

5059340400792

TOM 745536i



EN Contents

PL Zawartość



Product description

04

PL Opis produktu

04



Assembly

05

PL Montaż

05



Use

06

PL Użytkowanie

11



Care and Maintenance

16

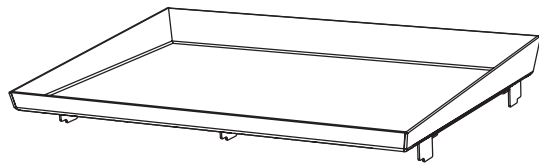
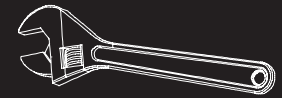
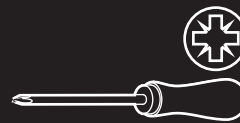
PL Pielęgnacja & konserwacja

19

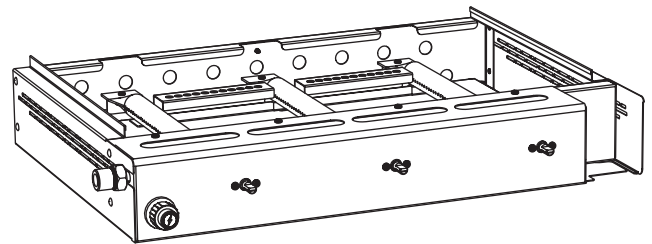


EN IMPORTANT - Please read carefully the separate safety guide before use.

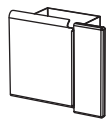
PL WAŻNE - Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.



[01] x 1



[02] x 1



[03] x 1



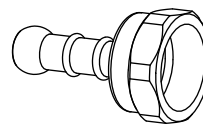
[04] x 4



[05] x 3



[06] x 1



[07] x 1



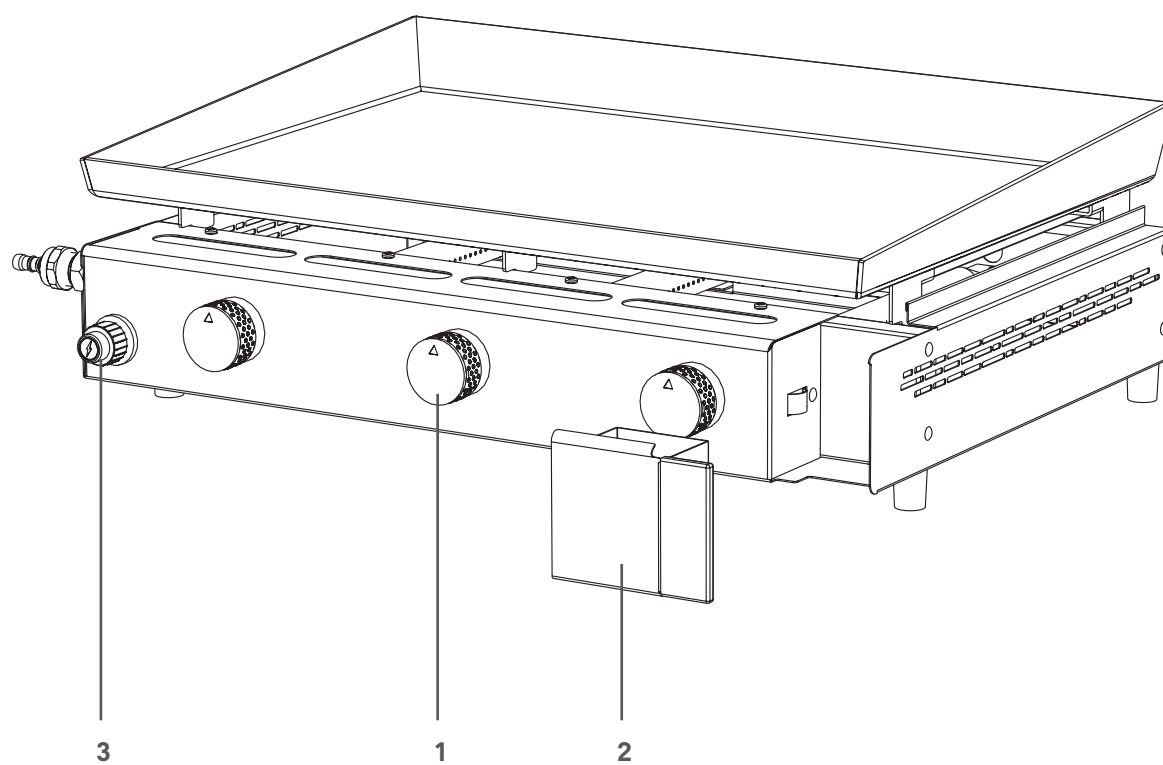
EN

Product description

PL

Opis produktu

4



EN 1. Control knobs 2. Oil tray 3. Igniter

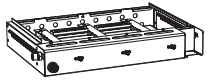
PL 1. Pokrętła sterujące 2. Taca olejowa 3. Zapalnik



01



[01] x 1



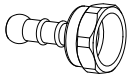
[02] x 1



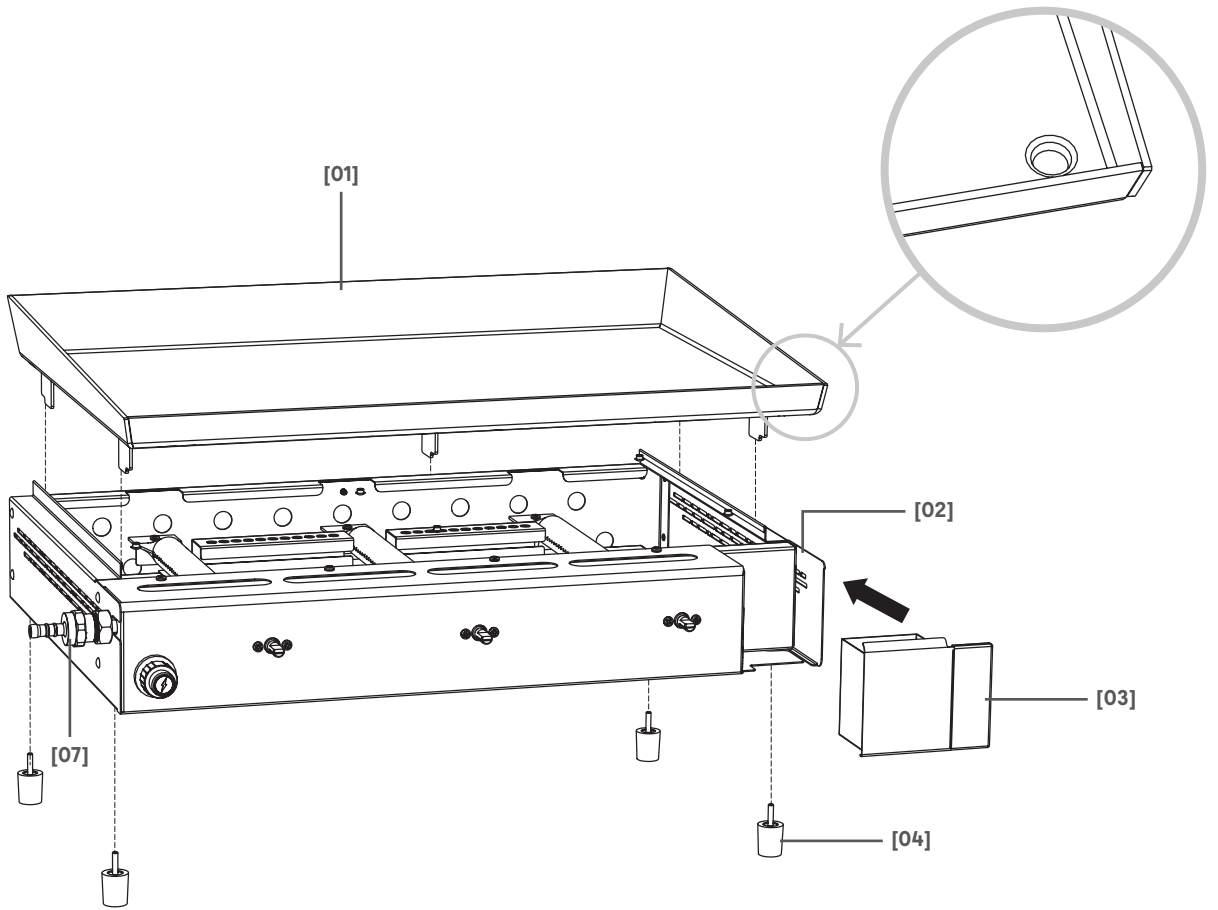
[03] x 1



[04] x 4



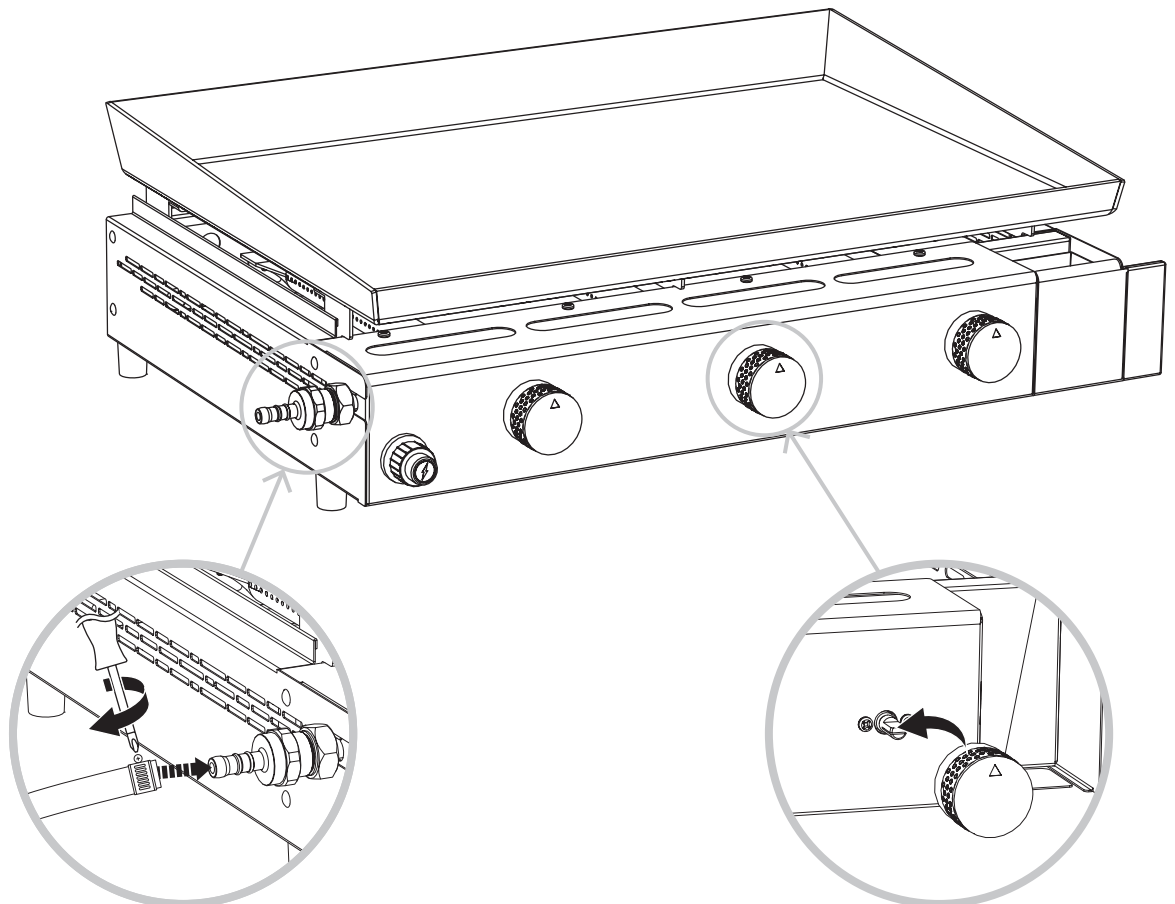
[07] x 1



02



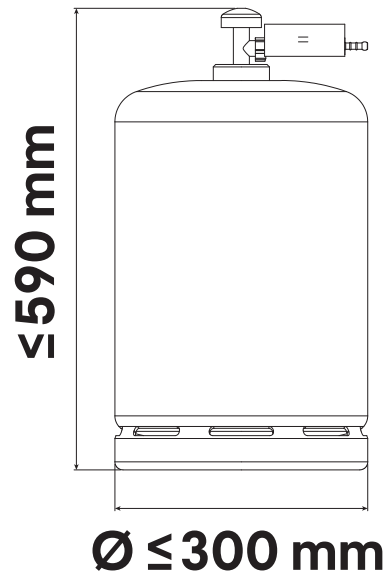
[05] x 3





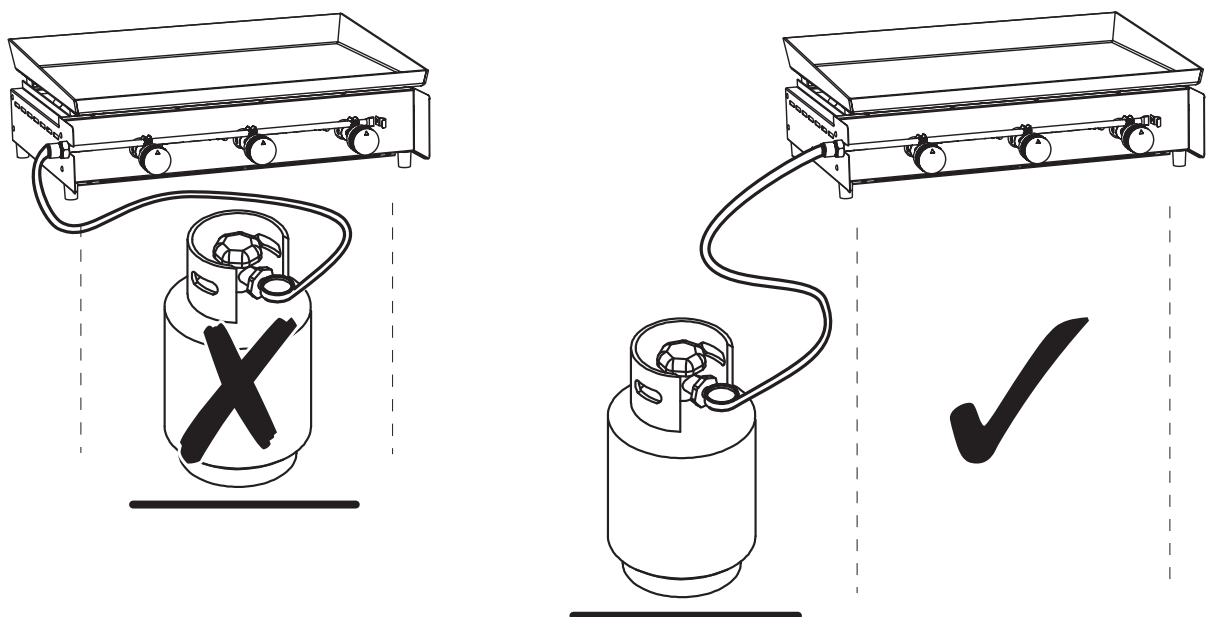
EN Before you start

01



1. This appliance has been supplied with a PROPANE REGULATOR (only use with Propane gas).
2. This product is intended for use with LPG bottled gas only. (A regulator complying with standard EN16129 of 28mbar must be used for Butane gas or 37 mbar for Propane gas.)
3. NEVER use an adjustable regulator with this product.
4. This appliance is intended to use only with Calor Patio Gas® green propane bottle, which will supply gas all year round, even on cold winter days.

02



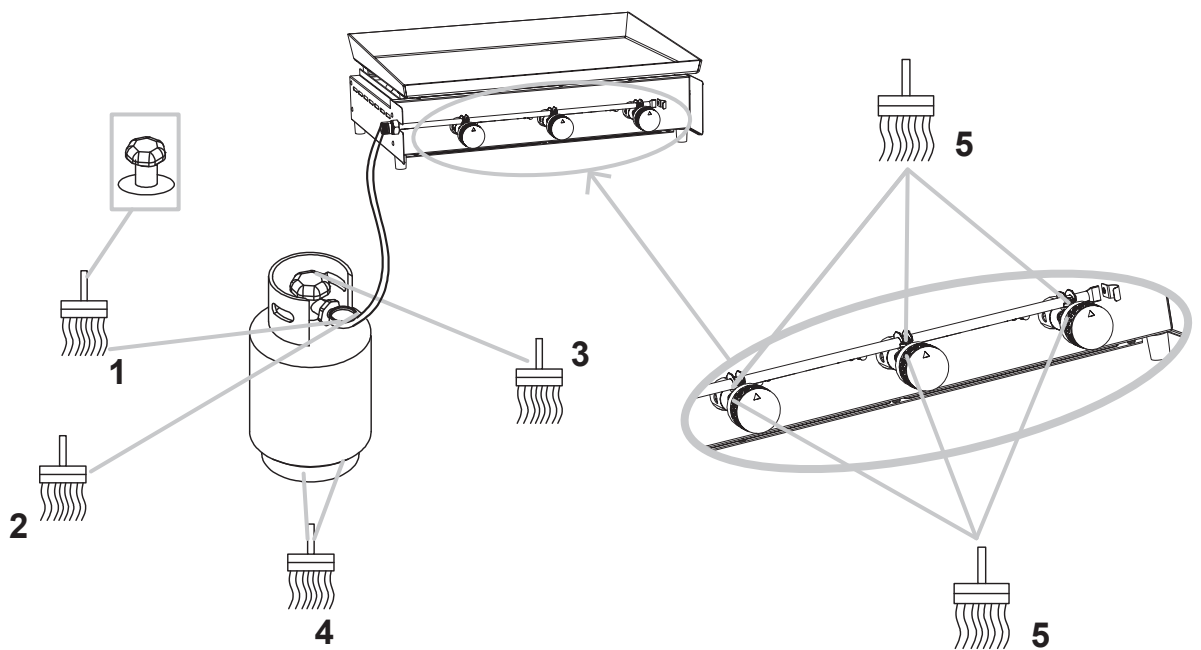


03

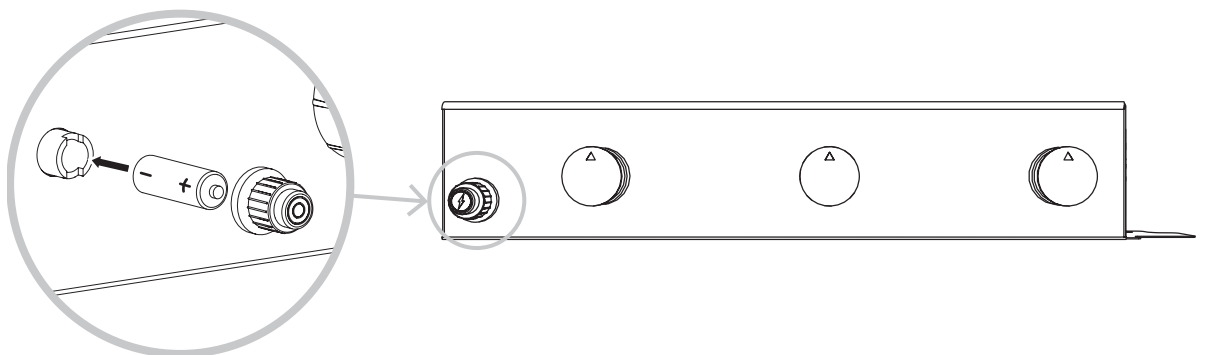
Leak Testing

IMPORTANT - Perform the leak test before use in a well-ventilated area.

1. NEVER USE AN OPEN / NAKED FLAME TO TEST FOR LEAKS AT ANYTIME, DO NOT IGNITE THE APPLIANCE DURING THE LEAK TESTING.
2. Confirm all the control knobs are in the off position “●”,
3. Correctly connect the gas cylinder to the appliance as in the previous section.
4. Open the control valve of gas cylinder.
5. Check for leaks by brushing a solution of ½ water and ½ soap (washing up liquid) over all gas system joints, including all valve connections, hose connections, regulator connections and jubilee clip.
6. **OBSERVE:** if bubbles form over any part of the joints there is a leak.
7. Always wipe the mixed solution from all connections after leak testing.
8. Turn off the gas and tighten all joints.
9. Repeat test. If bubbles form again, do not use the appliance. Please contact your local dealer for assistance.
10. Leak test annually and whenever the gas bottle is removed or replaced.



04



1 x 1,5 V, AA / LR06 / R06 (NOT SUPPLIED)



Before each use

IMPORTANT - Perform the leak test before use in a well-ventilated area.

IMPORTANT - The hood should be open during preheating.

- To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- NOTE: When cooking for the first time, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.

Food Cooking Information

- Please read and follow this advice when cooking on your barbecue.
- ALWAYS wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- ALWAYS keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.

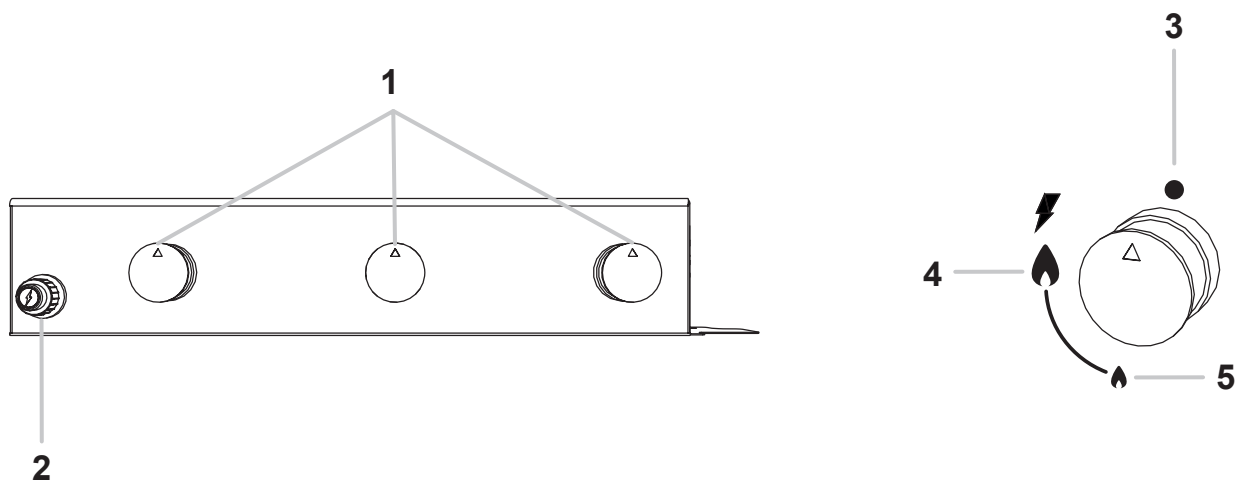
CAUTION - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).

- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.

CAUTION - if meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.

- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the cooking plate surfaces and utensils.

The control panel



- 1. Control knobs
- 2. Igniter

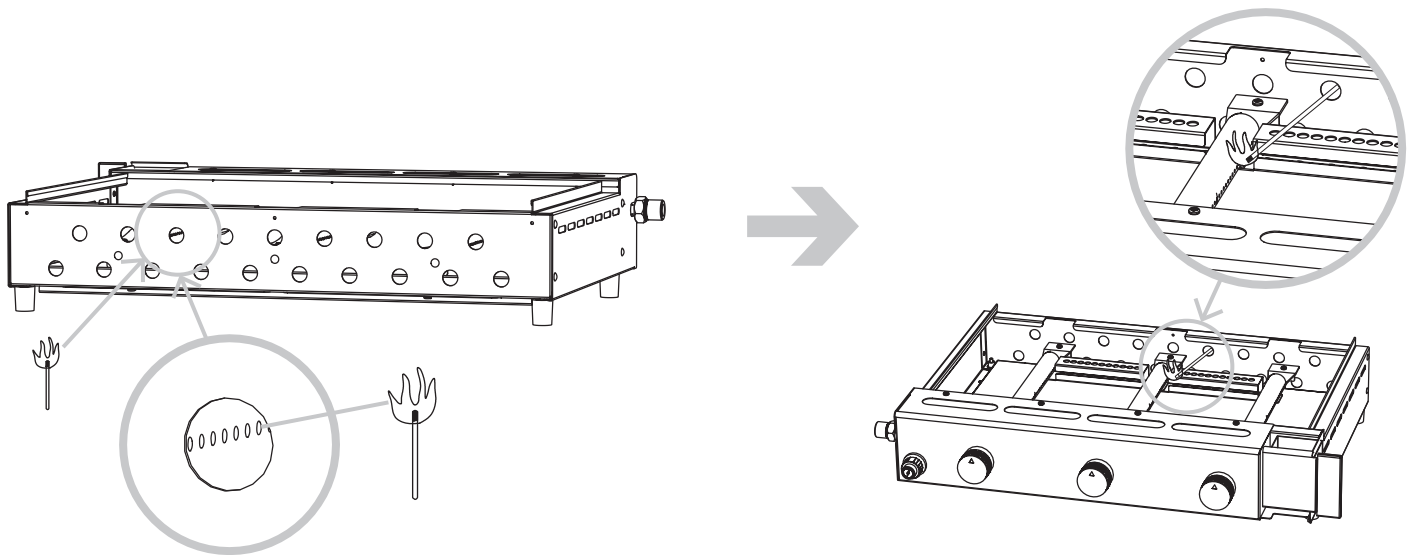
- 3. Off position “●”
- 4. High position
- 5. Low position

Lighting the appliance

1. If the appliance has a lid/hood, open it.
2. Ensure all knobs are in the off position “●”. Open the gas control valve on the gas bottle or regulator.
3. Push and turn the leftmost control knob to the high position. Press the ignition button rapidly several times until the left burner is lit.
4. If burner fails to ignite, turn control knob to the off position “●” and turn gas off at the bottle or regulator. Wait five minutes, then repeat the above steps.
5. If the appliance still fails to light, please refer to the manual ignition instructions in section below.
6. After successful lighting, light each burner as desired.
7. After ignition, the burners should be burned at the high position for 3–5 minutes in order to preheat the appliance. This process should be done before every cooking session.
8. After completion of preheating, turn the burners to low position for best cooking results.
9. You have a barbecue equipped with a plancha; be extra careful during this ignition phase. Do not let the gas accumulate under the plancha; this could be dangerous. Never allow the gas to flow without the burner or burners being lit.

Manual lighting instructions

1. If the appliance has a lid/hood, open it.
2. Ensure all knobs are in the off position “●”. Open the gas control valve on the gas bottle or regulator.
3. Insert lit match through the match-lighting hole on either left or right side of the appliance.



4. Push and turn the control knob anti-clockwise to the high position.
5. After successful lighting, light the other burners as desired.
6. After ignition, the burners should be burned at the high position for 3–5 minutes in order to preheat the appliance. This process should be done before every cooking session.
7. After completion of preheating, turn the burners to their low position for the best cooking results.



After each use

End of cooking session

- After each cooking session, turn the appliance burners to the “high” position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Check and tighten all screws & bolts, etc on the appliance.

Turning off your appliance

- When you have finished using your appliance, turn all the control valves fully clockwise to the off position “●”, then switch off the gas at the bottle. Wait until the appliance is sufficiently cool before closing the hood/lid.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning or moving.

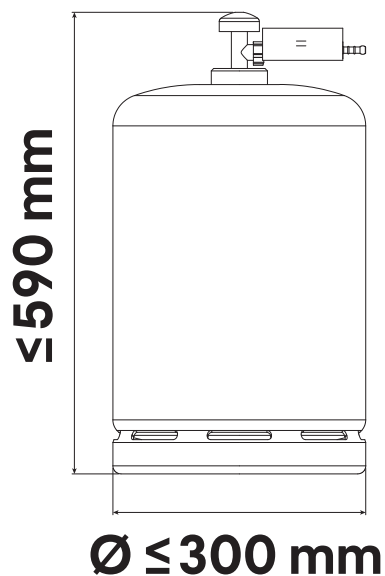
Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire is loose or disconnected on electrode or ignition unit	Reconnect wire
	Electrode or wire is damaged	Change electrode and wire
	Faulty pushbutton ignitor (for models with push button ignition)	Change ignitor
Burner will not light with a match	Ignitor battery has run out (for models with electronic ignition)	Change battery
	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
Low flame or flashback (fire in burner tube— a hissing or roaring noise may be heard)	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	LP gas cylinder too small	Use larger cylinder
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
Gas valve knob difficult to turn	Windy conditions	Use unit in a more sheltered position
	Gas valve jammed	Replace gas valve



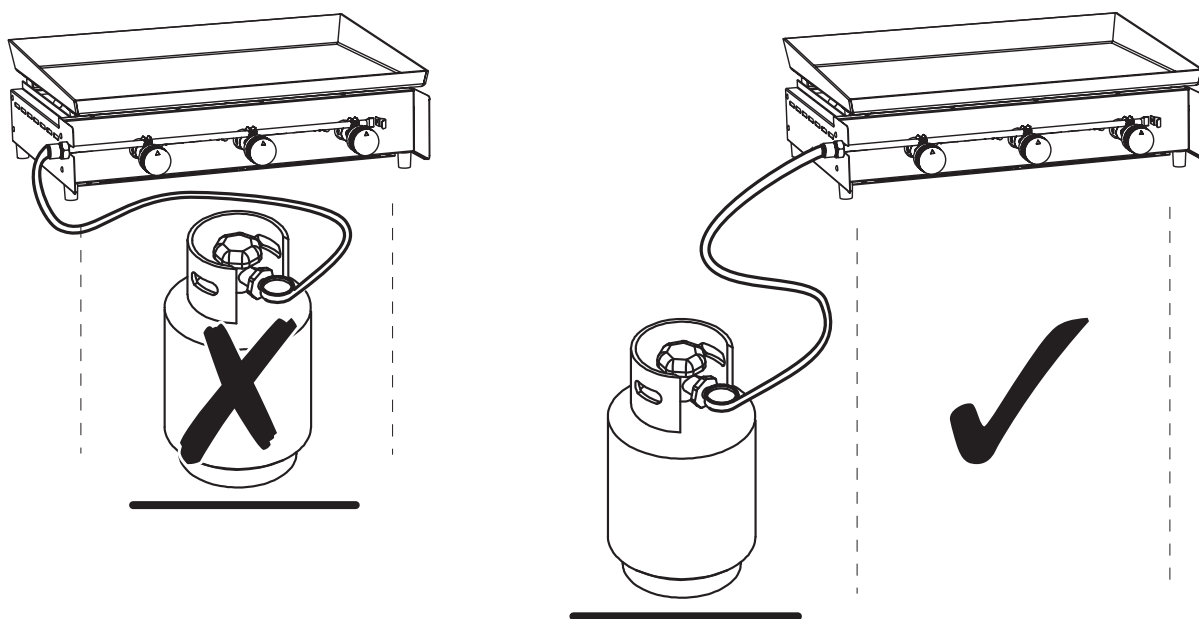
PL : Przed rozpoczęciem użytkowania

01



1. Grill nadaje się wyłącznie do użytku z butlami gazowymi LPG. (Do mieszanek propan-37 mbar - Kategoria I3P).
2. NIGDY nie używaj regulowanego reduktora wraz z urządzeniem.

02



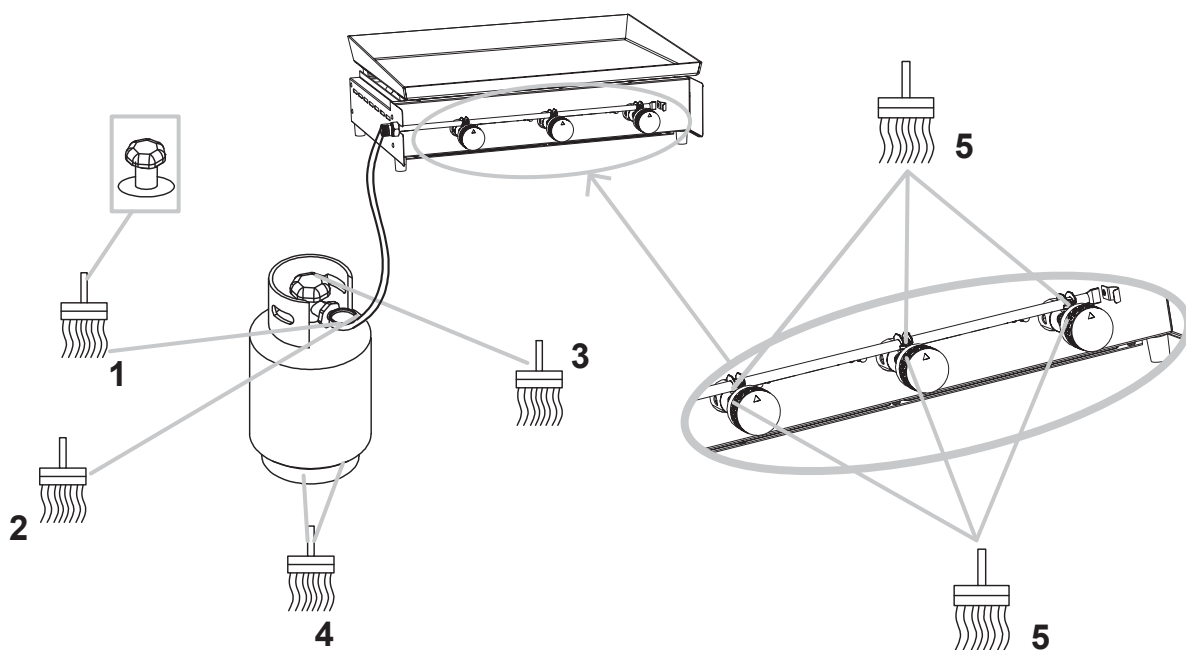


03

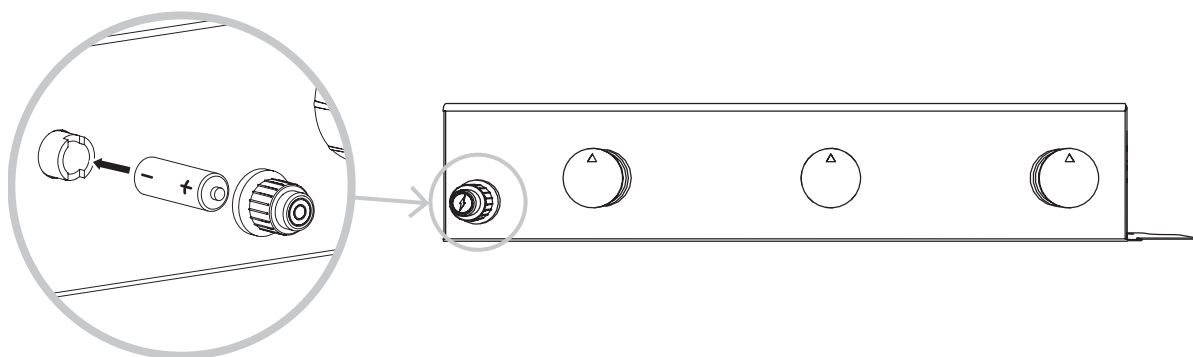
Test na ulatnianie się gazu

WAŻNE - Przeprowadź test przed użyciem, w miejscu z dobrą wentylacją.

1. **NIGDY NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNIĄ DO PRZEPROWADZENIA TESTU. NIE WŁĄCZAJ GRILLA PODCZAS PRZEPROWADZANIA TESTU.**
2. Upewnij się, że wszystkie pokręta grilla znajdują się na pozycji "●" (wyłączony).
3. Podłącz butlę gazową do grilla, jak opisano w poprzednim rozdziale.
4. Otwórz zawór regulujący butli gazowej.
5. Sprawdź, czy gaz się ulatnia poprzez rozproszony roztwór złożony z ½ wody i ½ mydła (środku do zmywania naczyń) na wszystkich złączeniach gazowych, złączeniach węża, złączeniach regulatora oraz zacisku węża.
6. **OBSERWUJ** - jeśli nad którąkolwiek częścią złączy utworzą się bąbelki, ulatnia się stamtąd gaz.
7. Po zakończeniu testu wytrzyj roztwór ze wszystkich złączy.
8. Wyłącz dopływ gazu i dokręć wszystkie złącza.
9. Powtórz test. Jeśli bąbelki ponownie się utworzą, nie używaj grilla. Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
10. Przeprowadzaj test raz do roku oraz gdy butla gazowa jest usuwana lub wymieniana.



04



1 x 1,5 V, AA / LR06 / R06 (brak w zestawie)



Przed każdym użyciem

WAŻNE - przeprowadź test na ulatnianie się gazu w miejscu z dobrą wentylacją.

WAŻNE - podczas nagrzewania osłona powinna być otwarta.

- Aby pożywienie nie przywierało do grilla, przed każdym grillowaniem nałóż ciekłą warstwę oleju do smażenia lub oleju warzywnego przy pomocy długiego pędzla z uchwytem.
- UWAGA: Przy pierwszym grillowaniu kolor farby może się lekko zmienić. Jest to normalne zjawisko i należy się go spodziewać.

Informacje dotyczące przygotowywania potraw

- Należy przeczytać poniższe zalecenia i przestrzegać ich podczas korzystania z grilla.
- Należy **ZAWSZE** myć ręce przed kontaktem z nieugotowanym mięsem lub po oraz przed spożyciem posiłku.
- Należy **ZAWSZE** trzymać surowe mięso z dala od ugotowanego oraz innego pożywienia.
- Przed przystąpieniem do gotowania należy upewnić się, że powierzchnie grilla i akcesoria grillowe są wolne od zabrudzeń i resztek jedzenia.
- Do kontaktu z żywnością ugotowaną i nieugotowaną należy używać **OSOBNYCH** przyborów.
- Przed jedzeniem należy upewnić się, że mięso jest odpowiednio dogotowane.

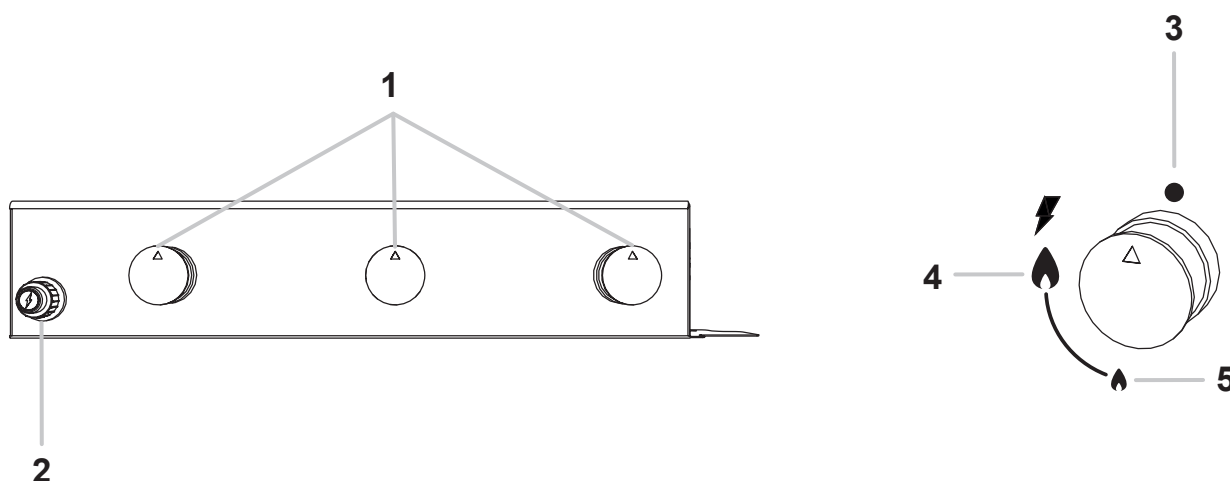
UWAGA - Spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe (np. szczepem bakterii E. coli).

- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć i sprawdzić, czy jest całkowicie dogotowane w środku.

UWAGA - Przezroczyste soki wypływające z mięsa świadczą o dostatecznym stopniu dogotowania, a soki lub mięso o różowym/czerwonym kolorze świadczą o niedogotowaniu.

- Przed wyłożeniem większych porcji mięsa na grill zaleca się ich wstępne podgotowanie.
- Po zakończeniu korzystania z płyta do pieczenia zawsze czyścić powierzchnie gotowania i przybory.

Panel kontroln



1. Pokrętła kontrolne
2. Zapalnik

3. Wyłączone "●"
4. Pozycja „high” (wysoka temperatura)
5. Pozycja „low” (niska temperatura)

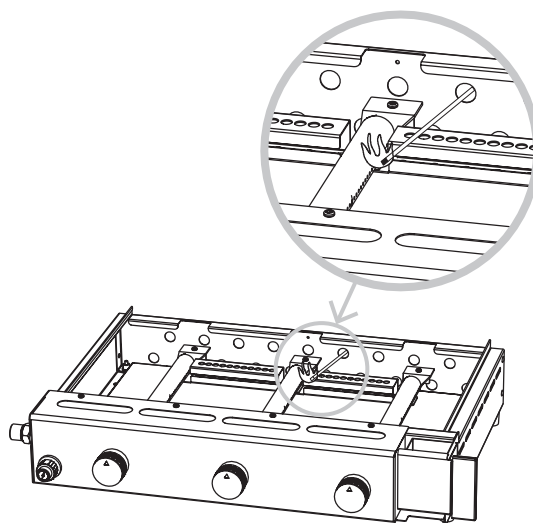
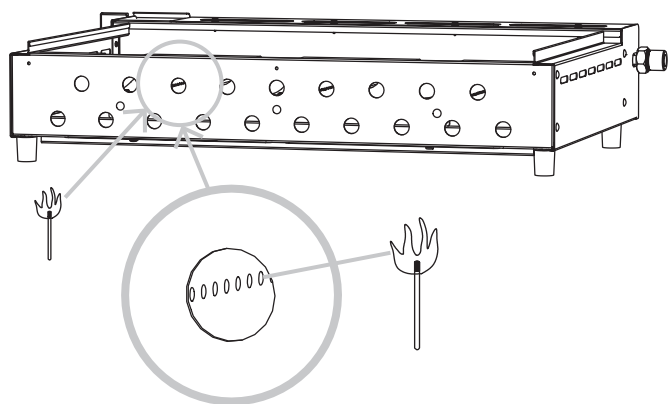


Zapalanie grilla

1. Jeśli urządzenie wyposażone jest w pokrywę/okap, należy je otworzyć.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętki grilla znajdują się na pozycji "●" (wyłączony). Otwórz zawór regulujący na butli gazowej lub reduktorze.
3. Naciśnij i przekręć pokrętkę wysuniętą najbardziej na lewo na pozycję high (wysoka temperatura). Kilkakrotnie szybko naciśnij przycisk zapłonu, aż lewy palnik się zapali.
4. Jeśli palnik się nie zapali, przekręć pokrętkę na pozycję "●" (wyłączony) i wyłącz gaz na butli lub reduktorze. Poczekaj pięć minut, a następnie powtórz wyżej opisane kroki.
5. Jeśli grill wciąż się nie zapali, postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi manualnego zapalenia znajdującymi się poniżej.
6. Po udanym zapaleniu, zapal palniki zgodnie z oczekiwaniami.
7. Po zapaleniu palniki powinny się palić na pozycji high (wysoka temperatura) przez 3-5 minut, aby nagrzać grilla. Należy robić tak przed każdym gotowaniem.
8. Po nagrzeniu grilla, przekręć palniki na pozycję low (niska temperatura), aby osiągnąć jak najlepsze wyniki.
9. Posiadają Państwo grill wyposażony w planchę, dlatego też należy podwoić uwagę w momencie jego zapalania. Nie należy pozwolić na gromadzenie się gazu pod planchą, gdyż mogłoby się to okazać niebezpieczne. Nie należy nigdy pozostawiać odkręconego gazu, jeżeli palniki nie są zapalone.

Wskazówki dotyczące manualnego zapalenia grilla.

1. Jeśli urządzenie wyposażone jest w pokrywę/okap, należy je otworzyć.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętki grilla znajdują się na pozycji "●" (wyłączony). Otwórz zawór regulujący na butli gazowej lub reduktorze.
3. Włóż zapaloną zapałkę przez otwór znajdujący się po lewej lub prawej stronie grilla.



4. Naciśnij i przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję high (wysoka temperatura).
5. Po udanym zapaleniu, zapal inne palniki według uznania.
6. Po zapaleniu palniki powinny się palić na pozycji high (wysoka temperatura) przez 3-5 minut, aby nagrzać grilla. Należy robić tak przed każdym gotowaniem.
7. Po nagrzeniu grilla, przekręć palniki na pozycję low (niska temperatura), aby osiągnąć jak najlepsze wyniki.



Po każdym użyciu

Zakończenie grillowania

- Po każdym grillowaniu, ustaw palniki grilla na pozycję "high" (wysoka temperatura) i poczekaj 5 minut. Pomoże to spalić resztki pożywienia pozostałe po grillowaniu, jednocześnie czyniąc czyszczenie łatwiejszym.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego części wystarczająco ostygły.
- Dokręć wszystkie śruby itp. na grillu.

Wyłączanie grilla

- Po skończeniu używania grilla, przekręć wszystkie zawory w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję "●" (wyłączony), a następnie wyłącz butlę gazową. Przed zamknięciem osłony/ pokrywy poczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie.
- Przed czyszczeniem lub przestawieniem na inne miejsce upewnij się, że grill i jego części wystarczająco ostygły.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa Przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się przy użyciu zapalnika	Butla gazowa jest pusta	Wymień na pełną butlę gazową
	Reduktor został uszkodzony	Oddaj reduktor do sprawdzenia lub wymień
	Palnik jest zablokowany	Wyczyść palnik
	Blokada w dyszach gazowych lub wężu gazowym	Wyczyść dysze i wąż
	Przewód elektrody jest luźny lub rozłączony na elektrodzie lub jednostce zapłonowej.	Ponownie podłącz przewód.
	Elektroda lub przewód jest uszkodzony	Wymień elektrodę i przewód.
	Zapalnik został uszkodzony (dla modeli z przyciskiem zapłonu)	Wymień zapalnik
Bateria się wyczerpała (dla modeli z zapłonem elektrycznym)	Wymień na baterię takiego samego typu	
Palnik nie zapala się przy użyciu zapalnika	Butla gazowa jest pusta	Wymień na pełną butlę gazową
	Reduktor został uszkodzony	Oddaj reduktor do sprawdzenia lub wymień
	Palnik jest zablokowany	Wyczyść palnik
	Blokada w dyszach gazowych lub wężu gazowym	Wyczyść dysze i wąż
Mały płomień lub przepływ wsteczny (ogień w przewodzie palnika - możliwy syczący lub huczący dźwięk)	Butla gazowa jest zbyt mała	Użyj większej butli
	Blokada w palniku	Wyczyść palnik
	Blokada w dyszach gazowych lub wężu gazowym	Wyczyść dysze i wąż
	Wietrzne warunki	Użyj grilla w bardziej osłoniętym miejscu
Zawór pokrętła trudny do przekręcenia	Zawór gazu zablokowany	Wymień zawór gazu



EN The golden rules for care

- Regularly clean your appliance between each use and especially after extended periods of storage.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Never douse the appliance with water when its surfaces are hot.

IMPORTANT - Do not use abrasive cleaners or materials when cleaning painted cooking grill or griddle surfaces.

- In order to extend the life and maintain the condition of your appliance, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months. Do not leave the appliance exposed to adverse weather conditions or stored in damp, moist areas.

IMPORTANT - Metal cooking barbecue tools can be used on the cooking surfaces. It is recommended if the cooking tools have pointed or serrated parts/edges that care is taken in use, so not to scratch or damage the grill or griddle cooking surfaces.

Cooking Surfaces (grill, griddle, warming rack)

IMPORTANT - Clean with hot water.

IMPORTANT - Do not use metal grill brushes or abrasive pads on the grill or griddle cooking surfaces. This will scratch and damage the cooking surface.

- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Some cleaning products may scratch or cause cooking surface coatings to flake and chip, only use a sponge or kitchen cloth when cleaning.
- Clean the drip tray / grease cup / fat collector with soap and warm water using a non-abrasive cleaning cloth or sponge!
- Perform a more thorough cleaning of the appliance body.
- Use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.
- Regularly remove excess grease or fat from the appliance body with a soft plastic or wooden scraper.
- It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only.

After 5 or 6 uses

- Perform a more thorough cleaning of the appliance body.
- Use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.

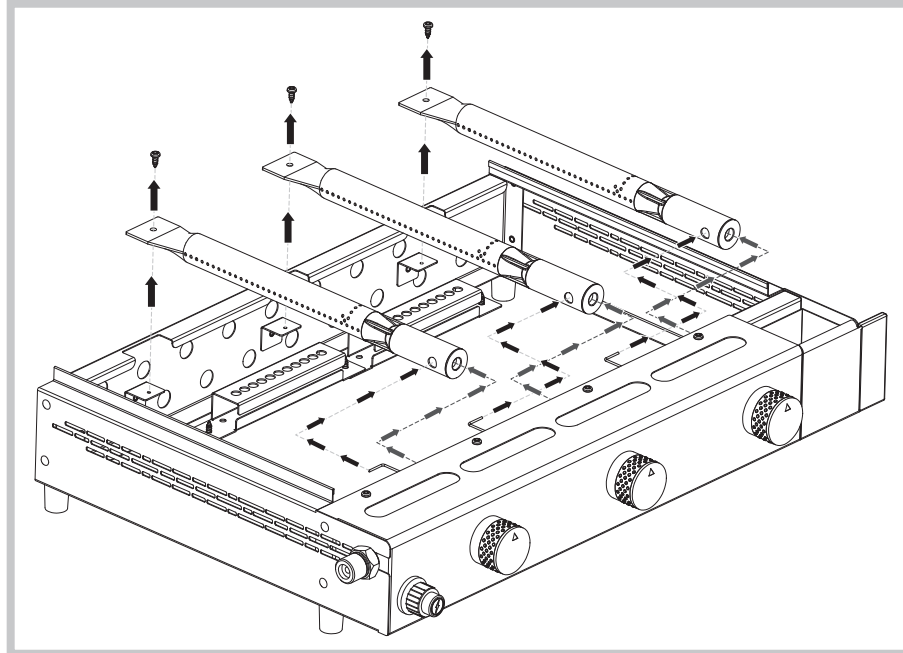
At the beginning of the season

- Check and tighten all screws & bolts, etc on the appliance.
- Inspect the burners to ensure they are free of insects, food residue or other debris which may have collected in the burner holes.
- Check that the venturi tubes of the burners properly fit over the valve outlets.
- Inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use. If the hose is damaged, it must be replaced with hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use. The length of the hose must not exceed 1.5m.

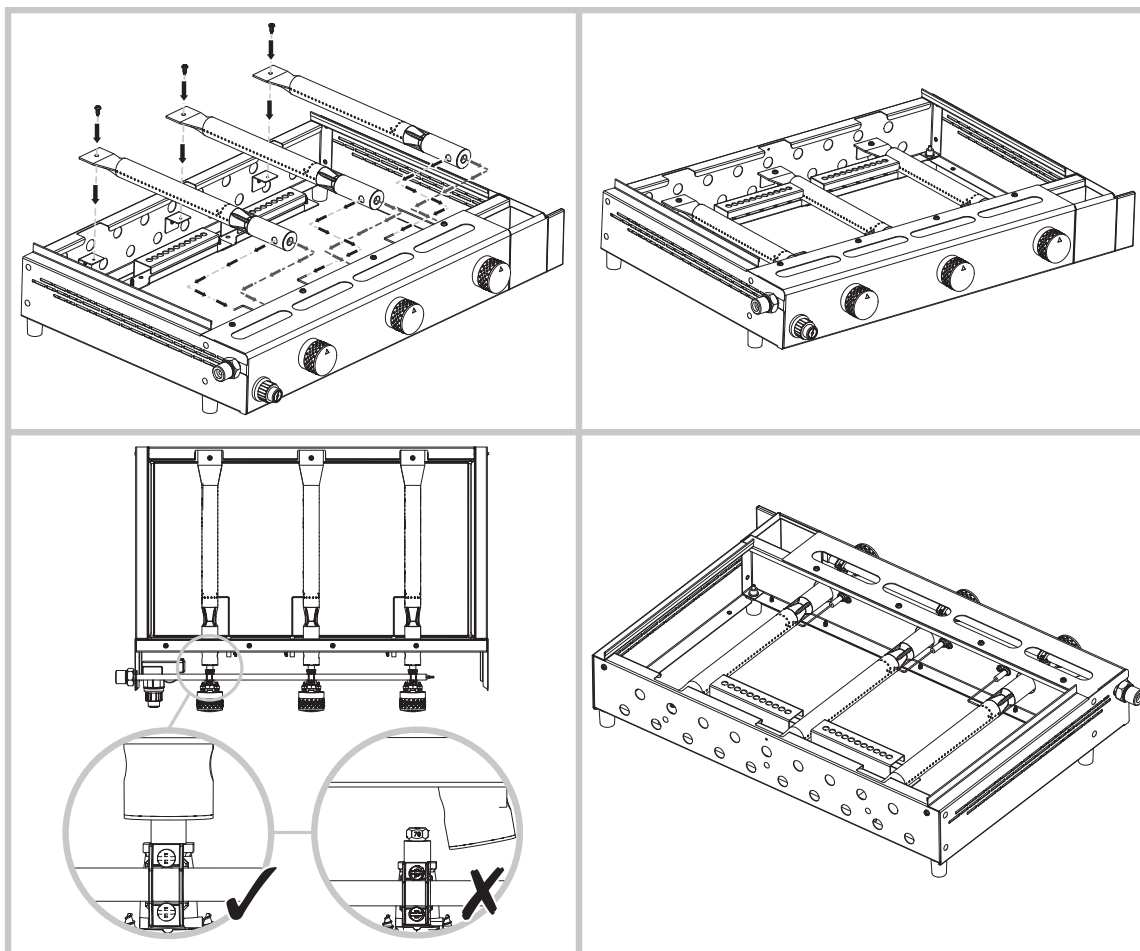


At the end of the season

- The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes or the venturi tubes.



- Use a pipe cleaner to clear obstructions.
- A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces.
- When refitting the burners, be careful to check that the venturi tubes of the burners fit over the valve outlets.





- After fitting the ignition pins, check if spark can be produced by pressing the ignition button. If not, re-adjust the distance between the pin and the burner.
- Store your appliance in a cool dry place.
- DO NOT store or cover the appliance until fully cooled.
- Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes.
- If the appliance is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

WARNING - DO NOT store the gas bottle inside the cabinet of the appliance when not in use.

- DO NOT leave your appliance uncovered when not in use. Store your appliance in a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas. Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea-air/salt water can all cause damage to your appliance. (A barbecue cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations).
- When storing the appliance or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.
- Gas bottles should never be stored laid on their side.
- Never store gas bottles indoors.

Servicing

IMPORTANT - We recommend that servicing of this appliance should be performed either after 100 hours use or annually, whichever is achieved first.



PL Zasady konserwacji

- Regularnie czyść grilla po każdym użyciu, a zwłaszcza po długim okresie przechowywania.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego części wystarczająco ostygły.
- Nigdy nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnie są gorące.

WAŻNE - nie używaj ściernych środków czyszczących lub ściernych materiałów do czyszczenia pomalowanych części grilla lub blachy do grillowania.

- Aby przedłużyć okres użytkowania i utrzymać grill w dobrym stanie, zaleca się przykrywanie grilla, jeśli ma być on pozostawiony na zewnątrz przez jakikolwiek okres, zwłaszcza podczas miesięcy zimowych. Nie wystawiaj grilla na działanie niekorzystnych warunków atmosferycznych i nie przechowuj go w wilgotnym miejscu.

WAŻNE - metalowe narzędzia do grillowania mogą być używane na powierzchniach przeznaczonych do grillowania. Zaleca się zachowanie ostrożności jeśli narzędzia mają ostro zakończony lub ząbkowane części/ krawędzie, aby nie zarysować lub nie uszkodzić grilla lub blachy do grillowania.

Powierzchnie grilla (ruszt, blacha, kratka do podgrzewania)

WAŻNE - czyść gorącą wodą.

WAŻNE - nie używaj metalowych szczotek i gąbek ściernych do czyszczenia rusztu i blachy do grillowania. Spowoduje to porysowanie i uszkodzenie powierzchni grilla.

- Aby usunąć resztki pożywienia, używaj łagodnego środka czyszczącego i miękkiej gąbki. Niektóre środki czyszczące mogą porysować powierzchnię grilla lub spowodować, że zacznie się ona tłuścić i odpadać; używaj wyłącznie gąbki lub ściereki kuchennej do czyszczenia.
- Tackę ociekową/ pojemnik na tłuszcz/ zbiornik na tłuszcz należy czyścić ciepłą wodą z mydłem, używając nieściernej szmatki lub gąbki.
- Wyczyść grill bardzo dokładnie.
- Używaj łagodnego środka czyszczącego i miękkiej gąbki.
- Przed czyszczeniem zdejmij powierzchnie grilla oraz palniki.
- Nie zanurzaj pokręteł i kolektora w wodzie.
- Regularnie usuwaj zbędny tłuszcz z grilla przy pomocy miękkiej plastikowej lub drewnianej skrobaczki.
- Nie trzeba usuwać całego tłuszczu z grilla. Jeśli chcesz całkowicie wyczyścić grill, użyj gorącej wody ze środkiem do zmywania naczyń oraz szmatki, lub tylko szczotki z nylonowym włosiem.

Po każdym 5-6 użyciach

- Wyczyść grill bardzo dokładnie.
- Używaj łagodnego środka czyszczącego i miękkiej gąbki.
- Przed czyszczeniem zdejmij powierzchnie grilla oraz palniki.
- Nie zanurzaj pokręteł i kolektora w wodzie.

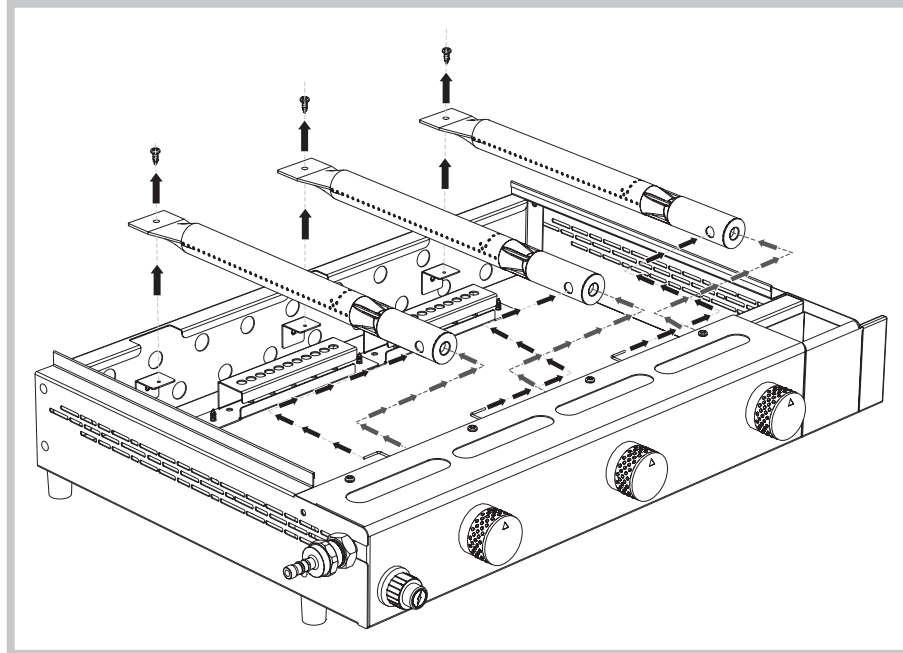
Na początku sezonu grillowego

- Sprawdź i dokręć wszystkie śruby itd. na grillu.
- Sprawdź palniki, aby upewnić się, że nie ma na nich insektów, resztek jedzenia lub innych pozostałości, które mogły się nagromadzić w otworach na palniki.
- Sprawdź, czy z węzki Venturiego palników są odpowiednio umocowane nad wyjściami zaworów.
- Przed użyciem zawsze sprawdzaj wąż pod kątem nacięć, pęknięć lub zużycia. Jeśli wąż jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na wąż odpowiedni do użytkowania z LPG i spełniać standardy obowiązujące w kraju użytkowania. Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.

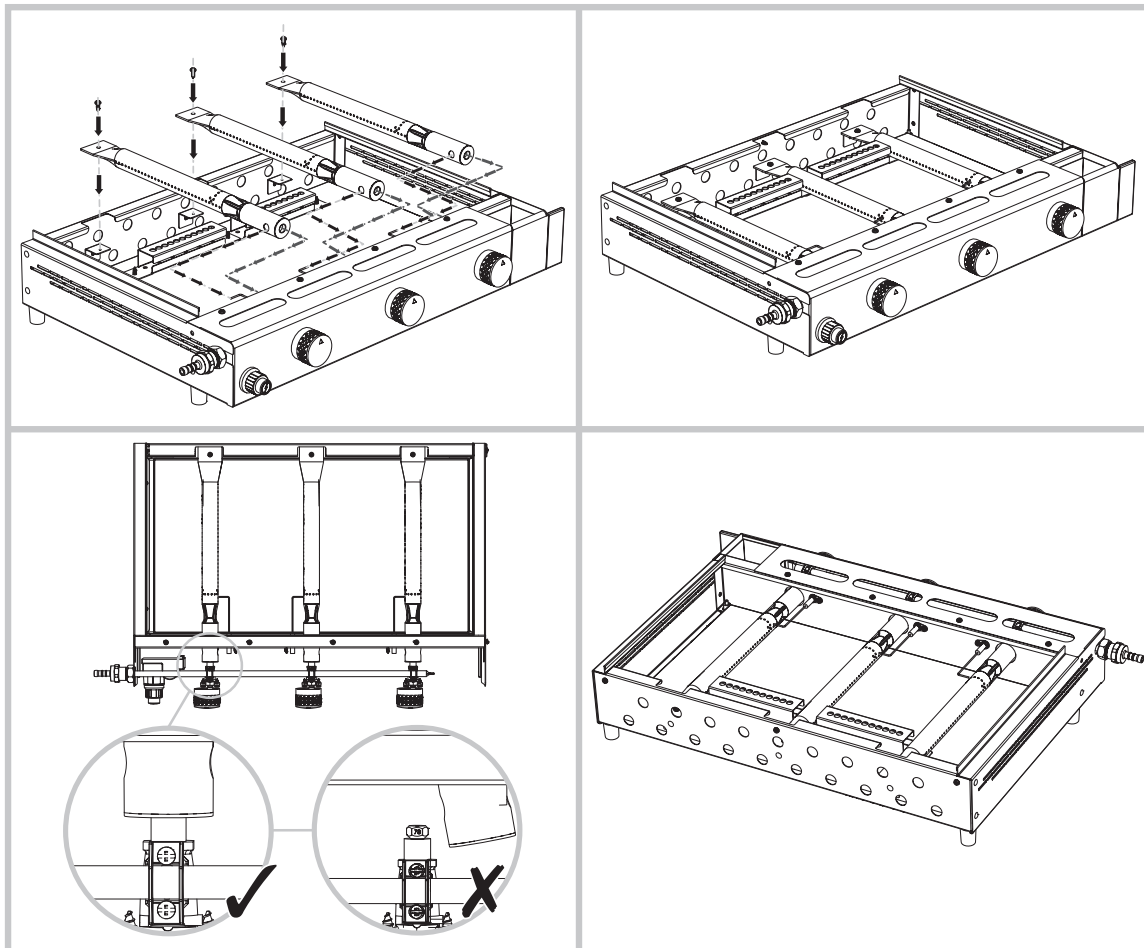


Na końcu sezonu grillowego

- Palniki należy wyjąć i wyczyścić raz do roku, lub gdy nagromadzi się na nich dużo pozostałości, aby upewnić się, że otwory na palniki i zwężki Venturiego nie są zablokowane (resztki, insekty).



- Usuń pozostałości przy pomocy czyścika do fajki.
- Do usunięcia korozji z powierzchni palników można użyć drucianej szczotki.
- Przy wkładaniu palników uważaj, aby zwężki Venturiego palników znajdowały się ponad wyjściami zaworów.





- Po montażu elektrod zapłonowych, należy sprawdzić czy powstaje iskra po naciśnięciu przycisku zapłonu. Jeśli nie, ponownie ustawić odległość pomiędzy elektrodą a palnikiem.
- Przechowuj grilla w zimnym, suchym miejscu.
- NIE przechowuj i nie przykrywaj grilla dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Przykrywaj palniki folią aluminiową, aby insekty oraz inne pozostałości nie gromadziły się w otworach na palniki.
- Jeśli grill ma być przechowywany w pomieszczeniu, butla gazowa musi zostać odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butla gazowa musi być przechowywana na zewnątrz, w suchym miejscu o dobrej wentylacji, z dala od źródeł ciepła lub zapłonu. Nie pozwól dzieciom bawić się butlą.
- NIE zostawiaj grilla bez przykrycia, jeśli nie jest w użyciu. Przechowuj urządzenie w komórce lub garażu, aby chronić je przed efektami ekstremalnych warunków pogodowych, zwłaszcza jeśli mieszkasz w pobliżu terenów nadbrzeżnych. Długie wystawienie na działanie światła słonecznego, stojącej wody, morskiego powietrza/ słonej wody może uszkodzić grilla. (W niektórych sytuacjach przykrycie grilla może być niewystarczającą ochroną).
- Przy przechowywaniu grilla lub butli gazowej upewnij się, że znajdują się one z dala od łatwopalnych materiałów lub cieczy.
- Butla gazowa nie może być przechowywana w pobliżu tego i żadnego innego urządzenia.
- Butle gazowe nie mogą być przechowywane w pozycji leżącej.
- Nigdy nie przechowuj butli gazowych w pomieszczeniach.

Serwis

WAŻNE - zalecamy konserwację urządzenia po 100 godzinach użytkowania lub raz na rok, w zależności od tego co nastąpi w pierwszej kolejności.