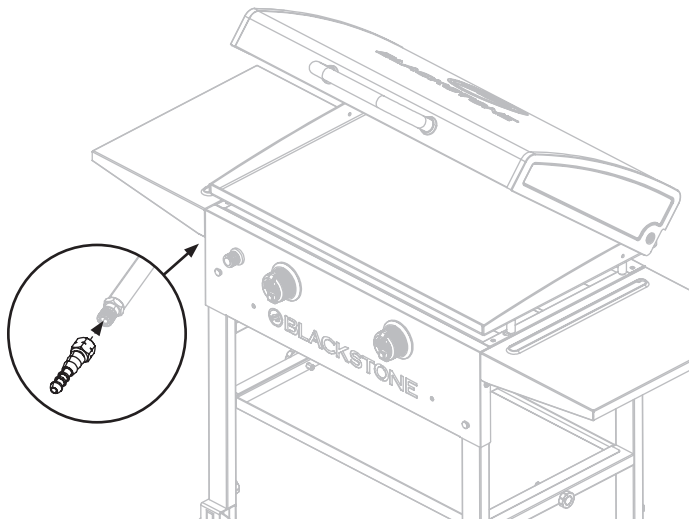


Instrukcja korzystania z płaskich grilli Blackstone

MOCOWANIE BUTLI PALIWOWEJ MOCOWANIE REGULATORA

KROK 01 Reduktor i wąż muszą być prawidłowo połączone do urządzenia. Do dokręcenia nakrętki na gwincie przyłączeniowym należy użyć klucza.

Jeśli używasz opaski paliwowej, zamocuj króciec węża do szyny gazowej
(Gwint jest lewoskrętny.)



KROK 02 Jeżeli wąż jest wymieniany, należy go przymocować do urządzenia i przyłączyć regulatora za pomocą opasek na wąż

UNIKAJ PRZEKRĘCAĆ ELASTYCZNEGO WĘŻA PODCZAS UŻYWANIA URZĄDZENIA.

wąż nie jest zatkany, zagięty lub styka się z jakąkolwiek częścią urządzenia poza miejscem jego podłączenia

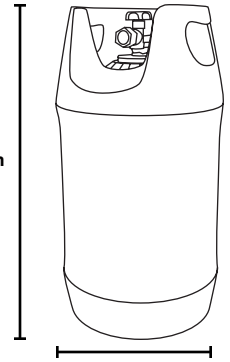
- Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić
- Przynajmniej raz w roku sprawdzaj gumową uszczelkę okrągłą na końcu przewodu regulatora. Jeżeli wydaje się zużyta lub pęknięta, należy ją wymienić.
- odłącz regulator od butli (zgodnie z instrukcją dołączoną do regulatora), gdy urządzenie nie jest używane
- W przypadku używania na ziemi zawsze umieszczaj urządzenie i butlę na

WYMAGANIA DOTYCZĄCE BUTLI LPG

- W urządzeniu można używać butli gazowych o masie od 11 kg do 15 kg
- Maksymalny rozmiar butli z gazem powinien wynosić: średnica 320 mm, wysokość: 600 mm (wraz z reduktorem).
- Postępuj zgodnie z informacjami technicznymi zawartymi w instrukcji obsługi i skontaktuj się z lokalnym dostawcą gazu, aby zaopatrzyć się w butlę z gazem odpowiednią do Twojego urządzenia.

600 mm

320 mm



BEZPIECZEŃSTWO BUTLI Z GAZEM

- Butli z gazem nie należy upuszczać ani obchodzić się z nią w sposób brutalny.
- Jeżeli urządzenie nie jest używane, butlę należy odłączyć.
- Po odłączeniu butli od urządzenia ponownie załóż nakładkę ochronną na butlę.
- Butlę z gazem należy umieścić na zewnątrz korpusu urządzenia.
- Zawsze podłączaj lub wymieniaj butlę w dobrze wentylowanym pomieszczeniu, z dala od źródeł zapłonu, nigdy w obecności płomienia, iskry lub źródła ciepła.
- Butle należy przechowywać na zewnątrz, w pozycji pionowej i poza zasięgiem dzieci. Butli nie wolno nigdy przechowywać w miejscach, gdzie temperatura może przekroczyć 50°C. NIE przechowuj butli w pobliżu płomienia, lampek kontrolnych lub innych źródeł zapłonu.
- Upewnij się, że komora butli z gazem (jeśli występuje) nie jest zasłonięta, dbaj o jej wentylację i czystość.
- Butlę należy serwisować lub wymieniać co dziesięć lat. Data upewnij się, że ostatniego przeglądu powinna być wybita na szyjce butelki.

INSTRUKCJE TESTU SZCZELNOŚCI

KROK 01 Przygotuj 2–3 uncje płynu do wykrywania nieszczelności, mieszając jedną część płynu do mycia naczyń z 3 częściami wody.

KROK 02 Zamknąć dopływ gazu na zaworze butli z gazem

KROK 03 upewnij się, że zawór sterujący jest w pozycji „OFF”.

KROK 04 Podłącz reduktor do butli, a zawór ON/OFF do palnika, upewnij się, że połączenia są pewne, a następnie WŁĄCZ gaz.

KROK 05 Posmaruj wąż i wszystkie złącza wodą z mydłem. Jeśli pojawiają się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność, którą należy usunąć przed użyciem. Po usunięciu usterki należy powtórzyć test.

KROK 06 Po użyciu zamknij dopływ gazu na zbiorniku z gazem.

Jeżeli wyciek zostanie wykryty ponownie i nie będzie można go usunąć, NIE próbuj go naprawiać, ale skonsultuj się ze sprzedawcą gazu.

INSTRUKCJE ZAPŁONU

1. ZAWORY KONTROLNE

KROK 01 Obróć pokrętło do pozycji wyłączonej

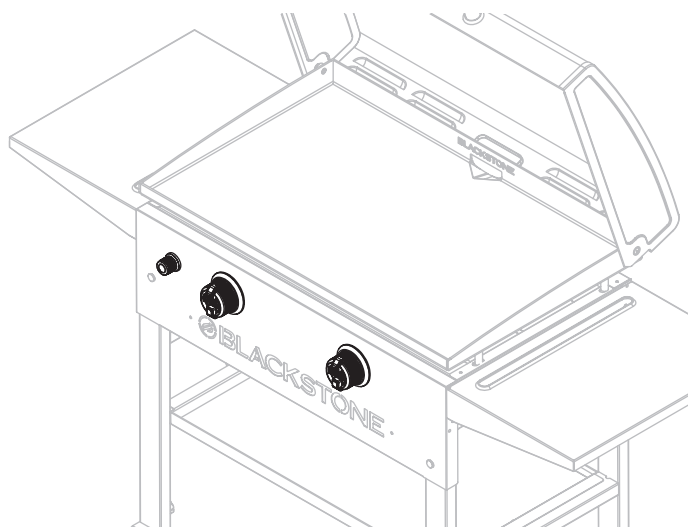
KROK 02 Wciśnij pokrętło i zwolnij. Pokrętło powinno odskoczyć. Jeśli pokrętła NIE odskakują, wymień zespół zaworu przed użyciem urządzenia.

KROK 03 Obróć pokrętło do pozycji LOW, a następnie wróć do pozycji OFF. Pokrętło powinno obracać się płynnie.

OSTRZEŻENIE

Jeśli palnik nie zapali się przy otwartym zaworze zasilania gazem, gaz będzie nadal wypływał z palnika i może przypadkowo/nieumyślnie zapalić się, stwarzając ryzyko obrażeń.

Przed sprawdzeniem zaworów urządzenia upewnij się, że na zaworze odcinającym zasilanie nie ma gazu.

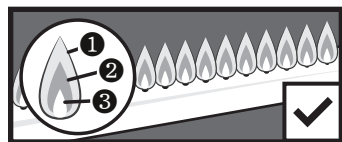


3. ZAWSZE PRZED UŻYCIEM SPRAWDZIĆ płomień PALNIKA.

KROK 01 zapal palniki i obróć pokrętła z pozycji WYSOKIEJ na NISKĄ

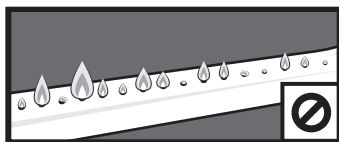
KROK 02 spójrz pod powierzchnię kuchenną, aby zobaczyć palniki. Gdy pokrętło jest ustawione w pozycji WYSOKIEJ, płomienie powinny być większe niż wtedy, gdy pokrętło jest ustawione w pozycji NISKIEJ.

ZDROWY WZÓR PŁOMIENIA



- 1 Przebłyśki żółtego koloru.
- 2 Kolor ciemnoniebieski
- 3 Żywy błękit.

ŻÓŁTY LUB NIEREGULARNY



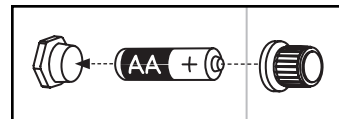
Niezdrowy płomień

2. ZAPŁON Z AKUMULATORA

NIE pochylaj się nad urządzeniem podczas zapalania

KROK 01 Włóż jedną (1) baterię AA (nie dołączona) pod przycisk zapłonu.

Wkręć przycisk na miejsce nad zaciskiem dodatnim.



KROK 02

1 Obróć pokrętło sterujące do pozycji OFF.

1 do 3 obrotów

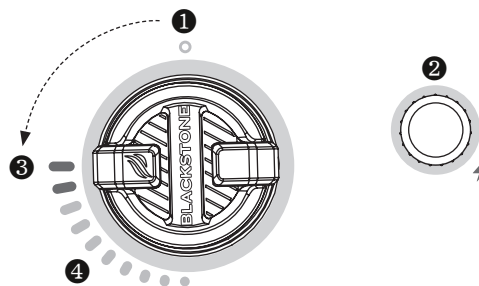
WŁĄCZ gaz, obracając pokrętło butli z gazem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara o 1 do 3 obrotów.

KROK 03

2 Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonu

3 Naciśnij i obróć pokrętło sterujące w lewo do pozycji WYSOKIE (Zwolnij przycisk zapłonu, gdy palnik się zaświeci)

4 Dostosuj temperaturę dożądanego poziomu



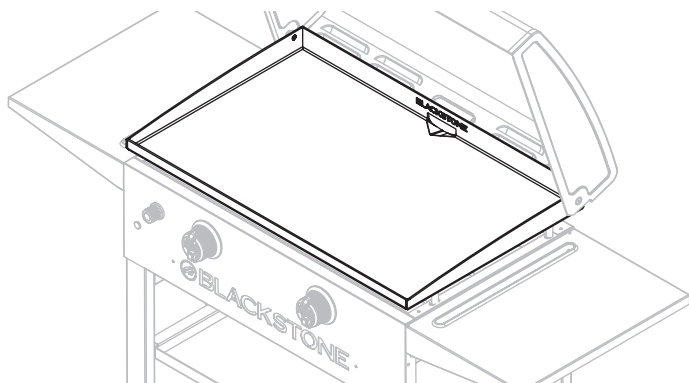
JEŻELI ZAPŁON NIE NADAJE SIĘ W CIĄGU 5 SEKUND:

KROK 01 Obróć pokrętło palnika w pozycję OFF

KROK 02 Poczekaj 5 minut

KROK 03 Powtórzyć procedurę zapalania

INSTRUKCJE SEZONOWANIA POWIERZCHNI GRILLA



MYCIE PŁYTY GRILLA PRZED PIERWSZYM UŻYCIEM

UWAGA

Mydło zniszczy wysezonowaną powierzchnię. Jest to jedyny moment, w którym należy użyć mydła na powierzchni grilla.

KROK 01 Umyj powierzchnię grzejną patelni gorącą wodą z mydłem

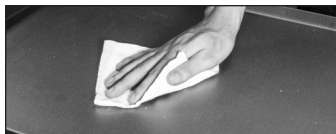
KROK 02 Wypłukać i całkowicie wysuszyć



FILM INSTRUKTAŻOWY

Jak przyprawić nową patelnię Blackstone
youtube.com/watch?v=VspmdVnj2pI&t=3s

KROK 01 Wytrzyj wszelkie zanieczyszczenia z wierzchu patelni



KROK 02 Ustaw patelnię na wysoką temperaturę, aż jej wierzch zmieni kolor (~10 min)

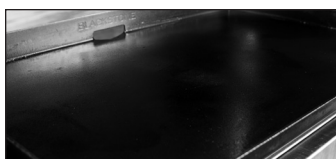


KROK 03 Użyj szczypiec, aby przytrzymać papierowy ręcznik lub bawełnianą szmatkę i rozprowadzić 2-3 łyżki oleju / odżywki na całej powierzchni patelni



Przyprawiając blat patelni, pamiętaj o zastosowaniu cienkiej i równej warstwy oleju – im cieńsza warstwa oleju, tym łatwiej będzie go spalić.

KROK 04 Gdy płyta przestanie dymić, będzie można na nią nałożyć kolejną warstwę oleju. Powtórzyc **KROK 03** 3-4 razy lub do momentu, aż powierzchnia patelni stanie się czarna.



JAKIEGO OLEJU NAJLEPIEJ UŻYWAĆ?

• Odżywka Blackstone i odżywka żeliwna.

- Jakiegolwiek olej roślinny do smażenia
- Topiony tłuszcz zwierzęcy bez dodatków



ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW Z ODŻYWKĄ

NA POWIERZCHNI GRILLA POJAWIŁA SIĘ BRĄZOWAWA POZOSTAŁOŚĆ:

MOŻLIWE PRZYCZYNY

- Zużyto zbyt dużo oleju
- Wcześniej wyłączyłeś ogrzewanie

ROZWIĄZANIE

KROK 01 Włącz grill na najwyższą moc i • Zbyt pozostaw ją nagrzaną na 10-15 minut

KROK 02 Zeskrob jak najwięcej zagęszczonego i częściowo ugotowanego oleju

KROK 03 Dopraw ponownie bardzo cienką warstwą oleju

KRAWĘDZIE POWIERZCHNI GRILLA NIE SĄ CZARNE:

Po użyciu patelni przez wielu kucharzy, odżywki wyrównają się i poprawią

ZAPOBIEGANIE RDZY

Często korzystaj z patelni. Za każdym razem, gdy gotujesz, dodajesz tłuszczu, co zmniejsza ryzyko rdzewienia.

OGŁOSZENIE

Jeśli mieszkasz w wilgotnym lub nadmorskim klimacie, Twoja patelnia może wymagać częstszego sezonowania pomiędzy użyciami.

Jeśli na powierzchni patelni pojawi się rdza, zetrzyj ją wełną stalową, papierem ściernym o niskim ziarnie lub **Kamieniem pumekсовym Blackstone** i ponownie zassezonuj powierzchnię.



FILM INSTRUKTAŻOWY

Odzyskiwanie blatu do grillowania Blackstone
youtube.com/watch?v=thPe2IgnSiI

GOTOWANIE NA TWOIM BLACKSTONE

Ostrożność
Urządzenie będzie gorące w trakcie i po użyciu. Podczas pracy z potencjalnie gorącymi częściami należy używać przyborów kuchennych o długich uchwytych oraz rękawic kuchennych/rękawicy ochronnych, aby chronić przed oparzeniami i rozpryskami.
Ostrożność
Jeśli urządzenie jest wyposażone w uchwyt na ręcznik papierowy, ramię musi znajdować się w pozycji otwartej podczas użytkowania urządzenia.
OGŁOSZENIE
NIE przechowuj żadnych przedmiotów w odległości mniejszej niż 8 cm od powierzchni do gotowania podczas użytkowania.

JEŚLI TŁUSZCZ LUB INNY GORĄCY MATERIAŁ KAPI NA ZAWÓR, WĄŻ LUB REGULATOR:

KROK 01 Natychmiast wyłącz dopływ gazu

KROK 02 ustal przyczynę i usuń ją

KROK 03 Oczyszczyć i sprawdzić zawór, wąż i regulator

KROK 04 Wykonaj test szczelności (Proszę zapoznać się z instrukcją testu szczelności)

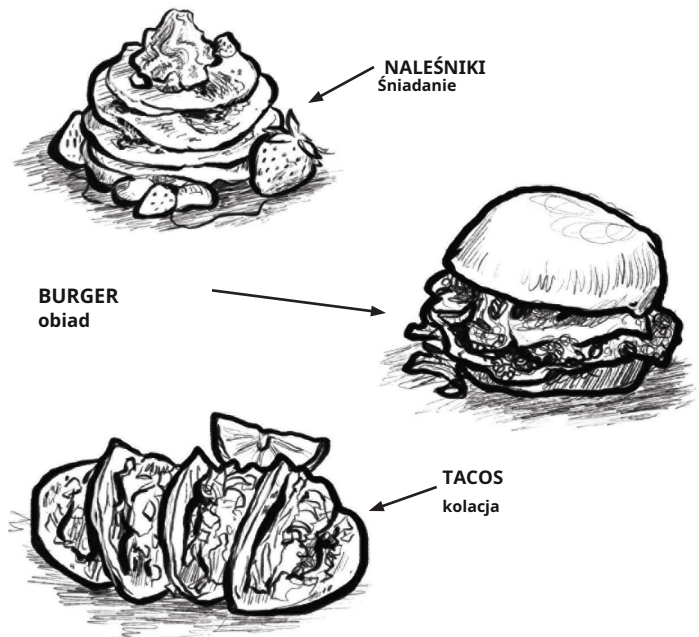
PRZEPISY WIDEO

Przepisy i porady kulinarne znajdziesz na:

BlackstoneProducts.com/recipes

youtube.com/BlackstoneGriddles

@blackstoneproducts



Opieka i utrzymanie

OSTRZEŻENIE
Gromadzący się tłuszcz może spowodować pożar. Po każdym użyciu należy oczyścić każdą część urządzenia, która nagrzewa się i gromadzi się w niej tłuszcz.
Ostrożność
Wszelkie czynności związane z czyszczeniem i konserwacją należy przeprowadzać, gdy urządzenie jest zimne i wszystko jest WYŁĄCZONE.

• NIE używaj podkładki ściерnej na obszarach z grafiką

• Jeśli do czyszczenia którejkolwiek powierzchni do gotowania używana jest szczotka z włosiem, przed rozpoczęciem gotowania upewnij się, że na powierzchniach do gotowania nie pozostały żadne luźne włosie

KORPUS URZĄDZENIA:

Umyć ciepłą wodą z mydłem i natychmiast wytrzeć do sucha nieścierną szmatką. (NIE dopuszczać, aby środki czyszczące pozostawały na porowatej powierzchni przez dłuższy czas)

OGŁOSZENIE
NIE WOLNO używać Citrisolu, ściernych środków czyszczących ani skoncentrowanych środków czyszczących do czyszczenia urządzenia. Może to spowodować uszkodzenie i awarię części.

PRZECHOWYWANIE URZĄDZEŃ

OSTRZEŻENIE
NIE przesuwaj urządzenia podczas jego używania. Przed przeniesieniem lub przechowywaniem poczekaj, aż urządzenie ostygnie do temperatury 45°C.

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dopuszczalne wyłącznie po odłączeniu dopływu gazu i wyjęciu go z urządzenia.

CZYSZCZENIE GÓRY GRILLA

Po każdym użyciu wyczyść grill, gdy jest jeszcze ciepły

- NIE używaj mydła na wierzchu patelni. Spowoduje to zniszczenie powierzchni grilla.



FILM INSTRUKTAŻOWY

Jak czyścić patelnię Blackstone

youtube.com/watch?v=-Iedu9z6NPY

KROK 01 Luźne resztki jedzenia wepchnij do pojemnika na tłuszcz za pomocą szpatułki lub prostego metalowego skrobaka



KROK 02 Wytrzyj wierzch grilla papierowym ręcznikiem



KROK 03 Nałóż kilka łyżek wody na powierzchnię patelni, a następnie zeskrob wodę i zanieczyszczenia do pojemnika na tłuszcz

(W przypadku przyklejonych resztek jedzenia użyj odrobiny grubej soli)



KROK 04 Wytrzeć ponownie ręcznikiem papierowym i całkowicie wysuszyć



KROK 05 Nałóż cienką warstwę oleju kuchennego, aby zachować przyprawę i zabezpieczyć wierzch patelni



OPRÓŻNIJ POJEMNIK NA TŁUSZCZ

Po każdym użyciu pojemnik na tłuszcz należy wyjąć i opróżnić

Ostrożność

Pojemnik na tłuszcz będzie gorący w trakcie i po użyciu. NIE wyjmuj pojemnika na tłuszcz, dopóki patelnia nie ostygnie całkowicie.