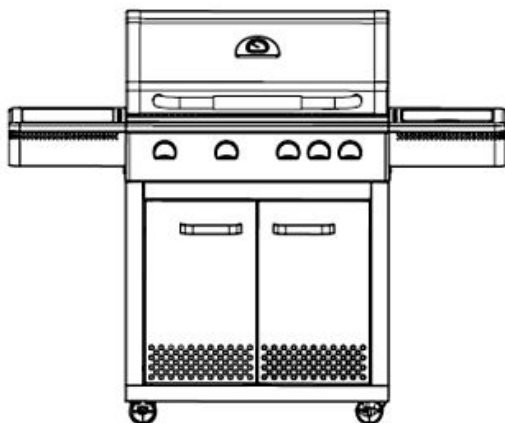


GRILL GAZOWY CZTEROPALNIKOWY Z PALNIKIEM BOCZNYM MG662 INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA I BEZPIECZEŃSTWA

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



Wymiary: 140.6 cm x 59.5 cm, wysokość 117 cm

Parametry: Moc: 18.5 kW, zużycie gazu 1347 g/h.

Wyposażenie: 2 ruszty żeliwne 20 x 45 cm oraz 1 ruszt 27.5 x 45 cm, 4 palniki główne i palnik boczny pod pokrywą półki bocznej, podgrzewacz ze stali emaliowanej, koła ułatwiające manewrowanie, dwie półki boczne, szafka, zapalarka piezoelektryczna zintegrowana z pokrętkami, pokrywa ze stali nierdzewnej z szybą i termometrem.

Ten model grilla gazowego wyposażony jest w cztery aluminiowe deflektory ciepła umieszczone nad palnikami, które rozpraszają ciepło i eliminują konieczność używania kamieni lawy. Palnik boczny może być używany do gotowania np. wody lub sosu.

Przeznaczenie: Grill gazowy MG662 na gaz propan-butan przeznaczony jest wyłącznie do amatorskiego użytku na zewnątrz pomieszczeń. Grill jest dostosowany wyłącznie do rodzaju gazu propan-butan z butli o ciśnieniu 37 mbar, która musi być dopuszczona do użytku na rynku polskim. Żywność może być opiekana na ruszcie głównym przy pokrywie zamkniętej lub otwartej.



WAŻNE! Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją oraz instrukcją obecną na panelu kontrolnym grilla. Zalecamy zachowanie instrukcji w bezpiecznym miejscu dla bezpiecznego użytkowania i 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 lub stosowanie nieoryginalnych części zamiennych 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 i kategorii I3B/P(37). Zwróć uwagę iż różne kraje używają różnych mieszanek gazu i o różnym ciśnieniu. 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. Nigdy nie rozpalać grilla przy zamkniętej pokrywie!
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 osłoniętym 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 podtóg, 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 nieosłoniętą dłońią. 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 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 minut (zalecany 30 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. Nigdy nie używać rozpałek, drewna, węgla drzewnego itp. przy rozpalaniu grilla gazowego.
12. Zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłońią! Nie polewać grilla lub szklanej pokrywy wodą gdyż grozi to uszkodzeniem!
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 ustawić pokrętła w pozycji OFF i zamknąć zawór na butli!
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

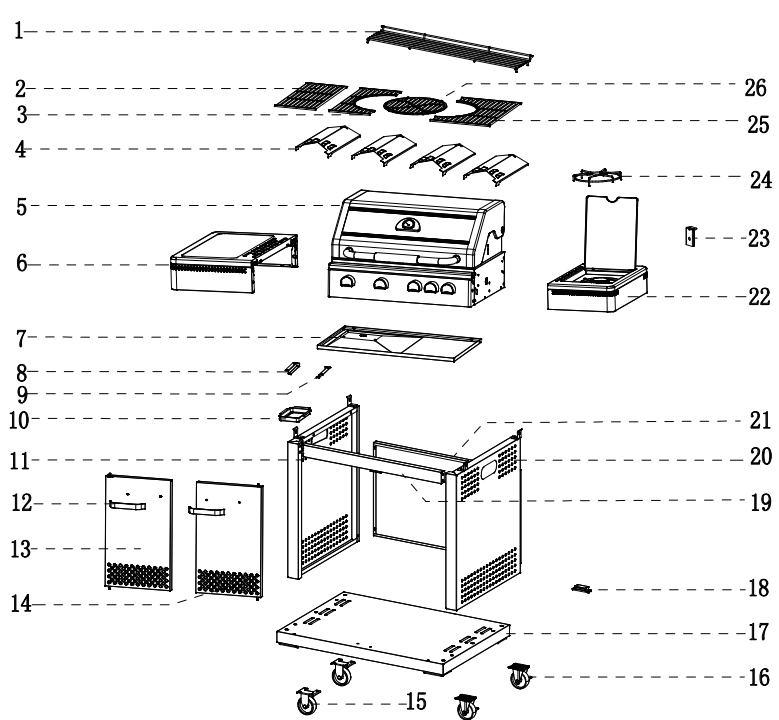
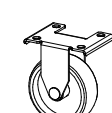
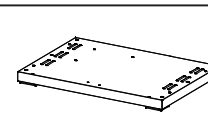
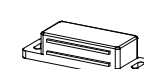
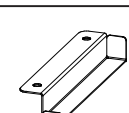
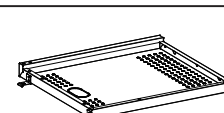
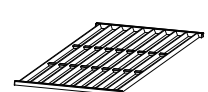
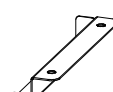
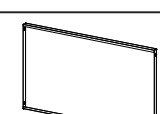
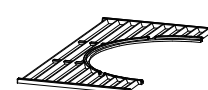
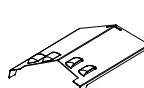
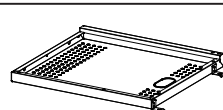
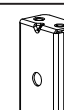
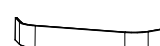
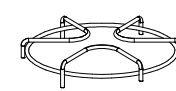
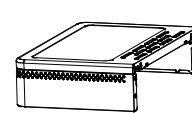
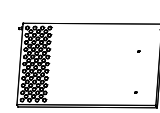
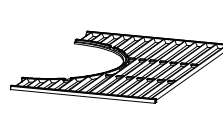
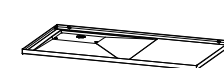
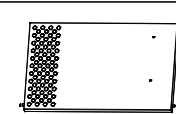
		
NAZWA I SYMBOL ARTYKUŁU:	GRILL GAZOWY CZTEROPALNIKOWY Z PALNIKIEM BOCZNYM MG662 / ER-1C-8804-2G	 2575-25 PIN: 2575DM29670  
Obciążenie cieplne:	Całkowite: 18.5kW (1347 g/h)	
Kategoria gazu:	I _{3B/P(37)}	
Rodzaj gazu:	MIESZANKA Propan G31-Butan G30 (LPG)	
Ciśnienie gazu:	37 mbar	
Średnica dyszy:	główne palniki: 0.93 mm, palnik boczny: 0.72mm	
Uwaga! Przeczytaj instrukcję przed uruchomieniem urządzenia! Używaj tylko na zewnątrz pomieszczeń! Elementy grilla mogą być bardzo gorące- zachowaj ostrożność, chroń przed dziećmi! Podczas użycia urządzenie nie może znajdować się w pobliżu środków łatwopalnych. Rozpalanie grilla przeprowadzaj zawsze przy otwartej pokrywie! Nie przesuwaj grilla gdy jest rozpalony! Po zakończeniu użytkowania zawsze zamknij zawór butli i odłącz butlę! Nie modyfikuj urządzenia!		
Kraje przeznaczenia w zależności od kategorii gazu i zastosowanej dyszy:		
I ₃₊ 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		
Floraland Sp.z o.o. Sp. k. ul. Strużańska 28 Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt		

II. Montaż grilla gazowego

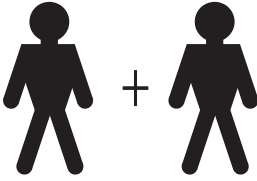
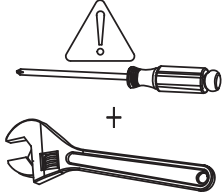
Grill dostarczany jest w opakowaniu, do samodzielnego montażu. Prosimy uważnie rozpakować urządzenie z opakowania i zidentyfikować poszczególne części. Dokonać montażu zgodnie z instrukcją obrazkową. Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów. 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.

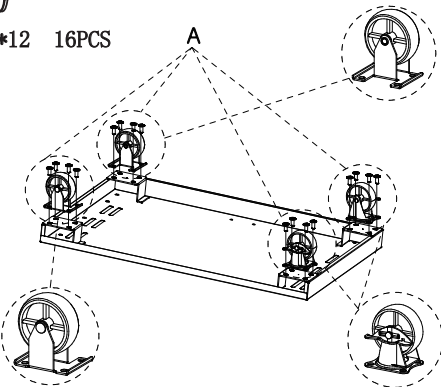
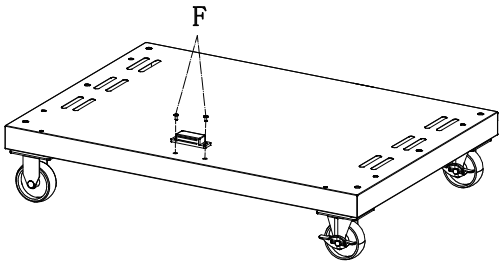
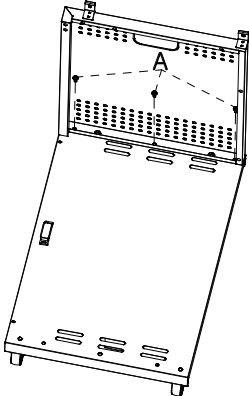
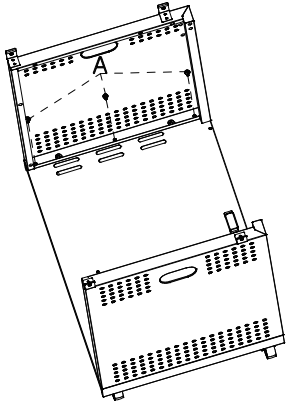
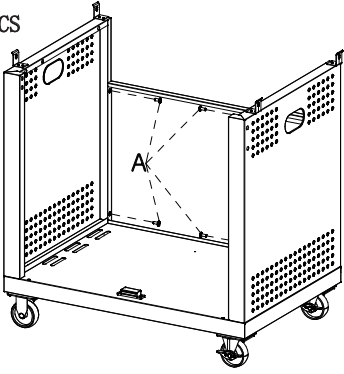
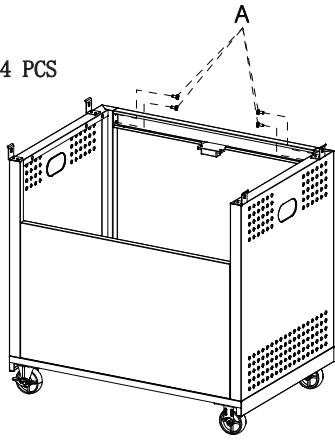
UWAGA! Po montażu oraz dodatkowo po pierwszym użyciu grilla upewnić się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone! W pierwszym kroku należy połączyć odpowiednie elementy manualnie, a następnie zamocować je za pomocą śrub i nakrętek.

Wykaz części montażowych i kroki montażu 1-20.

				15		*2		
				16		*2		
				17		*1		
				18		*1		
				19		*1		
1			8		*1	20		*1
2			9		*1	21		*1
3		*1	10		*1	22		*1
4		*4	11		*1	23		*1
5		*1	12		*2	24		*1
6		*1	13		*1	25		*1
7		*1	14		*1	26		*1

A	M6*12 	*48	D	Ø5.5*Ø10 	*4
B	M4*8 	*4	E	M4 	*4
C	M4*4 	*4	F	M4*10 	*2

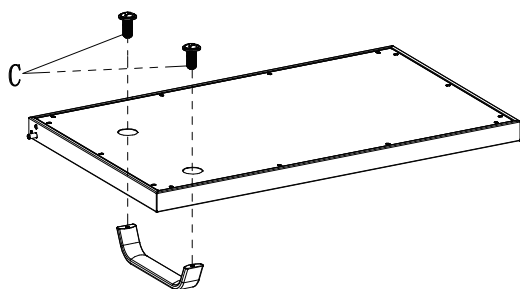

+


1  A: M6*12 16PCS 	2  F: M4*10 2PCS 
3  A: M6*12 3PCS 	4  A: M6*12 3PCS 
5  A: M6*12 4PCS 	6  A: M6*12 4 PCS 

7



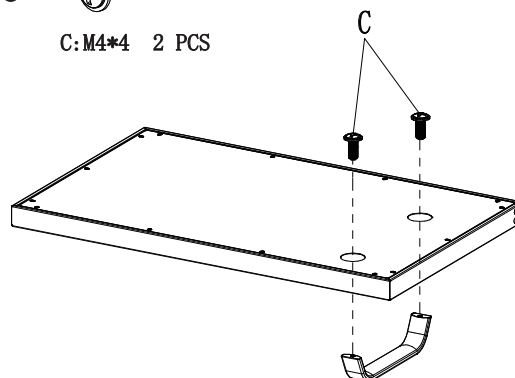
C: M4*4 2 PCS



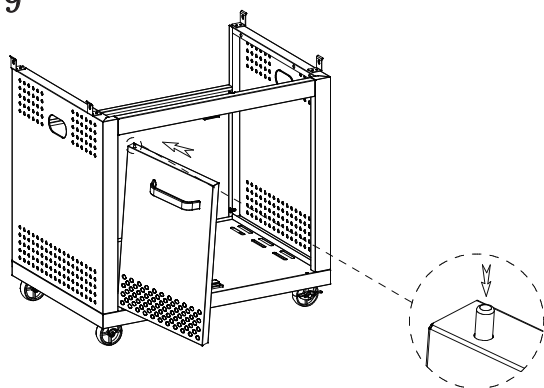
8



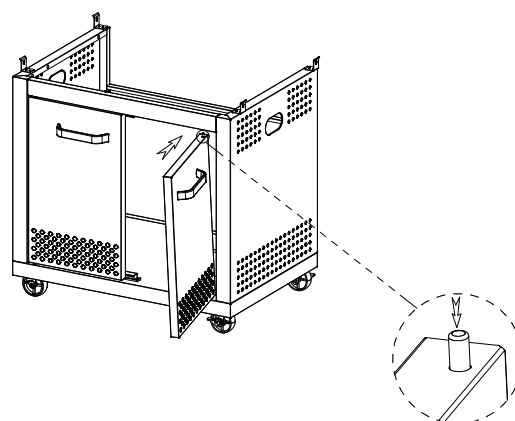
C: M4*4 2 PCS



9



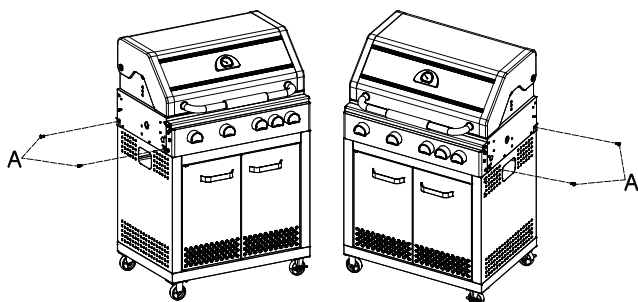
10



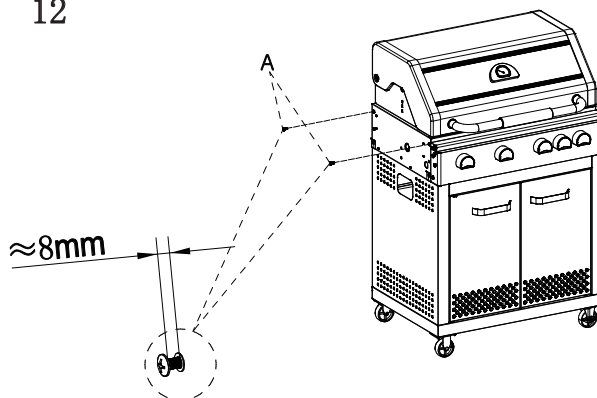
11



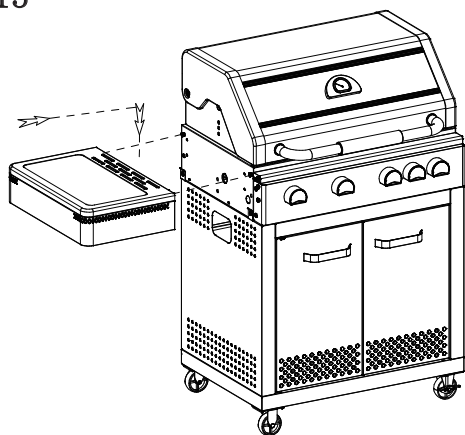
A: M6*12 4PCS



12



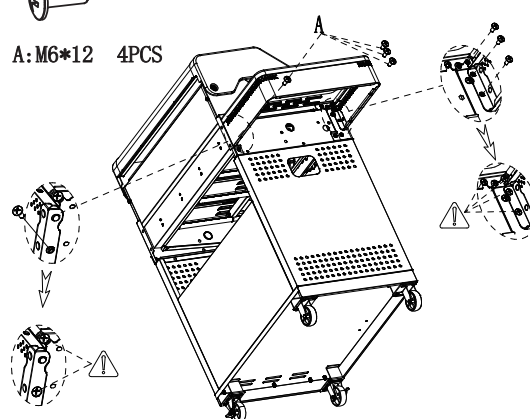
13



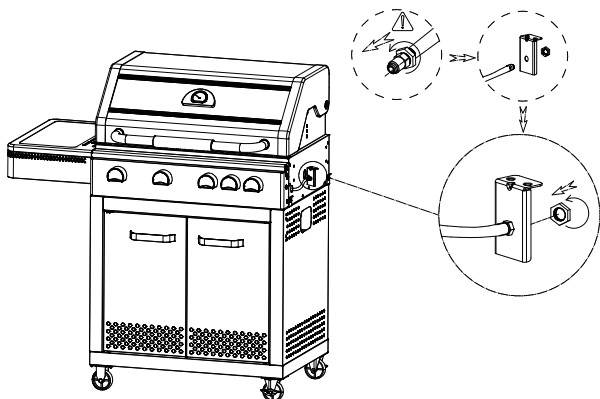
14



A: M6*12 4PCS

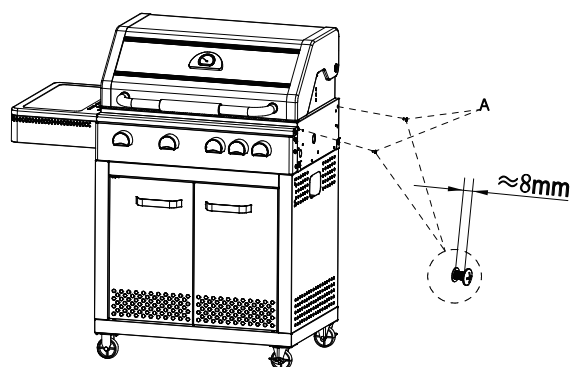


15

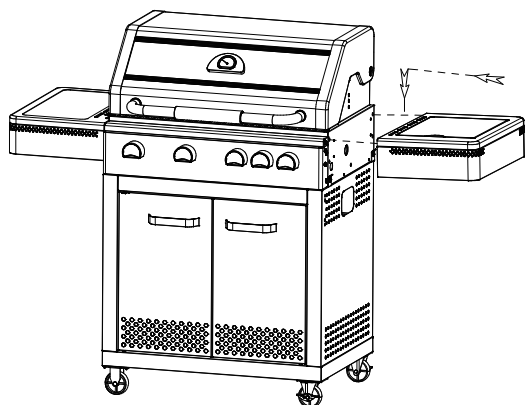


16

A: M6*12 2PCS

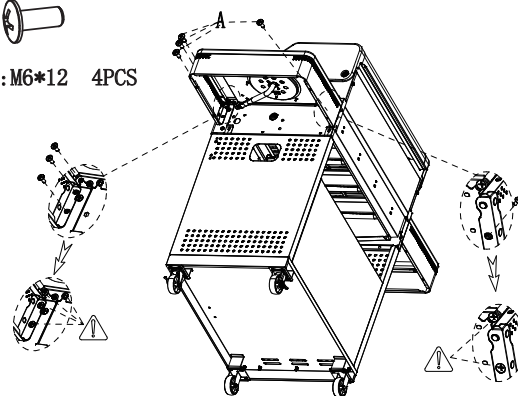


17



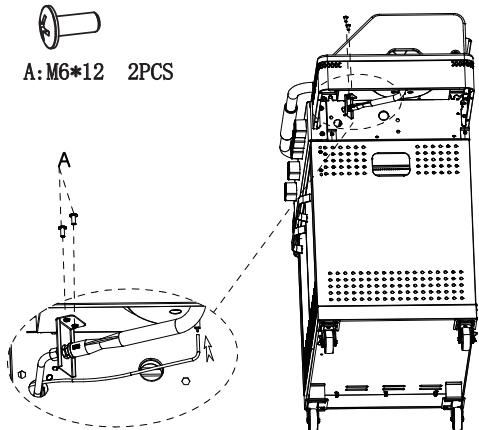
18

A: M6*12 4PCS



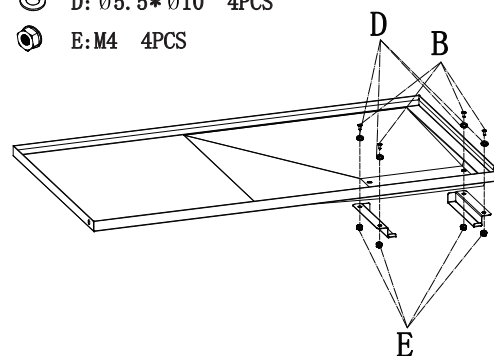
19

A: M6*12 2PCS

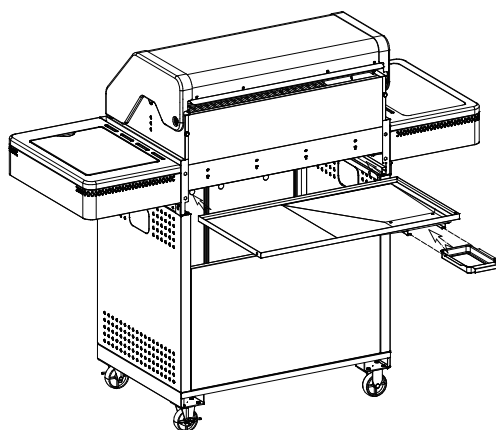


20

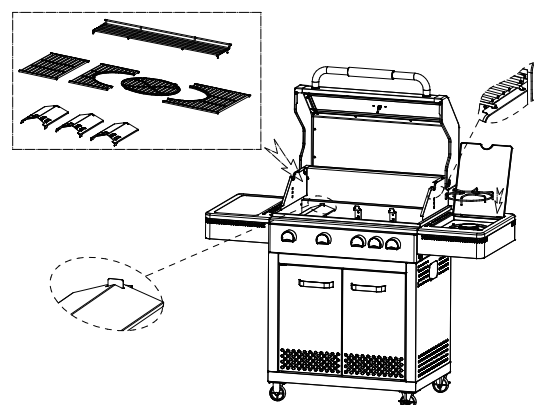
B: M4*8 4PCS
D: Ø5.5*Ø10 4PCS
E: M4 4PCS



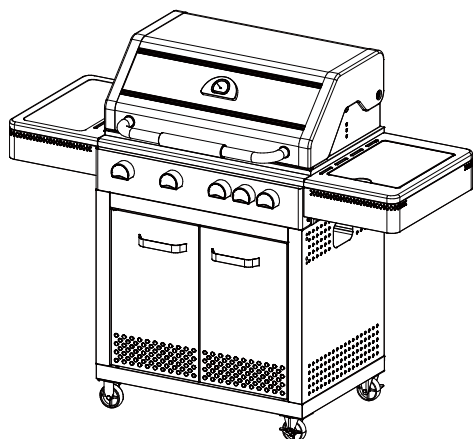
13



14



23



OK

III. Użytkowanie

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

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

1. Złożyć urządzenie zgodnie z dołączoną osobno instrukcją montażu.
2. Wybrać dogodne miejsce do grillowania na zewnątrz pomieszczeń. Zwrócić uwagę że nagła zmiana warunków atmosferycznych może wpłynąć na bezpieczeństwo grillowania!
3. Połączyć urządzenie węzłem do gazu z reduktorem butlowym (patrz: uwagi poniżej).
4. Odstawić butlę na lewo za urządzenie na odległość, na jaką pozwala swobodnie zwisający wąż. Zabrania się użytkowania urządzenia z butlą umieszczoną w środku szafki!

5. Przyłączyć reduktor do zaworu butlowego zgodnie z dołączoną do niego instrukcją
6. Przed otwarciem zaworu butlowego zamknąć wszystkie zawory na panelu sterowania!
7. Przeprowadzić próbę szczelności zgodnie z opisem poniżej.
8. Obsługiwać reduktor oraz grillować zgodnie z niniejszą instrukcją.



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

PRZYŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

Urządzenie jest przystosowane tylko do zasilania propanem butanem o niskim ciśnieniu poprzez odpowiedni reduktor i elastyczny wąż. Wąż na przyłączy do urządzenia i do reduktora powinien być poprawnie zamocowany przy użyciu opaski zaciskowej. Grill jest przygotowany do pracy z reduktorem o ciśnieniu wyjściowym 37 mbar.

W sprawie doboru właściwego reduktora zasięgnij porady u dostawcy gazu.

KAŻDORAZOWO PRZED ROZPOCZĘCIEM UŻYTKOWANIA NALEŻY PRZEPROWADZIĆ PRÓBĘ SZCZELNOŚCI

Zabrania się sprawdzać szczelność za pomocą otwartego ognia!

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. Typowa 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. Reduktor powinien spełniać wymagania normy BSEN 16129:2013. Zawsze przed uruchomieniem grilla sprawdzaj poprawność tych elementów. Wąż 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. Każdorazowo sprawdzić czy wąż nie jest uszkodzony, zagięty i czy nie styka się z elementami grilla poza miejscem podłączenia. Wąż popękany czy uszkodzony należy natychmiast wymienić. Podczas podłączania do butli nie należy węża skręcać i zginać. Upewnić się, czy połączenia i wąż są drożne. Butlę ustawić z lewej strony urządzenia w takiej odległości, na jaką pozwala wąż. Zachować ostrożność podczas przyłączania / odłączania reduktora do butli. Nie używać otwartego ognia.

BUTLA GAZOWA

UWAGA! Ze względów bezpieczeństwa butli nie wolno przechowywać / używać do zasilania grilla w szafce grilla!

Urządzenie może być stosowane z butlami zawierającymi co najmniej 5kg gazu propan-butan, w tym najbardziej popularnymi na rynku o wadze 11kg. Maksymalna średnica butli: 310mm. Maksymalna wysokość butli: 590mm (mierzona od podstawy do kryzy).

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. Butla powinna być przechowywana na zewnątrz pomieszczeń w pozycji pionowej, niedostępna dla dzieci, poza bezpośrednim działaniem promieni słonecznych. Nie należy butli przechowywać w pomieszczeniach lub w miejscach gdzie temperatura może przekraczać poziom 50 stC. Nie przechowywać butli w pobliżu płomieni, czynnych palników lub innych źródeł zapłonu. Nie przechowywać i nie używać butli zagłębionej pod poziom gruntu! NIE PALIĆ PAPIEROSÓW! Zakręcić zawór butli jeśli wyczuje się gaz!

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI WYKONANE PRZED KAŻDYM UŻYCIEM GRILLA

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, ustawić pokrętła na panelu 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. Sprawdzić co najmniej następujące miejsca pod kątem szczelności: zawór gazu, reduktor ciśnienia, wąż i jego połączenia, zawory, spawy na butli gazowej.

Jeśli stwierdzono nieszczelność należy natychmiast zamknąć zawór butli. Przed próbą uszczelniania połączeń 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 co najmniej 15 minut z zamkniętą

pokrywą oraz palnikami nastawionymi na pozycję MAX . Wysoka temperatura spowoduje wypalenie resztek farby i usunięcie zapachu. Podczas wypalania może być odczuwalny zapach dymu. Po wypalaniu wystudzić grill i usunąć zwęglone resztki za pomocą łopatk i szczotki mosiężnej. Podczas wypalania mogą pojawić się oznaki dymu lub nieprzyjemny zapach.

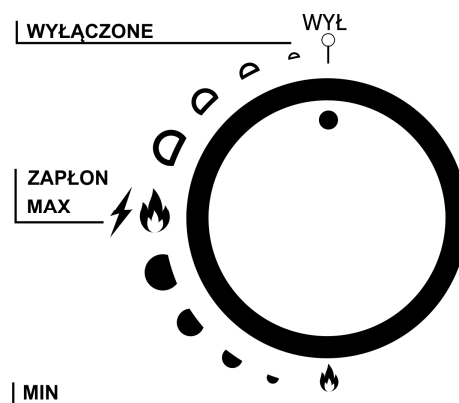
Zawsze skontrolować czy pojemnik na tłuszcz nie zapełnił się i w razie potrzeby opróżnić go i oczyścić. Grillować poza pomieszczeniami! Jeśli prędkość wiatru przekracza 2m/s, nie używać grilla zwróconego frontem do kierunku wiatru!

W przypadku użycia tacek lub naczyń ich minimalna średnica wynosi 120mm a maksymalna 240mm.

UWAGA! Sprawdzić czy osłony deflektora palników są prawidłowo ustawione nad palnikami. Sprawdzić czy palniki oraz elementy połączeniowe nie są zatkane przez zanieczyszczenia lub owady. Zatkany palnik może spowodować niekontrolowany zapłon! Podczas rozpalania grilla pokrywa grilla musi być otwarta. 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” obracając nimi zgodnie z kierunkiem obrotu zegara. Otworzyć pokrywę grilla.
2. Podłączyć reduktor do butli. Otworzyć zawór butlowy i używając wody mydlanej sprawdzić szczelność połączeń pomiędzy butlą a reduktorem zgodnie z opisem powyżej.
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 max 2 krotnie.
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. Przed ustawieniem mocy należy na chwilę zwolnić nacisk na pokrętło.
6. Gdy lewy palnik już się pali należy nacisnąć kolejne pokrętło i przekręcić przeciwnie do wskazówek zegara do pozycji . Drugi 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 drugi palnik już się pali powtórzyć powyższe kroki dla pozostałych dwóch palników głównych.
10. W celu zapłonu bocznego palnika (gdy jest to wymagane) należy otworzyć pokrywę palnika i posłużyć się pokrętłem drugim od prawej. Nacisnąć pokrętło i przekręcić przeciwnie do wskazówek zegara do pozycji . Palnik boczny powinien się zapalić. Jeśli nie, użyć zapalek do zapłonu palnika bocznego. Orientacyjna średnica naczyń do użytku z palnikiem bocznym wynosi 180-220mm.
11. 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 2.0kg używając rękawicy ochronnej. Podczas pracy nie chwycić uchwyty rusztu nieosłoniętą dłonią, aby uniknąć poparzenia! W przypadku wyczucia zapachu gazu natychmiast zamknąć zawory!

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. Wypalanie, czyszczenie, konserwacja, serwisowanie urządzenia

WYPALANIE PO UŻYCIU

Po każdym użyciu i wyjęciu potraw zaleca się pozostawienie grilla pod nadzorem przy ustawionej maksymalnej mocy grzewczej na okres 15 minut, co pozwoli na wypalanie większości resztek potraw z wnętrza grilla.

UWAGA: Czynności czyszczenia i konserwacji wykonywać po ostudzeniu urządzenia i przy zamkniętym zaworze na butli i pokrętlach palników ustawionych w pozycji „OFF”!
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 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 I PODGRZEWACZ

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

TACKA I POJEMNIK NA TŁUSZCZ

Nigdy nie wyjmować tacki / pojemnika na tłuszcz podczas gdy grill jest rozpalony. Pojemnik opróżniać gdy zapełni się w 1/3 objętości. Przed czyszczeniem misy na tłuszcz należy usunąć pojemnik. Tłuszcz może być bardzo gorący, dlatego należy upewnić się że tłuszcz zastygł i jest zimny. Wyjmować tackę zachowując położenie poziome.

CZYSZCZENIE ZESPOŁU PALNIKÓW

Wszystkie pokrętła na panelu sterowania ustawić w pozycji „WYŁ”, zakręcić zawór butli i odłączyć urządzenie od butli. Zdjąć ruszty. Czyścić palnik miękką szczotką mosiężną lub sprężonym powietrzem i przetrzeć szmatką. Otwory płomieniowe / inżektory czyścić szczotką do palników 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 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 wyczucia zapachu ulatniającego się gazu zaprzestać użytkowania, zakręcić doływ 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 zbyt 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 instrukcji 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
