**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 pokrętła w połowie, pomiędzy wartością minimum a maksimum. Zbyt duża moc spowoduje wypalenie się zabezpieczającej warstwy oleju.

Nalot rdzy na aromatyzerach jest wynikiem działania wysokiej temperatury, kontaktu z przyprawami, solą i tłuszczem oraz sprzyjającej korozji wysokiej wilgotności. Jest to naturalne zjawisko, które nie wpływa negatywnie na przyrządzenie potraw. W przypadku dużej ilości rdzy należy aromatyzery wymienić na nowe.

W przypadku niedostatecznej konserwacji i dużej wilgotności zjawisko korozji może pojawić się również na innych elementach grilla, m.in palnikach, tacce ociekowej, ruszcie. 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 powietrzna stal nierdzewna również może ulec korozji, zwłaszcza palniki.

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

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

Ruszty, 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 mytej 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 eksplozją i/lub pożarem.

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, aromatyzerach bądź ruszcie, 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.

**Etapy konserwacji po każdym użyciu**

Po skończonym grillowaniu zamknąć pokrywę i rozgrzać grill do maksymalnej temperatury. Wypalanie powinno trwać około 10 minut. W ten sposób tłuszcz ulegnie spaleniu, a pozostałości jedzenia zwęglą się. Oznaką skończonego wypalania jest brak unoszącego się dymu.

Kilka minut po wypaleniu i częściowym ostygnięciu należy za pomocą szczotki z włosiem pozbyć się zwęglonych pozostałości, zarówno z rusztu, jak i innych elementów.

Następnie zaleca się pokryć ruszt warstwą oleju roślinnego o wysokiej temperaturze spalania (np. rzepakowy), gdy ruszt jeszcze całkowicie nie ostygł. Najlepiej to zrobić za pomocą pędzla lub rozpylacza. Olej zapewnia zabezpieczenie przed korozją oraz stworzenie nieprzywierającej powłoki przed przyszłym grillowaniem.

Po każdym grillowaniu należy dokładnie opróżnić misę, tackę na tłuszcz oraz aromatyzery. Można do tego użyć odkurzacza.

Po wyczyszczeniu grilla zaleca się pokrycie olejem również innym elementów, zwłaszcza wewnątrz grilla. Przed ponownych uruchomieniem grilla zaleca się ponowne pokrycie olejem, zwłaszcza w przypadku długiego nieużytkowania (głównie ruszt i aromatyzery).

**Aby ograniczyć korozję:**

Unikać marynat na bazie wody i zastąpić je marynatami na bazie oleju. Mięso przyprawiać solą dopiero po upieczeniu.

Pilnować, aby powierzchnia rusztów i innych elementów zawsze była odpowiednio pokryta olejem (zarówno przed, jak i po grillowaniu - patrz etapy konserwacji).

Czyścić grill po każdym użyciu.

Dokładnie wyczyścić grill przed sezonem zimowym i przechowywać w suchym miejscu.

W miarę możliwości po konserwacji aromatyzerów i rusztów, przechowywać je zawinięte w papier w suchym i ciepłym miejscu.

Nie zostawiać grilla na zewnątrz w czasie opadów. Nie dopuszczać do zastoju wody na powierzchni rusztu, tac ociekowych itd.

LUND

**Basic rules for the use, maintenance and storage of gas grills**

Gas grills must be cleaned regularly and properly after each use with suitable accessories and agents.

For the first few minutes after starting the grill, set the knobs halfway between the minimum and maximum settings. Too much power will burn out the protective oil layer.

Rust on aromatisers is the result of high temperature, contact with spices, salt and fat, and high humidity that promotes corrosion. This is a natural effect that does not affect the preparation of dishes. If heavily rusted, the aromatisers should be replaced with new ones.

In case of poor maintenance and high humidity, the corrosion may also appear on other elements of the grill, including burners, drip tray and grate. Rusting of these components is normal as they are affected by high temperature amplitude and various food acids. When significant corrosion affects the operation, it is recommended to replace the component concerned with a new one.

In case of slight corrosion, it is possible to continue using the grill, but it must be well protected and cleaned as instructed in the manual.

Components made from stainless steel can discolour after contact with fire and high temperature. This is a normal effect for this type of material. Stainless steel can also corrode when exposed to high temperatures, food acids, and moisture. This particularly applies to burners.

In the case of grills with a cast iron grate, remember that this material has a natural tendency to rust (the material is a high-carbon iron-carbon alloy). The grate must be covered with oil before and after grilling.

Excessive cleaning of the grill with strong degreasing agents, without re-coating with a protective layer (oil), increases the risk of corrosion.

Grates, aromatisers, burners and other components are not dishwasher safe.

Hot water with dishwashing liquid and a sponge are recommended for washing the grill. After washing, wipe the washed parts with paper towels (do not leave to dry).

If chemicals are used, make sure that they do not damage the structure before washing, i.e. test them on a small surface.

If brushes are used, be careful not to damage the powder coating, enamel or stainless steel. The use of metal and sharp scrapers should be avoided.

Store the gas cylinder in a well-ventilated area in a vertical position away from sources of ignition. The gas which escapes from the cylinder poses a risk of explosion and/or fire.

Remember to check the condition of the hose that supplies gas from the gas cylinder to the grill. When damaged, gas flow, and thus grill power, may be reduced. It is recommended to replace the hose at least every 5 years or when damage is noticed.

To aid proper maintenance, it is good to use a cover that protects against contamination and moisture. If the grill is not used for a long time, remove the cover from time to time to check the condition of the grill and to dry and ventilate its interior.

Do not leave the gas grill running unattended. Control the flame inside the grill and, in case of self-ignition of fat on the drip tray, aromatisers or grate, switch off the burner or reduce its power, open the lid and wait until the fat is completely burnt out. This can happen both during grilling and burning. Never use water to extinguish the flame!

Frequent and large flame of self-ignited fat may damage the coating of the internal grill components.

When grilling foods with a high fat content (e.g. sausage), it is recommended to do it with the lid raised.

**Maintenance procedure after each use**

After grilling, close the lid and heat the grill to maximum temperature. Let it burn for about 10 minutes. This way, the fat is burned and the food remains are charred. When smoke disappears, the burning is done.

A few minutes after burning and partial cooling, use a bristle brush to get rid of charred residues from the grate and other components.

Next, it is recommended to coat the grate with a layer of plant oil with a high combustion temperature (e.g. rapeseed oil), before the grate cools down completely. The best way to do this is to use a brush or a sprayer. The oil prevents rusting and forms a non-stick layer for future grilling.

After each grilling, thoroughly empty the bowl, grease tray and aromatisers. You can use a vacuum cleaner to do that.

After cleaning the grill, it is recommended to cover also other components with oil, particularly those inside the grill. Before restarting the grill, re-coat the surfaces with oil, particularly when it has not been used for a long time (mainly the grate and aromatisers).

**To reduce corrosion:**

Avoid water-based marinades and use oil-based products instead. Season the meat with salt only after roasting.

Ensure that the surface of the grates and other components is always properly covered with oil (both before and after grilling - see maintenance steps).

Clean the grill after each use.

Clean the grill thoroughly before winter and store it in a dry place.

If possible, after maintenance of aromatisers and grates, store them wrapped in paper in a dry and warm place.

Do not leave the grill outside during rainfalls. Do not allow water to remain on the surface of the grate, drip trays, etc.