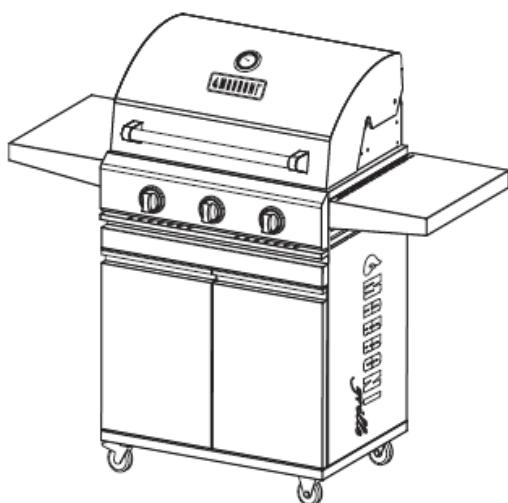
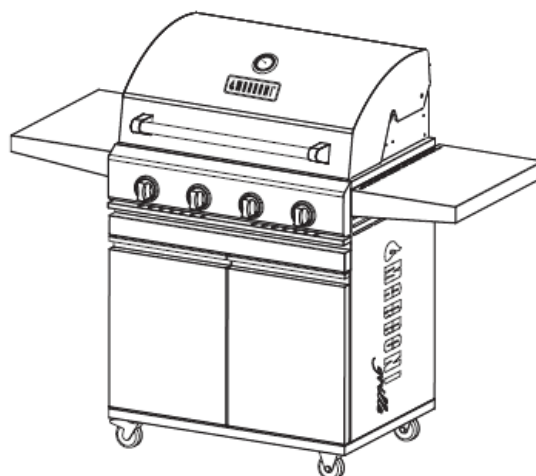


# INSTRUKCJA MONTAŻU I INSTRUKCJA OBSŁUGI

Grill gazowy



VICO



LIPARI



Używaj tylko na zewnątrz! Przeczytaj instrukcję przed użyciem tego urządzenia!

**UWAGA:** Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka. Podczas użytkowania to urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania. Po użyciu wyłącz dopływ gazu do butli z gazem. Nie modyfikuj urządzenia.



<b>NALEŻY:</b>
Użyj klucza, aby dokręcić wszystkie złączki gazowe.
Przed użyciem urządzenia należy sprawdzić wszystkie węże gazowe i połączenia przewodów pod kątem uszkodzeń, przecięć i pęknięć.
Zawsze sprawdzaj szczelność wodą z mydłem.
Regularnie sprawdzaj palniki główne, boczne i tylny palnik na podczerwień pod kątem gniazd owadów i pajęczyn. Gniazda i sieci są niebezpieczne i muszą być w pełni wyczyszczone.
Używać urządzenia wyłącznie na zewnątrz.
Pamiętaj, że dostępne części mogą być bardzo gorące, <b>ZAWSZE TRZYMAJ DZIECI Z DALEKA</b> z urządzenia.
Napełnienia butli z gazem autoryzowanemu dostawcy gazu.
Zawsze noś rękawice ochronne podczas pracy z gorącymi elementami.
Zamknij zawór butli z gazem po każdym użyciu.
Regularnie czyść tackę na tłuszcz.
<b>Używać grilla w odległości co najmniej 1m od ścian lub powierzchni materiałów palnych, benzyny, łatwopalnych cieczy lub oparów.</b>
Po użyciu należy wyłączyć dopływ gazu do butli gazowej.
Umieść butlę z gazem na zewnątrz urządzenia podczas użytkowania.
Odciać dopływ gazu na butli gazowej w przypadku wycieku gazu.

<b>NIE:</b>
<b>NIE pochylaj się</b> nad urządzeniem, gdy lighting_
<b>NIE WOLNO</b> przechowywać materiałów palnych, benzyny ani łatwopalnych cieczy w pobliżu urządzenia.
<b>NIE WOLNO</b> używać urządzenia z założoną osłoną.
<b>NIE WOLNO</b> używać żadnych plastikowych ani szklanych przyborów na urządzeniu.
<b>NIE WOLNO</b> używać urządzenia przy silnym wietrze.
<b>NIE WOLNO</b> demontować zaworów regulacyjnych.
<b>NIE WOLNO</b> testować pod kątem wycieku gazu otwartym ogniem.
<b>NIE WOLNO</b> przechowywać zapasowych butli gazowych w urządzeniu.
<b>NIE kładź</b> butli z gazem ( <b>ZAWSZE TRZYMAJ JĄ W POZYCJI PIONOWEJ</b> ).
<b>NIE WOLNO</b> używać urządzenia w pomieszczeniach.
<b>NIE WOLNO</b> modyfikować konstrukcji urządzenia, wielkości palników, otworu wtryskiwacza ani żadnych innych elementów.
<b>NIE przenoś</b> urządzenia podczas użytkowania.
<b>NIE WOLNO</b> zasłaniać wentylacji urządzenia.
<b>NIE WOLNO</b> dopuścić do kontaktu elastycznego węża doprowadzającego gaz lub przewodu elektrycznego z jakąkolwiek rozgrzaną powierzchnią urządzenia.
<b>NIE WOLNO</b> używać w tym urządzeniu węgla drzewnego ani żadnego innego paliwa stałego.
<b>NIE WOLNO</b> odłączać żadnych złączek gazowych, gdy urządzenie jest w użyciu.
<b>NIE WOLNO</b> używać zardzewiałej lub uszkodzonej butli z gazem ani uszkodzonego zaworu.
<b>NIE napełniaj</b> butli z gazem powyżej 80% korka.

## PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

To urządzenie nadaje się wyłącznie do użytku z butanem pod niskim ciśnieniem, propanem lub ich mieszaniną gazów i jest wyposażone w odpowiedni regulator niskiego ciśnienia za pomocą elastycznego węża.

Urządzenie jest przystosowane do pracy z:

- \* Reduktor 28-30 mbar z butanem @ kategoria 13+.
- \* Reduktor 37 mbar z propanem gas @ kategorii 13+.
- \* reduktor ciśnienia 37 mbar z butanem, propanem lub ich mixtures @ kategorii 13B/P (37).
- \* Reduktor 30 mbar lub 50 mbar z butanem, propanem lub ich mieszaninami @ kategoria 13B/P (30) lub kategoria 13B/P (SO) odpowiednio.



**Z urządzeniem można używać tylko rodzaju i kategorii gazu podanych na tabliczce znamionowej na urządzeniu.**

### **Wąż gazowy i reduktor gazu**

Używaj wyłącznie reduktora i węża zatwierdzonego do gazu płynnego pod odpowiednim ciśnieniem.

Regulator ciśnienia powinien być zgodny z normą EN16129 i obowiązującymi przepisami w kraju, w którym jest zainstalowany, można to znaleźć u najbliższego sprzedawcy artykułów gazowych. Zapoznaj się z datą techniczną, surowo zabrania się używania regulowanego regulatora ciśnienia.

Żywotność regulatora szacuje się na 10 lat. Zaleca się wymianę regulatora w ciągu 10 lat od daty produkcji lub gdy wymagają tego warunki krajowe.

Rodzaj wymiennego węża powinien spełniać normę EN16436 klasy 3.

Używany wąż musi być zgodny z odpowiednią normą dla kraju użytkowania. Długość węża musi wynosić 0.7 metrów (minimum) i 1,5 metra (maksimum). Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić. Upewnij się, że wąż nie jest zatkany, zagięty ani nie styka się z żadną częścią urządzenia inną niż przy jego połączeniu. Zaleca się wymianę węża w ciągu 1 roku od daty produkcji lub gdy wymagają tego warunki krajowe.



**Urządzenie jest przeznaczone do użytku z zespołem regulatora i węża, jeśli nie są one dostarczane przez producenta, użytkownik musi wybrać autoryzowany regulator i wąż gazowy zgodne z wymaganymi normami i lokalnymi przepisami.**

### **Przechowywanie urządzenia**

Gdy urządzenie nie jest używane, przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dopuszczalne tylko wtedy, gdy butla zostanie odłączona i wyjęta z urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w środowisku wolnym od kurzu i sugerujemy założenie pokrowca na urządzenie w celu jego ochrony.

**Butla**

Butli z gazem nie należy upuszczać ani obchodzić się z nią nieostrożnie! Gdy urządzenie nie jest używane, butlę należy odłączyć. Załóż nasadkę ochronną na butlę. Po odłączeniu butli od urządzenia należy zachować ostrożność podczas wymiany butli gazowej, aby była ona prowadzona z dala od źródeł zapłonu.

Zużyte butle należy przechowywać na zewnątrz w pozycji pionowej i poza zasięgiem dzieci. Butla nie może być przechowywana w miejscach, w których temperatura może przekroczyć 50°C. Nie przechowuj butli w pobliżu otwartego ognia, lampek kontrolnych lub innych źródeł zapłonu.

**Maksymalna szerokość cylindra to 30 cm, a maksymalna wysokość to 40 cm.**



**Urządzenie jest przeznaczone do użytku z butlą gazową o wadze 13 kg lub mniejszej niż 13 kg. Butli z gazem nie można umieścić pod palnikiem bocznym, gdy palnik boczny jest w użyciu.**

**Podłączenie do urządzenia**

Przed podłączeniem upewnij się, że w głowicy butli z gazem, reduktorze, palniku i częściach palnika nie ma żadnych zanieczyszczeń.

W przypadku wymiany węża należy go przymocować do przyłączy urządzenia i regulatora za pomocą opasek zaciskowych.

Odłącz reduktor od butli (zgodnie ze wskazówkami dostarczonymi z regulatorem), gdy urządzenie nie jest używane.

**Sprawdź, czy nie ma wycieków**

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

Upewnij się, że zawór sterujący jest "WYŁĄCZONY", podłącz butlę do regulatora, reduktor do węża, a wąż do urządzenia, upewnij się, że połączenia są bezpieczne, a następnie włącz gaz.

Nałóż roztwór mydła na wąż i wszystkie złącza, jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to, że 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.

## ROZPALANIE URZĄDZENIA



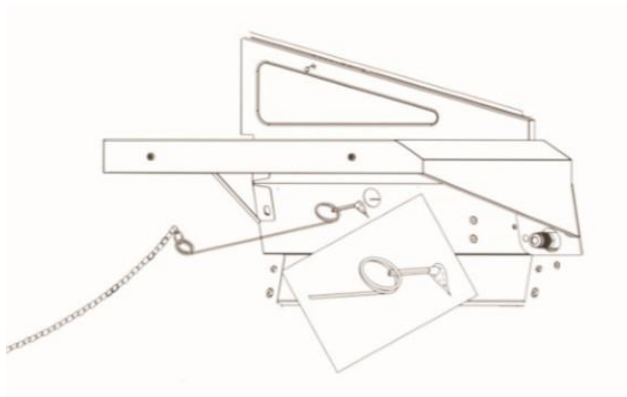
Ten grill przeznaczony jest do użytku na zewnątrz, z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych.

- Ważne jest, aby nie było żadnych przeszkód nad głową i aby minimalna odległość wynosiła 1.5 m z boku lub z tyłu urządzenia.
- Ważne jest, aby otwory wentylacyjne w komorze butli nie były zasłonięte. Urządzenie należy używać na równej, stabilnej, niepalnej powierzchni.
- Urządzenie powinno być chronione przed bezpośrednimi przeciągami i powinno być ustawione lub zabezpieczone przed bezpośrednim dostępem wody (np. deszczu).
- Części zapieczętowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika.
- Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji żadnej części tego urządzenia, naprawy i konserwacje powinny być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego inżyniera serwisu.
  
- **NIE pozwalaj** dzieciom obsługiwać ani bawić się w pobliżu urządzenia.
- **NIE WOLNO** używać w tym urządzeniu węgla drzewnego ani brykietów ceramicznych.
- **NIE zapalaj ani nie** używaj bocznego palnika z pokrywą w pozycji zamkniętej.
- **NIE próbuj** zapalać palników przy zamkniętej pokrywie, nagromadzenie niezapalonego gazu wewnątrz zamkniętej pokrywy jest niebezpieczne.
- Palnik boczny przeznaczony jest do garnka/patelni o średnicy 180-260mm, boczna pokrywa palnika nie może służyć jako stół roboczy, nie kładź niczego na bocznej pokrywie palnika, gdy jest zamknięta.

### Instrukcje dotyczące rozpalania przy pomocy zapalek:

1. Przeczytaj instrukcję przed zapaleniem.
2. Otwórz pokrywę i upewnij się, że wszystkie pokręta są w pozycji OFF (•).
3. Podłączyć reduktor do butli gazowej, reduktor do węża, a wąż do urządzenia, przekręcić dopływ gazu "ON" na butli. Sprawdź za pomocą wody z mydłem, czy nie ma wycieków gazu między butlą a reduktorem.
4. Wciśnij i przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do wysokiego położenia. Słysząc kliknięcie, dopóki palnik się nie zapali, jeśli palnik nie zapala się po kilku kliknięciach przekręć pokrętkę z powrotem do pozycji wyłączonej, a następnie powtórz proces.
5. Wyreguluj ogrzewanie, przekręcając pokrętkę do pozycji High / Low .
6. Aby zapalić pozostałe palniki, powtórz ten sam proces dla sąsiedniego palnika i kontynuuj w kolejności, aż wszystkie palniki się zapalą.
7. Aby wyłączyć urządzenie, przekręć zawór butli lub przełącznik regulatora do pozycji "OFF", a następnie przekręć wszystkie pokręta na urządzeniu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF".

### Rozpalanie zapalką:



1. Aby zapalić główne palniki zapalką, umieść zapalkę w uchwycie zapalek jak na rysunku i zapal zapalkę, a następnie włóż do otworu zapalającego po prawej stronie grilla, naciśnij i przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do wysokiego położenia palnika znajdującego się najbliżej zapalki.
2. Aby zapalić inne palniki, wyjmij ruszty do gotowania i umieść zapalkę w pobliżu głównych otworów palnika, naciśnij i przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do wysokiej pozycji palnika znajdującego się najbliżej zapalki.
3. Aby zapalić palnik boczny za pomocą zapalki, użyj narzędzia do trzymania zapalek jak powyżej i umieść zapaloną zapalkę obok otworów w bocznej głowicy palnika, naciśnij w dół i przekręć pokrętkę palnika bocznego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji High , aby zapalić gaz.
4. Jeśli powyższe kroki nie zapalają palnika, wyłącz palnik, odczekaj 5 minut, a następnie powtórz.

Przed pierwszym gotowaniem na grillu rozpal grill, przekręć wszystkie pokrętła sterujące na wysoki poziom upewnij się, że wszystkie palniki są zapalone i zamknij pokrywę na około 15 minut, spowoduje to "oczyszczenie" wnętrza części i rozpraszają wszelkie zapachy z grilla. Możesz zauważyć pewną zmianę koloru części w obszarze gotowania, jest to naturalne.

## CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



**Wszelkie czyszczenie i konserwację należy przeprowadzać, gdy urządzenie jest chłodne i przy wyłączonym dopływie paliwa na butli gazowej po każdym użyciu. To urządzenie przeznaczone do użytku na zewnątrz, z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych.**

**NIE WOLNO** myć brązowego lub czarnego nagromadzenia tłuszczu i sadzy z farbą. Wnętrze urządzenia gazowego nie jest malowane w naszej fabryce (i NIGDY nie powinno być malowane). Nałóż silny roztwór detergentu i wody lub użyj środka do czyszczenia grilla ze szczotką do szorowania na wewnętrznej stronie pokrywy i spodu urządzenia. Spłucz i pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

**NIE WOLNO** nakładać środka do czyszczenia grilla lub piekarnika na pomalowane powierzchnie.

**NIE WOLNO** używać ściernych lub łatwopalnych środków czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie części urządzenia i może spowodować pożar.

**Części plastikowe:** Umyj ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj do sucha.

**Powierzchnie porcelanowe:** Ze względu na skład przypominający szkło, większość pozostałości można zetrzeć roztworem sody oczyszczonej/wody lub specjalnie opracowanym środkiem czyszczącym. Do uporczywych plam używaj nieściernego proszku do szorowania.

**Powierzchnie malowane:** Umyj łagodnym detergentem lub nieściernym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą z mydłem. Wytrzyj do sucha miękką, nierysującą szmatką.

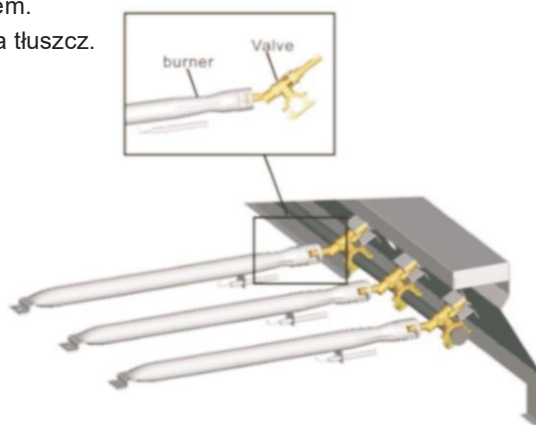
**Powierzchnie ze stali nierdzewnej:** Stal nierdzewna pokryłaby ślady rdzy, gdyby nie była dobrze konserwowana. Aby zachować wysokiej jakości wygląd urządzenia, po każdym użyciu umyj je łagodnym detergentem ciepłą wodą z mydłem i wytrzyj do sucha miękką, nierysującą szmatką. Użyj płynu ochronnego do stali nierdzewnej, takiego jak WD-40 na powierzchni, aby uniknąć śladów rdzy.

**Ruszty do gotowania:** Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Nieścierny proszek do szorowania można stosować na uporczywe plamy, a następnie spłukać wodą.

### Czyszczenie zespołu palników

Postępuj zgodnie z tymi instrukcjami, aby wyczyścić i/lub wymienić części zespołu palnika lub jeśli masz problemy z zapaleniem urządzenia.

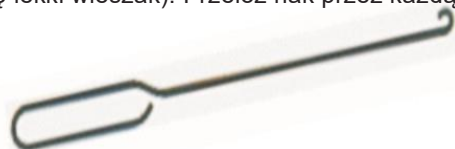
- 1 Wyłącz gaz za pomocą pokręteł sterujących i butli z gazem.
- 2 Wyjmij ruszty do gotowania, tackę na tłuszcz i pojemnik na tłuszcz.
- 3 Wykręć na śrubkę na końcu palnika za pomocą śrubokręta.
- 4 Ostrożnie podnieś każdy palnik do góry i odsuń go od otworów zaworów.
- 5 Użyj szczotki drucianej na całej zewnętrznej powierzchni palnika, aby usunąć resztki jedzenia i brud.
- 6 Wyczyść wszelkie zablokowane porty sztywnym kawałkiem drutu lub otwartym spinaczem do papieru.
- 7 Sprawdź palniki pod kątem uszkodzeń, ze względu na normalne zużycie i korozję niektóre otwory mogą się powiększyć. Jeśli zostaną znalezione duże pęknięcia lub dziury, wymień palnik.
- 8 Ostrożnie zamontuj palniki.
- 9 Wkręć śrubę na końcu palnika.
- 10 Włóż tackę na tłuszcz i ruszty do gotowania.



### 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 ustawione i zamocowane wewnątrz wlotu palnika. Proponujemy trzy sposoby czyszczenia rur palnika, użyj tego, który jest dla Ciebie najłatwiejszy.

- (A) Zegnij sztywny drut w mały haczyk (dobrze sprawdza się lekki wieszak). Przełóż 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) Ubierz okulary ochronne: Użyj węża powietrznego, aby wtłoczyć powietrze do środka rur palnika i wyprowadzić brud z portów powietrznych. Sprawdź każdy port, aby upewnić się, że powietrze wydostaje się z każdego otworu.



### **UWAGA**

#### ZAGROŻENIA PAJĄKAMI

**FAKT:** Czasami pająki i inne owady wdrapują się do rur grillowych przymocowanych do palników. Pająki przędą sieci, budują gniazda i składają jaja. Pajęczyny lub gniazda mogą być bardzo małe, ale są bardzo mocne i mogą blokować przepływ gazu. Palniki należy czyścić przed użyciem, po przechowywaniu lub na początku sezonu lub po upływie jednego miesiąca po nieużywaniu.





Oslony pajaków znajdują się na wlotach powietrza, aby zmniejszyć ten problem, ale go nie wyeliminują! Przeszkoda może spowodować cofnięcie się płomienia (pożar rur palnika). Grill może się jeszcze palić, ale przeszkoda nie pozwala na pełny przepływ gazu do palników.





## ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

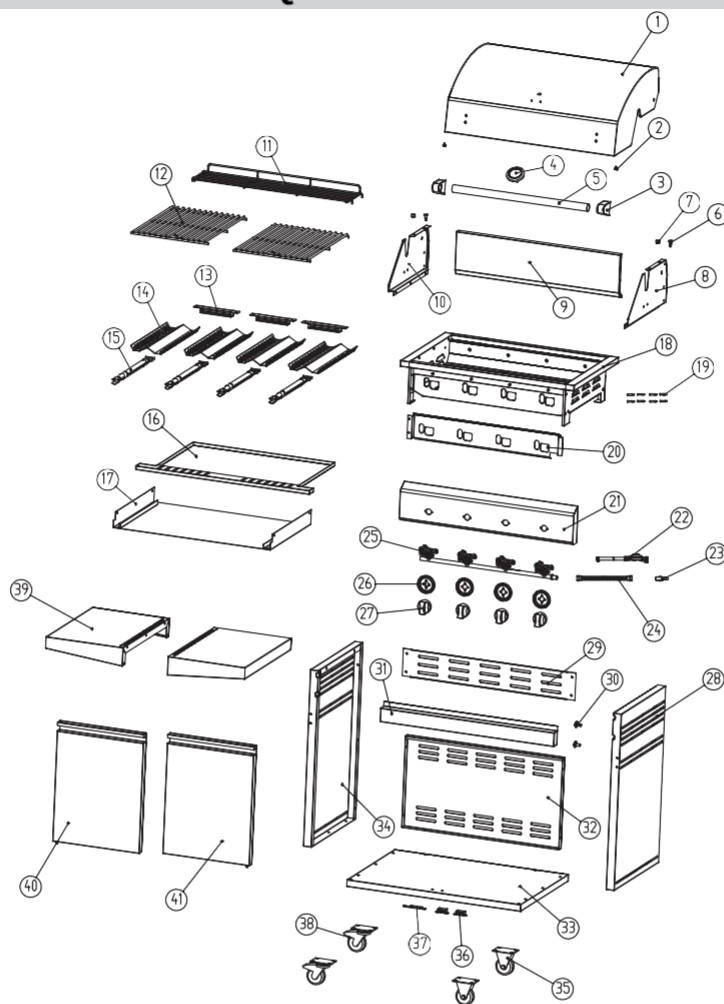
<b>Problem</b>	<b>Możliwa przyczyna</b>	<b>Zapobieganie/rozwiązanie</b>
Palnik(i) nie zapala się.	* Brak przepływu gazu.	*Sprawdź, czy zbiornik LP jest pusty,
	* Nakrętka łącząca i regulator nie są w pełni połączone.	* Przekręć nakrętkę łączącą o około pół do trzech czwartych dodatkowych obrotów, zatrzymaj się, gdy zastygnie. Dokręcaj tylko ręcznie - nie używaj narzędzi.
	* Utrudnienie przepływu gazu.	* Wyczyść rurkę (rurki) palnika.
	* Odłączenie palnika do zawór.	* Ponownie włącz palnik i zawór.
	* Czy urządzenie jest zmontowane? poprawnie?	* Sprawdź kroki w montażu Instrukcje.
Nagły spadek przepływu gazu lub niski płomień.	* Brak gazu.	* Sprawdź, czy w zbiorniku LP nie ma gazu.
	* Zadziałał zawór nadmiernego przepływu.	* Wyłącz pokrętła, odczekaj 30 sekund i zapal urządzenie. Jeśli płomień są nadal niskie, wyłącz pokrętła i zawór zbiornika LP. Odłącz regulator. Podłącz ponownie regulator i test szczelności. Włącz zawór zbiornika LP, odczekaj 30 sekund i zapal urządzenie.
Płomień buchną.	* Silne lub porywiste wiatry.	* Obróć przód grilla tak, aby był skierowany w stronę wiatru lub Zwiększ wysokość płomienia.
	* Niska zawartość gazu LPG.	* Napełnij zbiornik LP.
	* Zadziałał zawór nadmiernego przepływu.	* Patrz "Nagły spadek przepływu gazu" ponad.
Flare-up.	* Nagromadzenie tłuszczu.	* Czysty grill.
	* Nadmiar tłuszczu w mięsie.	* Odetnij tłuszcz z mięsa przed grillowaniem.
	* Nadmierne gotowanie temperatura.	* Dostosuj (dolną) temperaturę odpowiednio.
Uporczywy pożar tłuszczu.	* Tłuszcz uwięziony przez nagromadzenie żywności wokół układu palnika.	* Przekręć pokrętła do pozycji OFF. Wyłącz gaz w zbiorniku LP. Pozostaw pokrywkę na miejscu i pozwól, aby ogień się wypalił. Po ostygnięciu grilla wyjmij i wyczyść wszystkie części.
Cofnięcie się płomienia (pożar w rurze palnika).	* Palnik i/lub rury palnika są Zablokowany.	* Przekręć pokrętła do pozycji OFF. Wyczyść rury palinka(ów).

## INFORMACJE TECHNICZNE

 <b>XXXX/XX Cadero</b> Kod identyfikacyjny:		 <b>UWAGA</b> *Używaj tylko na zewnątrz. *Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. *UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka. *Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. *Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania. *Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli z gazem. *Nie modyfikuj urządzenia.		
Nazwa urządzenia	Grill gazowy VICO.		Nr. seryjny	
Model nr.	CBK300		VICO	
Kategoria urządzenia	13+(28-30/37)		13B/P(30)	13B/P(50)
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Butan, propan lub ich mieszanina.	Butan, propan lub ich mieszanina.
Ciśnienie gazu	28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Całkowity dopływ ciepła (hs)	20.22 kW		20.22 kW	20.22 kW
Zużycie gazu	1473 g/h		1459 g/h	1473 g/h
Wtryskiwacz	Grill główny	1 mm	1 mm	0.88 mm
	Grill boczny	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm
	Tyłny grill	0.89 mm	0.89 mm	0.79 mm

 <b>XXXX/XX Cadero</b> Kod identyfikacyjny:		 <b>UWAGA</b> *Używaj tylko na zewnątrz. *Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. *UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka. *Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych. *Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania. *Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli z gazem. *Nie modyfikuj urządzenia.		
Nazwa urządzenia	Grill gazowy LIPARI.		Nr. seryjny	
Model nr.	CBK400		LIPARI	
Kategoria urządzenia	13+(28-30/37)		13B/P(30)	13B/P(50)
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Butan, propan lub ich mieszanina.	Butan, propan lub ich mieszanina.
Ciśnienie gazu	28-30mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Całkowity dopływ ciepła (hs)	25,5 kW		25,5 kW	25,5 kW
Zużycie gazu	1858 g/h		1840 g/h	1858 g/h
Wtryskiwacz	Grill główny	1 mm	1 mm	0,88 mm
	Grill boczny	0.89 mm	0.89 mm	0,79 mm
	Tyłny grill	1 mm	1 mm	0,88 mm

# LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH

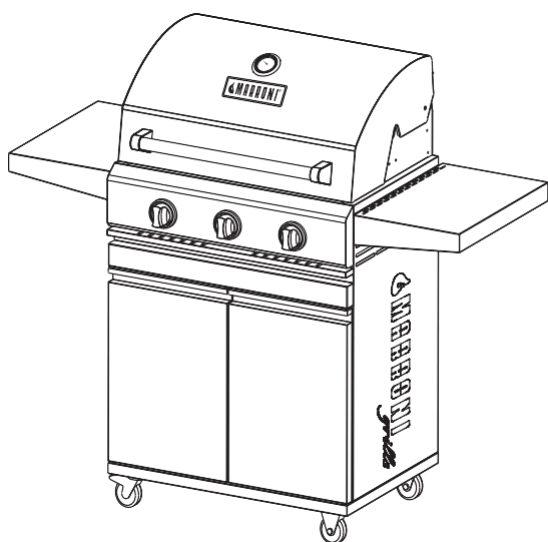


REF #	DESCRIPTION	QUANTITY	REF #	DESCRIPTION	QUANTITY
1	Kaptur	1	22	Reduktor gazu	1
2	Podkładka amortyzująca	2	23	Wtryskiwacz	1
3	Koniec uchwytu maski	2	24	Wąż	1
4	Termometr	1	25	Zespół zaworu	1
5	Uchwyt kaptura	1	26	Gniazdo gałki	4
6	Wał łączący	2	27	Gałka	4
7	Tuleja wału łączącego	2	28	Prawy panel koszyka	1
8	Prawy panel dolnej maski	1	29	Panel tylny	1
9	Tylny panel dolnego kaptura	1	30	Sprężynowy wał drzwi	2
10	Lewy panel dolnego kaptura	1	31	Panel przedni	1
11	Stojak do podgrzewania	1	32	Tylny panel wózka	1
12	Ruszt do gotowania	2	33	Dolny panel	1
13	Kanał płomienia	3	34	Lewy panel koszyka	1
14	Poskramiacz płomieni	4	35	Rolka bez hamulca	2
15	Palnik rurowy	4	36	Ogranicznik drzwi	2
16	Miska na tłuszcz	1	37	Płyta wyważająca drzwi	1
17	Tacka na tłuszcz	1	38	Rolka z hamulcem	2
18	Korpus grilla	1	39	Stolik boczny	2
19	Kołek podtrzymujący poskramiacz płomienia	8	40	Lewe drzwi	1
	Przednia osłona termiczna	1		Prawe drzwi	1
21	Panel sterowania	1			

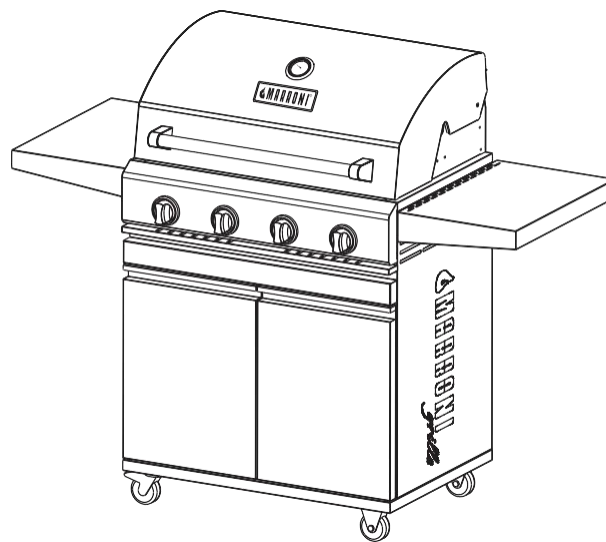
# INSTRUKCJA MONTAŻU

POTRZEBNE NARZĘDZIA: ŚRUBOKRĘT KRZYŻAKOWY I KLUCZ,  
DOSTARCZANE SĄ Z TYM PRODUKTEM

WAŻNE: ABY PRAWIDŁOWO DOPASOWAĆ OŚCIEŻNICĘ I DRZWI.  
GRILL SKŁADAJ NA PŁASKIEJ POWIERZCHNI.

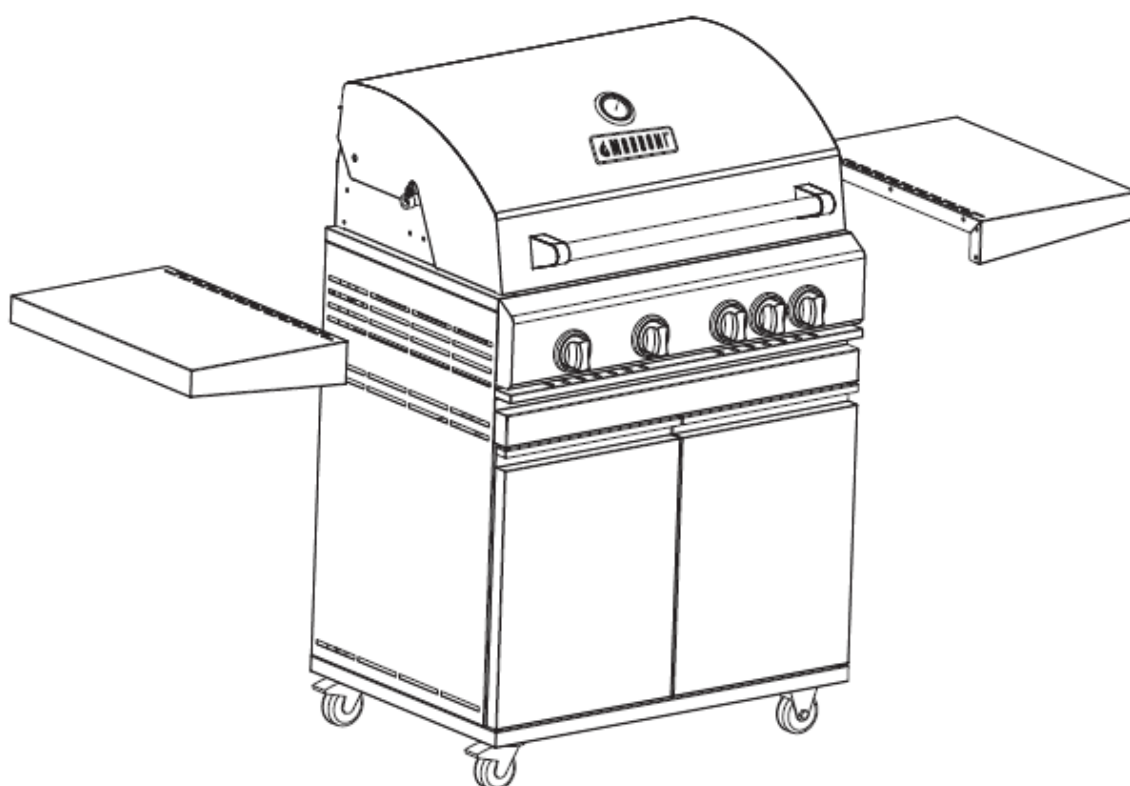
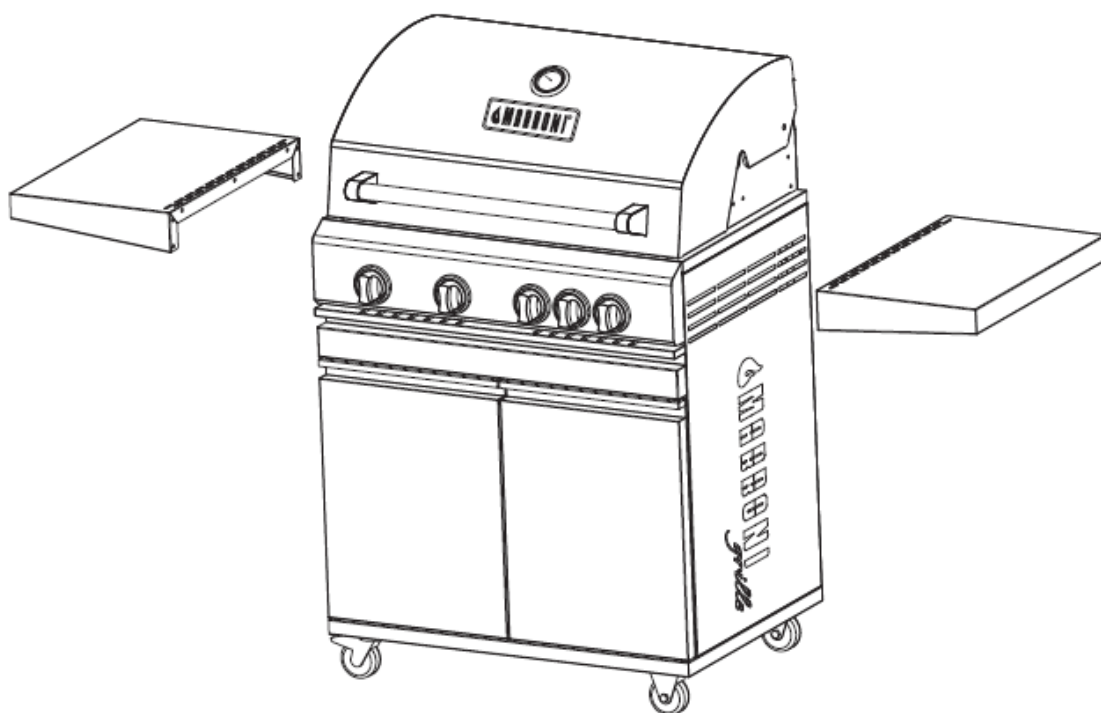


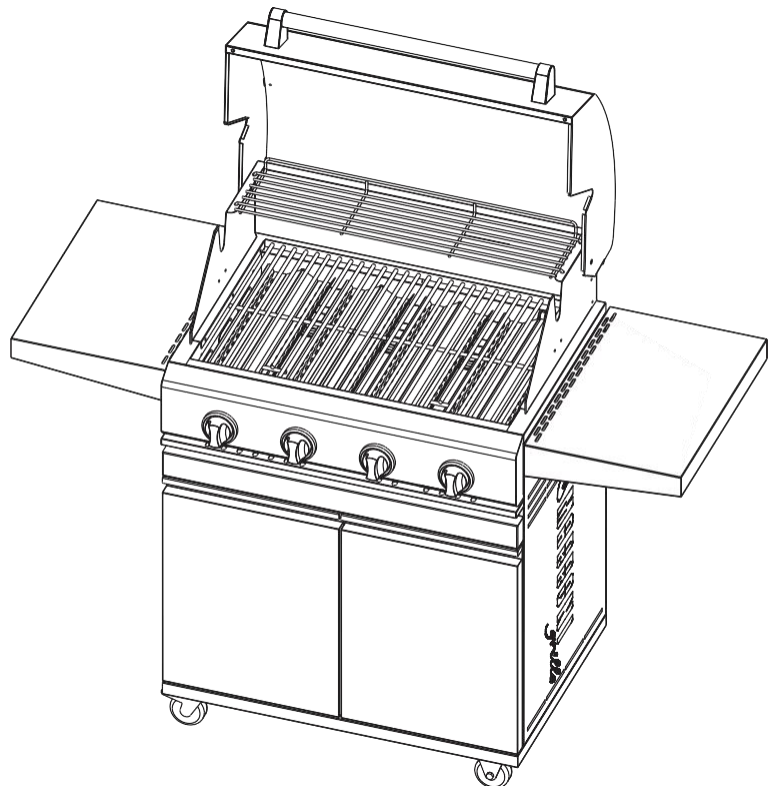
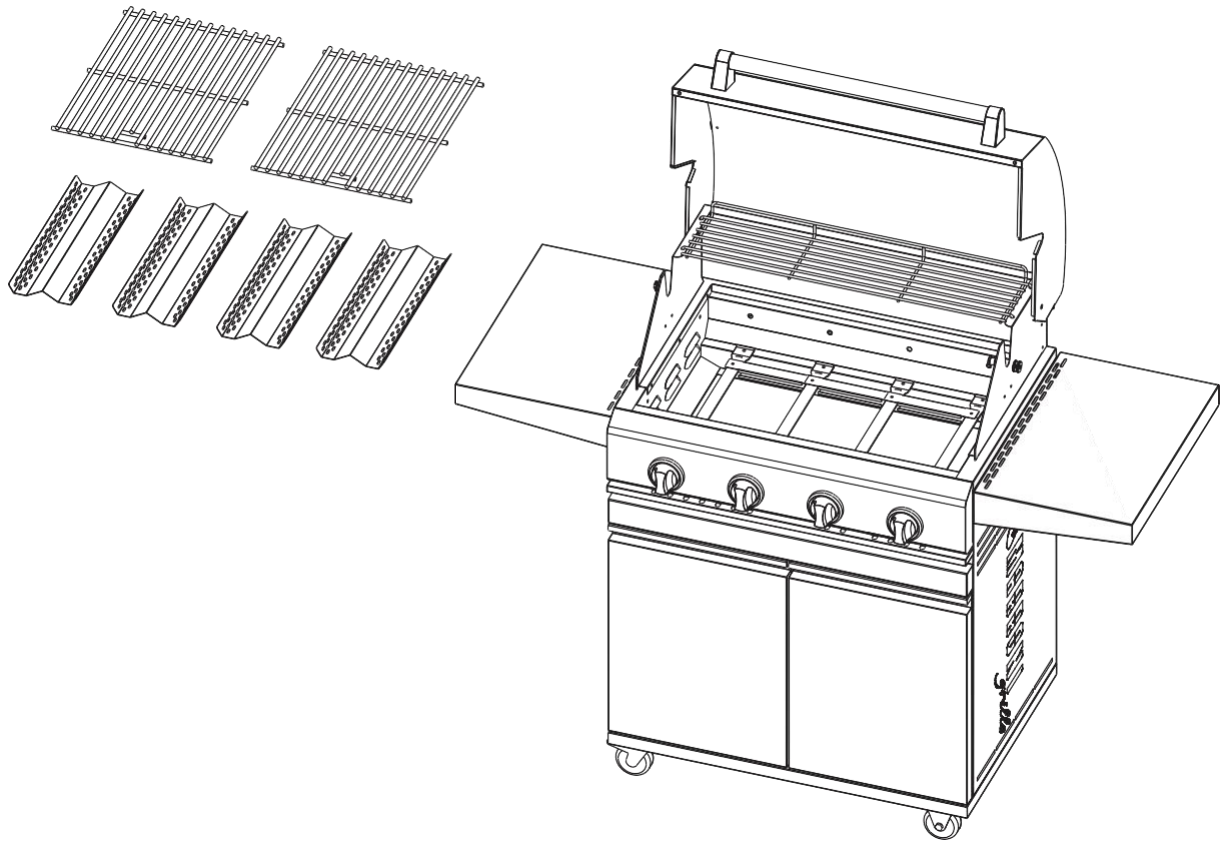
VICO



LIPARI

## ETAPY MONTAŻU



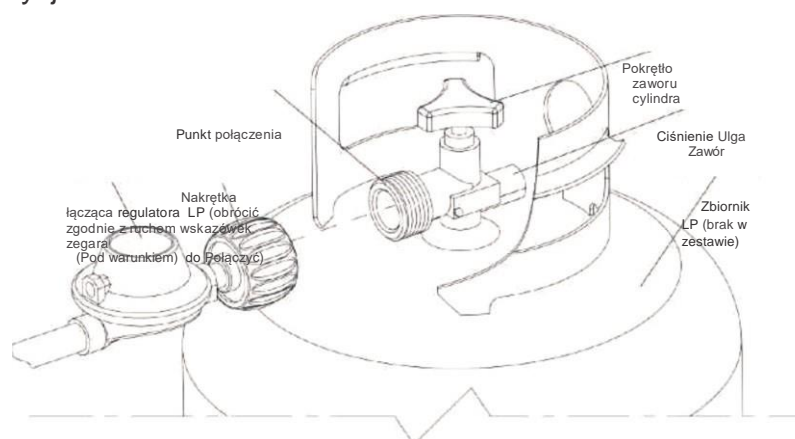


## ETAPY MONTAŻU

### PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA GAZU

Zapoznaj się z poniższymi instrukcjami i ilustracjami, aby zapoznać się z typowymi połączeniami zasilania gazem. Zdecydowanie zalecamy profesjonalny montaż i podłączenie grilla gazowego.

**WAŻNE:** Przed podłączeniem grilla do źródła gazu upewnij się, że pokrętła sterujące grilla są w pozycji "OFF".



Połączenia butli z gazem płynnym i reduktora różnią się w zależności od

#### kraju POŁĄCZENIA GAZU LPG

- Regulator ciśnienia gazu LPG i zespół węża dostarczony z tym urządzeniem muszą być używane bez zmian.
- Upewnij się, że zbiornik jest solidnie zabezpieczony w pozycji pionowej.
- Upewnij się, że zawór na zbiorniku jest wyłączony.
- Przekręć czarną nakrętkę łączącą zespół węża i regulatora w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.
- Upewnij się, że jest całkowicie nakręcony na zawór butli przed włączeniem dopływu gazu.



## ROZPALANIE I INSTRUKCJA OBSŁUGI

### PROCEDURY ROZPALANIA

#### Palnik(i) główny(e):

1. Zapoznaj się ze wskazówkami dotyczącymi bezpieczeństwa znajdującymi się na początku instrukcji.
2. Jeśli źródłem paliwa do grilla jest butla z gazem płynnym, sprawdź, czy butla jest złożona.
3. Sprawdź, czy koniec każdej rurki palnika jest prawidłowo umieszczony nad każdym otworem zaworu
4. Upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są dobrze dokręcone.
5. Zawsze otwieraj pokrywę przed zapaleniem.
6. Ustaw wszystkie pokręta Grilla w pozycji "OFF" i otwórz dopływ gazu.
7. Zapalaj tylko te palniki, których zamierzasz użyć, używając tej samej metody dla każdego z nich: Wciśnij całkowicie pokrętko sterujące i obracaj powoli (3 do 4 sekund) o około 1/4 obrotu w lewo (przeciwie do ruchu wskazówek zegara), aż usłyszysz kliknięcie. Czas trwania od 3 do 4 sekund powinien zapewnić wystarczającą ilość gazu do zapalenia palnika. Jeśli palnik się nie zapala, natychmiast ustaw pokrętko w pozycji "OFF", odczekaj kilka minut, aż gaz się rozproszy i powtórz proces. Po zapaleniu się palnika powtórz procedurę z dowolnym innym potrzebnym palnikiem.
8. Ustaw pokrętko (pokręta) do żądanej temperatury gotowania.

#### **OSTRZEŻENIE:**

Nie palić papierosów podczas rozpalania grilla lub sprawdzania połączeń gazowych!

#### **OSTROŻNOŚĆ:**

Testuj szczelności roztworem mydła, nigdy płomieniem. Zapoznaj się z instrukcjami w "Sprawdzanie wycieków gazu?"

**UWAGA:** Jeśli zapalniki nie wytworzą iskry na końcówce elektrody, palniki można zapalić ręcznie za pomocą zapałki typu firplace.

**UWAGA:** Aby rozpałcić grill gazowy z zapałką typu a, wykonaj kroki od 1 do 6 powyżej. Wyjmij ruszt do gotowania i poskramiacz płomienia z palnika, który chcesz rozpałcić. Włóż zapaloną zapałkę lub zapalniczkę butanową z długą szyjką, umieszczając płomień w pobliżu portów palnika.

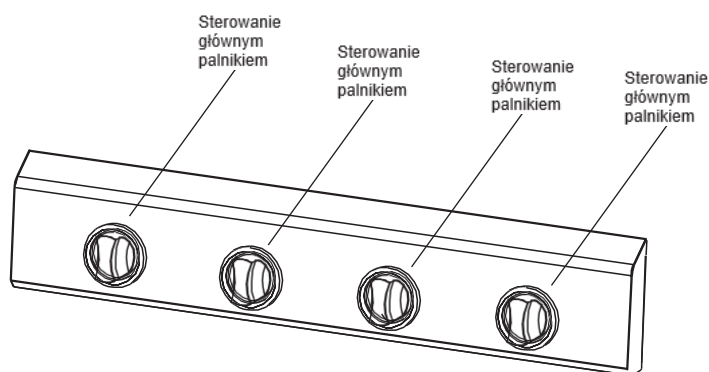
Naciśnij pokrętko sterujące i obróć w lewo do ustawienia "HIGH", aby uwolnić gaz. Palnik powinien się zapalić natychmiast. Jeśli potrzebny jest więcej niż jeden palnik, powtórz procedurę dla każdego palnika. Wymień poskramiacz płomienia i ruszt do gotowania. Wyłącz palniki, które nie są potrzebne, i ustaw inne palniki na żądaną temperaturę gotowania.



## PALNIKI (palnik różna):

1. Zawsze otwieraj pokrywę przed zapaleniem.
2. Ustaw wszystkie pokrętki grilla w pozycji "OFF" i otwórz dopływ gazu.

3. Wciśnij całkowicie pokrętło sterujące i obracaj powoli (5 do 10 sekund) o około 1/4 obrotu w lewo (przeciwie do ruchu wskazówek zegara), aż usłyszysz kliknięcie. Czas trwania od 5 do 10 sekund powinien zapewnić wystarczającą ilość gazu do zapalenia palnika. Kontynuuj naciskanie pokrętła przez 5 sekund, gdy palnik się zapali. Jeśli palnik nie



zapalenie, natychmiast ustaw pokrętło w pozycji "OFF", poczekaj kilka minut, aż nagromadzony gaz usunie się z grilla.

4. Trzymaj pokrywę zamkniętą i używaj palnika w pozycji "ON" podczas korzystania z różna.

UWAGA: Palnik z różna może wymagać kilku prób, aby się zapalić.

Atmosfera w Wielkiej Brytanii może oznaczać, że potrzeba trochę więcej ciepła.



**NIGDY NIE UŻYWAJ PALNIKA ROŻNA Z GŁÓWNYM PALNIKIEM (PALNIKAMI) PODCZAS PRACY PALNIKA ROŻNA NALEŻY WYJĄĆ "WŁĄCZONY" RUSZT DO PODGRZEWANIA.**

Nie próbuj regulować palnika różna za pomocą pokrętła. Ten element sterujący ma stałe ustawienie i nie można go regulować.

UWAGA: Początkowo panel ceramiczny będzie miał niebieski płomień, który po pewnym czasie zmieni się w pomarańczowy płomień, a panel ceramiczny będzie świecił na pomarańczowy kolor.

Może to nie być widoczne w jasnym świetle dziennym.

Aby zapalić palnik z rożna za pomocą zapałki typu firplace, wykonaj kroki 1 i 2 powyżej. Ostrożnie włóż zapaloną zapałkę typu firplace lub zapalniczkę butanową z długą szyjką, umieszczając płomień w pobliżu panelu ceramicznego. Naciśnij pokrętło sterujące i obróć w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do ustawienia "HIGH" lub "ON", aby uwolnić gaz. Palnik powinien zapalić się natychmiast.

## PROCEDURA OPERACYJNA

Wypalanie: Przed pierwszym gotowaniem na grillu gazowym wypal grill, aby pozbyć się wszelkich zapachów lub ciał obcych, zapalając palniki, zamykając pokrywę i włączając grill na ustawieniu "HIGH" przez około pięć minut. Następnie możesz ustawić elementy sterujące w pozycji "OFF" lub natychmiast gotować na grillu, przekręcając pokrętła sterujące na niższe ustawienie.



### **NIE POZOSTAWIAJ GRILLA BEZ NADZORU PODCZAS UŻYTKOWANIA**

Podgrzewanie: Konieczne jest podgrzanie grilla przez krótki czas przed gotowaniem niektórych potraw, w zależności od rodzaju potrawy i temperatury gotowania. Żywność, która wymaga wysokiej temperatury gotowania, wymaga podgrzewania przez pięć minut; Żywność, która wymaga niższej temperatury gotowania, potrzebuje tylko dwóch do trzech minut. Nie ma potrzeby podgrzewania zapiekanek ani innych potraw wymagających powolnego gotowania.

## TEMPERATURY GOTOWANIA

Ustawienie HIGH: Używaj tego ustawienia tylko do szybkiego nagrzewania, do smażenia steków i kotletów oraz do spalania resztek jedzenia z rusztów po zakończeniu gotowania.

Ustawienie ŚREDNIE: Użyj tego ustawienia do większości grillowania, pieczenia lub pieczenia oraz do gotowania hamburgerów i warzyw.

Ustawienie NISKIE: Użyj tego ustawienia do gotowania w wędzarni, gotowania na rożnie oraz podczas gotowania bardzo chudych kawałków, takich jak ryby.

UWAGA: Temperatury te różnią się w zależności od temperatury zewnętrznej i intensywności wiatru.

Gotowanie z pośrednim ogniem: Drób i duże kawałki mięsa można powoli gotować do perfekcji po jednej stronie grilla dzięki pośredniemu podgrzewaniu z następnego palnika. Ciepło z zapalonego palnika delikatnie krąży po całym grillu, gotując mięso lub drób bez bezpośredniego płomienia pod lub pod przygotowywaną żywnością. Ta metoda znacznie zmniejsza zaostrzenia podczas gotowania dodatkowych tłustych kawałków, ponieważ nie ma bezpośredniego płomienia, który zapalałby tłuszcze i soki, które spływają podczas gotowania. Lekko umieść miskę ociekową

mniejsze niż kawałek mięsa na rusztach do gotowania lub powierzchnia poskramiacza płomienia pod gotowanym mięsem. Umożliwi to złapanie soków mięsnych do przygotowania sosu.

Odbryzgi: Tłuszcze i soki, które kapią z mięsa, powodują odbryzgi. Ponieważ odbryzgi nadają charakterystyczny smak i kolor potrawom gotowanym na otwartym ogniu, należy się ich spodziewać i zachęcać do nich w granicach rozsądku. Niemniej jednak niekontrolowane spalanie może spowodować zrujnowanie posiłku. Aby zapanować nad nadmiernymi odbryzgami tłuszczu spowodowanymi zbyt wysokim stopniem grzania, przekręć pokrętkę regulacji grzania na niższe ustawienie.

**UWAGA:**

Jeśli palniki zgasną podczas pracy, zamknij dopływ gazu u źródła i wyłącz wszystkie zawory gazowe. Otwórz pokrywę i odczekaj pięć minut przed próbą ponownego zapalenia (pozwoli to na usunięcie nagromadzonych oparów gazu).

**UWAGA:**

W przypadku pożaru tłuszczu, należy zamknąć dopływ gazu u źródła, wyłączyć wszystkie palniki i pozostawić zamkniętą pokrywę do czasu zgaśnięcia ognia. Nie używaj wody ani żadnych płynów do gaszenia pożaru tłuszczu.

**OSTRZEŻENIE:**

Nie próbuj odłączać żadnej złączki gazowej podczas pracy grilla lub gdy włączony jest dopływ gazu.

## GOTOWANIE ROŻNA

Rożen jest najczęściej używany do gotowania dużych kawałków mięsa i drobiu, aby zapewnić powolne, równomierne gotowanie. Ciągłe obracanie zapewnia samofastrypowanie, dzięki czemu potrawy gotowane na rożnie są wyjątkowo wilgotne i soczyste. Gotowanie z rożna zazwyczaj wymaga od 1 1/2 do 4 1/2 godziny gotowania, w zależności od wielkości i rodzaju gotowanego mięsa. Możesz gotować na rożnie z pośrednim ciepłem, jak pokazano, lub z palnikiem na rożen na podczerwień.

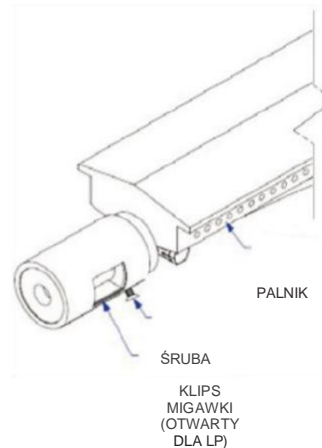
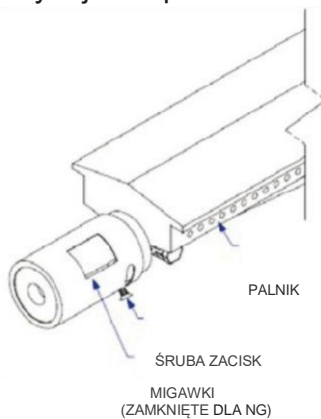
Aby rożen był udany, mięso powinno być wyśrodkowane i wyważone jak najbardziej równomiernie

jak to możliwe na pręcie rożna, aby uniknąć przepracowania silnika rożna (patrz montaż zestawu rożna pokazany poniżej).

Ponieważ ciepło pośrednie jest często używane do gotowania na rożnie, zalecana jest foliowa lub aluminiowa taca ociekowa, aby zapobiec nadmiernym zaostrzeniom. Ogólnie rzecz biorąc, ruszty do gotowania są usuwane, aby umożliwić kołysanie rożna. Patelnia do fastrygowania jest Umieszczony pod rożnem na górze poskramiacza płomienia, aby złapać kapanie.

## INSPEKCJA / REGULACJA ZACISKU ŻALUZJI PALNIKA

Palniki są ustawione na ustawienie fabryczne; Jednak może być konieczne dostosowanie mieszanki paliwowo-powietrznej w celu dostosowania do różnych ciśnień gazu. W celu wyregulowania mieszanki paliwowo-powietrznej należy poluzować i obrócić zacisk migawki do odpowiedniego ustawienia (patrz schematy poniżej). Dokręć i powtórz procedurę regulacji do pozostałych palników. Powinno to poprawić wydajność palnika.



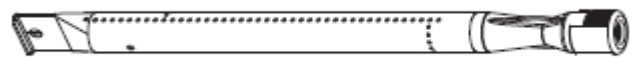
## WYMIANA PALNIKA NA WKŁADKĘ

### **OSTROŻNOŚĆ:**

Zawsze wyłączaj dopływ gazu przed czyszczeniem grilla.

2. Po wymianie sprawdź, czy palnik jest prawidłowo ustawiony. Upewnij się, że otwory zaworów znajdują się wewnątrz rur palnika. Jeśli kołnierze zaworu nie mieszczą się w rurach palnika, zapalenie palnika może spowodować wybuch i/lub pożar.

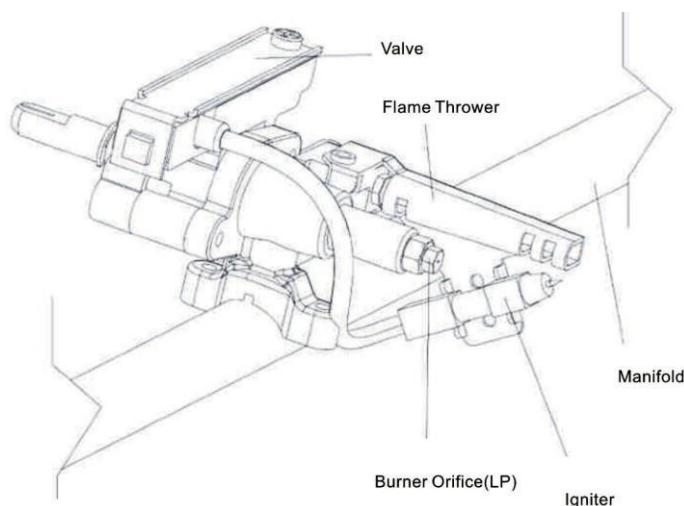
1. Włóż palnik z powrotem do wkładu grillowego. Nie ma potrzeby wymiany zawleczonego z powrotem do odlewanego kołka, służy wyłącznie do celów wysyłkowych.



## ZAPŁONNIK / KONTROLA ELEKTRODY

Gdy wszystkie pokręta sterujące są ustawione w pozycji "OFF", sprawdź obecność każdego zapalnika z osobna

iskry na elektrodzie. Po kolei wciśnij każde pokrętło do końca i powoli obracaj o około 1/4 obrotu w lewo (przeciwie do ruchu wskazówek zegara), aż usłyszysz kliknięcie; Spust uderzający w blok uderzeniowy powinien wytworzyć niebieską iskrę na końcówce elektrody. Ustaw pokrętło sterujące w pozycji "OFF" przed sprawdzeniem następnego zapalnika.



## KONTROLA DZIAŁANIA PALNIKA

**UWAGA: Po pierwszym montażu przewody gazowe i palniki będą pełne powietrza. Aby palniki paliły się prawidłowo, przewody muszą być napełnione gazem. Może to wymagać kilku prób zapalenia palników, zanim odniesiesz sukces.**

1. Gdy pokręta sterujące grilla znajdują się w pozycji "OFF", włącz dopływ gazu.
2. Zapal dowolny palnik, wciskając jego pokrętło do końca i powoli (3 do 4 sekund), obracając je o około 1/4 obrotu w lewo (przeciwie do ruchu wskazówek zegara), aż usłyszysz kliknięcie. Czas trwania od 3 do 4 sekund powinien zapewnić wystarczającą ilość gazu do zapalenia palnika. Jeśli palnik się nie zapala, natychmiast ustaw pokrętło w pozycji "OFF", poczekaj kilka minut, aż gaz aby się rozproszyć i powtórzyc proces. Po pomyślnym zapaleniu się palnika, przekręć sterowanie pokrętło do pozycji "OFF"
3. Powtórz proces dla każdego pokrętła sterującego/zapalarki, po kolei, upewniając się, że inne pokręta są w Pozycja "OFF" podczas wykonywania każdej kontroli.
4. Jeśli którykolwiek z palników nie zapali się po kilku próbach, przerwij dopływ gazu u źródła i ponownie sprawdź, czy nie ma przeszkód w przepływie gazu i otworach.

## **PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE**

PODCZAS CZYSZCZENIA URZĄDZENIE MUSI BYĆ CAŁKOWICIE CHŁODNE. NIE ROZPYLAJ ŻADNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH ANI PŁYNÓW NA URZĄDZENIE, GDY JEST GORAĄCE.

Urządzenie należy czyścić nawet raz w miesiącu (w zależności od użytkowania), aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i innych osadów jedzenia.

### **CZYSZCZENIE RUSZTÓW DO GOTOWANIA**

Po ugotowaniu przekręć pokrętkę do pozycji "OFF" i pozwól grillowi ostygnąć przed próbą wyczyszczenia rusztów do gotowania. Przed pierwszym użyciem i okresowo zaleca się mycie rusztów w łagodnym roztworze mydła i ciepłej wody. Do czyszczenia rusztów do gotowania można użyć myjki lub szczotki do warzyw.

### **CZYSZCZENIE POSKRAMIACZY PŁOMIENI**

Mycie poskramiaczy płomieni po każdym użyciu nie jest konieczne, ale okresowo zaleca się mycie ich w roztworze mydła i ciepłej wody. Użyj szczotki drucianej, aby usunąć uporczywe przypalone pozostałości po gotowaniu. Dokładnie wysusz poskramiacze czasu przed ponowną instalacją.

### **CZYSZCZENIE PALNIKÓW**

WAŻNE: Pokrętki regulacji gazu powinny znajdować się w pozycji "OFF", a przewód paliwowy powinien być odłączony od kolektora zaworów gazowych. Aby zmniejszyć ryzyko wystąpienia FLASHBACK, poniższą procedurę należy postępować co najmniej raz w miesiącu lub gdy grill nie był używany przez dłuższy czas.

1. Wyjmij palniki z grilla, ostrożnie podnosząc każdy palnik do góry i odsuwając go
2. Szczotka druczana na całej zewnętrznej powierzchni palnika w celu usunięcia resztek jedzenia i brudu. Wyczyść wszelkie zatkane porty sztywnym drutem, takim jak otwarty spinacz do papieru.
3. Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń (pęknięć lub), a jeśli takie uszkodzenia zostaną stwierdzone, zamów i zainstaluj nowy palnik.
4. Po zamontowaniu sprawdź, czy otwory zaworów gazowych są prawidłowo umieszczone na końcach rurek palnika. Sprawdź również położenie elektrody iskrowej.