

barbecook®

PODRĘCZNIK

001

LUCA 210 BC-GAS-3200 GRILL GAZOWY

LUCA 312 BC-GAS-3000 GRILL GAZOWY

LUCA 412 GRILL GAZOWY BC-GAS-3100

Zarejestruj swojego Barbecue® na
stronie www.barbecue.com

i ciesz się pełnią możliwości Barbecue®!



*check www.barbecue.com
for more information

TO TWÓJ UNIKALNY NUMER SERYJNY

PL - INSTRUKCJA OBSŁUGI

1. ZAREJESTRUJ SWOJE URZĄDZENIE

Dziękujemy za zakup grilla Barbecook. Mamy nadzieję, że korzystanie z niego będzie dla Państwa przyjemnością i dostarczy wielu radosnych chwil! Możesz zoptymalizować swoje doświadczenie, rejestrując grill online i korzystając z licznych korzyści.

- Uzyskasz dostęp do pełnej instrukcji obsługi online, dzięki czemu poznasz wszystkie szczegóły dotyczące swojego urządzenia.
 - Zapewniamy Państwu spersonalizowaną obsługę posprzedażową, która Oznacza to, że możesz szybko i łatwo znaleźć i zamówić części zamienne. Dzięki temu możesz w pełni wykorzystać serwis gwarancyjny.
 - Będziesz na bieżąco informowany o aktualizacjach produktu.
 - Nauczysz się wielu nowych sztuczek i trików.
- Więcej informacji na temat rejestracji swojego urządzenia, odwiedź www.barbecook.com.
- Barbecook szanuje Twoją prywatność. Twoje dane nigdy nie zostaną sprzedane, rozpowszechnione ani udostępnione z osobami trzecimi.

2. O TYM PRZEWODNIKU

Niniejszy przewód składa się z 2 części. Część 1 zawiera ogólne instrukcje dotyczące montażu, użytkowania, konserwacji i gwarancji. Część 2 (rozpoczyna się na stronie 43) zawiera ilustracje, listy części i rysunki montażowe.

! Jeśli istnieje ilustracja odpowiadająca konkretnemu zgodnie z instrukcją w przewodniku, zostaniesz do niego odesłany za pomocą tego piktogramu ołówka.

3. WAŻNE INSTRUKCJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

3.1. Przeczytaj i postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami. Przed użyciem urządzenia należy przeczytać instrukcję. Zawsze należy ściśle przestrzegać instrukcji. Upewnij się, że grill jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany i konserwowany. Montaż lub użytkowanie urządzenia w sposób niezgodny z instrukcją może spowodować pożar oraz uszkodzenie mienia lub ciała.

Uszkodzenia powstałe na skutek nieprzestrzegania instrukcji (nieprawidłowy montaż, niewłaściwe użytkowanie, nieprawidłowa konserwacja itp.) nie są objęte gwarancją.

3.2. Zachowaj ostrożność podczas obchodzenia się z gazem

Praca z gazem jest bezpieczna pod warunkiem zachowania pewnych środków ostrożności:

- Nigdy nie rozpalaj grilla z zamkniętą pokrywą.
- Zawsze przechowuj butle z gazem poza domem, w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnij się, że butle nie są narażone na wysokie temperatury lub na bezpośrednie działanie promieni słonecznych.
- Nigdy nie przechowuj zapasowej butli z gazem w pobliżu urządzenie gazowe, które jest w użyciu.
- Po użyciu zawsze zamknij dopływ gazu przy butli z gazem.
- Nigdy nie pal w pobliżu urządzeń zasilanych gazem, który jest w użyciu, ani w pobliżu butli gazowej, pustej lub pełnej.
- Podczas wymiany butli z gazem należy w , upewnij się, że nie ma żadnego źródła pobliżu umieścić zapłon.

W przypadku wycucia zapachu gazu, natychmiast zamknij dopływ gazu, zgłoś wszystkie płomienie i otwórz pokrywę urządzenia. Jeśli zapach nadal się utrzymuje, skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

3.3. Wybór odpowiedniej lokalizacji

Używaj urządzenia tylko na zewnątrz. Używanie go w pomieszczeniach, nawet w garażu lub szopie, wiąże się z ryzykiem zatrucia tlenkiem węgla.

Wybierając lokalizację, należy wziąć pod uwagę następujące kwestie: Umieść urządzenie w odległości co najmniej trzech metrów od budynku. w otwartym, dobrze wentylowanym miejscu.

- Upewnij się, że do palników zawsze dociera wystarczająca ilość niezakłóconego powietrza i do otworów wentylacyjnych w szafce.
- Nie umieszczaj grilla pod wiszącą konstrukcją (werandą) da, schronienie itp.) lub pod liśćmi.
- Urządzenie należy ustawić na solidnej i stabilnej powierzchni. Nie należy umieszczać urządzenia na poruszającym się pojeździe (łodzi, przyczepie itp.).

3.4. Instrukcje bezpieczeństwa

- Stosować wyłącznie na zewnątrz.

- Przed użyciem należy przeczytać instrukcję.
- Nie należy przenosić urządzenia podczas użytkowania.
- Nigdy nie pozostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas użytkowania, a w szczególności jeśli w pobliżu znajdują się dzieci lub zwierzęta.

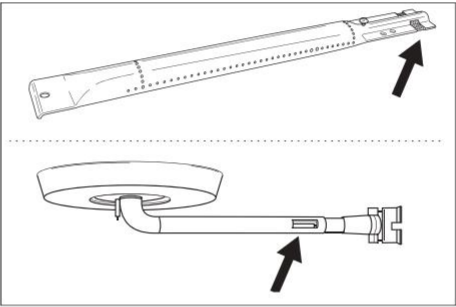
- OSTRZEŻENIE: Części, których można dotknąć, mogą się bardzo nagrzać. Trzymać małe dzieci z dala.
- W przypadku dotykania gorących części (pokrywy, grilla itp.) należy używać odpowiednich rękawic ochronnych.
 - Trzymaj urządzenie z dala od materiałów łatwopalnych podczas użytkowania.
 - Trzymaj materiały łatwopalne, łatwopalne ciecze i przedmioty rozpuszczalne w miejscu niedostępnym dla dzieci. bezpiecznej odległości od urządzenia podczas jego użytkowania.
 - W urządzeniach gazowych nie należy stosować drewna, węgla drzewnego, kamieni lawowych ani brykietów ceramicznych.
 - Nie należy używać urządzenia będąc pod wpływem alkoholu lub narkotyki.
 - Po użyciu zamknij dopływ gazu do butli z gazem.
 - Nie modyfikuj urządzenia.
 - Zachowaj tę instrukcję, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.

4. POWTARZAJĄCE SIĘ KONCEPCJE

W tej części przewodnika wymieniono definicje mniej znanych pojęć. Pojęcia te są wykorzystywane podczas omawiania różnych tematów w przewodniku.

4.1. Rurki Venturiego

Zwężki Venturiego to małe rurki przymocowane do wlotu palników. Z boku zwężek Venturiego znajduje się otwór. Jest on widoczny na palnikach głównych i bocznych:



Gaz przepływa przez rurki Venturiego w drodze do palników. Miesza się z powietrzem (a zatem i tlenem) przez otwory w bokach. Jest to niezbędne do prawidłowego spalania w palnikach: prawidłowe spalanie wymaga odpowiedniej mieszanki gazu i tlenu, aby uzyskać przyjemny płomień.

4.2. Pokrywy palników

Pokrywy palników to pokrywy montowane na palnikach grilla. Chronią palniki przed kapiącym tłuszczem i odgrywają kluczową rolę w użytkowaniu grilla. Zasłonięte otwory po bokach pokryw rozpraszają ciepło po grillu, zapewniając szybsze i bardziej równomierne nagrzewanie.

4.3. Emalia

Niektóre części urządzenia pokryte są warstwą stopionego szkła, zwanego również emalią. Emalia chroni metal przed korozją. Emalia to materiał wysokiej jakości: jest odporna na korozję, nie ulega degradacji pod wpływem wysokich temperatur i jest bardzo łatwa w utrzymaniu.

Ponieważ emalia jest mniej elastyczna niż metal, na którym jest nakładana, jej fragmenty mogą odpryskiwać podczas nieprawidłowego użytkowania urządzenia. Aby uniknąć tego problemu, należy zachować ostrożność podczas montażu części emaliowanych i zawsze dbać o emalię zgodnie z instrukcjami zawartymi w tym przewodniku.

4.4. Zaostrzenia

Rozbłyski to nagle iskry, które wydobywają się z miski podczas grillowania. Zazwyczaj są one spowodowane przez kapiący tłuszcz lub marynatę. Zachowaj ostrożność w takich sytuacjach i zakręć gaz, jeśli czujesz się niepewnie.

5. MONTAŻ URZĄDZENIA

5.1. Instrukcje bezpieczeństwa

- Nie należy dokonywać żadnych modyfikacji urządzenia podczas montażu. Części fabrycznie zamontowanych i/lub zaplombowanych przez producenta nie mogą być modyfikowane, ponieważ stwarza to zagrożenie.
- Zawsze należy dokładnie przestrzegać instrukcji montażu.
- Użytkownik jest odpowiedzialny za prawidłowy montaż urządzenia. Uszkodzenia powstałe w wyniku nieprawidłowego montażu nie są objęte gwarancją.

gwarancja.

5.2. Montaż urządzenia

Potrzebny będzie śrubokręt krzyżakowy lub śrubokręt płaski.

- 1. Umieść urządzenie na płaskiej i stabilnej powierzchni.
- 2. Złóż urządzenie zgodnie z rysunkami montażowymi.

! Rysunki montażowe znajdziesz w drugiej części tego poradnika, po rysunku rozstrzelonym Twojego urządzenia (patrz strona 43).

Zachowaj ostrożność podczas montażu części emaliowanych. Narzędzie i śruby mogą uszkodzić emalię. Użyj dołączonych podkładek z włókna, aby zabezpieczyć emalię wokół śrub.

Opakowanie typu blister może zawierać więcej śrub niż potrzeba. W takim przypadku po złożeniu część śrub może pozostać.

W zestawie znajduje się zestaw awaryjny z częściami zamiennymi (śrubami, nakrętkami, podkładkami z włókna itp.), z którego można skorzystać w razie zgniecia lub uszkodzenia jakiegokolwiek części.

6. PODŁĄCZENIE URZĄDZENIA DO GAZÓW

6.1. Jaka butla gazowa, wąż i reduktor?

Aby wyposażyć urządzenie w gaz, należy najpierw zakupić butlę gazową, wąż i reduktor ciśnienia. Poniższa tabela wskazuje, jakiej butli gazowej, węża i reduktora należy użyć. Na przykład w Belgii (BE) należy użyć butli z propanem z węzem i reduktorem dla ciśnienia 37 mbar lub butli z butanem z węzem i reduktorem dla ciśnienia 28-30 mbar.

Kraj	Butla gazowa, wąż i regulator		
LU - NL - DK - FI - SE - CY - CZ - EE - LT - MT - SK - SI - BG - IS - NIE TR - HR - RO - IT - HU - LV	28-30 mbar	propan / butan	
	28-30 mbar	butan	
BE - FR - IT - LU - IE - GR - PT - ES - CY - CZ - LT - SK - CH - SI - LV	37 mbar	propan	

Urządzenie zostało zaprojektowane do użytku z butlami butanowymi o pojemności od 4,5 do 15 kg lub butlami propanowymi o pojemności od 3,9 do 13 kg i wyposażone w odpowiedni reduktor. Zalecamy stosowanie propanu w tym urządzeniu. Propan zapewnia wysoką jakość spalania i jest mniej wrażliwy na mróz. Wysokość butli gazowej nie może przekraczać 60 cm, niezależnie od szerokości lub średnicy D (maks. 310 mm) ani wysokości butli i nie powinna blokować otworu wentylacyjnego komory butli.

Zawsze kupuj reduktor ciśnienia i butlę gazową razem. Nie wszystkie reduktory pasują do wszystkich butli gazowych.

Należy używać wyłącznie węża gazowego i reduktora homologowanego w kraju użytkowania.

6.2. Instrukcje bezpieczeństwa

- Nigdy nie podłączaj węża gazowego bezpośrednio do urządzenia. Zawsze najpierw zamontuj reduktor ciśnienia na butli gazowej.
- Nigdy nie modyfikuj wstępnie zmontowanych lub uszczelnionych części butli gazowej, węża lub regulatora ciśnienia.
- Zadbaj o to, aby wąż był jak najkrótszy (maks. 1,5 m) aby zapobiec ciągnięciu go po ziemi.
 - Nigdy nie deformuj ani nie zginaj/nie zginać węża gazowego. Sprawdź, czy wąż nie jest rozciągnięty ani skrócony. Upewnij się, że wąż nie

wchodzić w kontakt z częściami, które mogą się nagrzewać.

- Wąż należy wymienić, jeśli ulegnie uszkodzeniu lub będzie się wykazywał oznaki zużycia. oznak rozdarcia, jeżeli przewidują to przepisy krajowe lub jest to zgodne z ich stosownością.

- Butla gazowa zawsze musi być ustawiona pionowo i wypoziomowana.
- Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu, gdy dokonujesz modyfikacji w instalacji gazowej. Połączenia. Zobacz „7.5. Sprawdzanie szczelności gazu”.

6.3. Podłącz wąż do urządzenia

Francja:

Urządzenie można stosować z dwoma rodzajami węża gazowych.

- Wąż gazowy należy podłączyć do końcówek węża na urządzeniu i regulatorze ciśnienia, zabezpieczając go zaciskami (zgodnie z XP D 36-110).

Zalecana długość 1,25 m

- Wąż gazowy (zgodny z XP D 36-112) wyposażony w nakrętkę G ½ do bezpośredniego podłączenia do urządzenia i nakrętkę M20 x 1,5 m do bezpośredniego podłączenia do regulatora ciśnienia, zalecana długość 1,25 m.

Inne kraje:

Zaleca się stosowanie elastycznego węża przystosowanego do butanu lub propanu.

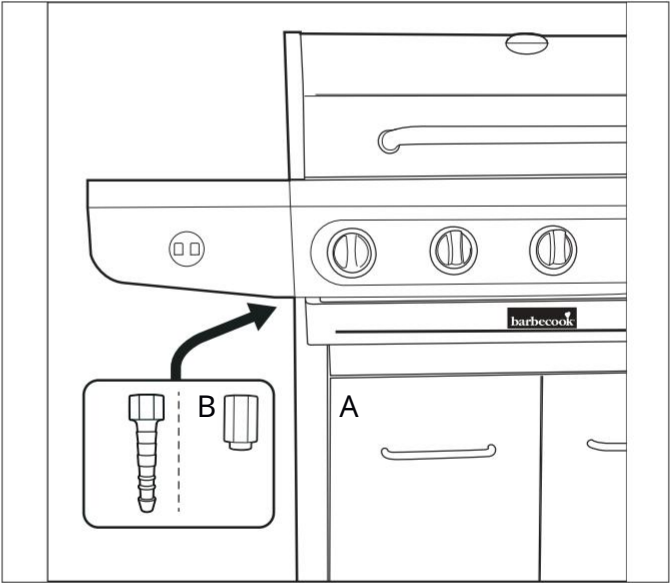
Wąż nie może być dłuższy niż 1,50 m.

Aby podłączyć wąż gazowy do urządzenia, należy zamontować złączkę na rurze gazowej w urządzeniu.

Urządzenie dostarczone jest z dwoma różnymi złączkami przeznaczonymi do stosowania w różnych krajach.

Kraj	Sprzężenie
BE, CH, CZ, DK, ES, FI, GB, IE, IT, PT, SI	Sprzężenie A
FR	Sprzężenie B

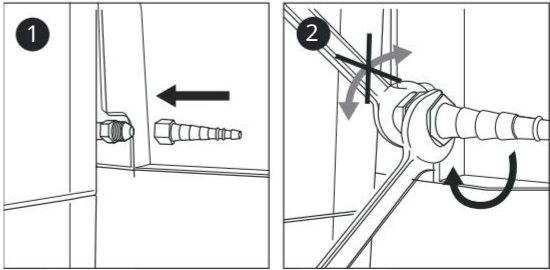
Jeżeli Twojego kraju nie ma na liście w tabeli, zastosuj złącze spełniające normy obowiązujące w Twoim kraju.



6.3.1 Sprzężenie A

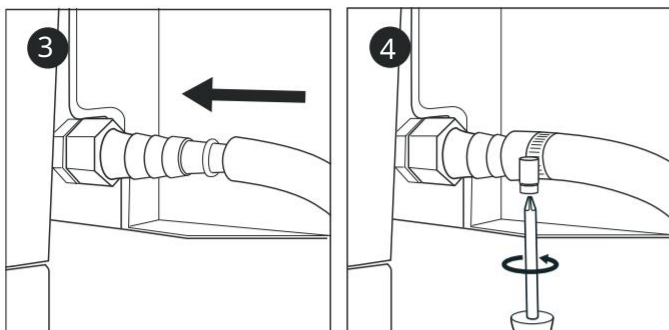
Potrzebny będzie klucz 19 mm i śrubokręt krzyżakowy.

1. Przykręć złączkę do przewodu gazowego w urządzeniu (A) i dokręć kluczem 19 mm (B).



2. Nasuń wąż na złączkę (C) i dokręć pierścień zaciskowy śrubokrętem krzyżakowym (D).

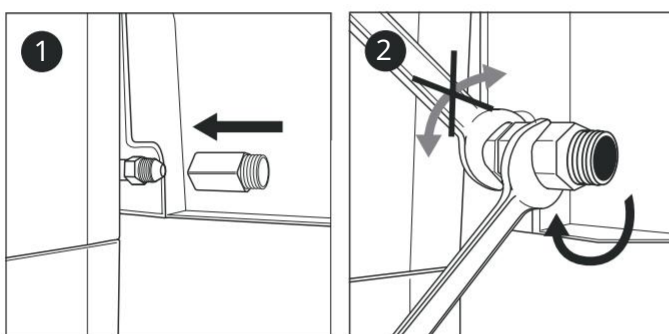
Nanieś niewielką ilość płynu do mycia naczyń na złączkę i podgrzej koniec węża gazowego suszarką do włosów, tak aby można go było płynnie nasunąć na złączkę.



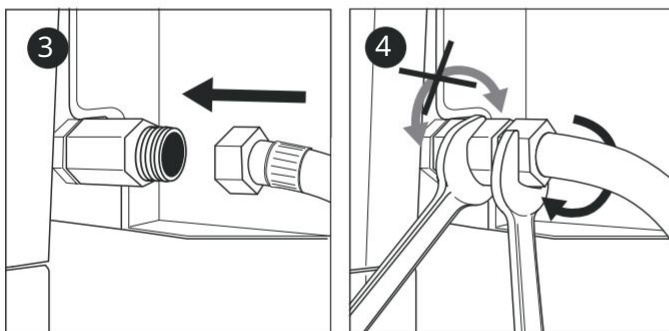
6.3.2 Sprzęgło B

Potrzebny będzie klucz 22 mm i klucz nastawny.

1. Przykręć złączkę do przewodu gazowego na urządzeniu (A) i dokręć go kluczem 22 mm (B).



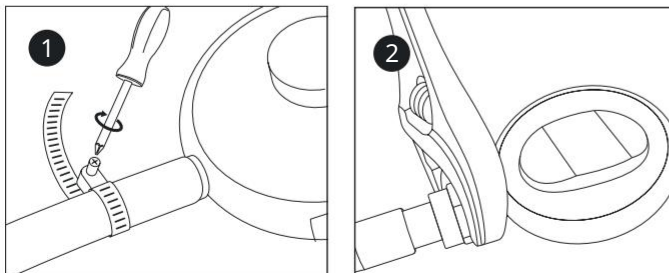
2. Nakręć wąż gazowy na złączkę (C) i zabezpiecz go gwoma śrubami. klucze. Przytrzymaj złącze jednym kluczem 22 mm i dokręć wąż kluczem nastawnym.



6.4. Podłącz wąż i butlę gazową do reduktora.

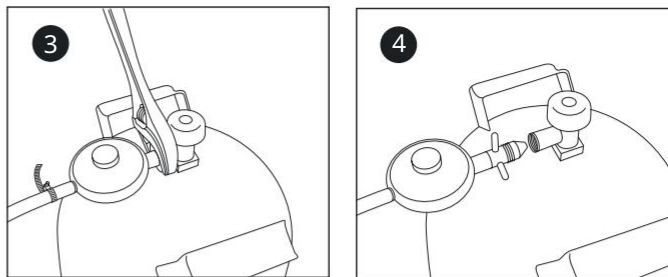
Będziesz potrzebować śrubokręta krzyżakowego i/lub klucza nastawnego w zależności od rodzaju regulatora, którego używasz.

1. Podłącz wąż do regulatora ciśnienia. Postępuj w następujący sposób:
 - Jeżeli wąż jest wyposażony w pierścień zaciskowy, nasuń wąż na regulator i dokręć pierścień zaciskowy śrubokrętem krzyżakowym (A).
 - Jeżeli wąż jest wyposażony w nakrętkę, nakręć wąż na regulator i dokręć nakrętkę kluczem nastawnym (B).



2. Podłącz regulator ciśnienia do butli z gazem. Postępuj w następujący sposób:

- Jeżeli regulator jest wyposażony w nakrętkę, przykręć regulator do butli z gazem zgodnie z ruchem wskazówek zegara i dokręć nakrętkę kluczem nastawnym (C).



- Jeżeli regulator ma gwint, przykręć regulator na butlę z gazem w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (D)

Należy stosować wyłącznie regulatory zgodne z normą EN 16129.

6.5. Wymień butlę gazową

1. Zamknij dopływ gazu i ustaw wszystkie pokręta regulacyjne w pozycji WYŁ.
2. Odłącz pustą butlę gazową i podłącz pełną butlę gazową.
3. Sprawdź butlę gazową, wąż i wszystkie przyłącza gazowe pod kątem wycieków. Zobacz „7. Sprawdzanie szczelności gazu”.

Należy pamiętać, że podczas wymiany butli z gazem należy: zawsze musi znajdować się z dala od źródeł zapłonu.

7. SPRAWDZANIE WYCIEKÓW GAZU

7.1. Dlaczego należy sprawdzać szczelność gazu?

Zarówno propan, jak i butan są cięższe od powietrza. Oznacza to, że gazy te nie wydostaną się na zewnątrz w przypadku wycieku z urządzenia. W bezwietrzne dni ulatniający się gaz może gromadzić się wewnątrz i wokół urządzenia, a w efekcie ulegać zapłonowi i wybuchowi.

7.2. Kiedy należy sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu?

- Przed pierwszym użyciem lub po dłuższym okresie nieużywania.

Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu, jeśli Urządzenie zostało zmontowane przez dostawcę.

- Należy to zrobić za każdym razem, gdy wymienia się część gazową.
- Przynajmniej raz w roku, najlepiej na początku sezonu.

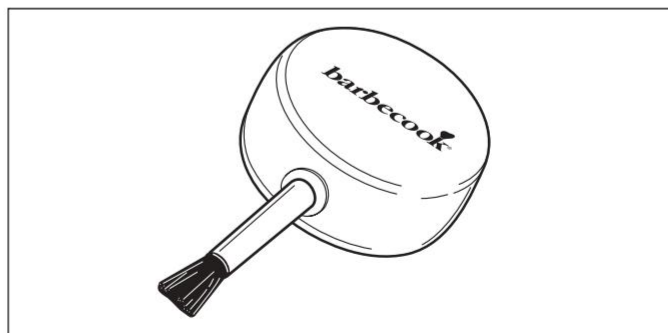
7.3. Instrukcje bezpieczeństwa

- Umieść urządzenie na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu. Upewnij się, że w pobliżu urządzenia nie ma otwartego ognia ani źródeł ciepła.
- Nigdy nie używaj zapalniczek ani zapalek do sprawdzania wycieki gazu.
- Nie pal tytoniu i nie zapalaj palników podczas sprawdzania szczelności gazu.

7.4. Jakich materiałów potrzebuję?

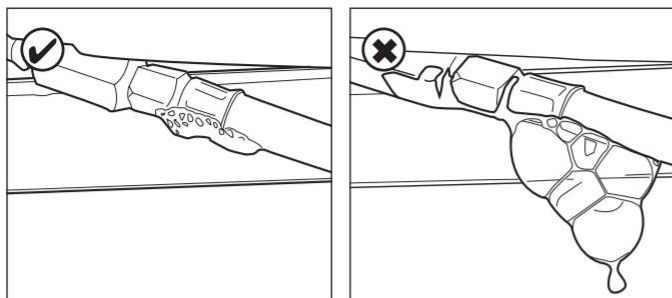
Aby sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu, potrzebne będą następujące rzeczy:

- Płyn testowy. Można użyć gotowego do użycia sprayu do wykrywania wycieków lub mieszanki woda (50%) i płyn do mycia naczyń (50%).
- Narzędzie do sprawdzania szczelności dostarczone wraz z urządzeniem. Płyn ten służy do zasysania płynu testowego i nanoszenia go na części gazowe lub połączenia gazowe, które chcemy sprawdzić.



7.5. Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu

Wycieki gazu można sprawdzić, nakładając płyn testowy na wszystkie części i połączenia gazowe. Jeśli na konkretnej części lub połączeniu pojawią się duże pęcherzyki powietrza, oznacza to wyciek gazu.

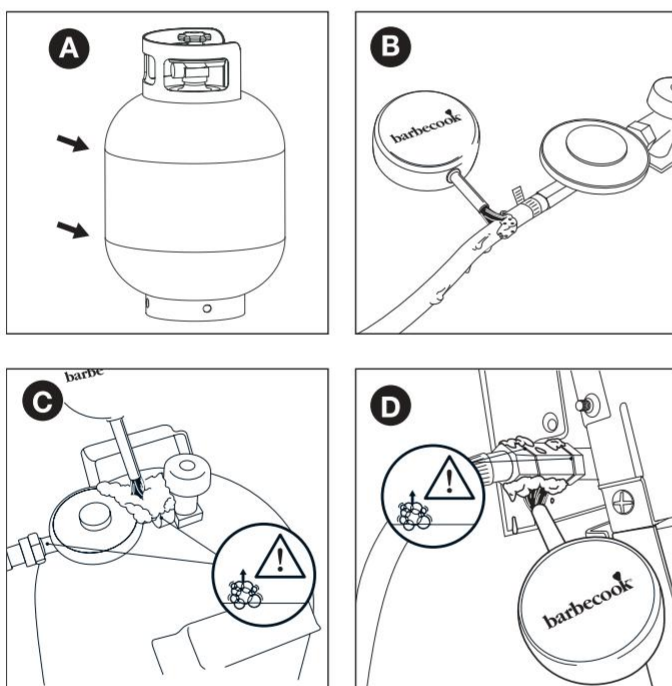


Aby sprawdzić, czy nie ma wycieków gazu, należy wykonać następujące czynności:

1. Umieść urządzenie na zewnątrz.
2. Weź narzędzie do badania szczelności i przetestuj płyn (spray lub wodę/naczynie do wykrywania nieszczelności mieszanika mydlana).
3. Otwórz pokrywę i ustaw wszystkie pokręta sterujące w pozycji WYŁ.
4. Lekko otwórz dopływ gazu. W tym celu przekręć zawór na dopływie gazu tylko raz.
5. Za pomocą narzędzia do sprawdzania szczelności zassaj niewielką ilość płynu testowego i nanieś go na obszar, który chcesz sprawdzić.

Należy sprawdzić następujące części:

- Spoiny na butli gazowej (A)
- Wąż (B)
- Połączenia między butlą gazową a reduktorem ciśnienia oraz między reduktorem ciśnienia a węzem (C)
- Połączenie węża z urządzeniem (D)



Regulator ciśnienia i złącze w urządzeniu mogą różnić się od przykładów na rysunkach.

6. Postępuj w następujący sposób:

- W przypadku wykrycia wycieku należy postępować zgodnie z instrukcjami podanymi w 7.6 W przypadku wycieku gazu.
- Jeżeli nie ma żadnych wycieków, zamknij dopływ gazu, dokładnie wypłucz wszystkie części wodą i dobrze je wysusz.

7.6. W przypadku wycieku gazu

1. Zamknij dopływ gazu i postępuj w następujący sposób:
 - Jeżeli zauważyłeś wyciek na jednym z połączeń, mocno dokręć kwestionowane połączenie.
 - Jeśli zauważyłeś wyciek na butli gazowej lub wężu, wymień butlę gazową lub wąż.
2. Sprawdź ponownie połączenie lub część, w której wykryłeś wyciek.
3. Jeśli wyciek nie został usunięty, należy skontaktować się ze sprzedawcą Barbecue.

Nie wolno rozpoczynać używania urządzenia, dopóki nie zostanie naprawiony wyciek.

Aby uzyskać listę dystrybutorów Barbecue, odwiedź stronę www.barbecue.com blisko Ciebie.

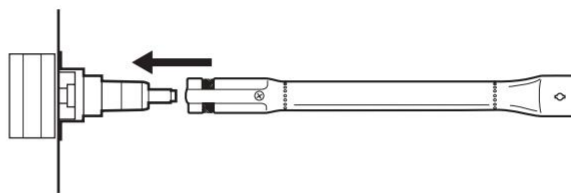
8. PRZYGOTOWANIE URZĄDZENIA DO UŻYCIA

8.1. Przed każdym użyciem

Zawsze, gdy używasz urządzenia, musisz upewnić się, że:

- Urządzenie jest ustawione w odpowiednim miejscu. Zobacz „3.3 Wybór odpowiednia lokalizacja”.
- Wąż nie ciągnie się po podłożu i nie ma możliwości zetknięcia się z gorącymi powierzchniami lub kapiącym tłuszczem.
- Miska jest czysta. Zalecamy czyszczenie miski po każdym użytkowaniu. Zobacz „11.2 Czyszczenie miski”.
- Palniki i zwężki Venturiego nie są blokowane przez gniazda owadów ani pajęczyny. Patrz „11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego”.
- Palniki są prawidłowo zamontowane. Rurki Venturiego muszą znajdować się nad otworami.

zaworów gazowych.



Aby mieć absolutną pewność, że przyłącza gazowe są prawidłowe, przed każdym użyciem należy sprawdzić, czy w urządzeniu nie ma wycieków gazu. Zobacz „7. Sprawdzanie szczelności gazu”.

8.2. Przed pierwszym użyciem (lub po dłuższym okresie nieużywania)

Jeśli używasz urządzenia po raz pierwszy lub po dłuższym okresie użytkowania, jeśli urządzenie nie jest używane, należy wykonać dodatkowe kontrole:

- Upewnij się, że przeczytałeś/aś wszystkie instrukcje zawarte w tym podręczniku, zrozumiałeś/aś je i sprawdziłeś/aś (tylko przed pierwszym użyciem).
- Sprawdź, czy w urządzeniu nie ma wycieków gazu. Patrz „7. Sprawdzanie szczelności gazu”.

Sprawdź, czy nie ma wycieków gazu, jeśli urządzenie zostało zmontowane przez dostawcę.

- Czyść palniki i zwężki Venturiego (tylko po dłuższym okresie nieużywania). Patrz „11.3 Czyszczenie palników i zwężek Venturiego”.
- Przed umieszczeniem jedzenia na grillu należy odczekać, aż urządzenie się „wypali” (tylko przed pierwszym użyciem). Patrz „8.3 Wypalanie urządzenia”.

8.3. Spalanie w urządzeniu

Wypalanie urządzenia przed pierwszym użyciem pozwala na usunięcie wszelkich pozostałości smarów produkcyjnych.

Postępuj następująco:

1. Zapal główne palniki i ustaw pokręta sterujące na HIGH (wysoki). Patrz „9.2 Zapalanie głównych palników”.
2. Zamknij pokrywę i pozwól urządzeniu pracować przez 15 minut. Nie kładź jeszcze jedzenia na grillu.
3. Po 15 minutach otwórz pokrywę i pozwól urządzeniu pracować przez kolejne 5 minut (pokręta sterujące nadal ustawione na HIGH).
4. Po upływie 5 minut urządzenie jest gotowe do użycia i można je ponownie uruchomić. Połóż jedzenie na grillu.

9. ROZPALANIE PALNIKÓW

9.1. Instrukcje bezpieczeństwa

- Przed zapaleniem urządzenia należy wykonać wszystkie kontrole, jak opisano poniżej. określone w punkcie „8. Przygotowanie urządzenia do użycia”.
- Upewnij się, że pokrywa jest otwarta zawsze, gdy zapalasz palnik.
- Nigdy nie pochylaj się bezpośrednio nad palnikiem podczas jego zapalania.

9.2. Zapalanie palników głównych

9.2.1 Korzystanie z zapalnika

1. Otwórz pokrywę i ustaw pokręta sterujące głównymi palnikami w pozycji WYŁ.
2. Jeżeli nie zapalono jeszcze żadnego innego palnika, otwórz dopływ gazu i odczekaj dziesięć sekund, aż gaz się ustabilizuje.
3. Naciśnij pokrętkę sterującą palnikiem, ustaw je na WYSOKIE i pozostaw włączone. miejsce. Kliknij, a wbudowany zapalnik wytworzy iskry.

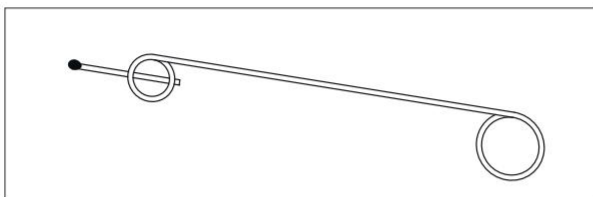
i to powinno zapalić palnik.

Zacznij od zapalenia jednego palnika głównego. Nigdy nie zapalaj wszystkich palników głównych jednocześnie.

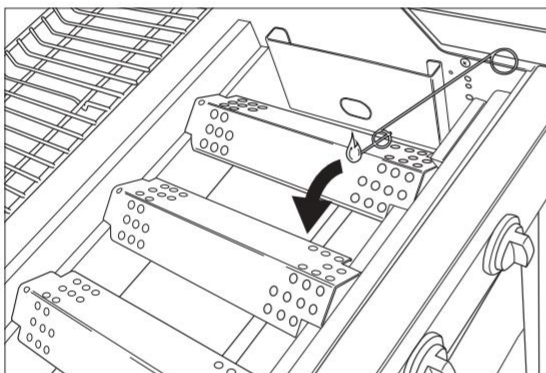
- Jeżeli palnik nie zapali się po dwóch próbach, ustaw pokrętko palnika w pozycji OFF (wyłączony), zamknij dopływ gazu i odczekaj 5 minut, aby umożliwić ulotnienie się nagromadzonego gazu.
- Spróbuj ponownie zapalić palnik. Jeśli nadal nie można go zapalić, spróbuj zapalić palnik zapalką lub zapoznaj się z punktem „14. Rozwiązywanie problemów”, aby zidentyfikować przyczynę problemu.

9.2.2 Korzystanie z dopasowania

- Umieść zapalkę w pojemniku na zapalki.



- Otwórz pokrywę i ustaw pokrętki sterujące głównymi palnikami w pozycji WYŁ.
- Jeżeli nie zapalono jeszcze żadnego innego palnika, otwórz dopływ gazu i odczekaj dziesięć sekund, aby gaz się ustabilizował.
- Zapal zapalkę i trzymaj ją w odległości około 13 mm z dala od palnika.



- Ustaw pokrętko sterowania jednego palnika na HIGH.

Zacznij od zapalenia jednego palnika głównego. Nigdy nie zapalaj wszystkich palników głównych jednocześnie.

- Jeżeli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustaw pokrętko palnika w pozycji WYŁĄCZONY, zamknij dopływ gazu i odczekaj 5 minut, aby umożliwić ulotnienie się nagromadzonego gazu.
- Spróbuj ponownie zapalić palnik. Jeśli to nie pomoże, skonsultuj się z „14. Rozwiązywanie problemów” w kolejności, aby zidentyfikować przyczynę problemu.
- Jeśli jeden palnik został zapalony, możesz zapalić pozostałe palniki, ustawiając odpowiednie pokrętki sterujące na pozycję HIGH.

9.3. Zapalanie palnika bocznego

Na palniku bocznym można palić wyłącznie garnki o maksymalnej wadze 9 kg i maksymalnej średnicy 200-220 mm.

Pokrywa palnika bocznego musi pozostać otwarta, gdy palnik boczny jest używany.

9.3.1 Korzystanie z palnika bocznego

Podczas korzystania z palnika bocznego pokrywa musi być otwarta. Jeśli pokrywa palnika bocznego spadnie i przykryje palnik boczny podczas użytkowania, nie należy dotykać jej rękoma.

Aby wyłączyć palnik boczny, należy natychmiast przekręcić pokrętko do pozycji „OFF”. Przed dotknięciem pokrywy palnika bocznego należy odczekać, aż ostygnie.

Po zapaleniu palnika grilla można zapalić palnik boczny, wykonując następujące czynności:

instrukcje poniżej.

- Przed zapaleniem palnika bocznego otwórz pokrywę palnika bocznego i włącz palnik. pokrętko sterujące palnikiem bocznym ustawić w pozycji „WYŁ”.
- Naciśnij pokrętko sterujące palnikiem bocznym i trzymaj je wciśnięte, obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji maksymalnej, usłyszysz dźwięk kliknięcia, co spowoduje zapalenie palnika.

Jeśli palnik się nie zapali, powtórz tę procedurę. Jeśli palnik nie zapali się po dwóch próbach, zakręć zawór gazowy i odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapłonu.

- Po zapaleniu palnika można regulować jego moc poprzez naciśnięcie w dół i przekręć pokrętko przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do dowolnej pozycji pomiędzy pozycją maksymalną a pozycją minimalną.
- Aby wyłączyć grilla, przekręć zawór butli lub regulator przełącznik do pozycji „WYŁ.”, a następnie, gdy płomień zgaśnie, przekręć wszystkie pokrętki sterujące na urządzeniu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „WYŁ.”

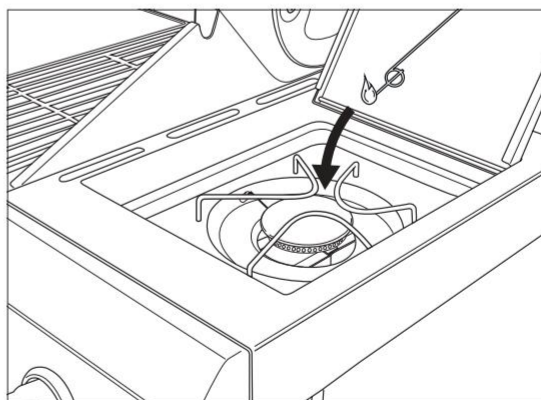
Ostrzeżenie: Jeśli którykolwiek palnik nie zapali się, należy wyłączyć palnik (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) i zamknąć zawór butli. Odczekać pięć minut przed próbą ponownego zapalenia palnika zgodnie z sekwencją zapłonu.

9.3.2 Korzystanie z zapalnika

- Otwórz pokrywę i ustaw pokrętko sterujące palnikiem bocznym na WYŁ.
- Jeżeli nie zapalono jeszcze żadnego innego palnika, otwórz dopływ gazu i odczekaj dziesięć sekund, aż gaz się ustabilizuje.
- Naciśnij pokrętko palnika bocznego, ustaw je na HIGH i pozostaw na miejscu. Wbudowany zapalnik wytworzy iskry, które zapalą palnik boczny.
- Jeżeli palnik nie zapali się po trzech próbach, ustaw pokrętko palnika w pozycji OFF, zamknij dopływ gazu i odczekaj 5 minut, aby umożliwić ulotnienie się nagromadzonego gazu.
- Spróbuj ponownie zapalić palnik boczny. Jeśli nadal się nie zapala, spróbuj zapalić palnik zapalką lub zapoznaj się z punktem „14. Rozwiązywanie problemów”, aby zidentyfikować przyczynę problemu.

9.3.3 Korzystanie z dopasowania

- Umieść zapalkę w pojemniku na zapalki.
- Otwórz pokrywę i ustaw pokrętko sterujące palnikiem bocznym w pozycji WYŁ.
- Jeżeli nie zapalono jeszcze żadnego innego palnika, otwórz dopływ gazu i odczekaj dziesięć sekund, aż gaz się ustabilizuje.
- Zapal zapalkę i trzymaj ją w odległości około 13 mm od boku palnika.



- Ustaw pokrętko sterujące palnikiem bocznym na WYSOKĄ MOC.
- Jeżeli palnik boczny nie zapali się w ciągu 5 sekund, ustaw pokrętko palnika w pozycji OFF, zamknij dopływ gazu i odczekaj 5 minut, aby umożliwić ulotnienie się nagromadzonego gazu.
- Spróbuj ponownie zapalić palnik boczny. Jeśli to nie pomoże, zapoznaj się z punktem „14. Rozwiązywanie problemów”, aby zidentyfikować przyczynę problemu.

9.4. Wyłączanie palników

Jeżeli palniki nie będą używane przez dłuższy czas, należy je wyłączyć. Postępuj następująco:

- 1. Zamknij dopływ gazu.
- 2. Ustaw pokrętła palników w pozycji WYŁ.

Zamykając najpierw dopływ gazu, masz pewność, że w urządzeniu nie będzie już gazu.

9.5. Ponowne rozpalanie palników

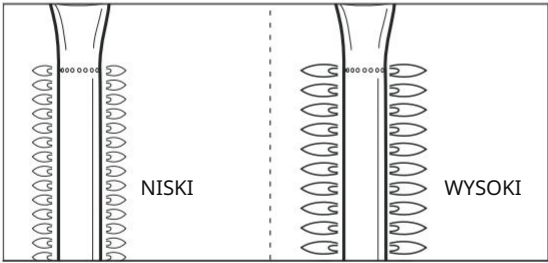
Jeżeli palnik przestanie działać podczas użytkowania, należy postępować w następujący sposób:

- 1. Otwórz pokrywę i zamknij dopływ gazu.
- 2. Ustaw wszystkie pokrętła sterujące w pozycji WYŁ. i odczekaj 5 minut. aby nagromadzony gaz mógł uciec.
- 3. Ponownie zapalić palnik(i).

9.6. Sprawdzanie płomieni

Za każdym razem, gdy zapalasz palnik, musisz sprawdzić jego płomienie. Idealny płomień będzie miał kolor prawie niebieski z niewielką ilością żółtego na górze. Sporadyczne żółte płomienie są normalne i bezpieczne. W przypadku problemów z płomieniami, należy podjąć jeden z poniższych kroków, aby je rozwiązać:

Płomienie są...	Postępuj następująco...
Niski i całkowicie żółty	1. Natychmiast zamknij dopływ gazu i ustaw wszystkie pokrętła regulacyjne w pozycji WYŁ. 2. Aby uzyskać więcej informacji, zapoznaj się z punktem „14. Rozwiązywanie problemów”. aby zidentyfikować przyczynę problemu. Rurki Venturiego są najprawdopodobniej zatkane.
Wyżej niż miska	1. Natychmiast zamknij dopływ gazu i ustaw wszystkie pokrętła regulacyjne w pozycji WYŁ. 2. Odczekaj 5 minut, aby umożliwić ujęcie nagromadzonego gazu. 3. Ponownie zapalić palnik(i). 4. Jeśli to nie rozwiąże problemu, zapoznaj się z punktem „14. Rozwiązywanie problemów”, aby zidentyfikować przyczynę.



10. PRZYPADNE PORADY I TRIKI

10.1. Podgrzewanie urządzenia

Podgrzanie urządzenia zapewni, że grill jest wystarczająco gorący, aby położyć na nim jedzenie. Postępuj następująco:

- 1. Zapal palnik(i) i ustaw pokrętło(a) sterujące na pozycję HIGH.
- 2. Zamknij pokrywę i pozwól urządzeniu pracować przez dziesięć minut.
- 3. Po dziesięciu minutach otwórz pokrywę i umieść jedzenie na grillu.
- 4. Jeśli chcesz uzyskać mniejszą temperaturę, ustaw pokrętło(a) sterujące na niższym ogniu.

10.2. Zapobieganie przywieraniu jedzenia

Aby zapobiec przywieraniu jedzenia do grilla:

- Lekko natłusć potrawę pędzelkiem przed położeniem jej na grillu. Możesz również naoliwić sam grill.
- Rozgrzej urządzenie. Im cieplejszy grill, gdy umieszczasz na nim jedzenie, tym mniejsze ryzyko przywierania jedzenia.
- Nie obracaj jedzenia zbyt szybko. Najpierw pozwól mu się ogrzać. podgrzać dokładnie.

10.3. Grillowanie bezpośrednie i pośrednie

Możesz grillować bezpośrednio lub pośrednio, w zależności od rodzaju potrawy, którą chcesz przyrządzić i sposobu, w jaki chcesz to zrobić:

Metoda	Opis	Używać
Bezpośrednio	Umieść jedzenie tuż nad zapalonym palnikiem, ustaw pokrętło sterujące palnikiem na najwyższą temperaturę i pozostaw pokrywę otwartą.	Mięso i warzywa Przypalić
Pośrednio	Umieść potrawę obok zapalonego palnika, za pomocą pokrętła ustaw średni/niski poziom ognia i zamknij pokrywę.	Przypieczony Dalsze gotowanie mięsa

Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą należy obserwować termometr w pokrywie, aby upewnić się, że urządzenie nie nagrzewa się zbyt. Patrz „10.5 Sprawdzanie temperatury”.

10.4. Grillowanie z zamkniętą pokrywą

Grillowanie z zamkniętą pokrywą ma szereg zalet.

- Temperatura grilla będzie wyższa i bardziej równomierna. namiot.
- Żywność będzie wymagała krótszego gotowania i pozostanie bardziej soczysta. culent.
- Będzie mniej rozbrysków i zużycie gazu będzie niższe.

Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą należy obserwować termometr w pokrywie, aby upewnić się, że urządzenie nie nagrzewa się zbyt. Patrz „10.5 Sprawdzanie temperatury”.

10.5. Sprawdzanie temperatury

Urządzenie wyposażone jest w palniki o dużej mocy, co oznacza, że szybko je nagrzejesz i utrzymasz wysoką temperaturę.

stała temperatura. Jeśli jednak grillujesz z zamkniętą pokrywą, należy zadbać o to, aby urządzenie nie stało się zbyt gorące.

Należy regularnie sprawdzać termometr w pokrywie i stosować się do poniższych wskazówek:

- Normalna temperatura gotowania wynosi około 210°C. Jeśli temperatura będzie wyższa, istnieje ryzyko zapalenia się skapującego i zaschniętego tłuszczu.
- Temperatura nie może przekraczać 300°C przez dłużej niż pięć minut. W przeciwnym razie istnieje ryzyko uszkodzenia i odkształcenia urządzenia.

Jeśli urządzenie stanie się zbyt gorące, otwórz pokrywę i pozwól mu ostygnąć, a następnie ustaw niższą moc palników.

10.6. Korzystanie ze stref grzewczych

Po zapaleniu wszystkich palników, osłony palników rozpraszają ciepło możliwie równomiernie po grillu. Mimo że grzanie jest możliwie najbardziej równomierne, niektóre strefy będą cieplejsze niż inne. Możesz użyć tych stref grzania, aby uzyskać idealne grillowanie:

Strefa ciepła	Użyj do...
Dla	Ciepłe grillowanie delikatnych potraw (krewetki, ryby itp.)
Średnia rozgrzewka	Przygotowywanie potraw wymagających dłuższego gotowania (kiełbaski, kurczak itp.)
Tył	Najcieplejsze mięso i warzywa do przypiekania

Możesz również tworzyć strefy grzewcze, zmieniając moc palników. Na przykład, możesz ustawić palnik na niższą moc i wykorzystać strefę nad palnikiem do gotowania delikatnych potraw lub potraw wymagających dłuższego gotowania.

10.7. Zapobieganie zaostreniom

Podczas grillowania może dojść do zapłonu.

Jest to normalne zjawisko. Jednak nadmierna ilość zapłonów podnosi temperaturę urządzenia i może spowodować zapalenie się nagromadzonego tłuszczu.

Zapobieganie zaostreniom:

- Upewnij się, że miska jest czysta przed rozpoczęciem grillowania. Zalecamy czyszczenie miski po każdym użyciu. Patrz „11.2 Czyszczenie miski”.

- Regularnie sprawdzaj, czy otwór spustowy tłuszczu jest drożny i czy tacka ociekowa lub głowica nie są pełne.

- Podczas grillowania odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa, zamknij pokrywę i odstaw. Ustaw palniki na średnią lub niską temperaturę.

11. KONSERWACJA URZĄDZENIA

11.1 Czyszczenie grilla

Zalecamy czyszczenie grilla po każdym użyciu przy pomocy akcesorium Barbecue.

„Wypalanie” grilla po każdym użyciu (przez około 15 minut) pozwoli zminimalizować ilość resztek jedzenia.

Grill można również czyścić łagodnym środkiem czyszczącym lub wodorowęglanem sodu. Do czyszczenia grilla należy używać środków do czyszczenia piekarników.

11.2. Czyszczenie miski

Zalecamy czyszczenie miski po każdym użyciu akcesorium Barbecue, metalową gąbką i ściernym środkiem czyszczącym. Używaj ich w taki sam sposób, jak w przypadku grilla.

Nie należy używać ostrych przedmiotów i nie uderzać urządzeniem o twarde powierzchnie.

Unikaj kontaktu z zimnymi płynami, gdy urządzenie jest jeszcze gorące.

11.3. Czyszczenie tacki na tłuszcz

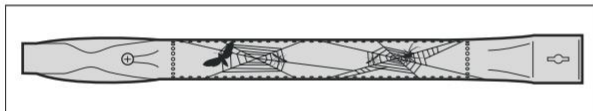
Zalecamy czyszczenie tacki na tłuszcz po każdym użyciu. Nie wyjmuj tacki podczas użytkowania. Usuń olej ręcznikiem papierowym i umyj tackę ciepłą wodą z mydłem.

11.4. Czyszczenie palników i rurek Venturiego

11.4.1 Dlaczego należy czyścić palniki i rurki Venturiego?

Pająki i owady mogą budować sieci i gniazda w palnikach i rurkach Venturiego, blokujące dopływ gazu do palników. Skutek:

- Nie można zapalić palników. Jeśli jednak uda się je zapalić, będą one wydzielać jedynie dymiący, żółty płomień.
- Gaz może zapalić się poza rurkami Venturiego na wysokości pokręteł regulacyjnych. Takie płomienie nazywane są płomieniami wstecznymi i mogą spowodować poważne obrażenia ciała oraz szkody materialne.



Uszkodzenia powstałe w wyniku zablokowania palników i rurek Venturiego są uważane za wynik złej konserwacji i nie są objęte gwarancją.

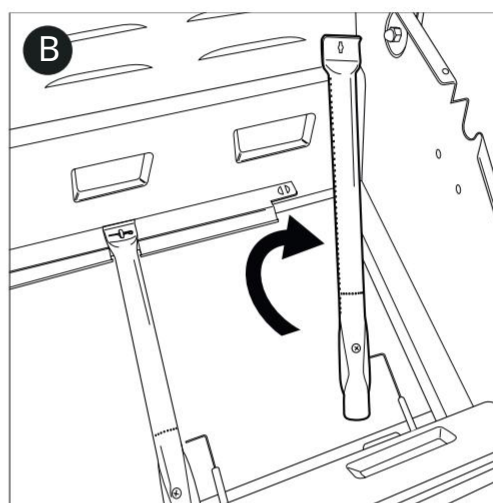
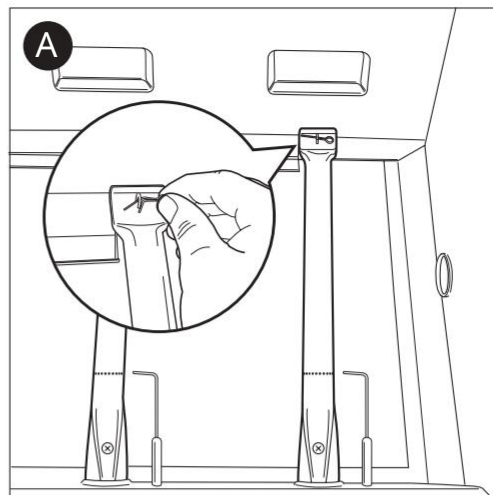
11.4.2 Kiedy należy czyścić palniki i rurki Venturiego?

Wyczyść palniki i rurki Venturiego w urządzeniu, jak pokazano na rysunku. następuje:

- Przed pierwszym użyciem po dłuższym okresie nieużywania.
- Co najmniej dwa razy w roku, raz na początku sezonu.

11.4.3 Czyszczenie palników i rurek Venturiego

1. Wyjmij palniki z urządzenia, jak pokazano na rysunkach. Jeśli zauważysz uszkodzenie palnika, należy go wymienić.
2. Wyczyść palniki i rurki Venturiego małą szczoteczką z domowej roboty drucik kreatywny (rozłożony spinacz biurowy, szczotka do fajek itp.).
3. Zamontuj palniki z powrotem na miejscu. Upewnij się, że rurki Venturiego znajdują się nad otworami zaworów gazowych.



11.5. Konserwacja powierzchni emaliowanych, ze stali nierdzewnej i malowanych proszkowo strony

Urządzenie składa się z części emaliowanych, ze stali nierdzewnej, chromowanych i malowanych proszkowo. Każdy materiał wymaga innej konserwacji:

Tworzywo	Jak konserwować ten materiał
Szklivo	• Nie używaj ostrych przedmiotów i nie uderzaj urządzeniem o twarde powierzchnie. • Unikaj kontaktu z zimnymi płynami podczas Urządzenie jest nadal gorące. • Można używać metalowych gąbek i ściernych środków czyszczących.
Stal nierdzewna i chrom	• Nie należy używać agresywnych, ściernych ani metalowych środków czyszczących. • Używaj łagodnych środków czyszczących i pozostaw je do działania na stali. • Używaj miękkiej gąbki lub ściereczki. • Po wyczyszczeniu opłucz urządzenie. Dokładnie umyj urządzenie i pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed schowaniem.
Malowane proszkowo	• Nie używaj ostrych przedmiotów. Używaj łagodnych środków czyszczących i miękkiej ściereczki. • Po wyczyszczeniu opłucz urządzenie. Dokładnie umyj urządzenie i pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed schowaniem.
Plastikowy	• Nie używaj ostrych przedmiotów. Używaj łagodnych środków czyszczących i miękkiej ściereczki. • Po wyczyszczeniu opłucz urządzenie. Dokładnie umyj urządzenie i pozostaw do całkowitego wyschnięcia przed schowaniem.

Aby zapobiec powstawaniu rdzy na częściach ze stali nierdzewnej, najlepiej unikać kontaktu z chlorem, solą i żelazem.

Wszelkie uszkodzenia powstałe w wyniku nieprzestrzegania niniejszych instrukcji uważa się za niewłaściwą konserwację i nie są one objęte gwarancją.

Listę części, z których zmontowane jest urządzenie, znajdziesz pod rysunkiem rozstrzelonym urządzenia (druga część poradnika). Lista ta zawiera symbol oznaczający materiał, z którego wykonana jest każda część, dzięki czemu możesz sprawdzić, jak należy konserwować daną część. Lista części zawiera następujące symbole:

Symbol	Tworzywo
	Szklivo
	Stal nierdzewna
	Malowane proszkowo

11.6. Przechowywanie urządzenia

Jeżeli nie zamierzasz używać urządzenia przez dłuższy czas, Przechowywać w suchym miejscu przez określony czas.

Przed przechowywaniem urządzenia:

- Odłącz butlę z gazem. Nigdy nie przechowuj urządzenia w pomieszczeniu (nawet w garażu lub szopie), jeśli jest ono nadal podłączone do butli z gazem.
 - Wyczyść palniki i grille, przetrzyj je olejem i owiń papier.
 - Wyjmij baterię AA z zapłonnika.
 - Przykryj urządzenie pokrowcem Barbecue.
 - Zarejestruj swoje urządzenie na stronie www.barbecue.com
- aby dowiedzieć się, jakiego rodzaju ubezpieczenie jest Ci potrzebne.

11.7. Przechowywanie butli gazowych

Niniejsza instrukcja dotyczy zarówno pustych, jak i pełnych butli gazowych.

- Zawsze przechowuj butle z gazem poza domem, w dobrze wentylowanym pomieszczeniu. przestrzeń. Upewnij się, że butelki nie będą narażone na działanie wysokich temperatur ani bezpośredniego światła słonecznego.
 - Nigdy nie przechowuj butli z gazem w miejscu, w którym może się ona nadmiernie nagrząć. (np. w samochodzie, na łódce, itp.).
 - Nigdy nie przechowuj butli z gazem ani zapasowej butli z gazem w szafce swojego samochodu. urządzenie.
 - Nigdy nie przechowuj zapasowej butli z gazem w pobliżu używanego urządzenia gazowego.
-
- Butle z gazem należy zawsze przechowywać poza zasięgiem dzieci.
 - Butle z gazem należy zawsze przechowywać i transportować w pozycji pionowej.

11.8. Zamówienie części zamiennych

Części narażone na działanie ognia lub wysokiej temperatury należy co jakiś czas wymienić.

Jak zamówić części zamienne:

1. Listę wszystkich numerów referencyjnych można znaleźć pod rysunkami rozstrzelonymi w drugiej części niniejszego przewodnika oraz na stronie www.barbecue.com.
- Jeśli zarejestrowałeś urządzenie online, automatycznie pojawi się właściwa lista.
2. Zamów część zamienną w punkcie sprzedaży. Możesz zamówić części objęte gwarancją i nieobjęte nią.

12. GWARANCJA

12.1. Objęte

Urządzenie objęte jest ograniczoną, pięcioletnią gwarancją. Niniejsza gwarancja obejmuje wszystkie wady produkcyjne, pod warunkiem że:

- Używałeś, montowałeś i konserwowałeś urządzenie w zgodzie z instrukcjami zawartymi w niniejszym przewodniku. Uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania, nieprawidłowego montażu lub niewłaściwej konserwacji nie są uznawane za wadę produkcyjną.
 - Możesz okazać paragon, datę zakupu i unikalny numer seryjny swojego urządzenia. Numer seryjny składa się z 16 cyfr. Znajdziesz ten numer:
 - W tym przewodniku.
 - Na opakowaniu dostarczonym wraz ze sprzętem.
 - Na tabliczce znamionowej wewnątrz grilla gazowego.
 - Gwarancja ogranicza się do naprawy lub wymiany wadliwego produktu. strony.
 - 5-letnia gwarancja na wypalenie i wniknięcie rdzy do: - miski
 - Pokrywa
 - Palniki
 - Grille żeliwne emaliowane
 - 2-letnia gwarancja na wszystkie pozostałe części
 - Gwarancja obowiązuje wyłącznie w przypadku użytku osobistego.
- Dział kontroli jakości Barbecue potwierdzi, że części są wadliwe.

aktywną i że okazały się wadliwe przy normalnym użytkowaniu, prawidłowym montażu i właściwej konserwacji. Jeśli jeden z tych warunków nie zostanie spełniony, gwarancja nie obowiązuje. Gwarancja jest ograniczona. do naprawy lub wymiany uszkodzonych części.

12.2. Nieobjęte

Następujące uszkodzenia i wady nie są objęte gwarancją:

- Normalne zużycie (rdza, odkształcenia, przebarwienia itp.) części narażonych na bezpośrednie działanie ognia lub intensywnego ciepła. Części te będą wymagały okresowej wymiany.
- Nieprawidłowości wizualne, które są nieodłączną cechą procesu produkcyjnego (skazy, minimalne odchylenia i odchylenia kolorów szkliva). Nieprawidłowości te nie są uważane za wady produkcyjne.
- Wszelkie uszkodzenia powstałe na skutek niewłaściwej konserwacji, niewłaściwego przechowywania, nieprawidłowego montażu lub modyfikacji dokonanych w częściach wstępnie zmontowanych.
- Wszelkie szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania urządzenia (nieużywania go) zgodnie z instrukcjami zawartymi w naszym przewodniku, wykorzystując go w celach komercyjnych, itp.).
- Wszelkie szkody następcze spowodowane nieostrożnym lub niezgodnym z przeznaczeniem użytkowaniem urządzenia.
- Rdza lub przebarwienia powstałe w wyniku działania czynników zewnętrznych, stosowania agresywnych środków czyszczących, narażenia na działanie chloru itp. Uszkodzenia te nie są uznawane za wadę produkcyjną.

12.2.1 Serwis posprzedażowy:

Adres: Vaart Rechteroever 49, 9800 Deinze – Belgia
strona internetowa: www.livwise.be

13. INFORMACJE TECHNICZNE

13.1. Etykieta typu

Etykieta znamionowa zawiera wszystkie informacje techniczne dotyczące urządzenia. Numer ten znajdziesz tutaj:

- W drugiej części tego poradnika.
- Wewnątrz grilla gazowego.

13.2. rozmiar dyszy

Palnik 3,3 kW: 0,89 mm Palnik
3,8 kW: 0,96 mm Palnik boczny:
0,89 mm

13.3. Oznaczenia wtryskiwaczy

Oznaczenie wtryskiwaczy palnika 3,3 kW: 0,89
Oznaczenie wtryskiwaczy palnika 3,8 kW: 0,96
Oznaczenie wtryskiwaczy palnika bocznego 3,3 kW: 0,89

13.4. Średnice wtryskiwaczy

- Palnik główny: 0,89 mm
- Palnik boczny: 0,89 mm

13.5. Obieg gazowy

podłączenia przewodów zasilających do wtryskiwaczy (w tym wtryskiwacza palnika bocznego) są montowane w fabryce.

14. NAPRAWIANIE PROBLEMÓW

Problem	Potencjalne przyczyny	Rozwiązania
Niewystarczające ciepło	- Dopływ gazu nie jest otwarty - Rurki Venturiego nie znajdują się powyżej otworów zaworów gazowych - Zablokowane otwory palnika - Butla gazowa (prawie) pusta - Regulator ciśnienia nie jest prawidłowo podłączony do butli i/lub węża	- Otwarte doprowadzenie gazu - Umieść rurki Venturiego nad otworami gazu zawory - Wyczyść otwory palników lub wymień palniki - Wymień butlę z gazem - Podłącz ponownie regulator ciśnienia do butli i/lub węża
Zbyt gorąco i/lub zaostżenia	- Jedzenie zbyt tłuste - Zablokowane otwory odpływowe tłuszczu, tłuszcz w misce i/lub na palnikach - Temperatura jest zbyt wysoka	- Odetnij nadmiar tłuszczu lub wybierz niższą temperaturę do palniki - Wyczyść otwór odpływowy tłuszczu, miskę i palniki - Wybierz niższą temperaturę palników i/lub grilluj jedzenie pośrednio
Ciepło nie jest równomiernie rozprowadzane na powierzchni grilla	- Pewne różnice w temperaturze są normalne, patrz „1.7 Efektywne wykorzystanie ciepła” i „10.6 Wykorzystanie stref grzewczych”. Potencjalne przyczyny znacznych różnic w temperaturze: - Urządzenie nie zostało wstępnie podgrzane	Rozgrzej urządzenie
Żółte płomienie	- Zablokowane palniki lub rurki Venturiego - Sól na palnikach - Urządzenie podłączone do butanu	- Czyszczenie palników i rurek Venturiego - Czyszczenie palników - Podłącz urządzenie do propanu i użyj odpowiedniego regulatora ciśnienia
Niepełny płomień	Palnik zablokowany, przebity lub skorodowany	Wyczyść lub wymień palnik
Płomienie wsteczne (płomienie poza rurkami Venturiego/przy pokrętlach sterujących)	Zablokowane palniki lub rurki Venturiego	- Zamknij dopływ gazu i wyłącz palniki. - Pozostaw urządzenie do ostygnięcia. - Wyczyść palniki i rurki Venturiego.
Płomienie wyższe niż krawędź miski • Wiatr	- Butla gazowa (prawie) pusta - Tłuszcz w misce i/lub na palnikach	- Obróć tylną część urządzenia, aby nawinąć - Wymień butlę z gazem - Czyszczenie miski i palników
Brzęczenie regulatora ciśnienia	- Ciepła pogoda - Nowa (pełna) butla gazowa	Brak zagrożenia lub usterki; zatrzymuje się automatycznie po krótkim czasie.
Palnik gwiżdże po ustawieniu na NISKĄ temperaturę	Zabrudzony wtryskiwacz gazu, rurka Venturiego i/lub palnik	Wyczyść wtryskiwacz gazu, rurkę Venturiego i palnik
Zapłon palnika nie powiódł się (zarówno z zapłonnikiem, jak i mecz)	- Zablokowany palnik lub rurka Venturiego - Brak dopływu gazu	- Wyczyść palnik i rurkę Venturiego - Otwórz dopływ gazu i naciśnij przycisk bezpieczeństwa na regulatorze ciśnienia (nie występuje we wszystkich regulatorach)
Nie można zapalić palników z zapalnikami	- Środkowy palnik nie został zapalony jako pierwszy - Przewody zapłonnik nie są prawidłowo podłączone - Elektroda uszkodzona - Nieprawidłowe uziemienie - Uszkodzony zapłonnik	- Najpierw zapal środkowy palnik - Sprawdź wszystkie połączenia zapłonnik i podłącz je ponownie - Wymień elektrodę - Sprawdź elektrody, palniki i zapłonnik i ponownie je wymień. zespół - Wymień zapłonnik
Brak iskier lub dźwięku podczas naciśnięcia zapłonika	- Przycisk zapłonu nie jest prawidłowo zamontowany - Wadliwy generator iskier	- Ponownie zamontuj przycisk zapłonu - Wymień generator iskier
Tylko dźwięk (bez iskier) po naciśnięciu zapłonika	- Nieprawidłowe uziemienie - Palnik i elektroda są zbyt daleko od siebie	- Ponownie podłącz generator iskier i elektrody - Lekko zegnij elektrodę, aby przesunąć ją bliżej palnika
Widoczne iskry, które nie palniki zasięgowe	Wadliwe okablowanie	Wymień okablowanie
Iskry widoczne, ale nie na wszystkich elektrodach i/lub nie wystarczająco mocny	- Nieprawidłowe uziemienie - Elektrody mokre lub uszkodzone	- Ponownie podłącz generator iskry i elektrody - Wytrzyj elektrody ręcznikiem papierowym lub wymień elektrody

