

GRILL 'LOKOMOTYWA' Z KOMORĄ DO WĘDZENIA MG503 INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZEŃSTWA

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

Grill 'Lokomotywa' umożliwia przygotowanie potraw z grilla przy użyciu komory głównej oraz komory bocznej:

- komora główna służy do przyrządzania większej ilości potraw z grilla,
- komora boczna służy do ekonomicznego przyrządzania mniejszych ilości potraw z grilla,
- przy wykorzystaniu grilla jako wędzarki, węgiel

drzewny/brykiet rozpalany jest w komorze bocznej a wędzenie odbywa się w komorze głównej.



 **WAŻNE!** Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu. Zalecamy zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości. Zastrzegamy możliwość zmian technicznych w stosunku do poniższej instrukcji, na skutek wprowadzania modyfikacji służących doskonaleniu produktu.

 **UWAGA!** Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa! Zwrócić szczególną uwagę na tekst opatrzone tym znakiem!

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Urządzenie przeznaczone jest do indywidualnego użytku w ogrodzie.
2. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych!
3. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu zapewniającym wymaganą nośność, w miejscu osłoniętym od silnego wiatru. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości (minimum 300cm) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa, podpałki itp. Nie ustawiać urządzenia pod wystającymi okapami, w pobliżu otwartych drzwi lub okien.
4. Jako paliwa do grillowania używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego bez domieszek substancji wspomagających palenie. Nigdy nie używać węgla kamiennego!
5. Nie napełniać nadmiernie misy paliwem przed i podczas grillowania oraz stale uważać aby nie przepełnić paleniska popiołem podczas użytkowania – max. ilość paliwa wynosi 2,7kg w komorze bocznej i 4,5kg w komorze głównej.
6. **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z 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 popiołu!
9. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 3 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie. Maksymalna masa żywności na podgrzewaczu wynosi 0,7kg.
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. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłońią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej i okularów ochronnych. Nie nachylać nigdy twarzy nad paleniskiem, chronić ubranie i włosy od kontaktu z ogniem.

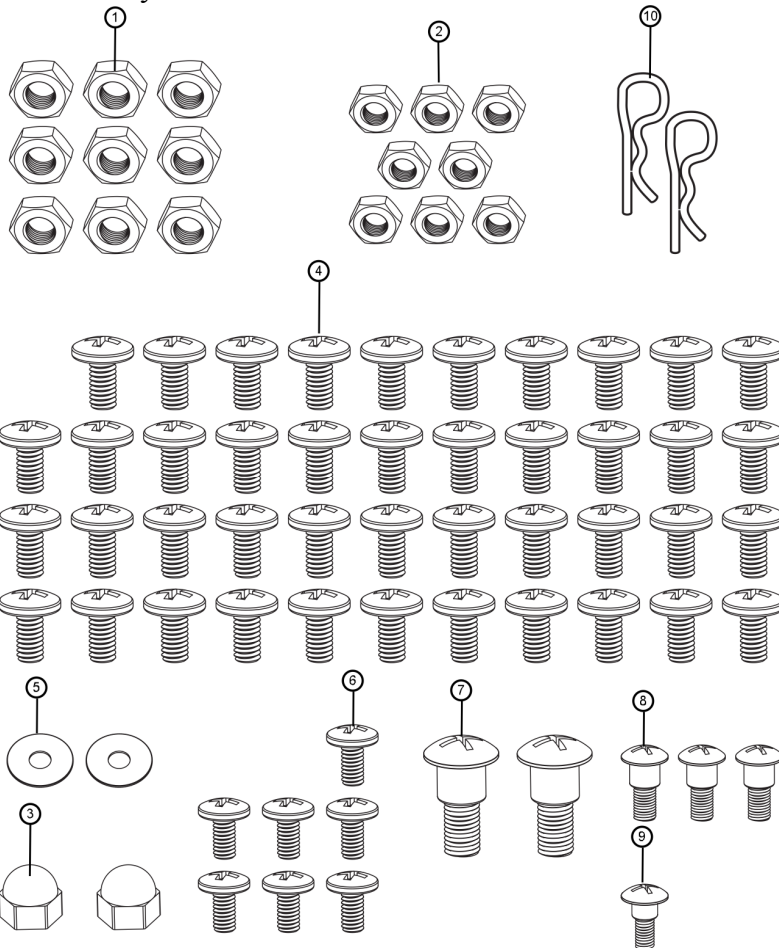
13. Nie dopuścić do nagromadzenia w komorze nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
14. Zachować szczególną uwagę podczas dokładania paliwa do palącego się grilla!
15. Nie należy używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
16. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed usunięciem popiołu lub zakończeniem pracy– usuwanie popiołu lub przenoszenie grilla, kiedy grill jest gorący grozi poparzeniem lub pożarem!
17. W trakcie przemieszczania grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na zamocowanie rusztu, przemieszczanie może odbywać się tylko bardzo wolno przy zimnym grillu, po płaskiej, równej powierzchni.
18. Zawsze używać zawieszanego pojemnika węglowego w komorze głównej. Nigdy nie wyjmować z grilla gorącego pojemnika z rozżarzonym lub palącym się węglem.
19. Nie zamykać pokrywy na pierwszym etapie rozpalania grilla.
20. Przed rozpaleniem grilla umieścić pojemnik na skapujący tłuszcz. Regularnie sprawdzać czy pojemnik nie napęlił się ponad $\frac{3}{4}$ objętości i w razie potrzeby ostrożnie opróżnić go lub wymienić na nowy.
21. W przypadku zapalenia się tłuszczu na potrawie należy zamknąć pokrywę i wywietrzniki aby zdusić płomień. Nie używać wody do gaszenia płonącego tłuszczu!
22. Nie obciążać nadmiernie półek grilla. Dopuszczalne obciążenie półki: 7kg.
23. Nie przekraczać temperatury grillowania wynoszącej 205 st C (powyżej zakresu HOT)!
24. Nie dopuszczać do zbierania się węgla drzewnego bezpośrednio przy wewnętrznych ściankach grilla gdyż prowadzi to do skrócenia żywotności urządzenia. Paliwo powinno być centralnie umieszczone wyłącznie na ruszcie węglowym.
25. Przy otwieraniu pokrywy zawsze całkowicie otwierać pokrywę grilla. Pozostawienie pokrywy w pozycji półotwartej może spowodować przytrzaśnięcie!
26. Dogaszony popiół i niedopalony węgiel drzewny składować z dala od łatwopalnych przedmiotów i konstrukcji.
27. Przy użytkowaniu grilla zaleca się zabezpieczenie obecności sprzętu gaśniczego odpowiedniego typu.
28. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

I. Schemat budowy urządzenia

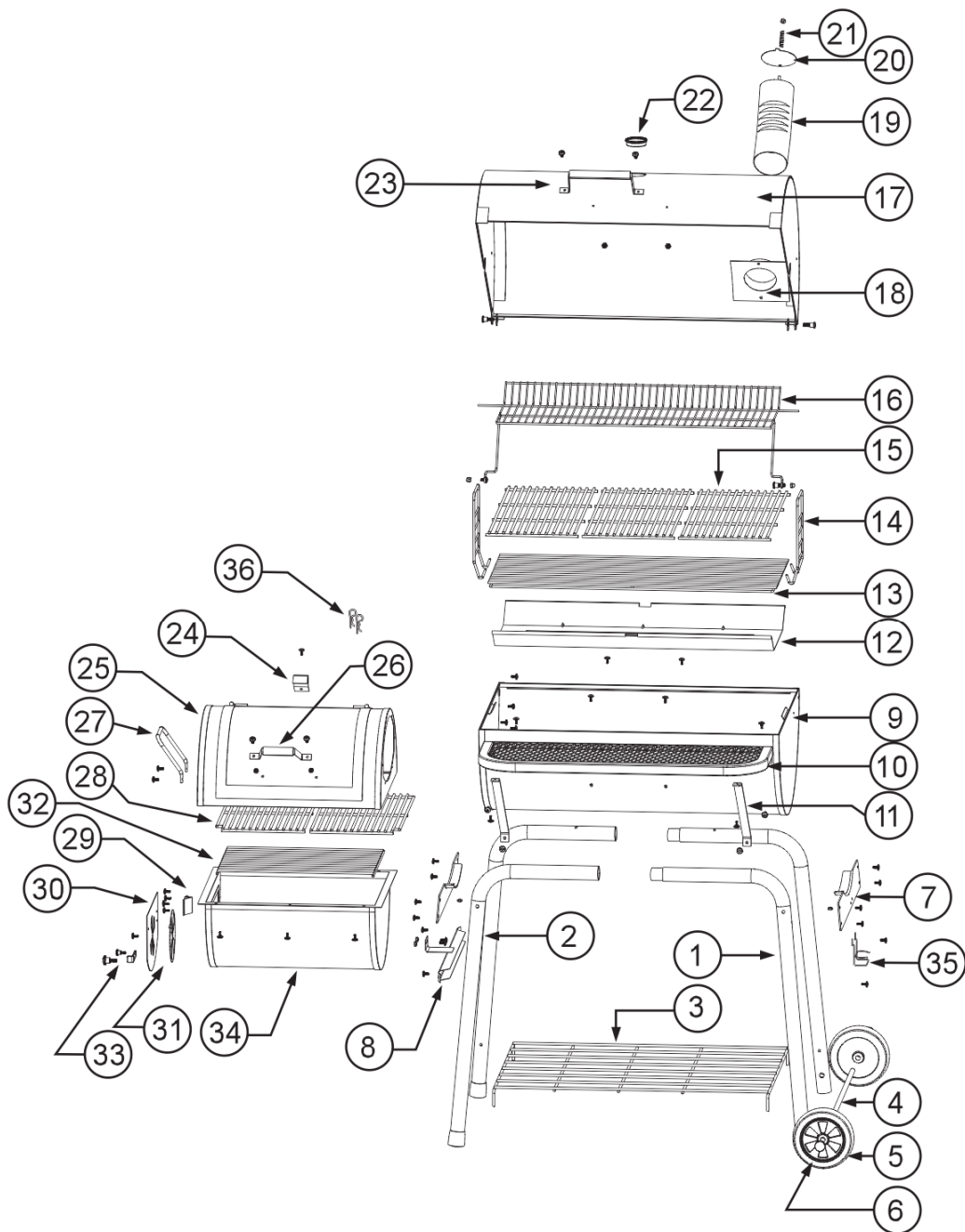
Wykaz elementów mocujących:

1. 9 śrub M6
2. 8 śrub M5
3. 2 nakrętki kapturkowe M6
4. 43 śrub z łbem krzyżowym M6x12
5. 2 podkładki M6
6. 7 śrub z łbem krzyżowym M5x12
7. 2 śruby z łbem wydłużonym krzyżowym M8x23
8. 3 śruby z łbem wydłużonym krzyżowym M6x15
9. 1 śrub z łbem wydłużonym krzyżowym M5x12
10. 2 zawleczki



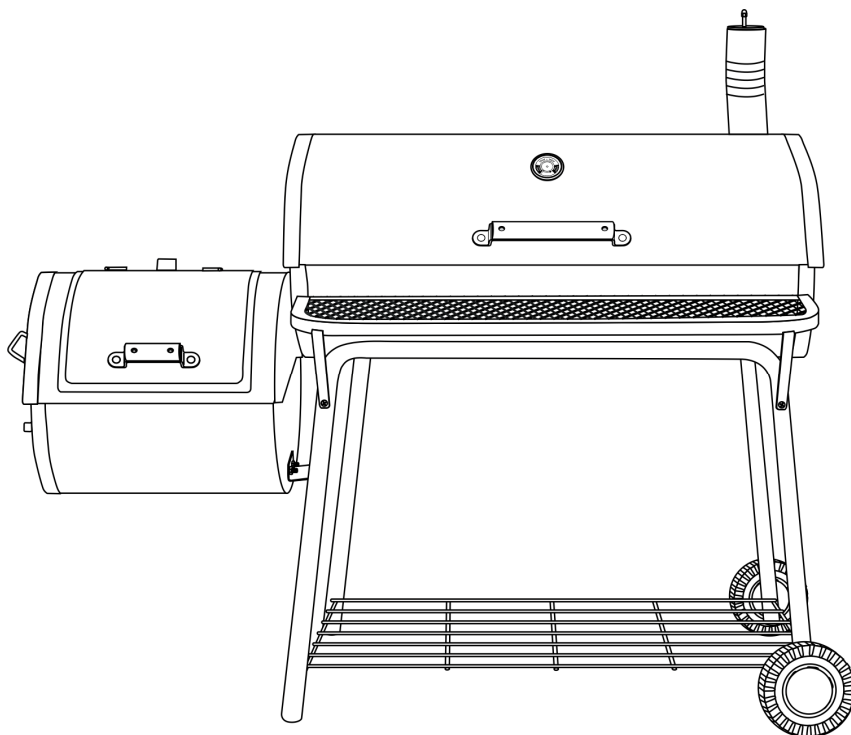
Wykaz części składowych konstrukcji:

1. 2 nogi prawe
2. 2 nogi lewe
3. 1 półka
4. 1 oś
5. 2 koła
6. 2 nakładki na koła
7. 2 wsporniki kół
8. 1 wspornik komory bocznej
9. 1 misa komory głównej grilla
10. 1 półka przednia
11. 2 podpory półki
12. 1 misa węglowa
13. 1 ruszt węglowy
14. 2 wieszaki rusztu
15. 3 ruszty grillowe wraz ze zdejmowanymi uchwytemi
16. 1 ruszt podgrzewacza
17. 1 pokrywa
18. 1 podstawa komina
19. 1 komin
20. 1 szyber
21. 1 sprężyna
22. 1 termometr
23. 1 rączka pokrywy
24. 1 ogranicznik pokrywy komory bocznej
25. 1 pokrywa komory bocznej
26. 1 rączka pokrywy komory bocznej
27. 1 uchwyt boczny
28. 2 ruszty komory bocznej wraz ze zdejmowanymi uchwytemi
29. 1 zawias drzwiczek
30. 1 drzwiczki wywietrznika komory bocznej
31. 1 szyber boczny
32. 1 ruszt węglowy komory bocznej
33. 1 zatrzask drzwiczek
34. 1 misa komory bocznej
35. 1 uchwyt do mocowania pojemnika na tłuszcz
36. 2 zawlecзки zawiasów



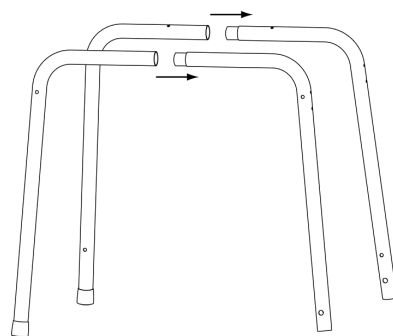
II. Montaż

Prosimy rozpakować urządzenie z opakowania i zidentyfikować poszczególne części. Dokonać montażu zgodnie z poniższym rysunkiem. Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów oraz by w montażu uczestniczyły dwie osoby. Do montażu należy użyć stosownych narzędzi: śrubokręta płaskiego i krzyżakowego, szczypiec oraz klucza nastawnego (niezałączone). Po zakończeniu montażu upewnić się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone!



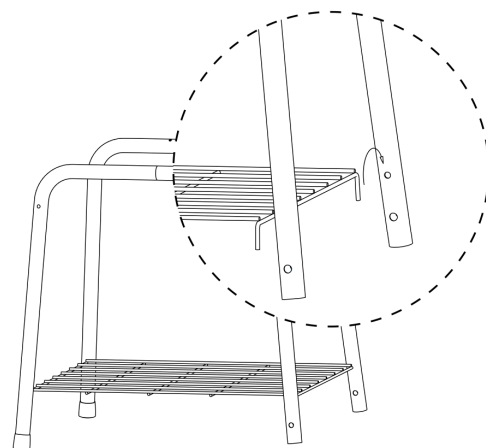
Krok 1

Połącz razem prawą (1) i lewą nogę (2). Nogi które mają się znajdować od frontu posiadają dwa dodatkowe otwory służące do przymocowania wsporników półki!



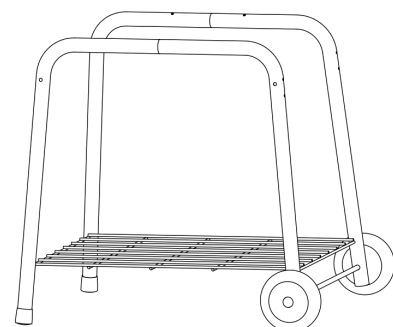
Krok 2

Wsuń zaczepy półki dolnej (3) do otworów znajdujących się po wewnętrznej stronie nóg.



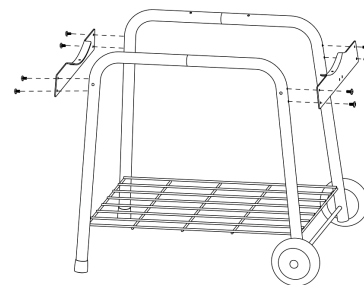
Krok 3

Wsuń oś (4) poprzez otwory w prawej nodze. Nasuń koła (5) na końce wystającej osi i zamocuj kołpaki (6)



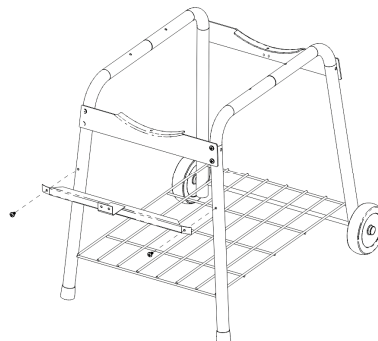
Krok 4

Zainstaluj wsporniki (7) po bokach nóg za pomocą 8 szt śrub M6 x 12mm. UWAGA! Wsporniki zaopatrzone w otwory do montażu pojemnika na tłuszcz muszą zostać dokręcone po prawej stronie grilla! Nie dokręcaj całkowicie śrub do chwili zakończenia kroku 6!



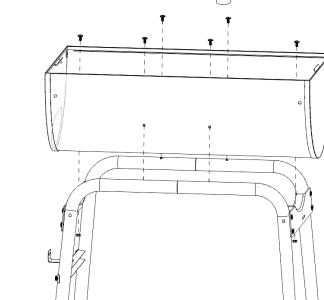
Krok 5

Zamocuj wspornik komory bocznej (8) za pomocą 2 śrub M6x12 do lewych nóg. Nie dokręcaj całkowicie śrub do chwili zakończenia kroku 6!



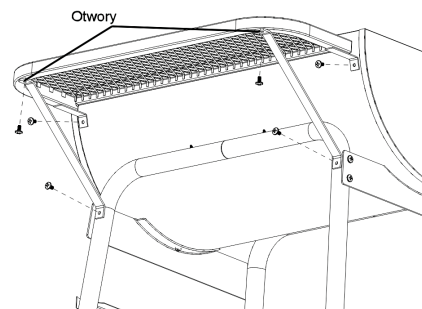
Krok 6

Zamocuj misę grilla (9) z pół-otworem zwróconym w lewą stronę do nóg za pomocą 4szt śrub M6x12mm. Dodatkowo przykręć 2 śrub M6x12mm waz z nakrętkami M6, mocując misę ze wspornikami (7). UWAGA! Teraz nadszedł czas na dokręcenie wszystkich śrub wyszczególnionych w krokach 1-6.



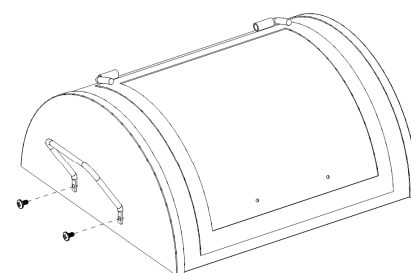
Krok 7

Zamocuj przednią półkę (10) do frontowej części misy za pomocą 2 śrub M6x12mm. Dołącz wspornik (11) za pomocą 4 śrub M6x12mm.



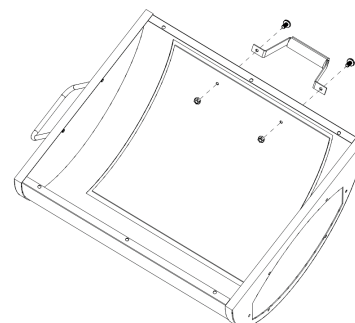
Krok 8

Dołącz uchwyt boczny (27) do pokrywy wędzarki (25) za pomocą 2 śrub M6X12mm.



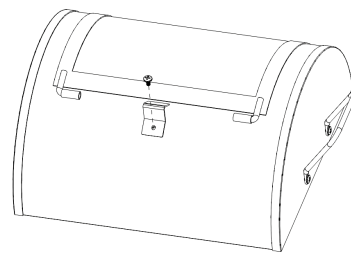
Krok 9

Zamocuj mniejszy uchwyt (26) do pokrywy (25) za pomocą 2 śrub M5x12mm.



Krok 10

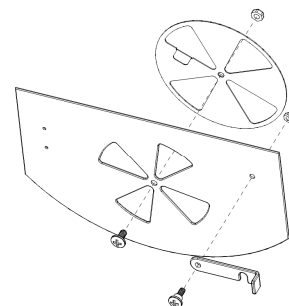
Przymocuj ogranicznik wychylenia pokrywy (24) za pomocą 1 śruby M5x12mm.



Krok 11

Zamocuj szyber (31) do drzwiczek bocznych (30) za pomocą 1 śruby M6x12mm i śruby M6.

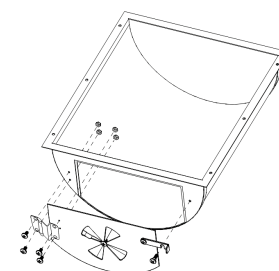
UWAGA! Nie dokręcaj śruby zbyt mocno aby pozostawić wymagany luz do obrotu szybra.



Krok 12

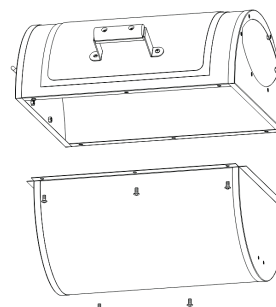
Zamocuj zawiasy drzwiczek (29) od zewnętrznej strony drzwiczek (30) oraz do miski komory bocznej (34) używając 4 śrub M5x12mm i nakrętek M5.

Wkręć śrubę M6x15mm z przedłużonym łbem do otworu w misce aby utworzyć element mocujący zapadkę zamka.



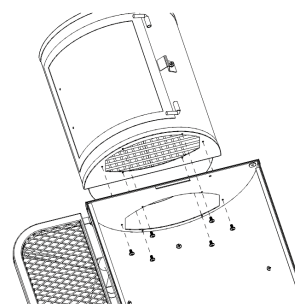
Krok 13

Połącz pokrywę (25) i miskę (34) komory bocznej za pomocą 6 śrub M6x12.



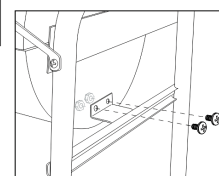
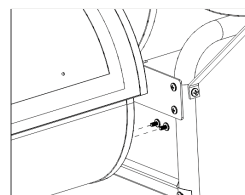
Krok 14

Dołącz złożoną komorę boczną do lewej części miski grilla (9) za pomocą 6szt śrub M6x12mm.



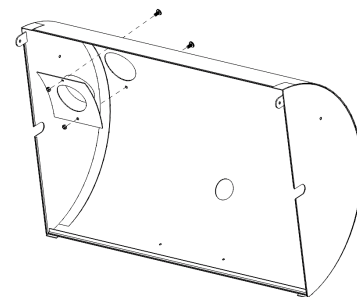
Krok 15

Połącz wspornik (8) z grillem bocznym (34) używając 2 śrub M6x12mm i śrub M6.



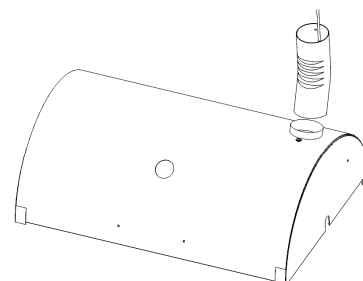
Krok 16

Zamocuj podstawę komina (18) od wewnętrznej strony pokrywy (17) używając 2 śrub M6x12mm i nakrętek M6.



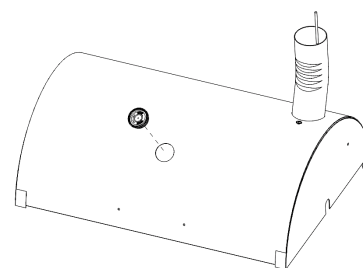
Krok 17

Wsuń komin (19) do podstawy komina (18).



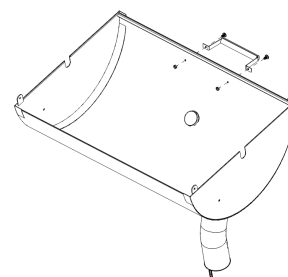
Krok 18

Wkręć zgodnie z ruchem wskazówek zegara termometr (22) do otworu w pokrywie (17).



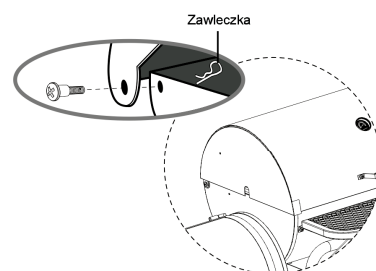
Krok 19

Przykręć uchwyt (23) do pokrywy za pomocą 2 śrub M6x12mm i nakrętek M6.



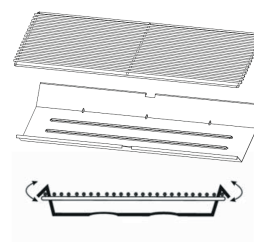
Krok 20

Zamocuj pokrywę (17) do miski grilla (9) używając 2 śrub M8x23mm z długim łbem. Zabezpiecz śruby zawleczkami.



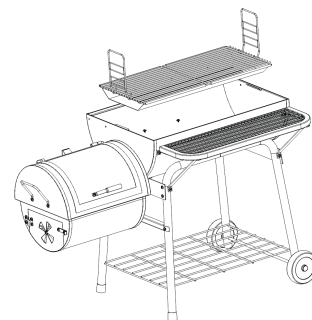
Krok 21

Zespól misę węglową (12) wraz z rusztem węglowym (13) za pomocą zagiętych końców miski.



Krok 22

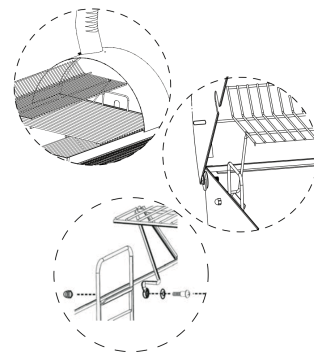
Użyj wieszaków rusztu do opuszczenia miski i rusztu węglowego do środka miski (9).



Krok 23

Zamocuj ruszt podgrzewacza (16) w środku pokrywy (17) wsuwając zakończenie prętów do otworów w pokrywie.

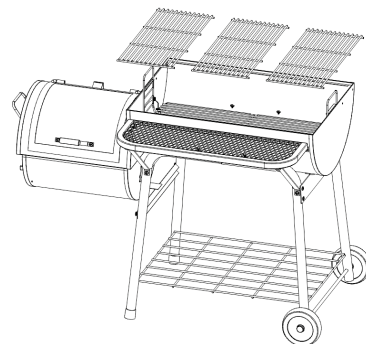
Za pomocą 2 śrub M6 z wydłużonym łbem, 2 podkładek i dwóch nakrętek kołpakowych M6 dokręć otwory na ramionach rusztu do otworów w misie,



Krok 24

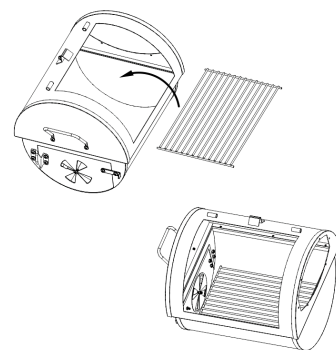
Nasuń ruszty na potrawy (15) na szyny mocujące w misie grilla (9).

UWAGA: nie chwytaj dłonią gorących rusztów. Za każdym razem gdy istnieje potrzeba wyjęcia rusztu użyj dołączonych uchwytów.



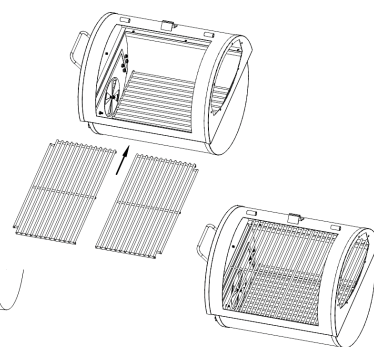
Krok 25

Włóż ruszt węglowy (25) do środka komory bocznej.



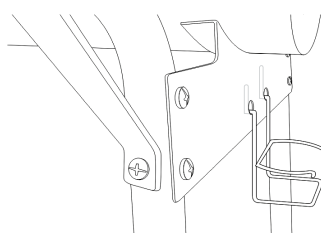
Krok 26

Nasuń ruszt grillowy (28) do komory bocznej (34).



Krok 27

Wstaw uchwyt pojemnika na tłuszcz (35) do otworów mocujących wspornik przy prawych nogach (17).



III. Użytkowanie

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

Ustawić grill na płaskim, niepalnym podłożu, na zewnątrz budynku w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych. 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. Nie używać węgla drzewnego wstępnie nasączonego podpałką!

 **UWAGA! Pojemnik na tłuszcz zawsze musi znajdować się na swoim miejscu pod otworem na tłuszcz podczas grillowania! Misa na węgiel musi być zawsze umieszczona w komorze grilla. Nigdy nie wyjmować misy z płonącym węglem ani pojemnika z gorącym tłuszczem z urządzenia!**

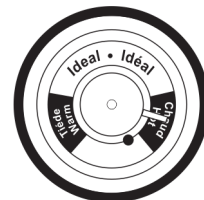
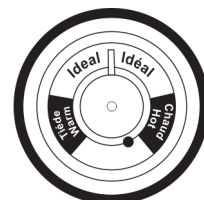
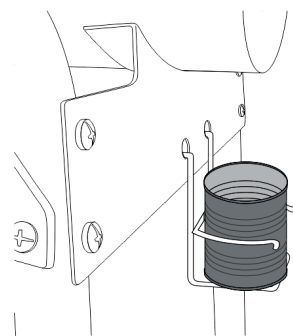
 **Przed pierwszym użyciem grill musi być wstępnie ‘przepalony’ aby do potraw nie przeniknęły zapachy farby a powłoki zewnętrzne grilla nie uległy uszkodzeniu. Czynność ta jest długotrwała (kilka godzin) i nie może być pominięta! Z tego powodu zalecamy wcześniejsze przygotowanie grilla do użycia i zapewnienie odpowiedniej ilości paliwa aby zdążyć na czas z grillowaniem potraw.**

Pierwsze rozpalenie grilla i wędzarki (‘przepalanie’)

1. Wszystkie powierzchnie wewnętrzne grilla z wyłączeniem rusztów węglowych i misy węglowej należy lekko zwilżyć olejem jadalnym.
2. Włożyć pojemnik na skapujący tłuszcz w postaci puszki lub słoika (niedołączona) do uchwyty pojemnika na tłuszcz umiejscowionego z prawej strony grilla.
3. Otworzyć pokrywę, ustawić szyber komory bocznej na około 2,5-5cm a szyber komina w połowie. Na ruszt węglowy komory głównej wyłożyć maksymalnie około 3-4,5kg węgla drzewnego lub nieco mniejszą ilość brykietu a następnie uformować go w kształcie płaskiej piramidy na środku rusztów węglowych w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla ani nie znajdowało się w pobliżu drzwiczek bocznych. Podana wyżej ilość paliwa powinna być wystarczająca do jednokrotnego przyrządzenia potrawy. Do rozpalania paliwa można też użyć Startera. Mniejszą ilość paliwa wyłożyć na ruszt komory bocznej.
4. Zaleca się używania podpałek do grilla zgodnie z instrukcją podaną przez producenta. W przypadku użycia podpałki płynnej odczekać 2-3 minut aby podpałka nasączyła węgiel drzewny. Podpałkę trzymać w bezpiecznej odległości od grilla.
5. Rozpalić ogień zachowując bezpieczną odległość od rusztu. Przez pierwsze 20 minut rozpalania nie zamykać pokrywy bocznej komory grilla, aby podpałka wypaliła się całkowicie! Zaczekać aż płomienie nieco przygasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu.
6. Gdy paliwo pali się widocznym płomieniem zamknąć pokrywę i szyber w drzwiach i pozwolić aby temperatura wewnątrz pokrywy osiągnęła poziom pośredni w wskazaniu termometru oznaczonym jako „IDEAL”. Utrzymać w/w temperaturę przez okres 2 godzin!

 **UWAGA! Zbyt szybkie zamknięcie pokrywy podczas rozpalania grilla, gdy użyta rozpalka nie zostanie wypalona, może doprowadzić do nagromadzenia się w komorze palnego gazu, który może wybuchowo zapalić się w chwili otwarcia pokrywy!**

7. Uzyskać wzrost temperatury do poziomu pośredniego oznaczonego jako „HOT”. Można to osiągnąć poprzez większe otwarcie wywietrznika w drzwiach wędzarki i szybra w kominie oraz przez dodanie większej ilości węgla drzewnego/brykietu. Utrzymać temperaturę na poziomie „HOT” przez okres 1 godziny a następnie pozwolić aby grill wygasł. Do czasu wygaśnięcia grill musi pozostawać pod nadzorem.





UWAGA! Nigdy nie pozwalać aby temperatura wewnątrz grilla przekroczyła poziom „HOT”.

Rozpalanie wędzarki i wędzenie

1. Włożyć ruszt węglowy do komory bocznej a ruszty grillowe do komory głównej. Na ruszt węglowy komory bocznej wyłożyć maksymalnie około 2,3-2,7kg węgla drzewnego lub nieco mniejszą ilość brykietu a następnie uformować go w kształcie płaskiej piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla ani nie znajdowało się w pobliżu drzwiczek wędzarki. Taka ilość paliwa powinna być wystarczająca do jednokrotnego przyrządzenia potrawy.
2. Włożyć pojemnik na skapujący tłuszcz zgodnie z instrukcją podana wyżej.
3. Użyć podpałki do nasączenia węgla drzewnego/brykietu i odczekać 2-3 minuty. Podpałkę trzymać w bezpiecznej odległości od grilla.
4. Otworzyć pokrywę komory bocznej, ustawić szyber wędzarki w pozycji otwartej (2,5-5cm), uważając aby węgiel drzewny nie dotykał drzwiczek. Otworzyć szyber komina w połowie. Przy otwartej pokrywie rozpałić ogień zachowując bezpieczną odległość od rusztu. Przez pierwsze 20 minut rozpalania nie zamykać pokrywy wędzarki, aby podpałka wypaliła się całkowicie!



UWAGA! Zbyt szybkie zamknięcie pokrywy podczas rozpalania grilla, gdy użyta rozpałka nie zostanie wypalona, może doprowadzić do nagromadzenia się w komorze palnego gazu, który może wybuchowo zapalić się w chwili otwarcia pokrywy!

5. Podczas gdy paliwo płonie intensywnie można dodać za pomocą długich szczypiec kawałki specjalnego drewna aromatycznego (patrz uwagi w rozdziale poniżej).
6. Założyć rękawice do grillowania aby chronić ręce. Za pomocą uchwytów umieścić ruszt na potrawy w komorze głównej. Ustawić ruszt grillowy poprzez mechanizm regulacji w najniższym położeniu.
7. Zaczekać aż płomień przygasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. Na ruszcie grillowym ułożyć potrawy za pomocą szczypiec. Zamknąć pokrywę.
8. Optymalną temperaturą grillowania jest pełen zakres oznaczony jako „IDEAL” W przypadku grillowania dużych kawałków mięsa czas wędzenia wynosi około 1 godziny na każde 0,5kg mięsa. Zaleca się używanie odrębnego termometru umieszczonego bezpośrednio w mięsie aby upewnić się, że mięso jest dopieczone przed usunięciem go z komory grilla.
9. Pozwól aby grill ostygł pod nadzorem i wykonaj czynności opisane w rozdziale o konserwacji grilla.

Rozpalanie w komorze głównej i grillowanie

1. Usunąć ruszty grillowe z komory głównej i odłóż je na bok. Umieścić ruszt na węgiel w najniższym położeniu.
2. Włożyć pojemnik na skapujący tłuszcz zgodnie z instrukcją podana wyżej.
3. Wszystkie powierzchnie wewnętrzne grilla z wyłączeniem rusztów węglowych i misy węglowej należy lekko zwilżyć olejem jadalnym.
4. Na ruszt węglowy wyłożyć maksymalnie około 3-4,5kg węgla drzewnego lub nieco mniejszą ilość brykietu a następnie uformować go w kształcie płaskiej piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla. Taka ilość paliwa powinna być wystarczająca do jednokrotnego przyrządzenia potrawy.
5. Użyć podpałki do nasączenia węgla drzewnego/brykietu i odczekać 2-3 minuty. Podpałkę trzymać w bezpiecznej odległości od grilla.
6. Otworzyć pokrywę, ustawić szyber wędzarki na około 2,5-5cm a szyber komina w połowie. Rozpałić ogień zachowując bezpieczną odległość od rusztu. Przez pierwsze 20 minut rozpalania nie zamykać pokrywy grilla, aby podpałka wypaliła się całkowicie!



UWAGA! Zbyt szybkie zamknięcie pokrywy podczas rozpalania grilla, gdy użyta rozpałka nie zostanie wypalona, może doprowadzić do nagromadzenia się w komorze palnego gazu, który może wybuchowo zapalić się w chwili otwarcia pokrywy!

7. Założyć rękawice do grillowania aby chronić ręce. Za pomocą uchwytów umieścić ruszt na potrawy.
8. Zaczekać aż płomień przygasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu. Na ruszcie grillowym ułożyć potrawy za pomocą szczypiec. Zamknąć pokrywę. Zaleca się używanie odrębnego termometru umieszczonego bezpośrednio w mięsie aby upewnić się, że mięso jest dopieczone przed usunięciem go z komory grilla.
9. Pozwolić aby grill ostygł pod nadzorem i wykonać czynności opisane w rozdziale o konserwacji grilla.

Wskazówki dotyczące grillowania / wędzenia:

- Gdy potrawa jest dostatecznie upieczona, można przenieść ją za pomocą odpowiednich akcesoriów do grillowania na ruszt podgrzewacza, aby nie ostygła.
- Dla uniknięcia zapalenia się wytapiającego się tłuszczu zaleca się odcinanie zbędnych kawałków tłuszczu z mięsa przed jego grillowaniem i używanie tacek. 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!
- Podczas wędzenia i grillowania unikać częstego otwierania pokrywy aby sprawdzić postęp pieczenia gdyż powoduje to zmniejszenie temperatury i wydłuża czas przygotowania potrawy .
- Mięso umieszczone w pobliżu rozpalonej komory bocznej wędzi i rumieni się szybciej. Należy zmieniać lokalizację żywności w komorze głównej podczas wędzenia za pomocą szczypiec lub łopatek grillowych. Jeśli kawałki mięsa są zbyt przyrumienione należy owinać je w spożywczą folię aluminiową lub przenieść na ruszt podgrzewacza.
- W przypadku wędzenia ryb lub delikatnego mięsa można umieścić płaską tacę napelnioną wodą lub marynatą pod rusztem grilla na żywność w komorze głównej. Ruszt węglowy musi zostać w takim przypadku umieszczony w najniższej pozycji. Uwaga: zawsze używać rękawic ochronnych podczas grillowania z tacą wypełnioną wodą. Nie pozwalać na całkowite odparowanie wody. Ruszt grillowy musi znajdować się w najniższej pozycji. Nie zmieniać pozycji rusztu podczas grillowania z tacą na wodę, gdyż rozlana woda i para może spowodować poparzenia!

Regulacja temperatury

W celu zwiększenia temperatury i cyrkulacji powietrza należy całkowicie otworzyć szyber w drzwiach wędzarki i w kominie. Jeśli ta operacja nie powiedzie się konieczne jest dodanie większej ilości węgla drzewnego/brykietu.

W USA (nie dotyczy krajów UE) do stosowania w tym typie grilla dopuszczone jest również mieszanie węgla drzewnego/brykietu z drewnem. Suche drewno pali się gwałtowniej niż węgiel drzewny i dlatego zwiększenie proporcji między użyciem drewna i węgla drzewnego przyczynia się do zwiększenia temperatury. Twarde gatunki drzewa np. dąb, hikora, mesquite, drzewa owocowe czy sękate są doskonałym paliwem ze względu na wysoką wydajność spalania. Używając drewna jako paliwa należy upewnić się że jest ono niekonserwowane, naturalne i suche. Nie używać drewna żywicznego np. sosny gdyż zmienia nieprzyjemnie aromat potrawy.

Drewno aromatyczne.

Można używać specjalnych aromatycznych kawałków drewna (naturalnych lub dostępnych w handlu) aby nadać potrawie żądany aromat np. hikora, jabłoń, wiśnia. Większość drzew owocowych może zostać wykorzystana do dodania aromatu. Nie używać żywicznych gatunków drewna np. sosny, gdyż nadaje nieprzyjemny smak potrawom. Kawałki drewna powinny mieć długość około 7,5-10cm i średnicę 2,5-5cm. Oprócz przypadku gdy drewno jest jeszcze zielone, należy wstępnie zamoczyć kawałki drewna w wodzie przez 30 minut bądź owinać drewno w kawałki folii i wykonać kilkanaście otworów, aby drewno nie spaliło się zbyt szybko. Zwykle wystarczy użyć 5-6 kawałków drewna, większa ilość nie jest niezbędna, choć właściwą ilość należy dobrać eksperymentalnie.

Drewna aromatycznego nie dodaje się zasadniczo po wyłożeniu potrawy na ruszt. Jednak w przypadku dużych kawałków mięsa może być to wymagane. Podczas dodawania drewna zachować ostrożność i przestrzegać wskazówek podanych w dalszej części instrukcji.

Dodawanie paliwa do wędzarki

Dodatkowe paliwo poza dawką startową może być niezbędne do przedłużenia pracy urządzenia bądź zwiększenia temperatury.

1. Załóż na rękę rękawicę do grillowania. Zachowaj odstęp i ostrożnie otwórz pokrywę komory bocznej. Zachowaj ostrożność gdyż płomienie mogą wystrzelić z komory na skutek nagłego dopływu świeżego powietrza.

2. Zachowaj bezpieczną odległość od grilla. Otwórz drzwiczki. Za pomocą długich szczypiec lekko zgarnij popiół z palącego się/żarzącego węgla drzewnego/brykietu uważając, aby nie wzbudzić iskier i lotnego popiołu. Używając szczypiec dodaj paliwo na ruszt węglowy. Można dodać paliwo za pomocą Startera.



UWAGA! Nigdy nie dodawaj rozpałki do płonącego lub gorącego paliwa.

3. Gdy paliwo rozpałi się zamknij drzwiczki komory bocznej.

Dodawanie paliwa do komory głównej grilla

1. Zachowaj odstęp i ostrożnie otwórz pokrywę grilla. Zachowaj ostrożność gdyż płomienie mogą wystrzelić z komory na skutek nagłego dopływu świeżego powietrza.

2. Załóż na rękę rękawicę do grillowania i przy pomocy dołączanych uchwytów usuń żywność i ruszt na potrawy.

3. Zachowaj bezpieczną odległość od grilla. Za pomocą długich szczypiec lekko zgarnij popiół z palącego się węgla drzewnego. Używając szczypiec dodaj paliwo na ruszt węglowy uważając, aby nie wzbudzić iskier i lotnego popiołu. Można dodać paliwo za pomocą Startera.



UWAGA! Nigdy nie dodawaj rozpałki do płonącego lub gorącego paliwa.

4. Gdy paliwo rozpałi się całkowicie za pomocą rękawicy umieść ponownie ruszt z potrawami w komorze grilla.

5. Zamknij pokrywę grilla.

IV. Przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania nie używać wody! Nigdy nie pozostawiać popiołu i niedopalonego drewna w grillu bez nadzoru.

Następnie usunąć popiół z misy za pomocą łopatki. Za pomocą węża ogrodowego zmoczyć powierzchnię popiołu oraz powierzchnię gleby wokół grilla.

Przed usunięciem i oczyszczeniem pojemnika na tłuszcz upewnij się że jest on chłodny!

Oczyszczyć ruszt za pomocą szczotki do rusztu oraz umyć ruszt za pomocą gorącej wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń lub innych przeznaczonych do tego środków. Powlec ruszty cienką warstwą oleju jadalnego!

Oczyszczyć wewnętrzne i zewnętrzne powierzchnie grilla za pomocą wilgotnej szmaty.

Na koniec osuszyć grill, aby zapobiec jego korozji i powlec wewnętrzne elementy cienką warstwą oleju jadalnego!

Jeśli rdza pojawi się na zewnętrznej powierzchni grilla należy oczyścić to miejsce drobnoziarnistym papierem ściernym i powlec warstwą lakieru odpornego na wysoką temperaturę. Nigdy nie maluj farbami wewnętrznych części grilla. Ogniska rdzy wewnątrz grilla można zabezpieczyć za pomocą cienkiej warstwy oleju jadalnego.

Grill przechowywać w czystym i niezawilgoconym pomieszczeniu. Nie obciążać nadmiernie grilla, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek! Zaleca się używanie specjalnego pokrowca na grill, aby zabezpieczyć grill przed zabrudzeniem podczas jego przechowywania.

Używaj grilla regularnie podczas sezonu aby nie dopuścić do pojawienia się korozji.

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 zgodnie z powyższą instrukcją obsługi 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.

Floraland Sp. z o.o. Sp. k.
ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Poland
www.floraland.pl
