

GRILL KOCIOŁEK średnica 36cm
MG420
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.



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest uważne zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa!

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych!
2. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa itp.
3. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
4. Jako paliwa do grillowania potraw używać 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 30minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
8. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
9. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.0 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
10. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
11. Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe!
12. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
13. Nie używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
14. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu kiedy jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
15. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

I. Schemat budowy urządzenia.

- A. Noga, śruby 30x50mm - 3szt
- B. Szyber pokrywy i misy, śruba 10x4mm i nakrętka- 2kpl
- C. Zatrask pokrywy, podpora rusztu grillowego, śruba 10x4mm i nakrętka- 3kpl
- D. Ruszt węglowy- 1szt
- E. Ruszt grillowy wraz z uchwytem- 1szt
- F. Misa- 1szt
- G. Pokrywa- 1szt
- H. Uchwyt pokrywy- 1szt
- J. Śruby mocujące pokrywę 12x5mm- 2szt

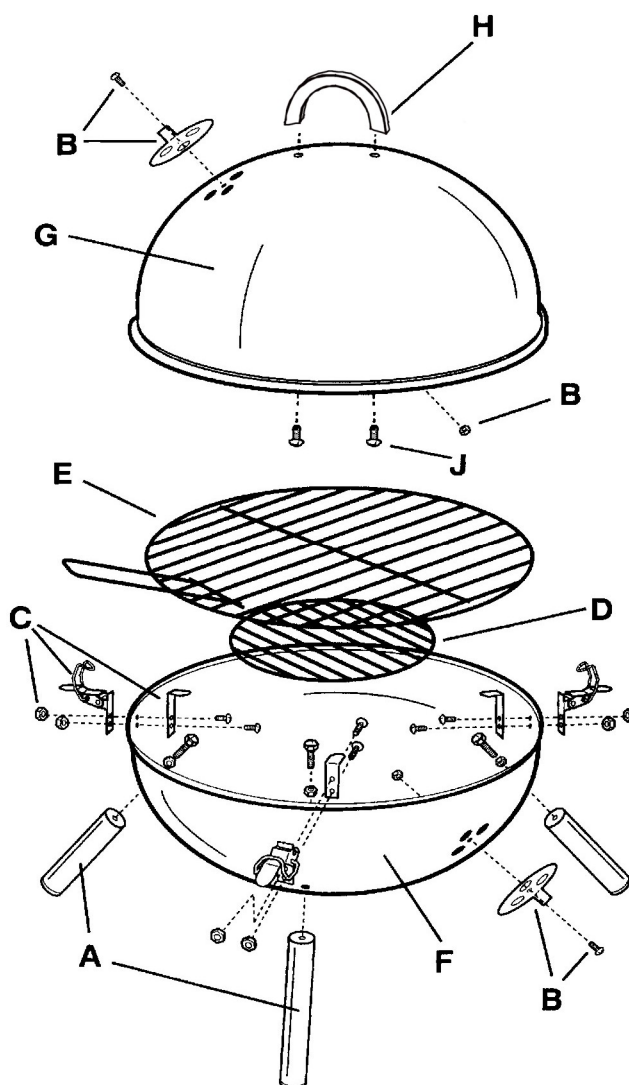


II. Montaż

Prosimy rozpakować elementy urządzenia z opakowania i zidentyfikować poszczególne części. Dokonać montażu zgodnie z powyższym 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!

Kolejność montażu:

1. Przykręć nogi (A) do misy (F) używając śrub 30x5mm.
2. Zamocuj trzy zatraski pokrywy (C) wraz z podporami rusztu do misy używając śrub 10x3mm i nakrętek.
3. Zamocuj szyber pokrywy i szyber misy (B) do pokrywy i misy za pomocą śrub 8x4mm i nakrętek.
4. Do środka misy (F) włóż kolejno: ruszt węglowy (D) i ruszt grillowy (E).
5. Zamocuj uchwyt (H) do pokrywy za pomocą kompletu śrub i nakrętek (J).
6. Zamocuj uchwyt rusztu na potrawy na czas rozpalenia grill i wykładania potraw. Usuń uchwyt przed zamknięciem pokrywy na czas smażenia/grillowania.



Po pierwszym użyciu zaleca się powtórne sprawdzenie i ewentualne dokręcenie elementów mocujących.

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, zatrucie przyrządzanych potraw bądź zniszczenie powierzchni metalowych!

Przed grillowaniem upewnić się czy ruszt oraz misa są czyste i nie wymagają oczyszczenia a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów: uszkodzeń mechanicznych, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji.

Ustawić grill na odpowiednim podłożu zgodnie z wymaganiami zawartymi w instrukcji bezpieczeństwa. Na ruszt wyłożyć pojedynczą warstwę węgiel drzewny 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 oraz szybsze zużycie konstrukcji urządzenia!

Ten model grilla wyposażony jest w szyby, które należy całkowicie otworzyć przed rozpaleniem paliwa. Zamknięcie szybów 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.

Rozpalić ogień od strony z której wieje wiatr, czekając cierpliwie aż płomienie 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 używając rękawicy ochronnej. Nie chwycić uchwytu rusztu nieostrożną dłońią, 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.

Przydatne wskazówki dotyczące grillowania:

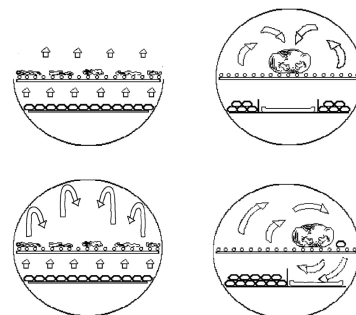
- Rozpalenie grilla może trwać około 20-30 minut, dlatego warto przystąpić do rozpalenia grilla z odpowiednim wyprzedzeniem.
- Do grilli wyposażonych w ruszt węglowy rekomendowane jest użycie brykietu zamiast węgla drzewnego, aby paliwo nie przesypywało się na dno misy grilla.
- Bezpośrednio przed ułożeniem 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!
- Czas pieczenia jest tym dłuższy, im więcej produktów zostało wyłożonych na ruszt.
- Podczas grillowania sprawdzać okresowo stan potrawy, odwracając ją szczypcami 1-2 krotnie w razie potrzeby. Unikać częstego unoszenia pokrywy grilla (dotyczy grilli wyposażonych w pokrywę) aby temperatura zbyt szybko nie opadła.
- Dla uniknięcia zapalenia się wytapiającego się tłuszczu zaleca się odcinanie zbędnych kawałków tłuszczu z mięsa przed jego grillowaniem. Jeśli na potrawie pojawia się

płomienie, przesunąć ją na brzeg rusztu i zamknij 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 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!

Metody grillowania:

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



IV. Zakończenie pracy i przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania nie używać wody lecz piasek! Następnie usunąć popiół z misy upewniając się, że wygaś i nie spowoduje pożaru w miejscu składowania. Następnie oczyścić i umyć ruszt. Wskazówka: czyszczenie rusztu grilla można przeprowadzić za pomocą specjalnych mosiężnych 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 www.mastergrillparty.pl
