

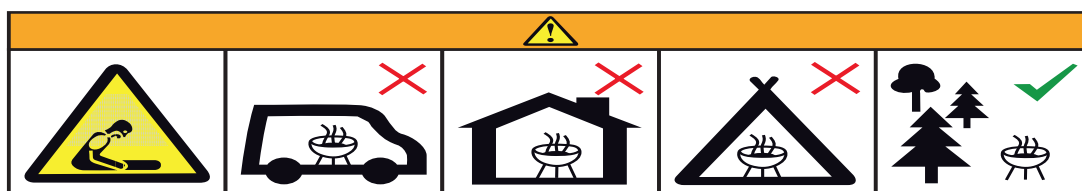
# Instrukcja montażu i obsługi

## Grilla kulistego

### Art. nr 19340



Przed uruchomieniem grilla ACTIVA należy dokładnie przeczytać tę instrukcję obsługi.  
Szybko wtedy można stwierdzić, że montaż i obsługa grilla są bardzo łatwe.



**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!**

**Proszę przestrzegać następujących symboli oraz informacji ostrzegawczych!**



**informacja ostrzegawcza!**  
min.



**należy przestrzegać!**



ok. 35

### **Przepisy dotyczące użytkowania zgodnego z przeznaczeniem:**

Grilla można stosować wyłącznie do grillowania jadalnych potraw. Należy przy tym przestrzegać wszystkich zaleceń niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Grill jest przeznaczony tylko do użytku prywatnego.

Grilla używać tylko w taki sposób, jak jest to opisane w tej instrukcji montażu i obsługi. Każdy inny sposób użytkowania nie jest traktowany jako zgodny z przeznaczeniem i może doprowadzić do szkód rzeczowych lub obrażeń ciała.

Producent nie przejmuje żadnej rękojmi za szkody spowodowane używaniem tego produktu w sposób niezgodny z przeznaczeniem!

### **Ogólne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa:**



-**OSTRZEŻENIE!** Ten grill 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!

#### **-UWAGA!**

-Podczas grillowania nosić ochronne rękawice do grillowania i stosować odpowiednie szczypce do grillowania!

-Przed czyszczeniem grilla całkowicie ostudzić! W przeciwnym razie może dojść do wyfuknięć i wystąpienia niekontrolowanej wysokiej temperatury powodujących w efekcie oparzenia!

-Grill podczas grillowania musi stać na stabilnym i równym podłożu! Nigdy nie używać wody do gaszenia grilla!

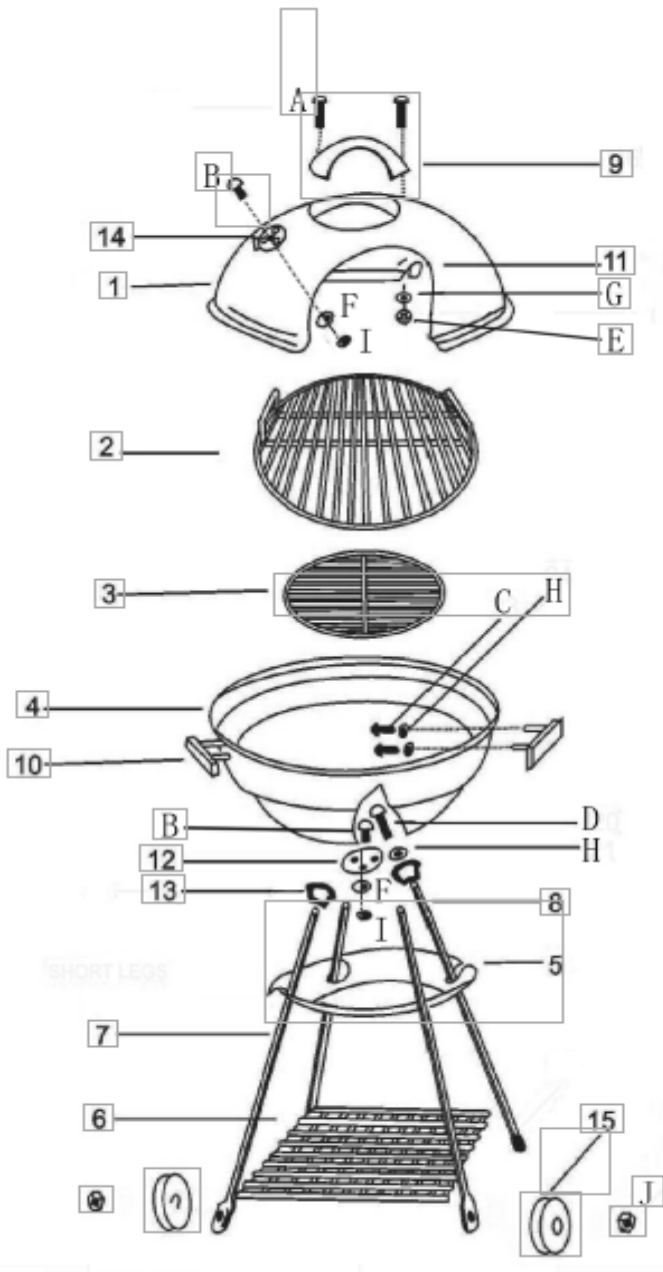


- Nie używać grilla na zadaszonych powierzchniach lub w zamkniętych pomieszczeniach
- Gorącego grilla nie zostawiać bez nadzoru!
- Nie ustawić grilla w pobliżu przejść lub na często uczęszczanych terenach
- Podczas grillowania nie nosić ubrań z długimi rękawami!
- Nie pozwalać dzieciom bawić się folią z opakowania!
- Nie stosować do czyszczenia grilla żadnych rozpuszczalników ani rozcieńczalników!
- Podczas spalania się węgla drzewnego tworzy się tlenek węgla. Ten gaz jest niebezpieczny i w zamkniętych pomieszczeniach może prowadzić do zatrucia!
- Nie używać grilla podczas niepogody lub silnego deszczu.!

#### **Przygotowanie montażu:**

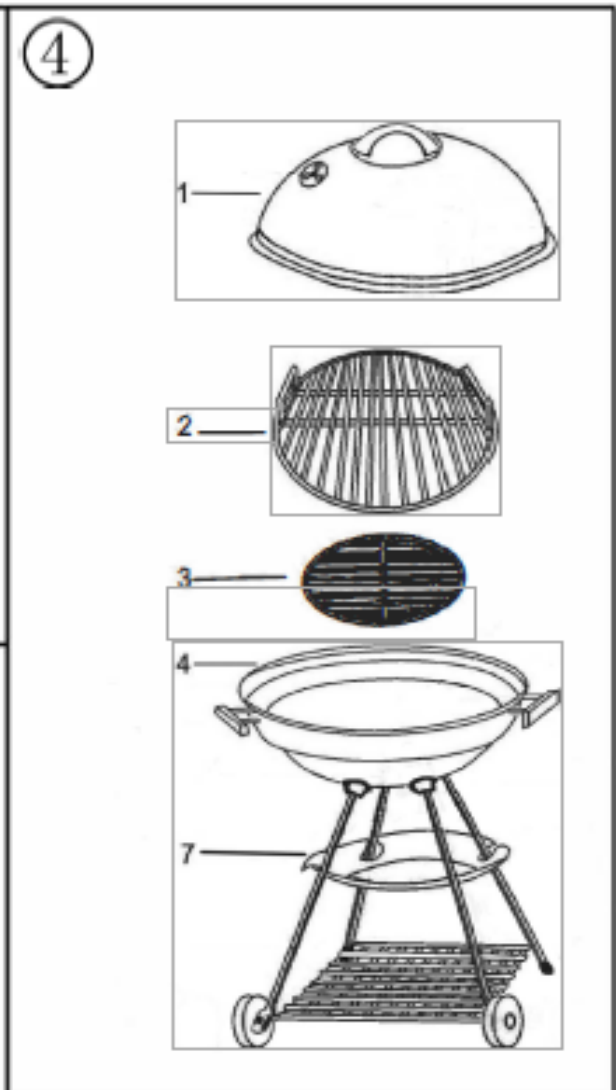
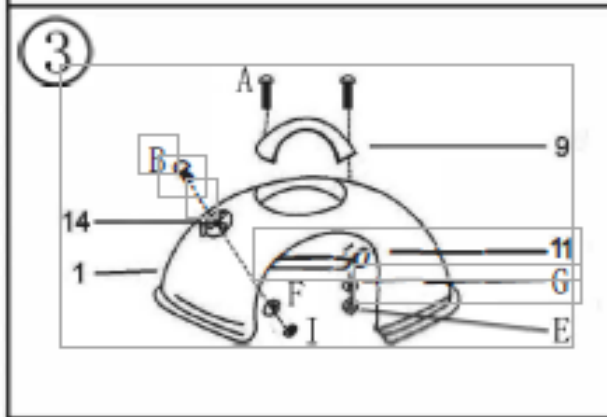
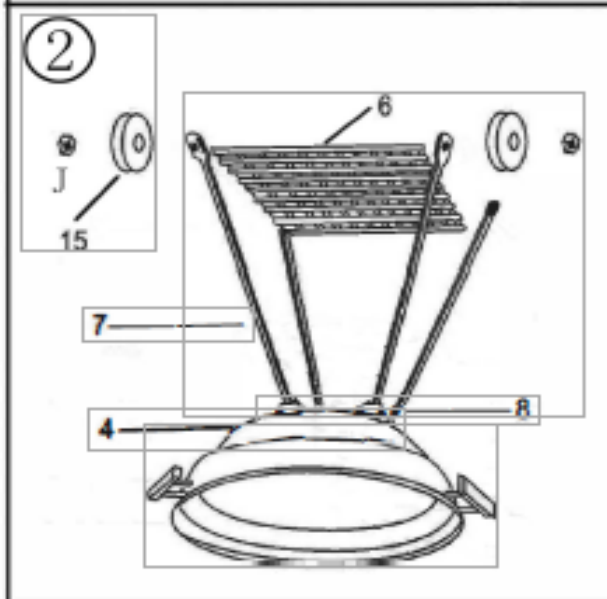
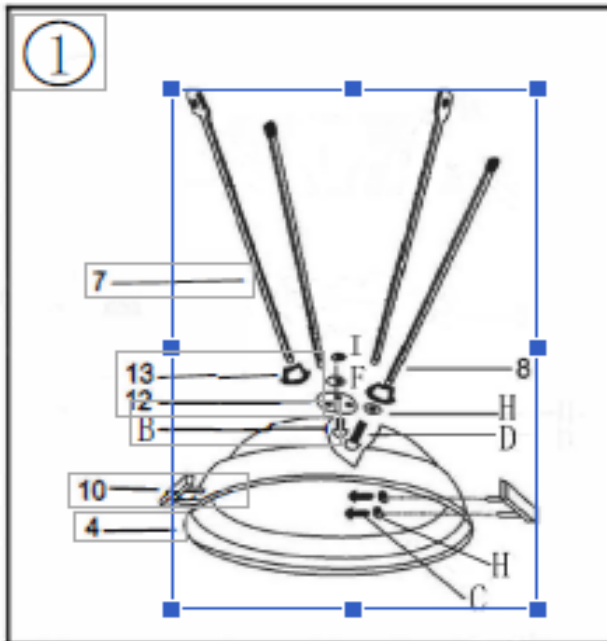
- Dokładnie przeczytać instrukcję montażu i obsługi i czynności montażowe wykonywać w podanej kolejności.
- Zaplanować dostateczną ilość czasu na montaż grilla.
- Przygotować powierzchnię do pracy ok. 2-3 m<sup>2</sup>.
- Z opakowania wyciągnąć części i przed montażem sprawdzić kompletność pojedynczych części
- Ewentualnie proszę montaż grilla wykonywać we dwoje.
- Dopiero po kompletnym montażu urządzenia należy mocniej dokręcić wszystkie połączenia śrubowe.
- Jeśli mimo starannej kontroli zabraknie jakiejś części, prosimy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta (patrz ostatnia strona), który niezwłocznie udzieli stosownej pomocy.

**MONTAŽ GRILLA:**




1		1			
2		1			
3		1			
4		1			
5		1			
6		1			
7		2			
8		2			
9		1	10		2
11		1	12		1
13		4	14		1
15		2			

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J
M4x20mm 2 pcs	M5x10mm 2 pcs	M6x10mm 4 pcs	M6x30mm 4 pcs	M4 2 pcs	M5 2 pcs	M4 2 pcs	M6 8 pcs	M5 2 pcs	M6 2 pcs



## Wskazówki dotyczące bezpiecznego użytkowania grilla

Pojemność miski paleniskowej wynosi około 3 kg węgla drzewnego lub brykietu.   
Przed pierwszym użytkowaniem grilla należy obowiązkowo przepalić przez co najmniej 30 minut (grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymywane w formie rozżarzonej).

1. Ułożyć warstwowo w formie piramidy węgiel lub brykiet w misce paleniskowej.
2. Położyć kilka kostek podpałki pod paliwem lub zalać je podpałką w płynie bądź w żelu. Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
3. Pozostawić tak na około jedną minutę w celu skutecznego działania a następnie podpalić
4. Po rozżarzeniu paliwa należy je równomiernie rozłożyć w misce i ewentualnie dołożyć jego następną porcję.
5. Nigdy nie przepelniać miski paleniskowej, temperatura grillowania może być przekroczona.
6. Po upływie 15 – 20 minut na materiale palnym pojawi się biała warstwa popiołu, wtedy temperatura grillowania jest optymalna.
7. Założyć natłuszczony ruszt grillowy i rozpocząć grillowanie potraw.

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

### Przed grillowaniem:

- Przed pierwszym użyciem ruszt grilla należy wymyć ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń
- Podczas grillowania używać odpowiednich rękawiczek ochronnych kuchennych lub do grillowania.- Stosować tylko odpowiednio długie akcesoria do grillowania (szczypce, łopatka).
- Do rozpalania i ponownego zapalania używać tylko bezpiecznych podpałek (stałych i płynnych) zgodnych z EN 1860-3.
- Zachować bezpieczną odległość od gorących części , ponieważ każdy kontakt może doprowadzić do oparzeń.
- Podczas użytkowania grill musi stać stabilnie na trwałym, poziomym, niepalnym podłożu.
- Nie używać grilla w zamkniętych pomieszczeniach lub na terenie zadaszonym.

### Po grillowaniu:

- Odczekać, aż węgiel drzewny się wypali i grill będzie całkowicie ostudzony
- Nigdy nie gasić rozżarzonego paliwa poprzez lanie zimną wodą!
- Usunąć zimny popiół i czyścić grilla najlepiej odpowiednią szczotką do czyszczenia grilla.



- Grilla czyścić zasadniczo wodą z dodatkiem płynu do naczyń.

**Przechowywanie grilla:** 

- Chronić grilla przed wilgocią i niepokodą.
- Po całkowitym ochłodzeniu grilla należy przykryć odpowiednim pokrowcem ochronnym.



**SERWIS W POLSCE:**

**ACTIVA POLSKA Sp. z o.o.**

**Ul. Słowackiego 1, 59-400 Jawor**

**Tel. +48 76 87 80 640/ faks: +48 76 81 80 352**

**E-mail: [activa@activa-grill.pl](mailto:activa@activa-grill.pl)**