

GRILL OKRĄGŁY KOMINOWY MG639 INSTRUKCJA MONTAŻU I BEZPIECZEŃSTWA

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



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.



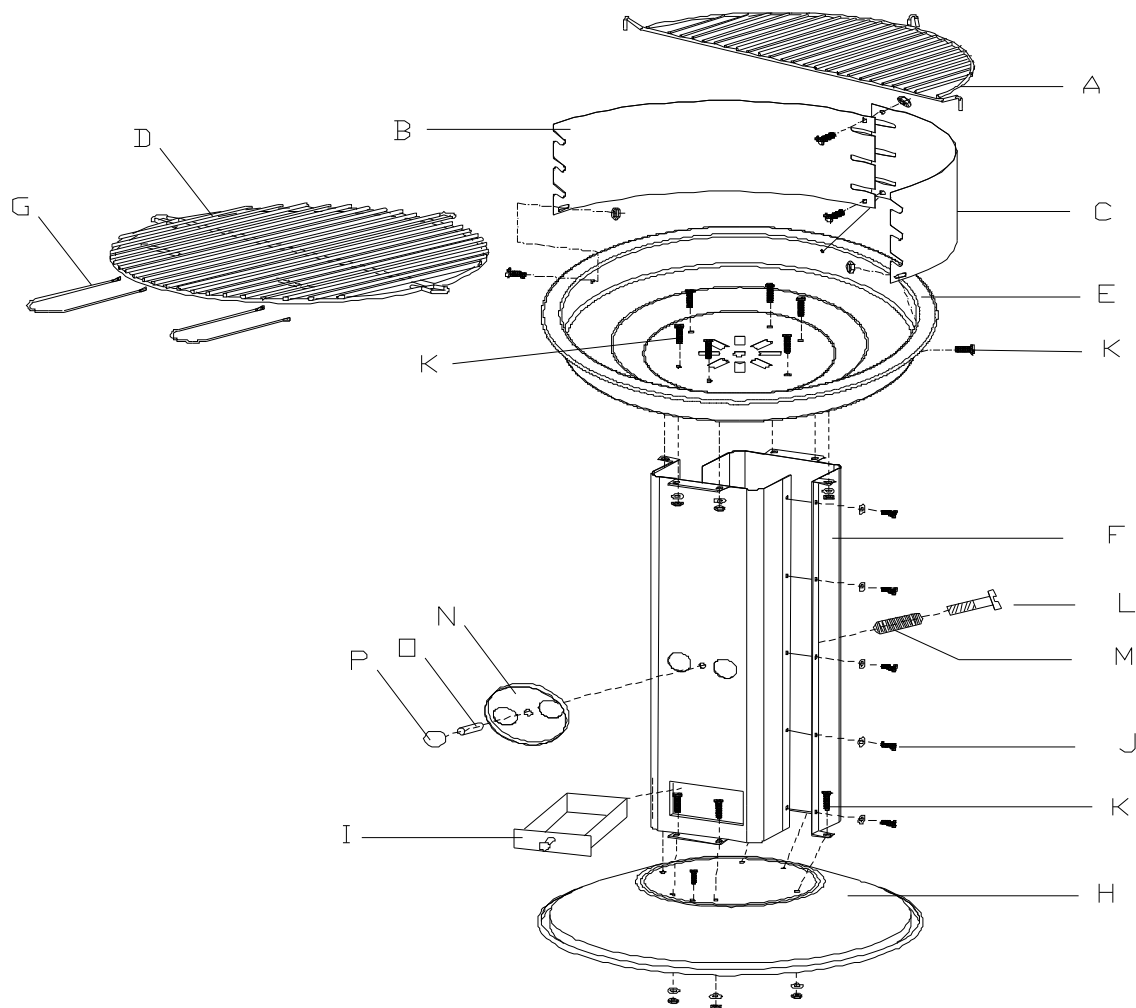
Przed rozpoczęciem użytkowania urządzenia, niezbędne jest zapoznanie się z poniższą instrukcją bezpieczeństwa!

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Grill nigdy nie może być użytkowany w pomieszczeniach zamkniętych!
2. Grill należy ustawić na płaskim, poziomym, twardym, niepalnym i stabilnym podłożu, w osłoniętym od wiatru miejscu. Zawsze należy ustawiać grill w bezpiecznej odległości od przedmiotów łatwopalnych np. gałęzi, drewnianych płotów lub podłóg, paliwa itp.
3. Jako paliwa do grillowania używać wyłącznie węgla drzewnego lub brykietu z węgla drzewnego.
4. Nie napełniać nadmiernie misy paliwem przed rozpaleniem oraz stale uważać aby nie przepełnić paleniska popiołem podczas użytkowania – max. ilość paliwa wynosi 1/2 pojemności misy.
5. **UWAGA!** Nie używać spirytusu ani benzyny do rozpalania oraz ponownego rozpalania po zgaśnięciu! Używać wyłącznie podpałek zgodnych z EN 1860-3!
6. Przy pierwszym użyciu grill powinien być rozgrzany a paliwo utrzymane w formie rozżarzonej przez co najmniej 30minut zanim potrawy zostaną wyłożone na ruszt.
7. Nie przyrządzać potraw zanim paliwo nie pokryje się warstwą popiołu.
8. Maksymalna masa żywności na ruszcie wynosi 1.5 kg. Grillowana żywność powinna być rozłożona równomiernie na całym ruszcie. Maksymalna masa żywności na podgrzewaczu wynosi 0,5kg.
9. Nigdy nie przemieszczać grilla, gdy jest już rozpalony - grozi poparzeniem lub pożarem!
10. Nigdy nie pozostawiać rozpalonego grilla bez dozoru! Dzieci i zwierzęta muszą przebywać w bezpiecznej odległości od grilla! Grill mogą obsługiwać wyłącznie osoby trzeźwe!
11. Należy zwrócić szczególną ostrożność na gorące lub ostre części grilla. Nie dotykać grilla nieosłoniętą dłońią. Podczas użytkowania używać rękawicy ochronnej.
12. Nie należy używać wody do gaszenia grilla! Rekomendowany jest piasek.
13. 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.
14. Dla uniknięcia poparzenia poprzez operowanie dłońmi nad paleniskiem, zalecamy używanie specjalistycznych akcesoriów Master Grill&Party.

INSTRUKCJA MONTAŻU I UŻYTKOWANIA

I. Schemat budowy urządzenia.



- A. Ruszt podgrzewacza- 1szt
- B. Owiewka lewa- 1szt
- C. Owiewka prawa- 1szt
- D. Ruszt grillowy- 1szt
- E. Misa- 1szt
- F. Element składowy komina- 2szt
- G. Uchwyt rusztu- 2szt
- H. Podstawa- 1szt

- I. Popielnik- 1szt
- J. Śruba/nakrętka M4x10mm- 10szt
- K. Śruba/nakrętka M5x10mm- 16szt
- L. Duża śruba mocująca szyber- 1szt
- M. Sprężyna dociskowa- 1szt
- N. Przesłona- 1szt
- O. Tuleja- 1szt
- P. Kulisty uchwyt szybra- 1szt

II. Montaż

Prosimy rozpakować urządzenie z opakowania i zidentyfikować poszczególne części. Dokonać montażu zgodnie z powyższym rysunkiem.

Zalecamy, aby montaż był dokonany na utwardzonym, suchym podłożu dla uniknięcia zagubienia elementów. Do montażu należy użyć stosownych narzędzi: śrubokręta oraz kluczy (nie załączone). Po zakończeniu montażu upewnić się, czy wszystkie śruby i nakrętki są poprawnie dokręcone!

Kolejność montażu:

1. Przyłóż obie części kolumny (F) do podstawy (H) a następnie zamocuj szyber łącząc elementy: P, O, N, F, M, L. Zespól obie połówki komina za pomocą śrub (J).
2. Nasuń popielnik (I) w szczelinę frontową komina (J) i dokręć śrubą (F).
3. Przy pomocy śrub (J) przymocuj komin (F) do podstawy (H). Nałóż misę (E) na kolumnę (F). Użyj śrub do ich zespolenia.
4. Przykręć kolejno owiewkę lewą (B) i prawą (C) do misy (E) za pomocą śrub i nakrętek.
5. Nasuń poziomo ruszt podgrzewacza (A) i ruszt grillowy (D) w szczeliny owiewki a następnie zamocuj uchwyty (G) wsuwając ich otwory w końce prętów mocujących znajdujących się na ruszcie grillowym.

III. Użytkowanie

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

Przed grillowaniem upewnić się czy ruszt oraz misa są czyste i nie wymagają oczyszczenia a urządzenie jest stabilne i nie wykazuje śladów: uszkodzeń mechanicznych, przepalenia paleniska bądź nie posiada ostrych części konstrukcji.

Ustawić grill na płaskim, niepalnym podłożu, na zewnątrz budynku.

Na ruszt wyłożyć pojedynczą warstwę węgla drzewny lub brykiet drzewny a następnie uformować go w kształcie piramidy w taki sposób, aby paliwo nie stykało się ze ściankami grilla, w ilości nieprzekraczającej 1/3 objętości misy. Zaleca się używania podpałek do grilla zgodnie z instrukcją podaną przez producenta. Następnie rozpalić ogień, czekając aż płomień zgasną a węgiel pokryje się warstwą szarego popiołu.

Rozprowadzić pogrzebaczem paliwo równomiernie po całej powierzchni misy.

Ostrożnie umieścić czysty ruszt używając rękawicy ochronnej. Nie chwycić uchwyty rusztu nieosłoniętą dłonią, aby uniknąć poparzenia!

Na ruszcie grillowym ułożyć potrawy w masie nie przekraczającej 1.5kg. Zaleca się używanie aluminiowych tacek grillowych do przyrządzania potraw, aby uniknąć zapalenia się skapującego tłuszczu.

Nie chwycić uchwyty rusztu nieosłoniętą dłonią, aby uniknąć poparzenia!

Wskazówka: ruszt na potrawy można umieścić na różnych wysokościach nad paleniskiem: im wyżej jest umieszczony tym potrawy grillowanie są w niższej

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

Wskazówki dotyczące grillowania:

- Dla uniknięcia zapalenia się wytapiającego się tłuszczu zaleca się odcinanie zbędnych kawałków tłuszczu z mięsa przed jego grillowaniem. 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!

UWAGA! Silny żar z palącego się węgla drzewnego lub brykietu może spowodować trwałą zmianę wybarwienia powierzchni elementowych grilla, co nie wpływa na jego cechy użytkowe i nie może być podstawą do reklamacji.

IV. Przechowywanie

Po skończonej pracy należy upewnić się, czy grill jest zimny. Do dogaszania nie używać wody! Następnie usunąć popiół z misy, oczyścić i umyć ruszt.

Grill przechowywać w czystym i nie zawilgoconym pomieszczeniu. Nie obciążać nadmiernie grilla! Zaleca się stosowania pokrowca na grill.

V. Postępowanie reklamacyjne

Zgłoszenia reklamacyjne z tytułu niezgodności towaru z umową sprzedaży powinny być dokonane w miejscu zakupu urządzenia.

Prosimy o zwrócenie uwagi, iż nie odpowiadamy za uszkodzenia spowodowane niewłaściwym użytkowaniem 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 Distribution Sp. z o.o.
ul. Strużańska 28, Stanisławów Pierwszy, 05-126 Nieporęt, Poland
www.floraland.pl
