

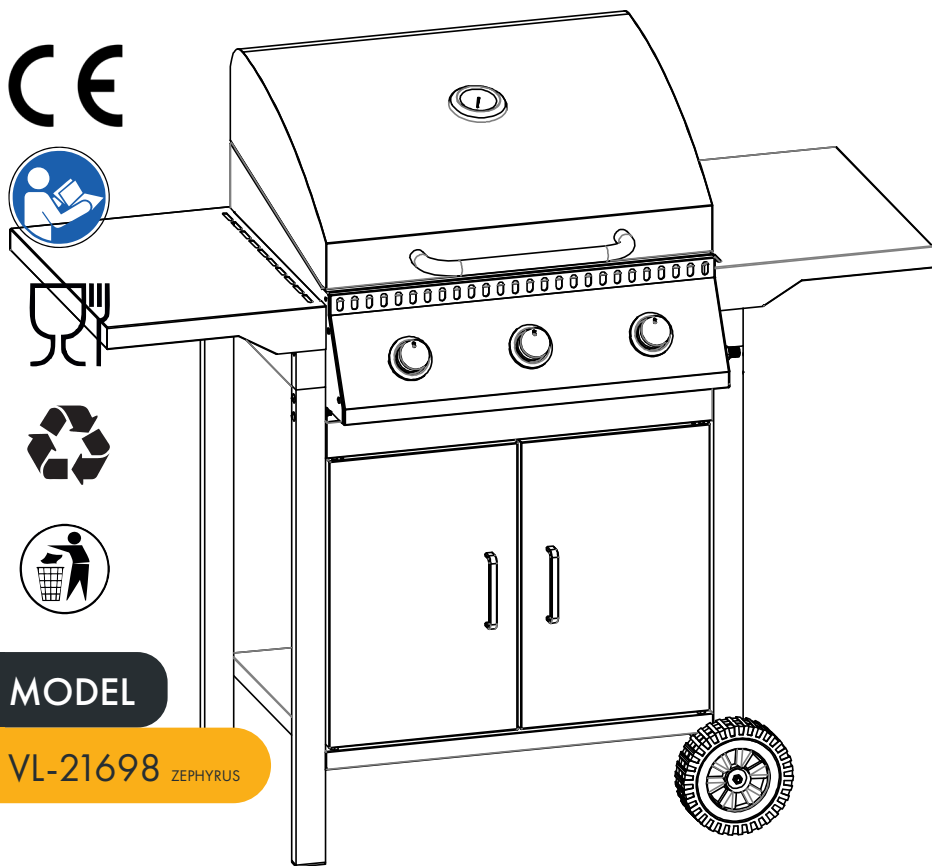
INSTRUKCJA OBSŁUGI

GRILL GAZOWY VELIO ZEPHYRUS VL-21698



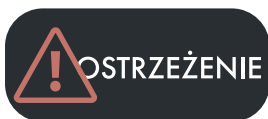
MODEL

VL-21698 ZEPHYRUS



VELIO

1. INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA



Przed przystąpieniem do złożenia grilla prosimy zapoznać się z niniejszą instrukcją w celu przeprowadzenia prawidłowego montażu oraz zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Zalecamy zachowanie instrukcji na przyszłość ze względów bezpieczeństwa lub demontażu/montażu w przyszłości.

Nie używać wewnątrz pomieszczeń! Nie używać grilla w zamkniętych i / lub mieszkalnych pomieszczeniach np: w budynkach, namiotach, przyczepach kempingowych, w karawanach, na łodziach. Ryzyko śmiertelnego zatrucia tlenkiem węgla!

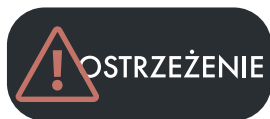


- Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia. Postępuj zgodnie z krokami w określonej kolejności i przestrzegaj ostrzeżeń dotyczących bezpieczeństwa.
- Nieprzestrzeganie tych instrukcji może wpłynąć na urządzenie i inne przedmioty oraz prowadzić do obrażeń ciała.
- Te instrukcje są częścią produktu. Powinny być zawsze przechowywane z produktem i przekazywane każdemu kolejnemu użytkownikowi.
- Podczas produkcji dołożono wszelkich starań, aby usunąć ostre krawędzie, ale należy ostrożnie obchodzić się ze wszystkimi elementami, aby uniknąć możliwych obrażeń.
- Aby uniknąć obrażeń i uszkodzeń mienia, przed każdym użyciem należy dokładnie przestrzegać wszystkich ostrzeżeń i instrukcji.
- **NIGDY NIE POZOSTAWIAJ ZAPALONEGO GRILLA BEZ NADZORU.**
- W razie wątpliwości skonsultuj się z wykwalifikowanym inżynierem gazowym przed użyciem.
- Jako dodatkowe zabezpieczenie **PRZY PIERWSZYM ZAPALANIU ZACHOWAJ SZCZEGÓLNĄ OSTROŻNOŚĆ.** Trzymaj głowę i ramiona z dala od powierzchni gotowania grilla.
- **ZAWSZE** upewnij się, że urządzenie do grillowania jest całkowicie schłodzone przed nałożeniem pokrowców.
- Podczas montażu tego grilla używaj wszystkich i tylko dostarczonych elementów.

- Nie modyfikuj grilla ani części. Każda modyfikacja urządzenia może być niebezpieczna.
- **UTRZYMUJ TO URZĄDZENIE W CZYSTOŚCI** (postępuj zgodnie z instrukcją) - Aby uniknąć pożarów tłuszczu / wybuchów płomieni i tym samym możliwych obrażeń lub uszkodzeń mienia, ważne jest, aby to urządzenie było czyste podczas używania.
- Ustaw grill na bezpiecznej, równej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów, takich jak drewniane ogrodzenia czy zwisające gałęzie drzew.
- Chroń przed warunkami atmosferycznymi i wilgocią.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala.
- Dorosły powinien zawsze nadzorować grill. **NIGDY** nie pozostawiaj gorącego grilla bez nadzoru.
- Zawsze upewnij się, że grill jest całkowicie wygaszony i całkowicie schłodzony przed przeniesieniem, nałożeniem pokrowców (nie dołączonych) LUB przechowywaniem.
- Nie używaj w pomieszczeniach - Tylko do użytku na zewnątrz.
- **UWAGA! NIGDY NIE PRZECHOWUJ** grilla w pomieszczeniach, chyba że jest całkowicie schłodzony i butla z gazem jest odłączona.
- Nie używaj grilla na powierzchni, która może zostać uszkodzona przez nadmierne ciepło.
- To jest urządzenie gazowe. Nie używaj żadnego innego rodzaju paliwa / przyspieszaczy ani lawy wulkanicznej.
- **NIE** pochylaj się nad grillem podczas zapalania płomienia gazowego.
- Zamknij zawór na butli gazowej po każdym użyciu. (Odnieś się do instrukcji regulatora). Również wyłącz pokrętła sterujące (obróć pokrętło całkowicie zgodnie z ruchem wskazówek zegara).
- Nigdy nie pozostawiaj gorącego grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, natychmiast ponownie zapal lub odetnij dopływ gazu z butli.
- Podczas podłączania butli gazowej upewnij się, że w promieniu 5 m nie ma źródeł zapłonu.
- Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zapalić żadnych otwartych płomieni, nie palić ani nie włączać urządzeń elektrycznych (urządzeń, świateł, dzwonek do drzwi) itp. (możliwe iskrzenie).
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wszystkie połączenia, przez które dostarczany jest gaz, są szczelne i nienaruszone.
- W razie potrzeby upewnij się, że wymieniasz wąż zgodnie z krajowymi wymaganiami. (Zawsze używaj zacisków do węża, aby zabezpieczyć wąż do regulatora i grilla).
- Jeśli połączenia do dostarczania gazu są porowate lub wadliwe, grill nie może być używany. Dotyczy to również, na przykład, węża lub złączek, które mogą zostać zablokowane, ponieważ może to prowadzić do niebezpiecznego cofnięcia płomienia.



-
- Gaz płynny jest cięższy od tlenu. Dlatego osiada na ziemi i wypiera tlen na tym poziomie.
 - Nie używaj grilla, chyba że jest całkowicie zmontowany i wszystkie części są bezpiecznie zamocowane i dokręcone.
 - Nie pozostawiaj zapalonego grilla bez nadzoru, szczególnie trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od grilla przez cały czas.
 - Nie przenoś urządzenia podczas używania.
 - Nigdy nie przykrywaj całej powierzchni do gotowania.
 - Nigdy nie blokuj otworu wentylacyjnego w komorze pojemnika.
 - Nie używaj narzędzi elektrycznych do montażu tego produktu.
 - Nie dokręcaj zbyt mocno śrub ani nakrętek.
 - Nie dokręcaj śrub, dopóki nie zostanie całkowicie zmontowany.
 - Nie siadaj ani nie stawaj na produkcie.
 - Nie używaj tego produktu, jeśli brakuje części, są uszkodzone lub zużyte.
 - Nigdy nie używaj zmywaków, środków ściernych ani chemicznych środków czyszczących.
 - **Czas montażu: około 1 godziny.**



Jeśli poczujesz zapach gazu:

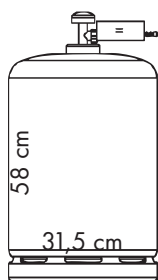
1. Zamknij dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgaś wszelkie otwarte płomienie, unikaj używania jakichkolwiek urządzeń elektrycznych.
3. Otwórz pokrywę i przewietrz obszar.
4. Sprawdź połączenia gazowe roztworem mydła.
5. Jeśli zapach nadal się utrzymuje, natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.

2. BEZPIECZEŃSTWO I PIELĘGNACJA BUTLI GAZOWEJ

Gaz i regulator

1. Ten grill może używać propanu, butanu lub mieszanki propan/butan LPG (skroplony gaz ropopochodny) w butlach. Butle z propanem dostarczają gaz przez cały rok, nawet w zimne dni. Butle z butanem dostarczają wystarczającą ilość gazu latem, ale mogą wpływać na wydajność grilla i ograniczać moc cieplną palników, szczególnie gdy temperatura gazu zaczyna spadać poniżej +10°C. Do zmiany butli gazowych może być potrzebny klucz.

2. Wąż powinien wisieć swobodnie, bez zagięć, skręceń, napięć lub załamania, które mogłyby utrudniać swobodny przepływ gazu. Przed użyciem zawsze sprawdź wąż pod kątem przecięć, pęknięć lub nadmiernego zużycia.
3. Poza punktem połączenia, żadna część węża nie powinna dotykać gorących części grilla. Jeśli wąż wykazuje jakiegokolwiek oznaki uszkodzenia, musi zostać wymieniony na wąż odpowiedni do użycia z gazem płynnym, który spełnia krajowe normy dla kraju użytkowania.
4. Odpowiedni wąż musi spełniać normę EN 16436-1, a jego długość nie powinna przekraczać 1,5 metra.
5. Dla optymalnej wydajności zalecamy użycie butli gazowej o pojemności 5-15 kg. Maksymalne wymiary butli gazowej to średnica 31,5 cm i wysokość 58 cm.



Nigdy nie montuj butli gazowej pod grillem na dolnej półce, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia użytkownika, innych osób i/lub uszkodzenie mienia. **Zawsze umieszczaj butlę gazową z boku urządzenia. Butla gazowa powinna być umieszczona jak najdalej od urządzenia, bez nadmiernego napinania węża.** To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku z gazem butanowym lub propanowym niskiego ciśnienia i wyposażone w odpowiedni regulator niskiego ciśnienia za pomocą elastycznego węża. Wąż powinien być zabezpieczony do regulatora i urządzenia za pomocą zacisków/nakrętek. Ten grill jest ustawiony do pracy z regulatorem 28-30 mbar dla gazu butanowego lub regulatorem 37 mbar dla gazu propanowego. Użyj odpowiedniego regulatora certyfikowanego zgodnie z normą EN 16129. Skonsultuj się ze swoim dostawcą LPG w celu uzyskania informacji na temat odpowiedniego regulatora dla butli gazowej.

Maksymalna średnica bocznego palnika dla tego urządzenia wynosi 9".

3. INSTALACJA

Wybór lokalizacji

Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku na zewnątrz i powinien być umieszczony w dobrze wentylowanym miejscu, na bezpiecznej i równej powierzchni. Nigdy nie umieszczaj grilla poniżej poziomu gruntu. Upewnij się, że grill jest używany na niepalnej podłodze. Boki grilla powinny być oddalone o co najmniej 1 metr od jakiegokolwiek palnej powierzchni, w tym drzew i ogrodzeń, oraz upewnij się, że w pobliżu grilla nie ma źródeł ciepła (papierosy, otwarty ogień, iskry itp.). Trzymaj ten grill z dala od wszelkich materiałów łatwopalnych!

Środki ostrożności

Nie zasłaniaj żadnych otworów wentylacyjnych w korpusie grilla. Ustaw butlę gazową na równym podłożu obok grilla i z dala od wszelkich źródeł ciepła. Jeśli musisz zainstalować lub wymienić butlę gazową, upewnij się, że grill jest wyłączony i że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu (papierosy, otwarty ogień, iskry itp.) przed przystąpieniem do pracy.

Mocowanie regulatora do butli gazowej

Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące grillem są w pozycji wyłączonej. Podłącz regulator do butli gazowej zgodnie z instrukcjami dostarczonymi przez sprzedawcę regulatora i butli.

Testowanie szczelności

(Zawsze przeprowadzaj test szczelności w dobrze wentylowanym miejscu) Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są w pozycji wyłączonej. Włącz gaz / otwórz zawór kontrolny gazu na butli lub regulatorze. Sprawdź szczelność, nakładając roztwór składający się z 1/2 wody i 1/2 płynu do mycia naczyń / mydła na wszystkie połączenia systemu gazowego, w tym połączenia zaworu butli gazowej, połączenia węża i połączenia regulatora. **NIGDY NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNIA** do testowania szczelności. Jeśli na którymkolwiek z połączeń pojawią się bąbelki, oznacza to wyciek. Wyłącz dopływ gazu na butli. Dokręć wszystkie połączenia. Powtórz test. Jeśli bąbelki pojawiają się ponownie, nie używaj grilla i skontaktuj się z lokalnym dystrybutorem w celu uzyskania pomocy. Zawsze wycieraj mieszankę (1/2 wody i 1/2 płynu do mycia naczyń / mydła) z wszystkich połączeń po zakończeniu testu szczelności.

4. OBSŁUGA



Twój grill nie jest zaprojektowany do używania więcej niż 50% powierzchni do gotowania jako pełnej płyty — obejmuje to naczynia do pieczenia. Pełne pokrycie spowoduje nadmierne nagromadzenie ciepła i uszkodzenie grilla. To nie jest objęte gwarancją.

Przygotowanie przed gotowaniem

Aby zapobiec przywieraniu jedzenia do powierzchni do gotowania, użyj długiej szczotki, aby nałożyć lekką warstwę oleju do gotowania lub oleju roślinnego przed każdym grillowaniem. (Uwaga: Podczas pierwszego gotowania kolory farby mogą się nieznacznie zmienić. Jest to normalne i należy się tego spodziewać.) Podczas użytkowania powłoka ochronna może się zetrzeć z powierzchni do gotowania. Jest to normalne i nieszkodliwe. Wyłóż tackę ociekową folią aluminiową. Ułatwi to czyszczenie.

Zapalenie głównego palnika

1. Pokrywa musi być otwarta przed zapaleniem.
2. Ustaw wszystkie pokrętki na **“Wyłączone”**.
3. Otwórz zawór butli gazowej zgodnie z instrukcją obsługi. Naciśnij i obróć środkowe pokrętko palnika w lewo, aż osiągnie znak zapłonu i usłyszysz kliknięcie.
4. Następnie naciśnij i obróć lewe lub prawe pokrętko w ten sam sposób, aż palnik się zapali.
5. Jeśli palnik się nie zapali, ustaw wszystkie pokrętki na **“Wyłączone”** i powtórz kroki 4 i 5 po 5 minutach.

Zapalenie bocznego palnika

Naciśnij i obróć pokrętko w lewo do pozycji **“Max”**. Jeśli palnik się nie zapali, ustaw pokrętko na **“Wyłączone”** i powtórz proces 1.

Dostosuj pokrętko sterujące palnikiem do pożądaney pozycji gotowania.

5. ZASTOSOWANIE

Gotowanie na grillu

Palniki podgrzewają osłonę płomienia pod grillem, która z kolei podgrzewa jedzenie na grillu. Naturalne soki z jedzenia wytwarzane podczas gotowania spadają na gorącą osłonę płomienia poniżej i odparowują. Powstały dym oblewa jedzenie, nadając mu unikalny smak grillowania.

Gotowanie pod pokrywą do pieczenia

Grille wyposażone w pokrywę do pieczenia dają możliwość stworzenia „piekarnika” do pieczenia lub pieczenia jedzenia, takiego jak kawałki mięsa lub całe kurczaki itp. Bardziej równomierne gotowanie jedzenia można osiągnąć, używając grilla z zamkniętą pokrywą. Jednakże, powinno to być robione tylko przy niskim ustawieniu palników.

- Dla najlepszych rezultatów, umieść jedzenie, które chcesz upiec lub upiec, na metalowej tacy do pieczenia i ustaw ją na jednej stronie rusztu do gotowania.
- Wyłącz palnik bezpośrednio pod jedzeniem i ustaw wszystkie pozostałe palniki na niskie do średniego ustawienia. Zamknij pokrywę, aby gotować jedzenie „pośrednio”. Unikaj niepotrzebnego podnoszenia pokrywy, ponieważ za każdym razem, gdy pokrywa jest otwierana, traci się ciepło.
- Jeśli pokrywa jest otwierana podczas gotowania, proszę pozwolić na dodatkowy czas na odzyskanie temperatury przez grill i dokończenie gotowania. Użyj wskaźnika temperatury (jeśli dotyczy), aby monitorować ciepło grilla.
- Jeśli wewnętrzne ciepło staje się zbyt wysokie, zmniejsz ustawienie palników do niskiego poziomu. Nie jest konieczne ani zalecane, aby wszystkie palniki były ustawione na wysokie, gdy pokrywa jest zamknięta.
- **NIE POZWÓL, ABY TWÓJ GRILL PRZEGRZAŁ SIĘ.** Uważaj przy otwieraniu pokrywy, ponieważ może się wydostać gorąca para.

Kontrola wybuchów płomieni

Wybuchy płomieni występują, gdy mięso jest grillowane, a jego tłuszcz i soki spadają na gorącą osłonę płomienia. Dym oczywiście pomaga nadać jedzeniu smak grillowania, ale najlepiej unikać nadmiernych wybuchów płomieni, aby zapobiec spaleniu jedzenia. Aby kontrolować wybuchy płomieni, jest **ABSOLUTNIE NIEZBĘDNE**, aby przed grillowaniem odciąć nadmiar tłuszczu z mięsa i drobiu, używać sosów do gotowania i marynat oszczędnie oraz unikać bardzo tanich kawałków mięsa lub produktów mięsnych, ponieważ mają one tendencję do wysokiej zawartości tłuszczu i wody. Ponadto, palniki powinny być zawsze ustawione na niskie ustawienie podczas gotowania. Gdy wystąpią wybuchy płomieni, można je zazwyczaj ugasić, stosując bezpośrednio na osłonę płomienia sodę oczyszczoną lub sól. Zawsze chroń ręce podczas obsługiwanie czegokolwiek w pobliżu powierzchni do gotowania grilla i uważaj, aby chronić się przed płomieniami.

Pożary tłuszczu

Opróżnij i wyczyść tackę ociekową z resztek jedzenia po każdej sesji gotowania. Jeśli grill ma być używany na dużych zgromadzeniach, konieczne będzie wyłączenie i schłodzenie grilla co dwie godziny, aby usunąć resztki jedzenia z tacki ociekowej i ją wyczyścić. Czas między czyszczeniami może być skrócony, jeśli gotowane są bardzo tłuste potrawy lub tanie produkty mięsne. Niezastosowanie się do tego może skutkować pożarem tłuszczu, który może spowodować obrażenia i poważnie uszkodzić grill. W przypadku pożaru tłuszczu: Jeśli to bezpieczne, wyłącz wszystkie pokrętła sterujące do pozycji „**wyłączone**”. Wyłącz dopływ gazu na butli. Trzymaj wszystkich w bezpiecznej odległości od grilla i poczekaj, aż ogień zgaśnie. Nie zamykaj pokrywy ani pokrywy grilla.

- **NIGDY NIE GAŚ GRILLA WODĄ. JEŚLI UŻYWASZ GAŚNICY, POWINNA TO BYĆ GAŚNICA PROSZKOWA.**
- **NIE USUWAJ TACKI OCIEKOWEJ.** Jeśli ogień nie wydaje się słabnąć lub wydaje się nasilać, skontaktuj się z lokalną strażą pożarną w celu uzyskania pomocy.

Koniec sesji gotowania

Po każdej sesji gotowania ustaw palniki grilla na „**wysokie**” i pal przez 5 minut. Ta procedura spali resztki jedzenia, co ułatwi czyszczenie. Upewnij się, że pokrywa jest otwarta podczas tego procesu.

Wyłączanie grilla

Po zakończeniu korzystania z grilla, obróć wszystkie zawory kontrolne w pełni zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „**wyłączone**”, a następnie wyłącz dopływ gazu na butli. Poczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie przed zamknięciem pokrywy lub pokrywy.

6. PIELEGNACJA I KONSERWACJA

Ostona płomienia

Usuń resztki jedzenia z powierzchni ostony płomienia za pomocą plastikowego lub drewnianego skrobaka albo mosiężnej szczotki drucianej. Nie używaj stalowego skrobaka ani szczotki drucianej. Czyść gorącą wodą z mydłem i dobrze spłucz.

Tacka ociekowa

Po każdym użyciu opróżnij i wyczyść tackę ociekową z tłuszczu lub resztek jedzenia, w razie potrzeby używając plastikowego lub drewnianego skrobaka. Niezachowanie czystości i nadmierne nagromadzenie tłuszczu może spowodować pożar tłuszczu. Może to być niebezpieczne i poważnie uszkodzić grill. Nie jest to wada grilla i dlatego nie jest objęte warunkami gwarancji. W razie potrzeby tackę można umyć w gorącej wodzie z mydłem.

Korpus grilla

Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu lub resztek jedzenia z korpusu grilla za pomocą ściereczki wyciśniętej w gorącej wodzie z mydłem i dokładnie osusz. Nadmiar tłuszczu i resztki jedzenia można usunąć z wnętrza korpusu za pomocą miękkiego plastikowego lub drewnianego skrobaka. Nie jest konieczne usuwanie całego tłuszczu z korpusu. Jeśli potrzebujesz dokładnie wyczyścić, użyj gorącej wody z mydłem i ściereczki lub szczotki z nylonowym włosiem. Nie używaj środków ściernych. Przed pełnym czyszczeniem usuń powierzchnie do gotowania i palniki. Nie zanurzaj elementów sterujących gazem ani kolektora w wodzie. Sprawdź działanie palnika po ostrożnym ponownym zamontowaniu w korpusie. W razie potrzeby można użyć środka do czyszczenia stali nierdzewnej na częściach ze stali nierdzewnej. Za każdym razem, gdy grill jest montowany po raz pierwszy lub jego palniki są czyszczone, upewnij się, że końcówka zaworu gazowego całkowicie wchodzi do rurki wentylacyjnej palnika podczas montażu lub ponownego montażu. Regularnie czyść grill między użyciami, a zwłaszcza po dłuższych okresach przechowywania. Upewnij się, że grill i jego elementy są wystarczająco chłodne przed czyszczeniem. Nie pozostawiaj grilla narażonego na warunki atmosferyczne ani nie przechowuj go w wilgotnych miejscach. Nigdy nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnie są gorące. Nigdy nie dotykaj gorących części bez ochrony rąk. Aby przedłużyć żywotność i utrzymać stan grilla, zdecydowanie zalecamy, aby urządzenie było przykryte, gdy jest pozostawione na zewnątrz przez dłuższy czas, zwłaszcza w miesiącach zimowych. Nawet gdy grill jest przykryty dla ochrony, należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może tworzyć się wilgoć lub kondensacja, co może spowodować uszkodzenie grilla. Może być konieczne osuszenie grilla i wnętrza pokrowca. Możliwe jest, że na resztkach tłuszczu pozostających na częściach grilla może rozwijać się pleśń.

Należy ją usunąć z gładkich powierzchni za pomocą gorącej wody z mydłem. Każdą rdzę, która nie ma kontaktu z jedzeniem, należy potraktować inhibitorem rdzy i pomalować farbą do grilla lub farbą odporną na wysoką temperaturę. W razie potrzeby można użyć środka do czyszczenia chromu na częściach chromowanych. Aby zapobiec rdzewieniu, przetrzyj chromowane części olejem do gotowania po splukaniu i osuszeniu.

Powierzchnie do gotowania

Gdy grill ostygnie, wyczyść go gorącą wodą z mydłem. Aby usunąć resztki jedzenia, użyj łagodnego kremowego środka czyszczącego na nieściernej podkładce. Nie używaj podkładek ani proszków ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić powierzchnię. Dobrze splucz i dokładnie osusz. Ze względu na wagę powierzchni do gotowania, nie zalecamy czyszczenia w zmywarce. Jest całkowicie normalne, że na powierzchni do gotowania pojawia się rdza. Jeśli rdza pojawi się między użyciami lub podczas przechowywania, wyczyść ją miękką mosiężną szczotką drucianą. Uważaj, aby nie uszkodzić powierzchni do gotowania, ponownie naoliw i utwardź.

Palnik

Pod warunkiem, że działają prawidłowo, normalne użytkowanie i spalanie resztek po gotowaniu utrzyma palniki w czystości. Palniki powinny być usuwane i czyszczone co roku lub gdy stwierdzono duże nagromadzenie, aby upewnić się, że nie ma oznak zablokowania (resztki, owady) w otworach palnika lub wlotu powietrza pierwotnego palników. Użyj wyciora do usunięcia zatorów. Podczas ponownego montażu palników upewnij się, że szyjka palnika pasuje do wylotu zaworu. Jest całkowicie normalne, że na palnikach pojawia się rdza. Jeśli rdza pojawi się między użyciami lub podczas przechowywania, wyczyść ją miękką mosiężną szczotką drucianą.

Pokrywa grilla

Użyj nieściernej ściereczki lub podkładki i wyczyść gorącą wodą z mydłem. Nie używaj podkładek ani proszków ściernych, ponieważ mogą one trwale uszkodzić powierzchnię.

Wózek

Przetrzyj ściereczką wyciśniętą w gorącej wodzie z mydłem i osusz.

Mocowania

Wszystkie śruby i nakrętki itp. należy regularnie sprawdzać i dokręcać.

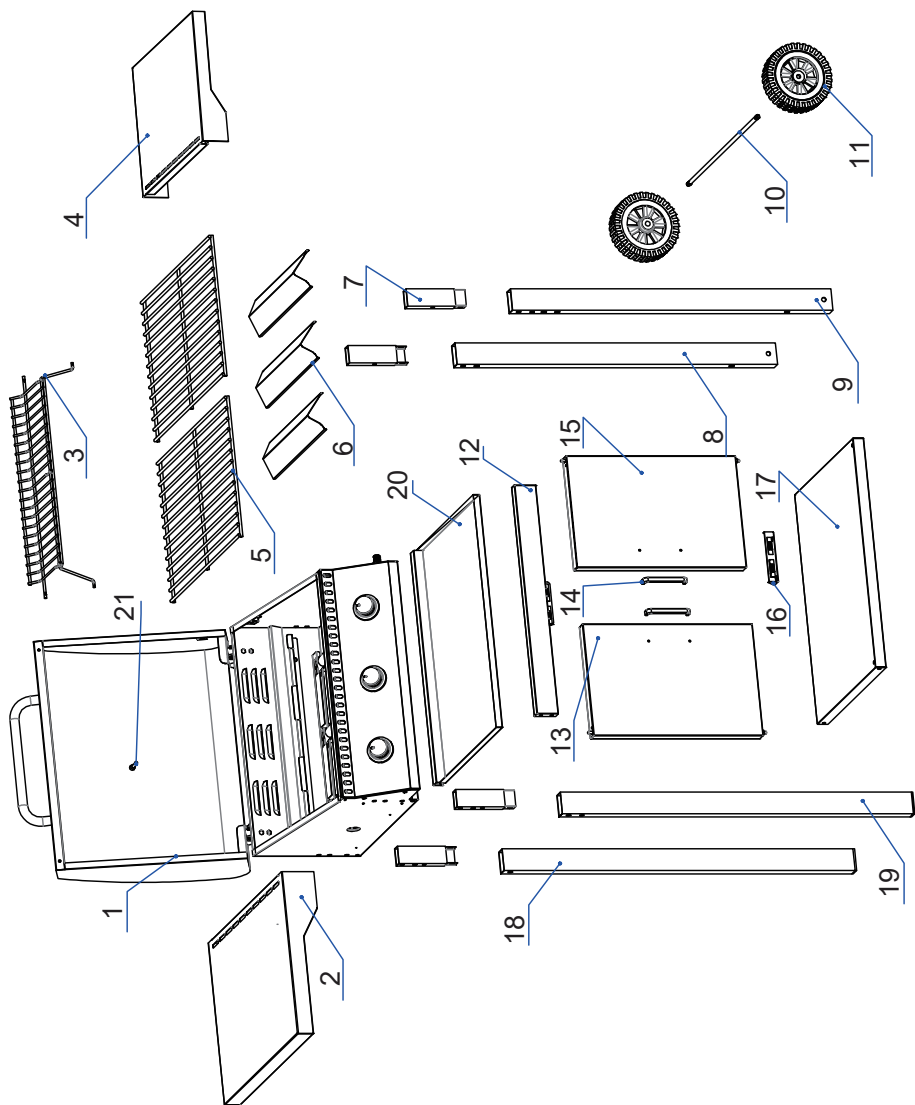
Przechowywanie

Upewnij się, że grill jest odpowiednio schłodzony przed przykryciem lub przechowywaniem. Przechowuj grill w chłodnym, suchym miejscu. Należy go regularnie sprawdzać, ponieważ może tworzyć się wilgoć lub kondensacja, co może spowodować uszkodzenie grilla. Może być konieczne osuszenie grilla i wnętrza pokrowca, jeśli jest używany. W takich warunkach może rozwijać się pleśń, którą należy wyczyścić i w razie potrzeby potraktować. Każdą rdzę, która nie ma kontaktu z jedzeniem, należy potraktować inhibi-

toorem rdzy i pomalować farbą do grilla lub farbą odporną na wysoką temperaturę. Ruszt do gotowania należy pokryć olejem do gotowania. Przykryj palniki folią aluminiową, aby zapobiec zablokowaniu otworów palnika przez owady lub inne zanieczyszczenia. Jeśli grill ma być przechowywany w pomieszczeniu, butla gazowa musi być odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butla gazowa powinna być zawsze przechowywana na zewnątrz, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od wszelkich źródeł ciepła lub zapłonu. Nie pozwól dzieciom manipulować butlą. Podczas korzystania z grilla po dłuższych okresach przechowywania postępuj zgodnie z procedurami czyszczenia.

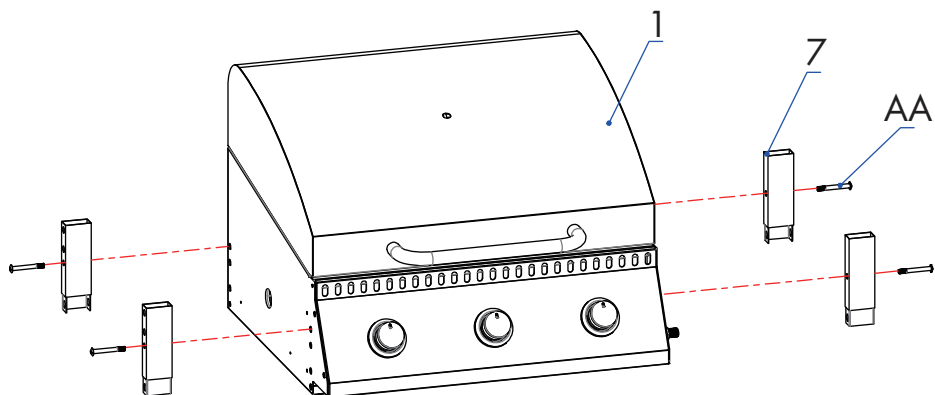
7. MONTAŻ

1		/ x1	12		/ x1
2		/ x1	13		/ x1
3		/ x1	14		/ x2
4		/ x1	15		/ x1
5		/ x2	16		/ x1
6		/ x3	17		/ x1
7		/ x4	18		/ x1
8		/ x1	19		/ x1
9		/ x1	20		/ x1
10		/ x1	21		/ x1
11		/ x2	CC		Nakrętka M8 / x2
AA		Śruba M6*50 / x10	DD		Śruba M4*6 / x4
BB		Śruba M6*12 / x20			

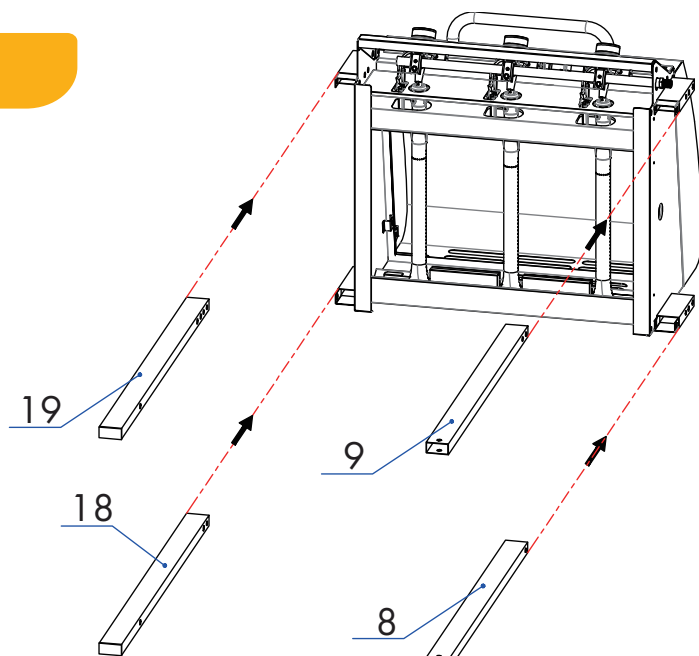


KROK 1

AA  M6x50 / x4

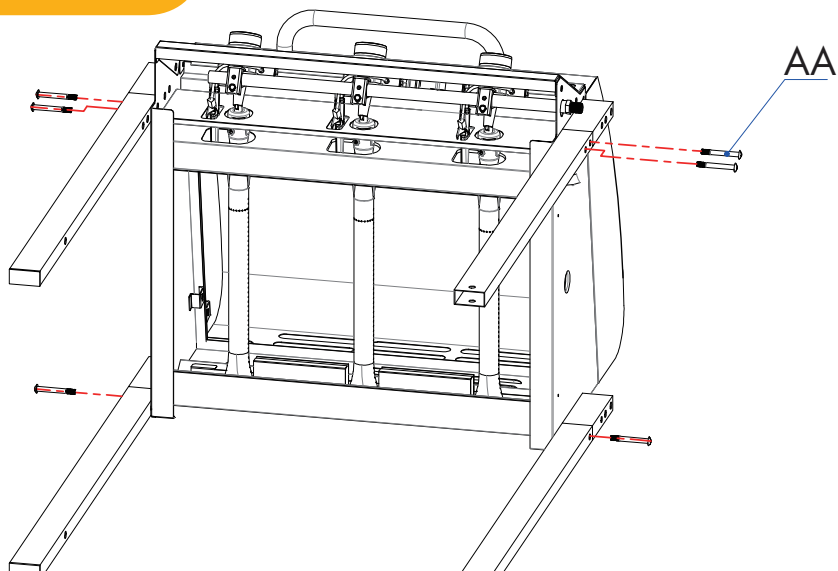


KROK 2



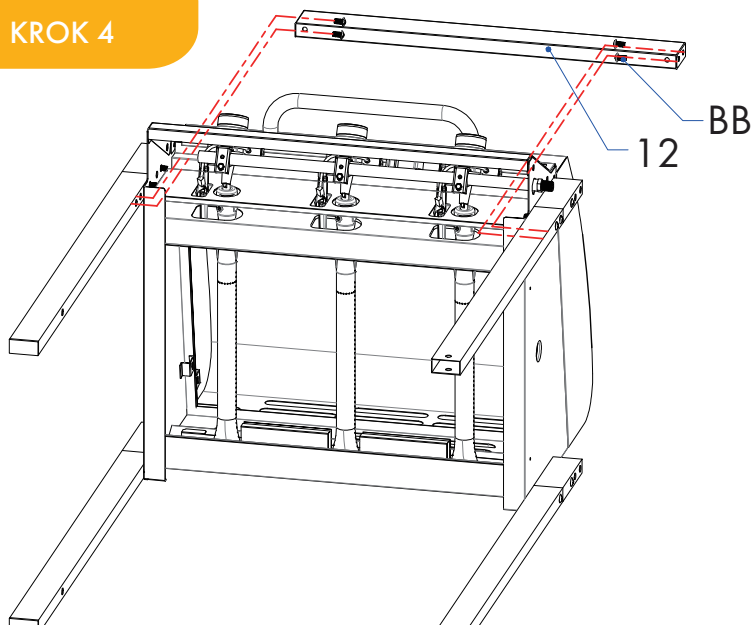
KROK 3

AA  M6x50 / x6



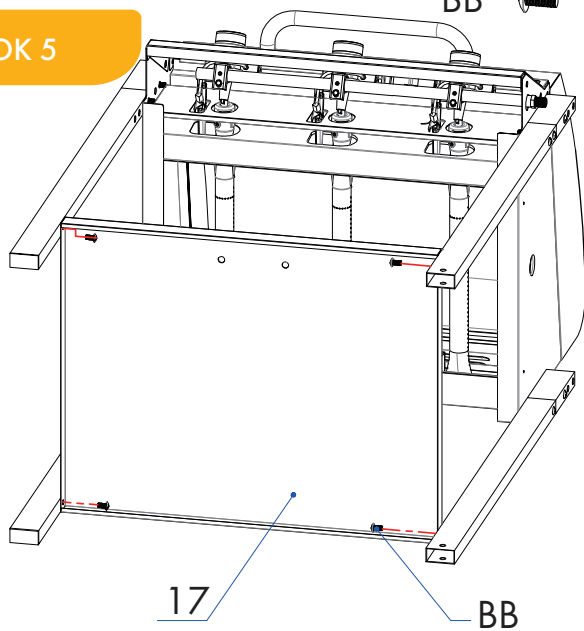
KROK 4

BB  M6x12 / x4



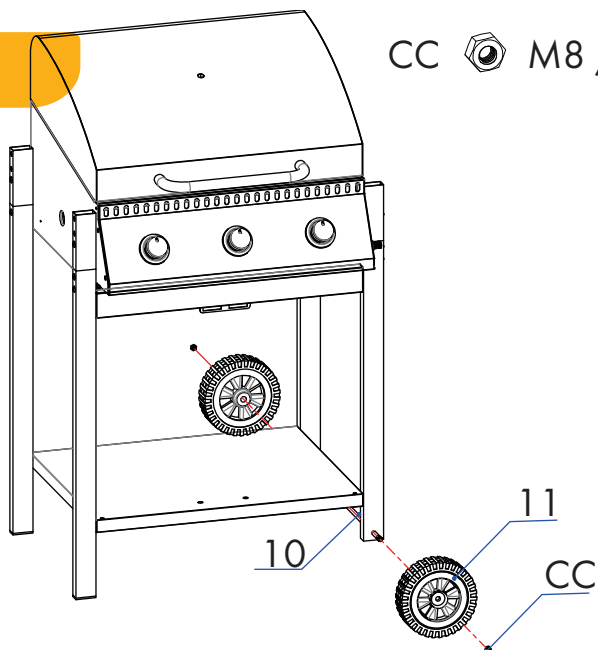
KROK 5

BB  M6x12 / x4



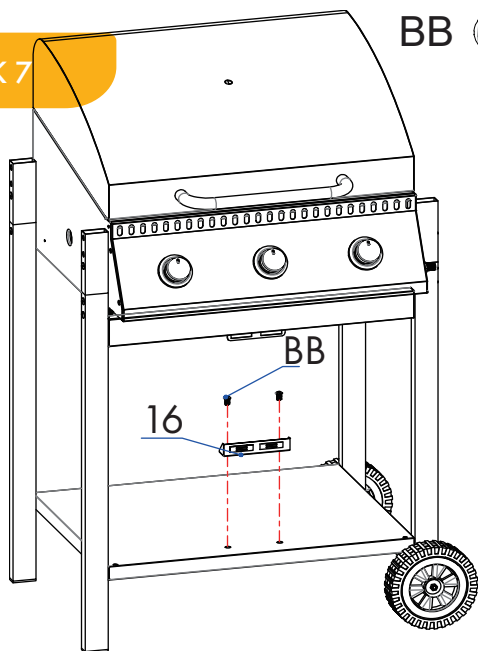
KROK 6

CC  M8 / x2



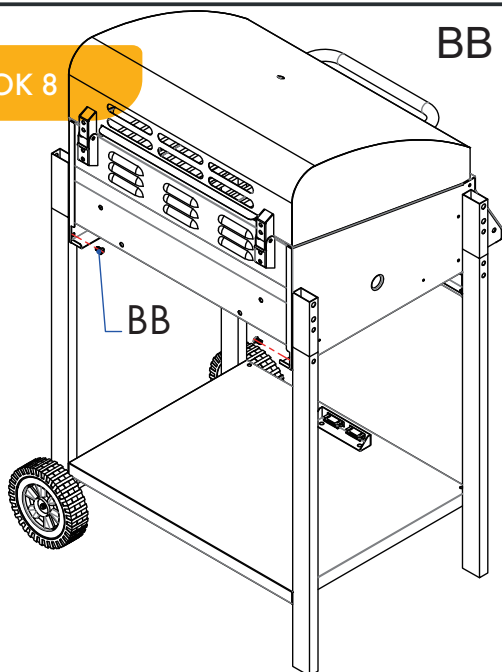
KROK 7

BB  M6x12 / x2

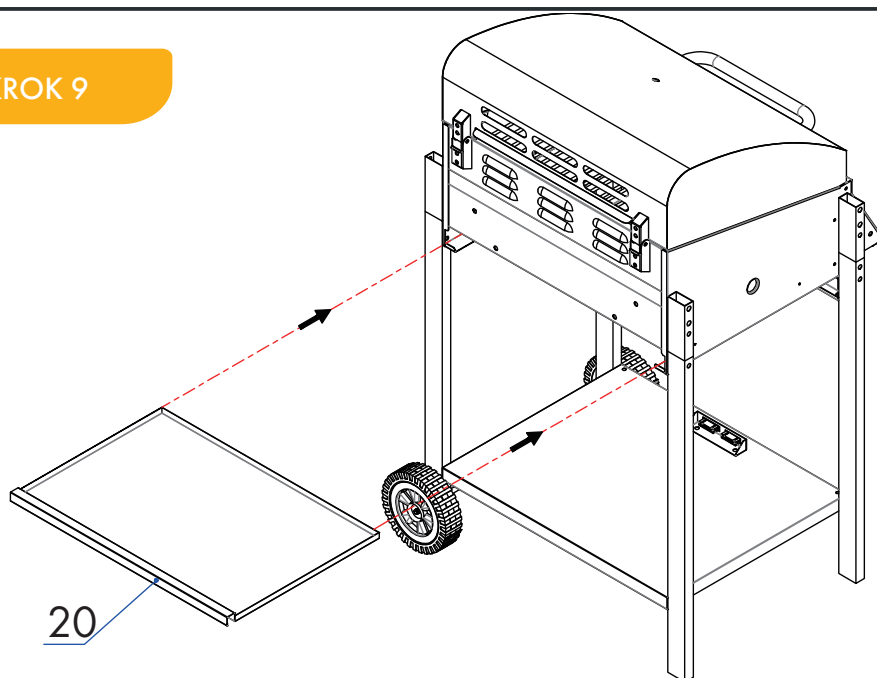


KROK 8

BB  M6x12 / x2

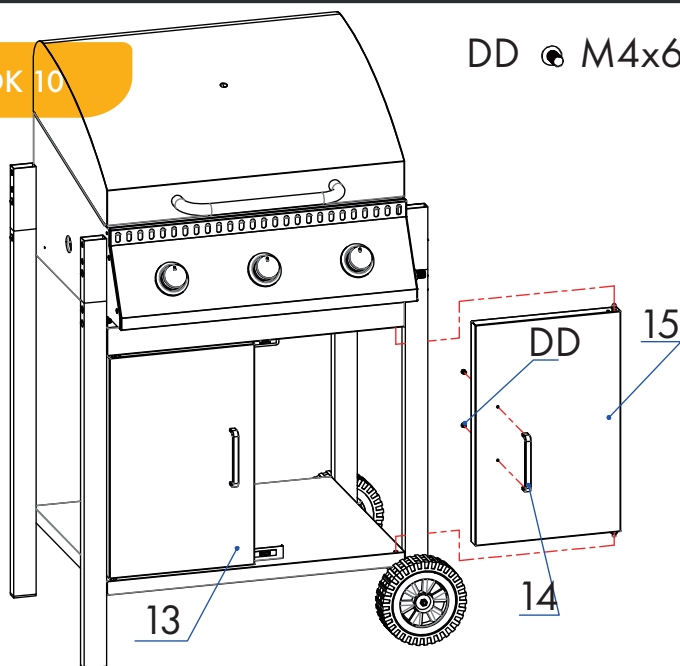


KROK 9



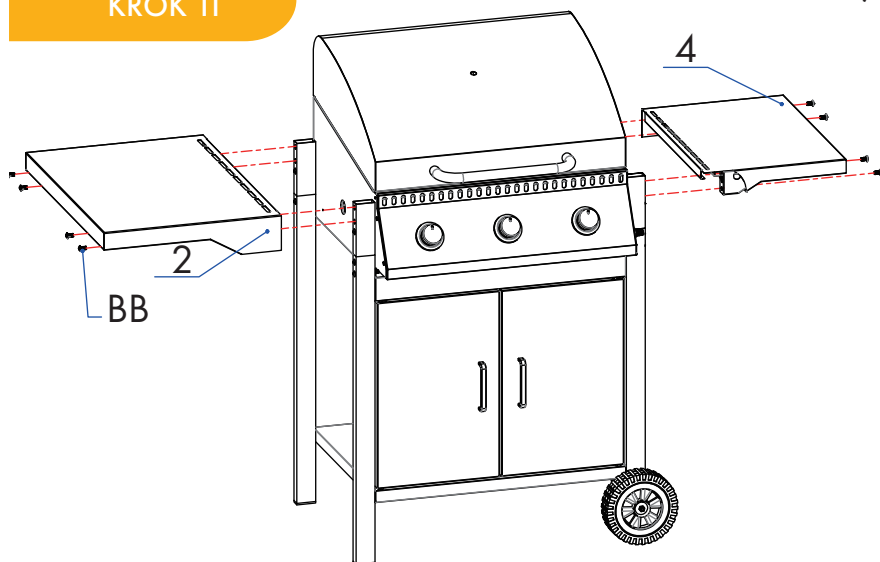
KROK 10

DD ● M4x6 / x4

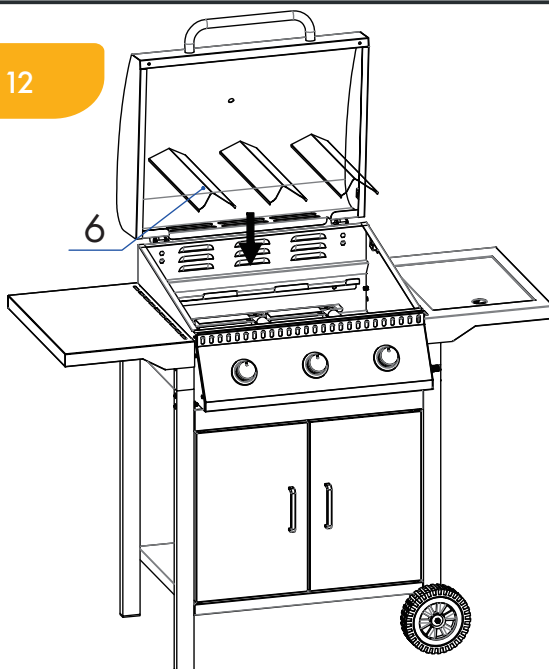


KROK 11

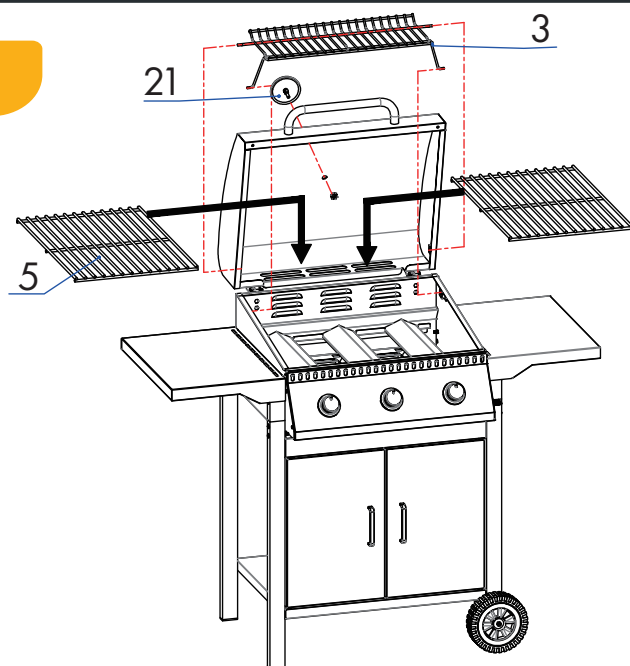
BB  M6x12 / x8



KROK 12



KROK 13



KROK 14

