

**GRILL KOCIOŁEK**

**MG430Z- zielony, MG430P-pomarańczowy, Mg430C- czerwony**  
INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZNEGO UŻYTKOWANIA

Szanowni Państwo,

Dziękujemy za zakup produktu Master Grill&Party przeznaczonego do amatorskiego użytku.



**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**

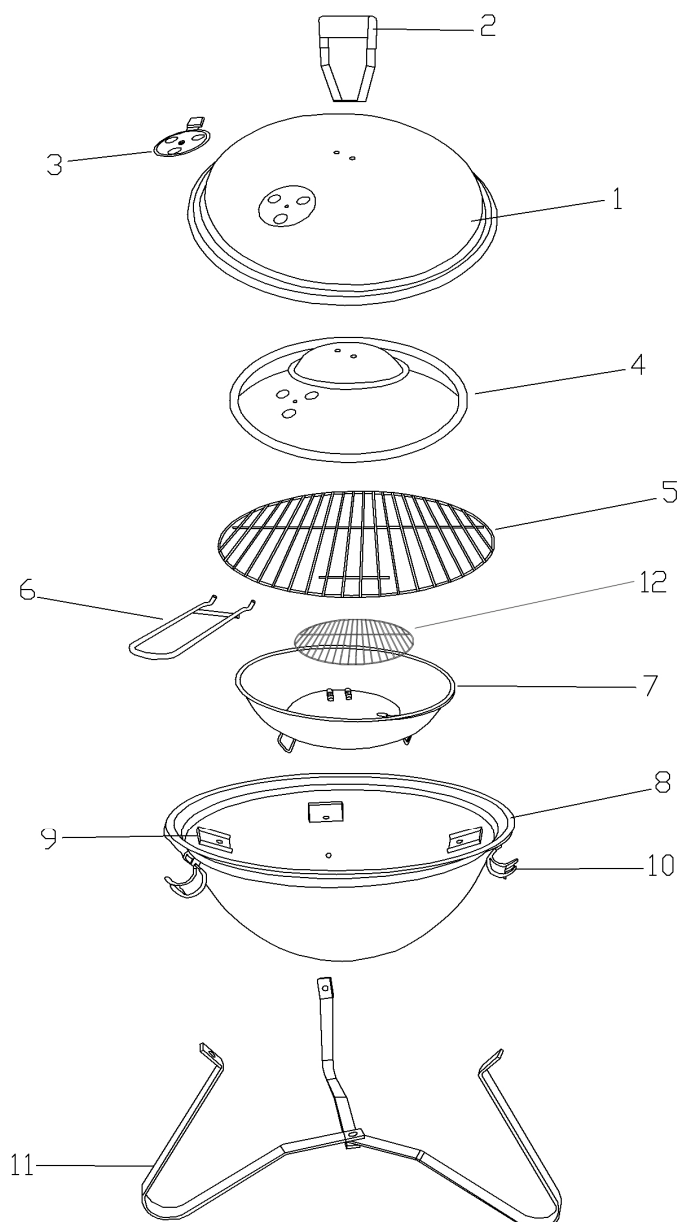
1. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych, przyczepach kempingowych, w namiotach lub na pokładach łodzi!
2. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Nie używać przy silnym wietrze. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podtóg, paliwa itp.
3. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie nachylać twarzy bezpośrednio nad grillem! Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłońią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
4. Ostrożnie otwierać pokrywę rozpalonego grilla aby nie zostać poparzoną w przypadku nagłego wydostania się ognia lub zapalenia się zebranych gazów.
5. Jako paliwa do grillowania potraw używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.
6. Nie napętniać nadmiernie miski paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać, aby nie przepętnić paleniska lub popielnika popiołem podczas użytkowania – max. ilość paliwa wynosi 2/3 pojemności miski na węgiel.
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 30minut, zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
9. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu!
10. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.0 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie.
11. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
12. Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe i o pełnej sprawności!
13. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
14. Nie używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.

15. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy – usuwanie popiołu kiedy jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
16. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

## INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

### I. Schemat budowy urządzenia.







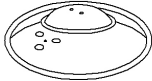





1. Misa
2. Uchwyt
3. Szyber wywietrznika
4. Deflektor pokrywy
5. Ruszt grillowy
6. Uchwyt rusztu
7. Misa na węgiel
8. Misa (korpus)
9. Wkładki mocujące
10. Zatrzaski mocujące pokrywę
11. Płoty
12. Ruszt węglowy










### 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!

Elementy konstrukcyjne:

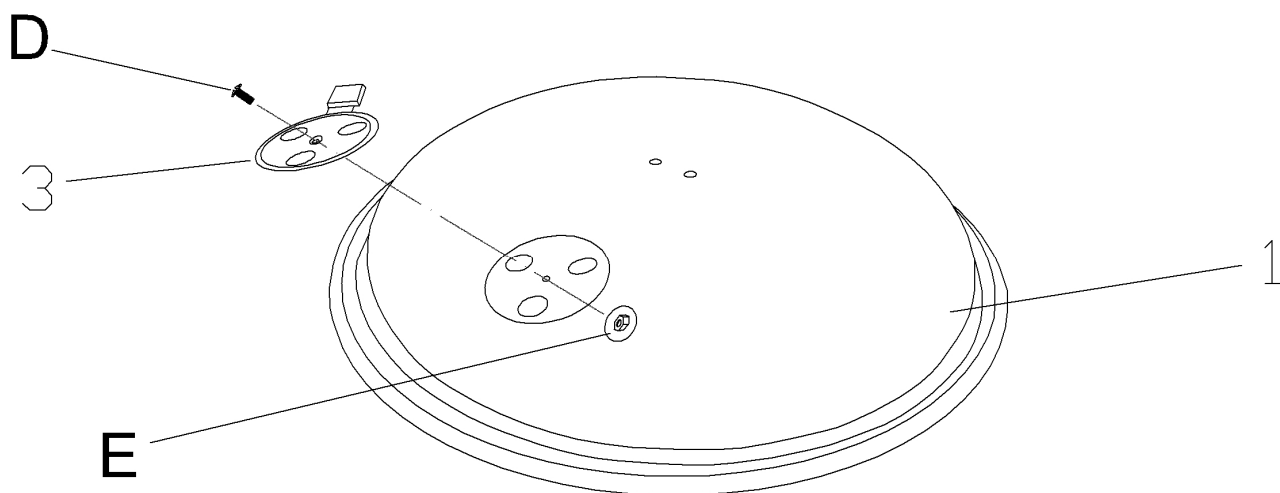
Nr.		szt	Nr.		szt
1		1	7		1
2		1	8		1
3		1	9		3
4		1	10		3
5		1	11		3
6		1	12		1

Elementy montażowe:

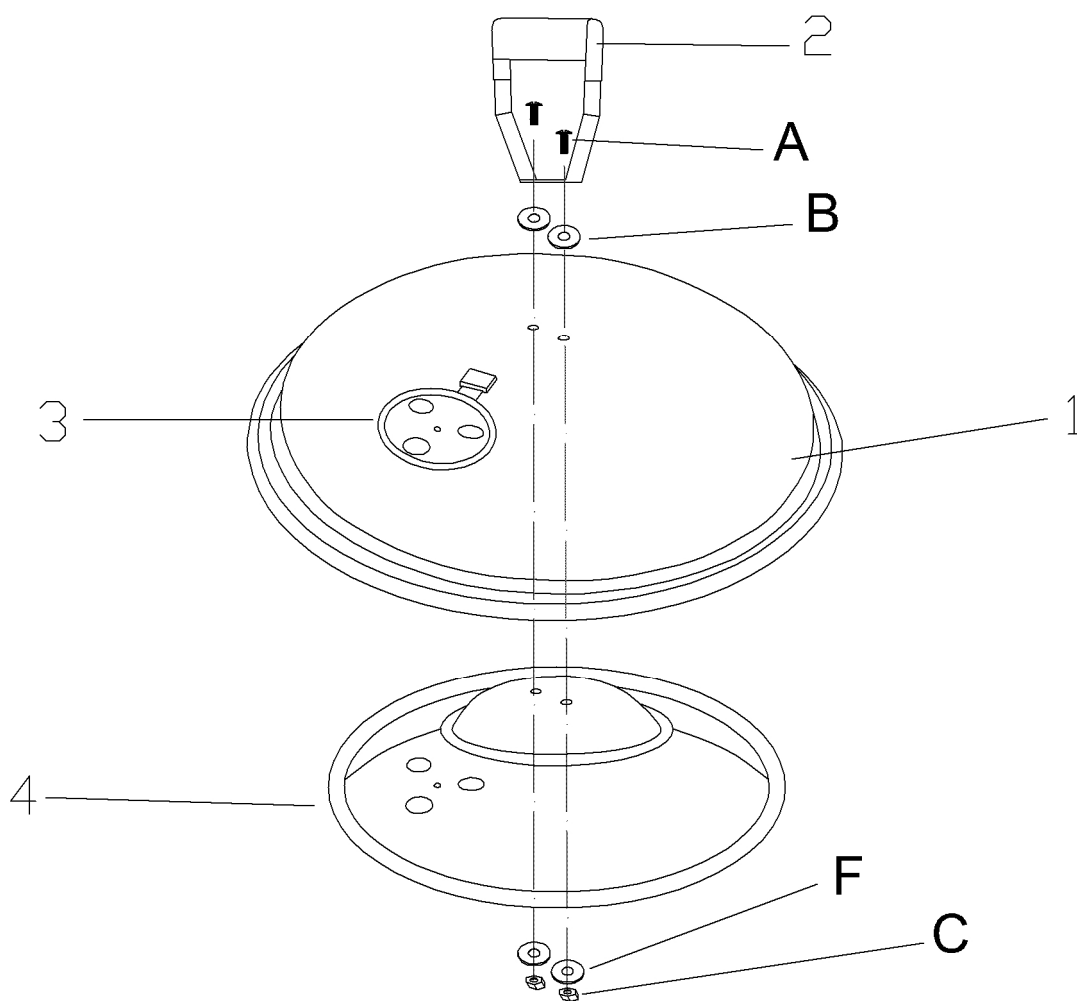
poz.			szt
A		(M6* 12)	5
B		Ø6	2
C		(M6)	6
D		(M5* 10)	1
E		(M5)	1
F		Ø6 .4	5
G		(M6* 16)	1

Kolejność montażu:

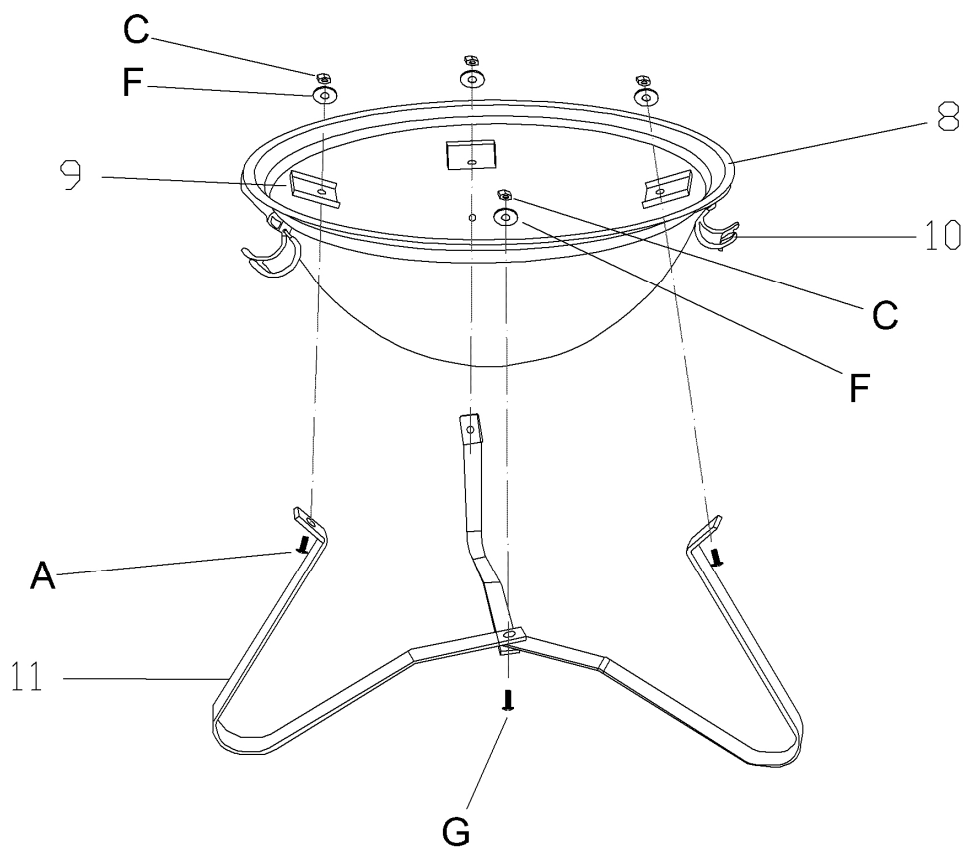
I- Montaż szybra



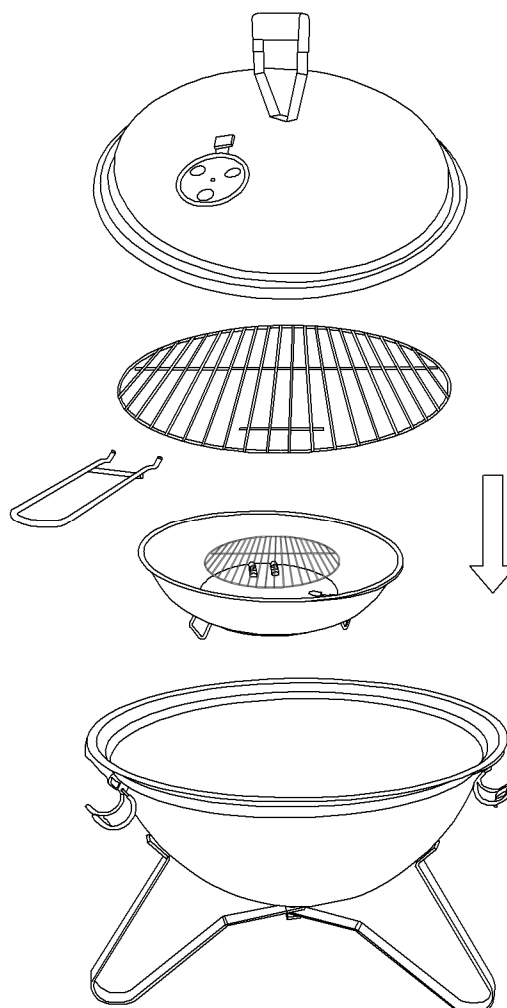
II- Zamocowanie deflektora wewnątrz pokrywy i rączki



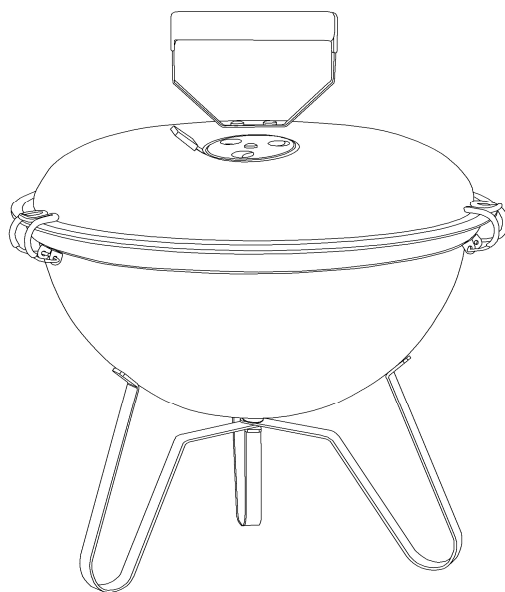
### III- Montaż płyt i wkładek mocujących misę węglową



IV- kolejność mocowania elementów: misy na węgiel, rusztu węglowego, rusztu grillowego wraz z uchwytem




V- Montaż końcowy- nalożenie i zabezpieczenie pokrywy na czas transportu.



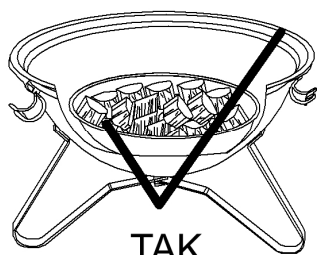
Po pierwszym użyciu zaleca się powtórne sprawdzenie i ewentualne dokręcenie elementów mocujących.

### III. Użytkowanie

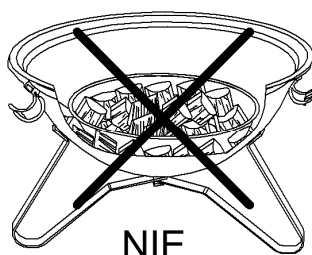
 **UWAGA!** Przed przystąpieniem do użytkowania grilla należy bezwzględnie zapoznać się z Instrukcją bezpieczeństwa. Podczas użytkowania grilla zachować szczególną ostrożność! Używanie środków łatwopalnych nieprzeznaczonych do stosowania w grillowaniu może spowodować poparzenia, powstanie pożaru, zatrucie 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.

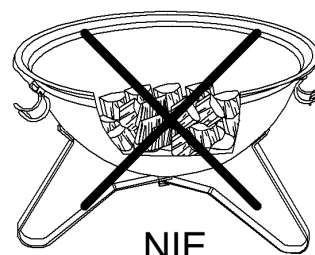
Ustawić grill, zgodnie z wymaganiami zawartymi w instrukcji bezpieczeństwa. Wyjąć ruszt na potrawy. Na ruszt węglowy umieszczony w środku misy na węgiel wyłożyć pojedynczą warstwę węgla drzewny lub brykiet drzewny w ilości określonej w instrukcji bezpieczeństwa a następnie uformować go w kształcie piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla. Nigdy nie wkładaj paliwa bezpośrednio do misy grilla gdyż wytworzona wysoka temperatura spowoduje zniszczenie emalii i uszkodzenie korpusu. Wyłożenie zbyt dużej ilości paliwa ponad ilość podana w instrukcji bezpieczeństwa może spowodować odbarwienie powłok ochronnych, przepalenie rusztu, misy oraz szybsze zużycie urządzenia!



**TAK**



**NIE**



**NIE**

Sposób umieszczenia paliwa w misie węglowej.

Ten model grilla wyposażony jest w szyber, które należy całkowicie otworzyć przed rozpaleniem paliwa. Zamknięcie szyba 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 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 nieostrożną dłoń, 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. Zatraski nie powinny być używane przy pracującym grillu, gdyż służą do zabezpieczenia pokrywy na czas transportu.

#### **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.
- Do grilli wyposażonych w ruszt węglowy rekomendowane jest użycie brykietu zamiast węgla drzewnego, aby paliwo nie przesypywało się na dno 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 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 płomień, 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 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 pokrywy: grillowanie bezpośrednio od dołu rusztu przy zdjętej lub założonej pokrywie.

#### IV. Zakończenie pracy i przechowywanie

Na zakończenie grillowania zamknąć szybry i 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.

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.

UWAGA! Kolorowa emalia misy i pokrywy grilla w naturalny sposób ulega odbarwieniu na skutek działania wysokiej temperatury. Aby ograniczyć odbarwienie nie należy przekraczać zalecanej dawki paliwa. Zmiana koloru emalii nie wpływa na właściwości grilla i przebarwienie to nie jest podstawą do uzasadnienia reklamacji.

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, Stanistawów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Polska  
[www.floraland.pl](http://www.floraland.pl) [www.mastergrillparty.pl](http://www.mastergrillparty.pl)

---