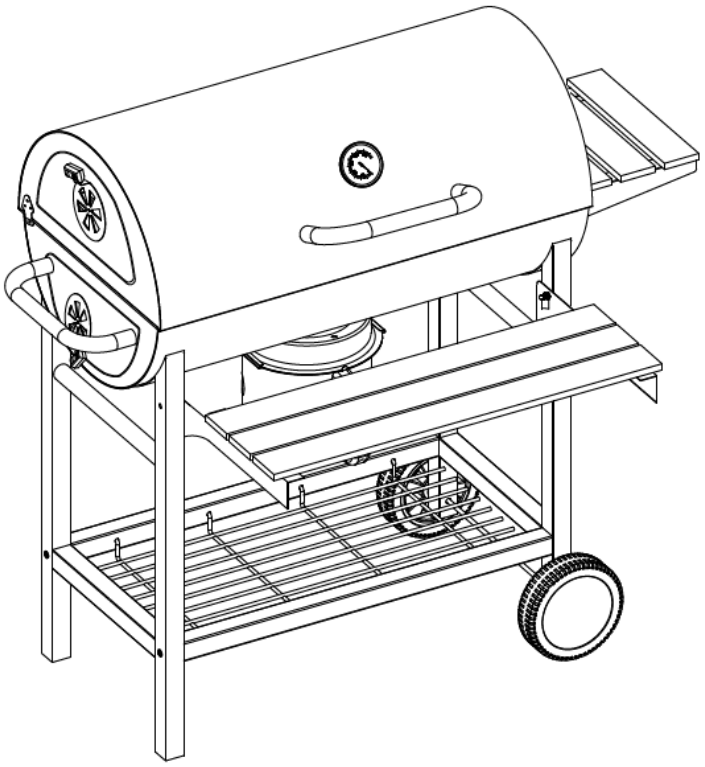
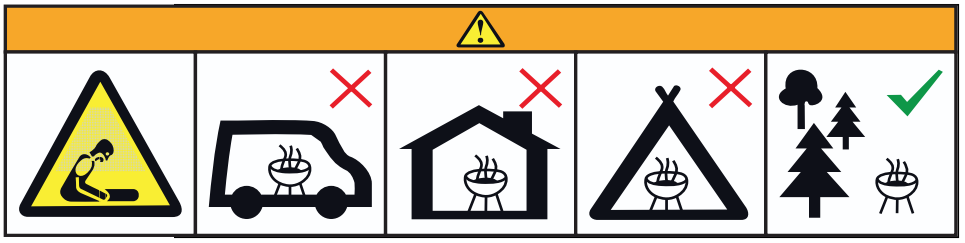
Instrukcja montażu i obsługi grilla - wędzarki
Numer artykułu: 11260





Nie używaj grilla w zamkniętych i / lub pomieszczeniach mieszkalnych, jak np. budynki, namioty, przyczepy kempingowe, kampery i łodzie.
Istnieje zagrożenie dla życia z powodu zatrucia tlenkiem węgla!

Należy przeczytać tę instrukcję uważnie i upewnić się, czy grill jest właściwie zmontowany i konserwowany. Niewłaściwe stosowanie wskazówek instrukcji może powodować poważne fizyczne uszkodzenia i/lub zniszczenie własności.
Należy zostawić tę instrukcję, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.

Spis treści

Przed montażem 2
Lista części 3
Kroki montażowe.....5
Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa.....13
Przygotowanie grilla-wędzarki do użytku. 14
Użytkowanie grilla-wędzarki. 14
Przygotowanie rusztu grillowego 15
Przygotowywanie rusztu.....15
Wędzenie. 15
Grillowanie bezpośrednie 16
Czyszczenie i konserwacja 16

Przed montażem:

🕐 Narzędzia niezbędne do montażu:

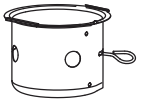
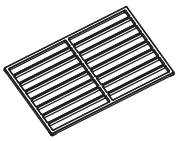
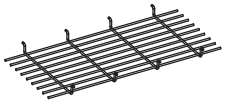
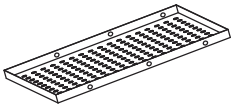
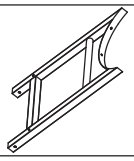
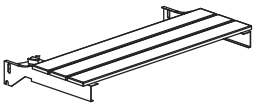
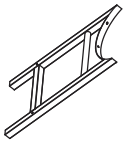
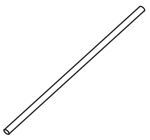
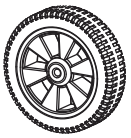
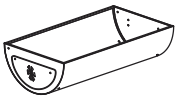
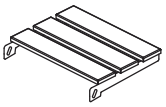
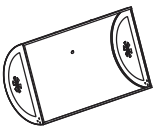
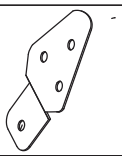
- śrubokręt,
- mały młotek,
- klucz francuski.

🕐 Grill – wędzarka jest skonstruowany ze stali i może być potrzebna druga osoba do pomocy do przenoszenia i przesuwania grilla.

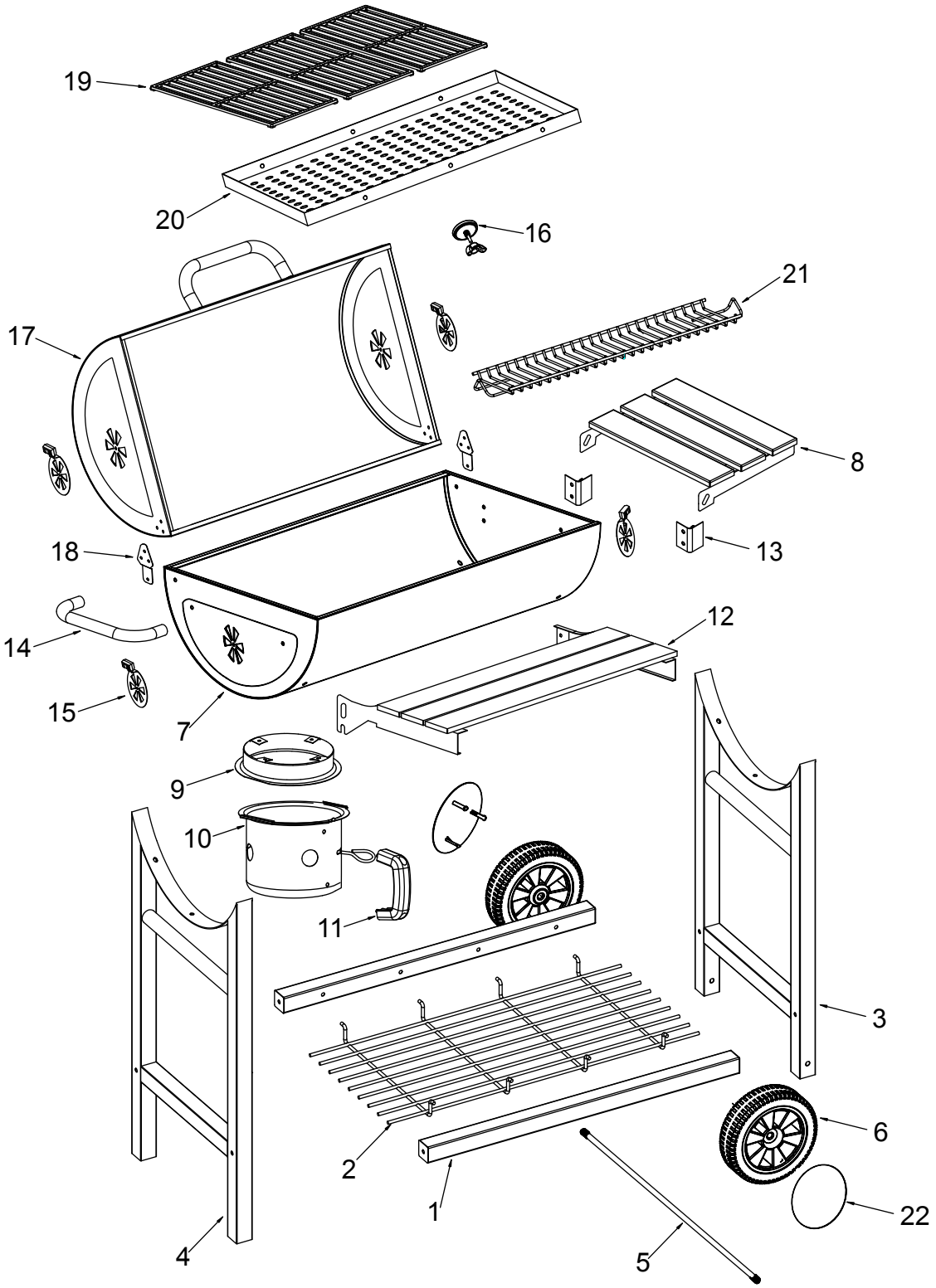
🕐 Wybrać odpowiednie miejsce do pracy (ok. 2 – 3 m2)

🕐 Wyjąć urządzenie z opakowania i sprawdzić kompletność wszystkich części.

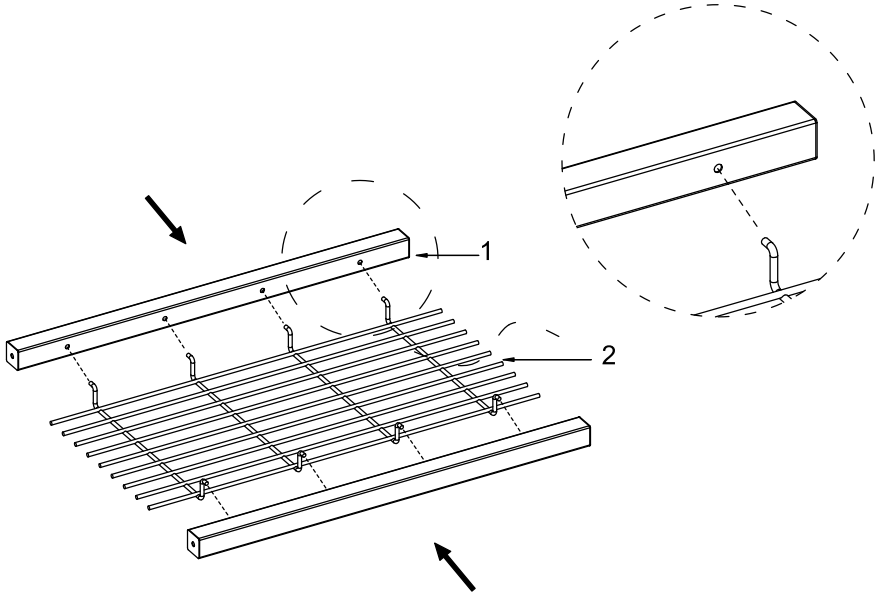
Lista części

1		2 szt.	10		1 szt.	19		3 szt.
2		1 szt.	11		1 szt.	20		1 szt.
3		1 szt.	12		1 szt.	21		1 szt.
4		1 szt.	13		2 szt.	22		2 szt.
5		1 szt.	14		2 szt.			
6		2 szt.	15		4 szt.			
7		1 szt.	16		1 szt.			
8		1 szt.	17		1 szt.			
9		1 szt.	18		2 szt.			

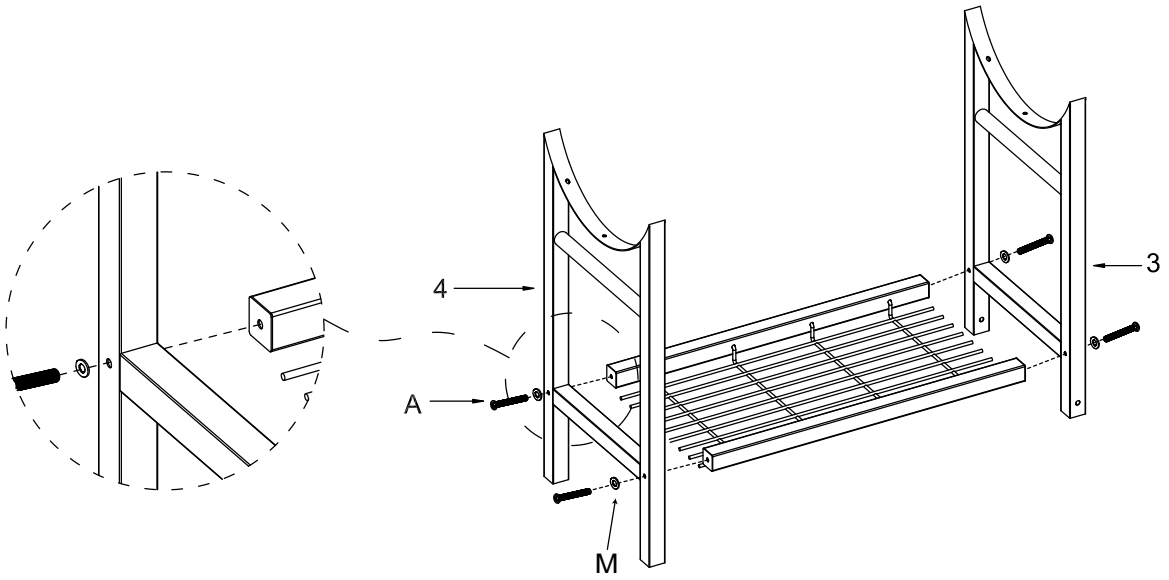
A	M6x45	4 szt.	I	M6x35	4 szt.
B	M8	2 szt.	J	M5x10	6 szt.
C	M6x12	16 szt.	K	M6x16	6 szt.
D	M6	28 szt.	L	M5	6 szt.
E	M6x16	2 szt.	M	M6x12	24 szt.
F	M6x20	2 szt.	N	M6	2 szt.
G	M5	6 szt.	O	M6x25	2 szt.
H	M6x20	4 szt.			


19
20
16
21
17
8
18
13
14
12
15
7
9
10
11
3
6
2
22
1
4
5

KROK 1

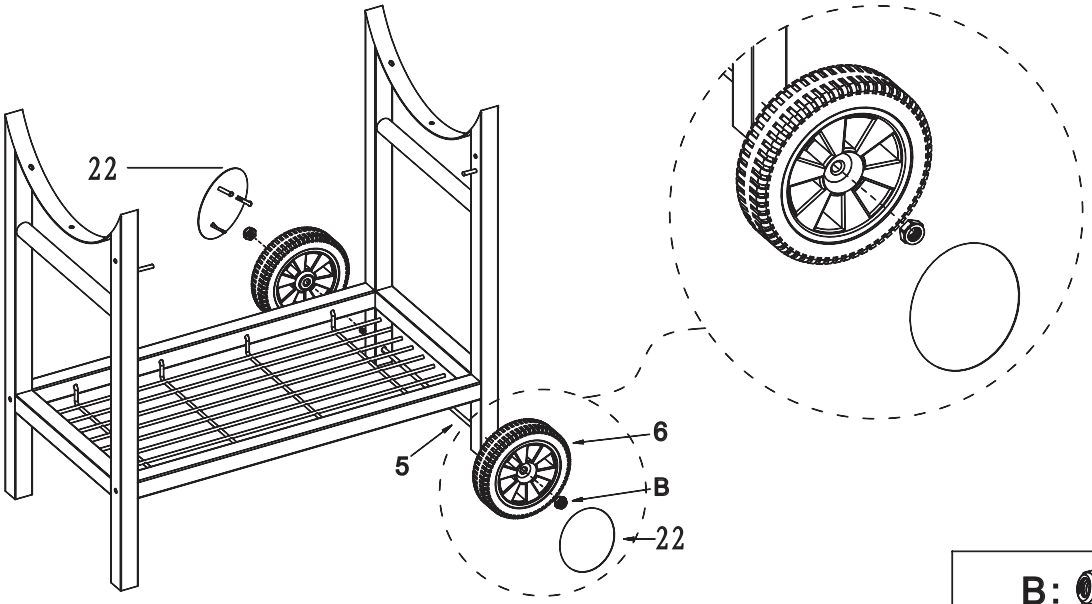


KROK 2



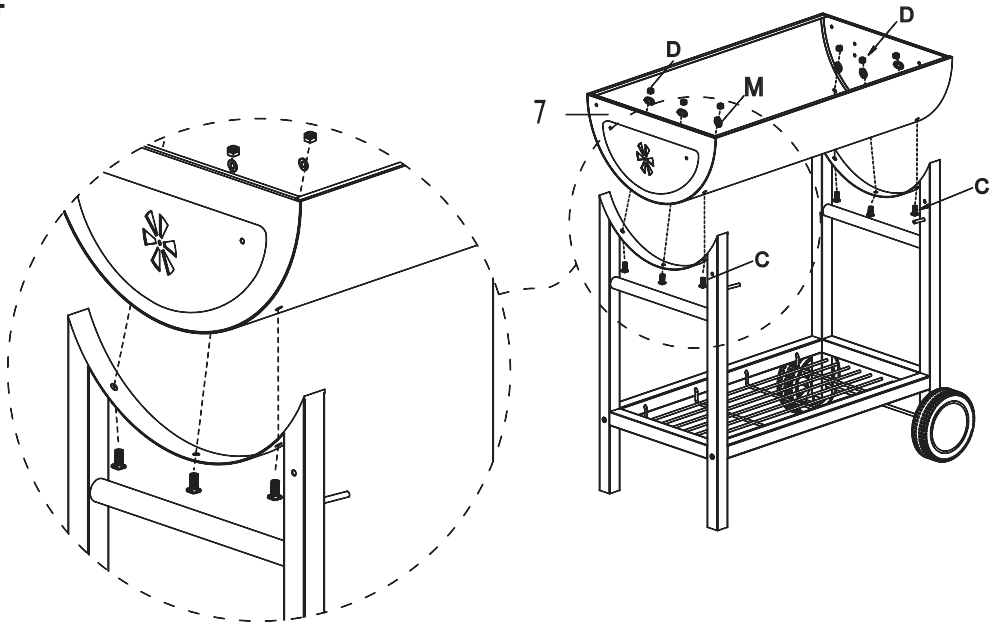
A:	M6x45 4szt.
M:	M6x12 4szt.

KROK3



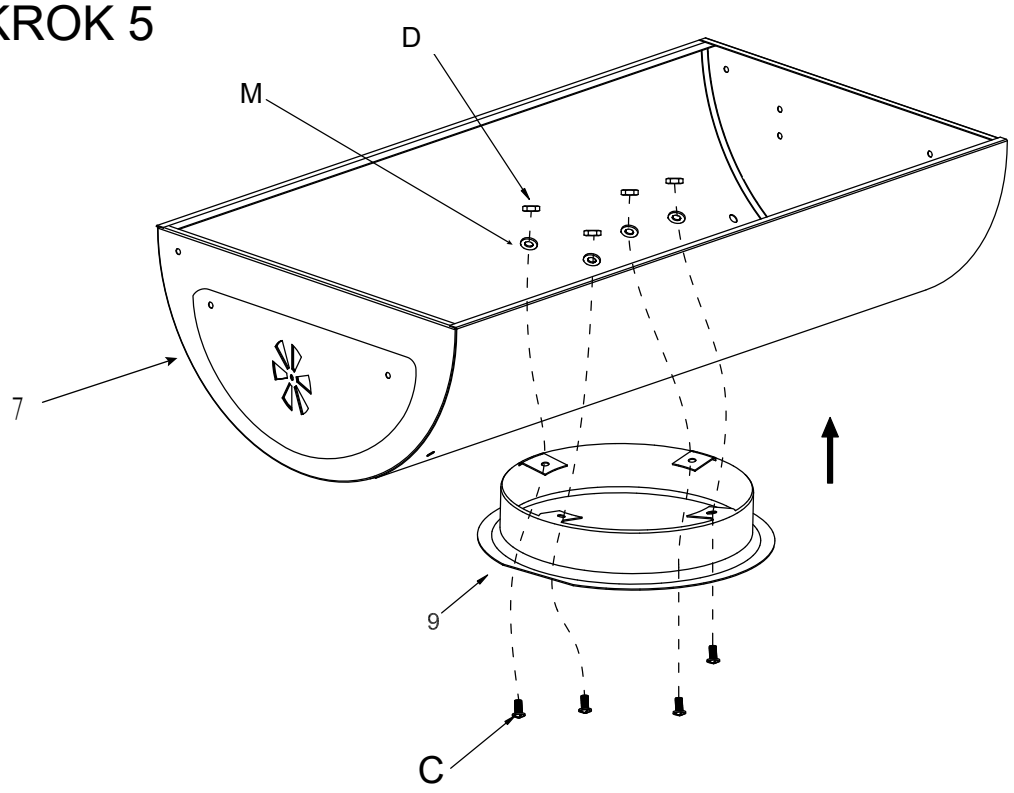
B:	M8	2 szt.

KROK 4



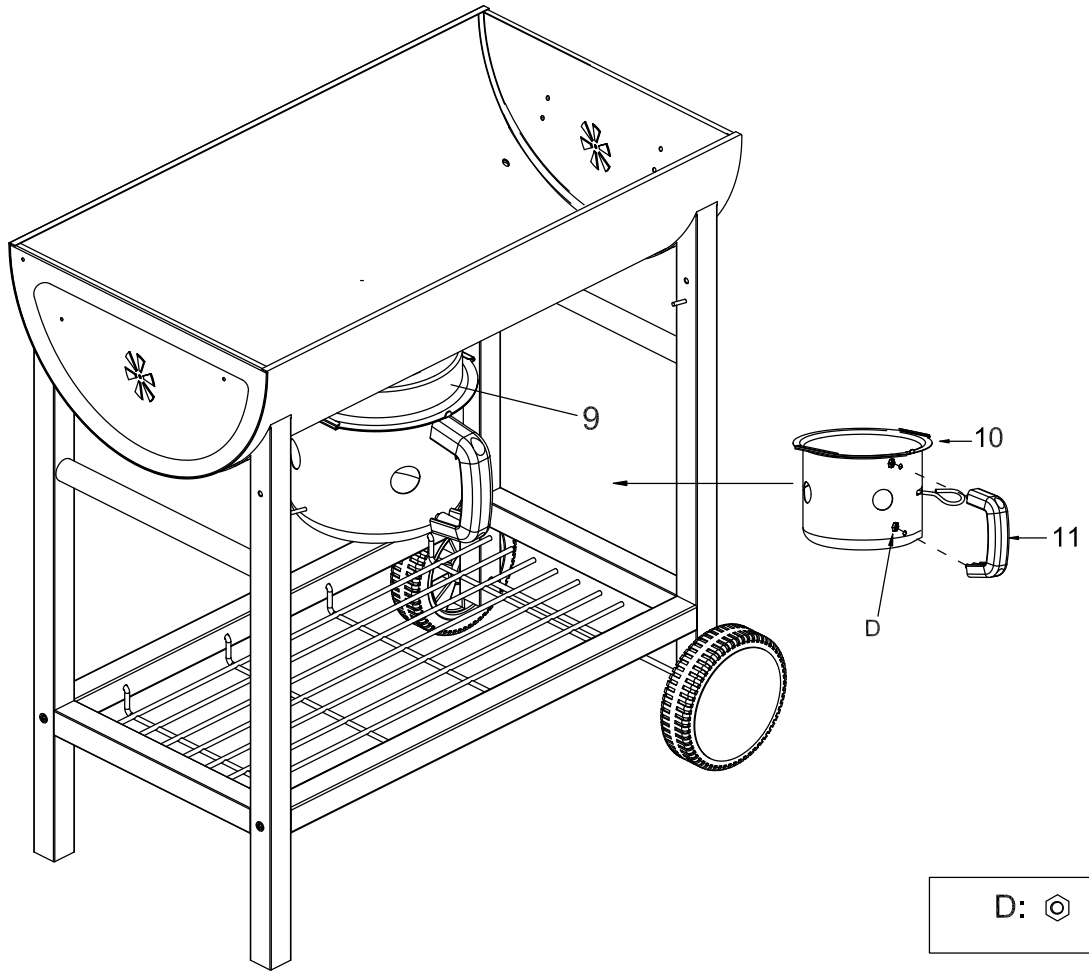
C:	M6x12	6 szt.
D:	M6	6 szt.
M:	M6x12	6 szt.

KROK 5



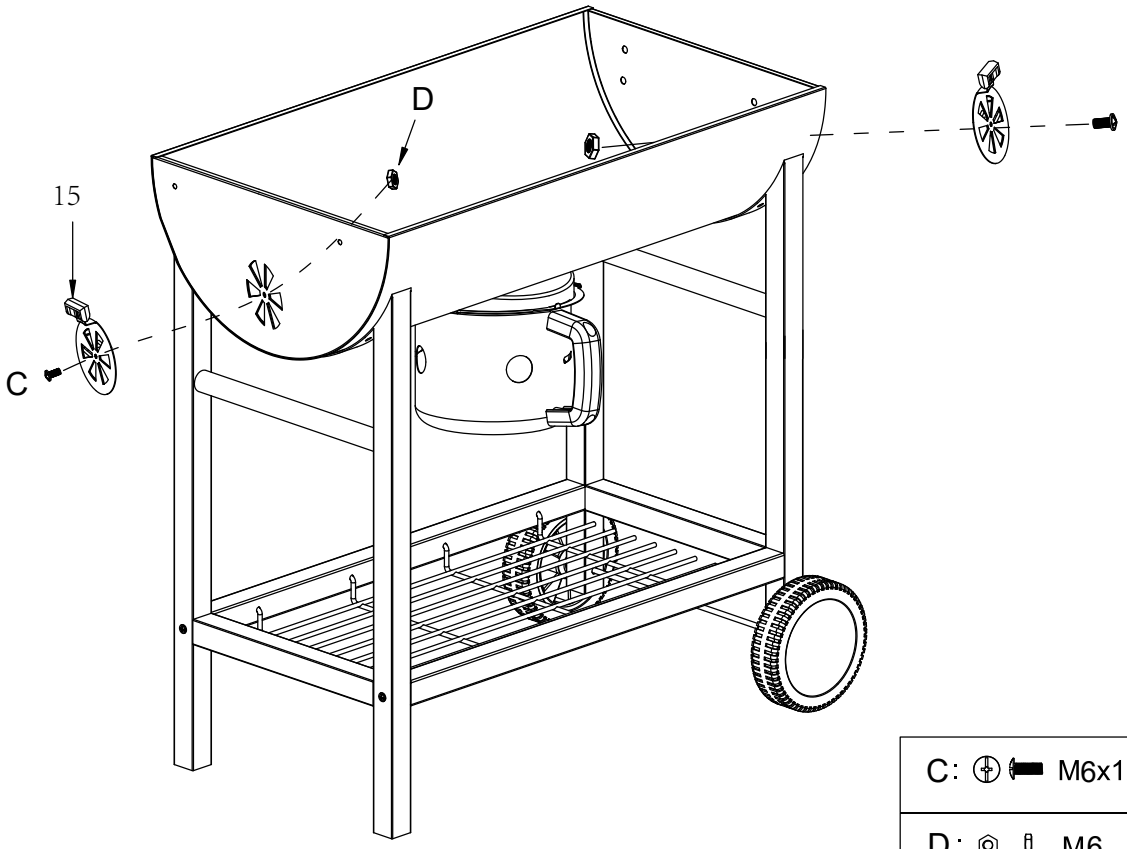
C:	M6x12	4szt.
D:	M6	4 szt.
M:	M6x12	4szt.

KROK 6



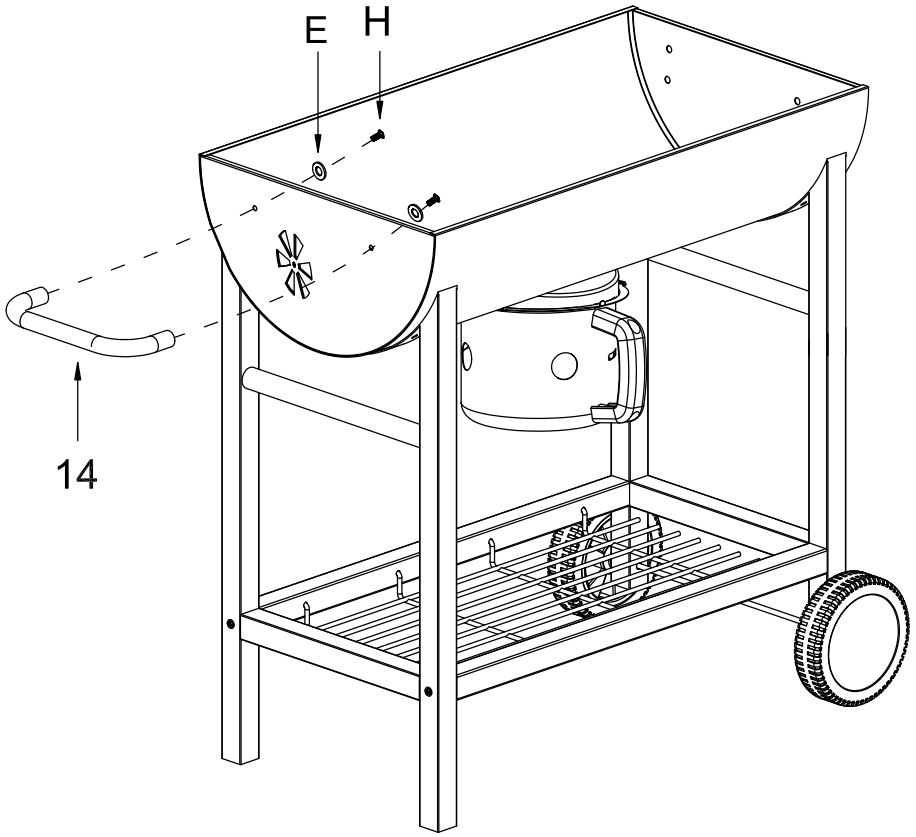
D:	M6	2szt.

KROK 7



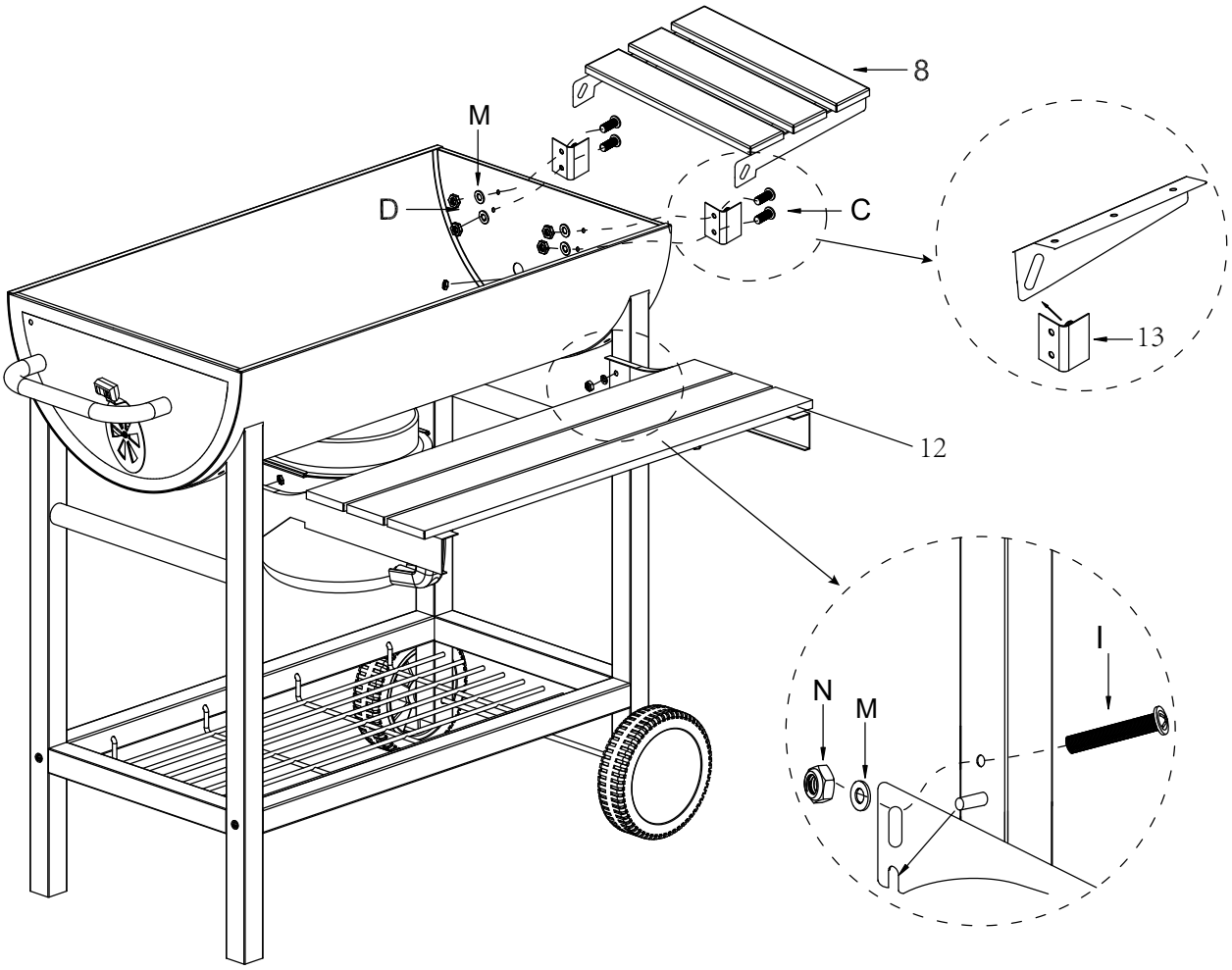
C:	M6x12	2szt.
D:	M6	2szt.

KROK 8



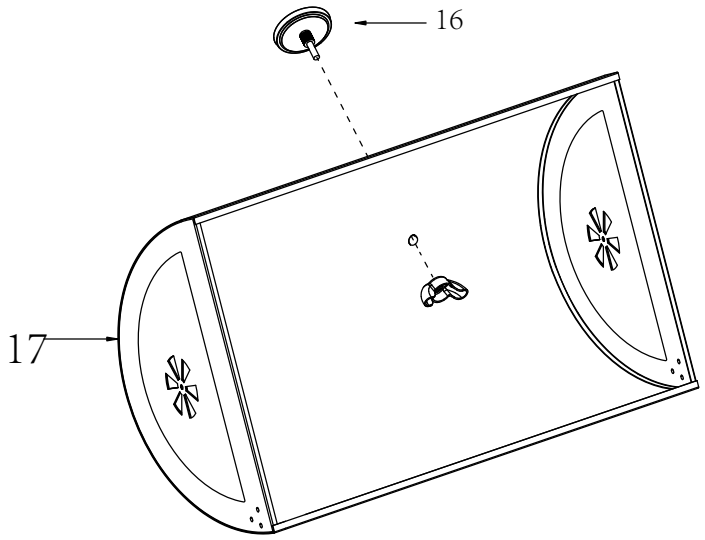
H:	M6x20	2szt.
E:	M6x16	2szt.

KROK 9

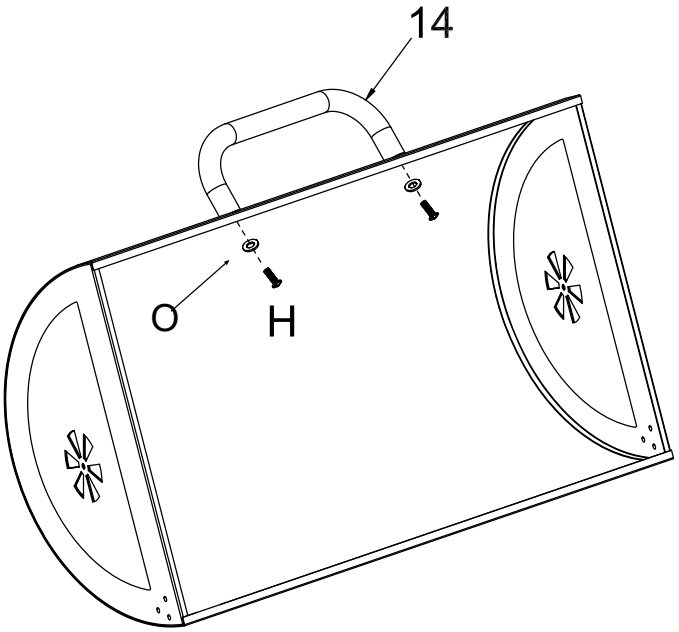


C:		M6x12	4szt.
D:		M6	4szt.
I :		M6x35	2szt.
M:			6szt.
N:		M6	2szt.

KROK 10

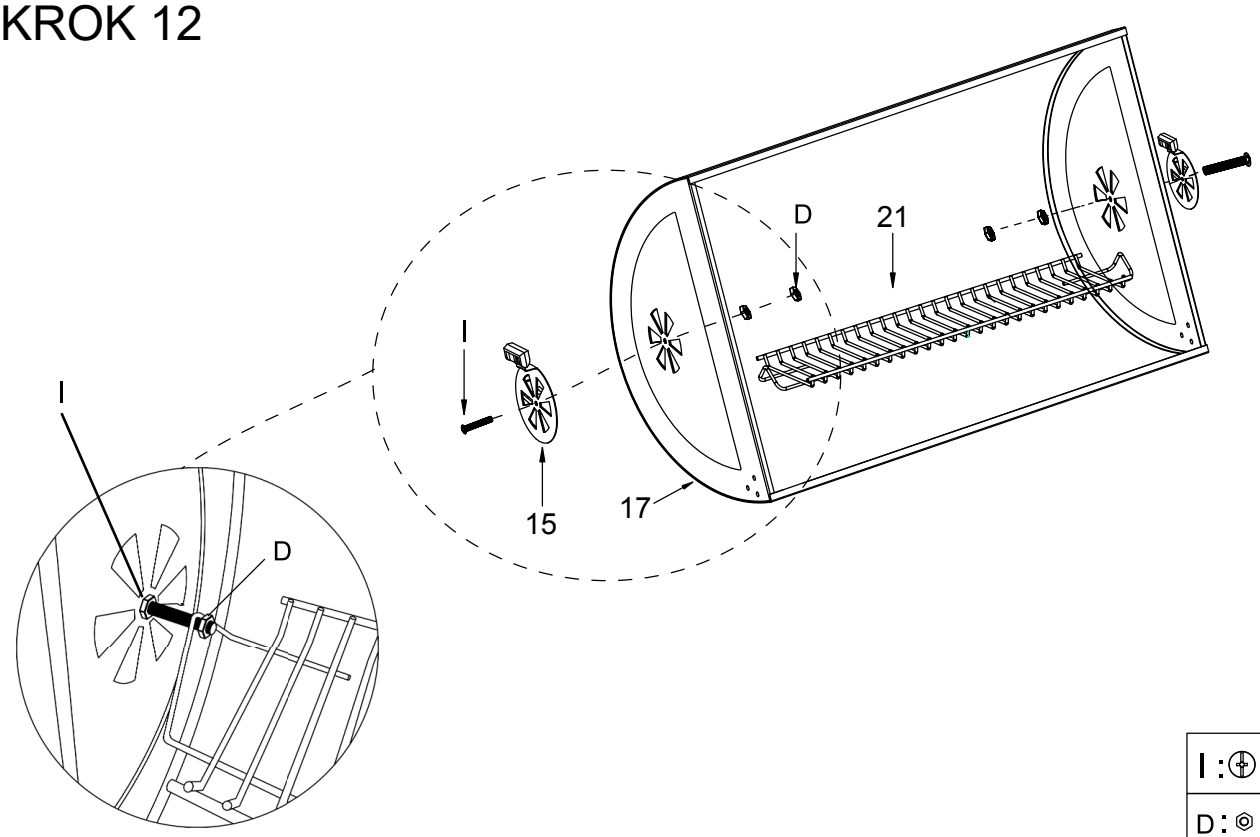


KROK 11



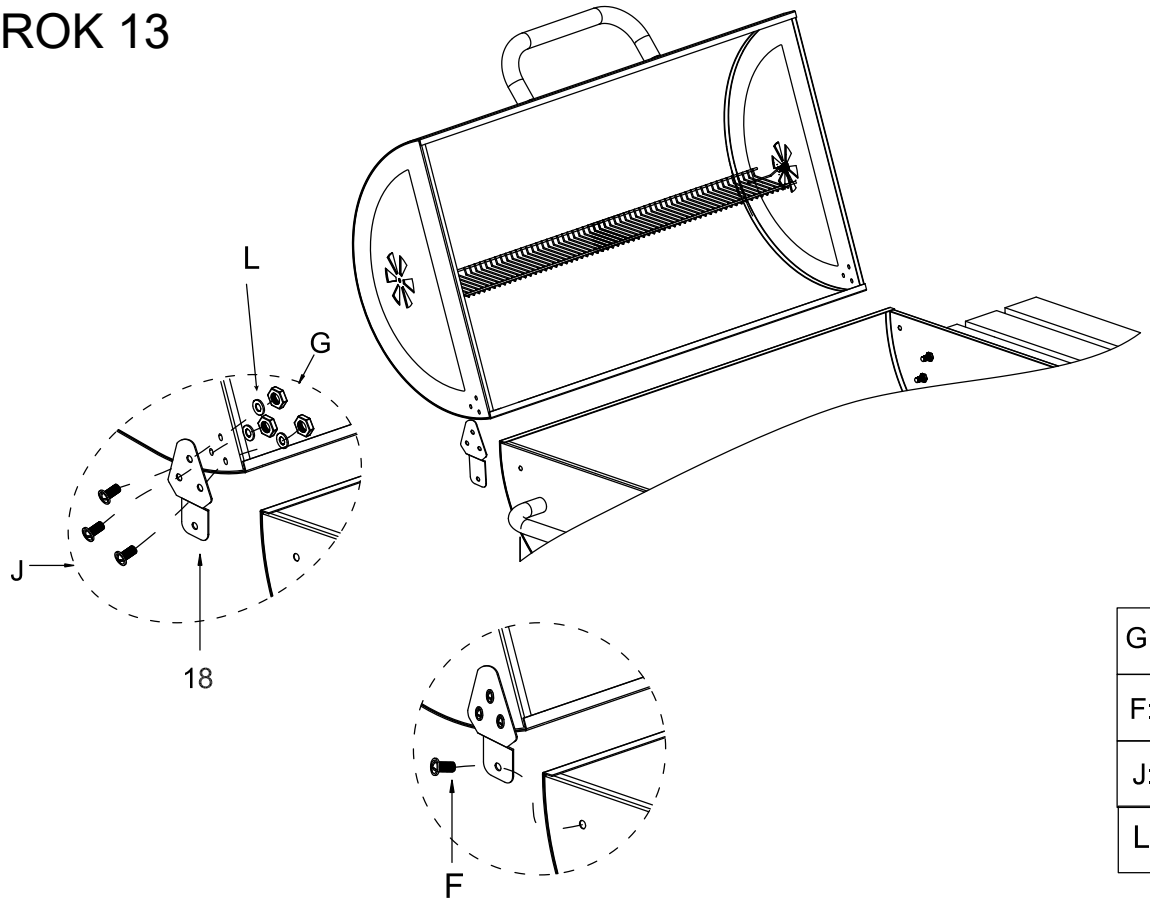
H:	M6x20 2szt.
O:	M6x25 2 szt.

KROK 12



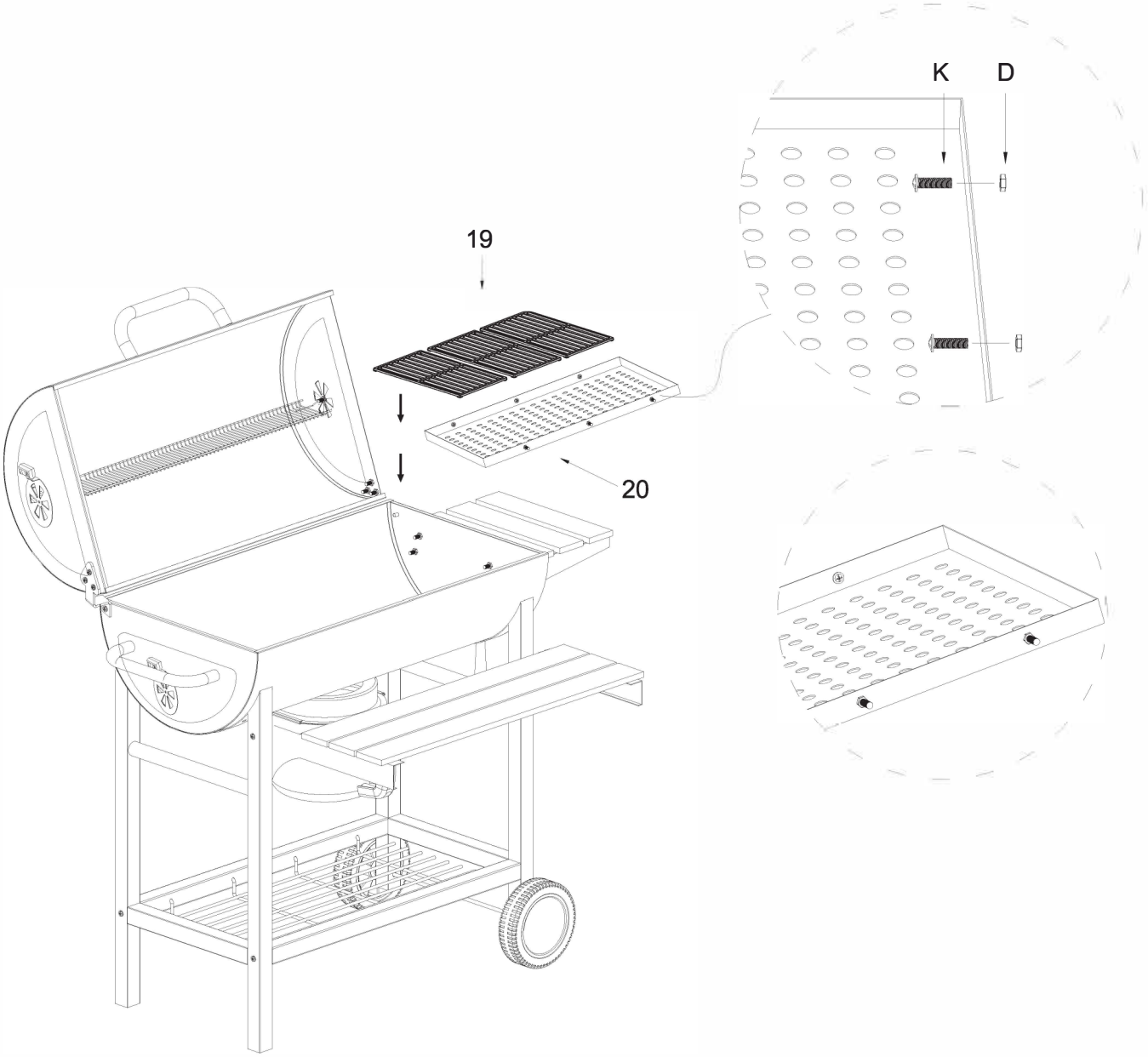
I :	M6x35	2 **szt.**
D :	M6	4 **szt.**

KROK 13



G:	M5	6 **szt.**
F:	M6X20	2 **szt.**
J:	M5x10	6 **szt.**
L:	M5	6 **szt.**

KROK 14



D:		M6	6szt.
K:		M6x16	6szt.

Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa

OSTRZEŻENIE! Ten grill wędzarka może być bardzo gorący, nie przesuwać/nie przenosić go w trakcie użytkowania!
Nie używać wewnątrz pomieszczeń!
OSTRZEŻENIE! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania!
Używać wyłącznie podpałek zgodnych w EN 1860-3!
OSTRZEŻENIE! Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych!
Używać tylko wmiejscach z dobrą wentylacją. Podczas palenia,uwalnia się tlenek węgla. Jest toksycznym i bezwonnym gazem i może powodować śmierć.

Nie używać urządzenia w zamkniętych pomieszczeniach, namiotach, pojazdach lub łodziach.
Nie używać w domu lub w zasięgu materiałów łatwopalnych.
Nie używać podczas silnego wiatru i niepogody.
Nie używać, jeśli wszystkie części nie są złożone.
Nie ustawiać urządzenia w przejściach i miejscach często uczęszczanych.

Nie dotykać gorącego grilla – ryzyko poparzenia!
Używać specjalnych rękawic ochronnych.
Używać odpowiednich narzędzi do grillowania z długimi rączkami, odpornymi na wysokie temperatury.

Nie przenosić popiołu, dopóki cały węgiel się całkowicie nie wypali i nie wygaśnie.
Trzymać grill w pozycji poziomej.
Usuwać popiół po każdym użyciu.
Nie gasić węgla wodą.
Otworzyć pokrywę grilla podczas rozpalania węgla.

Nie dodawać płynnych rozpałek lub impregnowanego węgla z płynną rozpałką do ciepłego lub gorącego węgla. Zakryj rozpałkę po użyciu i połóż w bezpiecznej odległości od grilla.

Trzymać elektryczne przewody daleko od gorącej powierzchni grilla.
Nie ubierać ubrań z luźnymi, lejącymi się rękawami podczas używania grilla.
Maksymalne obciążenie rusztu grillowego (na żywność) wynosi ok. 1,5 kg

Przygotowanie grilla-wędzarki do użytku

Niestosowanie się do poniższych kroków może popsuć efekt końcowy grillowania i/lub nadać metaliczny smak Twojej pierwszej potrawie. Misa paleniskowa wynosi 1,7 kg węgla lub brykietu.
Ustawić urządzenie na równej, stabilnej powierzchni.

Krok 1:
Przed pierwszym użyciem należy rozpalić grilla bez produktów żywnościowych, aby wypalić wszystkie środki konserwujące, które zabezpieczają grill przed rdzewieniem.

Krok 2:
Rozpalić mały ogień w komorze paleniskowej.

Krok 3:
Zamknąć pokrywę i rozgrzać grilla przez min. 2 h (im dłużej tym lepiej), a temperaturę regulować za pomocą dodawania odpowiedniej ilości węgla. Otworzyć szerzej (ok. ¾) przysłonę wentylacyjną dopóki grill nie osiągnie ok. 150°C.

⚠ **Zbyt mocne rozgrzanie grilla może powodować uszkodzenie zewnętrznej powierzchni lakierowanej.**

Użytkowanie grilla-wędzarki

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

1. Do wędzenia zaleca się drewno; zaś węgiel drzewny, drewno lub ich kombinacja może być stosowana do grillowania.
2. Ze względu na wielofunkcyjność urządzenia, należy używać tylko bezwonne, parafinowe podpałki w kostkach.
3. Należy używać węgla dobrej jakości i przechowywać go w suchym miejscu –węgiel nie będzie się dobrze palił, gdy jest wilgotny.

Przygotowanie rusztu grillowego

Użycie po raz pierwszy

1. Dokładnie umyć ruszt płynem do mycia naczyń.
2. Wypłukać gorącą wodą i wytrzeć do sucha miękką szmatką lub papierowym ręcznikiem.

Uwaga:
Nigdy nie suszyć rusztu na powietrzu lub myć w zmywarce do naczyń.
Przed pierwszym użyciem, ruszt należy posmarować tłuszczem, aby zapobiec osadzaniu się rdzy na ruszcie i przywieraniu żywności.

Przygotowywanie rusztu

1. Rozsmarować cienką warstwę tłuszczu na całej powierzchni rusztu /olej jadalny/.
2. Nie używać solonych tłuszczy, jak margaryna lub masło.
3. Rozpalić ogień.
4. Gdy pojawi się biała warstwa popiołu, włożyć ruszt do środka komory, używając rękawic ochronnych.
5. Podgrzewać przez 1-1 ½ godz.
6. Ruszt można wyciągnąć, gdy będzie zimny.
7. Teraz ruszt jest gotowy do użycia.

Uwaga: Po każdym użyciu wyczyścić ruszt mosiężną szczotką do czyszczenia grilla i umyć ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Następnie, ruszt należy wysuszyć i nasmarować cienką warstwą tłuszczu, aby zapobiec korozji na powierzchni rusztu.
Najlepsze rezultaty daje czyszczenie natychmiast po użyciu i wystygnięciu rusztu. Później czyszczenie jest bardziej uciążliwe.

Rdza, metaliczny smak lub żywność pozbawiona koloru są znakiem braku odpowiedniej konserwacji rusztu lub smażenia kwaśnych potraw.
Jeśli tak się zdarzy, dokładnie umyć i ponownie przygotować ruszt. Gdy metal dobrze się nagrzeje, nie potrzeba ustawiać bardzo wysokiej temperatury. Najlepsze rezultaty można osiągnąć przy średniej, nie za wysokiej temperaturze.

Wędzenie

Do małej komory włożyć drewno do wędzenia. W głównej komorze umieścić produkty przeznaczone do wędzenia. Zamknąć pokrywy. Przesłona powinna być również zamknięta. Wędzarka jest idealna do wędzenia na gorąco. Czas wędzenia: około 2 godzin, przy 80-90ºC. Należy używać drewna wysokiej jakości (suszone, twarde drewno drzew liściastych i drewno drzew owocowych).

Grillowanie bezpośrednie

Węgiel wsypać pod ruszty w głównej komorze. Ułożyć produkty przeznaczone do grillowania na rusztach i grillować przy otwartej pokrywie.

Czyszczenie i konserwacja

- Przed czyszczeniem urządzenie powinno być wystudzone!
- Aby zapewnić satysfakcję z użytkowania grilla należy po każdym użyciu wyczyścić ruszt mosiężną szczotką do czyszczenia grilla i umyć ruszt ciepłą wodą z płynem do mycia naczyń. Następnie, ruszt należy wysuszyć i nałożyć na niego cienką warstwę tłuszczu, aby zapobiec korozji na powierzchni rusztu. Najlepsze rezultaty daje czyszczenie natychmiast po użyciu i wystygnięciu rusztu. Później czyszczenie jest bardziej uciążliwe.
- Do czyszczenia nie używać żadnych rozpuszczalników lub rozcieńczaczy.
- Przechowywać w suchym miejscu.
- Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy przechowywać go w pokrowcu, w suchym miejscu.

W przypadku zgłoszenia reklamacji lub pytań prosimy o kontakt z naszym serwisem.

Serwis:
ACTIVA Polska Sp. z o.o.
Ul. Słowackiego 1
59- 400 Jawor
Tel. 76 870 80 640
e-mail. rma@activa.pl
www.activa-grill .pl