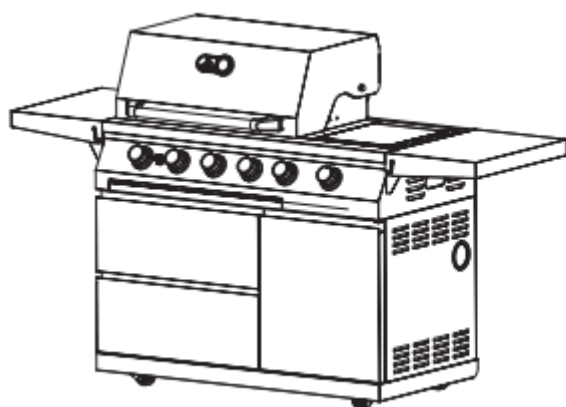
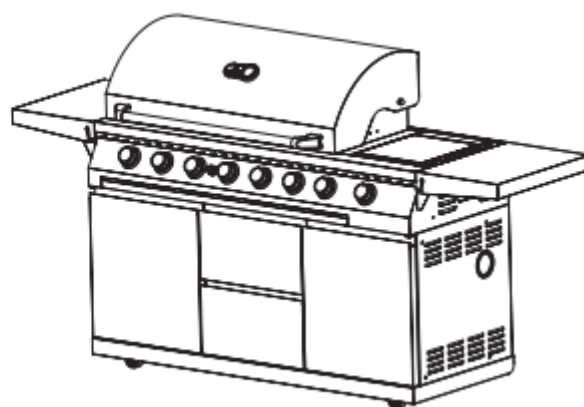


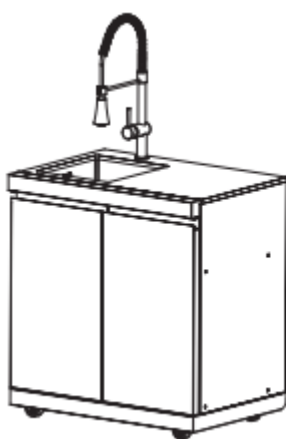
GRILL ETNA I MODUŁY



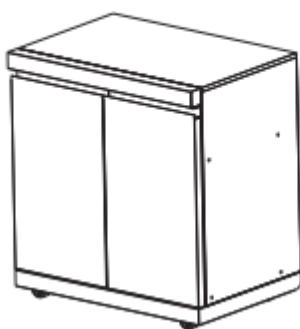
4PALNIKOWY GRILL



GRILL 6PALNIKOWY



SZAFKA



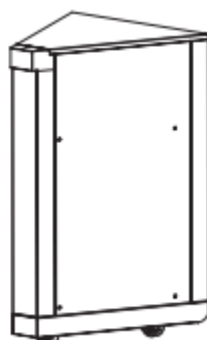
SZAFKA DO PRZECHOWYWANI



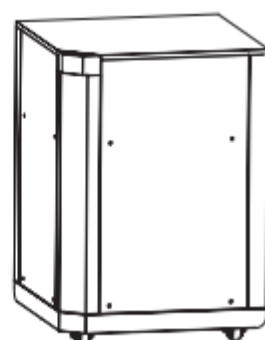
SZAFKA Z TRZEMA



SZAFKA NA LÓDÓWKĘ



NAROŻNIK 45





NAROŻNIK 90



INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA GAZOWEGO

- ◆ JEŚLI KONIECZNA JEST WYMIANA, SKONTAKTUJ SIĘ ZE SPRZEDAWCĄ, U KTÓREGO ZAKUPIONO PRODUKT
- ◆ UŻYCIEM NIEAUTORYZOWANYCH CZĘŚCI MOŻE STWORZYĆ NIEBEZPIECZNE WARUNKI I ŚRODOWISKA.
- ◆ TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.
- ◆ PRZECZYTAJ UWAŻNIE INSTRUKCJĘ PRZED MONTAŻEM I OBSŁUGĄ URZĄDZENIA.
- ◆ DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. PROSZĘ TRZYMAĆ MAŁE DZIECI Z DALEKA.
- ◆ ZACHOWAJ INSTRUKCJĘ DO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.
- ◆ USUŃ WSZYSTKIE ZABEZPIECZENIA PRZEPUSTOWE PRZED MONTAŻEM I OBSŁUGĄ APLIKACJI.
- ◆ TO URZĄDZENIE NALEŻY TRZYMAĆ Z DAŁA OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH
- ◆ NOSIĆ RĘKAWICE OCHRONNE PODCZAS PRACY ZE SZCZEGÓLNIE GORĄCYMI ELEMENTAMI.
- ◆ PRZED UŻYCIEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ INSTRUKCJĘ PIELĘGNACJI I GWARANCJI.

CE 0063

TECHNICAL INFORMATION

 0063/23 Identyfikacja kod: 0063BS7111		 UWAGA *Używaj tylko na zewnątrz *Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia *UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące . Trzymaj małe dzieci z daleka *To urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania *Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania * Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli gazowej *Nie modyfikuj urządzenia		
		Nazwa urządzenia: Grill gazowy do użytku na zewnątrz		
Model nr.: Czarno-biały 4		Numer seryjny Whistler Cirencester 4B Fressstanding Grill gazowy		
Kategoria urządzenia: 13+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(S0)	
Rodzaj gazu: Butan Propan		Butan, propan lub mieszanina tych dwóch	Butan, propan lub mieszanina tych dwóch	
Ciśnienie gazu: 28-30 mbar 37mbar		30mbar	S0mbar	
Całkowity dopływ ciepła (hs): 21,2 kW		21,2 kW	21,2 kW	
Zużycie gazu: 1535,64 g/h		1535,64 g/h	1535,64 g/h	
Wtryskiwacz	Grill główny	0,93 mm	0,86 milimetra	0,8 mm
	Kratka boczna	1,02 mm	0,98 mm	0,91 mm
	Tylny grill	1,02 mm	0,98 mm	0,92 mm

 0063/23 Identyfikacja kod: 0063BS7111		 UWAGA *Używaj tylko na zewnątrz *Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia *UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące . Trzymaj małe dzieci z daleka *To urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania *Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania * Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli gazowej *Nie modyfikuj urządzenia		
		Nazwa urządzenia: Grill gazowy do użytku na zewnątrz		
Model nr.: Zobacz materiał CB6		Numer seryjny Whistler Cirencester 6B Fressstanding Grill gazowy		
Kategoria urządzenia: 13+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(S0)	
Rodzaj gazu: Butan Propan		Butan, propan lub mieszanina tych dwóch	Butan, propan lub ich mieszanina	
Ciśnienie gazu: 28-30 mbar 37mbar		30mbar	S0mbar	
Całkowity dopływ ciepła (hs): 27,6 kW		27,6 kW	27,6 kW	
Zużycie gazu: 1999,23 g/h		1999,23 g/h	1999,23 g/h	
Wtryskiwacz	Grill główny	0,93 mm	0,86 milimetra	0,8 mm
	Kratka boczna	1,02 mm	0,98 mm	0,91 mm
	Tylny grill	1,02 mm	0,98 mm	0,92 mm

(* Rozmiar wtryskiwacza wyraźnie zaznaczony na zaworze palnika)

WAŻNE:

Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i upewnij się, że grill jest prawidłowo zainstalowany, złożony i pielęgnowany. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia. Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące montażu lub obsługi, skonsultuj się ze sprzedawcą lub firmą zajmującą się gazowaniem LPG.

Nigdy nie przechowuj zapasowej butli pod półkami grilla lub wewnątrz obudowy wózka. Wszelkie butle z LPG, które nie są podłączone do grilla w celu użycia, należy przechowywać na zewnątrz i z dala od urządzenia.

▲ UWAGA

- * **To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku w pojazdach rekreacyjnych ani w środowisku morskim.**
- * **W wózku można umieścić tylko butlę gazową o wadze 7 kg lub mniejszej. Butle z gazem o wadze większej niż 7 kg należy umieszczać na zewnątrz wózka podczas użytkowania.**
- * **Maksymalne obciążenie stolików bocznych wynosi 20 funtów (9 kg). Nie umieszczaj na stolikach bocznych niczego większego niż 20 funtów (9 kg).**

ŁATWOPALNA PRZEPUSZCZALNOŚĆ

Zawsze zachowuj minimalną odległość 915 mm od materiałów łatwopalnych z tyłu i po bokach grilla.

Nie używaj tego grilla pod łatwopalnymi powierzchniami nad głową.

Wskazówki dotyczące bezpiecznego grillowania

Przed użyciem grilli na propan i gaz ziemny

- Kupuj tylko zatwierdzone grille--Sprawdź etykietę.
- Podczas montażu nowo zakupionego grilla należy dokładnie przestrzegać instrukcji producenta. Jeśli masz problem z dopasowaniem, Skonsultuj się z wykwalifikowanym technikiem serwisu. Wiele sklepów sprzedających grille oferuje bezpłatną usługę instalacji. Pytać.
- Instrukcję obsługi należy przechowywać w bezpiecznym miejscu do grillowania, aby mieć ją pod ręką do wykorzystania w przyszłości.
- Jeśli grill nie był używany w tym czasie lub za każdym razem, gdy zbiornik z propanem jest wymieniany lub napełniany,
Zdejmij płytki zaczepowe i sprawdź, czy otwory palnika i rury podłączone do palników są wolne od rdzy i brudu (pomarańczowy nie oznacza rdzy na palniku, mówimy o brakujących kawałkach metalu). Jeśli wygląda dobrze, rozpal grill i sprawdź, czy w palniku jest równomierny płomień. Jeśli płomień nie jest równy, wymień palnik.
- Okresowo sprawdzaj wszystkie połączenia grilla i przewody zasilające pod kątem wycieków. Używając zwykłego płynu do mycia naczyń zmieszanego z wodą, rozprowadź roztwór na wszystkich armaturach. Oznacza to, że zawór butli na wężu też. Jeśli pojawią się bąbelki, nastąpi wyciek. NIGDY nie używaj otwartego ognia do testowania szczelności. Po dokręceniu lub wymianie nieszczelnego węża lub zaworu ponownie sprawdź, czy nie ma wycieków.

Oświetlenie grilla propanowego.

- Otwierać ten pokrywę PRZED rozpaleniem grilla, ponieważ nieszczelny lub otwarty zawór może spowodować ten akumulacja kapsuły z propanem pokrywka lub w zlewie. W przypadku zapalenia może spowodować wybuch.
- Przygotuj wcześniej zapalniczkę do zapalek lub grilla ten Propan jest włączony. Jeśli ten Grillowanie nie zapala się, skrócić Zawory regulacyjne odłączające Następnie odczekaj pięć minut przed ponowną próbą. PRZECHOWUJ ZAPALNICZKĘ I ZAPAŁKI W MIEJSCU NIEDOSTĘPNYM DLA DZIECI!

Korzystanie z grilla.

- Nigdy nie zostawiaj zapalonego grilla bez nadzoru.
- Nigdy nie przesuwaj zapalonego grilla.
- Używaj naczyń kuchennych z długimi uchwytyami i ognioodpornych rękawic kuchennych.
- Noś krótkie rękawy lub obcisłą odzież, ponieważ luźna odzież może się zapalić. Nigdy nie grilluj z pochwą.
- Grill powinien spoczywać na twardej powierzchni i znajdować się z dala od zarośli, ruchu pieszego i nawisów. Pamiętaj, że grill pozostaje gorący nawet po wyłączeniu i może kogoś poparzyć, jeśli to natyka się na niego. Pozostań przy grillu, aż ostygnie.
- Idealnie, ten Grill powinien mieć 3 metry (10 stóp) z dala od domu lub czegokolwiek innego, co może się zapalić. Ten Teren wokół grilla musi być wolny od wszelkich przeszkód że może blokować przepływ powietrza w celu wentylacji i spalania.
- Nigdy nie używaj grilla w pomieszczeniach ani w garażu.
- Otwórz zbiornik propanu tylko o ćwierć do pół obrotu – jest to gaz niezbędny do działania grilla. Dzięki temu znacznie łatwiej jest wyłączyć urządzenie, jeśli pojawi się problem. Nie dotyczy to stosowania regulatora z zaciskiem.za pomocą klipsa na regulatorze.
- Podczas gotowania pewna ilość tłuszczu kapie na źródło ciepła, powodując zaostrenie. Trochę Rozszerzanie je Dobrze, jak dodaje ku smak grilla. Nadmierny Rozszerzanie Jest to jednak niedopuszczalne. Jedzenie należy przenieść w inne miejsce na grillu i/lub wyłącz ogrzewanie. Odetnij tłuszcz z kawałków mięsa, aby zapobiec nadmiernemu zapłonowi, i od czasu do czasu czyść tackę na tłuszcz i talerze do opiekania, pożary tłuszczu są niebezpieczne i mogą zniszczyć urządzenie, szwajcarski grill nie ponosi odpowiedzialności za pożar tłuszczu, który niszczy sprzęt, użytkownik zostanie uznany za lekkomyślność.
- Nie używaj szpikulca do grilla w damp lub wilgotna pogoda, ponieważ jest podłączony do gniazdka elektrycznego.
- Po zakończeniu grillowania najpierw wyłącz zawory pokrętko, a następnie butelkę. Dzięki temu gaz może być w Linie do spalania.
- Po ostygnięciu grilla przykryj go, aby chronić go przed warunkami atmosferycznymi.
- Miej pod ręką gaśnicę. Nigdy nie używaj wody do smaru lub smaru, ponieważ spowoduje to tylko płomienie Rozprzestrzenianie się. Jeśli Pożar Otacza zbiornik z propanem, natychmiast opuść teren (w odległości co najmniej 200 minut). metrów od zbiornika) i wezwać straż pożarną.
- W przypadku smaru Pożar Zostaw grilla wieko Jeśli możesz, otwórz i wyłącz palniki. Jeśli Nie, odciąć dopływ gazu na szybkołączu lub zaworze odcinającym.

Transport i magazynowanie przenośnych zbiorników na propan.

- Przechowuj zbiorniki z propanem w pozycji pionowej w dobrze wentylowanym miejscu na zewnątrz lub w dobrze wentylowanej szopie. Nieszczelny zbiornik stwarza potencjalne zagrożenie pożarowe. Nigdy nie przechowuj zbiornika z propanem w domu. Wybuch może spowodować może być łatwo wywołany przez iskrę elektryczności statycznej, poprzez przełączenie włącznika światła lub lampki kontrolnej.
- NIGDY nie pal w pobliżu zbiornika z propanem.
- Upewnij się, że zbiornik jest przechowywany w miejscu niedostępnym dla dzieci.

- Nie napełniaj zbiornika, który przecieka, jest skorodowany lub ma inne oznaki uszkodzenia. Poproś dystrybutora propanu o sprawdzenie zbiornika pod kątem oznak uszkodzenia przed ponownym napełnieniem.
- Wymieniaj zbiorniki z propanem co 10 lat.
- Podczas transportu zbiornika z propanem upewnij się, że pozostaje on w pozycji pionowej. Kartony po mleku dobrze się do tego nadają, ponieważ mają odpowiedni rozmiar ku Przytul czołg bezpiecznie. Najlepszym miejscem dla czołgu jest bagażnik samochodu; Zabezpiecz klapę bagażnika tak, aby pozostała lekko uchylona w celu wentylacji. Zbiornik może być również umieszczony na tylnej podłodze po stronie pasażera; Pozostaw tylne szyby otwarte, aby zapewnić wentylację.
- Podczas transportu zbiornika użyj plastikowej wtyczki w wylocie gazu, aby zwiększyć bezpieczeństwo.
- Napełnianie zbiornika wyłącznie przez wykwalifikowany personel.

Bezpieczne przygotowanie grilla i gotowanie.

- Użyj gorącej wody z mydłem do czyszczenia wszystkich powierzchni i przyborów kuchennych przed i po gotowaniu mięsa lub produktów drobiowych. Po umyciu dobrze spłucz.
- Aby zapobiec przywieraniu potraw do grilla, lekko posmaruj grill olejem lub spryskaj go środkiem nieprzywierającym .
- Zawsze używaj odpowiednich przyborów kuchennych - z długimi uchwytami - i rękawic kuchennych, jeśli to konieczne.
- Jeśli pogoda jest zimna, wilgotna lub jeśli jest wietrznie, czas gotowania na grillu może się wydłużyć.
- Aby skrócić czas gotowania mięsa i drobiu, najpierw je marynuj. Marynowanie zmiękczy również mięso. Spróbuj niskotłuszczowego włoskiego dressingu i sosów sojowych. Sprawdzają się one również w przypadku posiłków gotowanych w pomieszczeniach .
- Grillowanie należy podgrzać przed rozpoczęciem gotowania.
- Przechowuj naturalne soki w mięsie lub drobiu. Obracaj szczypcami lub szpatułką, zamiast dźgać widelcem.
- Używaj glazur lub sosu BBQ tylko podczas ostatnich 15-20 minut gotowania. Pomaga to dobrze zapobiegać poparzeniom słonecznym.
- Gdy skończą się soki z mięsa i drobiu, można je zdjąć z grilla.
- Smacznego!

UWAGA

UWAGA: RURA/WĄŻ GAZOWY MUSI BYĆ PRAWIDŁOWO PODŁĄCZONY DO URZĄDZENIA (ZA POMOCĄ KLUCZA LUB KLUCZA ŚRUBOKRĘT JEST W 100% KONIECZNY), WĄŻ/RURA GAZOWA DOKRĘCONA PALCAMI NIE JEST BEZPIECZNA I SPOWODUJE POŻAR. ZACHOWAJ SZCZEGÓLNA OSTROŻNOŚĆ PODCZAS DOKRĘCANIA WĘŻA 880. PONIEWAŻ KRZYŻOWANIE WĄTKÓW MOŻE SIĘ ZDARZYĆ, JEŚLI UŻYTKOWNIK JEST LEKKOMYŚLNY. GWINTOWANIE KRZYŻOWE MOŻE SPOWODOWAĆ WYCIEK GAZU I DOPROWADZIĆ DO POŻARU. KAŻDY POŻAR GAZU SPOWODOWANY POWYŻSZYMI DWOMA PUNKTAMI BĘDZIE UWAŻANY ZA BŁĄD KLIENTA I NIE BĘDZIE GWARANTOWANY PRZEZ WHISTLER GRILLS. WHISTLER GRILLS NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA POŻAR GAZU SPOWODOWANY NIEPRAWIDŁOWYM MONTAŻEM WĘŻA. WHISTLER GRILLS NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA JAKIEKOLWIEK OBRAŻENIA CIAŁA LUB SZKODY OSOBOWE, JEŚLI POŻAR JEST SPOWODOWANY ZANIEDBANIEM KLIENTA.

UWAGA: ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE WAŻ NIE SPOCZYWA NA SPODZIE URZĄDZENIA, T.J.: NIE POZWÓL, ABY WAŻ OPIERAŁ SIĘ O TACKĘ NA TŁUSZCZ, TACKA JEST GORĄCA, A WAŻ STOPI SIĘ, POWODUJĄC WYCIEK I POTENCJALNIE POŻAR. JEŚLI WAŻ ZOSTANIE WKOPANY W TAKI SPOSÓB I USZKODZI URZĄDZENIE LUB COKOLWIEK WOKÓŁ URZĄDZENIA, W TYM OBRAŻENIA CIAŁA, WHISTLER GRILLS NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI, PONIEWAŻ MOŻNA TEGO UNIKNAĆ I JEST TO WINA KLIENTA.

MOCUJĄC REDUKTOR DO BUTLI Z GAZEM, ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE POKRĘTŁA GRILLA SĄ W POZYCJI "OFF".

ODŁĄCZAJĄC BUTLĘ Z GAZEM, ZAWSZE UPEWNIJ SIĘ, ŻE POKRĘTŁA GRILLA SĄ W POZYCJI "OFF".

ZAWSZE WYKONUJ TEST SZCZELNOŚCI (SZCZEGÓŁOWE INFORMACJE NA TEMAT TESTU SZCZELNOŚCI MOŻNA ZNALEŻĆ W INSTRUKCJI OBSŁUGI)

UPEWNIJ SIĘ, ŻE BOCZNY PALNIK JEST PODŁĄCZONY I DOKRĘCONY PRZED UŻYCIEM GRILLA, NIEPODŁĄCZENIE WSZYSTKICH WĘŻY SPOWODUJE NAGROMADZENIE GAZU I WYBUCH. WHISTLER GRILLS NIE PONOSI ODPOWIEDZIALNOŚCI ZA OBRAŻENIA CIAŁA LUB USZKODZENIA MIENIA, JEŚLI UŻYTKOWNIK NIE PODŁĄCZYŁ PRAWIDŁOWO WĘŻA.

PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE STALI NIERDZEWNEJ

Części tego urządzenia ze stali nierdzewnej wykonane są ze stali nierdzewnej klasy 304 i 430. Regularne czyszczenie jest wymagane, aby zachować wygląd i odporność na korozję materiału ze stali nierdzewnej. Chociaż stal nierdzewna nie rdzewieje w taki sam sposób jak stal, nadal może wykazywać wady korozyjne, które wyglądają podobnie do rdzy i pogarszają wygląd urządzenia. W przeciwieństwie do stali, korozja stali nierdzewnej jest w większości ograniczona do powierzchni i w większości przypadków można ją usunąć przez czyszczenie, przywracając powierzchnię prawie jak nową.

Najczęstszą formą korozji, która wpływa na stal nierdzewną, jest tak zwane barwienie herbaty? Objawia się to brązowymi plamami na powierzchni, stąd pomylenie z rdzą. Najczęściej występuje na obszarach przybrzeżnych, ale w zależności od środowiska może również wystąpić na obszarach śródlądowych. Jeśli plamy z herbaty nie są regularnie czyszczone z powierzchni materiału, mogą wnikać w materiał i są bardzo trudne do usunięcia, konieczne byłoby użycie pasty do metalu.

Jeśli urządzenie znajduje się w pobliżu basenów, należy zwrócić szczególną uwagę na czyszczenie. Chemia basenowa

Zawierają chlorki, które mogą wpływać na stal nierdzewną. Dotyczy to również basenów ze słoną wodą, ponieważ zawierają one sól, a konkretnie chlorek sodu.

Wybielacza zawierającego chlor nie należy używać do czyszczenia powierzchni ze stali nierdzewnej. Jeśli pozostałość nie jest skończona, można ją spłukać, może to spowodować silną korozję wżerową materiału. Wżery wgryzają się głęboko w powierzchnię i nie są łatwe do usunięcia. Wymagane jest mocne polerowanie.

Zwykła opieka

Poczekaj, aż urządzenie ostygnie po każdym użyciu, a następnie wytrzyj je miękką, dampściereczka z mydłem. (NIE UŻYWAJ DETERGENTÓW ZAWIERAJĄCYCH CHLORKI). Na koniec wytrzyj miękką, wilgotną szmatką. Pamiętaj, aby zetrzeć resztki jedzenia i pozostałości po gotowaniu, niektóre marynaty i oleje mogą być kwaśne i dlatego atakują metalową powierzchnię. Ponadto pozostałości po gotowaniu, które nie są usuwane po każdym użyciu, zapiekają się na powierzchniach podczas kolejnego użycia i są trudniejsze do usunięcia.

Dostępnych jest wiele niestandardowych środków czyszczących do stali nierdzewnej, które są bezpieczne w użyciu na tym urządzeniu. Prosimy o uważne przeczytanie instrukcji przed użyciem

NIE UŻYWAJ WĘLNY STALOWEJ, ponieważ elementy mogą zostać zatopione w powierzchni, a następnie rdzewieć, powodując małe brązowe plamy na powierzchni. Jeśli wymagane jest szorowanie w celu usunięcia uporczywych pozostałości po gotowaniu, użyj miękkiej nylonowej podkładki (nieściernej).

NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH, używaj kremu.

Jeśli urządzenie jest używane nieregularnie, zaleca się jego regularne czyszczenie i przykrycie przed czynnikami atmosferycznymi, za pomocą specjalnie zaprojektowanej osłony grilla lub pod zadaszoną werandą. Brud i kurz zawierają cząsteczki z otoczenia, które mogą atakować powierzchnię. Powierzchnie ze stali nierdzewnej zachowują najlepszą odporność na korozję, gdy są utrzymywane w czystości. Nawet jeśli urządzenie jest chronione specjalnie zabudowaną pokrywą grilla, sprawdzaj regularnie, czy kondensacja pod pokrywą może powodować korozję ze względu na lokalne środowisko i powodować uszkodzenie metalowej powierzchni.

Po oczyszczeniu nałożenie cienkiej warstwy "lekkiego oleju", takiego jak oliwka dla niemowląt, pomoże również chronić powierzchnię stali nierdzewnej przed żywiołami.

Uporczywe plamy i plamy korozyjne

Uporczywe plamy, plamy z dyskoteki, "plamy z herbaty" mogą pojawić się z powodu nieodpowiedniego czyszczenia, nadmiernego rozlania podczas gotowania, trudnych warunków środowiskowych i ekstremalnych warunków parzenia.

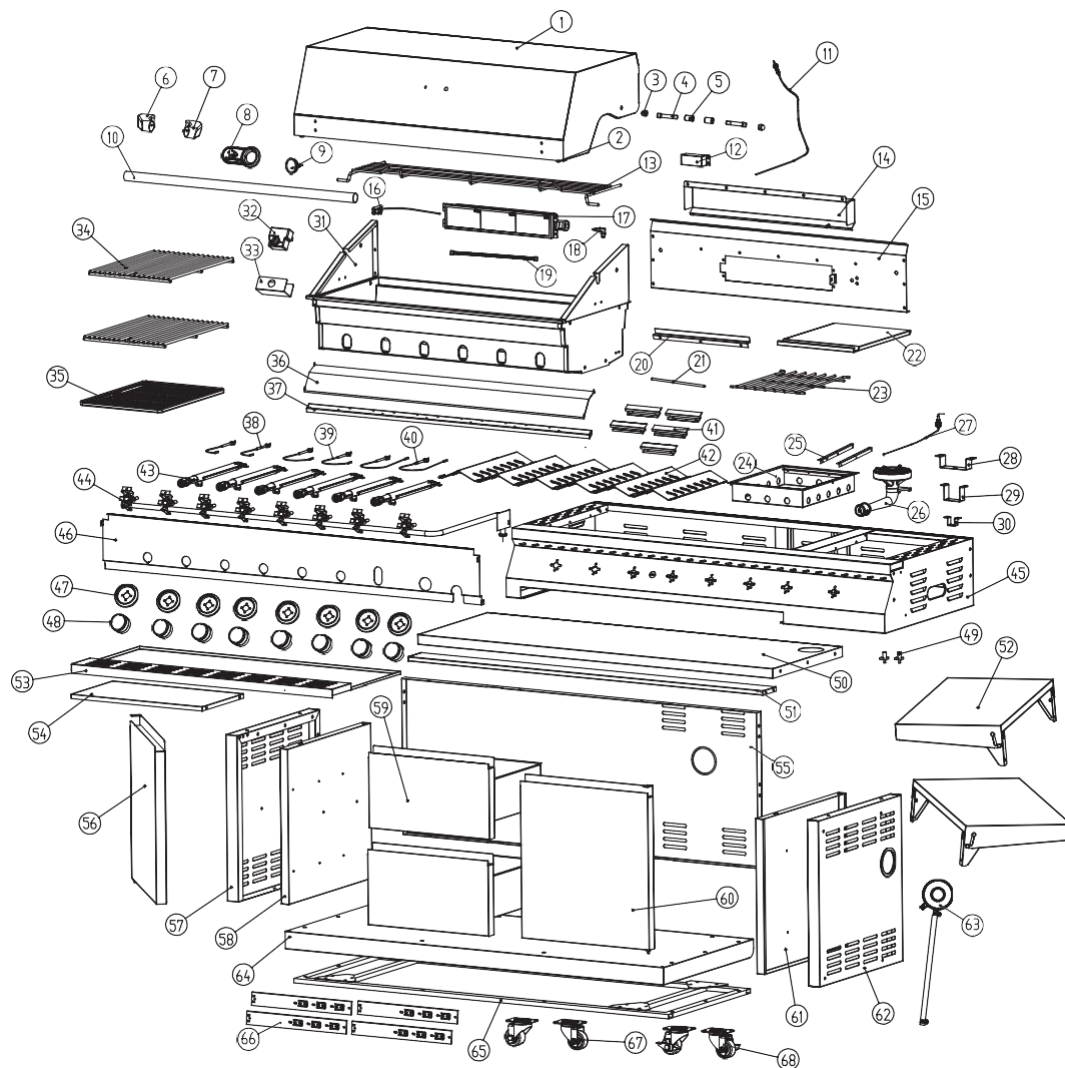
Dostępne są odpowiednie środki do czyszczenia stali nierdzewnej, które są przeznaczone do takich przypadków. Przeczytaj uważnie instrukcję przed użyciem.

Zawsze pocieraj lub pocieraj w kierunku słoików powierzchni lub oryginalnych linii polerskich.

Niektóre środki czyszczące do stali nierdzewnej mogą uszkodzić powierzchnie malowane lub plastikowe, przeczytaj uważnie instrukcję.



Exploded View



Lista części

1	Wieko	24	Palenisko z bocznym palnikiem	47	Gniazdo gałki
2	Guma/korek pokryw	25	Palnik boczny Fire Box Supporter	48	Guzik
3	Oś pokryw	26	Palnik boczny z odlewane go ciśnieniowo mosiądzu	49	Sworzeń drzwi
4	Śruba pokryw	27	Przewód zapłonowy palnika bocznego	50	Panel górnego wózka
5	Rura montażowa pokryw	28	Uchwyt palnika bocznego-1	51	Panel dekoracyjny wózka
6	Siedzisko Lewy uchwyt pokryw	29	Uchwyt palnika bocznego-2	52	Stoliki pomocnicze
7	Siedzisko prawe uchwyt pokryw	30	Wspornik palnika bocznego-3	53	Tacka ociekowa
8	Gniazdo termometru	31	Firebox	54	Półka na kółkach
9	Termometr	32	Zapłon akumulatora	55	Tylny panel wózka
10	Uchwyt pokryw	33	Ośłona termiczna zapłonu akumulatora	56	Lewe drzwi boczne (tylko dla 6Burner)
11	Termometr	34	Ruszt grillowy ze stali nierdzewnej	57	Koszyk Lewy panel
12	Uchwyt termometru	35	Płyta żeliwna	58	Lewy panel wewnętrzny wózka
13	Stojak do podgrzewania	36	Tacka ociekowa Ośłona termiczna	59	Gniazdo
14	Tylny uchwyt palnika	37	Wspornik palnika głównego	60	Prawe drzwi boczne
15	Tylna szyba	38	Przewód zapłonowy głównego palnika-C	61	Kosz Prawy panel wewnętrzny
16	Przewód zapłonowy tylnego palnika	39	Przewód zapłonowy palnika głównego-B	62	Koszyk Prawy panel
17	Tylny palnik	40	Przewód zapłonowy palnika głównego-A	63	Wąż gazowy i reduktor
18	Wtryskiwacz tylnego palnika	41	Rura przenosząca płomień	64	Dolny panel kosza
19	Elastyczna rura	42	Pogromca płomieni	65	Rama nośna wózka
20	Tylna osłona palnika	43	Palnik rurowy ze stali nierdzewnej	66	Ślajdów
21	Rura łącząca palenisko	44	Zawór/kolektor	67	Koła z blokadą
22	Boczna pokrywa palnika	45	Rama zewnętrzna	68	Koła bez blokady
23	Grill boczny grill grill palnik grillowy	46	Panel sterowania Ośłona termiczna		

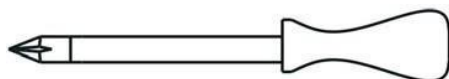
UWAGA: GRILL JEST BARDZO CIĘŻKI.

DO PODNIESIENIA URZĄDZENIA Z PALETY POTRZEBNE SĄ DWIE LUB WIĘCEJ OSÓB. NIEZASTOSOWANIE SIĘ DO TEGO MOŻE SPOWODOWAĆ OBRAŻENIA CIAŁA I USZKODZENIE GRILLA!

INSTRUKCJA SKŁADANIA .

Potrzebne narzędzia:

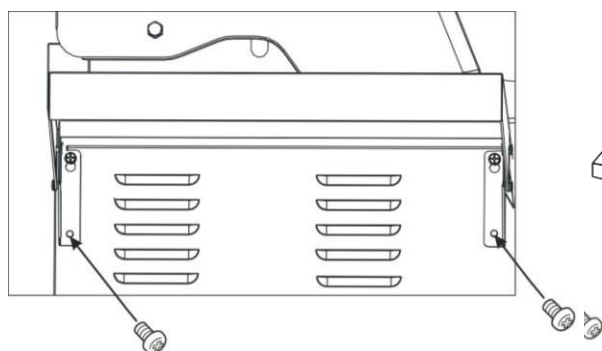
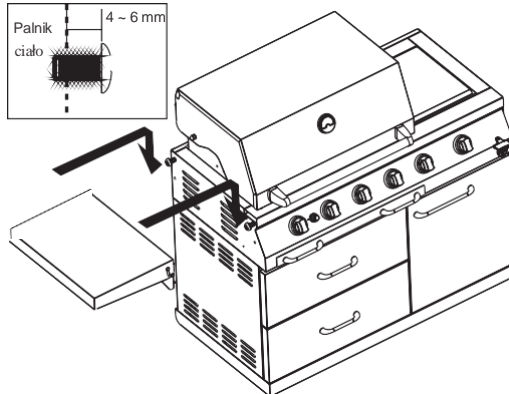
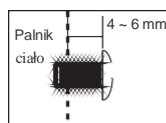
(brak w zestawie)



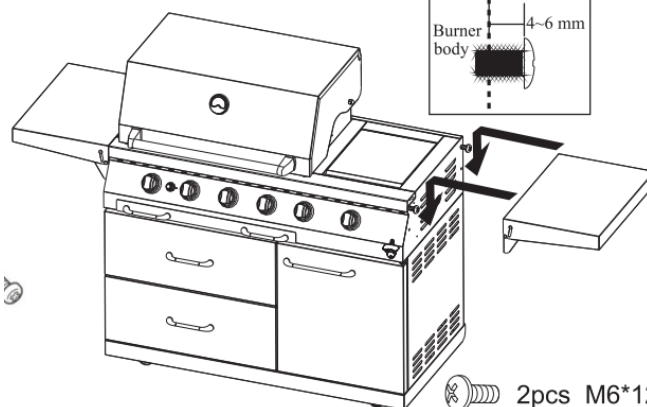
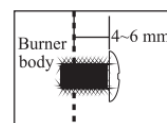
Philips head screwdriver

1. Montażowa półka boczna (nr 7)

- * Z każdej strony znajdują się już 2 wstępnie zmontowane.
- * Przelóż boczną półkę do tych 2 z każdej strony.
- * Zamontuj 2 M6X12, jak pokazano na zdjęciu z każdej strony.
- * Dokręć wszystkie.

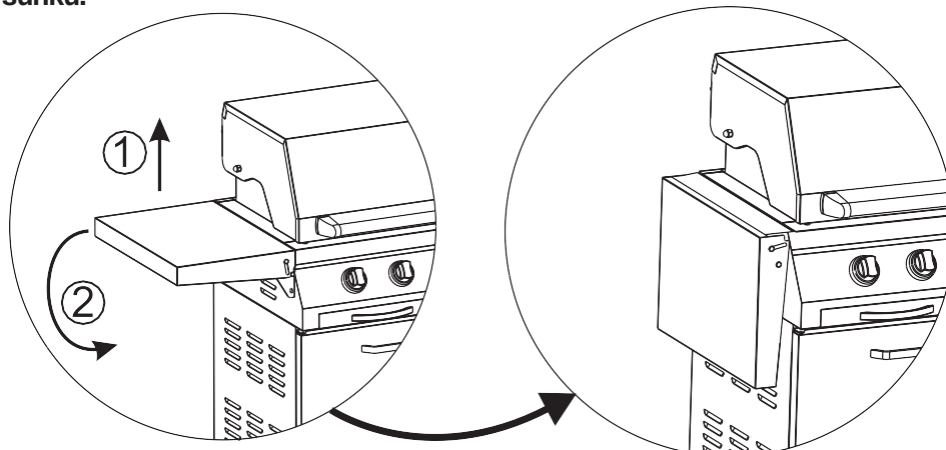


2pcs M6*12

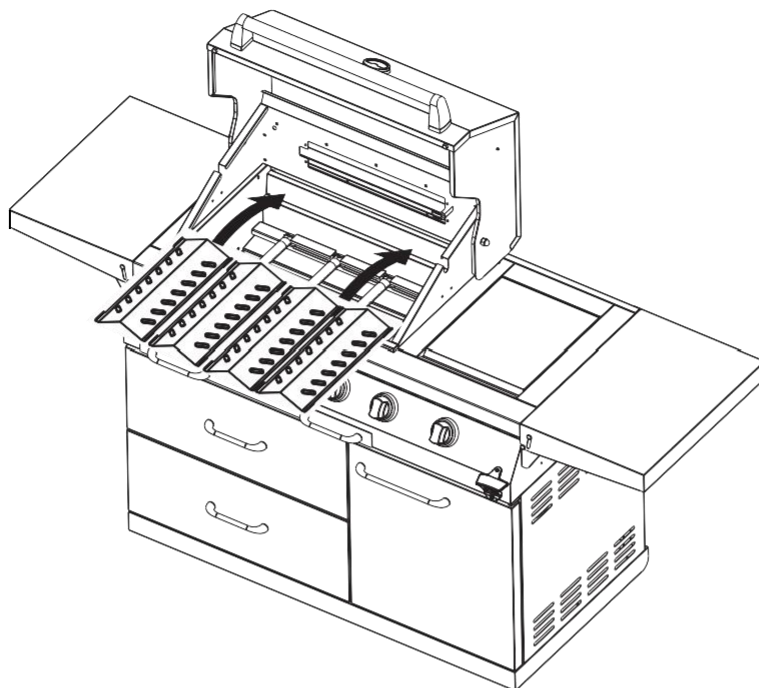


2pcs M6*12

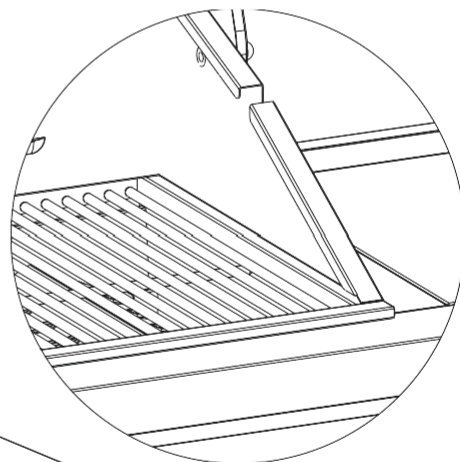
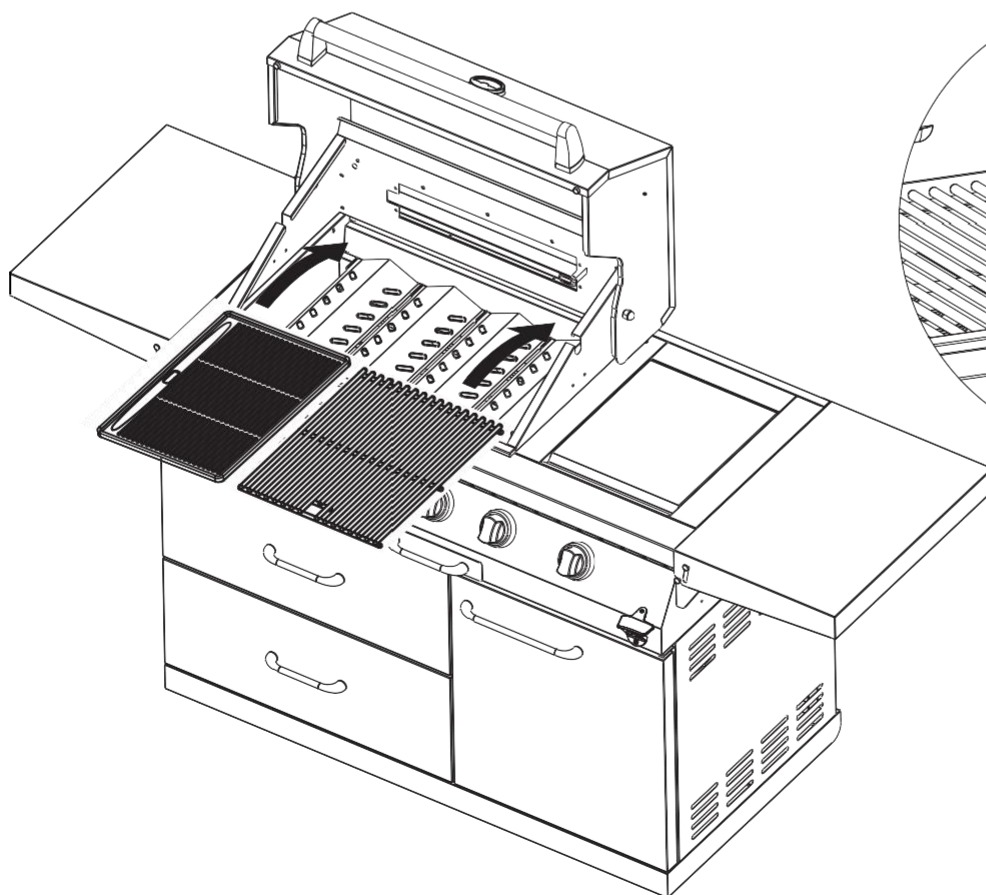
2. Boczne półki można złożyć, jak pokazano na rysunku.



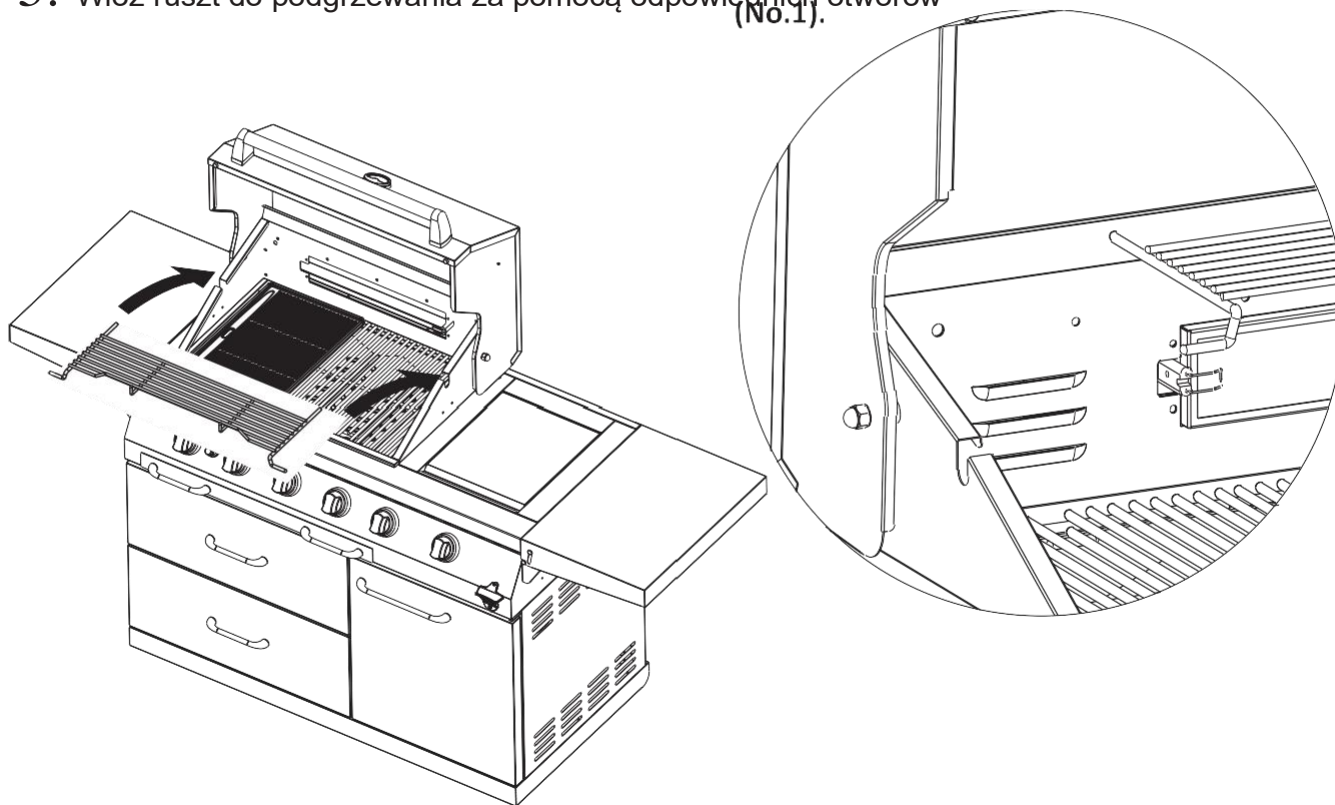
3. Dodaj poskramiacze płomienia (nr 4) nad palnikami.



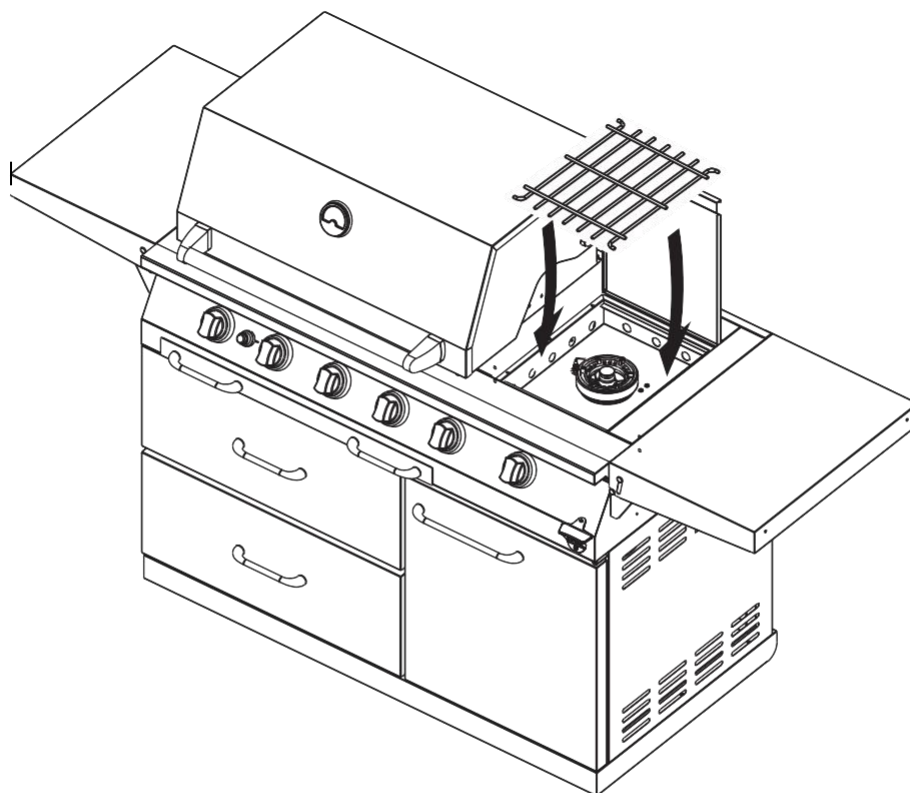
4. Umieść ruszty grillowe w urządzeniu (nr 2) i (nr 3)



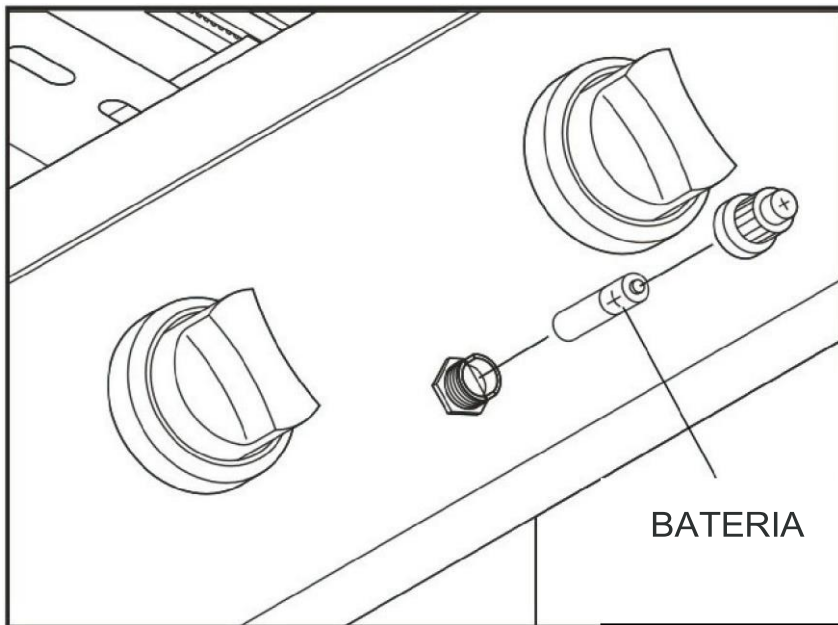
5. Włóż ruszt do podgrzewania za pomocą odpowiednich otworów (No.1).



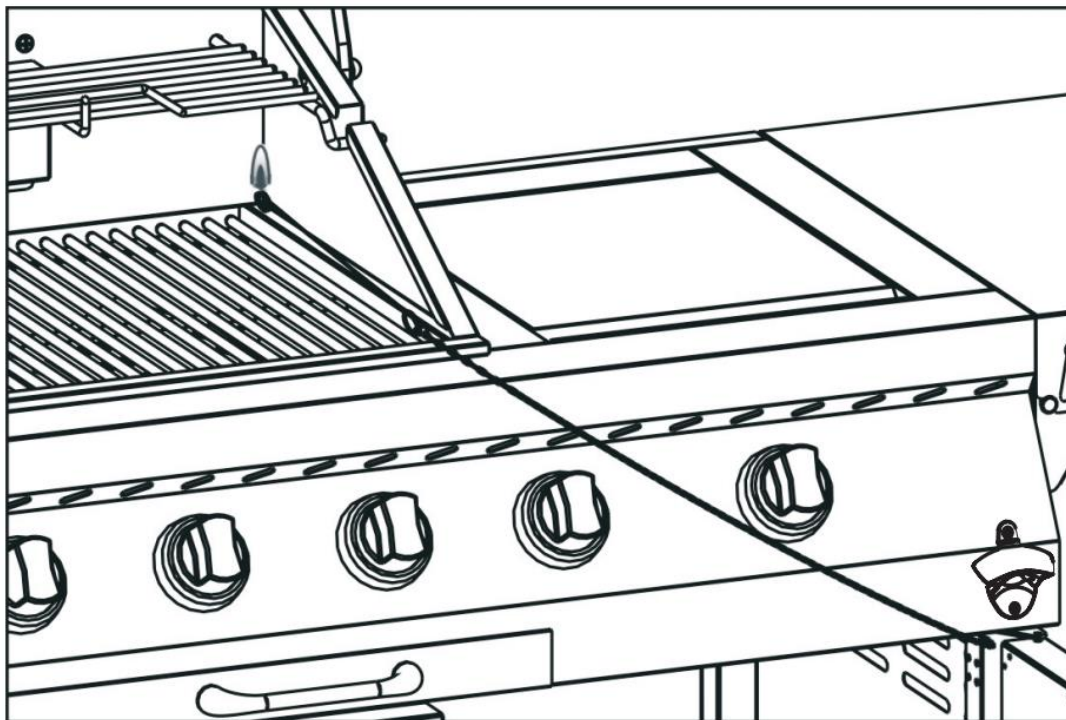
6. Ustaw boczną kratkę palnika (nr S).



7. Odkręć korek zapłonu i umieść baterię (rozmiar: AA) na miejscu z końcem (+) skierowanym na zewnątrz. Za naciśnięciem jednego przycisku przycisk zapłonu, rozlegnie się kliknięcie. To jest iskra zapłonowa, którą można usłyszeć.

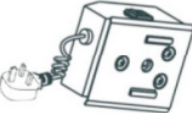




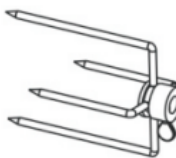





8. Do ręcznego zapłonu użyj zapalniczki umieszczonej na końcu uchwyty zapalek.

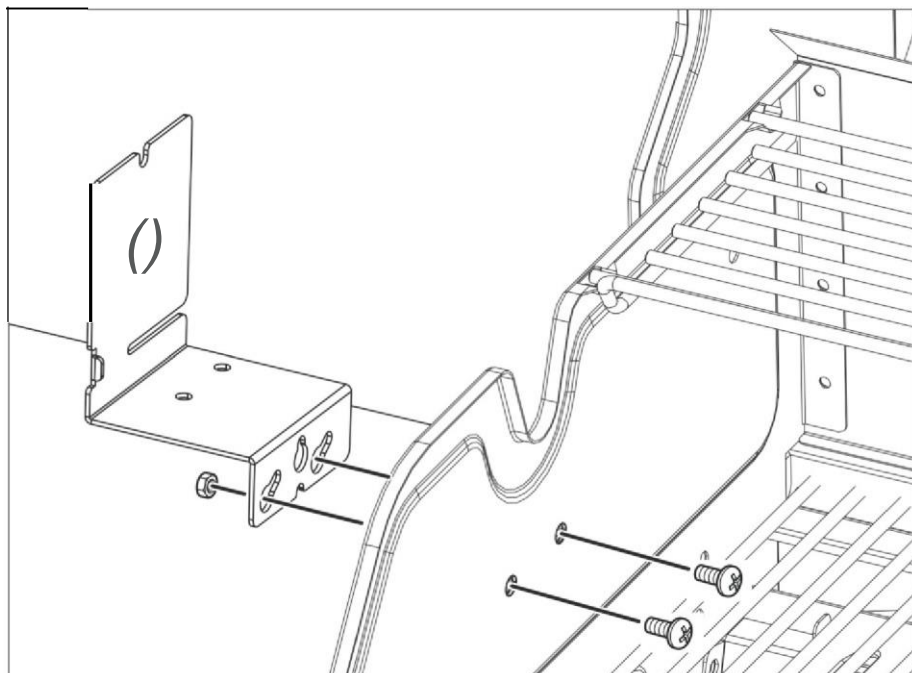


9. Jak korzystać z zestawu do grillowania (opcjonalnie)

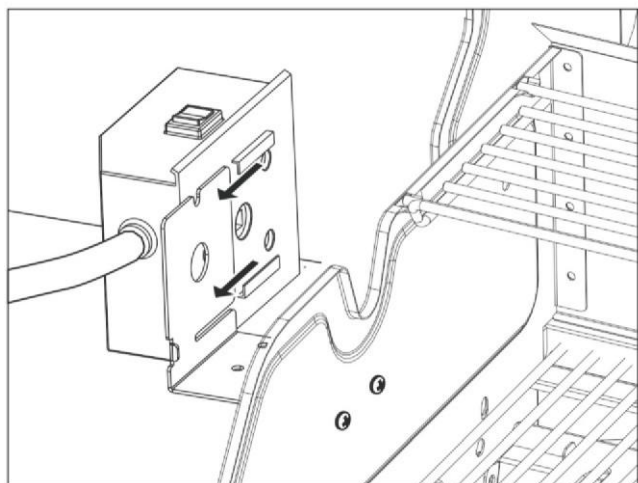
1) Zawartość Paczki

A. Silnik bezszczotkowy / DCMotor 	D. Rożen pręt collar x 1 	G. Límex1  powiedział:	Ja. Uchwyt x 1 
Ur. Śruba i nakrętka2 	E. 4-Sprong Widelec do mięsa 2 	H. Balans wagi x1 	
C. Mocowanie silnika x 1 	Fot. Pręt do rożna x 1 		

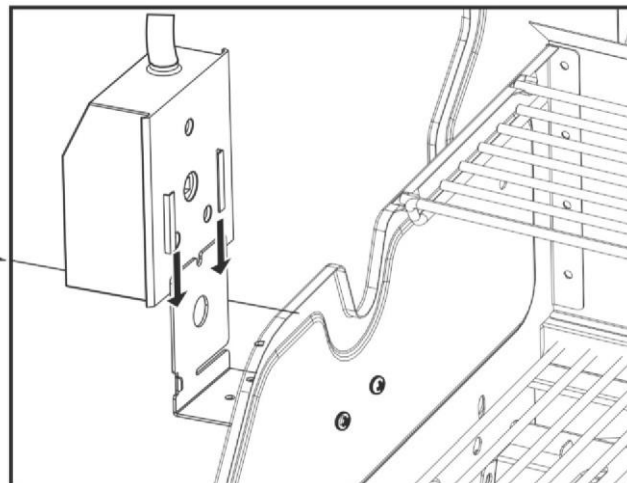
2) Zamontuj wspornik silnika za pomocą i nakrętek :



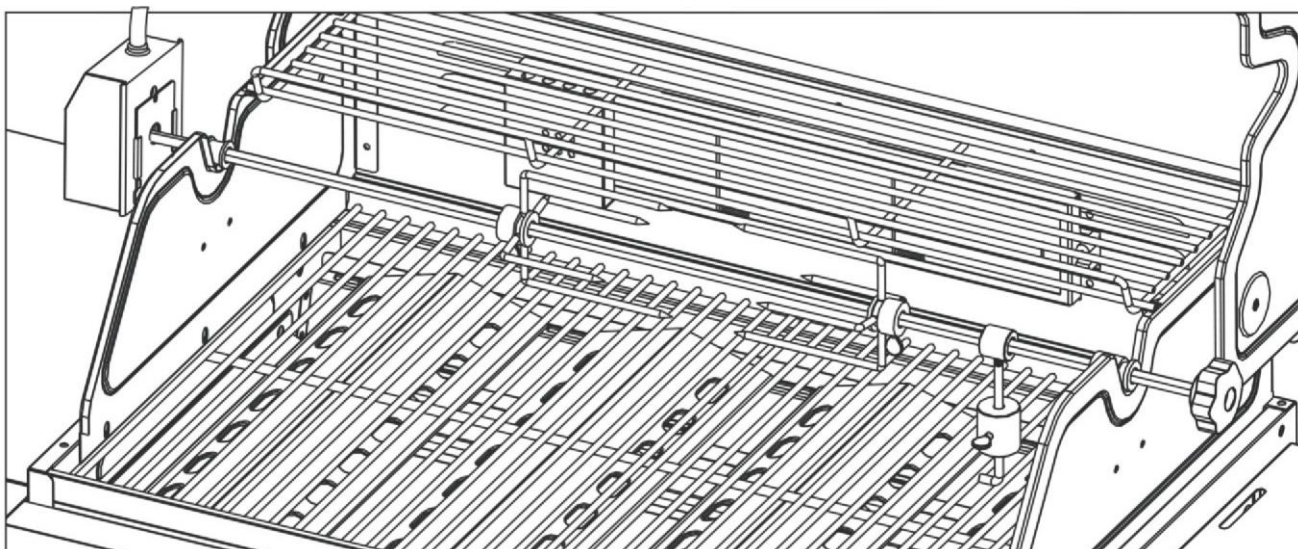
3) Nasuń silnik na wspornik

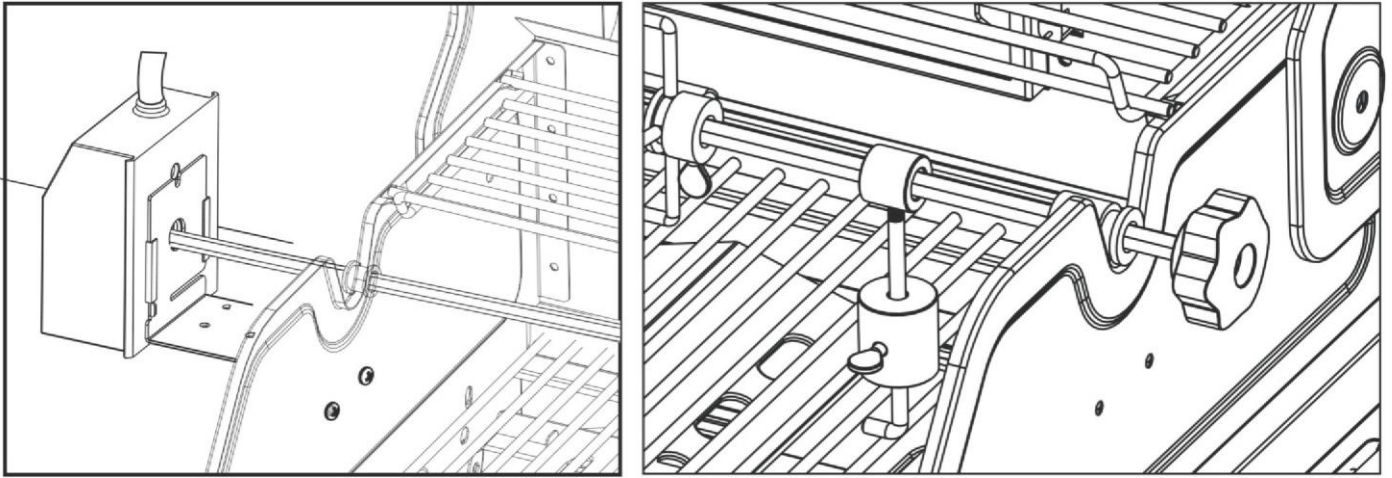


OR



4) Zamontuj widelce, nakrętki i balans ciężaru na pręcie, a następnie umieść pręt grilla na palenisku.





5) Korzystanie z palnika różna.

(Patrz także instrukcja obsługi grilla.)

Podłącz urządzenie do gniazdka elektrycznego. Wsuń jeden z zębów mięsa na pręt (zęby w kierunku jedzenia). Wyśrodkuj jedzenie, które chcesz ugotować na pręcie, a następnie skrzydełkowe. Może być również konieczne owinięcie jedzenia sznurkiem (nigdy nie używaj nylonowego lub plastikowego sznurka), aby zapewnić luźne porcje.

Po zabezpieczeniu żywności włóż spiczasty koniec pręta grilla do zespołu silnika, a drugi koniec oprzyj o wspornik po prawej stronie grilla. W razie potrzeby zdejmij ruszty grilla, aby uzyskać więcej miejsca.

Ustaw wyłącznik zasilania w pozycji "ON", aby uruchomić silnik grilla. Uwagi:

Podczas korzystania z palnika grillowego upewnij się, że wszystkie główne palniki są wyłączone.

Nie zaleca się używania palników bocznych podczas korzystania z palnika różna, ponieważ może to spowodować obrażenia spowodowane oparzeniami.

6) OPIEKA I UTRZYMANIE.

Wyłączaj, odłączaj i wyjmuj zestawy grillowe, gdy nie są używane. Po użyciu wyczyść wszystkie metalowe części suchą szmatką, aby uniknąć korozji. Nie zanurzaj żadnych części w wodzie. Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu.

7) ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli pręt nie obraca się ze stałą prędkością, przenieś mięso na widelce i pręt, aby wyregulować ciężar, aby utrzymać równowagę. Pręt można również wyważyć, regulując przeciwwagę.

MODUŁY PRZYŁĄCZENIOWE - INSTRUKCJA MONTAŻU

Wymagane narzędzia

Standardowy śrubokręt krzyżakowy.



Philips head screwdriver

Aby połączyć kuchnię ze sobą, użyj 2 i nakrętek skrzydełkowych, jak pokazano.

Uwaga: Nie obejmuje lodówki - jest wolnostojąca.

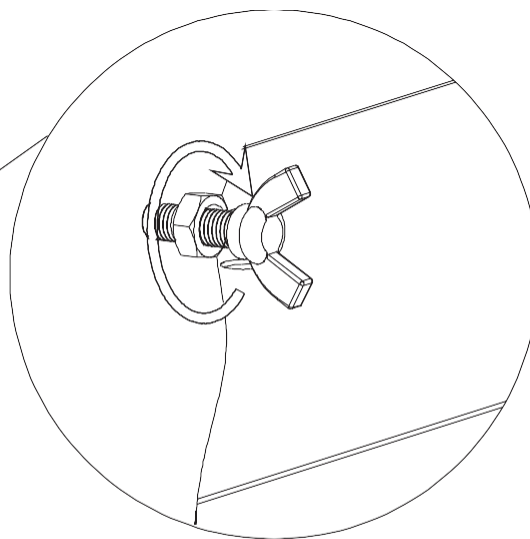
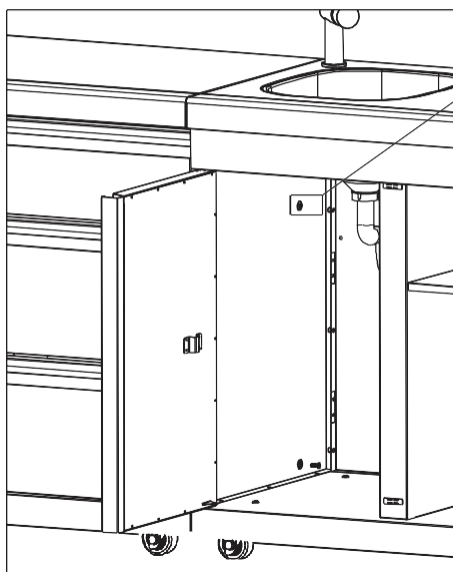
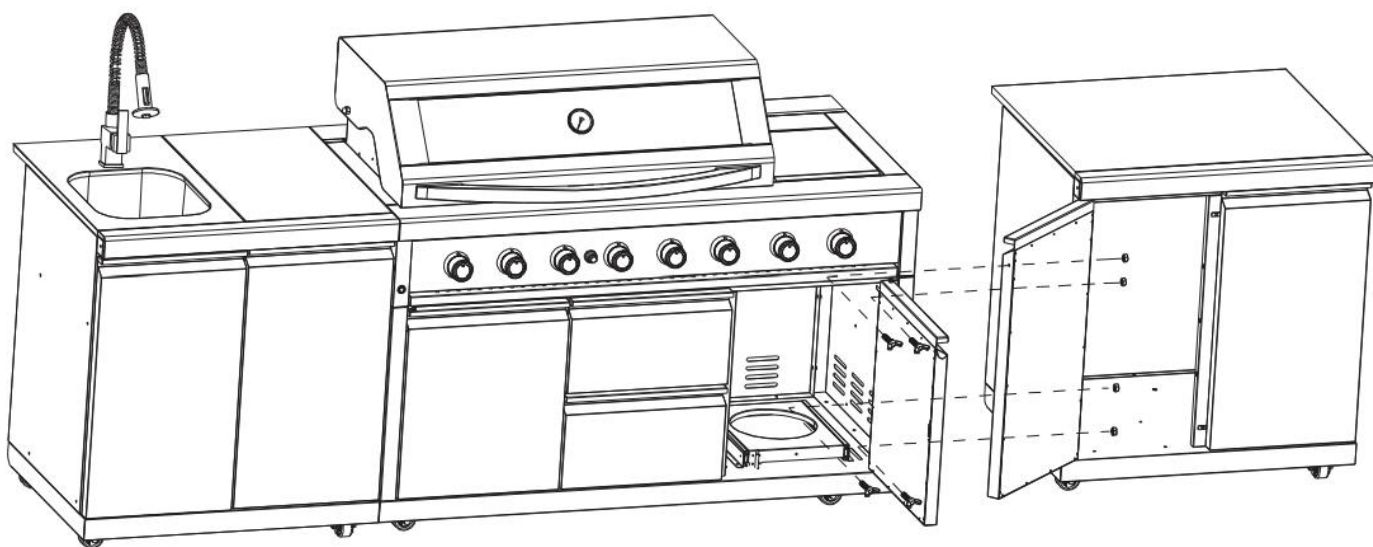


WAŻNE

Usuń całe opakowanie i zabezpieczenie transportu przed montażem.

UWAGA: Przed zapaleniem upewnij się, że w grillu nie pozostały żadne materiały opakowaniowe.

Zdjęcie poglądowe. Zakupiony model może różnić się od przedstawionych.

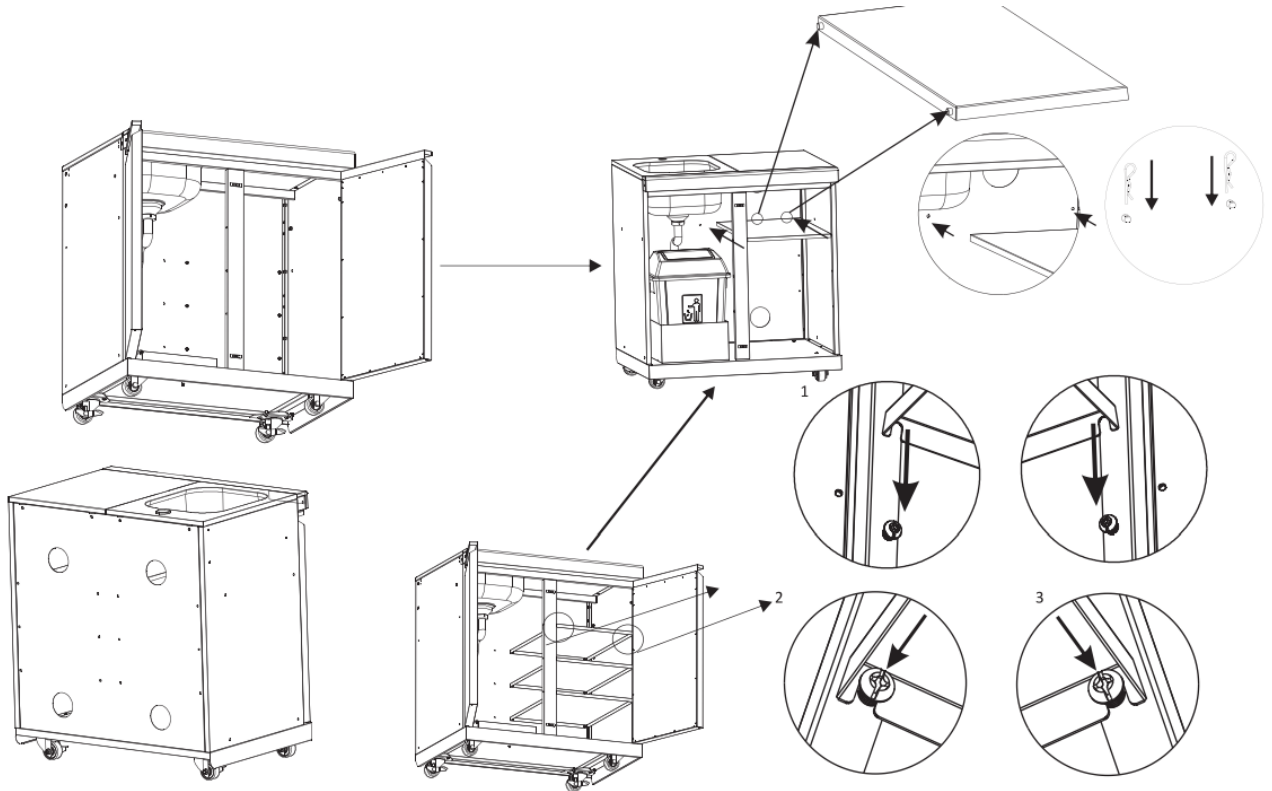


Instrukcja montażu obudowy

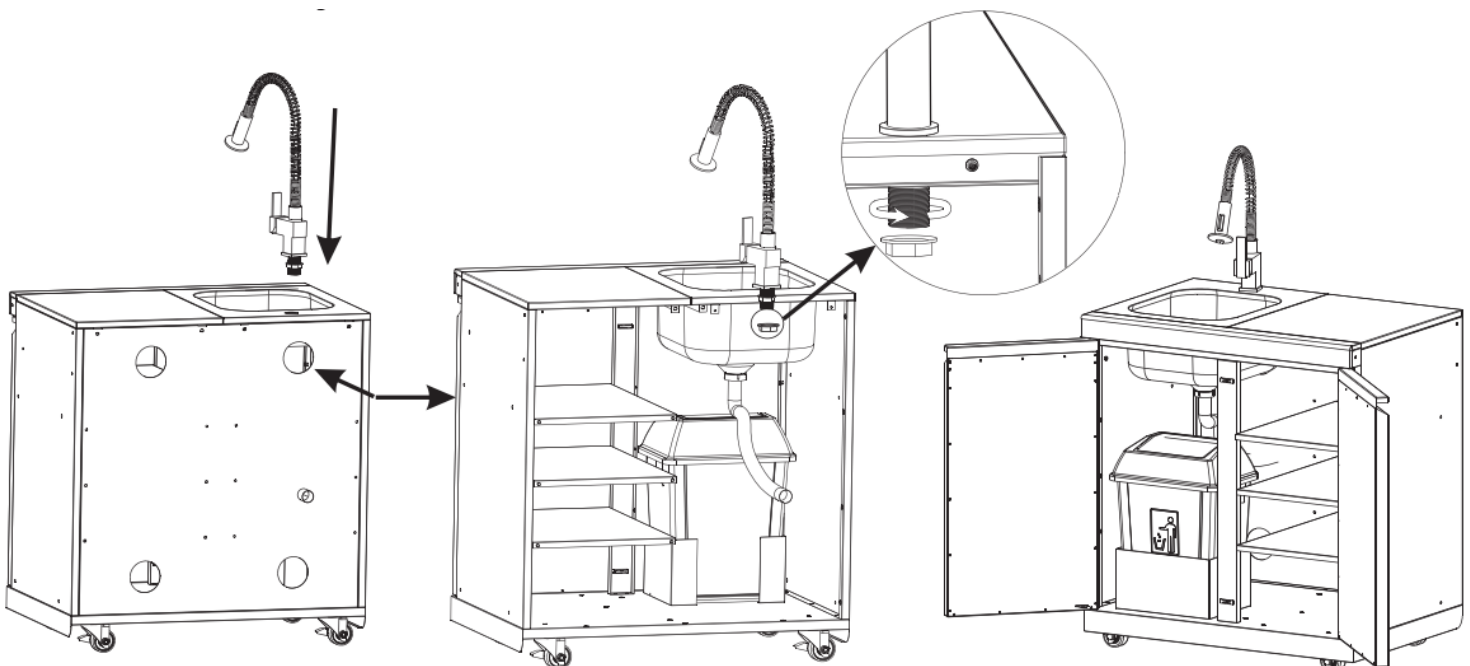
(Klient musi tylko zmontować szafkę zlewozmywakową)

Cirencester Szafka pod umywalkę

Dodaj półki (3 szt.) do szafki za pomocą dostarczonych. Odkręć w każdym z przednich rogów (patrz zdjęcia poniżej).



Włóż gwint do kranu przez otwór u góry i zabezpiecz nakrętką od dołu wewnątrz szafki. Zobacz zdjęcie poniżej. Potrzebne okucia będą zależać od sytuacji i lokalizacji grilla; skontaktuj się z lokalnym sklepem spożywczym w celu uzyskania wyposażenia.



USE AND CARE

DO

- ⌘ Use spanner to tighten all gas fittings.
- ⌘ Check gas hose and line connection for damage, cuts or cracks each time before using the appliance.
- ⌘ Always leak test with soapy water.
- ⌘ Check main burners regularly for insect nests such as spiders, ants, etc. Nests are dangerous and need to be fully removed before use.
- ⌘ Use the appliance in well ventilated areas.
- ⌘ Cool the appliance before replacing any lid or cover.
- ⌘ Accessible parts maybe very hot. Always keep children away from the appliance.
- ⌘ Have the gas cylinder filled by an authorized Propane supplier.
- ⌘ Always wear protective gloves when handling hot components.
- ⌘ Close the gas cylinder valve after each use.
- ⌘ Clean the grease tray regularly.
- ⌘ Keep the appliance away from combustible material, gasoline, flame liquids or vapours.
- ⌘ "Burning off" the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

DO NOT

- ⌘ Lean over appliance when lighting.
- ⌘ Leave cooking food unattended.
- ⌘ Store combustible material, gasoline or flammable liquids or vapors within vicinity of barbecue.
- ⌘ Use appliance with the cover on
- ⌘ Use plastic or glass utensils on the barbecue.
- ⌘ Use the appliance in strong winds.
- ⌘ Dismantle control valves.
- ⌘ Test for gas leaks with a naked flame.
- ⌘ Store spare gas cylinders in the cabinet.
- ⌘ Lay the gas cylinder down (always keep upright).
- ⌘ Use appliance indoors.
- ⌘ Modify the constructions of the appliance or the size of any burner, injector orifice or any other components.
- ⌘ Move the appliance during use.
- ⌘ Obstruct any ventilation of the appliance.
- ⌘ Allow the flexible gas supply hose or any electrical cord to come in contact with any heated surface of the appliance.
- ⌘ Use charcoal or any other solid fuel in this appliance.
- ⌘ Disconnect any gas fittings while the appliance is in use.
- ⌘ Use a rusty or dented gas cylinder with a damaged gas valve.

PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM DO URZĄDZENIA

⚠ OSTRZEŻENIE To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z niskociśnieniową mieszaniną butanu, propanu lub LPG i jest wyposażone w odpowiedni reduktor niskiego ciśnienia za pomocą elastycznego węża. Grill jest ustawiony tak:

- * Reduktor 28 mbar z butanem
- * Reduktor 37 mbar z propanem
- * Reduktor 30mbar lub 50mbar z mieszanką LPG

Aby uzyskać informacje na temat odpowiedniego reduktora butli gazowej, skontaktuj się ze sprzedawcą LPG.

Regulator i wąż

Przy powyższych ciśnieniach należy używać wyłącznie reduktora i węża dopuszczonego do gazu LPG.

⚠ UWAGA Używanie niewłaściwego regulatora lub węża nie jest **bezpieczne**; Zawsze sprawdzaj, czy masz odpowiednie przedmioty przed uruchomieniem grilla.

Zastosowany wąż musi być zgodny z odpowiednią normą dla kraju użytkowania. Długość węża musi wynosić 0,7 metra (minimum) i 1,5 metra (maksimum). Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić. Upewnij się, że wąż nie jest zablokowany, zagięty ani nie styka się z żadną częścią **grilla inną niż jego połączenie. Zaleca się** wymianę węża w ciągu 1 roku od daty produkcji.

Pamięć urządzenia

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dopuszczalne tylko wtedy, gdy butelka jest odłączona i wyjęta z urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu i przechowywać w suchym, wolnym od kurzu



miejscu.

Butle gazowe

Butla z gazem nie powinna tonąć ani być traktowana nieostrożnie! Butelkę należy odłączyć, gdy nie jest używana. Po odłączeniu butelki od urządzenia załóż na nią osłonę ochronną.

Butelki należy przechowywać na zewnątrz w pozycji pionowej i poza zasięgiem dzieci. Butelki nigdy nie wolno przechowywać w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 50°C. Nie przechowuj bębna w pobliżu płomieni, lampek kontrolnych lub innych źródeł zapłonu. **NIE PALIĆ PODCZAS UŻYTKOWANIA.**

Podłączanie do urządzenia

Przed podłączeniem upewnij się, że żadne zanieczyszczenia nie zostały uwięzione w głowicy butli gazowej, reduktorze, palniku i częściach palnika.

Pająki i owady mogą zagnieździć się w środku i zatkać rury palnika. Zatkany palnik może doprowadzić do pożaru pod urządzeniem.

Wyczyść otwory palnika za pomocą wytrzymałego środka do czyszczenia rur

Umieść wąż na urządzeniu za pomocą klucza i dokręć go do gwintu przyłączeniowego. W przypadku wymiany węża należy go podłączyć do urządzenia i podłączyć regulator węzłem

Klipy. Gdy grill nie jest używany, odłącz reduktor od butli (zgodnie z instrukcją dołączoną do reduktora).

Grill musi być używany w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. Nie blokuj dopływu powietrza do spalania do palnika podczas pracy grilla. **UŻYWAJ TEGO GRILLA TYLKO NA ZEWNĄTRZ.**



OSTRZEŻENIE

SPRAWDŹ, CZY NIE MA

Nigdy nie sprawdzaj wycieków otwartym ogniem, zawsze używaj roztworu

Kontrola szczelności

Przygotuj 2-3 uncje płynnego roztworu do wykrywania wycieków, mieszając jedną część płynu do mycia naczyń z 3 częściami wody.

Upewnij się, że zawór sterujący jest "OFF"

Podłącz reduktor do butli i zawór ON/OFF do palnika, upewnij się, że połączenia są bezpieczne, a następnie włącz gaz.

Nałóż roztwór mydła na wąż i wszystkie połączenia. Jeśli pojawią się bąbelki, masz wyciek, który należy usunąć przed użyciem.

Przetestuj ponownie po usunięciu usterki. Po przetestowaniu wyłącz gaz na butli.

Jeśli wyciek zostanie wykryty i nie można go naprawić, NIE próbuj usuwać wycieku, ale skonsultuj się ze sprzedawcą gazu.



OSTRZEŻENIE

OŚWIETLENIE GRILLA

Ten grill jest przeznaczony do użytku na zewnątrz, z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych. Ważne jest, aby nad głową **nie było żadnych przeszkód** i aby minimalna odległość wynosiła 1 m od boku lub tyłu urządzenia. Ważne jest, aby otwory wentylacyjne urządzenia nie były zablokowane. Grill należy używać na płaskiej, stabilnej i niepalnej powierzchni. Urządzenie należy trzymać z dala od bezpośrednich przeciągów i powinno być umieszczone lub chronione przed bezpośrednim wnikaniem kapiącej wody

e.g. deszcz). Części zapieczętowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika. Żadne modyfikacje, naprawy i konserwacja nie powinny być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego technika serwisu na jakiegokolwiek części tego grilla.



Aby bezpiecznie korzystać z grilla i zapobiec poważnym obrażeniom:

NIE pozwalaj dzieciom obsługiwać ani bawić się w pobliżu grilla.

UTRZYMUJ obszar grilla w czystości i wolny od materiałów łatwopalnych.

NIE WOLNO blokować otworów w dolnej lub tylnej części grilla. Regularnie sprawdzaj płomienie palnika.

Używaj grilla w dobrze wentylowanym *miejscu*. *NIGDY nie* używaj w zamkniętych przestrzeniach, takich jak wiata, garaż, weranda, zadaszone patio lub pod jakąkolwiek konstrukcją sufitu.

NIE WOLNO używać węgla drzewnego ani brykietów ceramicznych w grillu gazowym.

UŻYWAJ grilla w odległości co najmniej 3 stóp od jakiegokolwiek ściany lub powierzchni. Zachowaj odległość 10 stóp od przedmiotów, które mogą się zapalić lub źródeł zapłonu, takich jak światła na podgrzewaczach wody, urządzenia elektryczne pod napięciem itp.



Mieszkańcy apartamentu:

Skonsultuj się z kierownictwem, aby poznać wymagania i przepisy przeciwpożarowe dotyczące korzystania z grilla gazowego LPG w kompleksie apartamentów. Jeśli jest to dozwolone, używaj na zewnątrz na parterze z trzema

(3) Odległość stóp od ścian lub szyn. *NIE WOLNO* używać na balkonach ani pod nimi.

NIGDY nie próbuj zapalać palnika z zamkniętą pokrywą. Nagromadzenie niezapalonego gazu wewnątrz zamkniętego grilla jest niebezpieczne.

NIGDY nie używaj grilla ze zbiornikiem LP poza prawidłową pozycją wskazaną w instrukcji montażu.

Zawsze zamykaj zawór zbiornika LP i zdejmuj nakrętkę łączącą przed przesunięciem zbiornika LP z określonej pozycji roboczej.

Wytyczne dotyczące oświetlenia:

1. Przeczytaj instrukcję przed zapłonem.
2. Otwórz pokrywę i upewnij się, że wszystkie pokręta są w pozycji OFF.
3. Dołączyć regulator Do butli gazowej. Włącz dopływ gazu "WŁ." na cylindrze. Użyj wody z mydłem, aby sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu między butlą a reduktorem.
4. Wciśnij i przekręć pokrętło w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji HIGH (usłyszysz kliknięcie). Palnik może być teraz używany Podświetlane. Jeśli palnik nie zapala się, powtórz tego procesu.
5. Wyreguluj temperaturę, przekręcając pokrętło do pozycji Wysoka/Niska.
6. Aby zapalić dodatkowe palniki, powtórz ten sam proces dla sąsiedniego palnika i kontynuuj w kolejności, aż wszystkie palniki się zapalą.
7. Aby wyłączyć grill, ustaw zawór butelki lub przełącznik regulatora w pozycji "OFF" , a następnie przekręć wszystkie pokręta na urządzeniu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF".

UWAGA

Jeśli którykolwiek palnik się nie zapala, wyłącz pokrętło sterujące (zgodnie z ruchem wskazówek zegara), a także wyłącz zawór butli. Odczekaj pięć minut przed próbą ponownego zapłonu za pomocą sekwencji zapłonu.

Przed pierwszym gotowaniem uruchom grill na około 15 minut z zamkniętą pokrywą i włączonym gazem HIGH Spowoduje to "oczyszczenie termiczne" części wewnętrznych i rozproszenie zapachu z pomalowanej powierzchni. (Kolor płyty może się nieznacznie zmienić. Jest to normalne i taka jest natura materiału)

OSTRZEŻENIE

Wyczyść grill po każdym UŻYCIU. **NIE WOLNO używać** ściernych lub łatwopalnych środków czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie części produktu i może spowodować pożar. Czyścić w ciepłej wodzie z mydłem.

Nieprawidłowe działanie

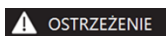
Każda z poniższych sytuacji jest uważana za nieprawidłową pracę i może wymagać serwisowania:

- Żółte przechylenie płomienia palnika.

- Ustawianie płyt grillowych.
- Palniki nie zapalają się prawidłowo.
- Palniki nie pozostają zapalone.
- Palniki są gaszone przez drzwi wózka.
- Zawory gazowe , które są trudne do obrócenia.

CZYSZCZENIE I PIEŁĘGNACJA

To urządzenie powinno być corocznie sprawdzane i serwisowane przez autoryzowanego pracownika serwisu, aby upewnić się, że urządzenie jest w bezpiecznym stanie roboczym.



OSTRZEŻENIE Wszelkie czyszczenie i konserwację należy wykonywać, gdy grill jest chłodny i przy wyłączonym dopływie paliwa na butli gazowej. **NIE** wyjmuj tacki ociekowej, dopóki grill nie ostygnie.

Ogólne czyszczenie grilla

- **NIE WOLNO mylić** brązowego lub czarnego tłuszczu i nagromadzonego dymu z farbą. Wnętrza grilli gazowych nie są fabrycznie malowane (i **NIGDY** nie powinny być malowane). Nałóż silny detergent i roztwór wody lub użyj środka do czyszczenia grilla lub szczotki do szorowania po wewnętrznej stronie pokrywy i dna grilla. Spłucz i pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu. **NIE WOLNO** używać środka do czyszczenia grilla/piekarnika na pomalowanych powierzchniach.
- Części plastikowe: umyć ciepłą wodą z mydłem i wytrzeć do sucha.
- **NIE WOLNO** używać ściernych środków czyszczących, odtłuszczających ani skoncentrowanych środków do czyszczenia grilla na częściach plastikowych. Może to spowodować uszkodzenie i awarię części.
- Powierzchnie porcelanowe: dzięki składowi przypominającemu szkło, Większość pozostałości można zetrzeć roztworem podkładu sodowo-wodnego lub specjalnie opracowanym detergentem. W przypadku uporczywych plam użyj nieściernego proszku źródłowego.
- Powierzchnie malowane: myć łagodnym detergentem lub detergentem nieściernym i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj do sucha miękką, nierysującą szmatką.

- Powierzchnie ze stali nierdzewnej: aby zachować wysokiej jakości wygląd grilla, umyj go po każdym użyciu łagodnym detergentem i ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj do sucha miękką, nierysującą szmatką. Osady tłuszczu mogą wymagać użycia ściерnej plastikowej podkładki czyszczącej.



OWAD.

FAKT: Czasami dostają się do nich pająki i inne owady rurki grillowe podłączone do palników. Pająki przędą sieci, budują gniazda i składają jaja. Pajęczyny lub gniazda mogą być bardzo małe,



Są jednak bardzo mocne i mogą blokować przepływ gazu. Wyczyść palniki przed użyciem po przechowywaniu, na początku sezonu grillowego lub po miesiącu nieużywania.

Oslony pajaków znajdują się na wlotach powietrza, próbując zmniejszyć ten problem, ale go nie wyeliminują! Przeszkoda może spowodować cofnięcie się płomienia (pożar w

Czyszczenie zespołu palnika

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami podczas czyszczenia i/lub wymiany części zespołu palnika lub jeśli masz problemy z rozpaleniem grilla.

1. Wyłącz gaz za pomocą pokręteł sterujących i zbiornika LP.
2. Wyjmij ruszty grillowe, tackę na tłuszcz i tackę na tłuszcz.
3. Odkręć na końcu palnika za pomocą śrubokręta.
4. Ostrożnie podnieś każdy palnik do góry i odsuń go od otworów zaworów.

OSTRZEŻENIE Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń (pęknięć lub). W przypadku stwierdzenia uszkodzenia wymień palnik na nowy. Zainstaluj ponownie palnik, sprawdź, czy otwory zaworu gazowego są prawidłowo umieszczone i zabezpieczone wewnątrz wlotu palnika

Proponujemy trzy sposoby czyszczenia rur palnika. Użyj tego, który jest dla Ciebie najłatwiejszy.

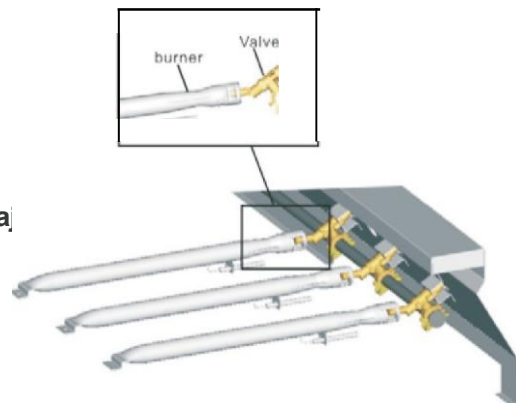
- (A) Zegnij sztywny drut (dobrze sprawdza się lekki wieszak) w mały haczyk. Przelóż hak przez każdą rurkę palnika i palnik kilka razy.



- (B) Użyj wąskiej szczotki do butelek z elastycznym uchwytem (NIE używaj mosiężnej szczotki drucianej), kilkakrotnie przeprowadź szczotkę przez każdą rurkę palnika i palnik.
- (C) Nosić okulary ochronne: użyj węża powietrznego, aby wdmuchnąć powietrze do rury palnika i z otworów wentylacyjnych. Sprawdź każdy port, aby upewnić się, że powietrze wydostaje się z każdego otworu.
5. Użyj szczotki drucianej na całej zewnętrznej powierzchni palnika, aby usunąć resztki jedzenia i zanieczyszczenia.
 6. Wyczyść wszystkie zatkane porty sztywnym drutem, takim jak otwarty spinacz do papieru.
 7. Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń, ze względu na normalne zużycie i korozję niektóre otwory mogą puchnąć. Jeśli znajdziesz duże pęknięcia lub, wymień palnik.

8. Ostrożnie zainstaluj palniki.

BARDZO WAŻNE: Rury palnika muszą ponownie pasować do otworów zaworów. Zapoznaj się z poniższymi instrukcjami.



Ostrzeżenie o wymianie palnika

Palniki są już zmontowane zgodnie z wysoką specyfikacją. Jeśli palniki wymagają wymiany, skonsultuj się z dostawcą.

Powierzchnia

Użyj łagodnego detergentu lub sody oczyszczonej i roztworu gorącej wody. Na uporczywe plamy można użyć nieściernego proszku czyszczącego, a następnie spłukać wodą.

Jeśli wewnętrzna powierzchnia pokrywy grilla wygląda jak łuszcząca się farba, zapieczony tłuszcz zamienił się w węgiel i łuszczy się. Dokładnie wyczyść mocnym, gorącym

roztworem wody z mydłem. Spłucz wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia. **NIGDY NIE UŻYWAJ ŚRODKA DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.**

Wewnątrz dna grilla

Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaka i/lub nakładki czyszczącej, a następnie zmyj roztworem wody z mydłem. Spłucz wodą i pozostaw do wyschnięcia.

Ruszt grillowy

Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Nieścierne właściwości czyszczące można nakładać na uporczywe plamy, a następnie spłukiwać wodą.

SERWIS I CZĘŚCI ZAMIENNE

Twój grill gazowy powinien być corocznie serwisowany przez kompetentną zarejestrowaną osobę.