

metos

Puuhiiligrilli

KOPA HIBACHI, YAKITORI

Asennus- ja käyttöohjeet

Käännös valmistajan alkuperäisestä käyttöohjeesta



8.7.2020

4149977, 4149978-P

SISÄLLYSLUETTELO

Varoituksia	3
Pakkauksen sisältö	4
Grillin osat	5
Robotayaki -telineen asennus (optio)	5
Varrastukien asennus (optio)	5
Asennus	6
Etäisyydet	6
Palokaasun poisto	6
Hormi	7
Hiilimonoksidin vaarat (häikämyrkytys)	8
Käyttö	9
Grillin ensimmäinen käyttökerta	9
Tulipesä	9
Grillin sytyttäminen	10
Grillin käyttäminen.....	11
Grillin lämpötilan määrittäminen.....	13
Ylläpito ja puhdistus	14
Grilliritilöiden puhdistus	14
Tulipesän puhdistaminen.....	14
Laitteen rungon puhdistaminen	14
Tekniset tiedot	15
Takuu	16

Varoituksia

**VAROITUS!**

Tutustu huolellisesti tämän ohjeen sisältöön ennen grillin asentamista ja käyttämistä.

Tämän laitteen asennus on suoritettava valmistajan antamien ohjeiden mukaisesti paikallisia ohjeita ja määräyksiä noudattaen. Väärin suoritettu asennus voi aiheuttaa omaisuusvahinkoja, fyysisiä vammoja tai jopa kuoleman.

Säilytä tämä ohje huolellisesti ja kaikkien käyttäjien saatavilla, älä hävitä sitä!

**VAROITUS!**

Vähentääkseen tulipalon vaaraa on grilli aina asennettava palamattomalle pinnalle joka kestää kuumuutta.

Grillin ja palavien pintojen väliin on jätettävä vaadittava väli, katso "Asennus".

**VAROITUS!**

Räjähdysvaara!

Älä säilytä bensiiniä tai muita syttyviä nesteitä tai kaasua uunin läheisyydessä.

**VAROITUS!**

On äärimmäisen tärkeää, että grilli asennetaan ainoastaan näiden ohjeiden mukaisesti.

Yksi tulipalon yleisimmistä syistä on, että etäisyydet syttyviin materiaaleihin ovat liian pienet. Seuraa ohjeita!

Ainoastaan tarvittavan ammattipätevyden omaava henkilö saa asentaa grilliä.

**VAROITUS!**

Räjähdysvaara

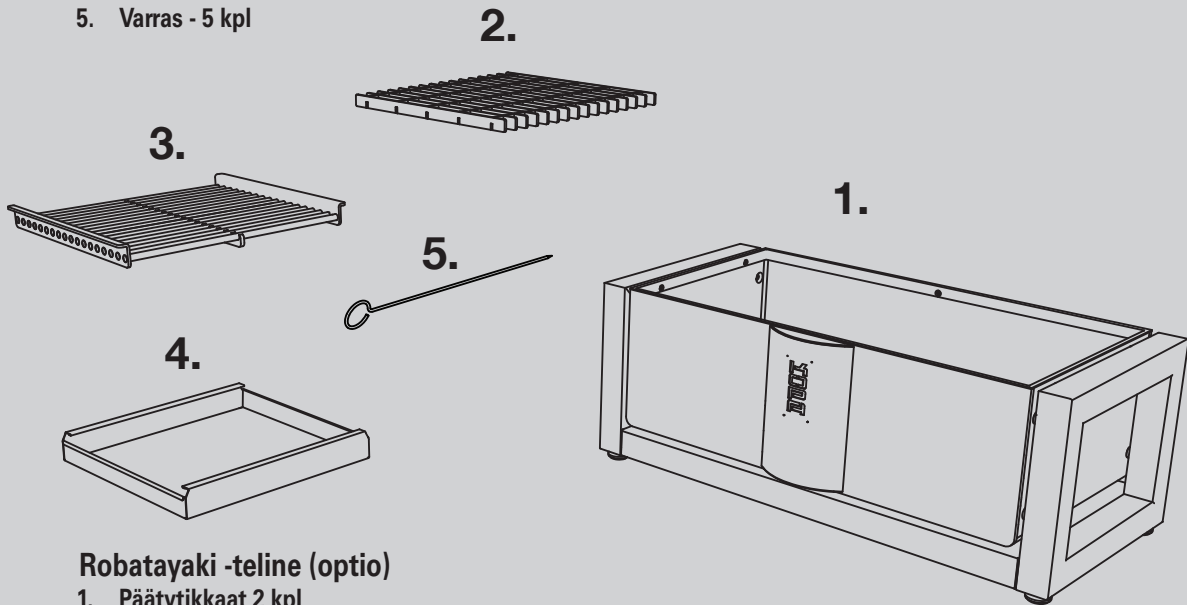
Älä koskaan käytä haihtuvia kemikaaleja, kuten hiilen sytytysnestettä, bensiiniä, rasvaa jne. tulen sytyttämiseksi tai auttamiseksi. Älä koskaan käytä kaasua (luonnon tai propaani).

Käytä ainoastaan sytykkeitä tai turvallisia (alhaisen haihtuvuuden) kiinteitä paloaineita.

Pakkauksen sisältö

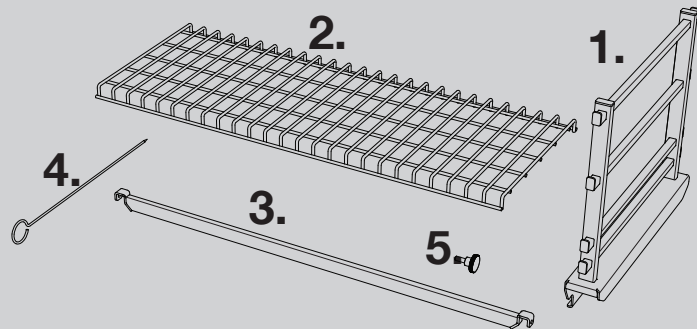
Grilli

1. Hibachi / Yakitori grilli
2. Hiiliarina (Hibachi 1 kpl, Yakitori 2 kpl)
3. Grilliritilä (Hibachi 1 kpl, Yakitori 2 kpl)
4. Tuhkapelti (Hibachi 1 kpl, Yakitori 2 kpl)
5. Varras - 5 kpl



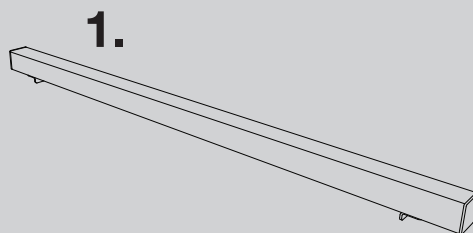
Robotayaki -teline (optio)

1. Päättyikkaat 2 kpl
2. Grilliritilä, ylempi 1 kpl
3. Vaakatuki 2 kpl
4. Varras - 4 kpl



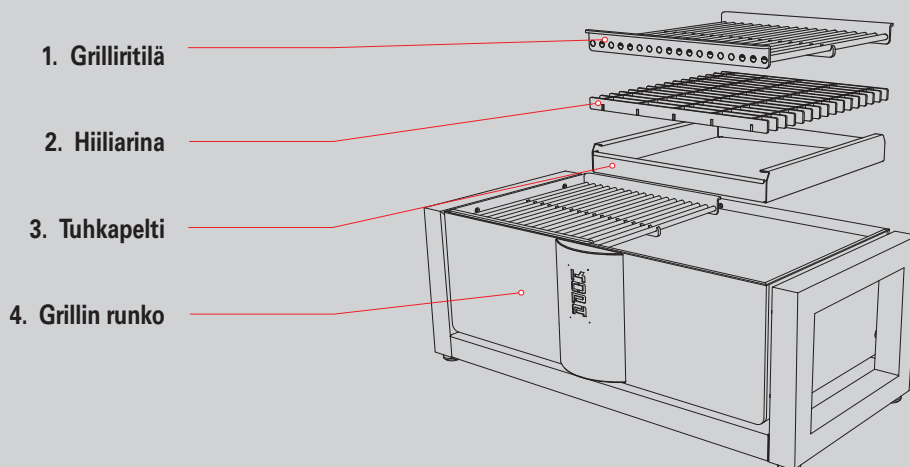
Varrastuki (optio)

1. Varrastuki 2 kpl



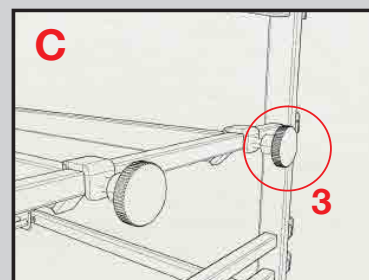
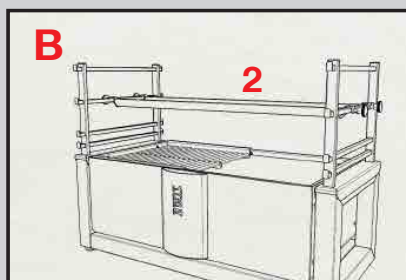
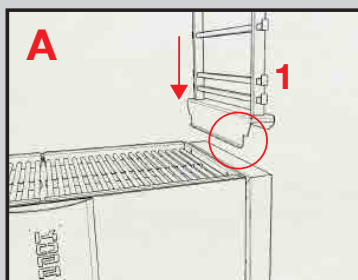
Grillin osat

KOPA HIBACHI /YAKITORI -grillit toimitetaan koottuina



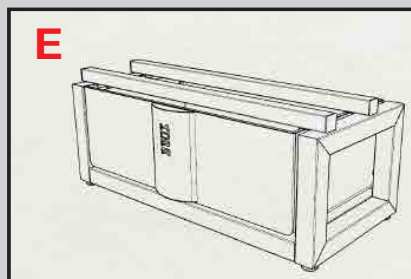
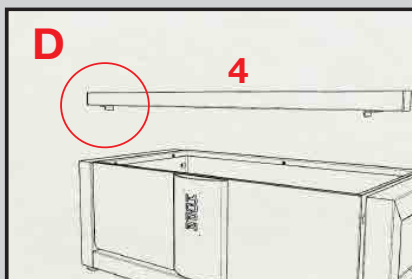
Robotayaki -telineen asennus (optio)

1. Liu'uta päätytikas (1) niin, että pidempi huuli tulee tulipesän ja grillin ulkokehyksen väliin. Varmista, että se menee pohjaan asti. Toista sama grillin toisella puolella. (Kuva A)
2. Aseta vaakatuuet (2) halutulle tasolle. (Kuva B)
3. Kiinnitä vaakatuki neljällä ruuvilla (3). (Kuva C)



Varrastukien asennus (optio)

1. Aseta varrastuet (4) niin, että lukitustappi (KUVA E) tulee alaspäin.
2. Säädä vartaan pituutta liu'uttamalla tukia edestakaisin.



Asennus

Etäisyydet

Yksikkö on asennettava noudattaen seuraavia vähimmäisvälyksiä:

Ei syttyvistä seinistä: TAKAPUOLELLE JA SIVUILLE: 10 cm; EDESSÄ: 0,5 m

Syttyvää materiaalia olevista seinistä: TAKAPUOLELLE JA SIVUILLE: 1 m; EDESSÄ: 1 m

Uuni tulee asentaa palamattomalle alustalle, ja sen on oltava vähintään 2 m etäisyydellä palavasta lattiasta kaikilla sivuilta.

Palokaasun poisto

Grilli on avoin, kiinteän polttoaineen grilli, joka on tarkoitettu ensisijaisesti ulkokäyttöön.

Jos aiot käyttää grilliä sisätiloissa, on erittäin tärkeää saada paikallisten paloviranomaisten hyväksyntä.

Käytön jälkeen, hiilien on oltava kokonaan sammuneita. Jos tämä ei ole mahdollista, on poisto varustettava ajastimella niin, että savukaasujen koneellinen poisto toimii vähintään kolme tuntia käytön jälkeen ja käynnistyy taas tunnin ennen kun ihmiset taas tulevat keittiöön.

Suosittellemme, että hiili sammutetaan kokonaan käytön jälkeen. Jos kiinteistössä on asuntoja, on savukaasujen koneellinen poisto jätettävä päälle yli yön.

Suosittellemme käyttämään CO varoitinta tai CO varoitin joka on kytketty savukaasujen koneellisen poistoon niin, että poisto käynnistyy automaattisesti heti jos häikä havaitaan.

Alla on höyrykuvun ja poistokanavaan suosituksia. Huomaa kuitenkin, että nämä ovat vain suosituksia. Noudata aina kiinteitä polttoaineita käyttävien uunien ja grillien käyttöä koskevia paikallisia säännöksiä ja määräyksiä, varsinkin jos nämä vaatimukset ylittävät alla olevat suositukset.

Kuvun sisäreunan tulee ylittää tai ulottua vähintään 30 cm (vaakasuoraan) keittopinnan reunan ulkopuolelle kaikilla avoimilla sivuilla. Kuvun reunan ja keittopinnan väli (pystysuuntaan) ei saa ylittää 130 cm.

Tämä laite on asennettava kuvun alle, jossa on hyväksytty palonsammutusjärjestelmä. On erittäin suositeltavaa asentaa sprinklerijärjestelmä.

Pistoilman tilavuus tulee olla 700 m³ / h (Hibachi), 1500 m³ (Yakitori)

Käytön aikana on varmistettava riittävä raittiin ilman saanti. Tarkista kuvun valmistajan erittely tätä koskien.

Hormi

Palokaasukanavien asennuksen saa suorittaa ainoastaan tarvittavan ammattipätevyys omaava henkilö, jolla on tietoa paikallisviranomaisten vaatimuksista. Seuraavat tiedot ovat ainoastaan suuntaa antavia.

Hormimateriaali

Tarkista paikallisviranomaisten vaatimukset

Saatavana on erittäin suositeltavia erilaisia erikoistuneita savukaasujärjestelmiä, mukaan lukien ruostumattomasta teräksestä valmistetut kaksi- ja kolmekerroksisia tuotteet. Valmistaja suosittelee, että kaikki liitokset, saumat ja laipat tiivistetään täysin ja että ne mieluiten on täysin hitsattu. (Paikallisen urakoitsijasi tulee neuvoa sinua käytettävissä olevista järjestelmistä.)

Suosittelun hormin koko

Suosittelimme käyttämään hormia, jonka halkaisijaa on 300 mm.

Palovaaran vähentäminen

Palavan hiilen korkeista lämpötiloista johtuen pakokaasujen lämpötilat voivat olla melko korkeat, ja niihin voi sisältyä hartseja ja hiukkasia. Koska nämä olosuhteet aiheuttavat palovaaraa, ota huomioon seuraavat tekijät:

- Pidä hormi aina puhtaana
- Käytä hyvälaatuisia hiiltä, joka ei kipinöi palaessa
- Tarkista hormi vähintään joka kolmas kuukausi noen ja / tai kreosootin kertymisen varalta.

Hormipalon torjunta

Estä hormipaloo seuraavasti:

- Pidä hormikanavat puhtaina
- Pidä kupu puhtaana ja rasvattomana.
- Pidä kuvun suodattimet puhtaina.
- On suositeltavaa käyttää erityistä palokaasun poistojärjestelmää
- Harusta hormi palokatolla.
- Jos mahdollista, poista noki ja hiukkaset pakokaasusta ilmanpuhdistimella.
- Varmista, että hormin lämpötila ei ylitä 80 °C.



MUISTA!

Hormipalot syntyvät useimmiten huonon huollon ja puhdistusaikataulun puuttumisen vuoksi. Useimmat tulipalot voidaan estää yksinkertaisesti toteuttamalla säännöllinen puhdistus.

Hiilimonoksidin vaarat (häkämyrkytys)

Monet vaarat liittyvät hiilimonoksidin (CO), joista jotkut ovat lyhytaikaisia, ja osa voi olla vahingoittaa pysyvästi tai jopa johtaa kuolemaan. Häkämyrkytys voi aiheutua useista lähteistä mukaan lukien jokapäiväistä kohteita ja laitteita joita käytetään kotona tai töissä.

Kun hiilimonoksidi on hengitetty, se korvaa happea veressä, mikä tappaa soluja ja estää elintärkeiden elimien hapensaannin.

Yksi häkämyrkytyksen seurauksista on kuolema. Tarpeeksi iso annos tätä hajutonta, väritöntä ja mautonta kaasua voi tappaa minuuteissa. Ihmisiä kuolee vuosittain häkämyrkytyksen, tietämättä mitä on tapahtumassa. Uhri vaipuu tajuttomuuteen eikä enää tule tajuihinsa, tai uhri voi olla unessa hengittäessään kaasua eikä herää enää koskaan.

Pieninä annoksina häkämyrkytys voi aiheuttaa monenlaisia oireita ja ongelmia ja riippuen kuinka usein kaasua hengitetään ja kuinka paljon se voi aiheuttaa sekä lyhyt- että pitkäaikaisia vaurioita. Yksi lyhytaikaisista häkämyrkytyksen vaurioista on erinäisiä oireita, jotka usein muistuttavat influenssaa. Tämä tarkoittaa, että uhri voi tietämättään hengittää hiilimonoksidia pidemmän aikaa, mikä voi johtaa joko pitkäaikaisiin tai pysyviin vammoihin tai jopa kuolemaan.

Hiilimonoksidin pitkän aikavälin vaarat voivat olla tuhoisia ja voivat vaikuttaa loppuelämän. Hiilimonoksidi voi aiheuttaa aivovaurion, sydänoireita, suuria elintoimintahäiriöitä, muisti- tai kognitiivisia ongelmia, käytytymisen ja persoonallisuuden muutoksia ja monia muita pysyviä ongelmia.

Hiilimonoksidin vaaroja voi syntyä sekä kotona että työympäristössä, ja monet ihmiset kärsivät näistä vaaroista yksinkertaisesti koska eivät tiedä eivätkä osaa varoa.

On olemassa lukuisia tapoja vähentää riskiä altistua hiilimonoksidille. Hiilimonoksidin hengittämisen seuraukset vaikuttavat useimmiten ihmisiin, jotka eivät tunne myrkytysoireet, miten auttaa ja miten hoitaa oireita ja mikä aiheuttaa hiilimonoksidia.

Häkä on hiljainen ja tappava vaara joka vie tuhansia ihmishenkiä ympäri maailmaa vuosittain. Surullista on, että monet hiilimonoksidin liittyvät kuolemat olisi voitu välttää yksinkertaisilla varotoimilla ja pienellä valppaudella.

Se tosiasia, että tämä kaasu on lähes mahdoton havaita, ja se, että häkämyrkytyksen oireet ovat niin epämääräisiä lisää tämän kaasun vaarallisuutta.

On tärkeää muistaa, että tietämys hiilimonoksidin vaaroista voi jossain määrin auttaa sinua välttämään niitä, tai ryhtyä asianmukaisiin toimiin, jos olet joutunut kaasun vaikutuksen alaiseksi. Tämä voi puolestaan estää vakavien ja pitkäaikaisten vaurioiden syntymistä ja jopa auttaa pelastamaan ihmishenkiä.

Käyttö

Grillin ensimmäinen käyttökerta

Ennen grilliritilöidenkäyttöä pese ne huolellisesti miedolla astianpesuaineella jäljellä olevien koneistusöljyjen poistamiseksi.

Kun käytät laitetta ensimmäistä kertaa, varmista, että poltat grilli tyhjänä riittävällä kuumuudella polttaaksesi kaikki jäännösöljyt, jotka saattavat vielä jäädä grilliritilöille pesun jälkeen.

Anna grillin jäähtyä ja puhdistu grilliritilät vielä toisen kerran. Sen jälkeen grilli on käyttövalmis.



VAROITUS!

Kuumia pintoja

Älä koske laitteen pintoihin sen käytön aikana, ennen kuin se on jäähtynyt. Palovammojen ja loukkaantumisten vaara.

Tulipesä

Hibachi / Yakitori-grillissä on tulipesä ilman ilma-aukkoja ja on valmistettu 5 mm paksuisista terässeinistä. Tämä varmistaa tasaisen ja voimakkaan lämmön, jota tarvitaan grillaamiseen ritilällä ja vartailla. Jos käytät grilliä perusmuodossaan ilman Robotayaki -telinettä, voit säätää lämpötilaa hiilien määrällä.

Jos grilli ei ole koottu, laita ensin tuhkapelti paikalleen, sitten hiiliarina ja viimeiseksi grilliritilä.

Katso komponenttien oikea järjestys sivulla 7.



Hiilien sytyttämiseen ei saa käyttää syttyviä nesteitä, kuten alkoholia, bensiiniä tai vastaavaa.

Tämä voi olla erittäin vaarallinen, koska nesteet höyrystyvät ja voivat räjähtää.

Palavien nesteiden käyttäminen sytytykseen voi johtaa vakavaan onnettomuuteen ja jopa kuolemaan.

Grillin sytyttäminen

Suosittelimme, että käytät KOPA Starter sytytyslaitetta yhdessä KOPA Fire Starters sytykkeiden kanssa sytyttäessä grilliä.

Tulen sytyttäminen grilliin on käytännössä sama kuin tulen sytyttäminen takassa. Suosittelemme, että sytyttäviä tai turvallisia (vähähaituvia) kiinteitä palonlähtölohkoja käytetään yhdessä pienten puulastujen tai hiilien kanssa.

On suositeltavaa, että tuli sytytetään keskelle pesää.

Kytke poistopuhallin päälle ennen tulen sytyttämistä, jos käytät laitetta sisätiloissa.

Poista grilliritilät ennen sytyttämistä

Tulen syttyminen ilman KOPA sytytyslaitetta.

1. Laita sytykkeet puulastujen viereen hiilien alle keskelle tulipesää.
2. Kasaa hiiliä sytykkeiden päälle ja sytytä sytykkeet.
3. Odota, kunnes puuhiili on syttynyt, ja lisää tarvittaessa suurempia puukappaleita.
4. Kun kaikki puuhiili on syttynyt, levitä puuhiili tulipesään ja lisää tarvittaessa hiiltä.

Tulen syttyminen käyttämällä KOPA sytytyslaitetta.

1. Laita kolme tai neljä sytykettä tulipesän pohjalle 30 x 30 cm: n suorakulmion sisällä.
2. Täytä sytytyslaite hiillillä.
3. Sytytä sytykkeet ja aseta sytytyslaite sytykkeiden päälle.
4. Odota noin 20 minuuttia, kunnes puuhiili on syttynyt.
5. Käyttäen lämpösuojakäsineitä, avaa sytytyslaitteen alaovi ja nosta sitä varovasti.
6. Aseta sytytyslaite tulenkestävälle pinnalle
7. Levitä puuhiili tulipesään ja lisää tarvittaessa lisää hiiltä.

Voit käyttää hiilihankoa hiilen liikuttamiseen. Jos hiilet jakaa epätasaisesti tulipesään, voidaan luoda erilaisia lämpötilavyöhykkeitä.

Varo, että et tee tarpeisiin nähden liian isoa tulta.



VIHJE!

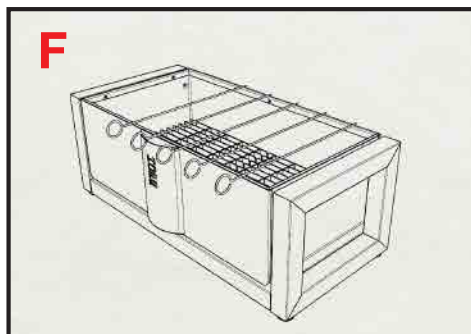
On tärkeää odottaa, kunnes puuhiili on lakannut palamasta ja kekäleet ovat muuttuneet harmaiksi. Tämä tarkoittaa, että puuhiili on stabiloitunut jolloin se tuottaa vähemmän kipinöitä ja kypsennyslämpötila on tasaisempi.

Grillin käyttäminen

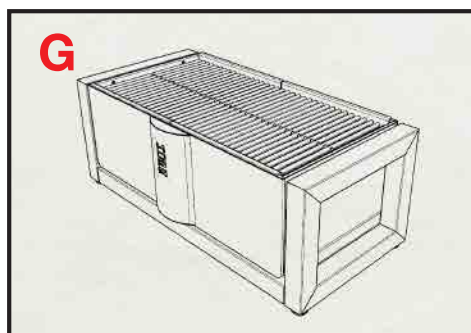
Voit käyttää KOPA Hibachi /Yakitori Grilliä erilaisilla kokoonpanoilla alla olevien kuvien mukaisesti:

Peruskokoonpano

1. Vartaat, ei grilliritilöitä - Aseta vartaat suoraan tulipesän rungon päälle (kuva F)

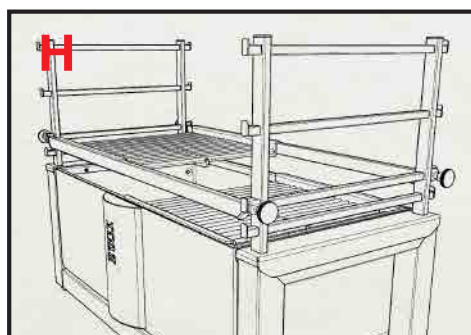


2. Grilliritilä - Grillaa ritilöiden päällä (kuva G)
(Yakitorilla voit käyttää puolet pituudesta grilliritilälle ja toinen puoli vartaille)



Robotayaki -teline (Optio)

3. Grilliritiläteline - Aseta vaakatuett tikkaiden ulkopuolisiin koukkuihin halutulle tasolle ja aseta grilliritilä vaakatuukien päälle kuvan H mukaisesti.



Robotayaki -teline (Optio)

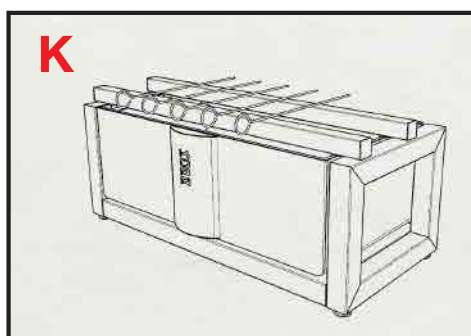
4. Grilliritilä ja ylempi grilliritilä - Grilliritilöiden ollessa alkuperäisessä asennossa, aseta ylempi ritilä vaakatuikiin halutulle tasolle, jotta liha saadaan hitaasti haluttuun lämpötilaan (kuva I).



5. Vartaat vaakatuella - Aseta vaakatuki halutulle tasolle ja laita vartaat vaakatasolle (kuva J).

**Varrastuki (optio)**

6. Vartaat varrastuella - Aseta varrastuet tulipesän päälle. Varrastukien välinen etäisyys riippuu vartaiden pituudesta. Aseta vartaat varrastuen päälle. Voit käyttää varrastukia estääksesi vartaiden kääntymästä (Kuva K).



Grillin lämpötilan määrittäminen

Voit käyttää tätä nopeaa ja tarkkaa tapaa "mitata" lämpötilaa.

Pidä kättäsi lähellä kypsennyspintaa.

Jos joudut poistamaan kätesi:

- 2 sekunnissa, on lämpötila 350–450°C
- 4 sekunnissa, 150 - 200 ° C;
- 6 sekunnissa, 90 ° - 120 ° C.



TÄRKEÄ!

Hyvän kypsennystuloksen varmistamiseksi on tärkeää käyttää korkealaatuista puuhiiltä. Suosittelemme käytettäväksi kovapuista ravintolalaatuista puuhiiltä tai luonnollisia brikettejä, joissa käytetään tärkkelystä sideaineena.



TÄRKEÄ!

Grilli on tarkoitettu ulkokäyttöön, mutta älä jätä sitä säiden armoille. Tuo laite aina katon alle tai peitä se suojakotelolla käytön jälkeen. Jos grilli jätetään säiden armoille, se voi vaurioitua.



TÄRKEÄ!

Käytä vain polttoaineena ainoastaan hiiliä! Älä käytä tuotteita, joita ei ole määritelty käytettäväksi tämän grillin kanssa.

Älä käytä minkäänlaisia puristettuja puutuotteita. Se voi vahingoittaa laitetta.



TÄRKEÄ!

Älä koskaan käytä vettä tai jäätä hiilien. Toistuvat rajut lämpötilan muutokset aiheuttavat tulenkestävien materiaalien halkeilun, joka vaatii korjausta ja niiden vaihtamista.

Ylläpito ja puhdistus



HUOMIO!

Huoltotoimenpiteet ja puhdistus tulee suorittaa vain, kun yksikkö on täysin jäähtynyt. Älä käytä kemiallisia tuotteita grillin puhdistamiseen.

Älä koskaan kaada vettä laitteeseen hiilen sammuttamiseksi!



MUISTA!

Tulipalovaara!

Älä koskaan laita tuhkaa palavista materiaaleista valmistettuihin astioihin.

Tuhka olisi sijoitettava tulenkestävään metallisäiliöön, joka on erityisesti valmistettu tätä toimintoa varten.

Älä koskaan aseta tuhka-astiaa palavasta materiaalista valmistetulle lattialle.

Grilliritilöiden puhdistus

Ennen kuin käytät grilliä ruoanlaittoon, sinun on puhdistettava alemmat grilliritilät metalliharjalla poistaaksesi kaikki rasvat tai palanut ruoka, jotka ovat ritilään mahdollisesti kertyneet. Ylempi grilliritilä tulee puhdistaa miedolla saippualla.

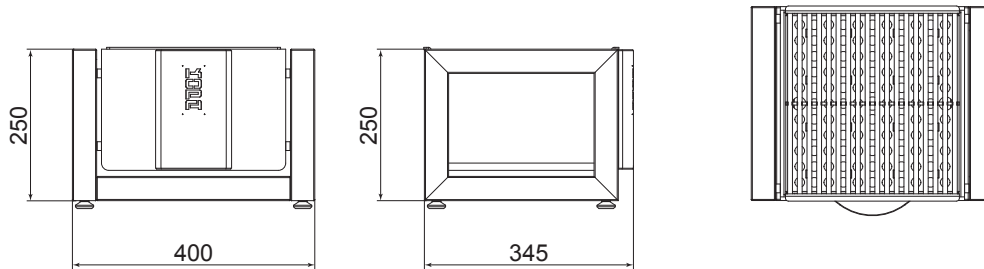
Tulipesän puhdistaminen

Puhdista tulipesä metallisella lastalla ja aseta tuhkat palonkestävään astiaan. Aseta astia aina palonkestävälle lattialle. Älä hävitä astian sisältöä ennen kuin tuhka on täysin jäähtynyt. Hiilet voivat pysyä kuumana tuhkassa melko pitkään ja aiheuttaa tulipalon, jos ne heitetään roskeen ennen kuin ne ovat täysin jäähtyneitä.

Laitteen rungon puhdistaminen

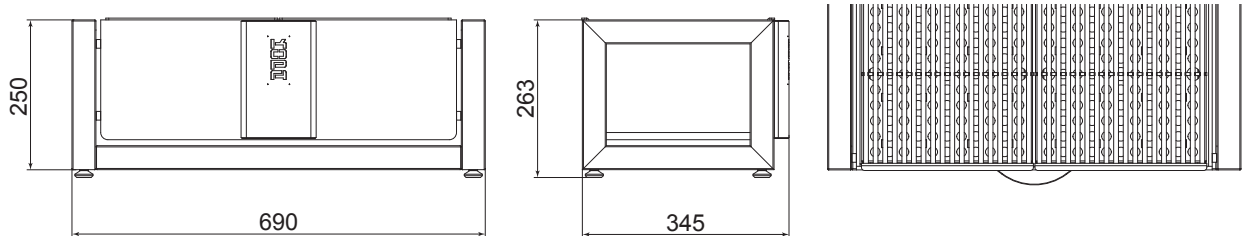
Puhdista grillin ulkopinta miedolla saippualla ja liinalla. Älä käytä hankaavia materiaaleja pinnan puhdistamiseen, koska se voi naarmuttaa pintaa.

Tekniset tiedot



Hibachi

Paino: 26 kg • Grillauspinta-ala, ala: 290 x 300 mm



Yakitori

Paino: 43 kg • Grillauspinta-ala, ala: 580 x 300 mm

Takuu

Takuurajoitukset

Tämä rajoitettu takuu ei kata minkäänlaisia vaurioita, jotka johtuvat seuraavista:

1. Käyttö ympäristövaatimusten ulkopuolella, ts. käyttö muuhun kun elintarvikkeiden grillaamiseen
2. Väärinkäyttö, kohtuuton käyttö tai tuotteen käyttöoppaassa olevien ohjeiden laiminlyöminen.
3. Epätavallinen fyysinen rasitus, kuten toiminta pitkällä aikavälillä yli 350 °C tai lyhytaikainen (enintään 5 minuuttia) yli 400 °C.
4. Tuotteen asennuksen aikana aiheutuneet vauriot.
5. Vahingot, jotka aiheutuvat muutoksista tai korjauksista, joita valmistaja ei ole hyväksynyt.
6. Tuotteet, joiden sarjanumero ja / tai materiaalinumero on poistettu, revitty tai on lukukelvoton.
7. Vahinko joka johtuu väärän tai väärin käytetyn pakkauksen aiheuttamat vauriot.
8. Jos laitteessa on poltettu minkä tahansa tyyppisiä puristettuja puutuotteita.
9. Vaurioita, jotka johtuvat kemiallisten puhdistusaineiden käytöstä uunissa, samoin kuin vaurioita, jotka johtuvat nesteiden tai kemikaalien kaatamisesta tai suihkuttamisesta uuniin.
10. Tuotteet, joiden todetaan / ilmoitetaan varastetuiksi.
11. Normaali halkeilu laajenemisesta ja supistumisstressien lieventämisestä.
12. Teräksen tai ruostumattoman teräksen osien värinmuutos ja vähäinen muodonmuutos normaalista käyttölämpötilasta johtuen.
13. Takuu ei korvaa hiiliritilöitä



Jäteastia, jonka päälle on merkitty rasti, tarkoittaa, että Euroopan unionin alueella tuote on toimitettava erilliseen keräyspisteeseen, kun tuote on käytetty loppuun.

Tämä koskee sekä laitetta että tällä symbolilla merkittyjä lisälaitteita. Näitä tuotteita ei saa heittää lajittelemattoman yhdyskuntajätteen joukkoon.

metos
kitchen intelligence®