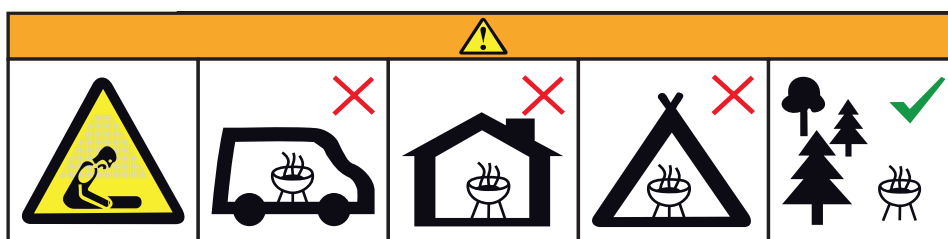


Instrukcja montażu i obsługi grilla - wędzarki

Numer artykułu: 11225



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.

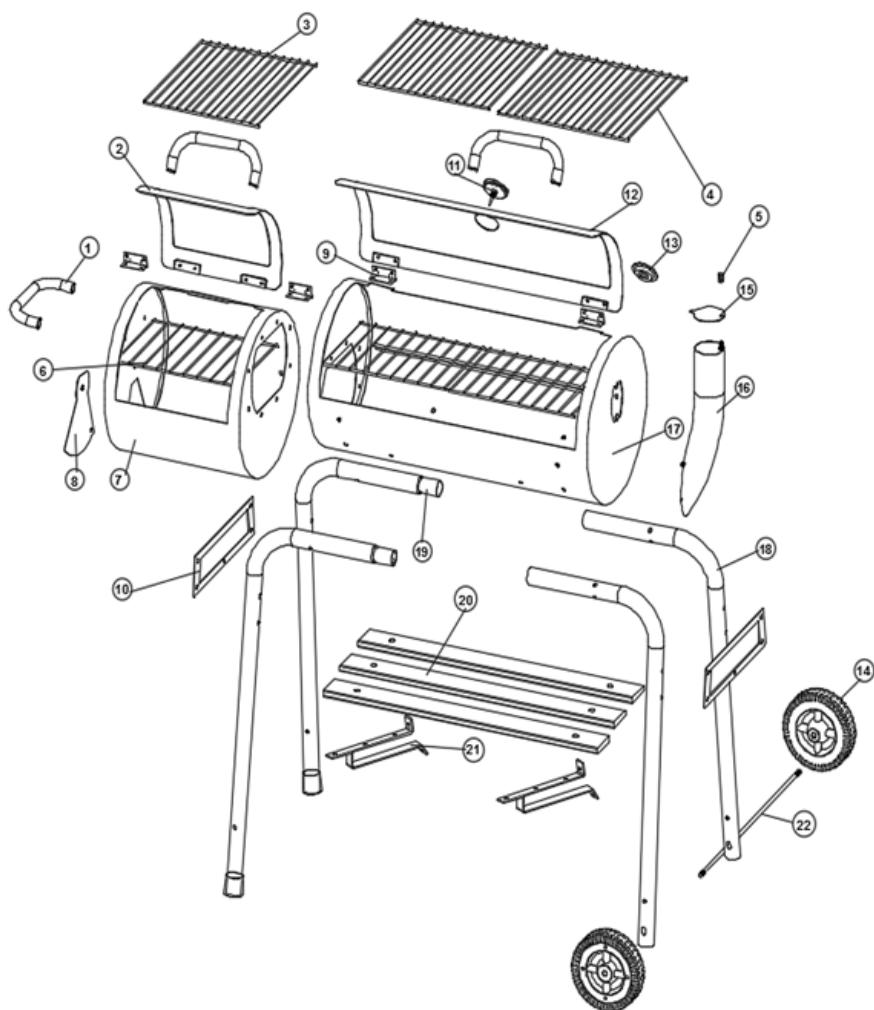
Należy zostawić tę instrukcję, aby móc skorzystać z niej w przyszłości.

Spis treści

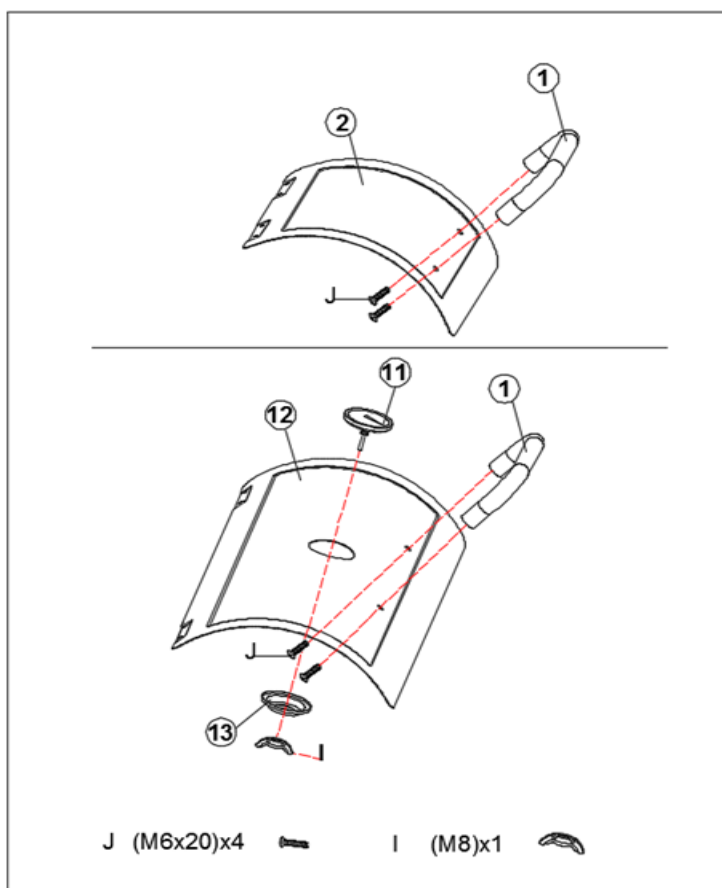
Rysunek konstrukcyjny	3
Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa	4
Montaż	4
Kroki montażowe.....	5
Przygotowanie grilla-wędzarki do użytku.....	8
Użytkowanie grilla-wędzarki.....	8
Przygotowanie rusztu grillowego	9
Przygotowywanie rusztu.....	9
Grillowanie pośrednie (typu „American Barbecue”)	9
Wędzenie.....	9
Grillowanie bezpośrednie	10
Czyszczenie i konserwacja	10

Montaż:

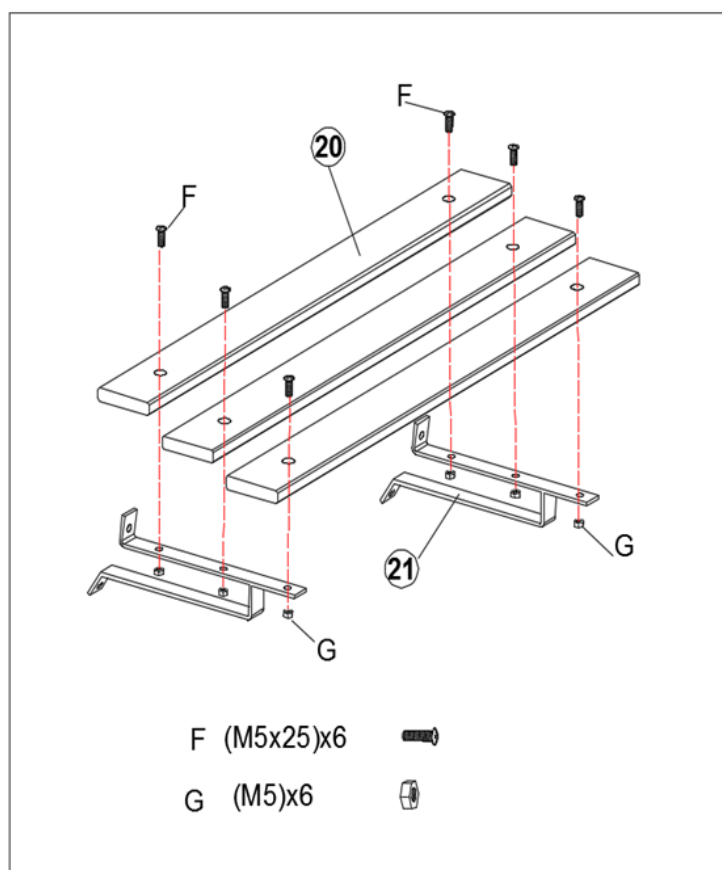
- 🕒 Narzędzia niezbędne do montażu:
 - śrubokręt,
 - mały młotek,
 - klucz francuski.
- 🕒 Grill – wędzarka jest skonstruowany ze stali i może być potrzebna druga osoba do pomocy do przenoszenia i przesuwania grilla.
- 🕒 Wybrać odpowiednie miejsce do pracy (ok. 2 – 3 m²)
- 🕒 Wyjąć urządzenie z opakowania i sprawdzić kompletność wszystkich części.



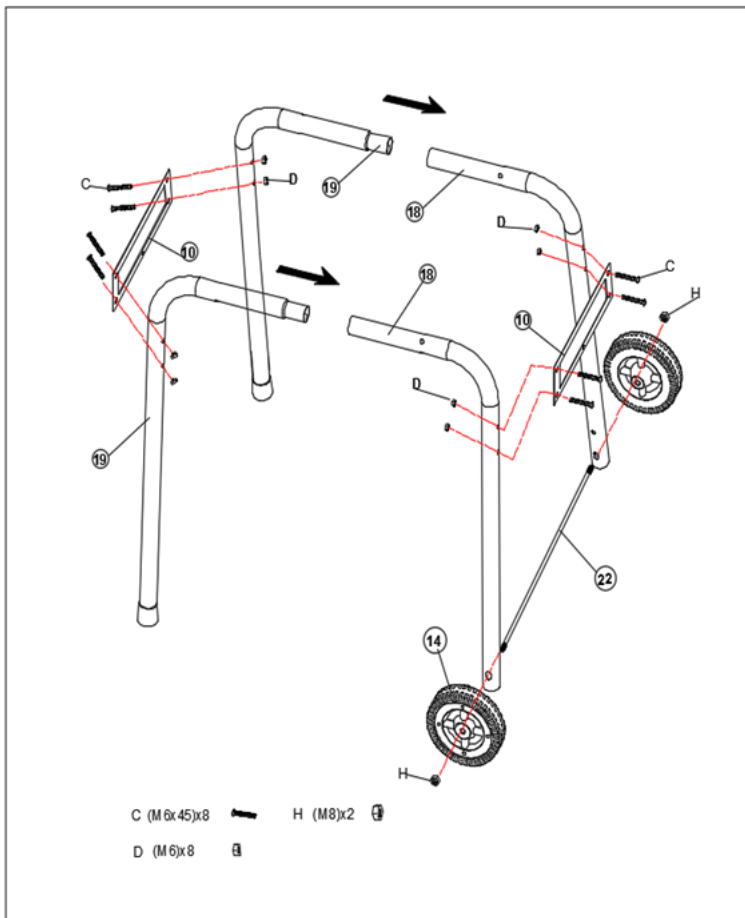
Lp.	Rysunek	Szt.	Lp.	Rysunek	Szt.	
1		3X	17		1X	
2		1X	18		2X	
3		1X	19		2X	
4		2X	20		3X	
5		1X	21		2X	
6		3X	22		1X	
7		1X				
8		1X				
9		4X				
10		2X	A	M4x8		16X
11		1X	B	M4		16X
12		1X	C	M6x45		12X
13		1X	D	M6		28X
14		2X	E	M6x12		13X
15		1X	F	M5x25		6X
16		1X	G	M5		6X
			H	M8		2X
			I	M8		1X
			J	M6x20		6X



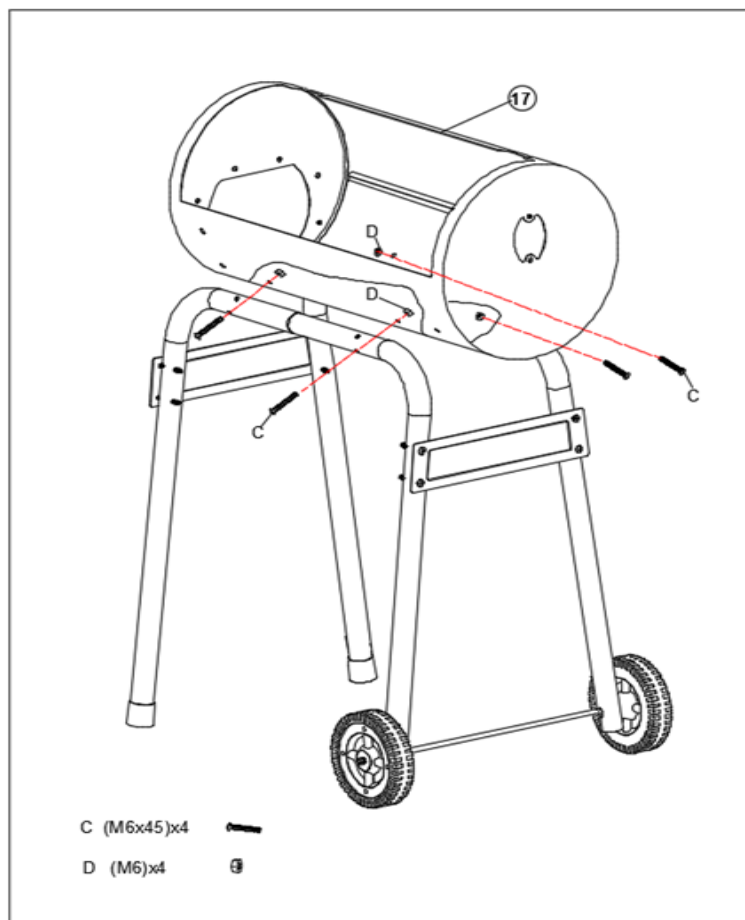
Połącz uchwyt (1) z pokrywą (2) używając 2 szt. śrub (J).
 Połącz uchwyt (1) z pokrywą (12) używając 2 szt. śrub (J). Przymocuj termometr (11) do pokrywy za pomocą nakrętki (I).



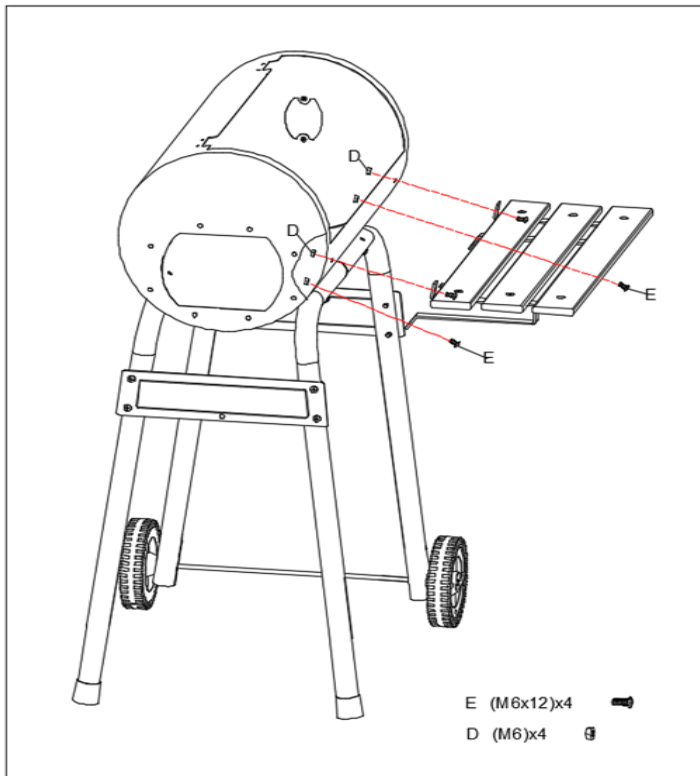
Zamontuj półkę boczną - połącz elementy półki (20) ze wspornikiem półki (21) używając 6 szt. śrub (F) i 6 szt. nakrętek (G).



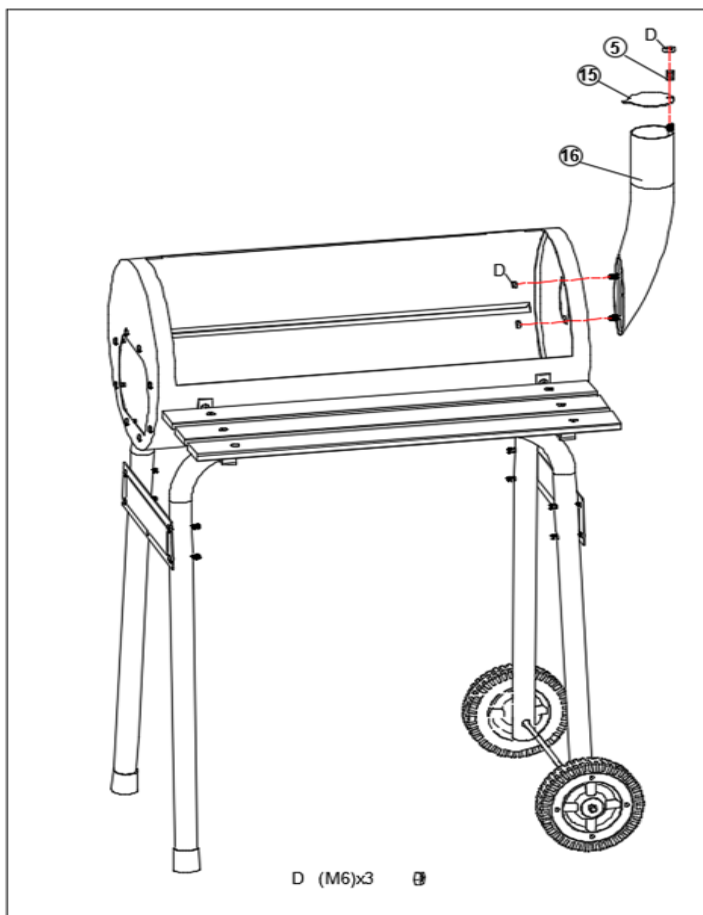
Połącz 2 szt. długich nóg (19) z nogami krótszymi (18). Przymocuj wspornik nóg (10) za pomocą 8 szt. śrub (C) i 8 szt. nakrętek (D). Przykręć oś nóg (22), następnie zamocuj koła (14) do osi używając 2 szt. nakrętek (H)



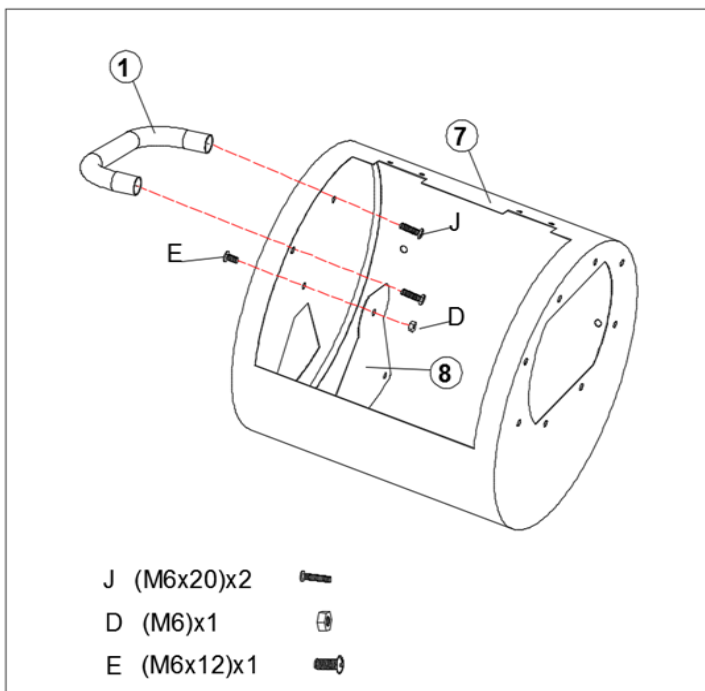
Przymocuj komorę wędzarki (17) do nóg za pomocą śrub (C) i nakrętek (D).



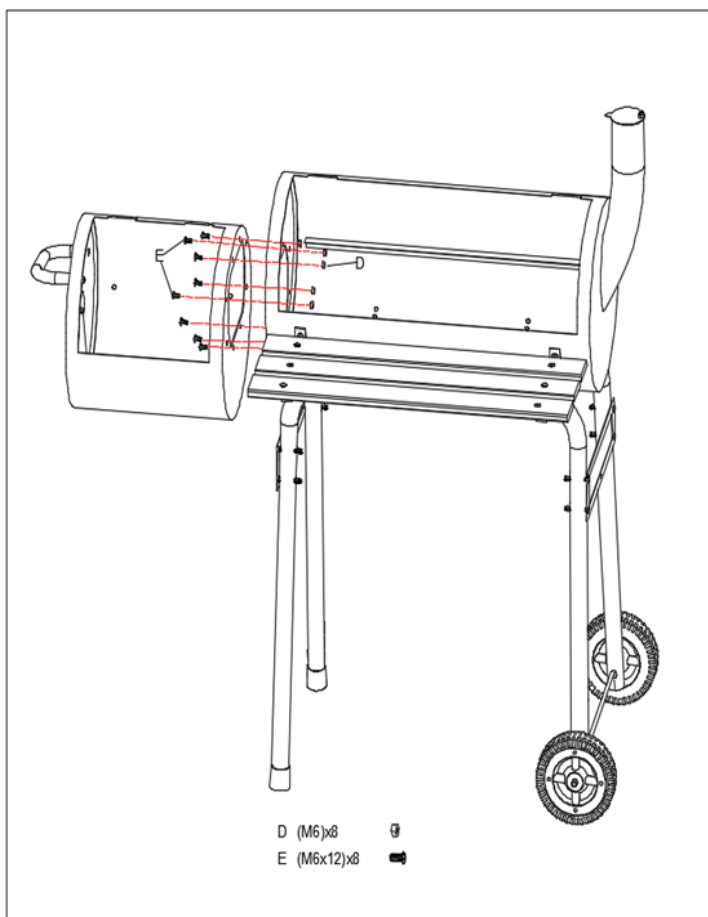
Przymocuj półkę boczną do korpusu używając 4 szt. śrub (F) i 4 szt. nakrętek (D).



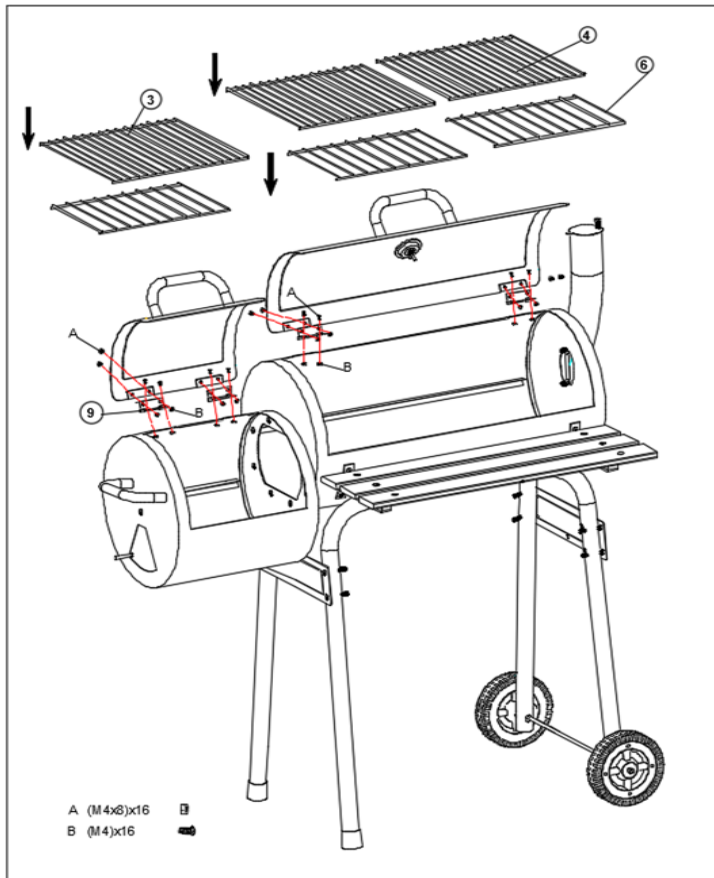
Zamontuj komin (16) do komory za pomocą 2 szt. śruby (D), do kominia przymocuj przesłonę wentylacyjną (15) używając śruby (D)



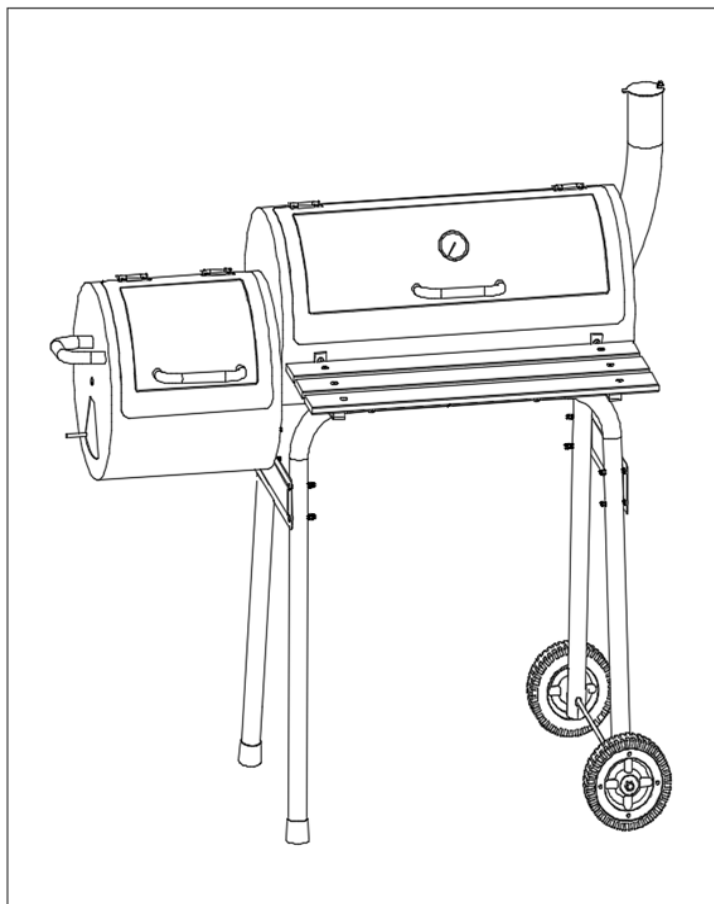
Przymocuj pokrywę komory mniejszej do komory (7) używając 2 szt. śruby (J). Połącz przesłonę wentylacyjną komory mniejszej (8) do komory za pomocą śruby (E) i nakrętki (D).



Połącz obie komory (7 i 17) używając śrub 8 szt. śrub (E) i 8 szt. nakrętek (E).



Za pomocą zawiasów (9) i 8 szt. śruby (A i B) połącz pokrywy z komorami wędzarki. W komorach ułóż ruszt węglowy (6) oraz ruszty grillowe (3 i 4).



Wędzarka jest gotowa!

Instrukcje dotyczące obsługi i bezpieczeństwa



OSTRZEŻENIE! Ten grill może być bardzo gorący, nie przesuwaj/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 w miejscach 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.

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 2,5 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. Nie kłaść węgla przy otwartej przesłonie powietrza i nie zapominać o lekkim uchyleniu przesłony komina.

Krok 3:

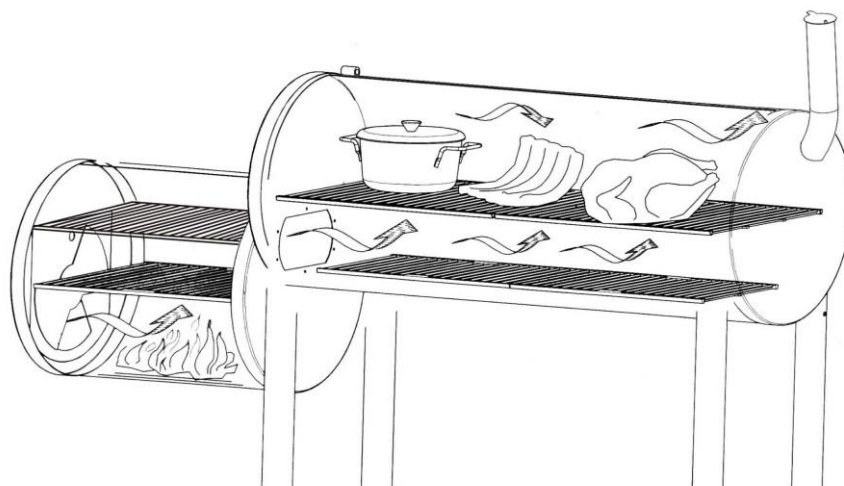
Zamknąć pokrywy i rozgrzać grilla przez min. 2 h (im dłużej tym lepiej), a temperaturę regulować za pomocą dodawania odpowiedniej ilości węgla. Otworzyć szerzej (ok. $\frac{3}{4}$) przysłonę wentylacyjną i przysłonę komina, dopóki grill nie osiągnie ok. 150°C.

 **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 tłuszczów, 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 nagrzej, nie potrzeba ustawiać bardzo wysokiej temperatury. Najlepsze rezultaty można osiągnąć przy średniej, nie za wysokiej temperaturze.

Grillowanie pośrednie (typu „American Barbecue”)

Do małej komory paleniskowej wsypać materiał palny (węgiel, brykiet), a w głównej komorze ułożyć produkty żywnościowe. Zamknąć pokrywy. Otworzyć przesłonę komina. Temperatura powinna wynosić 160 – 300°C.

Wędzenie

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

Grillowanie bezpośrednio

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.
- Pokrowiec (numer artykułu 12275-000/ wymiary: 113x60x114cm) na niniejsze urządzenie jest dostępne w sklepie internetowym firmy Activa Polska.



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. activa@activa.pl
[www. activa-grill .pl](http://www.activa-grill.pl)