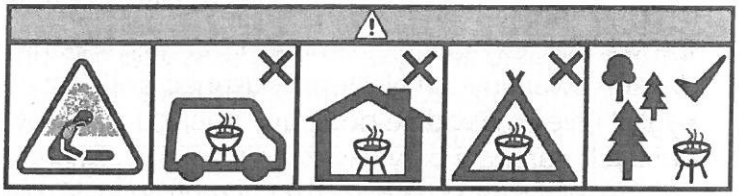
MG913
KULATÝ GRIL NA KOLEČKÁCH, průměr 43 cm
NÁVOD K MONTÁŽI A BEZPEČNÉMU POUŽÍVÁNÍ

Děkujeme vám za zakoupení výrobku Master Grill&Party určeného pro amatérské (osobní) použití.

DŮLEŽITÉ! Před zahájením montáže grilu si prosím prostudujte tento návod, abyste zajistili správnou montáž a bezpečnost při používání. Z bezpečnostních důvodů a pro případ budoucí demontáže či montáže doporučujeme tento návod uschovat pro budoucí použití.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY



17. POZOR! Nepoužívejte v interiéru! Nepoužívejte gril v uzavřených a/nebo obytných prostorech, např. v domech, stanech, karavanech, obytných vozech, lodích. Hrozí smrtelné nebezpečí otravy oxidem uhelnatým!
18. Gril by měl být umístěn na rovném, vodorovném, pevném, nehořlavém a stabilním povrchu, na místě chráněném před větrem. Nepoužívejte při silném větru nebo dešti. Gril by měl být vždy umístěn v bezpečné vzdálenosti (nejméně 2 m) od hořlavých předmětů, např. větví, dřevěných plotů nebo podlah, zapalovačů na gril, paliv nebo elektrických kabelů.
19. POZOR! Tento gril se velmi zahřívá, během provozu s ním nepohybujte! Nenaklánějte se obličejem, vlasy ani rukama přímo nad rošt! Nefoukejte ústy do ohně – hrozí nebezpečí udušení kouřem! Během používání vždy noste ochranné rukavice!
20. Víko hořícího grilu otevírejte opatrně, abyste se nespálili v případě, že by oheň vyletěl ven nebo by se vznítil nahromaděný plyn.
21. Při přemísťování grilu před a po použití věnujte zvláštní pozornost upevnění grilovacího roštu; gril lze převážet na kolečkách pouze v chladném stavu, velmi pomalu a po vodorovném a rovném povrchu.
22. Jako palivo pro grilování pokrmů používejte výhradně dřevěné uhlí nebo uhelné brikety. Před zapálením grilovací mísy ji nepřeplňujte palivem a během používání neustále dbejte na to, abyste nepřeplnili topeniště nebo popelník popelem – maximální množství paliva je 1/3 objemu mísy.
23. POZOR! K zapálení nebo opětovnému zapálení nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače splňující normu EN 1860-3!
24. Při prvním použití grilu by měl zůstat zahřátý a palivo by mělo žhnout alespoň 30 minut, než na grilovací rošt položíte jídlo.
25. Nezačínejte s grilováním, dokud palivo není pokryto vrstvou popela!
26. Maximální hmotnost potravin na grilovacím roštu je 1,5 kg. Grilované potraviny by měly být rovnoměrně rozloženy po celém roštu.
27. VAROVÁNÍ! Udržujte děti a domácí zvířata v bezpečné vzdálenosti! Nikdy nenechávejte zapálený gril bez dozoru! Gril smí obsluhovat pouze střízliví dospělí bez zdravotního postižení!

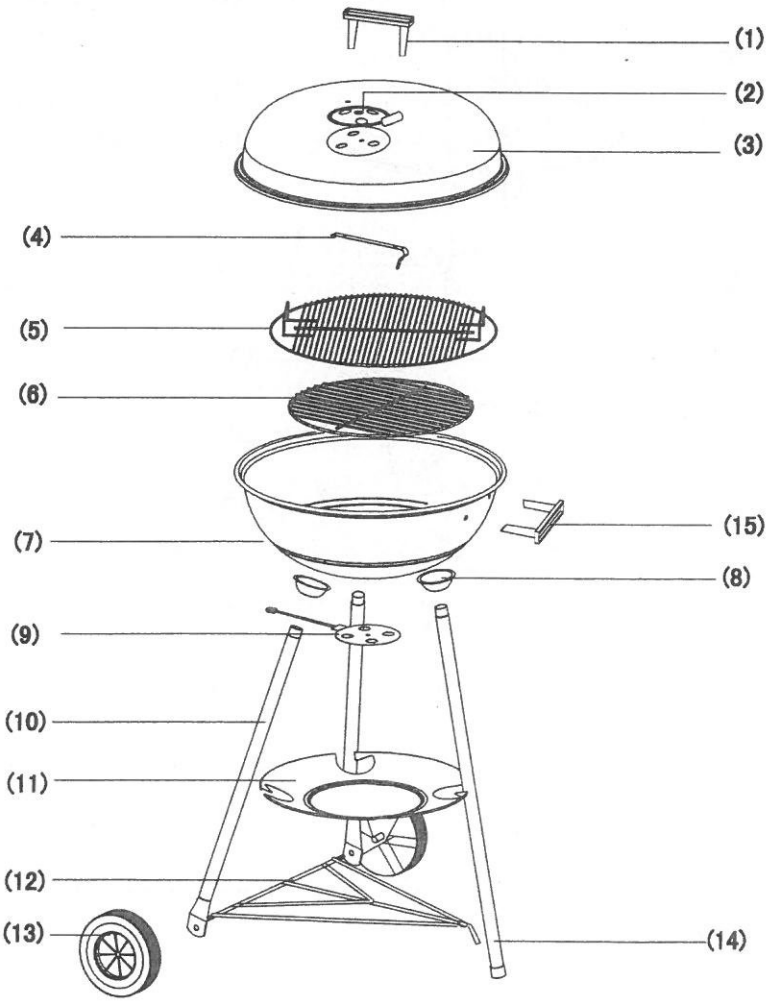
28. Nedovolte, aby se na roštu nadměrně hromadily zbytky potravin, tuku nebo oleje, protože by se během grilování mohly vznítit.
29. Gril nehaste vodou! Doporučuje se použít písek.
30. Před odstraněním popela nebo ukončením provozu se vždy ujistěte, zda je gril zcela vychladlý – odstraňování horkého popela může představovat riziko popálení nebo požáru!
31. Abyste se při manipulaci rukama nad roštem nespálili, doporučujeme používat speciální příslušenství Master Grill&Party (rukavice, kleště atd.).

NÁVOD K MONTÁŽI A POUŽÍVÁNÍ

I. Schéma konstrukce zařízení a seznam komponentů a montážních dílů.

1 (x1)	8 (x3)	**15** (x1)
2 (x1)	9 (x1)	
3 (x1)	10 (x2)	**A** (x3) M6x20
4 (x1)	11 (x1)	**B** (x2) M6
5 (x1)	12 (x1)	**C** (4x) M6x12
6 (x1)	13 (x2)	**D** (2x) M5x10
7 (x1)	**14** (x1)	

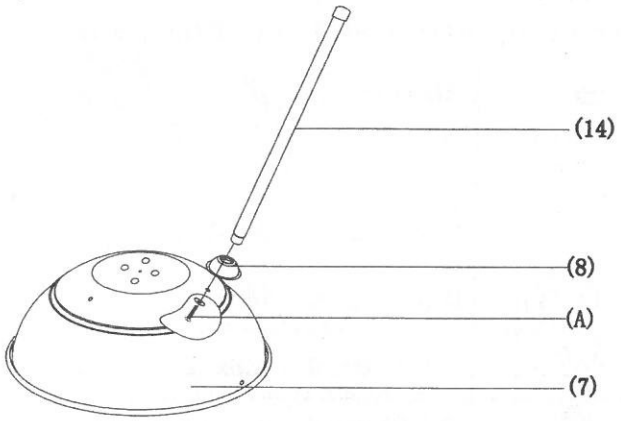
1. Rukojeť krytu
2. Kryt poklopu
3. Kryt
4. Háček pro zavěšení krytu
5. Rošt grilu
6. Rošt na uhlí
7. Mísa
8. Návlek na nohu
9. Pás mísy
10. Kratší noha (pro upevnění kola)
11. Popel
12. Spodní police
13. Kolo
14. Dlouhá noha
15. Boční rukojeť mísy



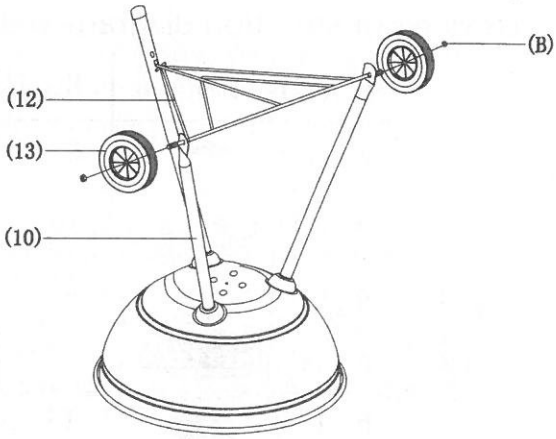
II. Montáž

Vybalte součásti zařízení z obalu a identifikujte jednotlivé díly. Proveďte montáž podle schématu. Doporučujeme provádět montáž na suchém a pevném podkladu, aby nedošlo ke ztrátě součástí. K montáži je třeba použít vhodné nářadí: šroubovák a klíče (nejsou součástí dodávky). Po dokončení montáže se prosím ujistěte, zda jsou všechny šrouby a matice správně utaženy! Po prvním použití se doporučuje montážní součásti znovu zkontrolovat a případně dotáhnout. Postup montáže znázorňují obrázky (1–5):

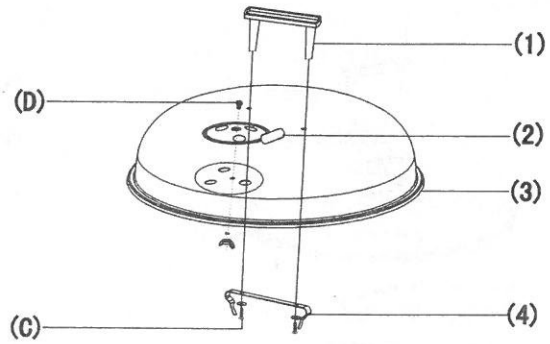
1)



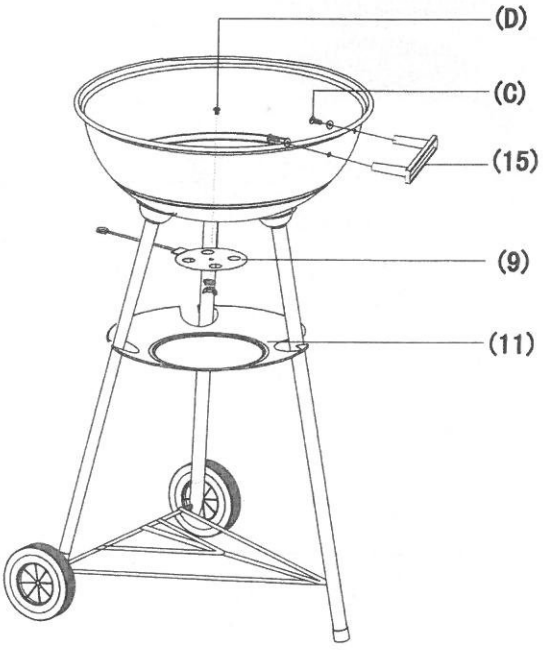
2)



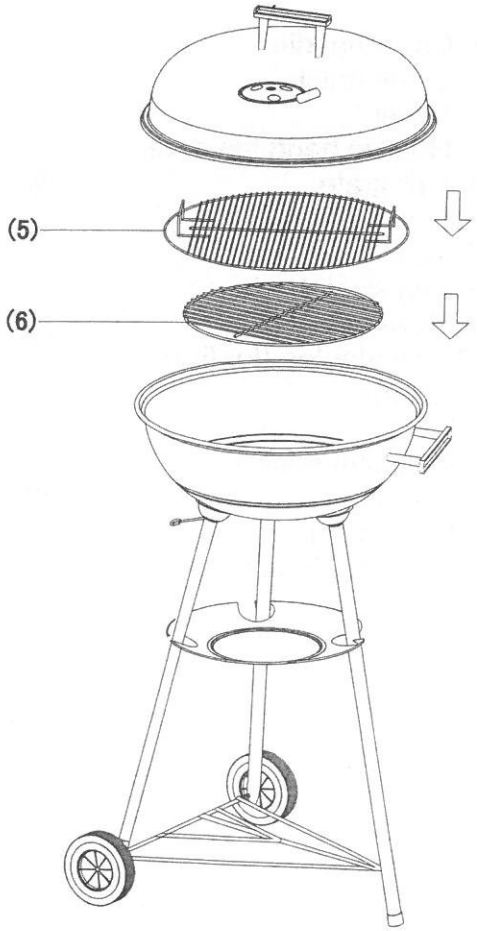
3)



4)



5)



III. Použití



⚠ POZOR! Před použitím grilu se seznamte s bezpečnostními pokyny. Při používání grilu je třeba dbát zvýšené opatrnosti! Použití hořlavých látek, které nejsou určeny k grilování, může vést k popáleninám, vzniku požáru, kontaminaci potravin nebo poškození kovových povrchů!

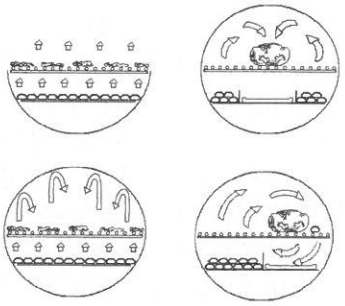
Před grilováním se ujistěte, zda jsou rošt a mísa čisté a nevyžadují čištění a zda je zařízení kompletní, stabilní a nevykazuje žádné známky mechanického poškození ani propálení roštu. Gril umístěte v souladu s požadavky uvedenými v bezpečnostních pokynech. Vyjměte rošt na potraviny. Na rošt na uhlí nasypte jednu vrstvu dřevěného uhlí nebo dřevěných briket v množství uvedeném v bezpečnostních pokynech a poté je vytvarujte do pyramidy tak, aby palivo nepřicházelo do styku se stěnami grilu. Vložení většího množství paliva, než je uvedeno v bezpečnostních pokynech, může vést ke změně barvy ochranných nátěrů, propálení roštu nebo mísy, rychlejšímu opotřebení zařízení nebo vzniku požáru!
Tento model grilu je vybaven přívodem vzduchu (na víku a/nebo na popelníku), který musí být před zapálením paliva zcela otevřen. Uzavření přívodu vzduchu omezuje přísun vzduchu k palivu, čímž se snižuje teplota grilování.
Gril nepoužívejte bez nasazené popelové nádoby!
Zapalování grilu lze urychlit pomocí speciálních zapalovačů nebo komínových zapalovačů. Je třeba zkontrolovat, zda je zapalovač určen k použití s grilem, a používat jej v souladu s pokyny výrobce; nepoužívejte zapalovače na horkém grilu, protože to představuje nebezpečí požáru nebo riziko kontaminace potravin.
Oheň zapalujte ze strany, ze které fouká vítr, a s grilováním potravin počkejte, až plameny uhasnou a uhlí se pokryje vrstvou šedého popela. Poté palivo rovnoměrně rozprostřete po celé ploše roštu na uhlí pomocí vhodného pohrabáče nebo kleští.
Čistý rošt na grilování opatrně nasaďte pomocí ochranné rukavice. Rošt neuchopujte holýma rukama, abyste se nepopálili! Potraviny položte na grilovací rošt. K přípravě pokrmů se doporučuje používat grilovací podložky z hliníkové fólie, aby se zabránilo vznícení odkapávajícího tuku.
Nasaďte / zavřete víko. Horké víko neodkládejte na hořlavé materiály!
Nevyjímejte popelník / neodstraňujte popel, dokud je gril zapálený a horký!

Užitečné tipy týkající se grilování:

- Rozpálení grilu může trvat asi 20–30 minut, proto se vyplatí začít s rozpalováním s dostatečným předstihem.
- Vítr a nízká teplota prodlužují dobu grilování.
- Čím více potravin je na roštu, tím déle trvá grilování.
- U grilů vybavených roštem na dřevěné uhlí se doporučuje používat brikety namísto dřevěného uhlí, aby palivo nesypalo na dno grilovací mísy.
- Těsně před položením pokrmů na rošt lze do dřevěného uhlí přidat aromatické přísady, které jídlu dodají výjimečnou chuťovou notu: bylinky s dřevnatými stonky (rozmarýn, tymián, bobkový list), předem ve vodě namočené ořechové skořápky (vlašské ořechy, lískové ořechy nebo mandle), třešňové dřevo atd. Nepoužívejte jehličnaté dřevo, protože jídlu dodává trpkou chuť!
- Během grilování pravidelně kontrolujte stav pokrmů a obracejte je kleštěmi maximálně 1–2krát. Vyhněte se příliš častému zvedání víka grilu (týká se grilů vybavených víkem), aby teplota příliš neklesla. K kontrole stupně propečení se doporučuje používat potravinové teploměry.
- Aby se zabránilo vznícení roztaveného tuku, doporučuje se před grilováním odříznout z masa přebytečné kousky tuku. Pokud se na pokrmu objeví plameny, přesuňte jej na okraj roštu a zavřete víko. Hořící tuk na povrchu uhlí lze uhasit kuchyňskou solí.
- Před a po manipulaci se syrovým masem si vždy umyjte ruce, nepoužívejte stejné kuchyňské náčiní a nádoby pro manipulaci se syrovým a upečeným masem.

- Grilování větších množství masa je snazší, pokud ho předem naříznete. Před konzumací se prosím ujistěte, že je maso správně propečené! Potření pokrmu tenkou vrstvou jedlého nebo olivového oleje (před položením na rošt) umožňuje rovnoměrné grilování.
- Při zvedání víka ho nejprve pomalu nadzvedněte na jedné straně, aby nedošlo k prudkému vtažení plamene dovnitř nebo k zaprášení pokrmu popelem.

Způsoby grilování:



Kulatý gril nabízí díky přítomnosti víka různé způsoby grilování/dušení pokrmů: přímé grilování na roštu zespodu s otevřeným nebo zavřeným víkem, nebo dušení s využitím cirkulace vzduchu a nerovnoměrného rozložení paliva (nepřímá metoda).

IV. Závěrečné použití a skladování

Po ukončení grilování nepřidávejte palivo, uzavřete přívod vzduchu a pod dohledem nechte gril vychladnout. Po ukončení použití se vždy ujistěte, zda je gril studený. K uhašení nepoužívejte vodu, pouze písek (netýká se nouzových případů)! Poté odstraňte popel z mísy a popelníku a ujistěte se, že žhavé uhlíky vychladly a nezpůsobí požár v místě skladování. Rošt očistěte a umyjte. Použití ostrých nástrojů k čištění může poškodit povrchovou úpravu grilu. Tip: grilovací rošt lze čistit speciálními kartáči. Čištění bude snazší, pokud rošt před položením potravin potřete jedlým olejem. Gril skladujte na čistém a suchém místě. Gril nadměrně nezatěžujte, abyste nepoškodili nohy! K ochraně grilu před nečistotami se doporučuje používat kryt na gril. Gril s propáleným roštem musí být vyřazen z provozu!

V. Reklamační řízení

Reklamace z důvodu nesouladu zboží s kupní smlouvou/zárukou je třeba uplatnit v místě nákupu zařízení. Upozorňujeme, že neodpovídáme za škody způsobené nesprávným používáním, které není v souladu s výše uvedenými pokyny nebo s určeným účelem použití. V případě reklamace výše uvedeného výrobku je kupující povinen předat kompletní výrobek v obalu umožňujícím bezpečnou přepravu. Znečištěné výrobky nebudou k opravě přijaty.

Vyhrazujeme si právo provádět technické změny výše uvedených pokynů vyplývající ze zavádění úprav za účelem vylepšení výrobku.

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