



Konserwacja, przechowywanie, serwis, gwarancja



Podstawowe zasady użytkowania, konserwacji i przechowywania grilli gazowych
Grill gazowy należy czyścić regularnie po każdym użyciu za pomocą odpowiednich metod, akcesoriów i środków.

Przez pierwsze kilka minut po uruchomieniu grilla należy ustawić pokrętkę w połowie, pomiędzy wartością minimum a maksimum. Zbyt duża moc spowoduje wypalenie się zabezpieczającej warstwy oleju.

Nalot rdzy na aromatyzersach jest wynikiem działania wysokiej temperatury, kontaktu z powietrzem i wilgocią. Jest to naturalne zjawisko, które nie wpływa negatywnie na przyrządzenie.

przyprawami, solą i tłuszczem oraz sprzyjającej korozji wysokiej wilgotności. Jest to naturalne zjawisko, które nie wpływa negatywnie na przyrządzenie.

W przypadku niedostatecznej konserwacji i dużej wilgotności zjawisko korozji może pojawić się również na innych elementach grilla, m.in. palnikach, tacce ociekowej, ruszku. Rdzewienie tych elementów jest normalne, gdyż działa na nie duża amplituda temperatur i różnorodne kwasy pochodzące z potraw.

W przypadku dużej korozji i gdy wpływa ona na użytkowanie, zaleca się wymianę danego elementu na nowy.

W przypadku nieznacznej korozji możliwe jest dalsze użytkowanie grilla, należy jednak dobrze zabezpieczać i czyścić grill według zasad podanych w poradniku.

Elementy wykonane ze stali nierdzewnej mogą odbarwiać się po kontakcie z ogniem i wysoką temperaturą. Jest to normalne zjawisko w przypadku tego rodzaju materiału. W przypadku kontaktu z wysoką temperaturą, kwasami z potraw oraz pod wpływem wilgotnego powietrza stal nierdzewna również może ulec korozji, zwłaszcza palniki.

W przypadku grilli z ruszkiem żeliwnym należy pamiętać, że materiał ten ma naturalną skłonność do rdzewienia (materiał jest wysokowęglowym stopem żelaza z węglem). Konieczne jest pokrywanie ruszku olejem przed i po grillowaniu.

Nadmierne czyszczenie grilla silnymi środkami odtłuszczającymi, bez ponownego pokrycia warstwą ochronną (olejem) zwiększa ryzyko pojawienia się korozji.

Ruszt, aromatyzery, palniki i inne elementy nie są przeznaczone do mycia w zmywarce.

Do mycia grilla zalecana jest gorąca woda z płynem do mycia naczyń oraz gąbka. Po umyciu należy wysuszyć umyte elementy za pomocą papierowych ręczników (nie pozostawiać do wyschnięcia).

W przypadku używania środków chemicznych, przed umyciem całości należy upewnić się, że nie uszkadzają myłej struktury, czyli wykonać próbę na małej powierzchni.

W przypadku używania szczotek, należy uważać by nie uszkodzić warstwy farby proszkowej, emalii lub stali nierdzewnej. Ograniczyć należy używanie metalowych, ostrych skrobaków.

Butlę z gazem należy przechowywać w dobrze wentylowanych pomieszczeniach w pozycji pionowej, z dala od źródeł palnych. Gaz, który ulatnia się z butli stanowi zagrożenie eksplozji i/lub pożaru.

Należy pamiętać o sprawdzaniu stanu wężyka doprowadzającego gaz z butli gazowej do grilla. Jego uszkodzenie może doprowadzić do mniejszego przepływu gazu, a tym samym mniejszej mocy grilla. Zaleca się wymianę wężyka minimum co 5 lat lub w momencie zauważenia uszkodzenia.

Przydatne w odpowiedniej konserwacji jest korzystanie z pokrowca, który zabezpiecza przed zanieczyszczeniami i kontaktem z wilgocią. W przypadku

długiego czasu nieużytkowania grilla, należy od czasu do czasu zdjąć pokrowiec i otworzyć pokrywę w celu sprawdzenia stanu grilla oraz osuszenia

i przewietrzenia jego wnętrza.

Nie wolno zostawiać uruchomionego grilla gazowego bez nadzoru. Należy kontrolować płomień wewnątrz grilla i w razie samozapłonu tłuszczu na tacce

ociekowej, aromatyzersach bądź ruszku, wyłączyć palnik lub zmniejszyć jego moc, otworzyć pokrywę i odczekać do momentu całkowitego wypalenia

tłuszczu. Może się to zdarzyć zarówno w trakcie grillowania jak i wypalania. Nigdy nie używać wody w celu zgaszenia płomienia!

Często występujący i duży płomień po samozapłonie tłuszczu może spowodować uszkodzenie powłoki lakierniczej wewnętrznych elementów grilla.

W przypadku grillowania żywności z dużą zawartością tłuszczu (np. kiełbasa) zaleca się grillowanie z podniesioną pokrywą.

</