

GRILL GAZOWY TRÓJPALNIKOWY MG666 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA

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



Grill gazowy MG666 na gaz propan-butan przeznaczony jest wyłącznie do użytku zewnętrznego. Wyposażony jest w dwa koła ułatwiające manewrowanie, podgrzewacz, półkę na przyprawę oraz tackę na tłuszcz wraz z osadnikiem. Żywność może być opiekana na ruszcie głównym przy pokrywie zamkniętej lub otwartej. Grill wyposażono w zapalarkę iskrową i termometr. Grill wyposażony jest w osłony ciepłe powodujące równomierny rozkład temperatury, zastępujące konieczność używania kamieni lawy.



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. Zastrzegamy możliwość zmian technicznych w stosunku do poniższej instrukcji, na skutek wprowadzania modyfikacji służących doskonaleniu produktu.




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.
2. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych! 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 ostnionym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podtóg, paliwa, materiałów z etykietą ostrzegającą przed łatwopalnością itp. Wolna przestrzeń wokół urządzenia powinna być równa co najmniej 1m.
4. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem! W trakcie przemieszczania zimnego grilla na kółkach należy zwrócić szczególną uwagę na pokrywę i ruszt, przemieszczanie może odbywać się tylko bardzo wolno, po płaskiej, równej powierzchni!
5. Butla gazowa powinna podczas pracy być umieszczona po lewej stronie grilla w maksymalnej odległości, na jaką pozwala wąż. Zabrania się użytkowania urządzenia z butlą umieszczoną w środku szafki grilla!
6. W przypadku wykrycia nieszczelności lub wyczuwalnego zapachu gazu, należy natychmiast zakręcić zawór na butli i na panelu i wycofać urządzenie z użytkowania, do czasu oględzin przez specjalistę.
7. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany i utrzymany w fazie pracy przez co najmniej 30 minut zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
8. Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru. Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla.
9. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieostnioną dłonią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
10. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 2.5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie. Maksymalna masa żywności na podgrzewaczu wynosi 0,5kg.
11. 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.
12. Jako paliwa używać wyłącznie gazu propan-butan zgodnego z poniższą specyfikacją.
13. Po zakończeniu użytkowania zakręć zawór na butli lub reduktorze!
14. Zawsze należy upewnić się, że grill jest całkowicie zimny, przed zakończeniem użytkowania.
15. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.
16. Naprawy mogą być wykonywane wyłącznie przez serwis importera. Wszelkie przeróbki urządzenia mogą być przyczyną uszkodzeń ciała lub urządzenia!

I. DANE TECHNICZNE UMIESZCZONE NA TABLICZCE ZNAMIONOWEJ

SYMBOL ARTYKUŁU:	MG666 / ER-7803A	 0359-10
Obciążenie cieplne:	8.25 kW (589 g/h)	
Kategoria gazu:	I _{3B/P(37)}	
Rodzaj gazu:	MIESZANKA Propan-butan (LPG)	
Ciśnienie gazu:	37 mbar	
Średnica dyszy:	0.78 mm	
Kod:	359BU953	
<p>Uwaga! Przeczytaj instrukcję przed uruchomieniem urządzenia! Używaj tylko na wolnym powietrzu! Dostępne elementy mogą być bardzo gorące! Dzieci nie mogą zbliżać się do grilla!</p>		
<p>Kraje przeznaczenia: 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 francuskiego.

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

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

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 instrukcją montażu.
2. Potączyć 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 zgodnie z jego instrukcją.

PRZYŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

Urządzenie jest przystosowane tylko do zasilania propanem butanem o niskim ciśnieniu poprzez odpowiedni reduktor i elastyczny węź. Wąż 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!

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

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

Upewnij się czy zawory są zamknięte.

Przyłącz reduktor do butli i pokręta na panelu ustaw w pozycji „WYŁ”. Sprawdź czy połączenia węzła 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 zasięgnij porady u dostawcy gazu.

REDUKTOR I WĄŻ

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 i zaleca się, aby po tym okresie wymienić reduktor na nowy (data produkcji jest uwidoczniona na tabliczce reduktora).

Stosowanie niewłaściwego węzła i reduktora jest niebezpieczne. Zawsze przed uruchomieniem grilla sprawdzaj poprawność tych elementów.

Wąż powinien spełniać odpowiednie normy krajowe (na węźle powinien być trwały napis zawierający nazwę gazu i rok produkcji), nie może być dłuższy niż 1,5 m. Wąż popękany czy uszkodzony należy wymienić.

Sprawdzić czy wąż nie jest zagięty i czy nie styka się z elementami grilla poza miejscem podłączenia.

Podczas podłączania do butli nie należy węzła skręcać i zginać.

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

BUTLA GAZOWA

Urządzenie może być stosowane z butlami zawierającymi 5kg lub 12kg gazu propan-butan. 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!**

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, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji.


Skontrolować czy pojemnik na tłuszcz nie zapętnił się i w razie potrzeby opróżnić go i oczyścić.

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!

INSTRUKCJA ZAPALANIA: PALNIKI GŁÓWNE


1. Ustawić pokrętła zaworów na panelu sterowania w pozycji „WYŁ”
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 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 „staby” 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 „staby” płomień.
9. Gdy środkowy palnik już się pali należy nacisnąć prawe pokrętło i przekręcić przeciwnie do wskazówek

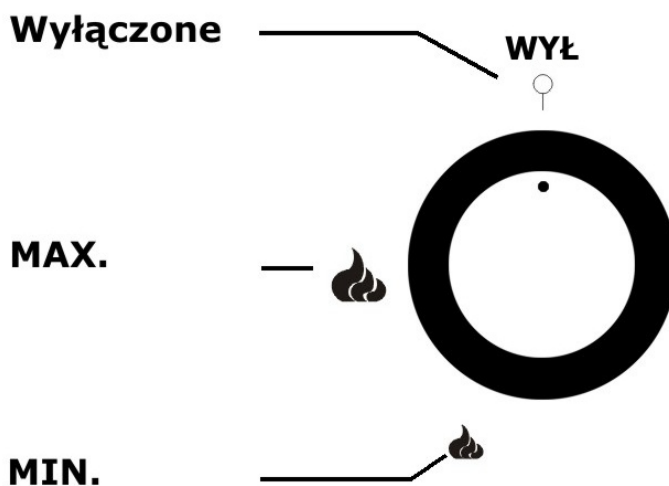
zegara do pozycji . Trzeci palnik powinien się zapalić. Jeśli nie, to procedurę powtórzyć.

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 rozpaleniu, 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 chwytać uchwytu rusztu nieośloniętą dłoń, 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.

Przy pracy zalecamy używać akcesoriów Master Grill & Party.

Wskazówka: Gdy potrawa jest dostatecznie upieczona, można przenieść ją za pomocą odpowiednich akcesoriów do grillowania na ruszt podgrzewacza, aby nie ostygła.

IV. Czyszczenie, konserwacja, serwisowanie urządzenia

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

Wyłączyć urządzenie na około 15 minut przed rozpoczęciem czyszczenia i usunąć do minimum resztki żywności oraz nadmiar tłuszczu z tacki.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Do mycia stosować wodne roztwory detergentów lub sody. Do usuwania twardych zanieczyszczeń można użyć nie rysujących proszków a następnie spłukać wodą.

Jeśli wewnętrzna powierzchnia pokrywy jest pokryta odpryskami tłuszczu i pieczeni należy je najpierw zwęglić, ztłuszczyć i zetrzeć. Następnie umyć gorącą wodą z mydłem. Spłukać wodą i wysuszyć. Nigdy nie stosować czyszcideł piecowych.

WEWNĘTRZNA MISA GRILA

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

POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH

Myć miękką szmatką i gorącą wodą z mydłem.

Spłukać wodą, Nie używać materiałów ściernych lub stężonych czyszcideł do grilli.

RUSZT DO OPIEKANIA

Do mycia stosować wodne roztwory mydlane. Do usuwania twardych zanieczyszczeń można użyć nierysujących proszków a następnie spłukać wodą

CZYSZCZENIE ZESPOŁU PALNIKÓW

Wszystkie pokręta na panelu sterowania ustawić w pozycji „WYŁ”, zakręcić zawór butli i odłączyć urządzenie od butli.

Zdjąć kratę chłodzącą. Czyścić palnik miękką szczotką lub sprężonym powietrzem i przetrzeć szmatką.

Otwory płomieniowe i inżektory czyścić szczotką do rur lub sztywnym drutem (np. rozwiniętym spinaczem do kartek)

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 zatkanie 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 doływ gazu i powiadomić serwis. W celu bezpiecznego użytkowania regularnie wykonywać przeglądy urządzenia w serwisie sprzętu gazowego.

V. Przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania 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.

Nie obciążać nadmiernie grilla, aby nie spowodować uszkodzenia nóżek!

VI. 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, Polska
www.floraland.pl www.mastergrillparty.pl
