

GRILL GAZOWY TRÓJPALNIKOWY
MG665
INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA

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



Wymiary: 125 cm x 51 cm, wysokość 110 cm

Parametry: Moc: 10.5 kW,

Wyposażenie: 1 ruszty żeliwny oraz 1 żeliwna płyta grzewcza o wymiarach 31x41x2, 3 żeliwne palniki o wydłużonej trwałości, koszyk na kamienie lawy w celu ujednoczenia i akumulacji energii płomienia pod rusztem, dwa koła ułatwiające manewrowanie, podgrzewacz, dwie półki boczne, półka dolna, zintegrowana z pokrętłami zapalarka iskrowa, termometr.

Przeznaczenie: Grill gazowy MG665 na gaz propan-butan przeznaczony jest wyłącznie do amatorskiego użytku na zewnątrz pomieszczeń.

Żywność może być opiekana na ruszcie głównym przy pokrywie zamkniętej lub otwartej.



WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją. Zalecamy zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu na wypadek ewentualnego demontażu/montażu w przyszłości.



Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa! Upewnij się czy Twój grill jest prawidłowo złożony, zainstalowany, konserwowany i serwisowany, zgodnie z tą instrukcją.

Nieprzestrzeganie niniejszej instrukcji może skutkować poważnymi uszkodzeniami ciała oraz urządzenia. Jeśli masz pytania odnośnie składania lub użytkowania grilla gazowego, zasięgnij porady u sprzedawcy, dostawcy gazu lub importera.

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Grill jest przeznaczony do zasilania gazem Propan-Butan o ciśnieniu 37mbar. Upewnij się przed podłączeniem grilla do butli gazowej, że zasilasz go gazem o właściwych parametrach: rodzaju gazu i ciśnienia. Istotne informacje na temat wymagań odnośnie rodzaju gazu, butli oraz podłączania znajdziesz w dalszej części niniejszej instrukcji oraz na tabliczce znamionowej.
2. Grill nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych, przyczepach kempingowych, w namiotach lub na pokładach łodzi! Dla prawidłowego spalania i efektywnej pracy urządzenia wymagana jest właściwa wentylacja. Powinna ona zapewniać bezpieczeństwo użytkownikowi i innym osobom w okolicy urządzenia.
3. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w ostygniętym od wiatru miejscu. Nie używać przy silnym wietrze. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości (i nie mniejszej niż 1 m) od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, rozpałki, paliwa lub przewodów elektrycznych.
4. Wąż przyłączeniowy gazu nie może stykać się z gorącymi przedmiotami podczas użytkowania lub przechowywania. Nigdy nie odłączać przyłącza lub butli podczas grillowania!
5. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie nachylać twarzy bezpośrednio nad grillem, szczególnie podczas otwierania pokrywy ! Nie dotykać grilla nieostygniętą dłoń. Podczas użytkowania zawsze używać rękawicy ochronnej.
6. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem! W trakcie przemieszczania zimnego grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na zamknięcie pokrywy, przemieszczanie może odbywać się wolno, po płaskiej, równej powierzchni!
7. Butla gazowa powinna podczas pracy być umieszczona po lewej stronie grilla w maksymalnej odległości, na jaką pozwala wąż i na poziomym podłożu. Ze względów bezpieczeństwa zabrania się użytkowania urządzenia z butlą umieszczoną w środku szafki grilla!
8. W przypadku wykrycia nieszczelności lub wyczuwalnego zapachu gazu, należy natychmiast zakręcić zawory na butli i na panelu, zgasić ogień i wycofać urządzenie z użytkowania, do czasu oględzin przez specjalistę. Zawsze dokonywać próby szczelności urządzenia przed każdym rozpaleniem grilla. Nigdy nie stosować otwartego ognia do testu szczelności!
9. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany i utrzymany w fazie pracy przez okres co najmniej 15 (zalecany 30 minut) minut zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
10. 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! Nie palić papierosów ani tytoniu w pobliżu grilla!
11. Nie używać rozpałek, drewna, węgla drzewnego itp. przy rozpalaniu grilla gazowego.
12. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieostygniętą dłoń.
13. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 2.0 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie. Maksymalna masa żywności na podgrzewaczu wynosi 0,5kg.
14. Żywność może być opiekana na ruszcie przy pokrywie zamkniętej lub otwartej. Jeśli pokrywa jest zamknięta powyżej 5 minut, należy otworzyć ją na okres co najmniej 1 minuty w celu schłodzenia. Zawsze ostrożnie i wolno unosić pokrywę aby nie doszło do wybuchu płomienia.
15. Nie dopuścić do nagromadzenia na ruszcie lub pojemniku na tłuszcz nadmiernych resztek żywności, tłuszczu bądź oleju, które mogą zapalić się podczas grillowania.
16. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed zakończeniem użytkowania. Po zakończeniu użytkowania zawsze zakręcić zawór na butli lub reduktorze!
17. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis importera. Wszelkie przeróbki urządzenia lub stosowanie nieoryginalnych części mogą być przyczyną uszkodzeń ciała lub urządzenia! Nigdy nie usuwaj dysz z grilla po użytkowaniu.
18. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

I. DANE TECHNICZNE UMIESZCZONE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

NAZWA I SYMBOL ARTYKUŁU:	GRILL GAZOWY TRÓJPALNIKOWY MG665 / EL- 01133TH	 0359-14
Obciążenie cieplne:	Całkowite: 10.5 kW (764 g/h). 3 palniki po 3.5kW (255g/h)	
Kategoria gazu:	I _{3B/P(37)}	
Rodzaj gazu:	MIESZANKA Propan G31-Butan G30 (LPG)	
Ciśnienie gazu:	37 mbar	
Średnica dyszy:	0.86 mm (oznaczenie: 0.86mm)	
Typ palnika	Rurowy, 2x64 otworowy 2.0mm.	
strefy spalania:	8 otworów krzyżowych końcowych: 2x3.0mm i 6x2.2mm szerokość: 2x17mm, wysokość: 3 .5mm	
Kod produktu:	359BT870	
<p>Uwaga! Przeczytaj instrukcję przed uruchomieniem urządzenia! Używaj tylko na wolnym powietrzu! Elementy grilla mogą być bardzo gorące- zachowaj ostrożność, chroń przed dziećmi! Rozpalanie grilla przeprowadzaj zawsze przy otwartej pokrywie! Po zakończeniu użytkowania zawsze zamknij zawór butli i odłącz butlę!</p>		
<p>Kraje przeznaczenia w zależności od kategorii gazu i zastosowanej dyszy: I₃₊ dla: BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI I_{3B/P(30)} dla: BE, CY, DK, EE, FI, FR, GR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT I_{3B/P(50)} dla: AT, SK, CH, DE I_{3B/P(37)} dla: PL</p>		
Floraland Sp.z o.o. Sp. k. ul. Strużańska 28 Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt		

II. Montaż grilla

Grill dostarczany jest w opakowaniu, do samodzielnego montażu. Prosimy uważnie rozpakować urządzenie z opakowania i zidentyfikować poszczególne części.


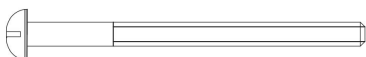





Do opakowania grilla załączono szczegółową instrukcję pokazującą poszczególne etapy montażu. Prosimy dokonać montażu zgodnie z instrukcją.

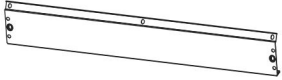
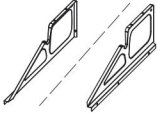
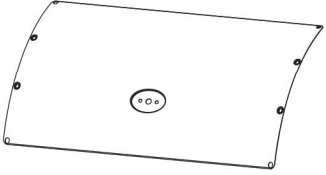
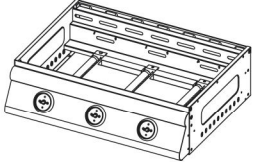



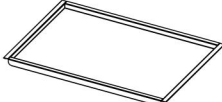
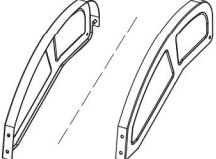
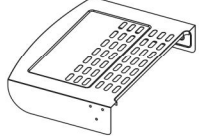







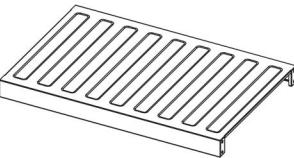



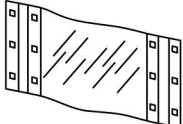
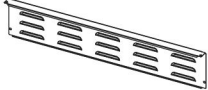

Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów. Do montażu należy użyć narzędzi: śrubokręta gwiazdkowego oraz klucza nastawnego (niezałączone).

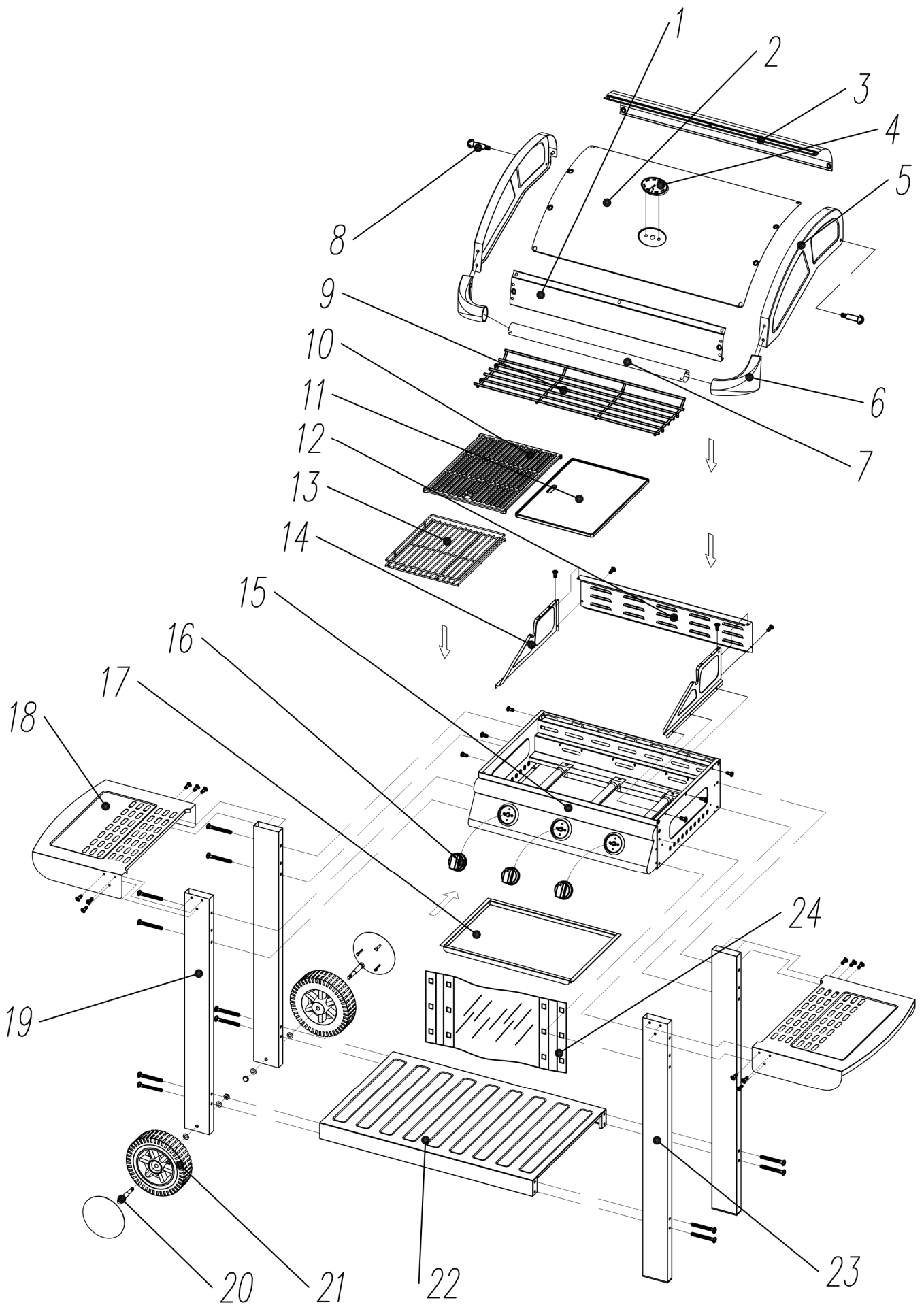
Rozłożyć elementy składowe grilla na podłożu w przejrzysty sposób, wybierając do tego wystarczająco przestronne miejsce. W pierwszym kroku należy połączyć odpowiednie elementy manualnie, a następnie zamocować je za pomocą śrub i nakrętek.

Wykaz elementów montażowych:

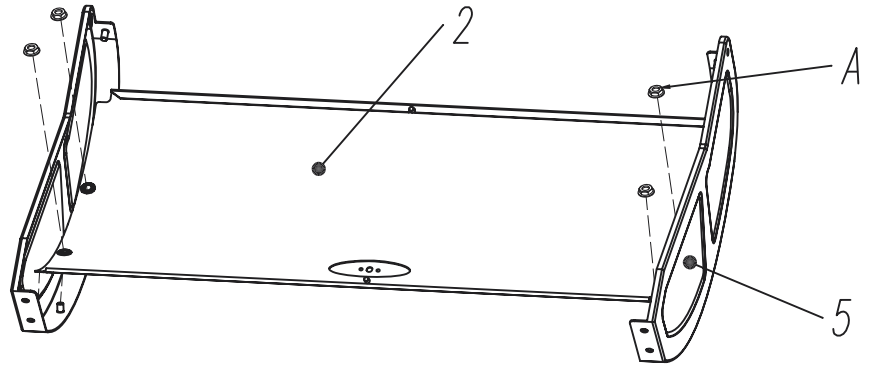
UWAGA! Po montażu oraz dodatkowo po pierwszym użyciu grilla upewnić się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone!

L.p.	Rysunek	Opis	Ilość
A		M6	14
B		M6 × 85	16
C		M8	4
D		M8	2
E		M4 × 8	22
F		M6 × 14	4
G		Klucz płaski	1

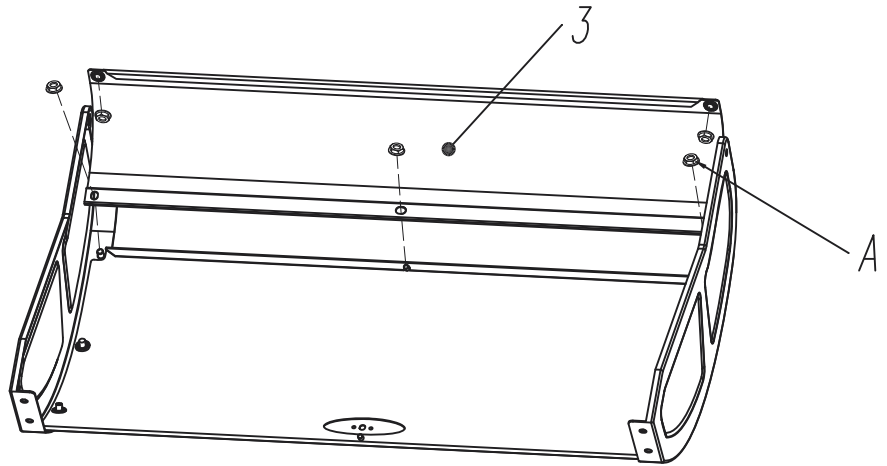
L.p.	Rysunek	Szt	L.p.	Rysunek	Szt
①		1	⑭		1
②		1	⑮		1
③		1	⑯		3
④		1	⑰		1
⑤		1	⑱		2
⑥		1	⑲		2
⑦		1	⑳		2
⑧		2	㉑		2
⑨		1	㉒		1
⑩		1	㉓		2
⑪		1	㉔		1
⑫		1			
⑬		1			



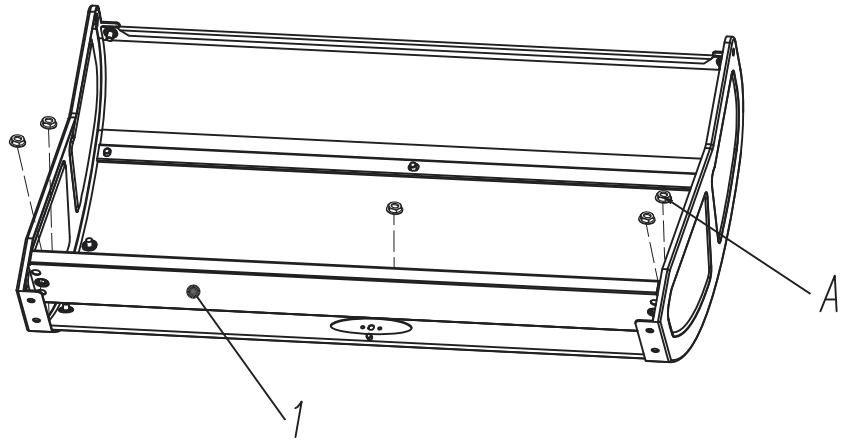
1



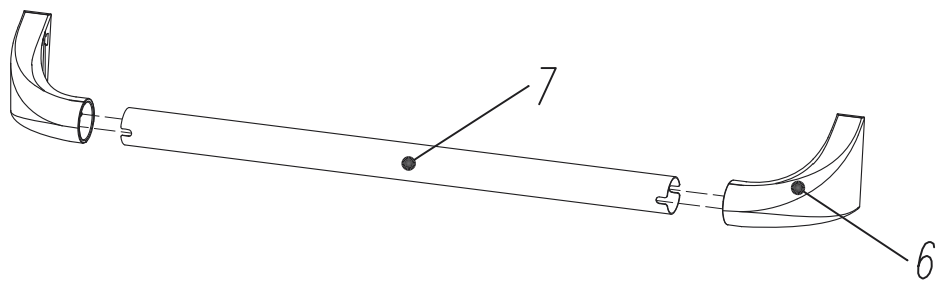
2



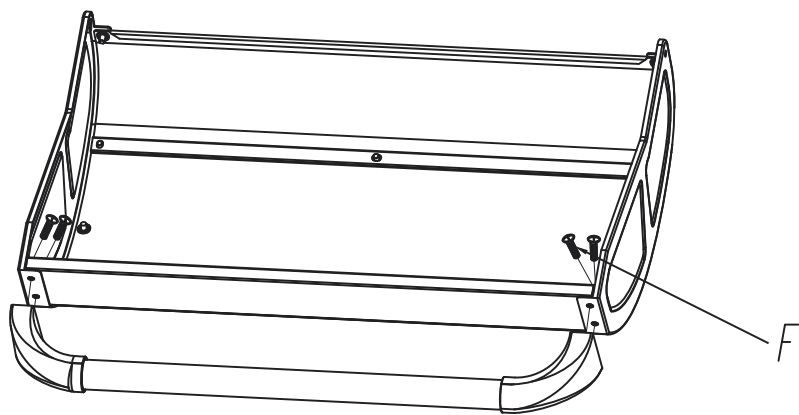
3



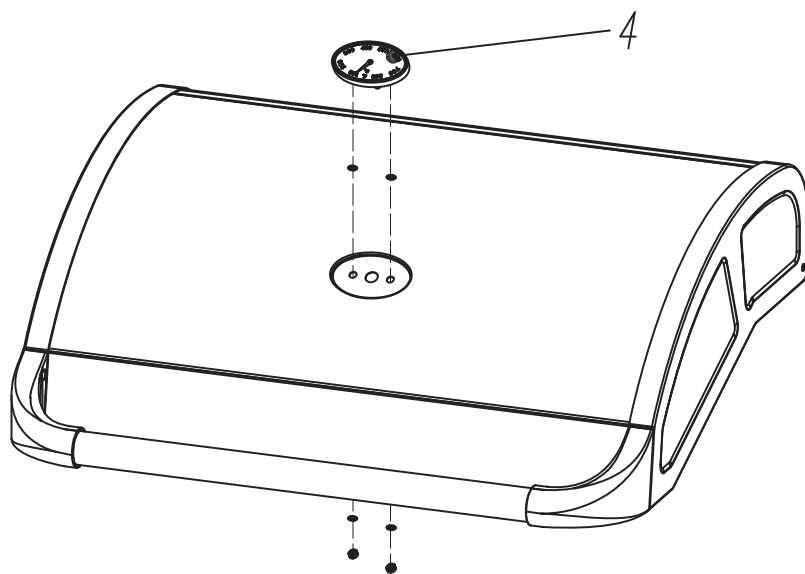
4



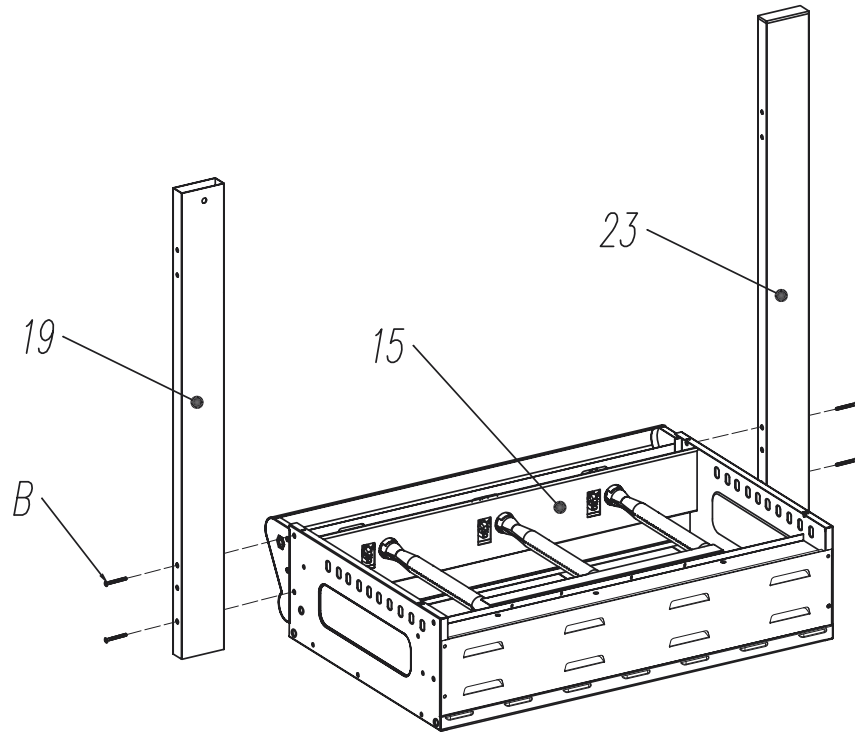
5



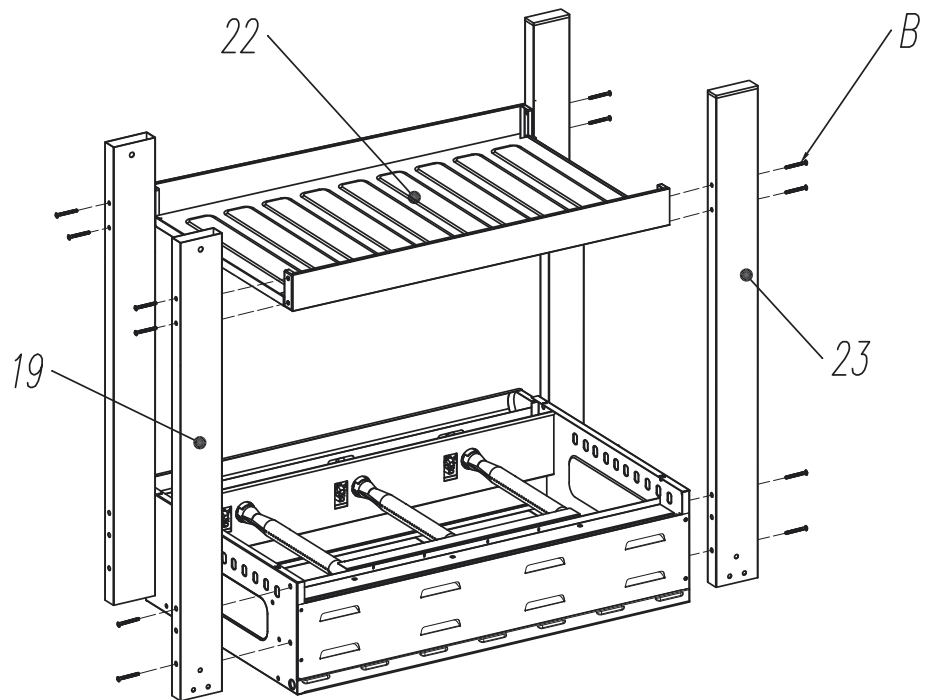
6

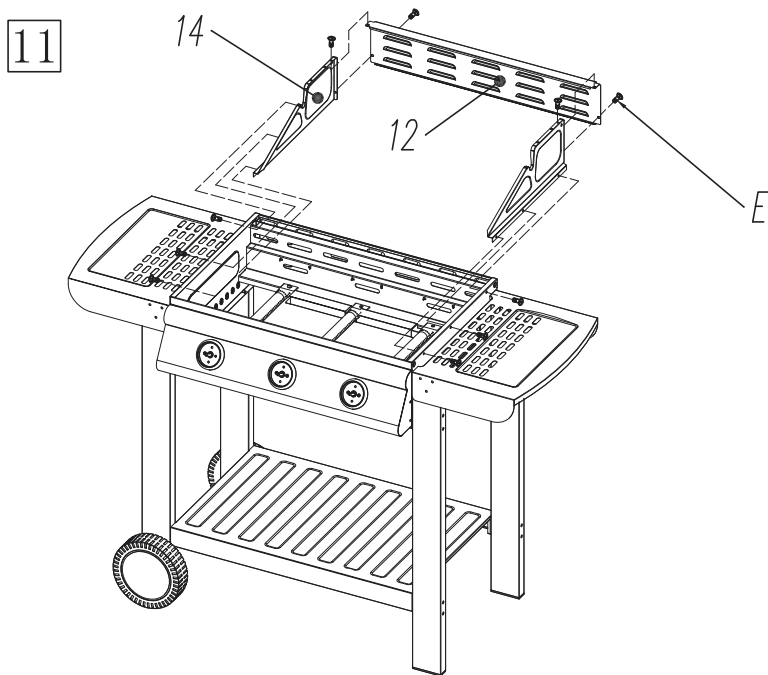
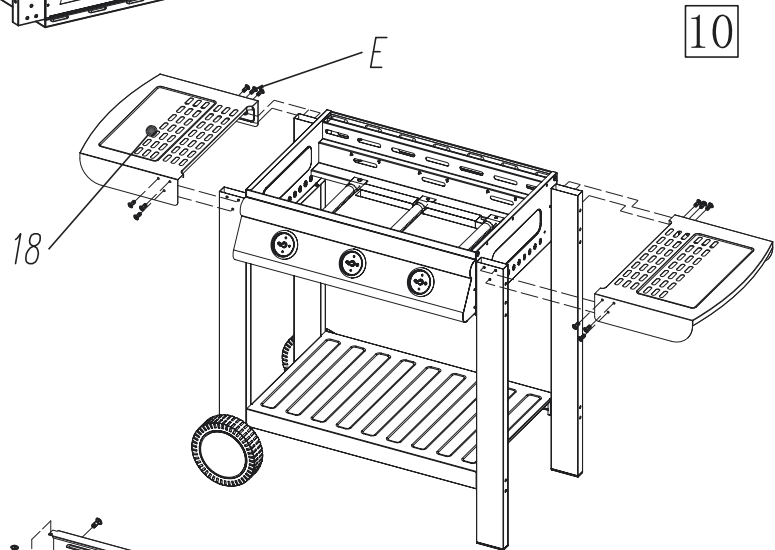
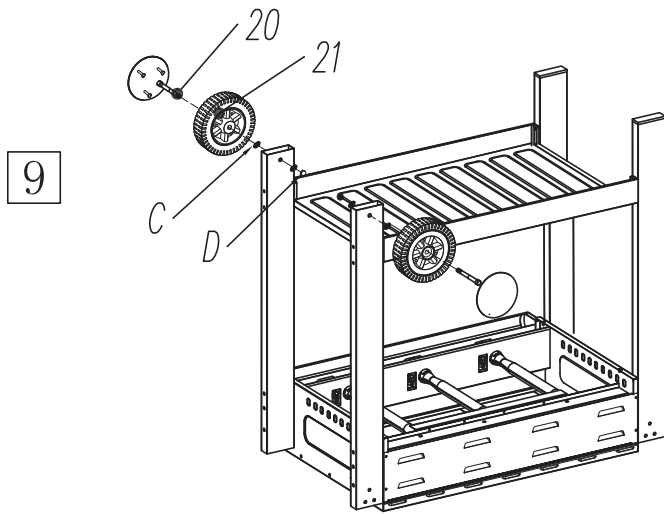


7

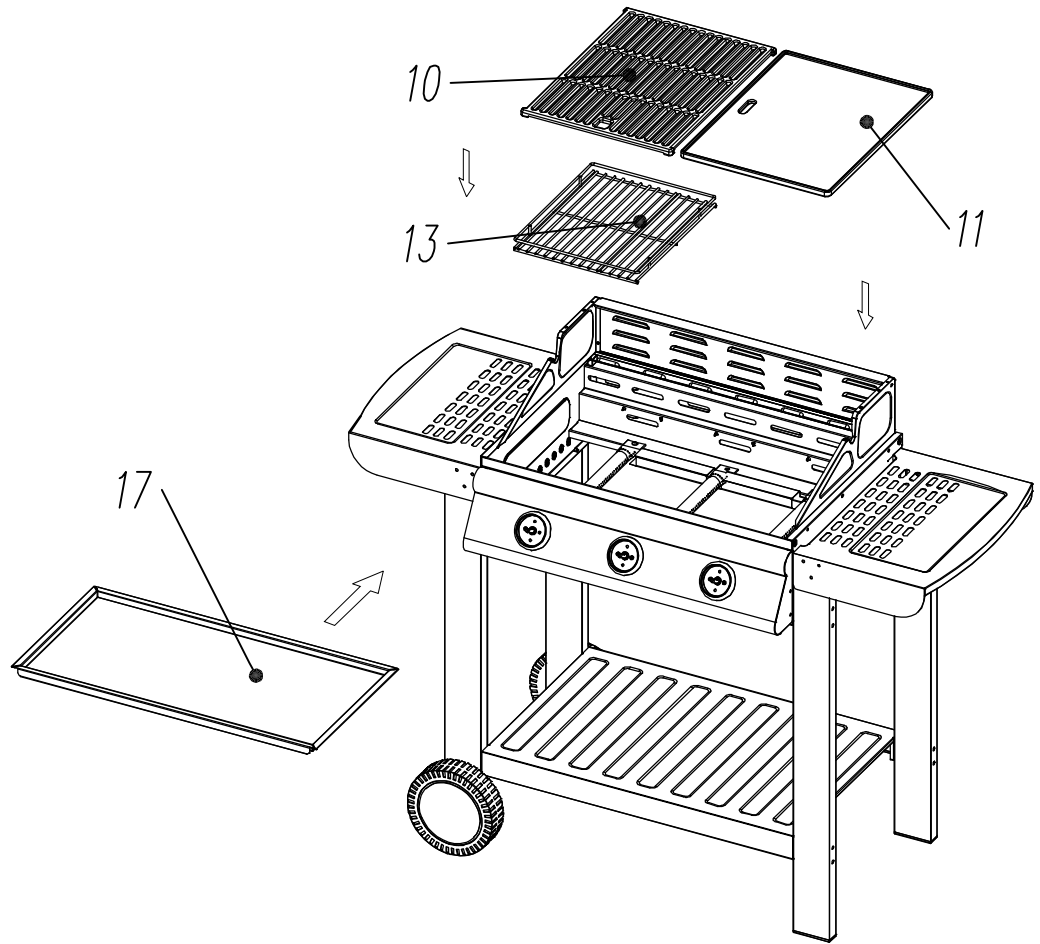


8

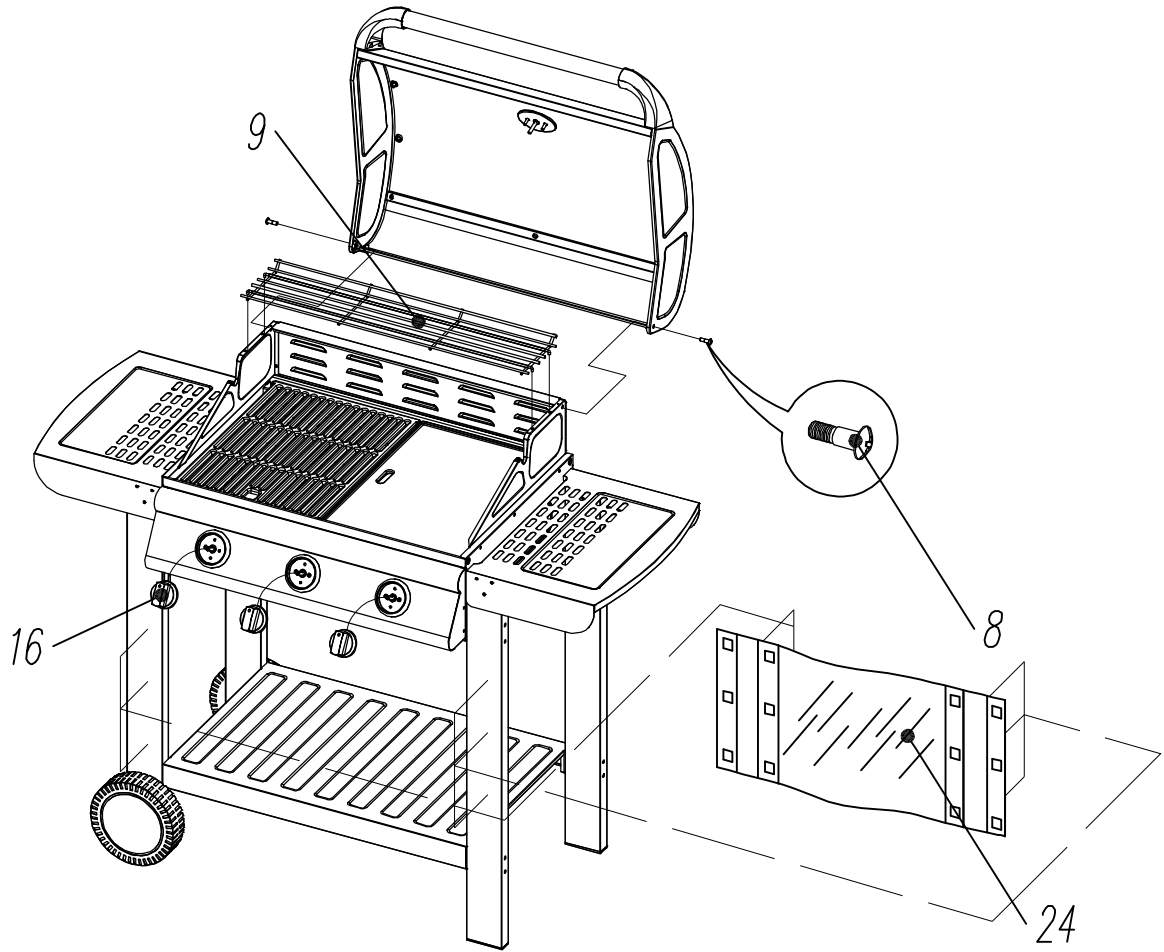




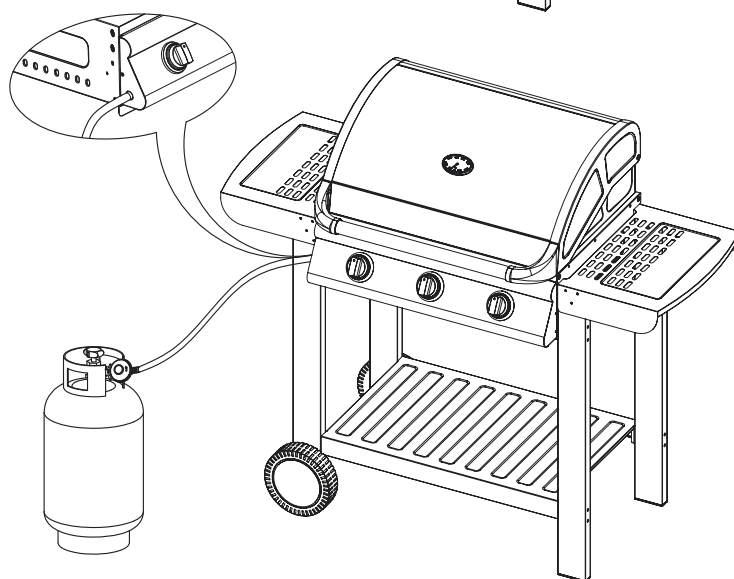
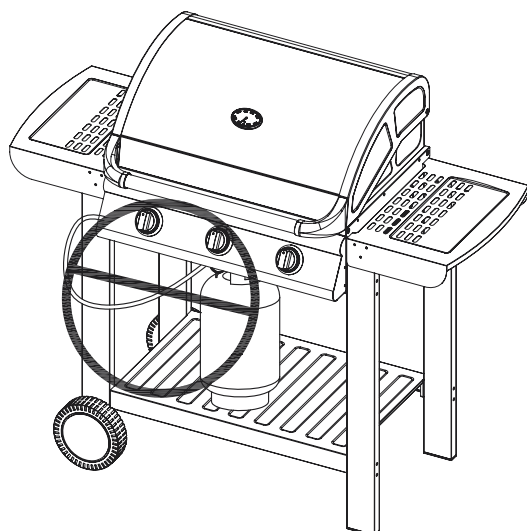
12



13



Ostatnim etapem montażu jest umocnienie ozdobnej osłony przedniej (kurtyny) na szafkę grilla.





UWAGA! Ze względu na bezpieczeństwo butla gazowa nie może być przechowywana ani użytkowana w szafce grilla!

III. Użytkowanie

UWAGA! Przed przystąpieniem do użytkowania grilla należy bezwzględnie zapoznać się z Instrukcją bezpieczeństwa. Podczas użytkowania zachować szczególną ostrożność!

Działając zgodnie z instrukcją użytkowania zapobiegiesz poważnym uszkodzeniom ciała i zniszczeniu urządzenia.

1. Złożyć urządzenie zgodnie z powyższą instrukcją montażu.
2. Połączyć urządzenie węzłem do gazu z reduktorem butlowym (patrz: uwagi poniżej).
3. Odstawić butlę poza urządzenie na odległość, na jaką pozwala swobodnie zwisający węź. Zabrania się użytkowania urządzenia z butlą umieszczoną w środku szafki grilla!
4. Przyłączyć reduktor do zaworu butlowego zgodnie z dołączoną do niego instrukcją
5. Przed otwarciem zaworu butlowego zamknąć wszystkie zawory na panelu sterowania!
6. Przeprowadzić próbę szczelności.
7. Obsługiwać reduktor oraz grillować zgodnie z niniejszą instrukcją.

PRZYŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

Urządzenie jest przystosowane tylko do zasilania propanem butanem o niskim ciśnieniu poprzez odpowiedni reduktor i elastyczny węź. Węź na przyłączy do urządzenia i do reduktora powinien być zamocowany przy użyciu opaski zaciskowej. Grill jest przygotowany do pracy z reduktorem o ciśnieniu wyjściowym 37 mbar. W sprawie reduktora zasięgnij porady u dostawcy gazu.

KAŻDORAZOWO PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA NALEŻY PRZEPROWADZIĆ PRÓBĘ SZCZELNOŚCI

Zabrania się sprawdzać szczelność za pomocą otwartego ognia!

REDUKTOR I WĘŹ

Elementy te dostarczane są wraz z grillem i muszą być dostosowane do parametru gazu w danym kraju przez dystrybutora lub dostawcę gazu. Stosować należy tylko węże certyfikowane dla gazu propan-butan. Trwałość reduktora jest oceniana na 10 lat a węża gazowego na 2 lata i zaleca się, aby po tym okresie wymienić elementy na nowe.

Stosowanie niewłaściwego węża i reduktora jest niebezpieczne. Zawsze przed uruchomieniem grilla sprawdzaj poprawność tych elementów. Węź powinien spełniać odpowiednie normy krajowe (na wężu powinien być trwały napis zawierający nazwę gazu i rok produkcji), nie może być dłuższy niż 1,5 m. Węź popękany czy uszkodzony należy wymienić. Sprawdzić czy węź nie jest zagięty i czy nie styka się z elementami grilla poza miejscem podłączenia.

Podczas podłączania do butli nie należy węża skręcać i zginać. Upewnić się czy połączenia i węże są drożne.

Żadna część węża nie powinna stykać się z elementami urządzenia. Butlę ustawić z lewej strony urządzenia w takiej odległości, na jaką pozwala węź.

BUTLA GAZOWA

Urządzenie może być stosowane z butlami zawierającymi co najmniej 5kg gazu propan-butan, w tym najbardziej popularnymi na rynku o wadze 11kg. Z butlą obchodzić się ostrożnie – nie upuszczać i nie uderzać. Gdy urządzenie nie jest używane, butlę należy odłączyć a na króciec zaworu butlowego nakręcić kapturek zabezpieczający. Butli nie wolno przechowywać w szafce grilla!

Butla powinna być przechowywana na zewnątrz w pozycji pionowej, niedostępna dla dzieci. Nie należy butli przechowywać w miejscach gdzie temperatura może przekraczać poziom 50 stC. Nie przechowywać butli w pobliżu płomieni, czynnych palników lub innych źródeł zapłonu. **NIE PALIĆ PAPIEROSÓW!**

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

Dla sporządzenia roztworu do wykrywania nieszczelności należy w szklance rozpuścić 1 część płynu do mycia w 3 częściach wody.

Upewnić się czy wszystkie zawory są zamknięte.

Przyłączyć reduktor do butli i pokrętła na panelu ustaw w pozycji „WYŁ”. Sprawdzić czy połączenia węży są trwałe i otwórz zawór na butli. Spienione mydliny należy nakładać pędzlem na miejsca połączeń i obserwować czy nie uchodzi gaz. Powiększające się bańki wskazują na uchodzenie gazu i konieczność uszczelnienia połączeń.

Przed uszczelnianiem należy zamknąć zawór gazu na butli. Jeśli po uszczelnieniu w dalszym ciągu występuje nieszczelność zasięgnąć porady u dostawcy gazu.

WYPALANIE PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM I GRILLOWANIE


Przed grillowaniem upewnić się czy ruszt oraz misa są czyste i nie wymagają oczyszczenia a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów: uszkodzeń mechanicznych, bądź nie posiada ostrych części konstrukcji. Zawsze wykonać kontrolę szczelności zgodnie z opisem powyżej. Przed pierwszym użyciem należy przepalić grill przez 15 minut z zamkniętą pokrywą oraz palnikami nastawionymi na pozycję MAX. Wysoka temperatura spowoduje wypalenie resztek farby i usunięcie zapachu. Po wypalaniu usunąć zwęglone resztki za pomocą łopaty i szczotki mosiężnej. Podczas wypalania mogą pojawić się oznaki dymu lub nieprzyjemny zapach. Skontrolować czy pojemnik na tłuszcz nie zapełnił się i w razie potrzeby opróżnić go i oczyścić. Przed zapaleniem grilla należy umieścić w koszu znajdującym się pod rusztem wkład ciepły w postaci czystych kamieni lawy. Kamienie lawy nie stanowią standardowego wyposażenia grilla i należy je zakupić osobno (art. MG292).

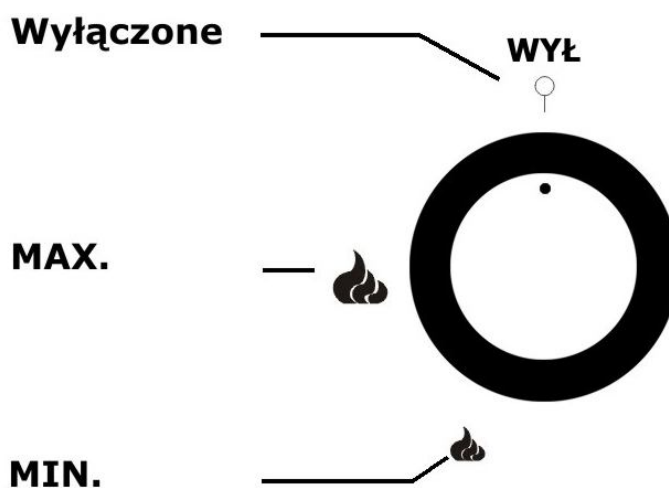
Jeśli prędkość wiatru przekracza 2m/s, nie używać grilla zwróconego frontem do kierunku wiatru!



UWAGA! Podczas zapalania grilla zachować szczególną ostrożność, nigdy nie nachylać twarzy nad urządzeniem! Podczas rozpalania grilla pokrywa grilla musi być otwarta.

INSTRUKCJA ZAPALANIA: PALNIKI

GŁÓWNE

1. Ustawić pokrętła zaworów na panelu sterowania w pozycji „WYŁ”. Otworzyć pokrywę grilla.
2. Podłączyć reduktor do butli. Otworzyć zawór butlowy i używając wody mydlanej sprawdzić szczelność połączeń pomiędzy butlą a reduktorem.
3. Nacisnąć **pokrętło z lewej strony panelu** i przekręcić wciskając odwrotnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji „silny płomień” . Przekręceniu powinien towarzyszyć słyszalny dźwięk zintegrowanej zapalarki. Lewy palnik powinien się zapalić, jeśli nie-powtórzyć procedurę.
4. Jeśli palnik nie zapalił po dwóch próbach należy zakręcić pokrętło i powtórzyć procedurę kroku 3 po upływie 5 minut.



5. Gdy palnik zapali się, należy ustawić jego moc grzewczą między poziomem „silny” a „słaby” płomień.
6. Gdy lewy palnik już się pali należy nacisnąć środkowe pokrętło i przekręcić przeciwnie do wskazówek zegara do pozycji . Środkowy palnik powinien się zapalić. Jeśli nie, to procedurę powtórzyć.
7. Jeśli palnik dalej się nie pali, powtórzyć krok 6. Jeśli palnik nie zapalił się po dwóch próbach należy zakręcić pokrętło, odczekać 5 minut i powtórzyć krok 6.
8. Gdy palnik zapali się, należy ustawić jego moc grzewczą między poziomem „silny” a „słaby” płomień.
9. Gdy środkowy palnik już się pali należy nacisnąć prawe pokrętło i przekręcić przeciwnie do wskazówek zegara do pozycji . Trzeci palnik powinien się zapalić. Jeśli nie, to procedurę powtórzyć.
10. Jeśli palnik dalej się nie pali, powtórzyć krok 9. Jeśli palnik nie zapalił się po dwóch próbach należy zakręcić pokrętło, odczekać 5 minut i powtórzyć krok 9.
11. Ustawić właściwe obciążenie cieplne przez przekręcanie pokrętła do pozycji duży/mały (duży lub mały symbol płomienia na panelu sterującym).
12. W celu wyłączenia grilla w pierwszej kolejności zakręcić zawór butlowy a następnie wszystkie pokrętła na panelu sterowania przekręcić zgodnie z wskazówkami zegara do pozycji „WYŁ”.

Ostrzeżenie: Jeśli któryś z palników nie zapalił się, pokrętła na panelu przekręcić w pozycję „WYŁ”, zamknąć zawór na butli, odczekać pięć minut przed powtórzeniem sekwencji zapalania

Po zakończeniu użytkowania zamknąć dopływ gazu przez zamknięcie zaworu na butli oraz przekręcenie wszystkich pokręteł w pozycję „WYŁ”.

W przypadku przeskoku płomienia z dyszy palnika do jego wnętrza w trakcie użytkowania, wyłączyć wszystkie palniki jak wyżej i odczekać pięć minut przed ponownym uruchomieniem. Jeżeli problem z cofaniem płomienia będzie się powtarzał przy ponownym rozpalaniu, zwróć się o poradę do punktu zakupu urządzenia lub do serwisu importera. Nigdy nie usuwaj usterki samodzielnie, bo możesz narazić się na poważne zranienia!

Po rozpaleniu grilla ułożyć potrawy w masie nieprzekraczającej 2.5kg używając rękawicy ochronnej. Podczas pracy nie chwycić uchwyty rusztu nieostionętą dłonią, aby uniknąć poparzenia!

UWAGA: Żywność może być opiekana na ruszcie przy pokrywie zamkniętej lub otwartej. Jeśli pokrywa jest zamknięta powyżej 5 minut, należy otworzyć ją na okres co najmniej 1 minuty w celu schłodzenia.

IV. Czyszczenie, konserwacja, serwisowanie urządzenia

UWAGA: Czynności czyszczenia i konserwacji wykonywać po ostudzeniu urządzenia i przy zamkniętym zaworze na butli!

Oczyszczenie grilla należy wykonać po każdym użyciu. Wyłączyć urządzenie na około 15 minut przed rozpoczęciem czyszczenia i usunąć do minimum resztki żywności oraz nadmiar tłuszczu z tacki. Po zakończeniu czyszczenia zawsze osuszyć wilgotne powierzchnie za pomocą suchej szmaty.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Do mycia stosować wodne roztwory detergentów lub sody. Do usuwania twardych zanieczyszczeń można użyć nierysujących proszków a następnie słuukać wodą.

Jeśli wewnętrzna powierzchnia pokrywy jest pokryta odpryskami tłuszczu i pieczeni należy je najpierw zwęglić , ztuszczyc i zetrzeć. Następnie umyc gorącą wodą z mydłem. Słuukać wodą i wysuszyć. Nigdy nie stosować czyścideł piecowych.

WEWNĘTRZNA MISA GRILA

Usunąć pozostałości opiekania stosując szczotkę, zdzierak i/lub czyścik a następnie zmyć wodnym roztworem mydła. Słuukać wodą i wysuszyć.

POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH

Myć miękką szmatką i gorącą wodą z mydłem.

Słuukać wodą, Nie używać materiałów ściernych lub stężonych czyścideł do grilli.

RUSZT I PODGRZEWACZ

Do mycia stosować wodne roztwory łagodnego płynu do mycia naczyń. Do usuwania twardych zanieczyszczeń można użyć nierysujących proszków a następnie słuukać wodą. Ruszty należy po oczyszczeniu zakonserwować za pomocą przetarcia olejem jadalnym.

CZYSZCZENIE ZESPOŁU PALNIKÓW

Wszystkie pokręta na panelu sterowania ustawić w pozycji „WYŁ” , zakręcić zawór butli i odłączyć urządzenie od butli. Zdjąć ruszt. Czyścić palnik miękką szczotką mosiężną lub sprężonym powietrzem i przetrzeć szmatką. Otwory płomieniowe / inżektory czyścić szczotką do rur lub sztywnym cienkim drutem.

Dokonać przeglądu palnika czy nie ma pęknięć lub dziur. Jeśli są- wymienić palnik na nowy. Przy montowaniu palnika zwrócić uwagę, aby dysze gazowe były prawidłowo usytuowane względem rurek inżekcyjnych palników.

W niektórych przypadkach następuje w grillu przeskok płomienia spowodowany zatkaniem rurki inżekcyjnej przez kokony owadów lub sieć pajęczą. Zanieczyszczenia te należy usunąć szczotką do butelek lub innym sposobem tak, aby na całej długości palnik był czysty. Jeśli sytuacja przeskoku płomienia będzie się powtarzała należy poradzić się dostawcy gazu.

SERWIS

W razie awarii lub wycucia zapachu ulatniającego się gazu zaprzestać użytkowania, zakręcić doptyw gazu i powiadomić serwis dystrybutora. W celu bezpiecznego użytkowania regularnie wykonywać przeglądy urządzenia w serwisie sprzętu gazowego.

Przydatne wskazówki dotyczące grillowania:

- Silny wiatr oraz niska temperatura wydłużają proces grillowania.
- Bezpośrednio przed ułożeniem potraw na ruszt można dodać na ruszt 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 aby temperatura zbyttno nie opadła. Przestrzegać optymalnych temperatur dla przyrządzania danych potraw.

- 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. 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!
- Gdy potrawa jest dostatecznie upieczona, można przenieść ją za pomocą odpowiednich akcesoriów do grillowania na ruszt podgrzewacza, aby nie ostygła. Podgrzewacz może służyć również do podgrzewania pieczywa bądź warzyw.

V. Przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania nigdy nie używać wody! Grill przechowywać w czystym i niezawilgoconym pomieszczeniu po uprzednim zakręceniu zaworu i odłączeniu butli. Butlę przechowywać w dobrze wentylowanej przestrzeni, osłoniętą przed bezpośrednim promieniowaniem słońca, w miejscu zabezpieczonym przed upadkiem lub działaniem sił mechanicznych. Po dłuższym przechowywaniu zawsze przeprowadzić test szczelności przed rozpaleniem grilla. Nie obciążać nadmiernie grilla, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek i kół!

VI. Postępowanie reklamacyjne

Zgłoszenia reklamacyjne z tytułu rękojmi powinny być dokonane w miejscu zakupu urządzenia.

Prosimy o zwrócenie uwagi, iż nie odpowiadamy za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem odbiegającym od wskazanej w powyższej instrukcja 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.

Prosimy o zwrócenie uwagi iż utrzymywanie zbyt wysokiej temperatury lub zaniechania otwierania pokrywy zgodnie z niniejszą instrukcją obsługi, może doprowadzić do trwałego przebarwienia powierzchni lub zniszczenia urządzenia!

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
