

**GRILL KOCIOŁEK PODWÓJNIE EMALIOWANY Z POPIELNIKIEM średnica 46cm
MG410****INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA**

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.







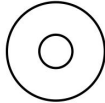
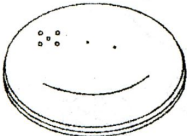


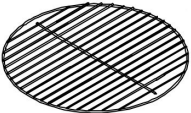


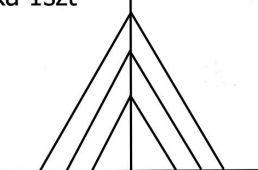

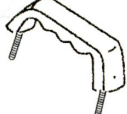

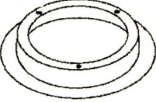
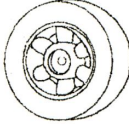

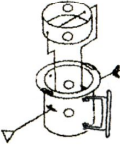




INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. **UWAGA!** Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach, w przyczepach kempingowych, w namiotach, na łodziach itp!
2. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Nie używać przy silnym wietrze lub opadach. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości (i nie mniejszej niż 2m) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podtóg, rozpałki, paliwa lub przewodów elektrycznych.
3. **UWAGA!** Zwrócić szczególną ostrożność na gorące części grilla: nigdy nie dotykać: popiołu, węgla i części grilla, kiedy są gorące! Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem! Nie nachylać twarzy, włosów, rąk bezpośrednio nad grillem! Nie dmuchać ustami w ogień- niebezpieczeństwo zachłyśnięcia dymem! Podczas użytkowania zawsze stosować rękawice ochronne.
4. Ostrożnie otwierać pokrywę rozpalonego grilla aby nie zostać poparzonym w przypadku wydostania się ognia lub zapalenia się zebranych gazów.
5. W trakcie przemieszczania zimnego grilla przed i po użyciu należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie popielnika; przetaczanie zimnego grilla na kółkach może odbywać się tylko bardzo wolno, po poziomej i równej powierzchni.
6. Jako paliwa do grillowania potraw używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego. Nie napełniać nadmiernie miski paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać, aby nie przepętnić paleniska lub popielnika popiołem podczas użytkowania – max. ilość paliwa wynosi 1/3 pojemności miski.
7. **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!
8. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30 minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
9. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą (szarego) popiołu!
10. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
11. **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!
12. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
13. Nie używać wody do dogaszania grilla! Rekomendowany jest piasek.
14. Zawsze upewnić się, że grill jest całkowicie zimny przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy- usuwanie gorącego popiołu grozi poparzeniem lub pożarem!

15. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party (rękawica, szczypce itp).

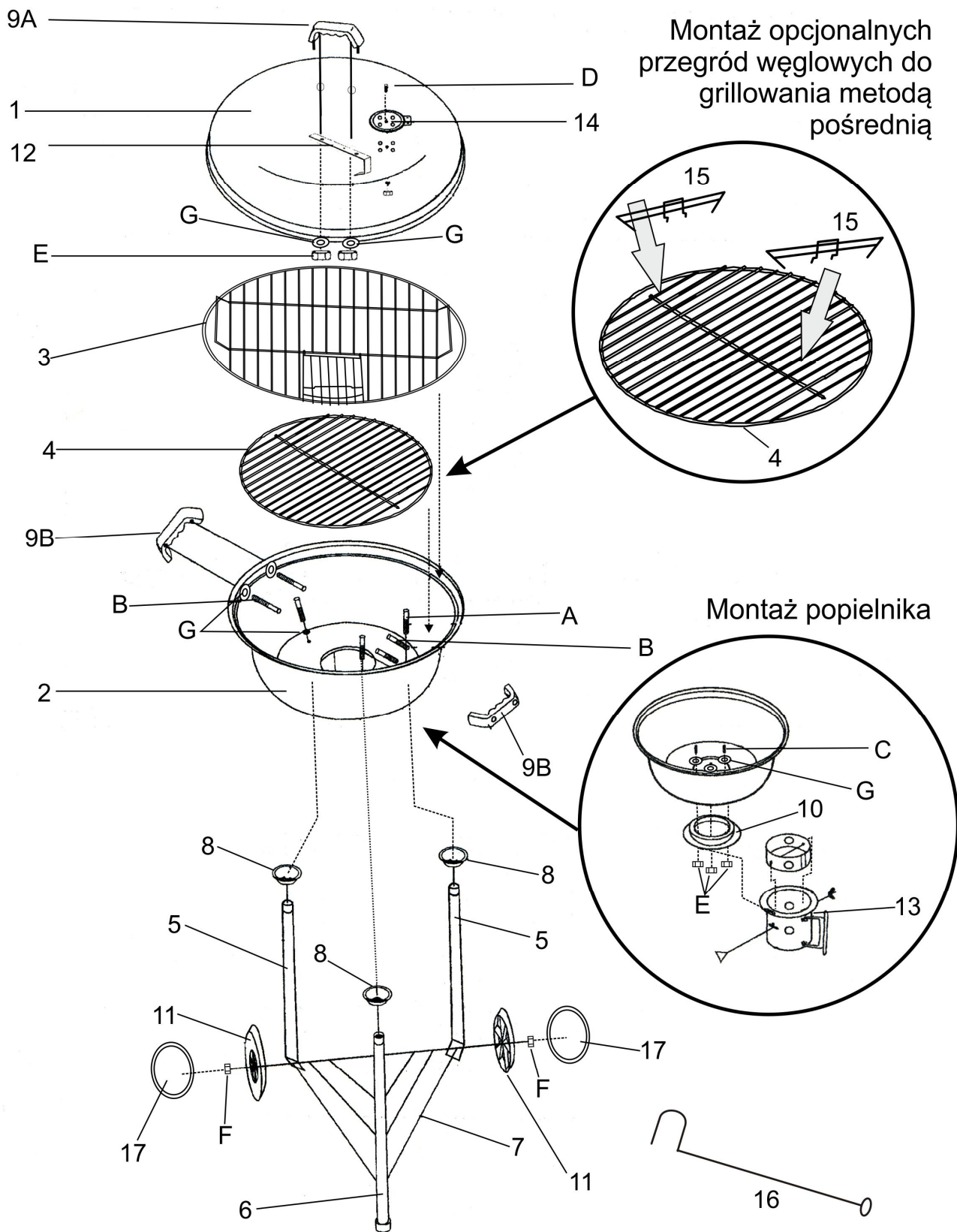
INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

I. Schemat budowy urządzenia.

 A. śruba M6x30 3szt	 B. śruba M6x12 4szt	 C. śruba M6x12 3szt
 D. śruba szybra M5x10 z nakrętką M5 1kpl	  E. nakrętka M6 5szt F. nakrętka M8 2szt	 G. podkładki: 12szt
1. Pokrywa 1szt 	2. Misa 1szt 	3. Ruszt na potrawy 1szt 
4. Ruszt węglowy 1szt 	5. Noga krótka 2szt (do kólek) 	6. Noga długa 1szt 
7. Półka 1szt 	8. Osłona mocująca nogi 1szt 	9A. Rączka pokrywy 1szt 
9B. Rączka misy 2szt 	10. Kryza popielnika 1szt 	11. Koła 2szt 
 12. Uchwyt wewnętrzny pokrywy 1szt	 13. Popielnik 1szt	 14. Szyber 1szt
 15. Przegroda rusztu 2szt	 16. Uchwyt pomocniczy 1szt	 17. Dekiel kół 2szt

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. Natóż wierzchnią rączkę pokrywy 9A na pokrywę 1. Po spodniej stronie pokrywy zamocuj uchwyt wewnętrzny 12 służący do wieszania pokrywy na boku misy. Całość skręć nakrętkami E z podkładkami G.
2. Na zewnątrz pokrywy przymocuj szyber 14 poprzez śrubę z nakrętką D.
3. Zamocuj nogi: krótsze 5 i dłuższą 6 do misy 2 poprzez ostony (miseczki) 8 za pomocą śrub A i kompletu podkładek.
4. Do nóżek 5 i 6 zamocuj półkę, natóż koła 11 na oś półki i dokręć nakrętkami F. Na koła załóż dekle 17.
5. Do dołu misy 2 zamocuj kryzę popielnika 10 poprzez śruby C podkładki G i nakrętki E.
6. Przymocuj rączki 9B do boku misy poprzez śruby B i podkładki G.
7. Jeśli chcesz grillować metodą bezpośrednią (z rozsuniętym węglem drzewnym w celu wymuszenia termoobiegu) na ruszt węglowy 4 natóż od góry dwie przegrody, tak jak pokazano na rysunku powyżej.
8. Do wnętrza misy 2 wsuń kolejno: mniejszy ruszt węglowy 4 oraz większy ruszt na potrawy 3.
9. Zmontuj popielnik zgodnie z rysunkiem. Nasuń popielnik na dolną część kryzy popielnika znajdującą się na dole misy. Podczas korzystania z grilla popielnik musi być zainstalowany!
10. Do podnoszenia rusztu węglowego, uchylania klapki rusztu bądź podnoszenia rusztu na potrawy, gdy jest gorący użyć uchwyty pomocniczego 16.

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 bądź przepalenia paleniska. Ustawić grill, zgodnie z wymaganiami zawartymi w instrukcji bezpieczeństwa. Wyjąć ruszt na potrawy. Na ruszt węglowy wyłożyć pojedynczą warstwę węgla drzewnego lub brykiet drzewny w ilości określonej w instrukcji bezpieczeństwa a następnie uformować go w kształcie piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla. 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!

Ten model grilla wyposażony jest w szyber (na pokrywie i na popielniku), który należy całkowicie otworzyć przed rozpaleniem paliwa. Zamknięcie szybra powoduje zmniejszenie dostępu powietrza do paliwa a tym samym obniżenie temperatury grillowania.

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.

Rozpalić ogień od strony z której wieje wiatr, czekając cierpliwie aż płomień zgasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. Następnie rozprowadzić paliwo równomiernie po całej powierzchni rusztu węglowego używając odpowiedniego pogrzebacza bądź szczypiec.

Ostrożnie umieścić czysty ruszt na potrawy używając rękawicy ochronnej. Nie chwycić uchwyty rusztu nieostonietą dłonią, aby uniknąć poparzenia! Na ruszcie grillowym ułożyć

potrawy. Zaleca się używanie aluminiowych tacek grillowych do przyrządzania potraw, aby uniknąć zapalenia się skapującego tłuszczu.

Założyć pokrywę. Nie odkładać gorącej pokrywy na materiały łatwopalne!

Przydatne wskazówki dotyczące grillowania:

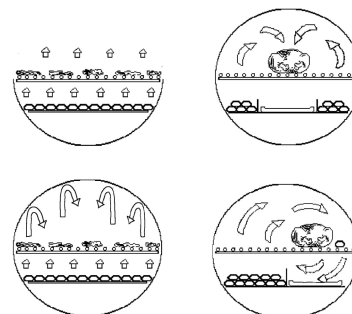
- Rozpalenie grilla może trwać około 20-30 minut, dlatego warto przystąpić do rozpalenia grilla z odpowiednim wyprzedzeniem.
- Wiatr oraz niska temperatura wydłużają proces grillowania.
- Czas pieczenia jest tym dłuższy, im więcej produktów zostało wyłożonych na ruszt.
- Do grilli wyposażonych w ruszt węglowy rekomendowane jest użycie brykietu zamiast węgla drzewnego, aby paliwo nie przesypywało się na dno miski 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 utatwione 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.
- Podnosząc pokrywę należy najpierw uchylić wolno jej jeden z boków aby nie doszło do gwałtownego zassania płomienia lub pokrycia potrawy popiołem.

Metody grillowania:

Grill kociotek umożliwia różne sposoby opiekania/duszenia potraw dzięki obecności pokrywy: grillowanie bezpośrednio od dołu rusztu przy zdjętej lub założonej pokrywie bądź też duszenie za pomocą cyrkulującego strumienia powietrza przy nierównomiernym rozłożeniu paliwa (metoda pośrednia).

UWAGA!

Ten model grilla wyposażony jest w druciane przegrody węglowe, które nałożone na grill węglowy umożliwiają odseparowanie paliwa a tym samym wymuszenie obiegu powietrza pod pokrywą.



IV. Zakończenie pracy i przechowywanie

Na zakończenie grillowania nie dokładać paliwa, zamknąć szybry i pozwolić pod nadzorem aby grill wygasł. 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 miski upewniając się, że żar wygasł i nie spowoduje pożaru w miejscu składowania. Oczyszczyć 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. Grill z przepaloną misą wycofać z eksploatacji!

V. Postępowanie reklamacyjne

Zgłoszenia reklamacyjne z tytułu niezgodności towaru z umową sprzedaży/rękojmią 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 www.mastergrillparty.pl
