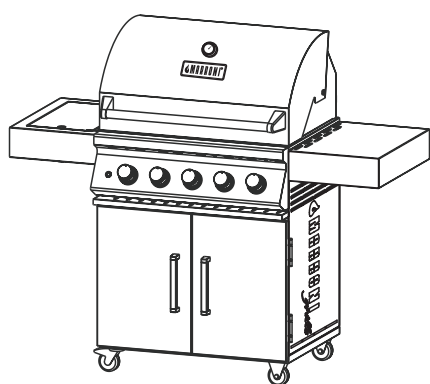
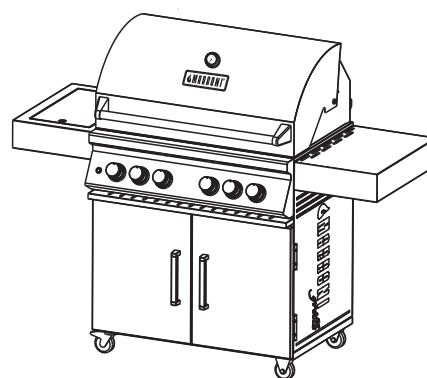


INSTRUKCJA MONTAŻU I INSTRUKCJA OBSŁUGI

Zewnętrzne grille gazowe



PANAREA



STROMBOLI



VESUVIUS

CE 0063

Używaj tylko na zewnątrz, przeczytaj instrukcję przed użyciem tego urządzenia

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



UWAGA

WOLNO:

Dokręcać wszystkie złączki gazowe za pomocą klucza.

Za każdym razem, gdy używasz urządzenia, sprawdzaj wszystkie węże gazowe i połączenia rurowe pod kątem uszkodzeń, przecięć i pęknięć.

Zawsze wykonuj test szczelności wodą z mydłem.

Regularnie sprawdzaj palniki główne, palniki boczne i palnik na podczerwień pod kątem gniazd owadów i pajęczyn. Gniazda i pajęczyny są niebezpieczne i należy je całkowicie wyczyścić.

WOLNO używać urządzenia wyłącznie na zewnątrz.

Dostępne części mogły być bardzo gorące, **ZAWSZE TRZYMAJ DZIECI** z dala od urządzenia.

Napełnij butlę z gazem u autoryzowanego dostawcy gazu.

NIE dotykaj gorących elementów, zawsze noś rękawice ochronne.

Zamknij zawór butli z gazem po każdym użyciu.

Regularnie czyść tackę na tłuszcz.

NALEŻY używać grilla w odległości co najmniej 1.5m od ścian lub powierzchni materiałów, łatwopalnych, benzyny, łatwopalnych cieczy lub oparów.

Wyłączyć dopływ gazu do butli gazowej.

Sposób użycia: Umieść butlę z gazem z dala od urządzenia.

W przypadku wycieku gazu należy wyłączyć dopływ gazu na butli gazowej.

NIE napełniaj butli z gazem powyżej 80% korka.

NIE:

Podczas rozpalania NIE pochylaj się nad urządzeniem,

NIE WOLNO przechowywać materiałów łatwopalnych, benzyny ani łatwopalnych cieczy w pobliżu urządzenia.

NIE WOLNO używać urządzenia z założoną pokrywą.

NIE WOLNO używać żadnych plastikowych ani szklanych przyborów.

NIE WOLNO używać urządzenia przy silnym wietrze.

NIE wyjmuj zaworów sterujących.

NIE WOLNO testować pod kątem wycieku gazu z otwartym płomieniem.

NIE przechowuj zapasowych butli z gazem w urządzeniu.

NIE UMIESZCZAJ BUTLI Z GAZEM POZIOMO (ZAWSZE TRZYMAJ W POZYCJI PIONOWEJ).

NIE używaj urządzenia w pomieszczeniach.

NIE modyfikuj konstrukcji urządzenia, rozmiaru palnika, portu wtryskiwacza ani żadnych innych elementów.

NIE przenoś urządzenia, gdy jest używane.

NIE WOLNO blokować wentylacji urządzenia.

NIE WOLNO dopuścić do kontaktu elastycznego węża doprowadzającego gaz lub przewodu elektrycznego z gorącą powierzchnią urządzenia.

NIE WOLNO używać węgla drzewnego ani innych paliw stałych do tego urządzenia.

NIE ODŁĄCZAJ żadnych złączy gazowych podczas pracy urządzenia.

NIE WOLNO używać zardzewiałej lub uszkodzonej butli z gazem ani uszkodzonego zaworu.

PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM DO URZĄDZENIA

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

Urządzenie jest przystosowane do pracy z:

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



OSTRZEŻENIE

Z urządzeniem można używać wyłącznie rodzaju gazu i kategorii gazu wskazanej na tabliczce znamionowej urządzenia.

Wąż gazowy i reduktor gazu

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

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

Żywotność sterownika szacowana jest na 10 lat. Zaleca się wymianę regulatora w ciągu 10 lat od daty produkcji lub jeśli wymagają tego warunki krajowe.

Rodzaj wymiennego węża powinien spełniać normę EN16436-Class 3.

Zastosowany wąż musi być zgodny z odpowiednią normą dla kraju użytkownika. 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 urządzenia inną niż jego połączenie. Zaleca się wymianę węża w ciągu 1 roku od daty produkcji lub jeśli wymagają tego warunki krajowe.



UWAGA

Urządzenie jest przeznaczone do użytku z zespołem reduktora i węża, jeśli nie został dostarczony przez producenta, użytkownik musi wybrać autoryzowany reduktor i wąż gazowy zgodny z wymaganymi normami i lokalnymi przepisami.

Przechowywanie urządzenia

Gdy urządzenie nie jest używane, przechowywanie urządzenia wewnątrz jest dopuszczalne tylko wtedy, gdy butelka jest odłączona i wyjęta z urządzenia. Jeśli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w środowisku wolnym od kurzu i zalecamy założenie na nie pokrowca, aby je chronić.

Butla

Butla z gazem nie powinna tonąć ani być traktowana nieostrożnie! Butelkę należy odłączyć, gdy nie jest używana. Po odłączeniu butli od urządzenia załóż osłonę ochronną na butlę, podczas wymiany butli z gazem należy uważać, aby trzymać ją z dala od wszelkich źródeł zapłonu.

Zużyte 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 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.

Podłączanie do urządzenia

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

W przypadku wymiany węża należy go przymocować do urządzenia i przyłącza regulatora za pomocą węża clamps.

Odłącz automat od butelki, gdy nie jest używany (zgodnie z instrukcją z regulatorem).

Sprawdź, czy nie ma wycieków

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 wyłączony, podłącz butelkę do reduktora, regulator do węża, a wąż do urządzenia, 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 usunąć, NIE próbuj usuwać wycieku, ale skonsultuj się ze sprzedawcą gazu.

OŚWIETLENIE URZĄDZENIA



UWAGA

Przeznaczony jest do użytku na zewnątrz, z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych.

Ważne jest, aby nad głową nie było żadnych przeszkód i aby minimalna odległość wynosiła 1.5 m od boku lub tyłu urządzenia.

Ważne jest, aby otwory wentylacyjne w komorze butli nie były zablokowane. Urządzenie należy używać na płaskiej, stabilnej i niepalnej powierzchni.

Urządzenie powinno być chronione przed bezpośrednimi przeciągami i powinno być umieszczone lub zabezpieczone przed bezpośrednim wnikaniem wody (np.g. deszcz).

Części zapieczętowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika.

Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji żadnej części tego urządzenia, naprawy i konserwacja powinny być wykonywane wyłącznie przez zarejestrowanego technika 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.

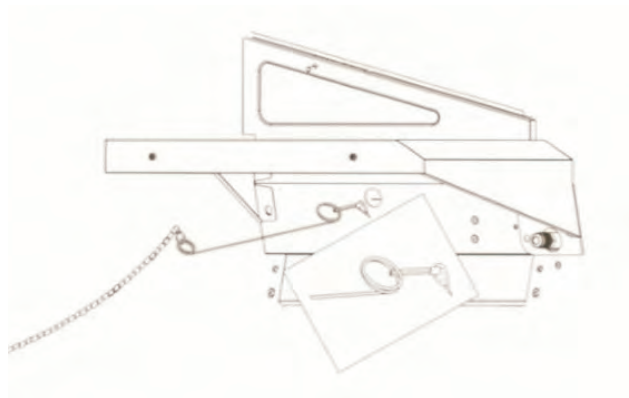
NIE próbuj zapalać palników z zamkniętą pokrywą, gromadzenie się niezapalonego gazu wewnątrz zamkniętej pokrywy jest niebezpieczne.

Palnik boczny przeznaczony jest do garnka/patelni o średnicy 180-260mm, boczna pokrywa palnika nie może służyć jako stół warsztatowy, nie należy umieszczać niczego na bocznej pokrywie palnika po zamknięciu.

Wytyczne dotyczące oświetlenia:

1. Przeczytaj instrukcję przed zapłonem.
2. Otwórz pokrywę i upewnij się, że wszystkie pokręta znajdują się w pozycji OFF (•).
3. Podłącz reduktor do butli gazowej, reduktor do węża, a wąż do urządzenia, włącz dopływ gazu na butli. Użyj wody z mydłem, aby sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu między butlą a reduktorem.
4. Wciśnij i przekręć pokrętło sterujące w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji wysokiej (**ti-1**), rozlegnie się kliknięcie
Słysząc, aż palnik się zapali, jeśli palnik nie zapali się po kilku kliknięciach, przekręć pokrętło z powrotem do pozycji OFF (•), a następnie powtórz procedurę.
5. Wyreguluj temperaturę, przekręcając pokrętło do pozycji High (**ti-1**)/ 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 butelki lub przełącznik regulatora do pozycji "OFF", a następnie przekręć wszystkie pokręta na urządzeniu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji "OFF" (•).

Aby rozpałić zapałką:



1. Aby zapalić główne palniki zapałką, włóż podkład do uchwyty zapałki, jak pokazano i zapal zapałkę, a następnie włóż do otworu oświetleniowego po prawej stronie grilla, naciśnij i przekręć pokrętkę sterującą w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do górnej pozycji (II,\) palnika znajdującego się najbliżej zapałki.
2. Aby zapalić pozostałe palniki, zdejmij ruszty grilla i umieść zapałkę w pobliżu głównych portów palnika, naciśnij i przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do wysokiej pozycji (II,\) palnika znajdującego się najbliżej zapałki.
3. Aby zapalić palnik boczny za pomocą zapałki, użyj narzędzia do uchwyty zapałki jak powyżej i umieść zapaloną zapałkę obok otworów głowicy palnika bocznego, naciśnij i obróć pokrętkę palnika bocznego w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji High (II,\), aby zapalić gaz.
4. Jeśli powyższe kroki zostaną wykonane, nie zapalaj palnika, wyłącz go, odczekaj 5 minut, a następnie powtórz.

Przed pierwszym gotowaniem na grillu rozpal grill, przekręć wszystkie pokrętki sterujące na wysoką temperaturę (II,\), upewnij się, że wszystkie palniki są zapalone i zamknij pokrywę na około 15 minut, co spowoduje "oczyszczenie termiczne" wnętrza i rozproszenie zapachu z grilla. Możesz zobaczyć pewne przebarwienia części w strefie gotowania, jest to naturalne.

CZYSZCZENIE I PIELEGNACJA



UWAGA

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

NIE WOLNO mylić brązowego lub czarnego tłuszczu i nagromadzonego dymu z farbą. Wnętrze urządzenia gazowe nie jest malowane w naszej fabryce (i NIGDY nie powinno być malowane). Nałóż silny detergent i roztwór wody lub użyj środka do czyszczenia grilla ze szczotką po wewnętrznej stronie pokrywy i na spodzie urządzenia. Spłucz i pozostaw do całkowitego wyschnięcia na powietrzu.

NIE WOLNO używać grilla ani środka do czyszczenia piekarników na pomalowanych powierzchniach.

NIE WOLNO używać ściernych lub łatwopalnych środków czyszczących, ponieważ spowoduje to uszkodzenie części urządzenia i spowodowanie pożaru.

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

Powierzchnie porcelanowe : Ze względu na skład przypominający szkło, większość pozostałości można zetrzeć roztworem sody oczyszczonej i wody lub specjalnie opracowanym detergentem. W przypadku uporczywych plam użyj nieściernego proszku czyszczącego.

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

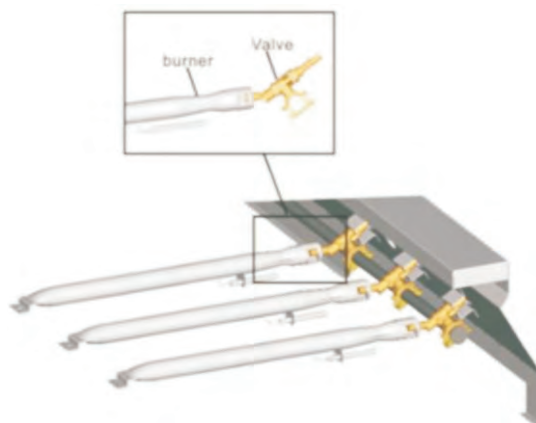
Powierzchnie ze stali nierdzewnej: Stal nierdzewna mogłaby pokryć się śladami rdzy, gdyby nie była odpowiednio konserwowana. Aby zachować wysokiej jakości wygląd urządzenia, po każdym użyciu umyj ciepłą wodę z mydłem z łagodnym detergentem i wytrzyj do sucha miękką, nierysującą szmatką. Nałóż ochronny płyn do stali nierdzewnej, taki jak WD-40, na powierzchnię, aby zapobiec powstawaniu śladów korozji.

Rusztzy grillowe: Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Na uporczywe plamy można użyć nieściernego proszku czyszczącego, a następnie spłukać wodą.

Czyszczenie zespołu palnika

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

- 1 Wyłącz gaz za pomocą pokręteł regulacji butli gazowej.
- 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.
- 5 Użyj szczotki drucianej, aby pokryć całą zewnętrzną powierzchnię palnika, aby usunąć resztki jedzenia i brud.
- 6 Wyczyść zatkane 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 stać się większe. Jeśli znajdziesz duże pęknięcia lub, wymień palnik.
- 8 Ostrożnie zainstaluj palniki.
- 9 Wkręć na końcu palnika.
- 10 Wymień tackę na tłuszcz i ruszty grillowe.



Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń (pęknięć lub).

W przypadku stwierdzenia uszkodzenia wymień palnik na nowy. Zainstaluj ponownie palnik i 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 w mały haczyk (dobrze sprawdzi się lekki wieszak). 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 wepchnąć powietrze do rury palnika i z otworów wentylacyjnych. Sprawdź każdy port, aby upewnić się, że powietrze wydostaje się z każdego otworu.



OSTRZEŻENIE

NIEBEZPIECZNE PAJĄKI

FAKT: Czasami pająki i inne owady wpełzają do rur grillowych podłączonych 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. Wyczyść palniki przed użyciem, po przechowywaniu, na początku sezonu lub po upływie miesiąca od ich nieużywania.







Na wlotach powietrza umieszczone są ochroniacze pająków, które zmniejszają ten problem, ale go nie eliminują! Przeszkoda może spowodować odrzut (pożar w rurach palnika). Grill może się jeszcze zapalić, ale przeszkoda nie pozwala na pełny przepływ gazu do palników.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



Problem	Możliwa przyczyna	Ja Zapobieganie/rozwiązanie
Palnik(i) nie zapala się.	* Brak przepływu gazu.	* Sprawdź, czy zbiornik LP nie jest pusty
	* Nakrętka łącząca i regulator nie są w pełni połączone.	* Przekręć nakrętkę łączącą o pół do trzech czwartych następnego obrotu.. Dokręcaj tylko ręcznie – nie używaj narzędzi.
	* Utrudnienie przepływu gazu.	* Wyczyść rurkę palnika.
	* Odłączenie palnika od zaworu	* Podłącz ponownie palnik i zawór.
	* Czy urządzenie jest zmontowane poprawnie?	* Sprawdź etapy montażu instrukcje.
Nagły spadek przepływu gazu lub niski płomień.	* Brak gazu.	* Sprawdź, czy w zbiorniku LP jest gaz.
	* Zadziałał zawór przelewowy.	*Wyłącz pokrętła, odczekaj 30 sekund i zapal urządzenie. Jeśli płomień są nadal niskie, wyłącz pokrętła i zawór zbiornika niskiego ciśnienia. Odłącz kontroler. Podłącz ponownie sterownik i wykonaj test szczelności. Włącz zawór zbiornika niskiego ciśnienia, odczekaj 30 sekund i zapal urządzenie.
Płomień wybuchną.	* Silny lub porywisty wiatr.	* Obróć przód grilla pod wiatr lub Zwiększ wysokość płomienia.
	* Niska zawartość gazu skroplonego.	* Napełnij zbiornik LP.
	* Zadziałał zawór przelewowy.	* Patrz "Nagły spadek przepływu gazu" powyżej
Zaostrzenia.	* Nagromadzenie tłuszczu.	* Wyczyść grill.
	* Nadmierna zawartość tłuszczu w mięsie.	*Odetnij tłuszcz z mięsa przed grillowaniem.
	* Za duża temperatura.	* Dostosuj (niższą) temperaturę odpowiednio.
Uporczywy pożar tłuszczu.	* Tłuszcz uwięziony przez żywność nagromadzoną wokół układu palnika.	* Przekręć pokrętła do pozycji OFF. Wyłącz gaz na zbiorniku LP . Pozostaw pokrywkę na miejscu i pozwól ogniu się wypalić. 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 palnik i/lub rury palnika.

INFORMACJE TECHNICZNE

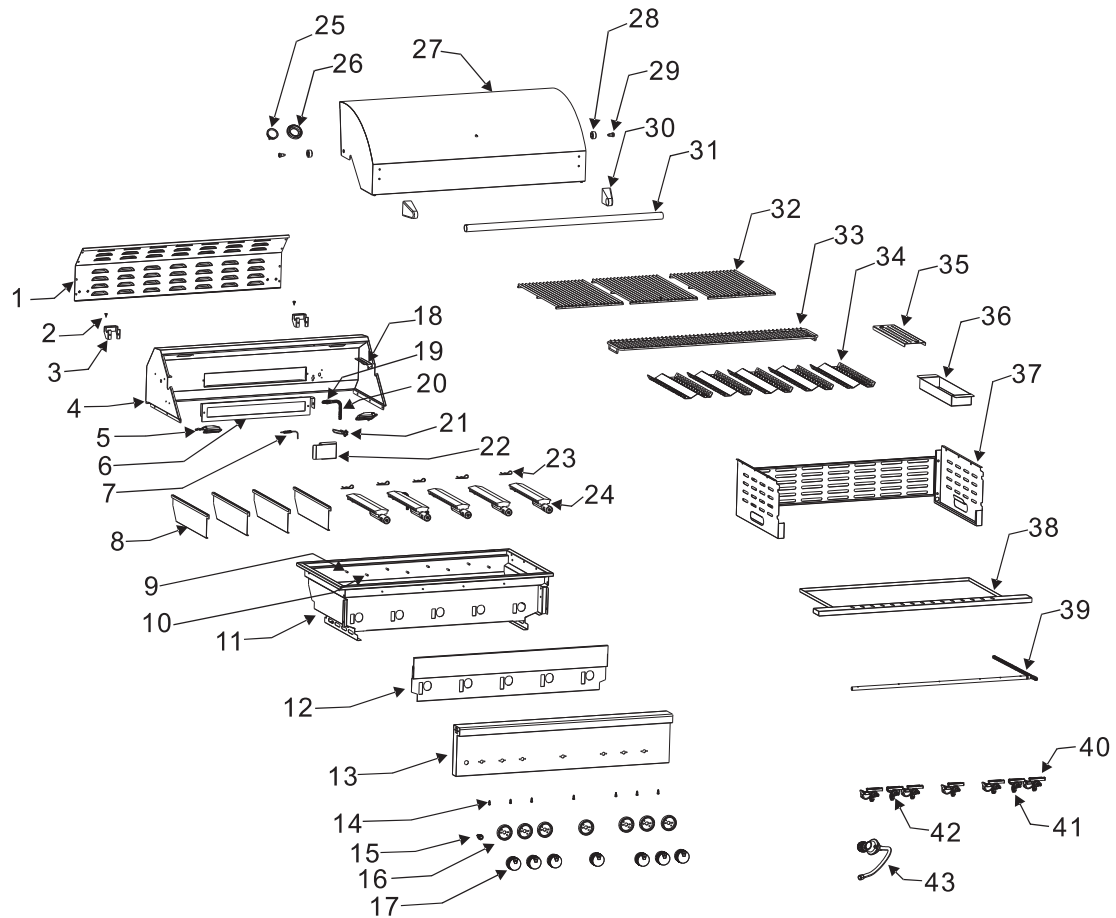
 0063/24 Cadero Kod identyfikacyjny: Numer katalogowy: 0063CT7402		 OSTRZEŻENIE *Używaj tylko na zewnątrz. *Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. *UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka. *To urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania. *Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania. *Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli gazowej. *Nie modyfikuj urządzenia.		
Nazwa urządzenia	Zastosowanie na zewnątrz: grill gazowy.		Numer seryjny	
Model nr.	CBF3DD-I		Wolnostojący grill gazowy PANAREA	
Kategoria urządzenia	13+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Butan, propan lub ich mieszanina.	Butan, propan lub ich mieszanina .
Ciśnienie gazu	28-30 mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Całkowity dopływ ciepła (hs)	Lokal mieszkalny 20. W § 20 ust. 22 kW		Lokal mieszkalny 20. W § 20 ust. 22 kW	Lokal mieszkalny 20. W § 20 ust. 22 kW
Zużycie gazu	1473 g/h		1459 g/h	1473 g/h
Wtryskiwacz	Grill główny	1 mm	1 mm	0,88 mm
	Kratka boczna	0. V § 0 Średnica 89 mm	0. V § 0 Średnica 89 mm	Średnica 0,79 mm
	Tyłny grill	Średnica 0,89 mm	0. V § 0 Średnica 89 mm	0. V § 0 Średnica 79 mm

 0063/24 Cadero Kod identyfikacyjny: Numer katalogowy: 0063CT7402		 OSTRZEŻENIE *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	Zastosowanie na zewnątrz: grill gazowy.		Numer seryjny	
Model nr.	CBF4DD-I		Wolnostojący grill gazowy STROMBOLI	
Kategoria urządzenia	13+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Butan, propan lub ich mieszanina.	Butan, propan lub ich mieszanina .
Ciśnienie gazu	28-30 mbar	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
	Kratka boczna	0. V § 0 Średnica 89 mm	0. V § 0 Średnica 89 mm	0. V § 0 Średnica 79 mm
	Tyłny grill	1 mm	1 mm	0,88 mm

INFORMACJE TECHNICZNE

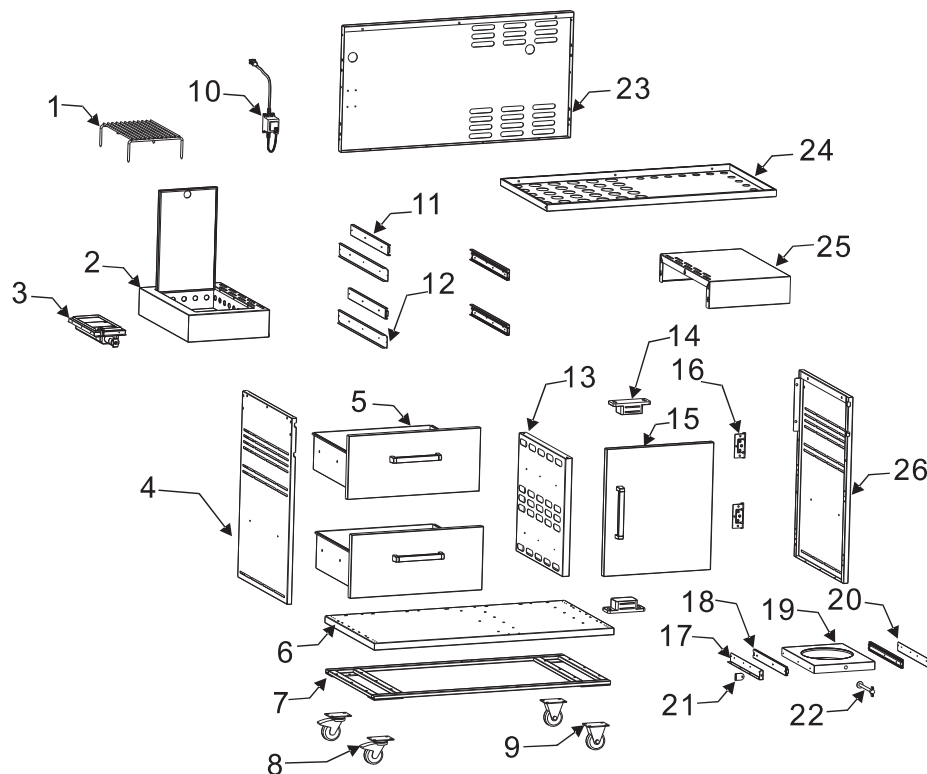
 0063/24 Cadero Kod identyfikacyjny: Numer katalogowy: 0063CT7402		 WARNING *Używaj tylko na zewnątrz. *Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. *UWAGA: dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z daleka. *To urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania. *Nie przenoś urządzenia podczas użytkowania. *Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli gazowej. *Nie modyfikuj urządzenia.		
Nazwa urządzenia	Zastosowanie na zewnątrz: grill gazowy.		Numer seryjny	
Model nr.	CBFS00CDC-I		Wolnostojący grill gazowy VESUVIUS	
Kategoria urządzenia	13+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(50)
Rodzaj gazu	Butan	Propan	Butan, propan lub ich mieszanina.	Butan, propan lub ich mieszanina .
Ciśnienie gazu	28-30 mbar	37mbar	30mbar	50mbar
Całkowity dopływ ciepła (hs)	Rozdział 29. W § 29 ust. 9 kW		Rozdział 29. W § 29 ust. 9 kW	29,9 kW
Zużycie gazu	2178 g/h		2158 g/h	2178 g/h
Wtryskiwacz	Grill główny	1 mm	1 mm	0. V § 0Średnica 88 mm
	Kratka boczna	0. V § 0Średnica 89 mm	0. V § 0Średnica 89 mm	0. V § 0Średnica 79 mm
	Tylny grill	1 mm	1 mm	0,88 mm

LISTA CZĘŚCI ZAMIENNYCH



REF#	OPIS	ILOŚĆ	REF#	OPIS	ILOŚĆ
1	OSŁONA KLAPY BAGAŻNIKA	1	23	KOLEK COTTERA	5
2	UCHWYT NA ROŻEN (opcjonalnie)	2	24	PALNIK ZE STALI NIERDZEWNEJ ODLEWANEJ	5
3	GUMA	2	25	TERMOMETR	1
4	POKRYWA - TYŁ	1	26	GNAZDO TERMOMETRU	1
5	ŚWIATŁO HALOGENOWE	2	27	POKRYWA - PRZÓD	1
6	TYLNY PALNIK	1	28	OSŁONA TULEI OSI	2
7	TERMOELEMENT	1	29	OŚ POKRYWY	2
8	ROZDZIELACZ CIEPŁA (opcjonalnie)	4	30	ZASŁEPKA UCHWYTU POKRYWY	2
9	SWORZEŃ PODTRZYMUJĄCY ROZPRASZACZ CIEPŁA	8	31	UCHWYT POKRYWY	1
10	SWORZEŃ PODTRZYMUJĄCY FLAME BUSTER	5	32	RUSZT	3
11	MONTAŻ PALENISKA	1	33	RUSZT GRZEWCZY	1
12	PANEL IZOLACYJNY	1	34	POGROMCA PŁOMIENI	5
13	PANEL STEROWANIA	1	35	POKRYWKA WĘDZARNI (opcjonalnie)	1
14	ŚWIATŁO LED	7	36	WĘDZARNIA (opcjonalnie)	1
15	WŁĄCZNIK ŚWIATŁA	1	37	MONTAŻ IZOLACJI ZEWNĘTRZNEJ	3
16	GNAZDO GAŁKI	7	38	PATELNIĄ TŁUSZCZOWA	1
17	GUZIK	7	39	ODMIANA	1
18	UCHWYT NA STOJAK DO PODGRZEWANIA	2	40	ZAWÓR GAZOWY PALNIKA GŁÓWNEGO	5
19	TYLNY OTWÓR PALNIKA	1	41	ZAWÓR GAZOWY TYLNEGO PALNIKA	1
20	ELASTYCZNA RURA ZE STALI NIERDZEWNEJ	1	42	ZAWÓR GAZOWY PALNIKA BOCZNEGO	1
21	ZAPALNIK TYLNEGO PALNIKA	1	43	LP REGULATOR	1
22	SKRZYŃKA ZAPŁONOWA TYLNEGO PALNIKA	1			

TYLKO DLA MODELU WÓZKA

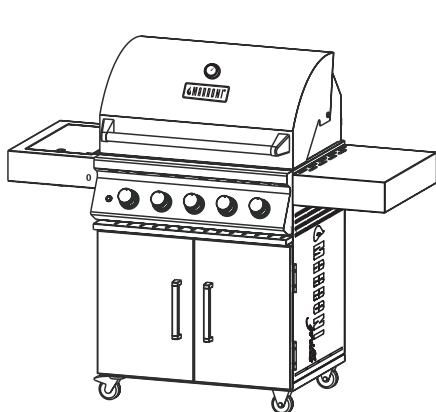


REF #	OPIS	ILOŚĆ	REF #	OPIS	ILOŚĆ
1	KRATKA BOCZNA ZE STALI NIERDZEWNEJ COOKONG	1	14	MAGNES	2
2	BOCZNY PALNIK NA PODCZERWIĘŃ	1	15	DRZWI	1
3	BOCZNY PALNIK NA PODCZERWIĘŃ	1	16	ZAWIAS	2
4	LEWY PANEL	1	17	UCHWYT NA BUTLĘ GAZOWĄ PRZESUWA SIĘ W LEWO	1
5	GNIAZDO	2	18	PRZESUWNY UCHWYT BUTLI GAZOWEJ	2
6	PANEL DOLNY	1	19	UCHWYT NA BUTLĘ GAZOWĄ	1
7	RAMA DOLNA	1	20	UCHWYT BUTLI GAZOWEJ PRZESUWA SIĘ W PRAWO	1
8	ROWER UNIWERSALNY	2	21	BLOKADA OBRAZU	1
9	KOŁO	2	22	BLOKADA BUTLI GAZOWEJ	1
10	TRANSFORMATOR	1	23	PANEL TYLNY	1
11	SUWAK TŁUMIĄCY	4	24	PANEL GÓRNY	1
12	WSPORNIK SZUFLADY	2	25	PRAWY STOLIK BOCZNY	1
13	ŚRODKOWY SEPARATOR	1	26	PRAWY PANEL	1

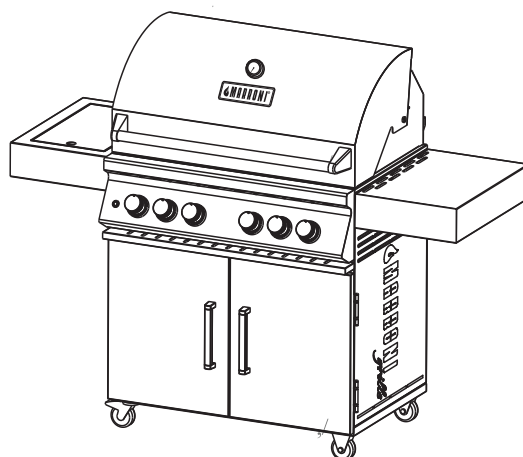
INSTRUKCJE SKŁADANIA

Potrzebne narzędzia: śrubokręt krzyżakowy, klucz dostarczany z produktem

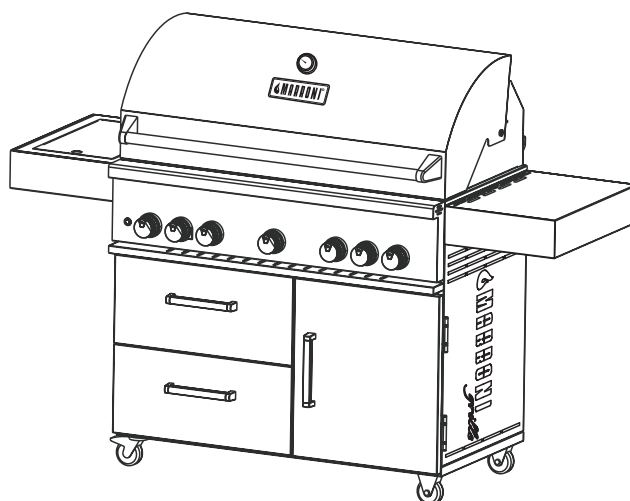
WAŻNE: ABY PRAWIDŁOWO WYRÓWNAĆ OŚCIEŻNICĘ I DRZWI, ZAMONTUJ KRATKĘ NA PŁASKIEJ, RÓWNEJ POWIERZCHNI.



PANAREA



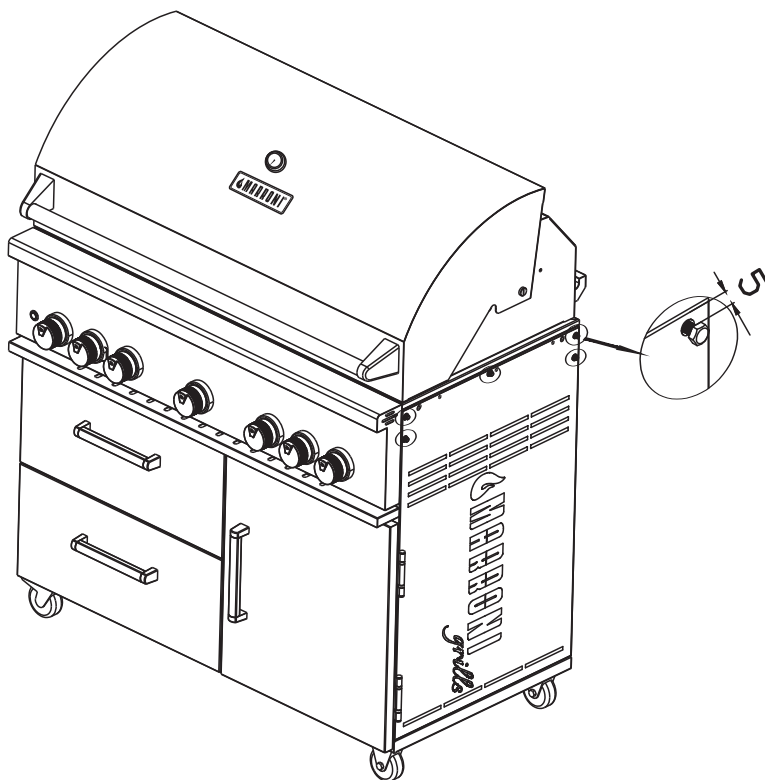
STROMBOLI




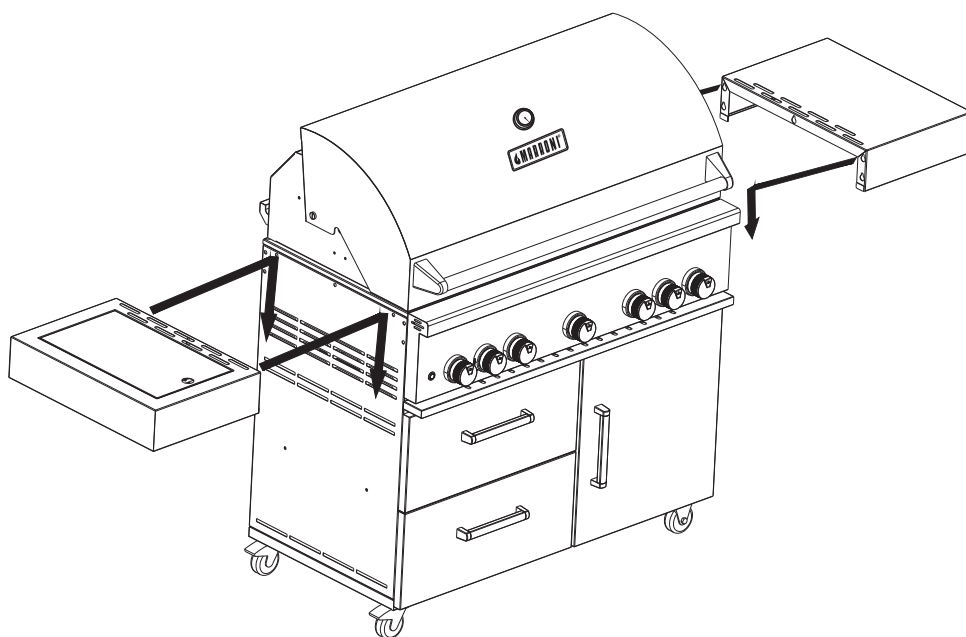
VESUVIUS

ETAPY MONTAŻU

1

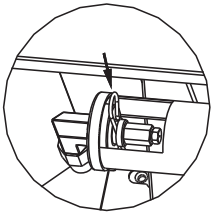
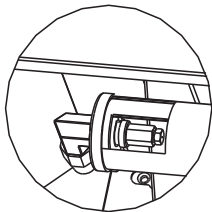
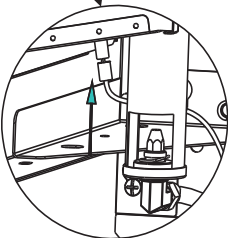
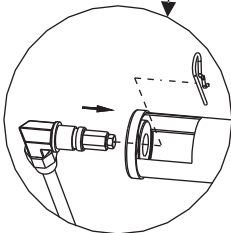
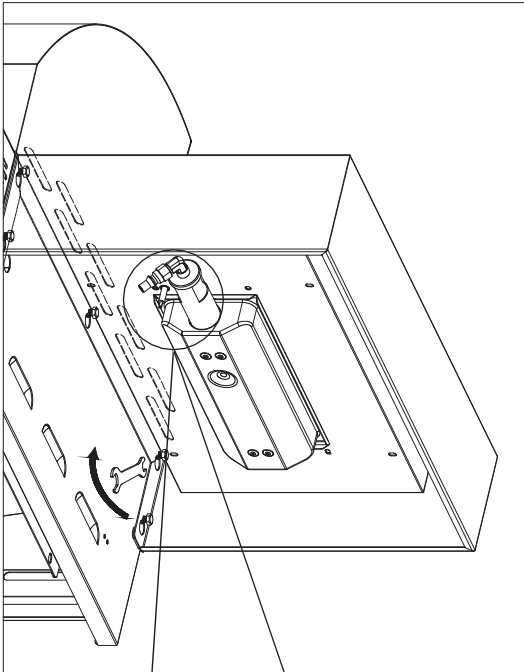


 M6 * 12 10 sztuk śruba



ETAPY MONTAŻU

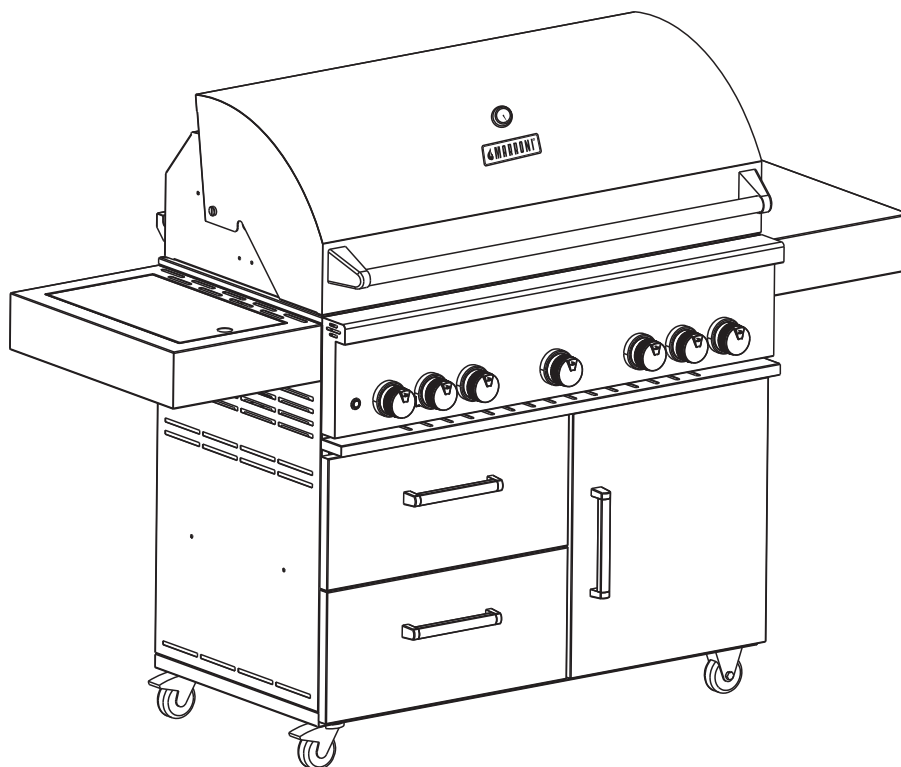
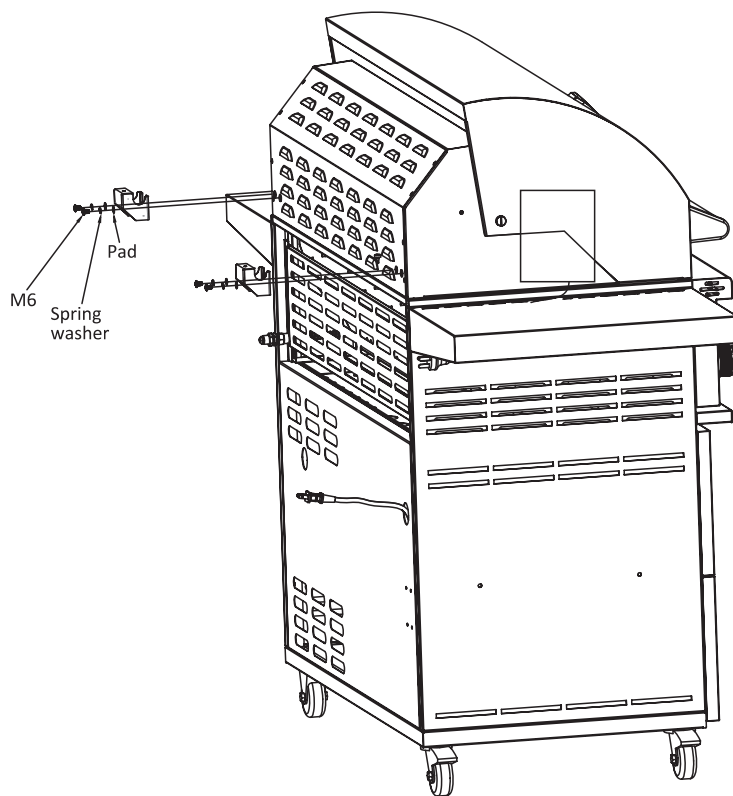
2



 1 SZT

ETAPY MONTAŻU

3

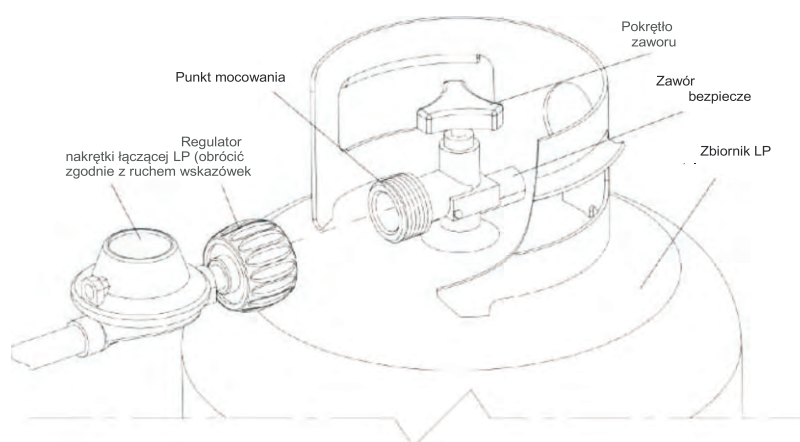


ETAPY MONTAŻU

PODŁĄCZANIE DO ŹRÓDŁA GAZU

W przypadku typowego podłączenia zasilania gazem należy zapoznać się z poniższymi instrukcjami i rysunkami. Zdecydowanie zalecamy profesjonalny montaż i podłączenie grilla gazowego.

WAŻNE: Upewnij się, że pokrętła sterujące grilla są w pozycji "OFF" przed podłączeniem grilla do źródła gazu.



Podłączenie butli z gazem LPG i reduktorów różni się w zależności od

kraju

- Regulator ciśnienia gazu LPG i zespół węża dostarczone z tym urządzeniem muszą być używane bez modyfikacji.
- Upewnij się, że zbiornik jest zablokowany w pozycji pionowej.
- Upewnij się, że zawór na zbiorniku jest wyłączony.
- Obróć czarną nakrętkę łączącą węża i zespołu regulatora zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
- Przed włączeniem dopływu gazu upewnij się, że jest on całkowicie podłączony do zaworu butli.

ETAPY MONTAŻU

- Zdejmij plastikową nasadkę z rurki z tyłu grilla.
- Podłącz drugi koniec elastycznej rury do zaworu odcinającego za pomocą złączki.
- Podłącz zawór odcinający do przewodu doprowadzającego gaz.



KONTROLA WYCIEKU GAZU

Przed pierwszym użyciu i na początku każdego nowego sezonu (lub przy każdej wymianie butli gazowej przy użyciu LP) należy sprawdzić wycieki gazu. Wykonaj następujące kroki:

1. Przygotuj roztwór mydła, mieszając jedną część płynnego detergentu i jedną część wody.
2. Wyłącz zawór (zawory) regulacji ciepła, a następnie włącz gaz u źródła.
3. Nałóż roztwór mydła na wszystkie połączenia gazowe: jeśli połączenia nie zostaną odpowiednio uszczelnione, w roztworze mydła pojawią się bąbelki. W razie potrzeby dokręć lub napraw.
4. Jeśli wystąpi wyciek gazu, którego nie można naprawić, wyłącz gaz u źródła, odłącz przewód paliwowy od grilla i natychmiast zadzwoń do sprzedawcy grilla i dostawcy gazu w celu uzyskania profesjonalnej pomocy.

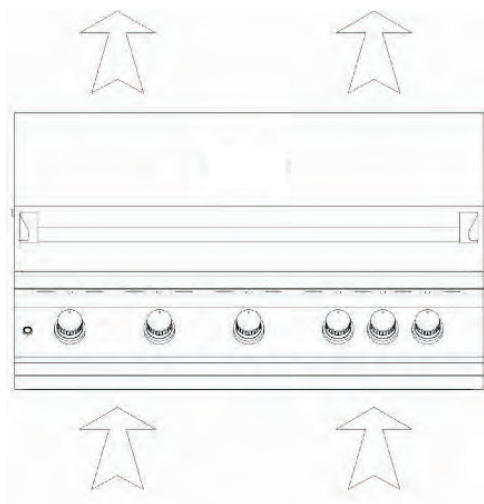
OSTRZEŻENIE:
NIGDY NIE SPRAWDZAJ, CZY NIE MA WYCIEKÓW GAZU, GDY GRILL JEST ROZPALONY!

ETAPY MONTAŻU

POZYCJONOWANIE GRILLA

Panel sterowania MUSI pozostać zdejmowany do serwisowania.

ZAPEWNIĆ PRAWDŁOWY PRZEPŁYW POWIETRZA DO SPALANIA I CHŁODZENIA

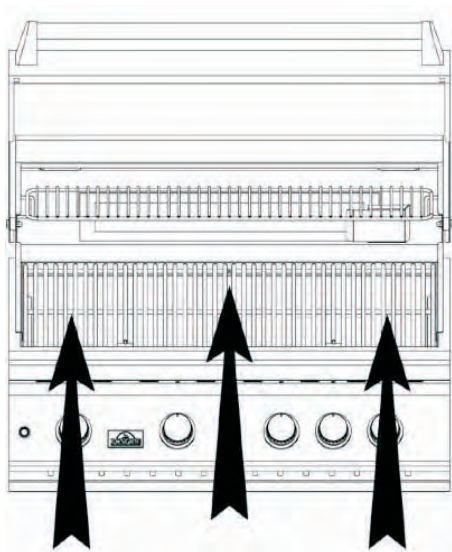


Aby grill działał zgodnie z przeznaczeniem, MUSI być utrzymany prawidłowy przepływ powietrza. Jeśli przepływ powietrza zostanie zablokowany, nastąpi przegrzanie lub słabe spalanie. Nie blokuj przedniego wlotu powietrza o średnicy 1" (2.5 cm) wzdłuż dolnej części panelu sterowania ani więcej niż 75% powierzchni rusztu grilla patelniami lub grillami.

Uwaga: Przednia komora powietrzna 1" (2.5 cm) umożliwia również dostęp do tacki ociekowej.

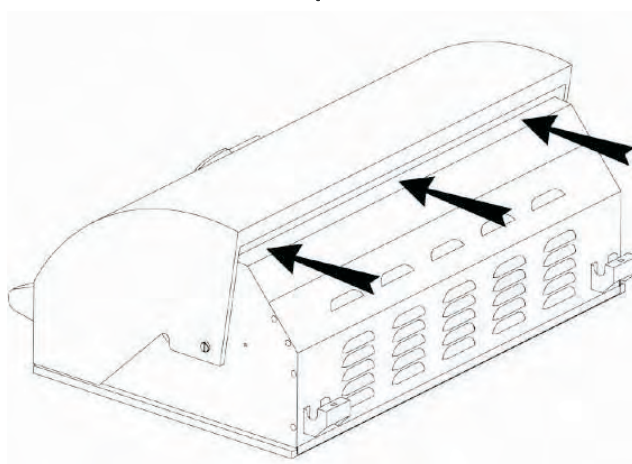
Utrzymuj prawidłowy przepływ powietrza z otworu wentylacyjnego

POPRAWNY



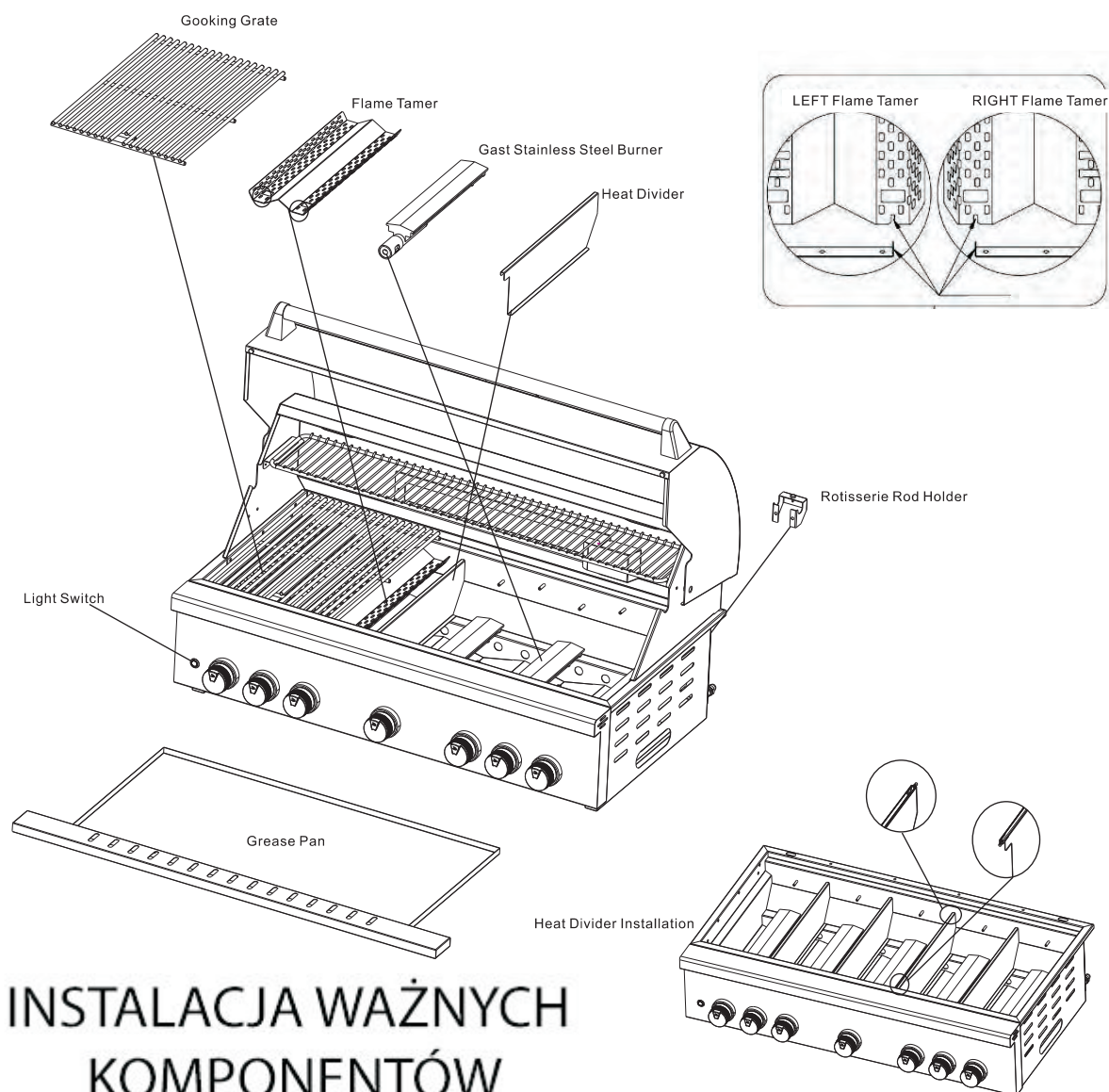
Ustaw grill tak, aby przeważający wiatr wiał w kierunku przodu grilla.

BŁĘDNY



MUSISZ chronić tylny otwór wentylacyjny kratki przed przeważającym wiatrem.

ETAPY MONTAŻU



INSTALACJA WAŻNYCH KOMPONENTÓW

1. Umieść pogromcze płomieni ze stali nierdzewnej na dolnej półce nad palnikami w wkładzie grillowym. Aby uzyskać szczegółowe informacje na temat instalacji LEWYCH i PRAWYCH pogromców płomienia, zapoznaj się z powyższym obrazkiem.
2. Umieść ruszty grillowe we wkładzie grillowym na kominku nad poskramiaczami płomienia.
3. Zamontuj wspornik pręta grilla za pomocą dostarczonych z grillem. Dwie na każdym wsporniku.

TERAZ TWÓJ GRILL JEST GOTOWY DO UŻYCIA!

OŚWIETLENIE I INSTRUKCJA OBSŁUGI

PROCEDURY OŚWIETLENIOWE

Palnik(i) główny(e):

1. Zapoznaj się z instrukcjami bezpieczeństwa znajdującymi się na pierwszej stronie instrukcji.
2. Jeśli źródłem paliwa grilla jest butla ze skroplonym gazem, sprawdź, czy butelka jest spiętowana.
3. Sprawdź, czy koniec każdej rury palnika jest prawidłowo umieszczony nad każdym otworem zaworu
4. Upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są dobrze dokręcone.
5. Zawsze otwieraj pokrywę przed zapłonem.
6. Ustaw pokrętła sterujące WSZYSTKIMI pokrętłami grilla w pozycji "OFF" i otwórz dopływ gazu.
7. Zapal tylko palniki, których zamierzasz użyć i użyj tej samej metody dla każdego z nich: Naciśnij pokrętło do końca i powoli obracaj (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 pokrętło w pozycji "OFF", odczekaj kilka minut, aż gaz się rozproszy i powtórz procedurę. Po zapaleniu palnika powtórz proces z dowolnym innym potrzebnym palnikiem.
8. Ustaw pokrętło (pokrętła) na żadaną temperaturę gotowania.

OSTRZEŻENIE:
Nie palić podczas rozpalania grilla lub sprawdzania przyłączy gazowych!

OSTROŻNOŚĆ:
Sprawdź, czy nie ma wycieków roztworem mydła, nigdy płomieniem. Zapoznaj się z instrukcjami w rozdziale "Sprawdzanie wycieków gazu?"

UWAGA: Jeśli zapalniczki nie wytwarzają iskry na końcówce elektrody, palniki można zapalić ręcznie zapałką typu firplace.

UWAGA: Aby zapalić grill gazowy za pomocą zapałki typu a, wykonaj kroki od 1 do 6 powyżej. Wyjmij ruszt grillowy i poskramiacz płomienia z palnika, który ma być zapalony. Włóż zapaloną zapałkę lub zapalniczkę butanową z długą szyjką i umieść płomień w pobliżu otworów palnika.

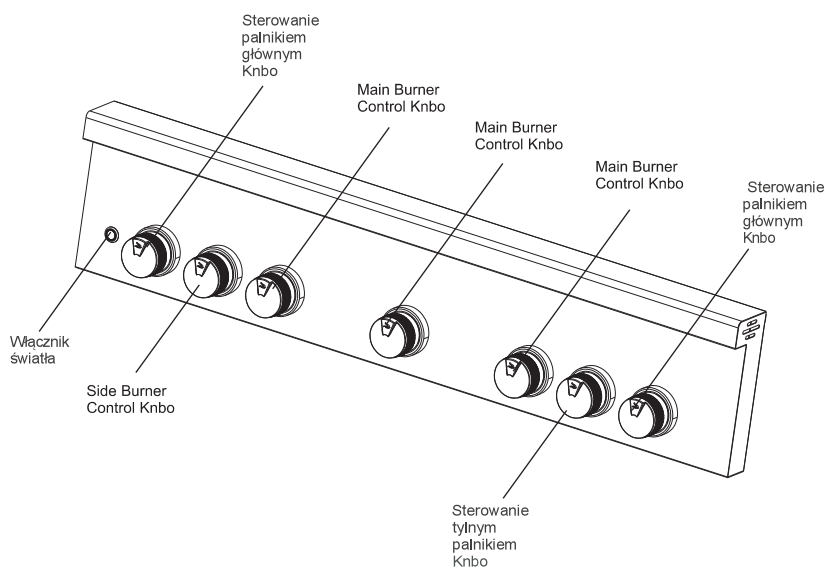
Naciśnij pokrętło sterujące i obróć w lewo do pozycji "HIGH", aby zwolnić przepustnicę. Palnik powinien być zapalony natychmiast. Jeśli potrzebny jest więcej niż jeden palnik, powtórz proces z każdym palnikiem. Wymień mikser płomieniowy i ruszt grillowy. Wyłącz palniki, które nie są potrzebne, i ustaw pozostałe palniki na żadaną temperaturę gotowania.

Palnik tylny (palnik grillowy):

Tylny palnik grillowy na podczerwień umożliwia powolne grillowanie mięsa i drobiu. Palniki na podczerwień emitują ciepło na zewnętrzną powierzchnię żywności.

1. Zawsze otwieraj pokrywę przed zapłonem.
2. Ustaw pokrętła sterujące WSZYSTKIMI pokrętłami grilla w pozycji "OFF" i otwórz dopływ gazu.

3. Wciśnij pokrętło do końca i powoli obróć (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 zapala. Jeśli palnik nie



lampka kontrolna, natychmiast ustaw pokrętło w pozycji "OFF" Odczekaj kilka minut, aż nagromadzony gaz zostanie usunięty z grilla.

4. Podczas korzystania z grilla trzymaj pokrywę zamkniętą i ustaw palnik w pozycji "ON".

UWAGA: Zapalenie palnika grilla może zająć kilka prób.

Atmosfera panująca w Wielkiej Brytanii może oznaczać, że ze względu na wilgotność powietrza potrzeba nieco więcej cierpliwości.



NIGDY NIE UŻYWAJ PALNIKA GRILLOWEGO Z GŁÓWNYM PALNIKIEM | RUSZT GRZEWCZY "ON" NALEŻY ZDJAĆ PODCZAS OBSŁUGI PALNIKA GRILLOWEGO.

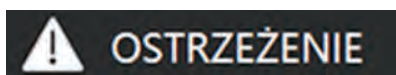
Nie próbuj regulować palnika grilla za pomocą pokrętła. Ten element sterujący ma stałe ustawienie i nie można go regulować.

UWAGA: Początkowo panel ceramiczny będzie miał niebieski płomień, który po pewnym czasie zmieni się w pomarańczowy płomień, a panel ceramiczny zaświeci się na pomarańczowo. Może to nie być oczywiste w jasnym świetle dziennym.

Aby zapalić palnik różną zapalniczką pierwszego typu, wykonaj kroki 1 i 2 powyżej. Ostrożnie włóż zapaloną zapalniczkę lub zapalniczkę butanową z długą szyjką i umieść płomień w pobliżu panelu ceramicznego. Naciśnij pokrętło sterujące i obróć w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara) do ustawienia "HIGH" lub "ON", aby zwolnić przepustnicę. Palnik należy natychmiast zapalić.

PROCEDURA OPERACYJNA

Wypalenie: Przed pierwszym gotowaniem na grillu gazowym spal grill, aby pozbyć się wszelkich zapachów lub ciał obcych, zapalając palniki, zamykając pokrywę i uruchamiając go na "WYSOKIM" 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: Przed gotowaniem niektórych potraw grill należy krótko podgrzać, w zależności od rodzaju potrawy i temperatury gotowania. Potrawy wymagające wysokiej temperatury gotowania muszą być podgrzewane przez pięć minut; potrawy wymagające niższej temperatury gotowania potrzebują tylko dwóch do trzech minut. W przypadku zapiekanek lub innych potraw wymagających powolnego gotowania nie ma potrzeby podgrzewania.

TEMPERATURY GOTOWANIA

Ustawienie WYSOKIE: Używaj tego ustawienia tylko do szybkiego podgrzewania, do smażenia steków i kotletów oraz do przypalania resztek jedzenia z rusztów grillowych po ugotowaniu.

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

Ustawienie NISKIE: Użyj tego ustawienia do gotowania w wędzarniach, na grillu i podczas gotowania bardzo chudych kawałków, takich jak ryby.

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

Gotowanie na pośrednim ogniu: Drób i duże kawałki mięsa można powoli obsmażyć do perfekcji po jednej stronie grilla za pomocą pośredniego ciepła z innego palnika. Ciepło z zapalonego palnika delikatnie krąży po całym grillu, gotując mięso lub drób bez bezpośredniego płomienia pod lub pod gotowaną żywnością. Ta metoda znacznie zmniejsza zaostrzenia podczas gotowania wyjątkowo tłustych kawałków, ponieważ nie ma bezpośredniego płomienia, który zapalałby tłuszcze i soki, które spływają podczas gotowania. Lekko ustaw tackę ociekową mniejszą niż plasterki mięsa na rusztach grillowych lub powierzchnia poskramiacza płomienia pod pieczonym mięsem. Dzięki temu możesz chwycić soki mięsne do zrobienia sosu.

Zaostrzenia: Tłuszcze i soki, które kapią z mięsa, powodują zaostrzenia. Ponieważ zaostrzenia nadają swój charakterystyczny smak i kolor potrawom gotowanym na otwartym ogniu, należy się ich spodziewać i zachęcać do nich w rozsądnych granicach. Jednak niekontrolowane zaostrzenie może spowodować zepsucie żywności. Aby kontrolować nadmierny rozbłysk spowodowany zbyt wysokim ustawieniem temperatury, przekręć pokrętkę regulacji temperatury na niższe ustawienie.

OSTROŻNOŚĆ:

Jeśli palniki zgasną podczas pracy, odetnij dopływ gazu u źródła i wyłącz wszystkie zawory gazowe. Otwórz pokrywę i odczekaj pięć minut przed ponowną próbą zapalenia (umożliwi to usunięcie nagromadzonych oparów gazowych).

OSTROŻNOŚĆ:

W przypadku pożaru tłuszczu należy odciąć dopływ gazu u źródła, wyłączyć wszystkie palniki i zamknąć pokrywę do czasu ugaszenia pożaru. Nie używaj do tego wody ani żadnych płynów. Ugasić pożar tłuszczu.

OSTRZEŻENIE:

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

GRILLOWANIE

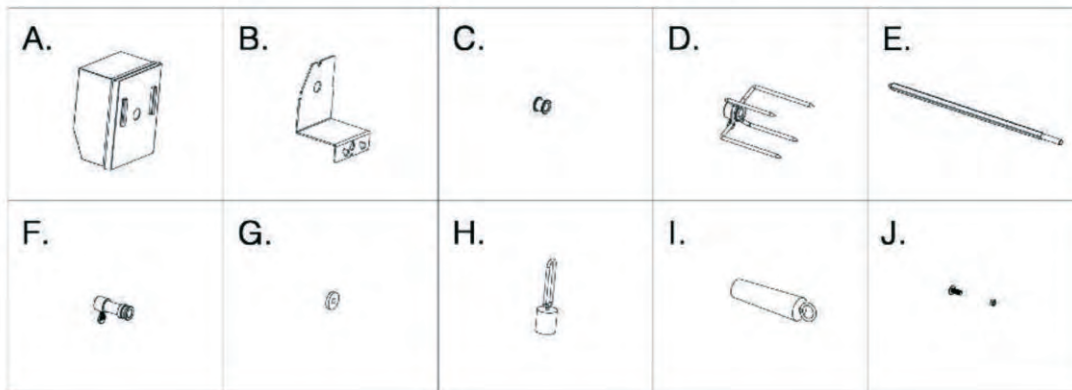
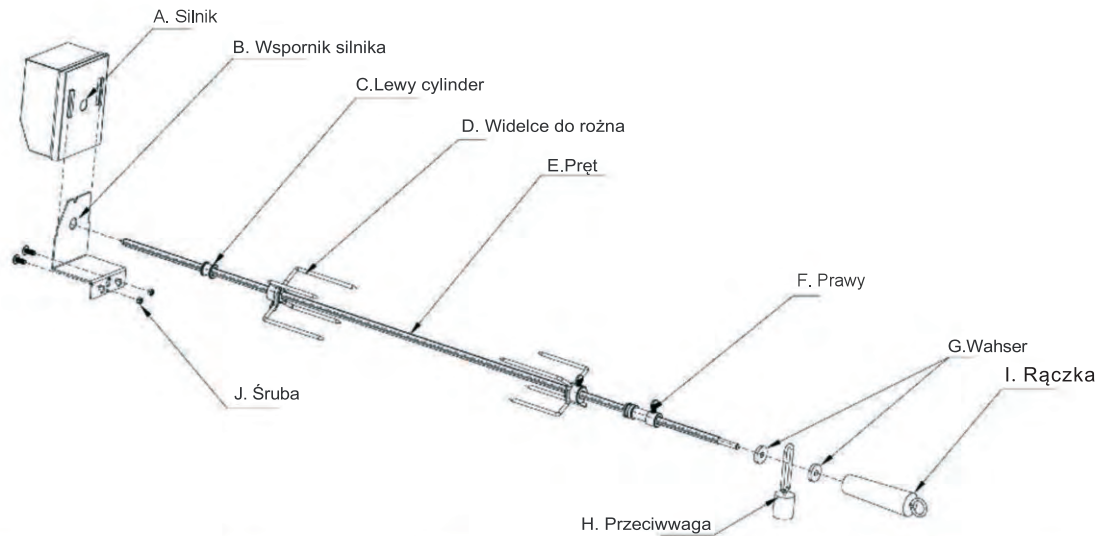
Grill jest najczęściej używany do gotowania dużych kawałków mięsa i drobiu, aby zapewnić powolne i równomierne gotowanie. Stały obrót zapewnia samopolewanie, co sprawia, że potrawy gotowane na grillu są wyjątkowo wilgotne i soczyste. Gotowanie na grillu zazwyczaj wymaga gotowania przez 1 1/2 do 4 1/2 godziny, w zależności od wielkości i rodzaju gotowanego mięsa. Możesz grillować na grillu z pośrednim ciepłem, jak pokazano na rysunku, lub za pomocą palnika na podczerwień.

Aby grillowanie było udane, mięso powinno być wyśrodkowane i równomiernie wyważone najlepiej na rożnie, aby uniknąć przeciążenia silnika grilla (patrz montaż zestawu grillowego pokazany poniżej).

Ponieważ podczas gotowania na grillu często stosuje się ciepło pośrednie, zaleca się foliową lub aluminiową tackę ociekową, aby zapobiec nadmiernemu rozpaleniu. Ogólnie rzecz biorąc, ruszty grillowe są usuwane, aby umożliwić obracanie się grilla. Miednica łukowa jest

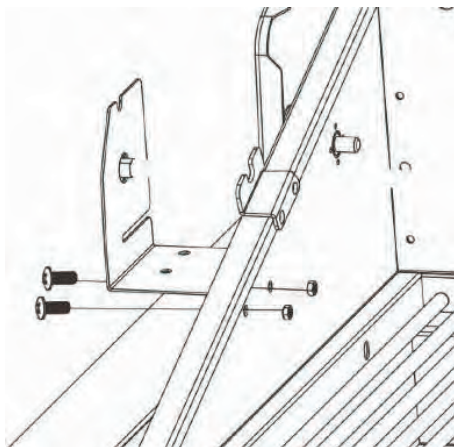
Umieść pod grillem na gorze poskramiacza płomienia, aby złapać kapiące płyny.

Elementy zestawu kołowrotka



ITEM	DESCRIPTION	QTY	ITEM	DESCRIPTION	QTY
A	240V MOTOR W/SWITCH	1	F	RIGHT ROLLER	1
B	MOTOR MOUNT BRACKET	1	G	WASHER	2
C	LEFT ROLLER	1	H	COUNTER BALANCE	1
D	SPIT FORK	2	I	HANDLE	1
E	SPIT ROD	1	J	BRACKET SCREW	2

Przymocuj wspornik do lewej strony grilla, jak pokazano poniżej, przeciągając dwie śruby



nad wspornikiem. Umieść podkładkę na końcu każdej. Zabezpiecz nakrętkami. Uważaj, aby nie dokręcić zbyt mocno. Wsuń silnik grilla na wspornik.

Mięso powinno być wyśrodkowane i wyważone tak równomiernie, jak to możliwe na roźnie, aby uniknąć przeciążenia silnika.

Aby wyregulować przeciwwagę, zwolnij prakę i wyreguluj przeciwwagę, aby prawidłowo ustawić ciężar gotowanej żywności.

Ponieważ podczas gotowania na grillu często stosuje się ciepło pośrednie, zaleca się foliową lub aluminiową tackę ociekową, aby zapobiec nadmiernemu rozpaleniu. Jeśli podczas korzystania z grilla potrzeba więcej miejsca, wyjmij ruszty grillowe i umieść tackę ociekową na poskramiaczu płomienia. Możesz dodać piwo, wino lub wodę na patelnię.

Przed włączeniem gazu zaleca się napełnienie grilla mięsem do gotowania, aby sprawdzić, czy rożen obraca się prawidłowo bez niepotrzebnego obciążania silnika. Następnie zapal palnik na podczerwień.



Uwaga:
Mocowanie silnika
może się
nieznacznie różnić!

KONTROLA/CZYSZCZENIE PALNIKÓW I OTWORÓW ZAWORÓW GAZOWYCH

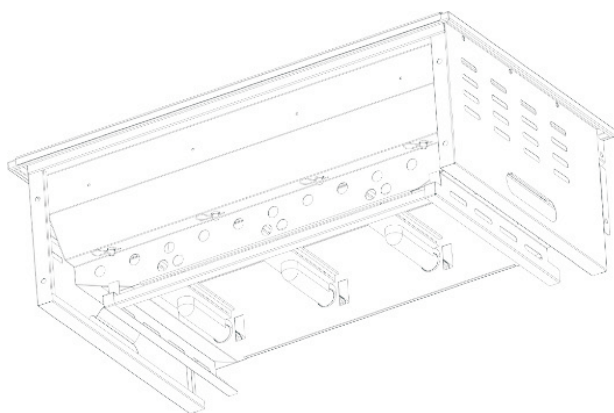
Postępując zgodnie z tymi procedurami czyszczenia w odpowiednim czasie, grill będzie utrzymywany w czystości i będzie działał prawidłowo przy minimalnym wysiłku.

OSTROŻNOŚĆ:

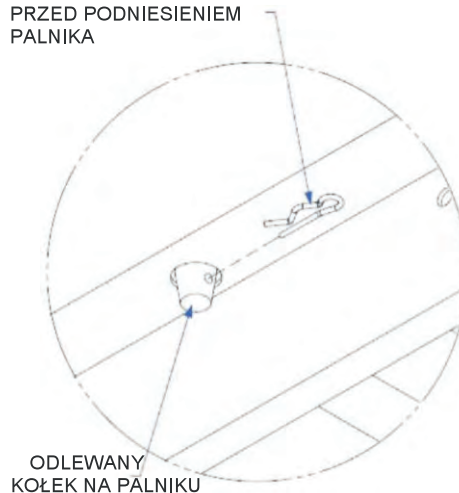
Zawsze wyłączaj dopływ gazu i upewnij się, że grill nie jest gorący przed czyszczeniem grilla.

CZYSZCZENIE PALNIKA

1. Wyjmij palnik z wkładu grillowego (patrz rysunek poniżej). Zegnij sztywny drut (idealny jest spinacz do papieru) w mały haczyk, jak pokazano na rysunku. Przełóż hak przez każdy port palnika i palnik kilka razy.



ZDEJMÓJ ZAWLECZKĘ Z
ODLEWANEGO KOŁKA
PRZED PODNIESIENIEM
PALNIKA

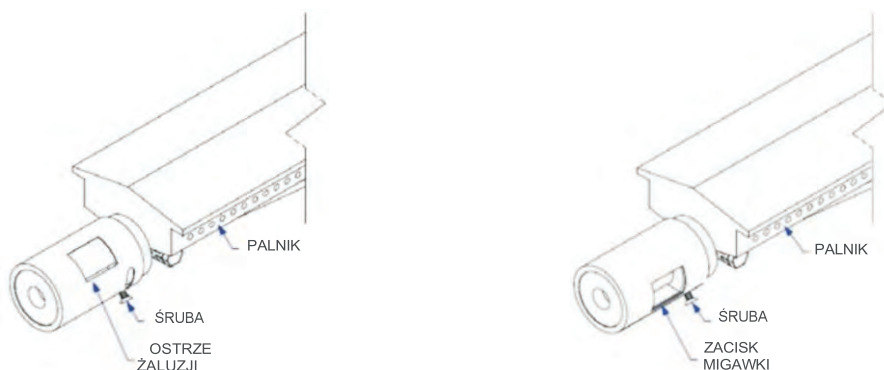


ODLEWANY
KOŁEK NA PALNIKU

2. Użyj szczotki drucianej na całej zewnętrznej powierzchni palnika, aby usunąć luźną korozję.
3. Wyczyść wszelkie zatkane otwory sztywnym drutem (takim jak otwarty spinacz do papieru).
4. Sprawdź zespół palnika pod kątem otworów spowodowanych korozją.

SPRAWDZANIE/REGULACJA ZACISKU MIGAWKI PALNIKA

Palniki są ustawione na ustawienia fabryczne; Jednak mieszanka paliwowo-powietrzna może wymagać dostosowania do różnych ciśnień gazu. Aby wyregulować mieszankę paliwowo-powietrzną, poluzuj i obróć zacisk migawki do odpowiedniego ustawienia (patrz schematy poniżej). Dokręć i powtórz procedurę regulacji dla pozostałych palników. Powinno to poprawić wydajność palnika.



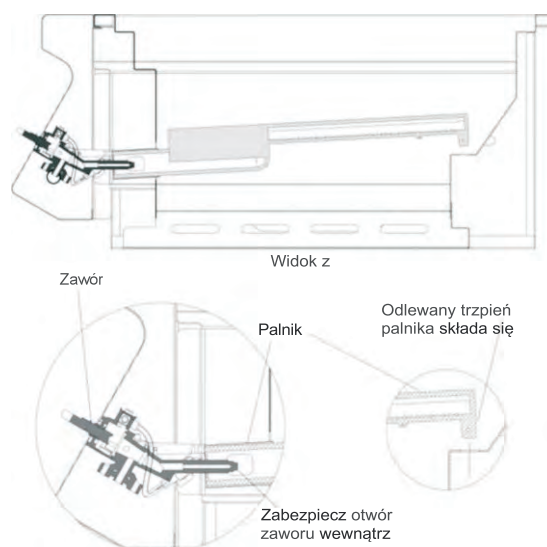
WYMIANA PALNIKA WE WKŁADCE

OSTROŻNOŚĆ:

Zawsze wyłączaj dopływ gazu przed czyszczeniem grilla.

2. Sprawdź prawidłowe położenie palnika po wymianie. Upewnij się, że otwory zaworów znajdują się wewnątrz rur palnika. Jeśli otwory zaworów nie pasują do rur palnika, zapłon Palniki mogą spowodować wybuch i/lub pożar.

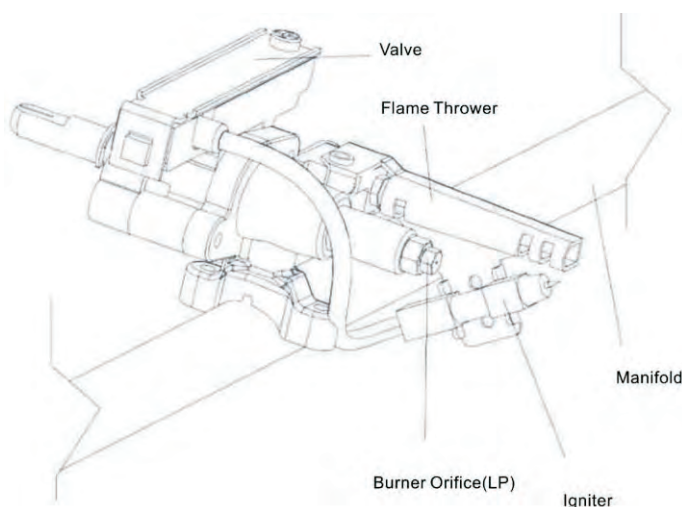
1. Włóż palnik z powrotem do wkładu grillowego. Zawłeczka nie wymaga wymiany z powrotem do odlewanej kołki, służy wyłącznie do celów transportowych.



ZAPALNIK / KONTROLA ELEKTROD

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

Wciśnij kolejno każde pokrętło sterujące do końca i powoli obracaj o około 1/4 obrotu w lewo (przeciwnie do ruchu wskazówek zegara), aż usłyszysz kliknięcie; Spust uderzający w blok uderzeniowy powinien wytworzyć niebieską iskrę na końcu elektrody. Ustaw pokrętło w pozycji "OFF" przed sprawdzeniem następnej zapalniczki.



UWAGA: Podczas pierwszego montażu przewody gazowe i palniki będą pełne powietrza. Aby palniki prawidłowo się zapaliły, rury muszą być wypełnione gazem. Zapalenie palników może zająć kilka prób, zanim się powiedzie.

1. Gdy pokrętki sterujące grilla znajdują się w pozycji "OFF", włącz dopływ gazu.
2. Zapal dowolny palnik, wciskając jego pokrętło do wewnątrz i powoli do wewnątrz (3 do 4 sekund), obracając o 1/4 obrotu w lewo (przeciwnie 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" i odczekaj kilka minut, aż gaz się uwolni. Odwróć uwagę i powtórz proces. Po pomyślnym zapaleniu palnika przekręć regulator pokrętło do pozycji "OFF"
3. Powtórz ten proces dla każdego pokrętła sterującego/zapalarki, upewniając się, że pozostałe pokrętki są w pozycji "OFF" podczas wykonywania każdej kontroli.
4. Jeśli którykolwiek palnik nie zapala się po kilku próbach, odetnij dopływ gazu u źródła i ponownie sprawdź, czy nie ma przeszkód w przepływie gazu i otworów.

WYMIANA LAMP HALOGENOWYCH

Twój grill jest zbudowany z wygodą zasilania elektrycznego do rozpalania i rozpalania grilla.

Aby wymienić oświetlenie piekarnika, postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami.

OSTROŻNOŚĆ:

Wymieniaj tylko na halogeny 12V/10W lamps.

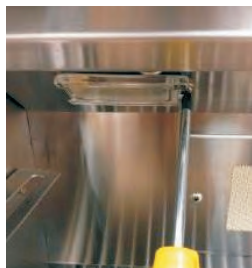
OSTRZEŻENIE:

Aby chronić się przed potencjalnie ostrymi blachami i szkłem, podczas tej procedury noś rękawice i okulary

1. Przekręć wszystkie pokręta palnika do pozycji OFF i odetnij dopływ gazu do grilla u źródła (zawór zbiornika dla jednostek propanu).
2. Odłącz zasilanie grilla zewnętrznym zasilaniem elektrycznym.

OSTROŻNOŚĆ:

Poczekaj, aż grill, piekarnik, soczewica, cebulka i preparat ostygną, zanim przejdziesz do następnego kroku.



3. Wykręć za pomocą małego śrubokręta krzyżakowego. I włóż płaski śrubokręt do obudowy, jak pokazano, aby zdjąć szklaną pokrywę. Szklana pokrywa może być luźna, upewnij się, że pokrywa jest odpowiednio podparta przed całkowitym odkręceniem.

4. Wyjmij starą żarówkę, wyciągając żarówkę z obudowy (upewnij się, że żarówka jest chłodna przed jej wyjęciem).

5. Użyj miękkiej szmatki lub ręcznika papierowego, aby umieścić nową żarówkę w obudowie

(odciski palców pozostawione na żarówce mogą zmniejszyć jej

życie). Upewnij się, że metalowe kolce na żarówce pasują do otworów w obudowie lampy.

6. Załóż szklaną pokrywę i ponownie zatrzaśnij metalowy zacisk w obudowie lampy. Wkręć i dokręć. Aby wymienić drugą żarówkę, wykonaj tę samą procedurę.

PIEŁĘGNACJA I CZYSZCZENIE

PODCZAS CZYSZCZENIA URZĄDZENIE MUSI BYĆ CAŁKOWICIE SCHŁODZONE. NIE ROZPYLAJ ŻADNYCH DETERGENTÓW ANI PŁYNÓW NA URZĄDZENIE, GDY JEST GORAĆE.

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

WNEŹTRZE

CZYSZCZENIE RUSZTÓW GRILLOWYCH

Po ugotowaniu przekręć pokrętkę do pozycji "OFF" i poczekaj, aż grill ostygnie, zanim przystąpisz do czyszczenia rusztów grilla. Przed pierwszym użyciem i regularnie zaleca się mycie rusztów grillowych w łagodnym roztworze mydła i ciepłej wody. Do czyszczenia rusztów grillowych można użyć myjki lub szczotki do warzyw.

CZYSZCZENIE POGROMCÓW PŁOMIENI

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

CZYSZCZENIE PALNIKA

WAŻNE: Pokrętkę regulacji gazu powinny znajdować się w pozycji "OFF", a przewód paliwowy powinien być odłączony od przewodu zaworu gazowego. Aby zmniejszyć prawdopodobieństwo FLASHBACK, należy postępować zgodnie z poniższą procedurą co najmniej raz w miesiącu lub jeśli grill nie był używany przez dłuższy czas.

1. Wyjmij palniki z grilla, ostrożnie podnosząc każdy palnik do góry i odsuwając go od otworu zaworu gazowego.
2. Użyj szczotki drucianej na całej zewnętrznej powierzchni palnika, aby usunąć resztki jedzenia i zanieczyszczenia. Wyczyść wszystkie zatkane porty sztywnym drutem, takim jak otwarty spinacz do papieru.
3. Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń (pęknięć lub), a jeśli takie uszkodzenia stwierdzisz, zamów i zainstaluj nowy palnik.
4. Po zamontowaniu sprawdź, czy otwory zaworów gazowych są prawidłowo rozmieszczone na wewnętrznych końcach rur palnika. Sprawdź również położenie elektrody zapłonowej.