

Grill Instrukcja obsługi

DEINWERK – RAZEM. GRILLOWANIE. ŁĄCZY.



Dziękujemy, że wybrałeś grill ze stali Corten od DEINWERK. Prosimy, poświęć chwilę na dokładne przeczytanie tej instrukcji. Zawiera ona ważne wskazówki i porady dotyczące prawidłowej obsługi i pielęgnacji. Ułatwią Ci one korzystanie z grilla i zapewnią bezpieczne użytkowanie grilla ze stali Corten.

GWARANCJA

Przy prawidłowym użytkowaniu i przestrzeganiu wszystkich wskazówek oraz porad udzielamy 36- miesięcznej gwarancji na wszystkie części metalowe, licząc od daty zakupu.

PRODUCENT

Christian Carbon und Sascha Fenrich GbR
DEINWERK.de
Pariser Str. 14a
66482 Zweibrücken
Niemcy

PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

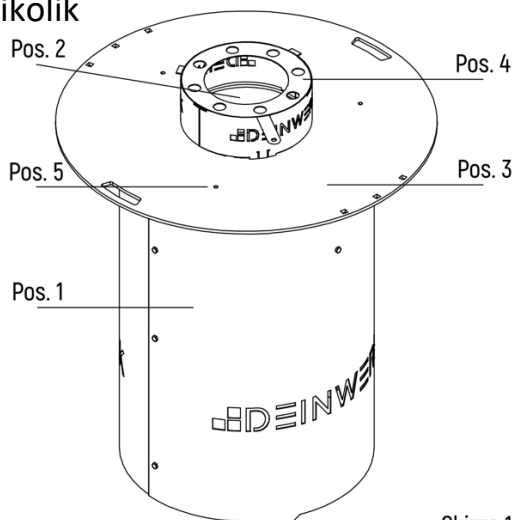
Po rozpakowaniu, a także przed każdym użyciem, sprawdź, czy grill jest kompletny, wszystkie śruby są dobrze dokręcone i czy Twój nowy grill nie ma żadnych uszkodzeń. Do regulacji śrub potrzebujesz klucza imbusowego 5 mm oraz klucza płaskiego lub oczkowego 13 mm.

Jeśli grill jest uszkodzony lub brakuje jakichś części, nie używaj go. Nie próbuj go naprawiać i niezwłocznie skontaktuj się z nami pod numere telefonu: +48 792 748 577.

Przed pierwszym użyciem koniecznie dokładnie przeczytaj wskazówki bezpieczeństwa. Tylko w ten sposób możesz bezpiecznie i niezawodnie korzystać ze wszystkich funkcji grilla oraz je poznać. Zachowaj tę instrukcję obsługi, aby móc przekazać ją ewentualnemu kolejnemu właścicielowi. Instrukcja ta opiera się na normach i przepisach obowiązujących w Unii Europejskiej.

ZAWARTOŚĆ

- Poz. 1: Grill ze stali corten (28 kg)
- Poz. 2: Wkład na ogień ze stali corten (8 kg)
- Poz. 3: Płyta planchowa (35 kg)
- Poz. 4: Ruszt żeliwny
- Poz. 5: Kołki centrujące
- Poz. 6: Nadstawka do woka ze corten (opcjonalna) (2,5 kg)
- Poz. 7: Doczepiany stolikolik



Skizze 1



PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE

Uwaga!!! Grill może być używany wyłącznie na zewnątrz. Do rozpalania używaj wyłącznie drewna lub węgla drzewnego. Służy do podgrzewania, gotowania i grillowania potraw. Grill może być używany zarówno w prywatnych gospodarstwach domowych, jak i w profesjonalnych zakładach gastronomicznych. Grill należy używać tylko z oryginalnymi częściami od producenta lub z akcesoriami zatwierdzonymi przez niego. Jakikolwiek inne użycie jest uznawane za niezgodne z przeznaczeniem i może prowadzić do uszkodzeń mienia, a nawet obrażeń osób. Producent nie ponosi odpowiedzialności za szkody wynikłe z użytkowania niezgodnego z przeznaczeniem. Używanie przyspieszaczy spalania jest całkowicie zabronione.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE RUSZTU ŻELIWNEGO

Ruszt żeliwny należy umieścić centralnie na płycie grzewczej, co rozszerza grill o bezpośrednią strefę grillowania. Do wkładania i wyjmowania używaj dołączonego uchwyty do podnoszenia lub innego odpowiedniego uchwyty. Dodatkowo zalecamy noszenie rękawic grillowych odpornych na wysoką temperaturę.

PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE NADSTAWKI DO WOKA (OPCJA)

Nadstawkę do woka należy umieścić wyłącznie centralnie na płycie grzewczej. Możesz na niej położyć ruszt żeliwny, tworząc podwyższoną, bezpośrednią strefę grillowania. Ponadto możesz używać patelni, woka lub garnka typu Dutch Oven. Maksymalne obciążenie: 10 kg.



PRAWIDŁOWE UŻYTKOWANIE DOCZEPIANEGO STOLIKA (OPCJA)

Doczepiany stolik służy wyłącznie do przygotowywania potraw. Nie używaj go w deszczu ani nie myj w zmywarce. W razie potrzeby drewno można konserwować oliwą z oliwek. Nie stawiaj na nim gorących przedmiotów. Maksymalne obciążenie: 8 kg.

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA

Nie używaj grilla w zamkniętych pomieszczeniach! Do rozpalania lub ponownego rozpalania nie używaj spirytusu, benzyny ani innych przyspieszaczy spalania. Używaj wyłącznie środków rozpalających zgodnych z normą EN 1860-3. Nie grilluj w pobliżu łatwopalnych materiałów. To urządzenie grillowe bardzo się nagrzewa i nie może być przemieszczane podczas użytkowania – nigdy nie pozostawiaj go bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od grilla.

Rozpakuj grill i usuń wszystkie elementy opakowania. Przechowuj materiały opakowaniowe poza zasięgiem dzieci i zutylizuj je zgodnie z przepisami. Dzieci mogą zaplątać się w opakowanie podczas zabawy i doznać obrażeń.

Nie pozwól dzieciom bawić się elementami opakowania! Upewnij się, że dzieci nie wkładają do ust małych części montażowych lub opakowaniowych – mogą je połknąć i się udusić.

Obchodź się ostrożnie z poszczególnymi elementami grilla, aby uniknąć wypadków lub obrażeń podczas montażu i użytkowania. W razie potrzeby noś rękawice ochronne.

Nie ustawiaj grilla w pobliżu wejść lub miejsc o dużym ruchu. Podczas grillowania zawsze zachowuj największą ostrożność. Rozproszenie uwagi może skutkować utratą kontroli nad urządzeniem.

Bądź zawsze czujny i zwracaj uwagę na to, co robisz. Nie używaj produktu, jeśli jesteś rozkojarzony, zmęczony lub pod wpływem narkotyków, alkoholu czy leków. Nawet chwila nieuwagi podczas użytkowania może prowadzić do poważnych obrażeń.



WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA – ZAGROŻENIE POŻAROWE

Żarzące się węgle i części grilla bardzo się nagzewają podczas użytkowania i mogą wywołać pożar. Zawsze miej pod ręką gaśnicę i apteczkę pierwszej pomocy oraz bądź przygotowany na wypadek pożaru lub wypadku. Grill należy ustawić na równej, poziomej, bezpiecznej, odpornej na ciepło i czystej powierzchni. Grill powinien znajdować się co najmniej 2 metry od łatwopalnych materiałów, takich jak markizy, drewniane tarasy, parasole, drzewa czy meble.

Nie grilluj przy silnym wietrze. Rozpalaj tylko w miejscu osłoniętym od wiatru. Niektóre potrawy wydzielają łatwopalne tłuszcze i soki. Regularnie czyść płytę grzewczą, najlepiej po każdym użyciu. Popiół wyrzucaj dopiero, gdy węgiel całkowicie się wypali i ostygnie.

WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA – UŻYTKOWANIE

Ten grill nie może być używany przez dzieci ani osoby o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, a także przez osoby bez doświadczenia i/lub wiedzy.

Poinformuj takie osoby o zagrożeniach związanych z grillem i zapewnij im nadzór osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.

Jakiegokolwiek zmiany w produkcie stanowią poważne zagrożenie dla bezpieczeństwa i są zabronione. Niedozwolone ingerencje, naprawy, modyfikacje lub przebudowy bez pisemnej zgody producenta są zabronione. W razie jakichkolwiek wątpliwości najpierw skontaktuj się z producentem.

Podczas użytkowania śruby mogą się poluzować, co może wpłynąć na stabilność grilla. Dlatego przed każdym użyciem sprawdź, czy śruby są dobrze dokręcone. W razie potrzeby dokręć je, aby zapewnić stabilność. Potrzebujesz do tego klucza imbusowego 5 mm i klucza płaskiego lub oczkowego 13 mm.

WYGRZEWANIE PŁYTY GRZEWCZEJ

1. Rozpal w umieszczonym koszu na ogień drewno (6-8 kg, np. buk) i podtrzymuj ogień przez około 30-45 minut.
2. Gdy drewno się wypali, dołóż 3-4 mniejsze kawałki. Gdy się rozpalą, wraz z pomocnikiem umieść płytę grzewczą centralnie na grillu. Trzy kołki centrujące powinny być skierowane do góry.
3. Płyta grzewcza zazwyczaj powoli wygina się w kształt grzyba, tak że jej zewnętrzny brzeg opada w dół. Po 5 minutach ta deformacja jest wyraźnie widoczna. Następnie, używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę, wraz z pomocnikiem odwróć płytę grzewczą. Kołki centrujące będą teraz skierowane w dół, centrując płytę na grillu. To wygięcie płyta będzie przyjmować za każdym razem przy zakładaniu. Kołki centrujące pomagają prawidłowo umieścić płytę i zapobiegają jej zsunięciu.
4. W rzadkich przypadkach płyta grzewcza wygina się tak, że zewnętrzny brzeg unosi się do góry. Jeśli tak się stanie, musisz młotkiem wbić kołki centrujące na równo z powierzchnią. W takim przypadku odwracanie płyty nie jest konieczne. Następnie wlej trochę oleju na płytę grzewczą i rozprowadź go szmatką. Olej rozpuści pozostałości produkcyjne i stanie się ciemny. Wytrzyj płytę do czysta i powtarzaj ten proces, aż olej przestanie ciemnieć. Po około 10 minutach płyta będzie wygrzana i możesz zacząć grillować. Na powierzchni powstanie brązowa patyna, która chroni płytę przed korozją i zapobiega przywieraniu potraw. Ten proces olejowania można w razie potrzeby powtórzyć kilka razy, aby wygrzewanie było idealne. Jeśli chcesz wygrzać również brzeg płyty, możesz przesunąć ją na grillu tak, aby brzeg znalazł się bliżej ognia.

GRILLOWANIE NA PŁYTCIE GRZEWCZEJ

Po wygrzaniu płyty grzewczej możesz od razu przygotować potrawy. Jeśli chcesz grillować dłużej, po prostu dokładaj drewno przez otwór na ogień. Intensywnością ognia możesz znacząco wpływać na właściwości grillowania. Przy normalnym opalaniu strefy temperatury na płycie grzewczej wahają się od około 100°C na brzegu do około 350°C w centrum. Dzięki temu możesz jednocześnie przygotowywać różne rodzaje potraw.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE

Grill, kosz na ogień i nadstawka do woka nie wymagają żadnej konserwacji, ponieważ są wykonane z odpornego na warunki atmosferyczne stali Corten. Płyta grzewcza jest wykonana ze stali S355, która nie jest nierdzewna. Dlatego zalecamy zdejmowanie płyty grzewczej podczas deszczu lub wilgotnej pogody i przechowywanie jej w suchym miejscu lub przykrycie jej pokrowcem ochronnym, który jest dostępny w naszej ofercie. Po każdym użyciu, gdy płyta i ruszt są jeszcze ciepłe, natrzyj je olejem. Wzmacnia to efekt wygrzewania i zwiększa odporność na korozję obu elementów.

Jeśli planujesz przechowywać płytę grzewczą przez dłuższy czas, dokładnie natrzyj ją olejem zarówno od góry, jak i od dołu. Przy dłuższym przechowywaniu zalecamy kontrolę po około 3-4 tygodniach. W razie potrzeby ponownie zakonserwuj całą płytę olejem roślinnym.

Jeśli mimo podjętych środków na płycie grzewczej lub ruszcie żeliwnym pojawi się rdza, możesz ją łatwo usunąć szczotką drucianą lub papierem ściernym, a następnie ponownie wygrzać płytę, jak opisano powyżej. To samo dotyczy rusztu żeliwnego.

MASZ JESZCZE PYTANIA?

Skontaktuj się z nami – chętnie pomożemy. Życzymy udanego grillowania!
Pozdrowienia od zespołu AlkaFlex, DeinWerk.