

Instrukcja Obsługi 4Grill

SZANOWNI PAŃSTWO

Instrukcje zawierają ważne informacje dotyczące obsługi nowego produktu. Pozwalają one korzystać ze wszystkich funkcji, a one pomogą uniknąć nieporozumień i zapobiec uszkodzeniom.

Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie tej instrukcji w spokoju i utrzymać ją również do późniejszego wykorzystania.

Przeznaczona do użytku domowego.



UWAGA! Aby zmniejszyć ryzyko obrażeń należy zapoznać się z instrukcją.

OBJAŚNIENIE SYMBOLI



Oznacza ryzyko uszkodzenia ciała, śmierć lub uszkodzenie urządzenia na skutek nieprzestrzegania

OGÓLNE WSKAZÓWKI BEZPIECZEŃSTWA



UWAGA! Przeczytaj wszystkie ostrzeżenia i wskazówki. Niezastosowanie się do ostrzeżeń i wskazówek może spowodować porażenie prądem, pożar i / lub ciężkie obrażenia ciała.



1. UWAGA! Urządzenie staje się bardzo gorące, podczas pracy nie należy go przesuwac.



2. UWAGA! Nie używać w zamkniętych pomieszczeniach. Stosować tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym otoczeniu.



3. UWAGA! Ryzyko zatrucia tlenkiem węgla. W zamkniętych pomieszczeniach zbierają się trujące gazy, które mogą prowadzić do uszczerbku na zdrowiu lub śmierci. Nie używać w domu nawet kiedy zapewniona jest odpowiednia wentylacja.



4. UWAGA! trzymać z dala dzieci i zwierzęta.

5. Nie pozostawiać dzieci i zwierzęta w bezpośrednim sąsiedztwie gorącego urządzenia.

6. Podczas użycia nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru.



7. UWAGA! do rozpalania nie używać rozpuszczalników lub benzyny. Używać tylko rozpałki zgodnej z normą EN 1860 - 3



8. UWAGA! Nie używać wraz z rozpałkami płynnymi węgla drzewnego lub brykietu. Niezastosowanie do tej wskazówki może prowadzić do uszkodzenia ciała, śmierci lub pożaru.

9. Używać wysokiej jakości węgla lub brykietu, przykładowo zgodnego z normą EN 1860 - 2

10. Stawiać grill na równej odpornej na temperaturę powierzchni.

11. Podczas pracy trzymać z dala łatwopalne materiały.

12. Trzymać z dala od drewnianych przedmiotów, drzew i innych łatwopalnych przedmiotów.

13. Odległość grilla od innych przedmiotów powinna wynosić minimum 2m.

14. Nie grillować bezpośrednio nad płomieniem. Odczekać aż węgiel pokryty będzie cienką warstwą białego popiołu.

15. Nie użytkować grilla, zanim wszystkie części poprawnie są zamontowane.

16. Nie dokonywać zmian przy urządzeniu. Jest to niebezpieczne i niedopuszczalne.



17. UWAGA! GORĄCA POWIERZCHNIA! Grill emituje ciepło we wszystkich kierunkach. Unikać dotykania powierzchni.



18. Wskazówka! używać rękawic w celu ochrony dłoni podczas grillowania lub ustawienia przepływu. Nieprzestrzeganie zaleceń może prowadzić do ciężkich obrażeń lub śmierci.

19. Pozostawić węgiel do całkowitego wypalenia. Odczekać min 48 godzin zanim pozbędziemy się popiołu.

20. Podczas rozpalania i grillowania nie nosić luźnej odzieży.

21. Chronić się przed ogniem, dymem i gorącą parą podczas ściągania pokrywy lub otwierania drzwiczek.

22. Nie używać grilla podczas dużego wiatru.



23. WSKAZÓWKA! Nie wylewać wody na rozgrzany węgiel. może to prowadzić do nagłego wydzielenia gorącej pary lub unoszenia popiołu co prowadzi do obrażeń ciała.

24. Wyposażyć się w wodę lub piasek podczas grillowania w gorące dni lub bardzo suchym miejscu.

WSKAZÓWKI MONTAŻOWE

1. Ustawić grill na równej i czystej powierzchni.
2. Złożyć grill jak przedstawiono w instrukcji montażowej.
3. Należy zwrócić uwagę aby zatrzaski znajdowały się w jednej linii.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Pierwsze użycie

Należy rozgrzać węgiel do czerwoności i pozostawić na ok. 30 min. zanim pierwszy raz położymy na grill żywność.

Czynność jest konieczna tylko podczas pierwszego użycia. Ma to na celu usunięcie pozostałości po procesie produkcji.

Pierwsze kroki

- Do grillowania/gotowania/wędzenia można używać węgla drzewny lub brykietu.
- Podczas użytkowania można dodawać węgiel drzewny. Brykietu nie można dodawać w trakcie.

Instrukcja Obsługi 4Grill

Brykiety należy rozpalić osobno. Dodanie do ognia nowego brykietu wpływa negatywnie na smak potraw.

- Dodawać węgiel drzewny na środek miski węglowej.
- Rozpalać ogień bez pokrywy, górnego segmentu i ociekacza.
- Pozostawić węgiel drzewny na ok. 25 min. do rozgrzania tak aby pokryty był cienką warstwą popiołu.
- Rozprowadzić węgiel równomiernie po misce węglowej.
- Nie rozpoczynać grillowania zanim znikną płomienie.

RÓŻNE KONFIGURACJE

a. SZYBKIE GRILLOWANIE - 1 Segment - 2 Segmenty - 3 segmenty



Grillowanie to metoda przyrządzenia posiłku. Czas jak i temperaturę można dowolnie wykorzystywać. Szybkie grillowanie zachodzi w wyniku bezpośredniego ciepła o średnim i wysokim poziomie, które powoduje mało dymu. Powolne grillowanie odbywa się za pomocą niższego, pośredniego ciepła, jednocześnie potrawy są wędzone.

b. WĘDZENIE - 3 segmenty



Wędzenie to proces aromatyzowania, gotowania lub nadawanie potrawom dłuższej przydatności, poprzez wystawienie na działanie dymu palących się lub tłuczonych materiałów; wióry drzewne są najczęściej używane.

c. GOTOWANIE - 3 segmenty



To proces przygotowania potrawy przez dłuższy czas w temperaturze od 45 do 85 °C

d. PALENISKO - 1 segment - 2 segmenty - 3 segmenty

Funkcja ta zapobiega rozprzestrzenianiu się ognia

Używać jako palenisko tylko z specjalną wkładką (Część R)

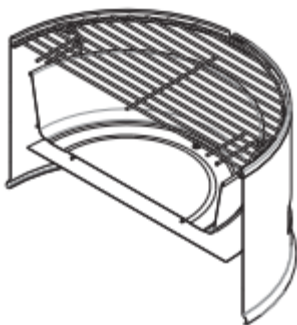
KONFIGURACJA GRILLOWANIA

- Patrz instrukcja montażowa str. 16 + 17

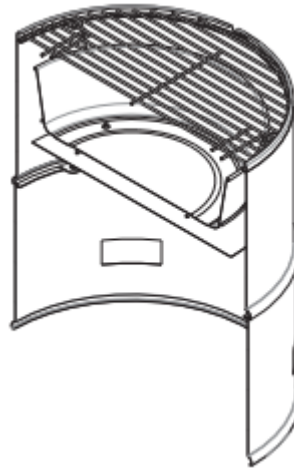


Obsługa twojego grilla

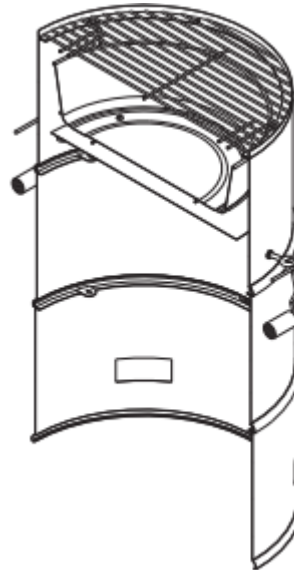
1. Należy zdecydować na jakiej wysokości chcemy użytkować grill.
- a. Nisko



b. Średnio



c. Wysoko



2. W pierwszej kolejności należy ściągnąć pokrywę zanim rozpoczniemy rozpalenie.
3. Upewnić się, że dolny dopływ powietrza nie jest zablokowany.
Wskazówki: Do właściwego użycia należy usunąć wszelkie popioły zebrane na dnie miski węgla (tylko po całkowitym zgaszeniu węgla).
4. W przypadku użycia brykietu należy uformować stożek po czym połączyć rozpałką zgodną z normą EN 1860 - 3.
5. Zalecana ilość brykietu to ok. 1/3 wysokości miski węglowej co odpowiada ok. 200 brykietom.
6. Po pokryciu węgla przez jasno szary osad należy go równomiernie rozprowadzić po misce. Postępując się przy tym najlepiej szczypcami.
7. Podczas grillowania pokrywę należy ściągać odchylając ją na bok. Podniesienie ją pionowo do góry może powstać ciąg powietrza, który przeniesie popiół na nasze potrawy.
8. Pod żadnym pozorem w tej konfiguracji nie przykrywać segmentów lub paleniska pokrywą. Może to prowadzić do trwałych uszkodzeń pokrywy.

Instrukcja Obsługi 4Grill

KONFIGURACJA WEDZENIA/GOTOWANIA

- Patrz instrukcja montażowa str. 18 + 19



Różnica pomiędzy wędzeniem a gotowaniem jest taka, iż do wędzenia używa się delikatnie wilgotnego drewna. Powoduje to powstanie dużej ilości dymu co niezależnie od używanego drewna dodaje potrawom aromatu.

- Napełnić ociekacz (**część N**) wodą; patrz oznaczenia na ociekaczu; napełnić gorącą wodą.
- Podczas wolnego wędzenia lub gotowania może dojść do konieczności dolania wody. Można tego dokonać przez drzwiczki; powoli dolewać gorącą



wodę postępując się lejkiem.

UWAGA! Podczas otwierania drzwiczek może dojść do ulotnienia gorącej pary lub powietrza.

- Za pomocą regulatora przepływu powietrza (**część F**) znajdującego się na pokrywie możemy regulować ilość powietrza. Otwarty: Więcej powietrza, wyższa temperatura. Zamknięty: Mniej powietrza, niższa temperatura.
- Węgiel drzewny lub brykiety można poprzez drzwiczki przednie (**część H**) dokładać. Należy delikatnie dokładać, tak aby nie obruszać popiołu, który może osiąść na żywności.
- Do wędzenia należy wrzucić drewno do ognia. Po wybraniu odpowiednich gatunków drewna, wióry drewniane należy zanurzać w wodzie przez 30 do 60 minut. Te wilgotne wióry mogą być następnie umieszczone na palącym ogniu.

ŻYWNÓŚĆ	DREWNO	CECHY CHARAKTERYSTYCZNE
Wieprzowina, kurczak, wołowina, dziczyzna, ser.	amerykański orzech biały	Mocny, dymiący, przypominający aromat szynki.
Wieprzowina, kurczak, jagnięcina, ryby, ser.	Orzech	Mocny i drobniejszy niż amerykański orzech biały, ale podobny pod względem smaku. Chłodno palący, idealnie nadaje się do wędzenia przy bardzo małym ogniu.
Większość odmian mięsa, zwłaszcza wołowiny. Większość odmian warzyw.	jadłoszyn	Słodki, bardziej delikatny niż amerykański orzech biały. Pali się gorąco, dlatego należy ostrożnie korzystać
Łosoś, miecznik, jesiotr, inne ryby. Również dobre dla kurczaka i wieprzowiny.	olcha	Delikatny aromat, który poprawia lżejsze odmiany mięsa.
Drób, warzywa, szynka.	klon	Lekko dymny, lekko słodkawy aromat.
Drób, dziczyzna, wieprzowina.	wiśnia	Słodkawy, owocowy dym.
Wołowina, drób, drób hodowlany, wieprzowina (zwłaszcza szynka).	jabłoń	Słodki, mocny owocowy dym.

Unikaj miękkich, żywicznych materiałów drewnianych, takich jak sosna, cydr i topola.



UWAGA! Nie używać przetworzonego drewna, które może zawierać chemikalia

Instrukcja Obsługi 4Grill

Maksymalna pojemność miski węglowej to 2/3 jej wysokości, co odpowiada ok. 400 brykiетom.

Wymagana ilość węgla (wartości przybliżone)

ŻYWNÓŚĆ	WAGA	BRYKIET	KLOCKI DREWNIANE	TEMPERATURA
Ryby				
Cała, mała	Grillowanie	100	2 - 4	Odchodzące płaty
Cała, duża	1500/3000 gr.	100	2 - 4	Odchodzące płaty
Homar / krewetki	Grillowanie	100	2 - 4	Twardy i różowy
Drób				
Cały kurczak	2500 gr.	200	1 - 3	74 °C
Cały indyk	4000/6000 gr.	200	2 - 4	74 °C
Cała kaczka	1500/2000 gr.	200	3 - 4	82 °C
Wieprzowina				
Schab	2000/4000 gr.	200	3 - 5	76 °C
Żeberka wieprzowe	Grillowanie	100	2 - 4	Łatwo można oddzielić mięso od kości
Szynka	5000/9000 gr.	200	2 - 4	76 °C
Łopátka	2000/4000 gr.	200	3 - 5	88 °C
Wołowina				
Mostek	2500/3000 gr.	200	3 - 5	88 °C
Pieczona jagnięcina	2500/3500 gr.	200	3 - 5	71 °C
Żeberka	Grillowanie	200	2 - 4	71 °C

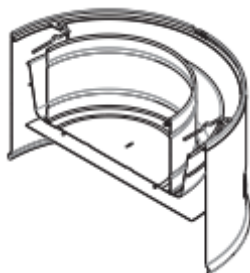
KONFIGURACJA PALENISKA

- Patrz instrukcja montażowa str. 20

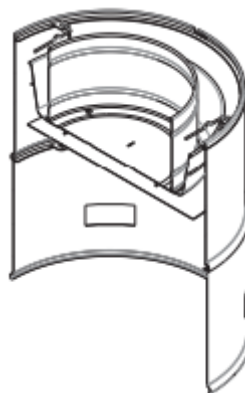


1. Należy zdecydować na jakiej wysokości chcemy użytkować grill.

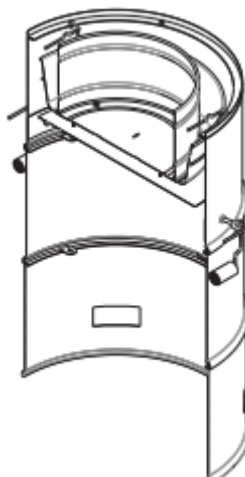
a. Nisko



b. Średnio

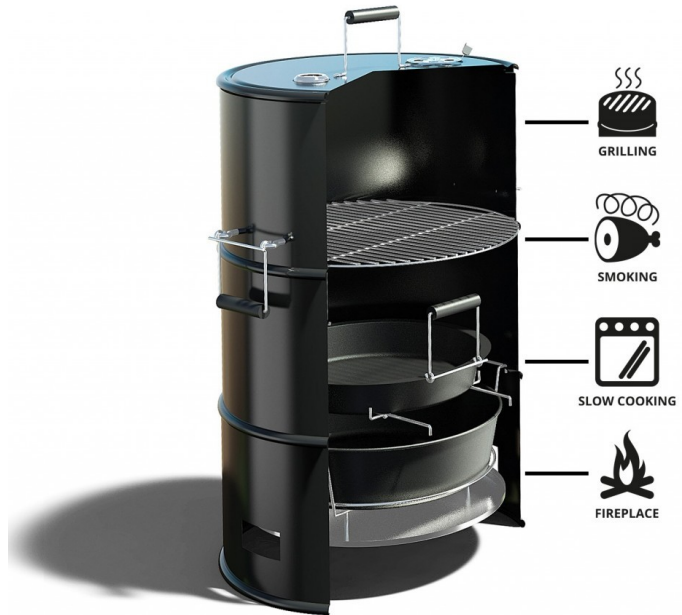


c. Wysoko



Instrukcja Obsługi 4Grill

- Należy zdjąć pokrywę, kratkę i poprzeczki zanim rozpalimy palenisko.
- Używać specjalnej wkładki do misy węglowej (**część R**)
UWAGA: Jeżeli używamy grilla jako paleniska należy wsadzić wkładkę (**R**) do misy węglowej (**O**). Wkładka ogranicza promieniowanie ciepła na zewnętrzne segmenty GRILLA i chroni powierzchnię segmentu przed uszkodzeniem!
Nie przepelniaj wkładu, powoduje to duży pożar. Promieniowanie ciepłe może stać się zbyt duże, a termoodporne naklejki odkształcą się i odbarwią, a powłoka segmentów bębna może zostać trwale zniszczona.
- Pod żadnym pozorem nie przykrywać paleniska pokrywą. Może dojść do trwałego uszkodzenia pokrywy.



GASZENIE

a. Gotowanie/wędzenie

Po pomyślnym przyrządzeniu potraw można przykryć grill pokrywą i zamknąć dopływ powietrza.

Dopuszczalne jest przykrycie tylko przy wędzeniu lub gotowaniu, przy czym miska węglowa musi znajdować się jak najniżej (na ostatnim segmencie) Brykiet lub węgiel drzewny samoczynnie wygaśnie.

b. Grill/palenisko

Pod żadnym pozorem w tej konfiguracji nie nakładać pokrywy.

Odczekać aż brykiet czy węgiel wypali się samoczynnie.

c. Ogólne

Gdy istnieje konieczność nagłego zgaszenia ognia, należy to zrobić posypując węgiel piaskiem.

Nie używać wody!

- Dobrze spłukać wodą.
 - Wytrzeć wszystkie części do sucha papierem lub delikatnie wilgotną ściereczką. Nie pozostawiać do wyschnięcia na świeżym powietrzu.
 - Do czyszczenia segmentów używać wilgotnej ściereczki
- ### c. W przypadku rdzy
- #### Na zewnętrznej części grilla
- Wyczyścić i wypolerować wszystkie ślady rdzy szczotką do grilla.
 - Poprawić wyczyszczone powierzchnie farbą odporną na temperaturę (tylko w przypadku grilla malowanego proszkowo)
 - Alternatywnie używając pędzla lub natrysku, nanieść olej roślinny, aby zapobiec rdzewieniu (obudowa z czarnej powłoki 4GRILL i stali nierdzewnej 4GRILL). Wytrzeć wszystko suchym ręcznikiem papierowym.

KONSERWACJA

a. Po każdym użyciu

- Upewnij się, że grill został schłodzony i węgle są całkowicie ugaszone przed ponownym przeniesieniem.
- Zdjąć kratkę, ociekacz i misę węglową do czyszczenia.
- Wyczyścić ociekacz (N) wilgotną ściereczką.
- Usunąć zimny popiół z misy węglowej (O)
- Ostrożnie wycierać resztki szczotką z mosiądzu lub folią aluminiową z kratki grillowej, poprzeczki poprzecznej i innych prętów, tak aby uniknąć uszkodzenia powierzchni. Wytrzeć resztki papierowymi ręcznikami.

b. Regularnie

- Zdjąć kratkę, ociekacz i misę węglową do czyszczenia. Ważne aby odczekać aż wszystkie części będą zimne.
- Używać delikatnego płynu z wodą i zwilżonej ściereczki aby usunąć tłuszcz, który się zbiera na kratce,

Na wewnętrznej powierzchni grilla

- Wyczyścić i wypolerować wszystkie ślady rdzy szczotką do grilla.
 - Używając pędzla lub natrysku, nanieść olej roślinny, aby zapobiec rdzewieniu (obudowa z czarnej powłoki 4GRILL i stali nierdzewnej 4GRILL). Wytrzeć wszystko suchym ręcznikiem papierowym. Pod żadnym pozorem nie nanosić farby na wewnętrznej części grilla.
 - Nie nanosić oleju na ociekacz lub misę węglową.
- ### d. Ogólne wskazówki
- Nie używać agresywnych rozpuszczalników ani chemikaliów do czyszczenia, mogą one uszkodzić powierzchnie grilla.
 - Przykryć i składować grill w suchym miejscu.

Instrukcja Obsługi 4Grill

INFORMACJE OGÓLNE

- Ze względu na konstrukcję i miejsce montażu (na pokrywie) termometr może być używany jako przybliżony wskaźnik. Chłodne powietrze unoszące się przy termometrze może go schładzać, przez co może on wskazywać temperaturę niższą niż faktycznie panująca w grillu.
- Najlepsze rezultaty podczas wędzenia uzyskuje się sprawdzając na bieżąco nasze potrawy.
- Ociekacz nie może służyć do przyrządzania potraw lub gotowania np. zupy. Do stosowania jest tylko jako naczynie przechwytyjące kapiące odpady lub do wytwarzania pary przy wędzeniu.
- **Zużywanie, korozja, odkształcenie i odbarwienie części narażonych bezpośrednio na działanie ognia jest całkowicie normalne i dlatego nie uważa się za wadę produkcji.**
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowe ustawienie urządzenia. Uszkodzenia spowodowane niewłaściwą instalacją nie są objęte gwarancją.

WYPOSAŻENIE OPCJONALNE

4GRILL jest opcjonalnie wyposażony w specjalne, odporne na ciepło dekoracyjne naklejki.

Firma Batavia GmbH wybrała najlepsze dostępne naklejki dla tych odpornych na wysokie temperatury. Naklejki termoodporne są do temperatury max. 150 ° C. W normalnych warunkach użytkowania segmenty 4GRILL nie przekraczają tej temperatury.

Aby uniknąć uszkodzenia lub przebarwień tych specjalnych dekoracyjnych naklejek odpornych na ciepło, zaleca się zachowanie minimalnej odległości 10 cm od górnej krawędzi każdego segmentu 4GRILL,



UWAGA!

Nie przyklej innych naklejek do 4GRILL aniżeli specjalna, odporna na ciepło, dekoracyjna naklejka dostarczona przez firmę Batavia GmbH. Nieprzestrzeżenie tego może spowodować poważne obrażenia ciała, śmierć lub pożar, jak również uszkodzenie mienia.

OGRANICZONA GWARANCJA

- Używaj urządzenia tylko w sposób opisany w tej instrukcji. Każde inne zastosowanie uważa się za niewłaściwe i może prowadzić do uszkodzenia mienia i obrażeń ciała.
- Producent nie ponosi żadnej odpowiedzialności za szkody wynikłe z niewłaściwego użycia.
- Firma Batavia GmbH gwarantuje, że niniejszy produkt podlega warunkom gwarancji w normalnym, rekreacyjnym i niekomercyjnym użyciu przez 24 (dwadzieścia cztery) miesiące od daty zakupu na wszystkie elementy, wady i błędy produkcyjne.
- Gwarancja nie obejmuje elementów narażonych na zużycia, takie jak specjalne dekoracyjne naklejki (opcjonalnie), kraty grillowe, segmenty, miski na węgiel, pojemniki na wodę, ociekacz, a także nierówności kolorów i różnice w powłokach,

emaliach i powierzchniach ze stali nierdzewnej, a także złe zabarwienie spowodowane niewłaściwym użyciem, spalonym smarem lub lekką korozją.

UTYLIZACJI I RECYKLING



4GRILL jest dostarczany w opakowaniach w celu zmniejszenia uszkodzeń transportowych. Opakowanie jest surowcem i w związku z tym może być ponownie użyte lub poddane recyklingowi w cyklu surowcowym. Urządzenie i jego akcesoria wykonane są z różnych materiałów, takich jak metal i tworzywa sztuczne. Utylizuj uszkodzone części w punkcie zbiórki starych urządzeń. Poproś lokalnego przedstawiciela lub lokalne biuro o lokalizację punktów zbiórki.

Przetestowane i zatwierdzone zgodnie z normą EN 1860.