ZASADY BEZPIECZEŃSTWA PODCZAS KORZYSTANIA Z GRILLA GAZOWEGO ZASILANEGO GAZEM PŁYNNYM PROPAN-BUTAN

GASPOL

Aby grillowanie było przyjemne i dawało radość Tobie i Twoim bliskim nie zapomnij o podstawach bezpieczeństwa, jakie trzeba zachować podczas korzystania z grilla gazowego.

1. Korzystaj tylko ze sprawnych urządzeń montowanych przez specjalistów

Decydując się na zakup grilla gazowego, wybierz się do autoryzowanego sprzedawcy. Urządzenia używane, o nieznanej historii serwisowania, będą być może tańsze, ale za taką oszczędność możemy zapłacić życiem lub zdrowiem. Nowy grill, kupiony w autoryzowanym sklepie, posiada specyfikację techniczną i odpowiednie atesty. Kupując produkt nowy, mamy pewność, że spełnia wszelkie normy bezpieczeństwa, jest sprawny, a ewentualne usterki podlegają gwarancji. Istotne jest również to, aby montaż butli gazowej do zasilania grilla przeprowadzony został poprawnie.

2. Zapoznaj się z instrukcją obsługi

Producent zapewnia że grill gazowy jest w pełni bezpieczny – pod warunkiem, że będziemy stosowali się do wszystkich zasad wymienionych w instrukcji obsługi. Obowiązkowo należy zapoznać się ze wskazówkami i zachować instrukcję na przyszłość, by móc wrócić do niej w razie wątpliwości.

3. Nie grilluj w domu!

Używanie grilla w pomieszczeniach jest nie tylko nielegalne, ale i przede wszystkim niebezpieczne. Nie powinno się grillować również na balkonie czy w otwartym garażu. Żeby grillowanie było bezpieczne, powinno odbywać się w miejscu, które jest do tego przystosowane – np. ogród.

Dzięki temu zapewniamy sobie komfort użytkowania i dostęp do tlenu. Tlen jest niezbędny nie tylko do spalania gazu w palniku, ale i do zdrowego oddychania. Nie wolno używać grilla w pojazdach (np. kampery, przyczepy kempingowe). Podczas pracy grill mocno się nagrzewa. Grillowanie w zamkniętych pomieszczeniach może doprowadzić nie tylko do pożaru, ale i do zatrucia tlenkiem węgla.

4. Zadbaj o bezpieczeństwo w otoczeniu grilla gazowego

Uwzględniając właściwości fizykochemiczne Gazu płynnego, jego ciężar względem powietrza Nie wolno korzystać z niego miejscach usytuowanych poniżej poziomu gruntu (np. piwnice). Upewnij się że butla podłączona do grilla nie jest narażona na działanie wysokich temperatur z innych urządzeń. Butli nie wolno nagrzewać ustawiając ją np. bezpośrednio obok innych źródeł ciepła (ogniska, wędzarnie ogrodowe itp.). Nie używaj grilla w miejscach gdzie mogą się unosić szkodliwe gazy lub pary (np. spaliny lub opary farb, rozpuszczalników). Aby uniknąć poparzeń lub pożaru upewnij się że ludzie i zwierzęta przebywają w bezpiecznej odległości. Nie stawiaj grilla w pobliżu mebli ogrodowych, namiotów lub składów drewna . Miejsce, w którym stoi grill powinno być stabilne i czyste. Rozgrzany grill nie powinien stać otoczony łatwopalnymi materiałami, które się szybko nagrzewają. To stanowi poważne ryzyko pożaru lub/i wybuchu. Zachowaj szczególną uwagę w przypadku, gdy grill jest ustawiony w miejscu narażającym go na przewrócenie przez dzieci lub zwierzęta.

5. Bezpieczeństwo eksploatacji

- Zawsze stosuj butle z gazem zgodnym ze specyfikacją techniczną urządzenia.
- Reduktor powinien posiadać homologację techniczną.
- Butle z gazem, a także całe urządzenie, należy zawsze ustawiać w pozycji pionowej; ustawianie butli w pozycji poziomej może doprowadzić do uszkodzenia grilla lub grozić poważnym wypadkiem.
- Podłączając butlę gazową sprawdzaj szczelność połączeń przy użyciu specjalnej pianki lub wody z detergentem spieniającym wodę.

NIGDY NIE SPRAWDZAJ SZCZELNOŚCI POŁACZEŃ PRZY POMOCY OGNIA OTWARTEGO (np.: zapałki, itp.).

- W przypadku stwierdzenia nieszczelności należy natychmiast zamknąć zawór butli; butlę odłączyć od urządzenia i przenieść w bezpieczne, przewiewne miejsce; niezwłocznie skontaktuj się ze sprzedawcą gazu lub grilla.

- Butle z gazem nie należy wymieniać blisko potencjalnych źródeł zapłonu/ognia.
- Podczas wymiany zawór butli musi być zakręcony.
- Regularnie sprawdzaj stan połączenia reduktora z grillem; w razie konieczności wymień zużyte lub uszkodzone elementy.

6. Pojawiające się płomienie/ Pożar grilla

To nic innego jak kapiący tłuszcz z potraw, który trafia na rozgrzane osłony palników. Olej zapala się w temperaturze 230-260°C, natomiast smalec, czyli nic innego jak tłuszcz wytapiany z mięsa, zapala się już przy temperaturze 200°C. Grille gazowe osiągają temperaturę rzędu 200-260°C, więc nie trudno o zapalenie się tłuszczu. Początkowe małe płomienie mogą szybko przerodzić się w większe, a te już bez problemu mogą zwęglić potrawy, ale także i samego grilla.

PAMIĘTAJ!

! Podczas grillowania nigdy nie zostawiaj grilla bez opieki, tak abyś mógł szybko zareagować i zapobiec rozprzestrzenianiu się płomieni.

! Wyposaż się w płytę żeliwną, tacki lub w maty - korzystając z tych akcesoriów ograniczysz bezpośrednie kapanie tłuszczu na osłony palnika, dzięki czemu ograniczysz lub całkowicie wyeliminujesz powstawanie płomieni.

! Czasem wystarczy przesunąć potrawy na ruszcie, aby nie podsycać płomienia w jednym miejscu, dlatego nie przeładowuj grilla - zbyt duża ilość potraw na ruszcie może być trudna do opanowania.

! W sytuacji trudnej do opanowani, wyłącz palniki pod rusztem za pomocą pokręteł; pokrętła mogą być gorące, więc warto mieć w pobliżu rękawice.

! Jeśli tylko sytuacja nie zagraża własnemu bezpieczeństwu, należy zamknąć zawór butli gazowej.

! Nigdy nie próbuj gasić grilla wodą, piwem lub czymkolwiek innym będącym na bazie wody; może dojść do rozległych poparzeń, a eskalacja płomieni, może doprowadzić do przemieszczenia ich w inne miejsca otoczenia.

! Jeśli płomienie są trudne do opanowania, należy potrawy usunąć z rusztu i zamknąć pokrywę; jeśli płomienie nie maleją, można spryskać płomienie wodą, ale używając pojemnika z rozpylaczem (mgła wodna, nie punktowy strumień wody) lub zasyp płomienie sodą oczyszczoną, solą lub drobnym piaskiem – pozwoli to również uniknąć zniszczenia grilla - sypkie materiały są łatwe potem do usunięcia.

! Odczekaj maksymalnie 30 sekund, jeśli płomienie nie maleją i grill nadal się pali, pozostaje użycie gaśnicy i/lub zawiadomienie straży pożarnej (tel.: 998 lub 112).

7. Czyszczenie grilla gazowego

Warto wyrobić sobie nawyk czyszczenia grilla po każdym zakończonym grillowaniu, ponieważ jednym z gwarantów udanego i bezpiecznego grillowania jest czyste urządzenie. Grillowanie na zanieczyszczonym grillu (tłuszcz i inne pozostałości) zwiększa ryzyko zapalenia się i nie jest korzystne dla zdrowia.

Kilka porad związanych czyszczeniem grilla:

• Czyszczenie poprzez wypalanie - to zabieg, w którym włączamy wszystkie palniki pod rusztem na ok. 5-10 min.; następnie go wyłączamy i czekamy, aż ostygnie (pamiętamy o zagrożeniu poparzeniem); wysoka temperatura upłynnia tłuszcze, które spływają do misy ociekowej pod palnikami, a inne pozostałości zostaną wysuszone, dzięki czemu łatwo je potem usunąć szczotką drucianą; poza rusztem, warto wyczyścić również osłony palników, na których osadza się sporo przypalonych pozostałości i tłuszczu.

• Misa ociekowa, czyli taca znajdującą się pod palnikami, przed użyciem grilla, zalecamy wyścielić folią aluminiową i zasypać suchym piaskiem, który zaabsorbuje tłuszcz; poza tym łatwo będzie całość oczyścić bez zbędnego szorowania; warto też pamiętać, o dość częstym opróżnianiu misy ociekowej z zalegającego tłuszczu i uzupełnianiu piasku.

• Pozostałe elementy grilla czyścimy ze stałych zabrudzeń, używając szczotki drucianej, a zatłuszczone powierzchnie myjemy ciepłą wodą z płynem do naczyń lub łagodnym środkiem do czyszczenia grilli, zwracają uwagę na potencjalne uszkodzenia powłoki lakierniczej tych elementów.

8. Pamiętaj o serwisowaniu

Jednym z warunków koniecznych dla prawidłowego, bezpiecznego użytkowania grilla gazowego jest poddawanie go przeglądom okresowym. Serwis, wykonywany raz do roku, powinien obejmować badanie stanu instalacji gazowej. Nie wolno dokonywać żadnych zmian w konstrukcji i instalacji urządzenia. Grill gazowy to urządzenie wymagające dokładnego stosowania się do wskazań producenta. Dotyczy to zarówno montażu, użytkowania, jak i serwisowania. Najmniejsze odstępstwa mogą wpłynąć na zwiększenie ryzyka powstania awarii, a także mogą doprowadzić do niepożądanych zdarzeń wypadkowych.

KONTAKT
GASPOL - sklep internetowy
T 22 530 00 80
E sklep@gaspol.pl
W www.sklep.gaspol.pl

Masz pytania? Skontaktuj się z nami!