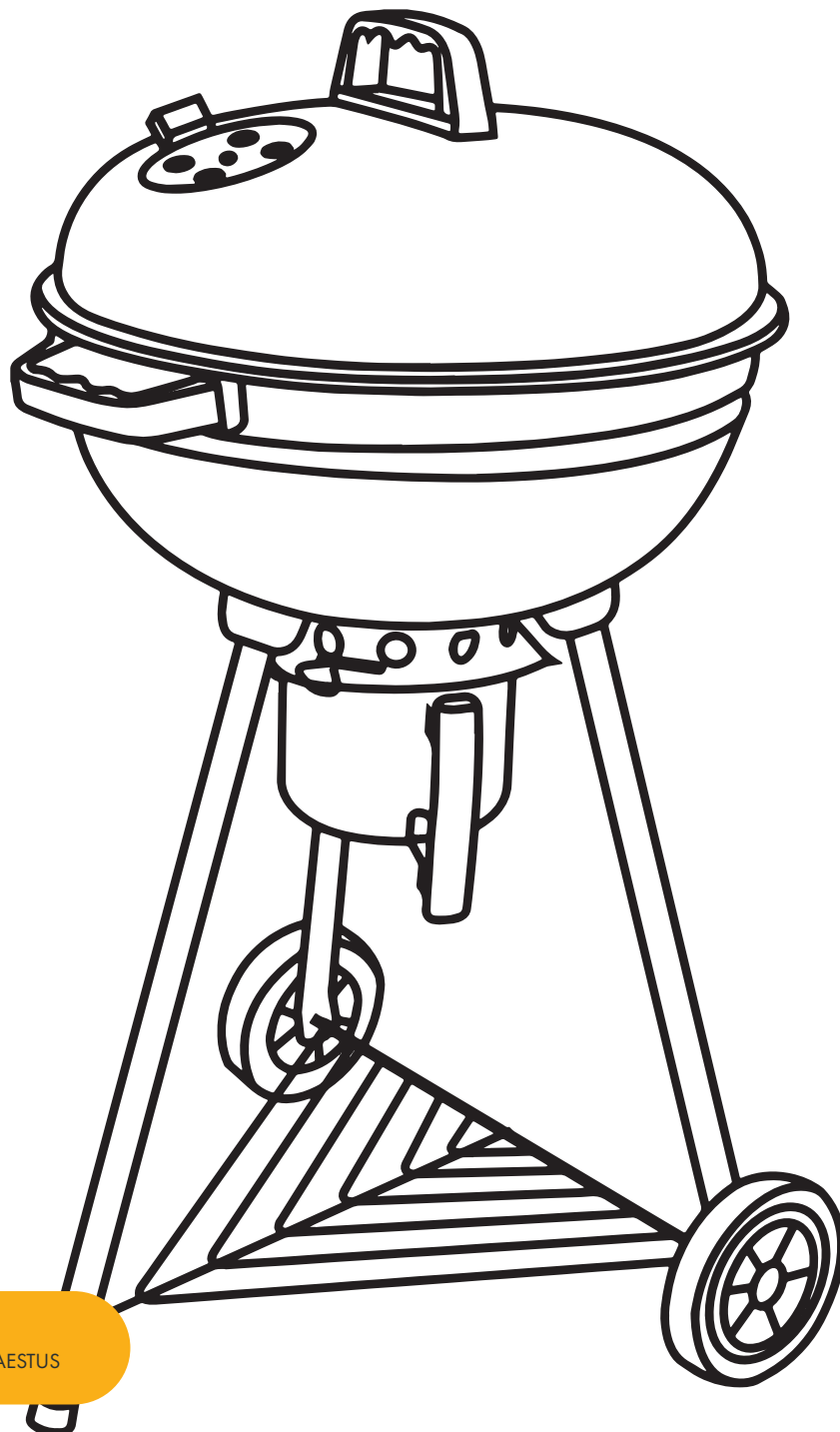


INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL WĘGLOWY VELIO HEPHAESTUS VL-21704

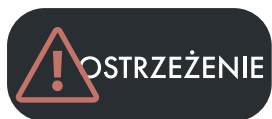


MODEL

VL-21704 HEPHAESTUS



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.

1. 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!



2. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Nie używać przy silnym wietrze lub opadach. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości (i nie mniejszej niż 2m) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, rozpałki, paliwa lub przewodów elektrycznych.

3. UWAGA! Grill może być bardzo gorący, nie przesuwaj podczas pracy!

4. Nie nachylać twarzy, włosów, rąk bezpośrednio nad grillem! Nie dmuchać ustami w ogień- niebezpieczeństwo zachłyśnięcia dymem!

5. Podczas użytkowania grilla zawsze stosować rękawice ochronne! Zgodnie z punktem 4.2.7 normy PN-EN 1860-1:2013+A1:2017 wszystkie inne uchwyty (nie służące do regulacji rusztu i pokrywy) mogą być wyłączone z badań jeśli producent w jasny sposób określi w instrukcji, że należy używać rękawic lub innych środków ochrony.

6. Ostrożnie otwierać pokrywę rozpalonego grilla aby nie zostać poparzonym w przypadku wydostania się ognia lub zapalenia się zebranych gazów.

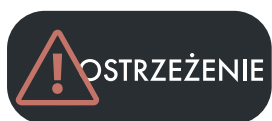
7. W trakcie przemieszczania grilla przed i po użyciu należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie rusztu; przetaczanie grilla na kółkach może odbywać się gdy jest zimny, bardzo wolno, po poziomej i równej powierzchni.

8. 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.

9. UWAGA! Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

10. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.

-
11. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
 12. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
 13. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
 17. Nie używać wody do dogaszania grilla! Rekomendowany jest piasek.
 18. Zawsze upewnić się, że grill jest całkowicie zimny przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy- usuwanie gorącego popiołu grozi poparzeniem lub pożarem!
 16. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów.



Chronić przed dostępem dzieci i zwierząt domowych! Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe, pełnoletnie i o pełnej sprawności!

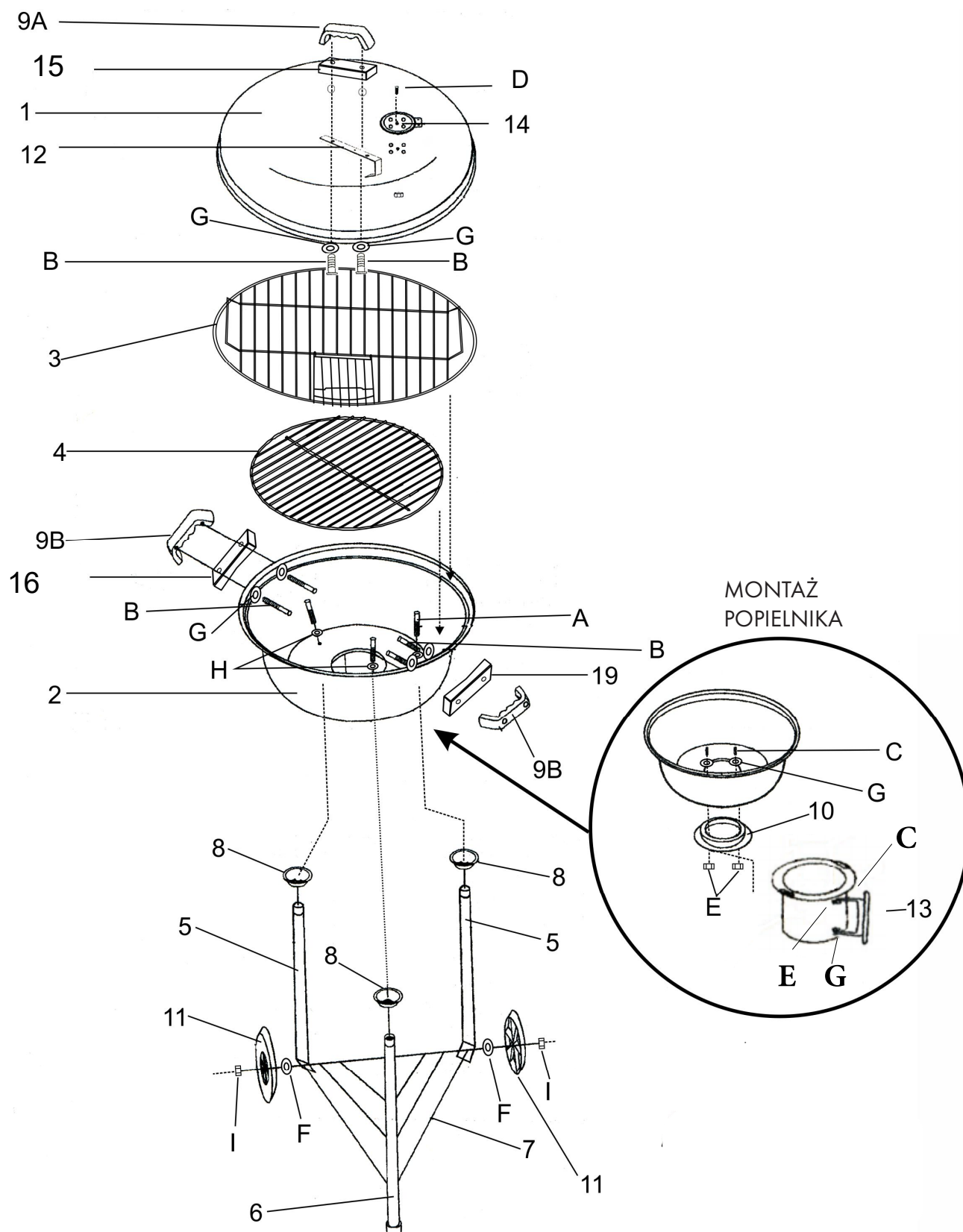
2. MONTAŻ

Prosimy rozpakować elementy urządzenia z opakowania i zidentyfikować poszczególne części. Dokonać montażu zgodnie z rysunkiem. Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów. Do montażu należy użyć stosownych narzędzi: śrubokręta oraz kluczy (nie załączone). Po zakończeniu montażu upewnić się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone! Po pierwszym użyciu zaleca się powtórne sprawdzenie i ewentualne dokręcenie elementów mocujących.

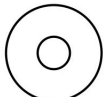
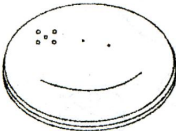
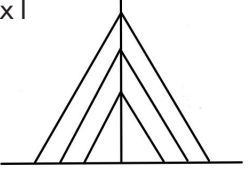
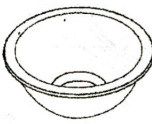
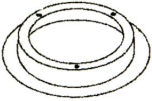
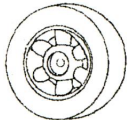
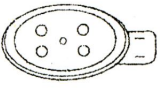
Kolejność montażu:

1. Nałóż wierzchnią rączkę pokrywy [9A] i podkładkę dystansową [15] na pokrywę [1]. Po spodniej stronie pokrywy zamocuj uchwyt wewnętrzny [12] służący do wieszania pokrywy na boku misy. Całość skręć śrubami [B] z podkładkami [G].
2. Na zewnątrz pokrywy przymocuj szyber [14] poprzez śrubę z nakrętką i podkładką sprężystą [D].
3. Zamocuj nogi: krótsze [5] i dłuższą [6] do misy [2] poprzez osłony (miseczki) [8] za pomocą śrub [A] i kompletu podkładek [H].
4. Do nóg [5] i [6] zamocuj oś półki, nałóż podkładki [F] i koła [11] na oś półki i dokręć nakrętkami [I].
5. Do dołu misy [2] zamocuj kryzę popielnika [10] poprzez śruby [C] podkładki [G] i nakrętki [E].
6. Przymocuj rączki [9B] i podkładki dystansowe [16] do boku misy [2] poprzez śruby [B] i oraz podkładki wewnętrzne [G].
7. Jeśli chcesz grillować metodą bezpośrednią (z rozsuniętym węglem drzewnym w celu wymuszenia termoobiegu) na ruszt węglowy [4] nałóż od góry dwie przegrody węglowe [15], tak jak pokazano na rysunku powyżej.
8. Do wnętrza misy [2] wsuń kolejno: mniejszy ruszt węglowy [4] oraz większy ruszt na potrawy [3].
9. Zmontuj popielnik zgodnie z rysunkiem. Nasuń popielnik na dolną część kryzy popielnika znajdującą się na dole misy. Podczas korzystania z grilla popielnik musi być zainstalowany!

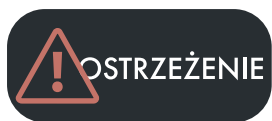
3. SCHEMAT



4. CZĘŚCI

[A] Śruba M6*20 / x3 	[B] Śruba M6*25 / x6 	[C] Śruba M6*10 / x4 
[D] Śruba M5*10 + nakrętka / x1  [E] Nakrętka M5 / x4 	[F] Podkładka M8 / x2  [G] Podkładka M6 / x10 	[H] Podkładka / x3  [I] Nakrętka M8 / x2 
[1] Pokrywa / x1 	[2] Misa / x1 	[3] Ruszt BBQ / x1 
[4] Ruszt węglowy / x1 	[5] Krótka noga / x2 	[6] Długa noga / x1 
[7] Półka / x1 	[8] Osłona mocująca nogi / x3 	[9A] Rączka pokrywy / x1 
[9B] Rączka misy / x2 	[10] Kryza popielnika / x1 	[11] Koła / x2 
[12] Uchwyt wewnętrzny porywy / x1 	[13] Popielnik / x1 	[14] Szyber / x1 
[15] Podkładka / x1 	[16] Podkładka / x2 	

5. UŻYTKOWANIE



Przed przystąpieniem do użytkowania grilla należy bezwzględnie zapoznać się z Instrukcją bezpieczeństwa. Podczas użytkowania grilla zachować szczególną ostrożność! Używanie środków łatwopalnych nieprzeznaczonych do stosowania w grillowaniu może spowodować poparzenia, powstanie pożaru, skażenie potraw bądź zniszczenie powierzchni metalowych!

Przed grillowaniem upewnić się czy ruszt oraz misa są czyste i nie wymagają oczyszczenia, a urządzenie jest kompletne, stabilne i nie wykazuje śladów uszkodzeń mechanicznych bądź przepalenia paleniska. Ustawić grill, zgodnie z wymaganiami zawartymi w instrukcji bezpieczeństwa. Wyjąć ruszt na potrawy. Na ruszt węglowy wyłożyć pojedynczą warstwę węgla drzewny lub brykiet drzewny w ilości określonej w instrukcji bezpieczeństwa a następnie uformować go w kształcie piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla. Wyłożenie zbyt dużej ilości paliwa ponad ilość podana w instrukcji bezpieczeństwa może spowodować odbarwienie powłok ochronnych, przepalenie rusztu, misy, szybsze zużycie urządzenia oraz zaprószenie ognia!

Ten model grilla wyposażony jest w szyber (na pokrywie i na popielniku), który należy całkowicie otworzyć przed rozpaleniem paliwa. Zamknięcie szybra powoduje zmniejszenie dostępu powietrza do paliwa a tym samym obniżenie temperatury grillowania. Nie użytkować grilla bez założonego popielnika!

Rozpalenie grilla można przyspieszyć używając specjalnych podpałek lub rozpalaczy w kształcie komina. Należy zwrócić uwagę, czy podpałka przeznaczona jest do użytku w grillu i stosować ją zgodnie z instrukcją producenta; nie stosować podpałek do rozpalonego uprzednio grilla, gdyż grozi to pożarem lub skażeniem potraw. Rozpalić ogień od strony z której wieje wiatr, czekając z grillowaniem potraw aż płomienie zgasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. Następnie rozprowadzić paliwo równomiernie po całej powierzchni rusztu węglowego używając odpowiedniego pogrzebacza bądź szczypiec. Ostrożnie umieścić czysty ruszt na potrawy używając rękawicy ochronnej. Nie chwycić uchwytu rusztu nieosłoniętą dłońią, aby uniknąć poparzenia! Na ruszcie grillowym ułożyć potrawy. Zaleca się używanie aluminiowych tacek grillowych do przyrządzania potraw, aby uniknąć zapalenia się skapującego tłuszczu. Przy kontakcie z grillem zawsze używać rękawic ochronnych! Założyć pokrywę. Nie odkładać gorącej pokrywy na materiały łatwopalne! Nie wyjmować popielnika / nie usuwać popiołu, gdy grill jest rozpalony i gorący!

Wskazówki dotyczące grillowania:

- Rozpalenie grilla może trwać około 20-30 minut, dlatego warto przystąpić do rozpalenia grilla z odpowiednim wyprzedzeniem.
- Wiatr oraz niska temperatura wydłużają proces grillowania.
- Czas pieczenia jest tym dłuższy, im więcej produktów zostało wyłożonych na ruszt.
- Do grilli wyposażonych w ruszt węglowy rekomendowane jest użycie brykietu zamiast węgla drzewnego, aby paliwo nie przesypywało się na dno misy grilla.
- Bezpośrednio przed ułożeniem potraw na ruszt można dodać do węgla drzewnego substancje aromatyzujące, aby potrawy nabrały wyjątkowej nuty smakowej: ziół o zdrewniałych łodygach, (rozmaryn, tymianek, liść laurowy) albo namoczone uprzednio łupiny orzechów (włoskich, laskowych bądź migdałów), drewna wiśni itp. Nie stosować drewna iglastego, gdyż nadaje potrawom cierpki smak!
- Podczas grillowania sprawdzać okresowo stan potrawy, odwracając ją szczypcami max. 1-2 krotnie. Unikać częstego unoszenia pokrywy grilla (dotyczy grilli wyposażonych w pokrywę) aby temperatura zbyt szybko nie opadła. Zaleca się używanie termometrów do potraw, aby kontrolować stopień pieczenia.

Dla uniknięcia zapalenia się wytapiającego się tłuszczu zaleca się odcinanie zbędnych kawałków tłuszczu z mięsa przed jego grillowaniem. Jeśli na potrawie pojawią się płomienie, przesunąć ją na brzeg rusztu i zamknąć pokrywę. Płonący tłuszcz na powierzchni węgla drzewnego można ugasić przy pomocy soli kuchennej.

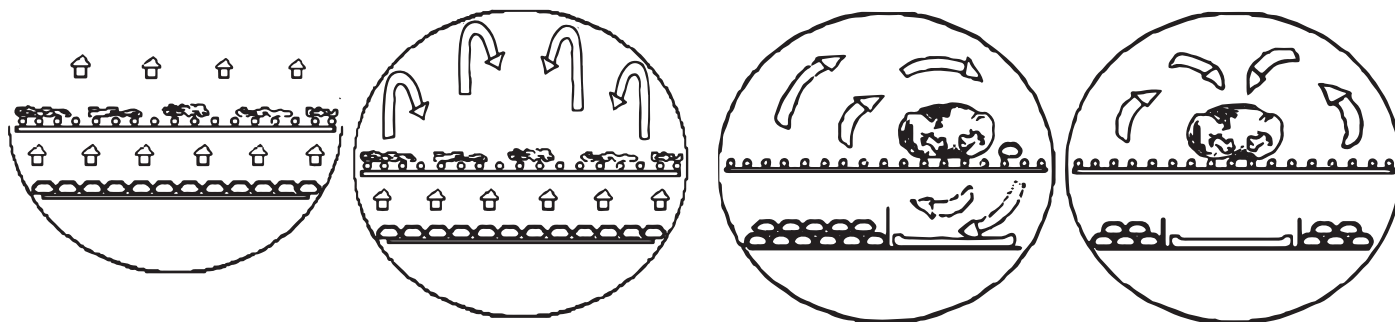
Należy zawsze myć ręce przed i po kontakcie z surowym mięsem, nie używać tych samych akcesoriów i pojemników do kontaktu z mięsem surowym i upieczonym.

Pieczenie większych ilości mięsa będzie ułatwione po jego nacięciu. Przed przystąpieniem do spożycia należy upewnić się, że mięso jest dokładnie upieczone! Posmarowanie potrawy cienką warstwą oleju jadalnego bądź oliwy (przed umieszczeniem na ruszcie) umożliwi równomierne przypieczenie.

Podnosząc pokrywę należy najpierw uchylić wolno jej jeden z boków aby nie doszło do gwałtownego zassania płomienia lub pokrycia potrawy popiołem.

Metody grillowania:

Grill kociołek umożliwia różne sposoby opiekania/duszenia potraw dzięki obecności pokrywy: grillowanie bezpośrednie od dołu rusztu przy zdjętej lub założonej pokrywie bądź też duszenie za pomocą cyrkulującego strumienia powietrza przy nierównomiernym rozłożeniu paliwa (metoda pośrednia). Ten model grilla wyposażony jest w druciane przegrody węglowe, które nałożone na grill węglowy umożliwiają odseparowanie paliwa a tym samym wymuszenie obiegu powietrza pod pokrywą.



6. PRZECHOWYWANIE

Na zakończenie grillowania nie dokładać paliwa, zamknąć szyber i pozwolić aby grill wygasł pod nadzorem. Po skończonej pracy należy zawsze upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania nie używać wody lecz piasku (nie dotyczy zdarzeń awaryjnych)! Następnie usunąć popiół z misy i popielnika upewniając się, że żar wygasł i nie spowoduje pożaru w miejscu składowania. Oczyszczyć i umyć ruszt. Korzystanie z ostrych narzędzi przy czyszczeniu może uszkodzić powłoki grilla. Wskazówka: czyszczenie rusztu grilla można przeprowadzić za pomocą specjalnych szczotek. Czynność tę można ułatwić, jeśli ruszt przed wyłożeniem potraw został nasmarowany olejem jadalnym. Grill przechowywać w czystym i nie zawilgoconym pomieszczeniu. Nie obciążać nadmiernie grilla, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek! Dla ochrony grilla przed zabrudzeniem zaleca się stosowania pokrowca na grill. Grill z przepaloną misą wycofać z eksploatacji!