

INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL WĘGLOWY VELIO LOGI VL-22039

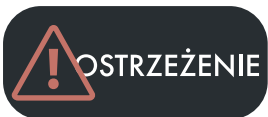


MODEL

VL-22039 LOGI



1. INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA



Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie instrukcji na przyszłość ze względów bezpieczeństwa lub demontażu/montażu w przyszłości.

Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Nie używać grilla w zamkniętych i / lub mieszkalnych pomieszczeniach np: w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, w karawanach, na łodziach. Ryzyko śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla!



1. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa itp.
2. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych ze względu na ryzyko zatrucia tlenkiem węgla. Gromadzące się opary toksyczne mogą być przyczyną poważnych obrażeń ciała lub śmierci.
3. Nie należy używać grilla pod napowietrznymi konstrukcjami palnymi.
4. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłoń. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
5. Do rozpalania i obsługi grilla nie należy zakładać odzieży z luźnymi rękawami.
6. Jako paliwa do grillowania potraw używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.



Nie napełniać nadmiernie misy paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać aby nie przepełnić paleniska lub popielnika popiołem podczas użytkowania - max. ilość paliwa wynosi 1/3 pojemności misy lecz nie więcej niż 0,8 kg.

7. UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
8. Nieprawidłowo przeprowadzony montaż jest niebezpieczny. Należy postępować zgodnie z zaleceniami dotyczącymi montażu opisanymi w niniejszej instrukcji obsługi. Nie należy używać grilla do momentu zainstalowania wszystkich jego części.
9. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
10. Nie należy używać grilla przy silnym wietrze.
11. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!

12. Nie należy dodawać podpałki w płynie lub węgla drzewnego nasączonego podpałką w płynie do gorącego lub ciepłego węgla drzewnego. Należy zakręcić podpałkę w płynie po jej użyciu i umieścić w bezpiecznej odległości od grilla.
13. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 3,5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
14. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
15. Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru!
16. Dzieci i zwierzęta domowe trzymać z dala od grilla.
17. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie/ podgrzewaczu/rożnie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
18. Nie używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
19. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu kiedy jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
20. W trakcie przemieszczania grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie rusztu oraz popielnika, przemieszczanie może odbywać się tylko bardzo wolno przy zimnym grillu, po płaskiej, równej powierzchni.
21. Do kontrolowania iskrzenia lub zgaszenia węgla nie należy używać wody. W tym celu należy zamknąć lub przykryć wszystkie odpowietrzniki i zamknąć pokrywę. W przypadku grilli otwartych do zgaszenia węgla zaleca się użycie piasku.
22. Wygasić węgiel po zakończeniu grillowania. Zamknąć wszystkie odpowietrzniki po zamknięciu pokrywy.
23. Podczas obsługi grilla, dodawania węgla, regulacji odpowietrzników lub termometru należy zakładać rękawice ochronne w celu uniknięcia poparzenia.
24. Używać prawidłowych narzędzi przeznaczonych do grillowania z długimi, odpornymi na ciepło uchwytyami.
25. Nigdy nie należy wyrzucać gorących węgli, jeśli istnieje ryzyko nadeptania na nie lub ryzyko pożaru. Nigdy nie należy wchodzić na popiół lub żarzące się węgle do momentu ich całkowitego wygaśnięcia.
26. Przygotować grill do przechowania kiedy popiół i węgle całkowicie wygasną.
27. W miejscu grillowania nie mogą znajdować się palne opary i płyny takie jak benzyna, alkohol, itp. oraz substancje palne.
28. Ostrożnie obsługiwać i przechowywać w prawidłowy sposób elektryczne rozpalacze.
29. Przewody elektryczne należy przechowywać z dala od gorących powierzchni grilla i z dala od stref komunikacji.
30. Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe! Używanie grilla pod wpływem alkoholu i/lub narkotyków może zmniejszyć zdolność użytkownika do prawidłowego montażu i bezpiecznej obsługi grilla.
31. Ten grill nie jest przeznaczony do instalacji w lub na pojazdach wypoczynkowych i/lub łodziach.

Jeśli instrukcje zostaną zignorowane, może dojść do pożaru lub wybuchu.

- Obowiązkiem konsumenta jest sprawdzenie, czy grill jest prawidłowo zmontowany, zainstalowany i użytkowany. Nieprzestrzeganie wskazówek zawartych w tej instrukcji może spowodować obrażenia ciała i / lub uszkodzenie mienia.
- Jeżeli grill posiada pokrywę należy ją zdjąć z grilla na czas rozpalania.
- Nigdy nie należy dotykać rusztu, misy, węgla i innych części grilla kiedy są gorące.
- Wyłożenie misy folią aluminiową utrudnia przepływ powietrza.
- Używanie ostrych przedmiotów do czyszczenia rusztu do pieczenia lub usuwania popiołu może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.
- Używanie środków ściernych do czyszczenia rusztu do pieczenia lub grilla może doprowadzić do uszkodzenia warstwy wierzchniej grilla.

2. MONTAŻ



Przy produkcji grilla dołożyliśmy wszelkich starań w celu usunięcia ostrych krawędzi, jednak zalecamy ostrożnie obchodzić się ze wszystkimi komponentami, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

Przed kontynuowaniem montażu przeczytaj dokładnie wszystkie instrukcje.

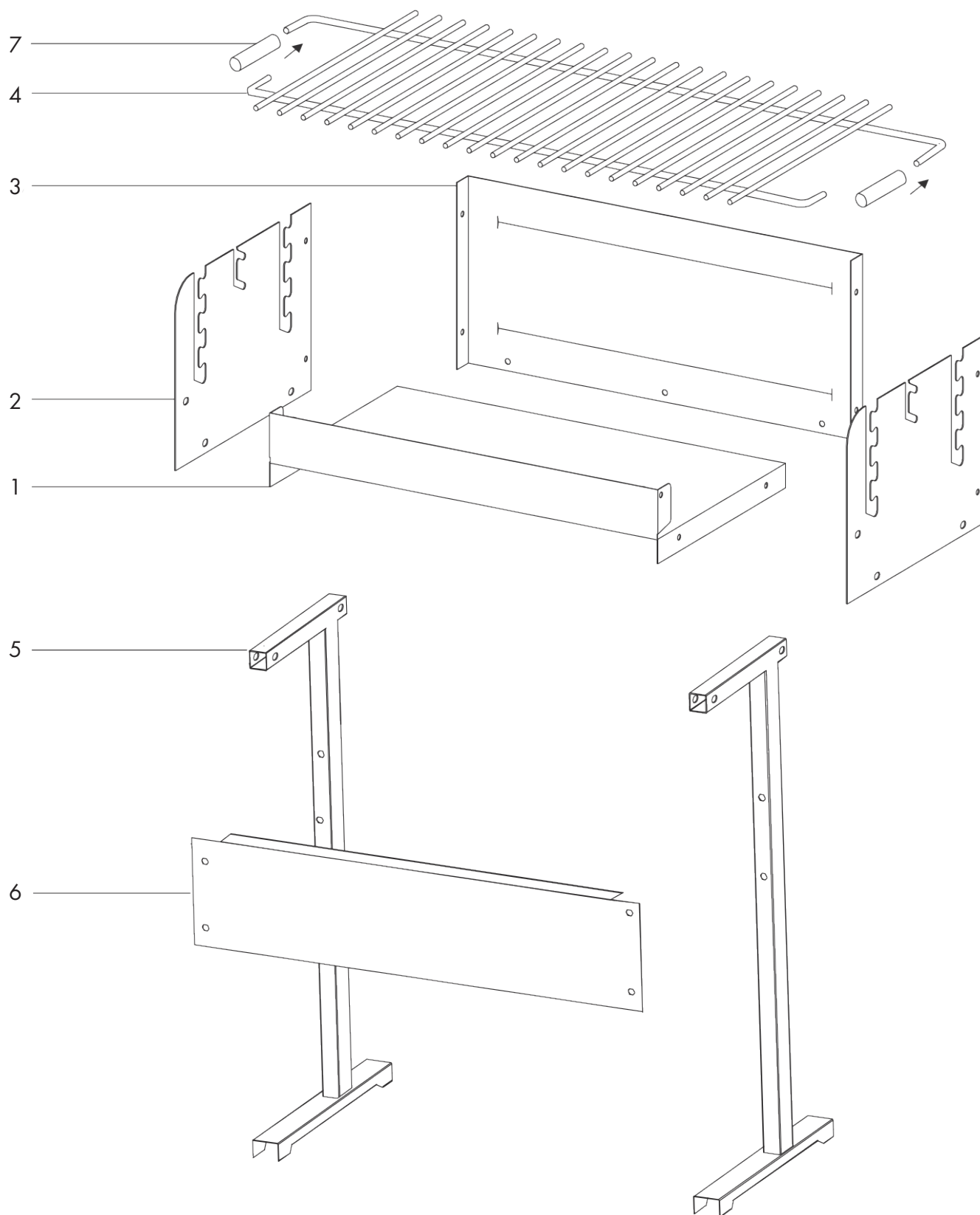
- Wypakuj wszystkie elementy z opakowania, przed rozpoczęciem montażu sprawdź wszystkie elementy pod względem jakościowym i ilościowym zgodnie ze spisem części.
- Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, równym, płaskim i suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia i uszkodzenia elementów.
- Do montażu należy użyć stosownych kluczy (jeśli nie są załączone do zestawu należy użyć własnych).
- Po zakończeniu montażu upewnij się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone!

3. CZĘŚCI

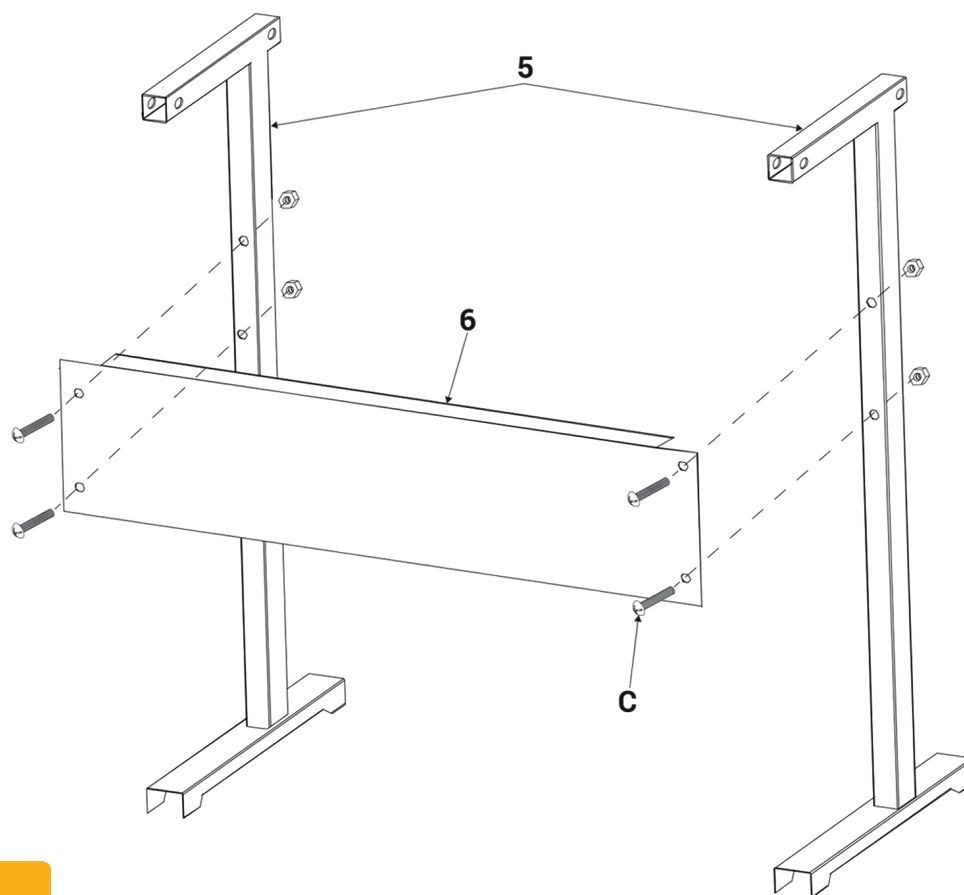
Nr.	Opis	Ilość
1	Podstawa misy	1
2	Panel boczny	2
3	Panel tylny	1
4	Ruszt do grillowania	1
5	Nogi	2
6	Łącznik nóg	1
7	Uchwyty rusztu	2

A	B	C
		
M5 x 12 / x9	M6 x 30 / x4	M6 x 40 / x4

4. SCHEMAT



KROK 1

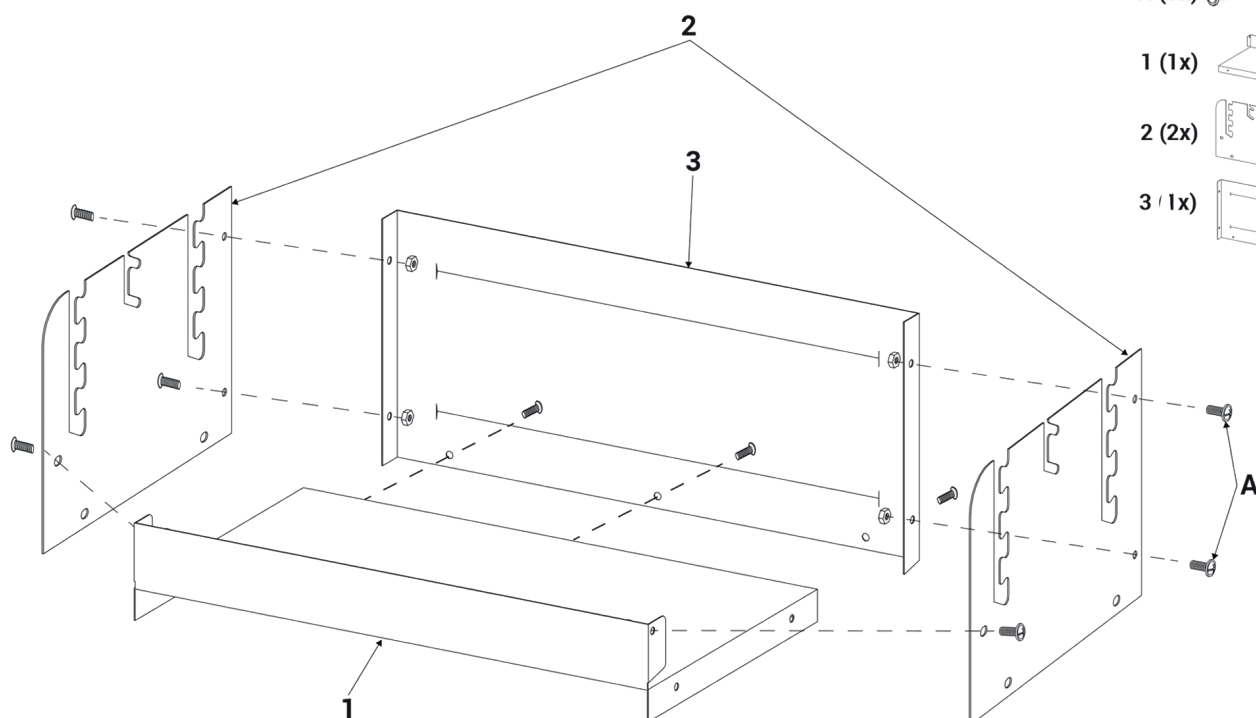


C (4x) 

5 (2x) 

6 (1x) 

KROK 2



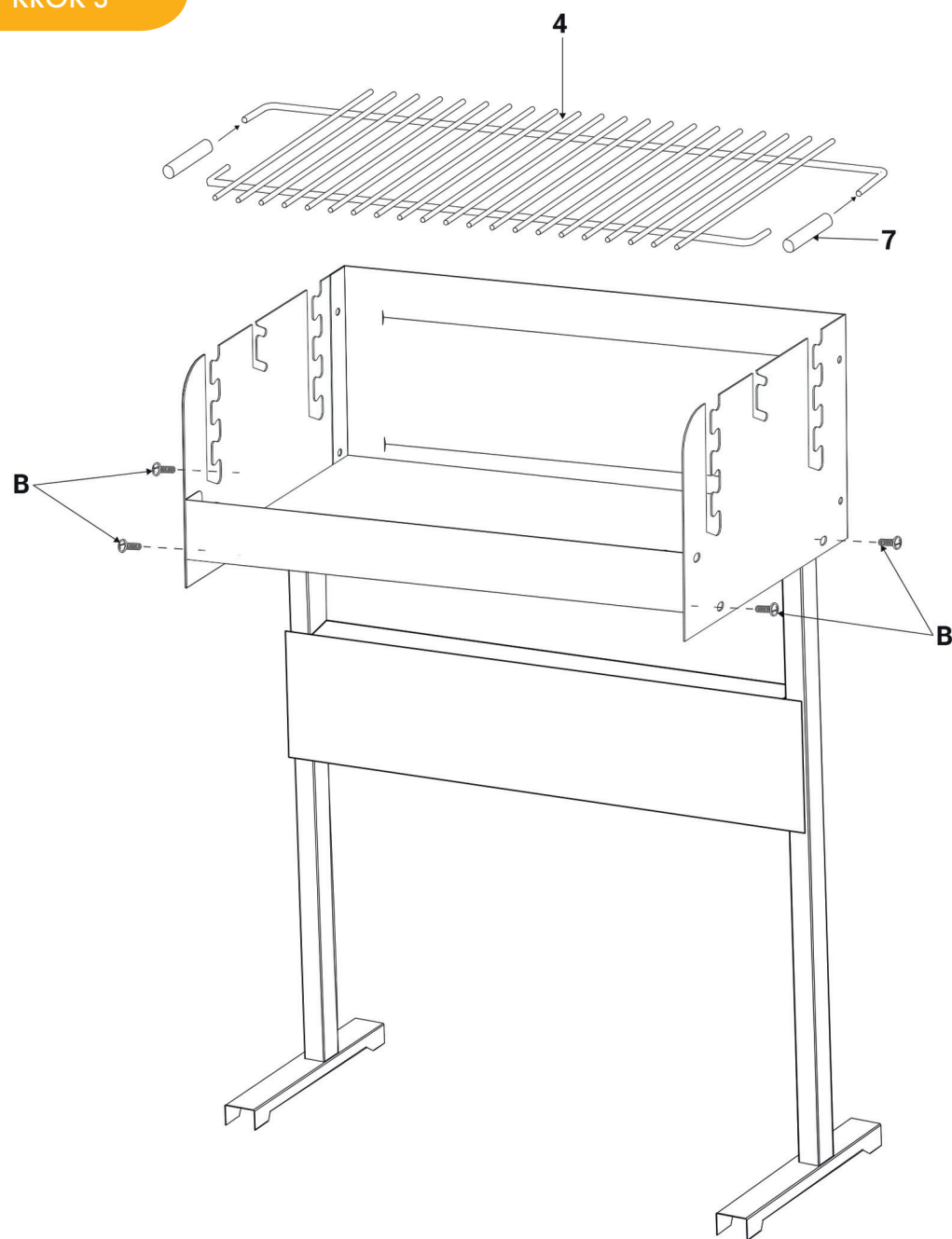
A (9x) 

1 (1x) 

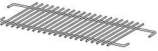
2 (2x) 

3 (1x) 

KROK 3



B (4x) 

4 (1x) 

7 (2x) 

5. OBSŁUGA



OSTRZEŻENIE

Przed pierwszym użyciem urządzenia zalecamy rozgrzanie grilla przy użyciu węgla. W tym celu należy wyżarzać węgiel przez 30-45 minut aby wypaliły się ewentualne pozostałości poprodukcyjne.



OSTRZEŻENIE

Ten grill jest przeznaczony do użytku amatorskiego! Do grillowania wybierać zawsze bezpieczną, równą powierzchnię w odpowiednim miejscu.



OSTRZEŻENIE

Grilla nie wolno przenosić gdy jest jeszcze gorący.

Rozpalanie

Jeżeli grill posiada pokrywę zdejmij ją i otwórz wszystkie otwory wentylacyjne. Zdejmij ruszt, a następnie dodaj węgiel (nie więcej niż wartość max. podana w „Zaleceniach bezpieczeństwa”). Dodaj podpałkę zgodnie z instrukcją producenta.

Uwaga! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używaj wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

Włożyć podpałkę w kostce pod stos węgla i rozpałić. Nie rozpoczynaj grillowania dopóki węgiel nie pokryje się warstwą popiołu, rozpoczęcie grillowania zbyt wcześnie może sprawić, że potrawy będą miały posmak rozpałki. Po pojawieniu się popiołu, przy pomocy pogrzebacza, rozprowadź węgiel w misie tworząc równomierną warstwę. Rozpalacze kominkowe, elektryczne lub innego typu również mogą być użyte do rozpalenia grilla - należy wtedy postępować zgodnie z wskazówkami ich producenta.



OSTRZEŻENIE

Podczas używania podpałek płynnych nie wolno zamykać pokrywy grilla na etapie rozpalania (przez około pierwszych 20 minut), pozwoli to na całkowite wypalenie się podpałki. Zaniechanie tego może doprowadzić do kumulacji oparów wewnątrz grilla i gwałtownego rozbłysku ognia lub nawet wybuchu po podniesieniu pokrywy.

Kontrolowanie temperatury

Poświęć odpowiednią ilość czasu na właściwe rozpalenie ognia zanim przystąpisz do grillowania. W niedostatecznie rozgrzanym grillu nie uda Ci się prawidłowo przygotować potraw, nie będziesz również w stanie utrzymać właściwej temperatury. Gdy grill zostanie już właściwie rozpalony utrzymanie go we właściwym stanie będzie wymagało zaledwie odrobiny uwagi. Będziesz zadowolony z tego jak długo Twój grill pracuje na niewielkiej ilości węgla. Jeżeli grill wyposażony jest w zamykane otwory wentylacyjne możesz za ich pomocą sterować przepływem powietrza wewnątrz grilla, a w efekcie zwiększać lub obniżać temperaturę. Pozostaw otwarte otwory wentylacyjne w celu podniesienia temperatury lub przykniij je gdy chcesz ją obniżyć.



OSTRZEŻENIE

Blaszki otworów wentylacyjnych w trakcie grillowania nagrzewają się - nie należy dotykać ich nieosłoniętą ręką.

Pełne otwarcie otworu wentylacyjnego na pokrywie i otworów w misie pozwoli uzyskać efekt konwekcji wewnątrz grilla gdy pokrywa będzie zamknięta. Umożliwia to zastosowanie dłuższych czasów grillowania dla potraw tego wymagających.

Dokładanie paliwa

Aby, w razie potrzeby przedłużyć czas grillowania dodatkowy węgiel lub brykiet może być dołożony po uprzednim zdjęciu rusztu do grillowania (używaj rękawic z izolacją termiczną aby uniknąć poparzenia), szczypcami o długim uchwycie przemieszaj węgiel. Następnie, również szczypcami i przez rękawice ochronne dodaj brykiet lub inne paliwo, i nałóż ponownie ruszt. Pamiętaj aby podczas dokładania paliwa nigdy nie używać dodatkowych podpałek czy rozpałek błyskawicznych gdyż mogą mieć wpływ na smak grillowanych potraw. Nigdy nie opróżniaj grilla póki popiół i inne pozostałości całkowicie nie wystygną.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego przyrządzania potraw

- Umyć dokładnie ręce w gorącej wodzie z mydłem przed rozpoczęciem przygotowywania potrawy i po zakończeniu przygotowywania mięsa, ryby i drobiu.
- Nie rozmrażać mięsa, ryby lub drobiu w temperaturze pokojowej. Rozmrażać w lodówce.
- Nigdy nie umieszczać przygotowanej potrawy na tym samym talerzu na którym leżało surowe mięso.
- Umyć wszystkie talerze i narzędzia kuchenne, które stykały się z surowym mięsem lub rybą w gorącej wodzie z mydłem i wypłukać

6. KONSERWACJA, SKŁADOWANIE

Aby przedłużyć trwałość użytkową swojego grilla należy go dokładnie wyczyścić po każdym użyciu.

Czyszczenie grilla:

- Sprawdzić czy grill ostygł a węgle zgasy całkowicie.
- Wyjąć ruszt/y do pieczenia i - jeśli jest obecny - ruszt na węgiel.
- Usunąć popiół z misy i/lub popielnika.
- Umyć grilla za pomocą delikatnego detergentu i wody.
- Wypłukać dobrze w czystej wodzie i wytrzeć do sucha.
- W razie potrzeby pozostawić wszystkie umyte elementy do całkowitego wyschnięcia.
- Jeżeli grill posiada pokrywę, należy również dokładnie umyć jej wnętrze

Grill składować w suchym i czystym miejscu.