

**GRILL PALENISKO OGRODOWE**  
**MG405**  
**INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA**

Szanowni Państwo, dziękujemy za zakup produktu Master Grill&Party.



**WAŻNE!** Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie poniższej instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.

### INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. **UWAGA!** Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Grill-palenisko nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach, w przyczepach kempingowych, w namiotach, na łodziach itp!
2. Grill- palenisko należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Nie używać przy silnym wietrze. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości (co najmniej 1,5m) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa lub przewodów elektrycznych.
3. **UWAGA!** Grill- palenisko może być bardzo gorący, nie przesuwaj podczas pracy! Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem! Zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie nachylać twarzy bezpośrednio nad grillem! Nie dotykać grilla lub jego elementów nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania zawsze stosować rękawice ochronne. Ostrożnie otwierać pokrywę rozpalonego grilla aby nie zostać poparzonym w przypadku nagłego wydostania iskier.
4. Przy użytkowaniu jako paleniska używać jako paliwa wyłącznie: suchego drewna, węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego. Nie używać jako paliwa: malowanego lub konserwowanego chemicznie drewna, sklejk, płyt wiórowych, węgla, koksu, kartonu itp. W przypadku użytkowania jako grill dopuszczalne jest stosowanie wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.
5. Nie napełniać nadmiernie misy paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać, aby nie przepętnić paleniska lub popielnika popiołem podczas użytkowania – max. ilość paliwa wynosi 1/3 pojemności misy.
6. **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
7. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
8. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą (szarego) popiołu!
9. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 2.0 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie **OSTRZEŻENIE!** 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!
10. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
11. Nie używać wody do dogaszania grilla! Rekomendowany jest piasek.

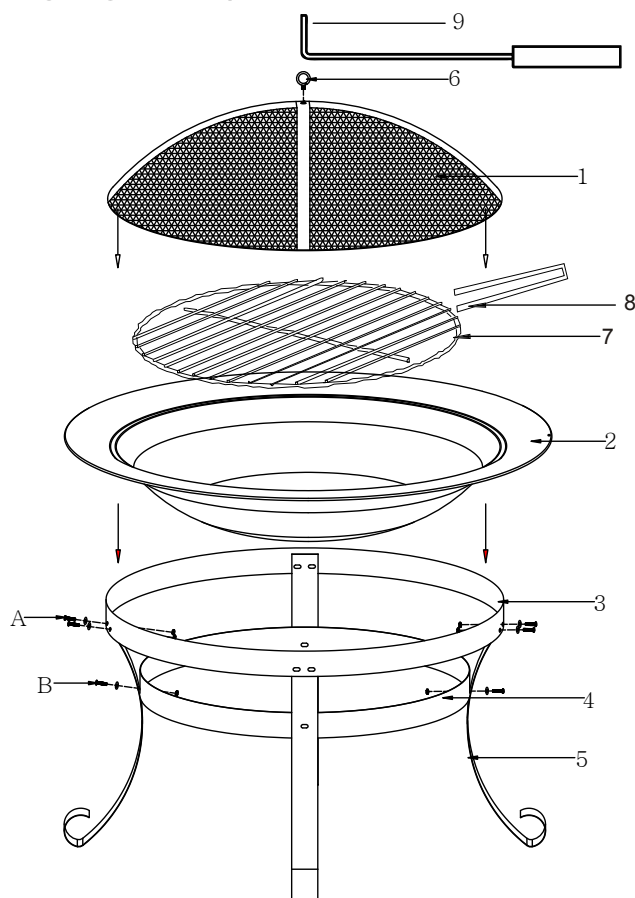
12. Zawsze upewnić się, że grill jest całkowicie zimny przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy- usuwanie gorącego popiołu grozi poparzeniem lub pożarem!
13. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

## INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

### I. Schemat budowy urządzenia.

Elementy składowe i montażowe:

1. Ażurowa pokrywa przeciwwiskrowa- 1szt
2. Misa- 1szt
3. Górna duża obręcz podstawy- 1szt
4. Dolna mała obręcz podstawy- 1szt
5. Nogi- 4szt
6. Mocowanie ramienia- 1szt
7. Ruszty grillowy- 1szt
8. Uchwyt rusztu- 1szt
9. Pogrzebacz- 1szt
- A. Śruba i nakrętka M6x10mm- 8kpl
- B. Śruba i nakrętka M6x16mm- 4kpl
- C. Nakrętka mocująca uchwyt- 1szt



### II. 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. Zamocuj nogi (5) do górnej, szerszej obręczy za pomocą kompletu śrub (A) oraz dolnej, węższej obręczy za pomocą kompletu śrub (B).
2. Włóż mocowanie ramienia (6) do otworu w górnej części pokrywy (1) a następnie dokręć za pomocą nakrętki (C).
3. Natóż misę (2) na uprzednio zmontowaną podstawę (2, 4, 5).
4. Do środka misy (2) włóż ruszt węglowy (7).
5. Do rusztu (7) zamocuj rączkę (8).
6. Natóż pokrywę (1) na misę (2) posługując się pogrzebaczem (9).

### III. Użytkowanie

 **UWAGA!** 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, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji.

Ustawić grill, zgodnie z wymaganiami zawartymi w instrukcji bezpieczeństwa. Zdjąć pokrywę oraz wyjąć ruszt na potrawy. Upewnić się czy misa jest pozbawiona popiołu. Palenisko dopełnić paliwem. Wyłożenie zbyt dużej ilości paliwa ponad ilość podana w instrukcji bezpieczeństwa może spowodować odbarwienie powłok ochronnych, przepalenie rusztu, misy, szybsze zużycie urządzenia oraz zaproszenie ognia! Rozpalić ogień od strony z której wieje wiatr, czekając cierpliwie aż płomienie zgasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. W przypadku użycia paleniska jako grilla rozprosząć węgiel drzewny/brykiet równomiernie po całej powierzchni misy używając odpowiedniego pogrzebacza bądź szczypiec. Za pomocą uchwytu nałożyć ruszt na potrawy- w przypadku gdy palenisko ma być wykorzystywane jako grill. Przy wykorzystywaniu urządzenia jako paleniska ostrożnie nałożyć pokrywę postępując się pogrzebaczem. Nie chwycić nigdy uchwytu pokrywy nieostrożną dłońią, aby uniknąć poparzenia! Jeśli zachodzi potrzeba uzupełnienia paliwa należy zawsze posłużyć się długimi szczypcami. Nigdy nie odkładać gorącej pokrywy oraz uchwytu na trawę, elementy drewniane, meble itp. W przypadku wypadnięcia paliwa na zewnątrz misy, należy je natychmiast ugasić! 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. Na ruszcie grillowym ułożyć potrawy. Zaleca się używanie aluminiowych tacek grillowych do przyrządzania potraw, aby uniknąć zapalenia się skapującego tłuszczu.

#### **Przydatne 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 bryketu 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 (dotyczy grilli wyposażonych w 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.

#### IV. Zakończenie pracy i przechowywanie

Na zakończenie grillowania pozwolić aby grill wygaś. Po skończonej pracy należy zawsze upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania nie używać wody lecz piasek (nie dotyczy zdarzeń awaryjnych)! Następnie usunąć popiół z misy upewniając się, że żar wygaś i nie spowoduje pożaru w miejscu składowania. Następnie oczyścić 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.

#### V. Postępowanie reklamacyjne

Zgłoszenia reklamacyjne z tytułu niezgodności towaru z umową sprzedaży powinny być dokonane w miejscu zakupu urządzenia. Prosimy o zwrócenie uwagi, iż nie odpowiadamy za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem, sprzecznym z powyższą instrukcją lub użytkowaniem niezgodnym z przeznaczeniem produktu. W przypadku reklamowania w/w produktu nabywca zobowiązany jest dostarczyć produkt kompletny i w opakowaniu umożliwiającym bezpieczny transport. Artykuły zabrudzone nie będą przyjmowane do naprawy.

Zastrzegamy możliwość zmian technicznych w stosunku do poniższej instrukcji, na skutek wprowadzania modyfikacji służących doskonaleniu produktu.

---

Floraland Sp. z o.o. Sp. k.  
ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Polska  
[www.floraland.pl](http://www.floraland.pl) [www.mastergrillparty.pl](http://www.mastergrillparty.pl)

---