



VULCANUS®

Designowe palenisko z deską do grillowania na zewnątrz

Gratulacje z okazji zakupienia grilla VULCANUS®.

Wybrałeś wyjątkowy produkt z luksusowym opatentowanym designem oraz certyfikację UE dotyczącą żywności.

Przed jego pierwszym zastosowaniem prosimy uważnie przeczytać instrukcję obsługi.



Instrukcja obsługi

1) Montaż

VULCANUS® jest wyprodukowany z kilku kawałków, które są do siebie przymocowane, a całość jest zakotwiczona do palety. Z montażem nie będzie praktycznie żadnych kłopotów. Na wybrane miejsce polecamy przetransportować przy pomocy wózka paletowego. W większości wypadków wózek taki posiada firma przewozowa, która VULCANUS® przywiezie. Ze względu na to, że wszelkie modele VULCANUS® są ciężkie, polecamy, by podczas manipulacji były obecne co najmniej dwie osoby fizycznie zdolne.

a) Trzeba dokonać wyboru stosownego miejsca dla Twojego nowego grilla VULCANUS®. Upewnij się, że został umieszczony w bezpiecznej odległości od wszelkich przedmiotów palnych lub takich, które nie wytrzymują gorąca. Nie zapominaj o tym, że jasną powierzchnię, jaką jest kamień itp., łatwo zabrudzić na przykład popiołem, tłuszczem z gotowania oraz wodą deszczową odpływającą z paleniska.

b) Nowy VULCANUS® zacznij rozpakowywać tuż obok wybranego miejsca. Usuń wszelki materiał opakowaniowy. Ceramiczne wkłady akumulacyjne są już na swoim miejscu i po uwolnieniu wystarczy jedynie sprawdzić czy znajdują się we właściwym położeniu. Teraz przy pomocy kilku osób fizycznie zdolnych przesunąć grill z palety w kierunku wybranego miejsca. Można wykorzystać także dwa drążki, dwa bale drewniane lub pasy wiążące, które zostaną przewleczone na wskroś podstawy grilla (patrz rysunek).



c) Przy pomocy poziomicy trzeba wykonać poziomowanie położenia paleniska. Jest to ważne szczególnie po to, by tłuszcz oraz soki z grillowanej żywności nie spływały w dużej ilości na jedną stronę. Można wykorzystać także nóżki z regulowanym poziomem (wyposażenie). Jak tylko grill zostanie wypoziomowany, można go przymocować przy pomocy materiału kotwiczącego do podłoża pod grillem (wyposażenie). Oryginalny zestaw kotwiczący jest wyposażony w zamek, przez co VULCANUS® można będzie kiedykolwiek przemieścić. Rozwiązanie to jest odpowiednie na przykład do miejsc publicznych oraz ze względu na bezpieczeństwo.

2) Informacje i przygotowanie przed zastosowaniem

Płyta paleniska zewnętrznego VULCANUS® działa najlepiej przy trzecim zastosowaniu, jak tylko rozpalony olej wsiąknie do płyty. Proces ten wspiera przygotowanie żywności i chroni płytę przed korozją. Podczas produkcji płyta została opatrzona olejem roślinnym, który utworzył na niej warstwę ochronną. Z tego też powodu powierzchnia może być na dotyk lepka.

Do przygotowania potraw najlepiej wykorzystać olej z wyższym punktem dymienia, jakimi są oleje rafinowane. Na przykład słonecznikowy, rzepakowy, kukurydziany. Można wykorzystać także olej oliwkowy jakości virgin lub pomace, ale nie jest odpowiedni w jakości extra virgin. Jeżeli chcesz, by płyta uzyskała piękny brązowy aż prawie czarny kolor, polecamy zastosować olej oliwkowy od razu podczas pierwszej pielęgnacji płyty.

Dalej postępować zgodnie z poniższymi punktami:

- Przetrzeć płytę przy pomocy wilgotnej szmatki do czysta.
- W środku paleniska złożyć suche wióry dopiramidy, wykorzystać zapalniczkę i rozpaść VULCANUS® po raz pierwszy. Bardzo dobrze pali się przemysłowo suszone drzewo bukowe, dębowe lub jesionowe. Można wykorzystać także drewno twarde innego rodzaju.
- Przy pomocy szmatki lub ściereki papierowej przetrzeć płytę olejem do gotowania. Proces ten powtarzać kilkakrotnie aż do całkowitego rozpalenia (ok. 45 min.) a idealnie grzać i aplikować olej jeszcze przez dalszą godzinę.
- Ogień pozostawić dopalić w sposób naturalny. Powierzchnia wsiąknie rozpalony olej a po jednym czy też dwóch wykorzystaniach płyta zmieni kolor na ciemno-brązowy lub czarny. Teraz VULCANUS® jest przygotowany do wykorzystania.

Design chroniony patentem oraz certyfikacją UE ds. żywności

Korpus grilla ze stali patynowanej COR-TEN jest wyposażony w jądro akumulacyjne. Specjalny kształt oraz waga jądra gwarantują doskonałą cyrkulację gorącego powietrza, stabilność cieplną, obniżenie zużycia drewna oraz funkcjonowanie grilla także w zimie. System odpływu tłuszczu zapewni zawsze pachnące i zdrowe danie. Popielnik ułatwi utrzymanie grilla a sporo standardowego wyposażenia rozszerzy możliwości gotowania.

3) Podczas stosowania

Jak tylko zapalisz palenisko VULCANUS®, odczekaj 30–45 minut, zanim płyta osiągnie 250–300 °C, co jest maksymalna temperatura odpowiednia do gotowania. Najbardziej gorący obszar płyty znajduje się w środku każdej ze stron. Obszary naroży są odpowiednie do bardziej uważnego grillowania ryb, warzyw, serów itp., lub do utrzymywania potraw w ciepłe, dojrzewania steaków lub do garnka z sosem. Słaby wiatr i rozkład drewna w palenisku może mieć wpływ na poziom rozpalenia poszczególnych części płyty. Jak tylko płyta zacznie się zagrzewać, oczyść ją przy pomocy szpachli, dzięki czemu usuniesz tłuszcz, który pozostał na powierzchni z poprzedniego grillowania. Po czym wlej olej na miejsce, na którym chcesz gotować, i oczyść go szmatką lub papierową ścierką. Podczas gotowania dodawaj olej na płytę w zależności od potrzeb. Jeżeli chcesz zwolnić proces gotowania i dodać potrawom nutę dymu, umieść składniki na deski z twardego drewna naturalnego i połóż je na płytę.

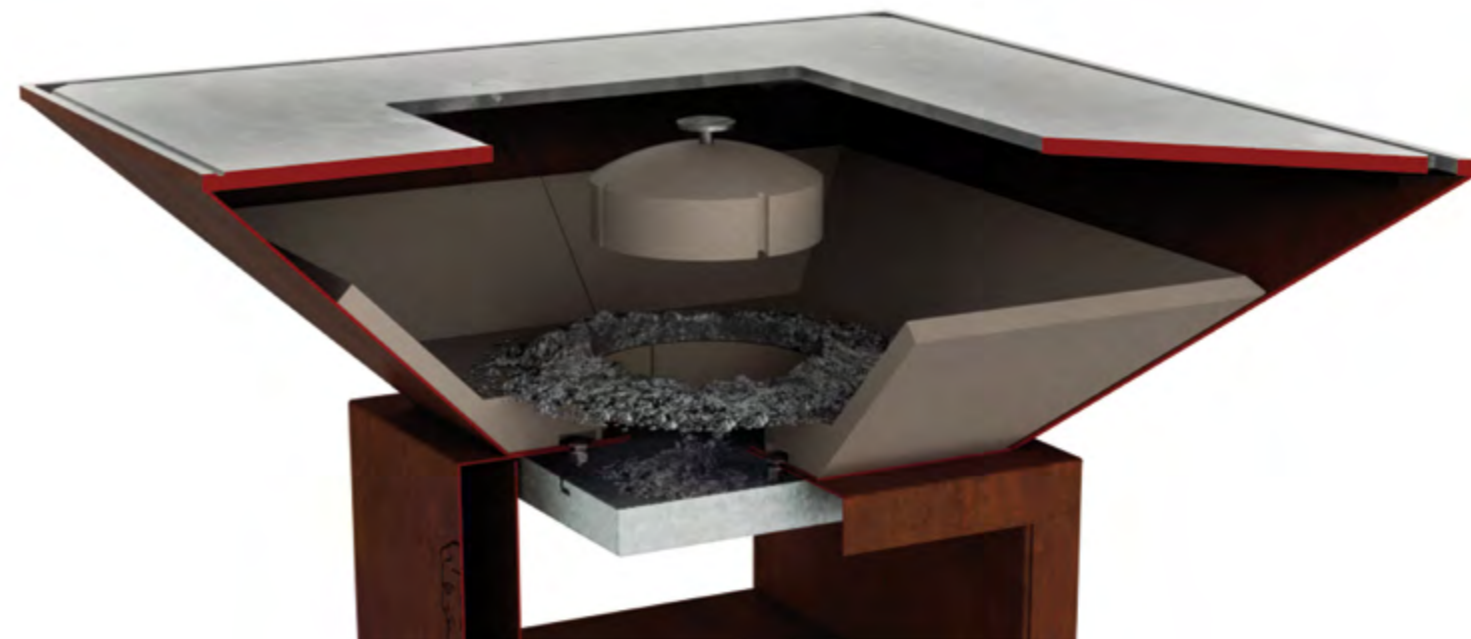


4) Gaszenie ognia

Najprostszym sposobem, jak ugasić ogień, jest jego pozostawienie aż sam się dopali lub też umieścić na płytę stosowną pokrywę. Wlanie wody do ognia mogłoby spowodować popękanie jądra akumulacyjnego. Pamiętaj także o tym, że palenisko zewnętrzne VULCANUS® może być bardzo gorące nawet kilka godzin po wykorzystaniu.

5) Czyszczenie paleniska po grillowaniu

Jak tylko płyta ochłodzi do letniej temperatury, oczyść powierzchnię szpachlą, ewentualnie szmatką lub ścierką papierową, po czym ponownie przetrzyj ją olejem. Tak zabezpieczysz płytę przed działaniem korozji i przygotujesz ją do przyszłego użycia. Popiół z paleniska usuniesz w prosty sposób. Usuń miskę ze stali nierdzewnej do gromadzenia tłuszczu. Miskę ze stali nierdzewnej można myć także w zmywarce. Podnieś wewnętrzną kopułę ceramiczną ze środka paleniska i umieść do półki pod nią stalowy pojemnik na popiół. Przy pomocy miotłki wymieć popiół przez otwór środkowy do przygotowanego pojemnika stalowego. Przed tym, nim popiół wyrzucisz, upewnij się, że jest całkowicie ochłodzony.



6) Utrzymanie paleniska i podstawy

Palenisko oraz podstawa są wyprodukowane z materiału COR-TEN, którego utrzymanie nie jest wymagające. Ten specjalny materiał został wyprodukowany do budowania statków a rdza powierzchniowa pomaga właściwie chronić stal przed korozją głębinową. VULCANUS® można z tego powodu pozostawić przez cały rok na dworze a z biegiem czasu podstawa i palenisko uzyskają naturalną rubinową patynę. Wystarczy jedynie usuwać popiół, szczególnie jeśli VULCANUS® zamierzasz odstawić na dłuższy czas. Zalecamy także wykorzystanie pokrywy (wyposażenie), która chroni grill w sposób niezawodny przed deszczem, śniegiem oraz spadaniem liści do paleniska.



7) Utrzymanie płyty

Jeżeli nie grillowano przez dłuższy czas lub płyta do grillowania nie została ochroniona poprawnie, zgodnie z instrukcją opisaną w punkcie 2) oraz 5), na płycie może powstać rdza, która powstaje na skutek rzadkiego wykorzystania lub niewystarczającego smarowania olejem. Wykorzystanie pokrywy (wyposażenie) eliminuje ww. Rdzę można łatwo usunąć lekkim przeszlifowaniem i powtórzeniem procesu patrz pkt. 2) oraz 5). A więc obowiązuje zawsze, że czym częściej VULCANUS® używamy, tym bardziej chronimy płytę przed korozją, ponieważ wchłania ona rozpalony olej. Nie trzeba się też bać niewidocznych nieczystości. Wszystko co jest niepożądane zostanie zniszczone przez ciepło, co zostało zadeklarowane także przez testy laboratoryjne oraz certyfikację.



8) Odrzucenie odpowiedzialności - ostrzeżenie bezpieczeństwa

Tak samo, jak jakiegokolwiek inne urządzenie do gotowania na otwartym ogniu, także VULCANUS® zostanie rozpalony i może być gorący jeszcze przez długi czas po tym, co przestaniesz dokładać drewno. Wszelkie części grilla VULCANUS® (płyta, palenisko a w mniejszym stopniu podstawa) mogą się rozpaść podczas użytkowania. Trzeba przeto podjąć środki zapobiegawcze, które zapewnią, by nikt z Twoich przyjaciół oraz bliskich nie dotknął grilla, póki będzie rozpalony. VULCANUS® jest zaprojektowany tylko do spalania suchego drewna oraz węgla drzewnego. Nie polecamy spalać innych materiałów lub paliw. Po wykorzystaniu trzeba się upewnić, że popiół z grilla VULCANUS® jest całkowicie chłodny, zanim zostanie wyrzucony.

9) Wyłączenie odpowiedzialności

Za poprawne i bezpieczne używanie tego produktu ponosi odpowiedzialność nabywca oraz użytkownik. Nabywca oraz użytkownik grilla wyraża zgodę na to, że ani producent VULCANUS® design s.r.o., ani też dystrybutorzy (łącznie dostawców oraz jednostek pracujących na czas nieokreślony lub jednorazowo) nie są odpowiedzialni za jakiegokolwiek obrażenia indywidualne lub szkody spowodowane w konsekwencji użytkowania tego produktu. Nabywca przyjmuje odpowiedzialność za nadzorowanie reszty, łącznie stron trzecich, dzieci oraz zwierząt domowych, by nie doszło do poparzenia o rozpalony grill, przyjmuje też ryzyka powiązane z pozostawieniem gorącego grilla VULCANUS® bez nadzoru. Podręcznik niniejszy powinien zostać umieszczony w bezpiecznym miejscu a każdy użytkownik powinien się z nim zapoznać przez wykorzystaniem grilla.

10) Ostrzeżenie

- VULCANUS® jest bardzo gorący!
- Nie używać VULCANUS® w pomieszczeniach!
- Nie stosować alkoholu lub benzyny jako podpalacza! Stosować tylko podpalacze zgodne z normą EN 1860-3!
- W celu uzyskania dalszych informacji prosimy o zwrócenie się do któregoś z naszych oficjalnych dystrybutorów.



Życzymy licznych przyjemnych przeżyć i sporo smaków podczas gotowania na naszym palenisku plenerowym VULCANUS®. Podczas produkcji staraliśmy się, by przynosił Ci radość oraz przeżycia pełne smaków.

