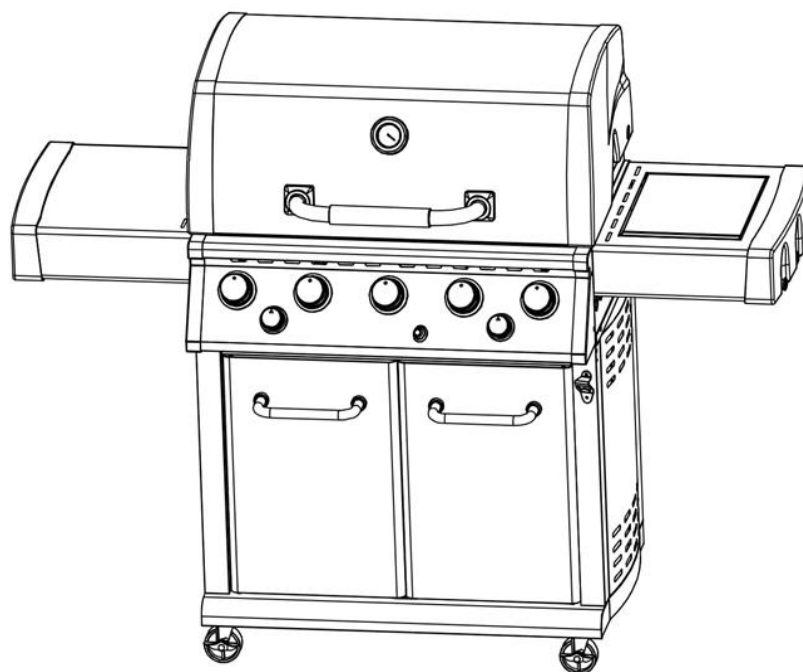




# Instrukcja użytkownika

GRILL GAZOWY PROPAN-BUTAN

Model: M61A65-SB-BB



## Instrukcja montażu i obsługi

### **Przeczytać przed uruchomieniem!**

Nieprzestrzeganie zaleceń niniejszej instrukcji może spowodować nieprawidłową pracę lub uszkodzenie urządzenia lub innych wartości rzeczowych oraz obrażeń ciała osób.

Dlatego przed montażem i każdym uruchomieniem należy przeczytać odpowiednie rozdziały niniejszej instrukcji. Przestrzegać wykonywania czynności w podanej kolejności i stosować się do podanych wskazówek bezpieczeństwa.

Niniejsza instrukcja jest częścią składową produktu. Dlatego należy ją stale przechowywać w pobliżu produktu oraz przekazać ją kolejnemu użytkownikowi.

## Spis treści:

	str.
1. Dane techniczne .....	3
2. Zasady bezpieczeństwa .....	4
3. Środki ostrożności elektrycznej .....	6
4. Lokalizacja.....	6
5. Wąż do gazu / Reduktor zwężki Venturiego.....	7
6. Wymiana butli gazowej.....	9
7. Sprawdzenie szczelności.....	13
8. Transformator.....	14
9. Podświetlenie panela sterowania.....	15
10. Odpalanie grilla.....	17
11. Obsługa / temperatury grillowania.....	18
12. Czyszczenie i konserwacja.....	19
13. Piktogramy.....	21
14. Zasady techniczne dot. gazu płynnego.....	26
15. Techniki grillowania.....	28
16. Rozwiązywanie problemów.....	30
17. Gwarancja i przeznaczenie.....	31
18. Montaż.....	33
19. Wykaz części i etapy montażu grilla.....	34

## DANE TECHNICZNE

<b>Atesty</b>	
Nr kontrolny	2531-22
Numer identyfikacyjny produktu	2531DM-0069
Model	M61A65-SB-BB
<b>Grill</b>	
Kategoria urządzeń	I3B/pwg normy
Waga brutto	69 kg
Wymiary (dł. x wys. x szer.)	960 x 765 x 650 [mm]
Wymiary ruszt główny (dł. x szer.)	800 x 465 [mm]
Wymiary ruszt górny (dł. x szer.)	825 x 180 [mm]
<b>Instalacja gazowa</b>	
Moc cieplna	5x 3,5 kW + 1x 3,5 kW + 1x 3,0 kW (razem 24 kW)
Natężenie przepływu gazu (przepływ masowy)	1746 g/h
Rodzaj gazu	gaz płynny (propan / butan)
Butla gazowa	dostępna w handlu butla gazowa o wadze 3, 5 lub 11 kg
Ciśnienie gazu	37 mbar
Wąż gazowy	atestowany znakiem CE przewód giętki (maks. długość 1,5 m)
Zapłon	piezoelektryczny
Regulacja płomienia	płynna od 0 do maks.
Średnica dyszy głównej	0,86 [mm]
Średnica dyszy bocznej	0,82 [mm]

## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

To urządzenie jest zaprojektowane według norm CE.

Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz.

Dokładnie zapoznaj się z instrukcją obsługi przed użyciem. Uwaga! Niektóre części mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczaj małych dzieci do urządzenia.

Nie przesuwaj urządzenia w trakcie użytkowania. Metalowe krawędzie urządzenia stanowią zagrożenie, z tego względu używaj rękawic ochronnych do przemieszczania oraz podnoszenia urządzenia. Przed podnoszeniem grilla zdejmij półki boczne, wyciągnij ruszta oraz aromatyzery.

Wyłącz dopływ gazu z butli, kiedy urządzenie nie jest użytkowane.

Używaj rękawic ochronnych dotykając gorących elementów urządzenia.

Otwory doprowadzające powietrze w palnikach głównych, palniku kuchenki bocznej oraz palniku różna zostały fabrycznie wyregulowane, ustawione i uszczelnione z tego względu nie muszą być regulowane.

Jakiegokolwiek zmiany w konstrukcji urządzenia mogą stworzyć niebezpieczeństwo.

Zachowaj ostrożność podczas przestawiania i transportowania urządzenia.

W przypadku wycieku gazu należy natychmiastowo zamknąć dopływ gazu. Umieść wąż od gazu z dala od gorących powierzchni i wody.

## BUTLA Z GAZEM

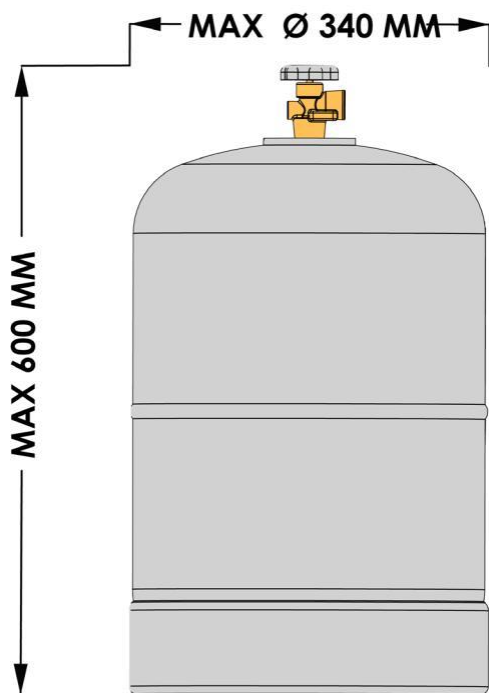
Do zasilania grilla mogą być wykorzystywane butle z gazem o pojemności do 11 kg włącznie. Nie wolno używać butli z gazem większych niż 11 kg.

Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu i wycieku gazu, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie wtedy, gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej gaz ciekły może dostać się do węża powodując uszkodzenie urządzenia.

Zawsze umieszczaj butlę w miejscu łatwo dostępnym, aby umożliwić jej natychmiastowe zamknięcie. Przed przemieszczaniem urządzenia, zamknij zwór i odłącz butlę z gazem.

Nie wolno przechowywać zapasowej butli z gazem w pobliżu urządzenia.

Nie narażaj butli na przegrzanie. Ciśnienie wewnątrz cylindra może wzrosnąć i przekroczyć wyznaczony limit bezpieczeństwa.



## **PRZECHOWYWANIE**

Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych. Nie przechowuj butli w piwnicach narażonych na zalanie wodą. Propan oraz propan-butan jest cięższy niż powietrze. Jeżeli nastąpi wyciek, gaz zgromadzi się na dnie i stanie się niebezpieczny w przypadku pojawienia się iskry lub ognia.

## **NAPRAWA**

Wprowadzanie jakichkolwiek zmian w urządzeniu jest zabronione. Wszelkie regulacje lub prace serwisowe powinny być wykonywane przez wykwalifikowanego specjalistę lub zgodnie z instrukcją serwisu. Regularna konserwacja jest wymagana.

## ŚRODKI OSTROŻNOŚCI ELEKTRYCZNEJ!

**OSTRZEŻENIE! Nieprzestrzeganie tych instrukcji może prowadzić do uszkodzenia nieruchomości, obrażeń ciała lub śmierci!**

- Napięcie wejściowe 230-240V / 50Hz\*
- Napięcie wyjściowe 12V / 1600mA\*
- **Niebezpieczeństwo!** Zanurzenie przewodów lub wtyczek w wodzie lub innych płynach może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym!
- Gdy urządzenie nie jest używane oraz przed przystąpieniem do czyszczenia lub konserwacji, należy odpiąć urządzenie od gniazdka elektrycznego.
- Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić przed dalszym użytkowaniem urządzenia. Skontaktuj się z serwisem, w celu naprawy.
- Nie pozwól, aby przewód elektryczny ocierał o krawędź półek bocznych i dotykał rozgrzanych elementów grilla.
- Urządzenie może być podłączone wyłącznie do gniazdek z uziemieniem.
- Nie wolno odłączać wtyczki uziemiającej ani używać jej z adapterem.
- Używaj tylko przedłużaczy z uziemieniem o prawidłowej mocy znamionowej i certyfikatem do użytku zewnętrznego z oznaczeniem minimum IP44.

*\*w zależności od modelu. Niektóre modele do funkcjonowania wymagają jedynie baterii.*

## LOKALIZACJA

Utrzymuj łatwopalne produkty w odległości nie mniejszej niż 76cm od urządzenia.

Nie umieszczaj urządzenia pod jakimkolwiek łatwopalnym zadaszaniem.

Utrzymuj przestrzeń wokół urządzenia wolną od jakichkolwiek łatwopalnych materiałów, benzyny i innych łatwopalnych oparów i płynów.

Nie ograniczaj przepływu powietrza w piekarniku oraz wokół grilla, w szczególności otworów wentylacyjnych

**Jeżeli poczujesz zapach gazu:**

- **Zamknij i odłącz dopływ gazu do urządzenia.**
- **Zgaś otwarty płomień.**
- **Otwórz pokrywę.**
- **Jeśli nadal czujesz zapach ulatniającego się gazu, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast wezwij swojego dostawcę gazu lub straż pożarną. Skontaktuj się z działem technicznym pod numerem telefonu 728311300.**

# WĄŻ DO GAZU/REDUKTOR ZWĘŻKI VENTURIEGO

## REDUKTOR

Urządzenie musi być użytkowane z reduktorem ciśnienia gazu odpowiadającym lokalnym i państwowym standardom oraz normom ciśnienia wylotowego:

**KATEGORIA I3B/P(37)** Propan/Butan 37 mbar.

## WĄŻ DO GAZU PROPAN I PROPAN-BUTAN

Urządzenie musi być wyposażone w przewód gazu płynnego zgodny z krajowymi standardami i normami.

Wąż do gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu nie powinien być dłuższy niż 600 mm.

Umieść wąż do gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część piekarnika.

Upewnij się, że wąż do gazu nie jest skręcony.

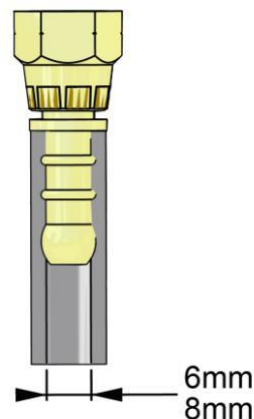
Sprawdź wąż do gazu płynnego podczas wymiany butli gazowej lub raz na rok, w zależności która z tych czynności wystąpi wcześniej.

Jeśli wąż do gazu płynnego jest popękany, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, uniemożliwia to korzystanie urządzenia.

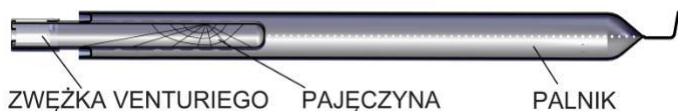
Wąż do gazu płynnego musi zostać wymieniony, jeśli jest zniszczony oraz gdy wymagają tego przepisy krajowe. W celu uzyskania części zamiennych odwiedź stronę [www.garmaz.com.pl](http://www.garmaz.com.pl) lub skontaktuj się z serwisem.

## SPECYFIKACJA

DOSTOSOWANY DO UŻYTKOWANIA W	KATEGORIA GAZU	CIŚNIENIE GAZU PROPAN-BUTAN	CIŚNIENIE GAZU PROPAN	CIŚNIENIE GAZU ZIEMNEGO
PL	I3B/P(37)	37 mbar	37 mbar	
PL	I2E(20)			20 mbar



Utrzymuj zwężki Venturiego w czystości. Blokady spowodowane przez pająki, owady czy pajęczyny mogą spowodować pożar wokół panelu sterowania i palnika kuchenki bocznej. Pomimo, możliwości odpalenia palników, pozostały gaz wypchnięty ze zwężki Venturiego może ulec zapłonowi i spowodować pożar wokół regulatora gazu.



W przypadku pożaru spowodowanego zatkanie zwęzek Venturiego, natychmiast zamknij zawór butli z gazem używając rękawic ochronnych.

**Okresowo sprawdzaj i czyść zwężki Venturiego głównych palników, palnika kuchenki bocznej i palnika różna. Dodatkowo w przypadku gdy wystąpi jakakolwiek z poniższych sytuacji, wyczyść zwężki Venturiego:**

- Wyczuwasz ulatniający się gaz.
- Grill nie osiąga właściwej temperatury.
- Grill nierówno grzeje.
- Z palników wydobywa się trzaskanie.

#### **KONTROLA I CZYSZCZENIE ZWĘŻEK VENTURIEGO**

- Wyłącz dopływ gazu poprzez zamknięcie zaworu butli z gazem.
- Kiedy grill jest zimny, zdemontuj elementy mocujące palnik. Następnie odepnij górną listwę spinającą palniki i wyciągnij palniki z piekarnika.



- Oczyszczyć zwężki Venturiego przy pomocy zestawu do czyszczenia palników.

Włóż palnik z powrotem do piekarnika, upewniając się, że zwężki Venturiego są właściwie założone na dysze i zamontowane w gnieździe palnika.



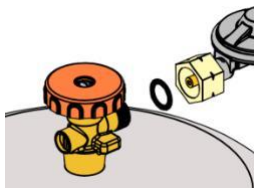
# WYMIANA BUTLI GAZOWEJ - PROPAN-BUTAN (mieszanina B) LUB PROPAN (mieszanina C)

Urządzenie można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. Polecamy wykorzystywanie czystego propanu, ponieważ jest wydajniejszy. Uzyskasz tą samą temperaturę przy mniejszej ilości gazu. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Można go wymienić na reduktor z szybkozłączką o ciśnieniu roboczym 37 mbar. Do nabycia przy zakupie butli.

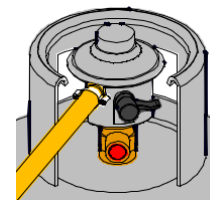
**NIGDY** nie wykorzystuj niestabilizowanego dopływu gazu lub regulatora do innego ciśnienia gazu.

Butle z gazem posiadają złączki dwóch typów:

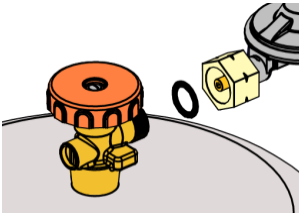
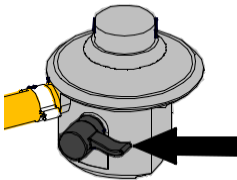
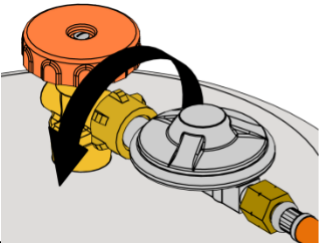
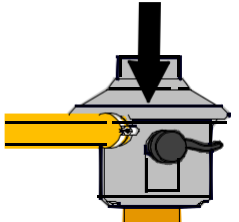
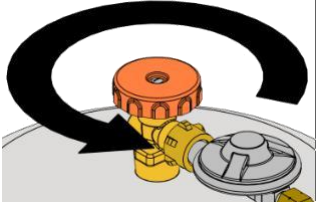
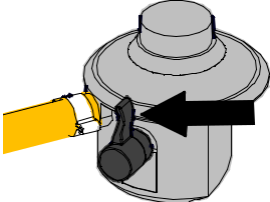
- Złączka nakręcana (fabrycznie montowana na wężu do gazu).  
Najważniejszą częścią jest czarna uszczelka. Zawsze sprawdzaj, czy uszczelka ta jest obecna w zaworze butli oraz czy nie została uszkodzona podczas wymiany. Niektóre złączki posiadają pokrętło służące do dokręcania w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz. Mocno dokręć lewy gwint, wykorzystując klucz, nie dopuścić do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.



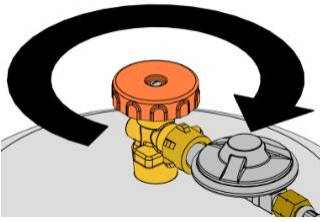
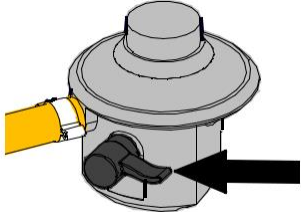
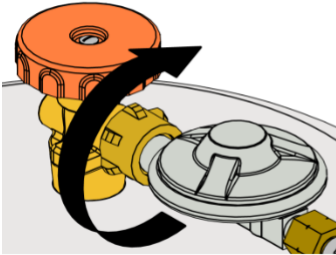
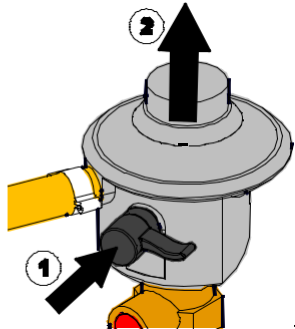
- Szybkozłączka (do nabycia przy zakupie butli).  
Do tego typu złączek nie są wymagane jakiegokolwiek narzędzia. Mocujemy go poprzez wciśnięcie na zawór butli do tego przystosowanej.



## Podłączenie butli

ZŁĄCZKA NAKRĘCANA	SZYBKOZŁĄCZKA
<ol style="list-style-type: none"> <li>Sprawdź, czy zawór butli jest <b>WYŁĄCZONY</b> kręcąc go zgodnie z ruchem wskazówek zegara.</li> <li>Usuń nasadkę ochronną i zachowaj ją na później.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zdejmij korek lub plastikową folię zabezpieczającą na zaworze butli.</li> </ol>
<ol style="list-style-type: none"> <li>Przed podłączeniem sprawdź, czy czarna uszczelka nie jest uszkodzona.</li> </ol> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>Upewnij się, że wszystkie pokrętła na urządzeniu są zamknięte oraz przełącznik jest w pozycji wyłączzonej.</li> </ol> 
<ol style="list-style-type: none"> <li>Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza (lewy gwint).</li> </ol> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>Umieść regulator z szybkozłączką na zaworze i mocno naciśnij w dół. Jeśli przełącznik jest mocno zamknięty, będzie można usłyszeć kliknięcie.</li> </ol> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.</li> </ul> 	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć przełącznik w górę na pozycję <b>WŁĄCZONA</b> (12 godzina).</li> </ul> 

## Odlączenie butli

ZŁĄCZKA NAKRĘCANA	SZYBKOZŁĄCZKA
<ol style="list-style-type: none"> <li>Przekręć zawór butli na pozycję <b>WYŁĄCZONA</b> (zgodnie z ruchem wskazówek zegara).</li> </ol> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>Przekręć przełącznik na pozycję <b>WYŁĄCZONA</b> (3 godzina).</li> </ol> 
<ul style="list-style-type: none"> <li>Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji OFF. <b>POCZEKAJ</b>, aż zgasną wszystkie palniki.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Przekręć wszystkie pokrętła do pozycji OFF. <b>POCZEKAJ</b>, aż zgasną wszystkie palniki.</li> </ul>
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>NIGDY NIE ZDEJMUJ</b> reduktora przy otwartym zaworze butli.</li> <li><b>ZDEJMIJ</b> reduktor przy pomocy klucza lub ręcznie (lewy gwint).</li> </ol> 	<ol style="list-style-type: none"> <li>Zdejmij regulator z szybkozłączką poprzez poziome naciśnięcie przełącznika i jednocześnie pociągnięcie go w górę.</li> </ol> 
<ol style="list-style-type: none"> <li><b>WYMIEN</b> zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>WYMIEN</b> zaślepkę lub nasadkę na pustej butli lub częściowo wypełnionej butli, jeśli nie jest ona używana.</li> </ol>

## Potrzebne części i narzędzia

- Klucz do śrub, rozm. 17 (klucz szczękowy, rozm. 17)

- Butla gazowa

Dostępna w handlu kempingowa butla gazowa o wadze 3, 5 lub 11 kg (np. szara butla kempingowa z propanem). Można ją nabyć w sklepie z materiałami budowlanymi lub w punkcie sprzedaży gazu płynnego. Reduktor ciśnienia nastawiony na stałą wartość i atestowany reduktor ciśnienia, maks. 1,5 kg/h, ciśnienie robocze 37 mbar, pasujący do stosowanej butli gazowej. Odpowiedni reduktor ciśnienia jest również dostępny w sieci sprzedaży.

- Środek do wykrywania nieszczelności

- Wykrywacz nieszczelności służy do wyszukiwania przecieków w instalacji gazowej. Można go nabyć w sklepie z materiałami budowlanymi lub w punkcie sprzedaży gazu płynnego. Prosimy przestrzegać instrukcji obsługi środka do wykrywania nieszczelności.

## Podłączanie butli gazowej



### Niebezpieczeństwo „Zapłon ulatniającego się gazu“

Gaz płynny jest bardzo łatwo zapalny i spala się wybuchowo.

#### Możliwe skutki:

- Niebezpieczeństwo ciężkich obrażeń ciała lub szkód rzeczowych w wyniku niekontrolowanego zapłonu ulatniającego się gazu.

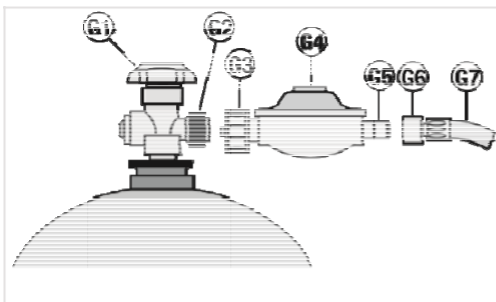
#### Środki bezpieczeństwa:

- Podczas podłączania butli gazowej zadbać o to, aby w promieniu 5 m nie znajdowały się żadne źródła zapłonu.
- W szczególności: nie zapalać otwartego płomienia, nie palić tytoniu i nie włączać urządzeń elektrycznych (lampy, dzwonki itd.) (możliwość wyładowań iskrowych).
- Zwrócić uwagę, aby w razie potrzeby wymienić wąż, jeśli wymagają tego właściwe przepisy krajowe.

1. Wybrać odpowiednie miejsce ustawienia grilla. Zapewnić, aby ...

- w pobliżu grilla nie znajdowały się żadne łatwo palne materiały lub substancje. Minimalny odstęp od materiałów lub substancji palnych: 2 m od góry i 1 m z boku; odstęp od trudno palnych materiałów lub substancji: co najmniej 0,25 m.

- grill umieszczony był bezpiecznie na równym podłożu o dostatecznych wymiarach. Nie wolno go przestawiać podczas grillowania.



2. Ustawić butlę gazową obok grilla.
  - Butli z gazem nigdy nie kłaść ani nie stawiać na dolną półkę.
3. - Wąż gazowy nie może być zgięty ani naprężony. Sprawdzić prawidłowe zamocowanie i stan (brak uszkodzeń) uszczelki gwintu zaworu butli gazowej (G2). Nie zakładać żadnych dodatkowych uszczelnień.

4. Połączyć nakrętkę złączkową (G3) reduktora ciśnienia z gwintem zaworu butli (G2) i dokręcić ręcznie nakrętkę złączkową (G3), obracając ją w lewo. Nie używać do tego narzędzi, aby nie uszkodzić uszczelki zaworu butli, co prowadzi do nieszczelności w instalacji gazowej.
5. Skontrolować stabilność połączenia reduktor ciśnienia (G4) – wąż gazowy (G7). W tym celu obrócić kluczem płaskim 17 nakrętkę złączkową (G6) w lewo.
6. W identyczny sposób sprawdzić połączenie wąż gazowy (G7) – człon nastawczy (pod panelem przednim).
7. Otworzyć zawór butli (G1 obrócić w lewo) i sprawdzić szczelność wszystkich połączeń przy użyciu dostępnego w handlu środka do wykrywania nieszczelności.
  - Przestrzegać instrukcji użycia środka do wykrywania nieszczelności!
  - Kontrola szczelności za pomocą otwartego płomienia jest niedopuszczalna. Kontrola szczelności "na słuch" nie jest pewna.
  - W razie stwierdzenia nieszczelności natychmiast zamknąć zawór butli (obrócić w prawo) i dociągnąć lub wymienić nieszczelne połączenie. Powtórzyć kontrolę szczelności.
8. Zamknąć zawór butli (G1 obrócić w prawo), jeżeli nie chcemy rozpocząć od razu grillowania.

## Odłączanie butli gazowej



1. Zamknąć zawór butli gazowej (G1 obrócić w prawo).
2. Odkręcić ręką w prawo nakrętkę złączkową (G3) reduktora ciśnienia i zdjąć reduktor ciśnienia (G4) z gwintu zaworu butli gazowej (G2).

3. Odłożyć reduktor ciśnienia (G4) razem z węzem (G7) pod grill. Zwrócić uwagę, aby wąż gazowy nie był zgięty.
4. Prawidłowo przechowywać butlę gazową:
  - Założyć na zawór butli gazowej nakrętkę zamykającą i osłonę.
  - Butli gazowych nie wolno przechowywać w pomieszczeniach pod ziemią, na klatkach schodowych, korytarzach, przejściach i przejazdach między budynkami oraz w ich bezpośredniej bliskości.
  - Butle gazowe – również puste – przechowywać zawsze w pozycji stojącej!



### **Niebezpieczeństwo poparzenia!**

Przy zamkniętej pokrywie grilla nigdy nie używać jednocześnie więcej niż dwóch palników włączonych na pełnej mocy.

**UWAGA!** Zbyt długa eksploatacja grilla na maksymalnej mocy cieplnej nagrzewa korpus i pokrywę do bardzo wysokich temperatur i mogą one ulec uszkodzeniu.

## **Uwagi dotyczące ochrony środowiska i usuwania odpadów**

### **Odpady**



**NIEBEZPIECZEŃSTWO: ryzyko pożaru podczas utylizacji gorących odpadów.** Odpady utylizować dopiero wtedy, gdy będą one całkowicie wychłodzone, i wyrzucać je tylko do przeznaczonych do tego celu pojemników z metalu. Przestrzegać miejscowych przepisów

### **Grill**

Zwracać uwagę na czystość podczas stosowania grilla.

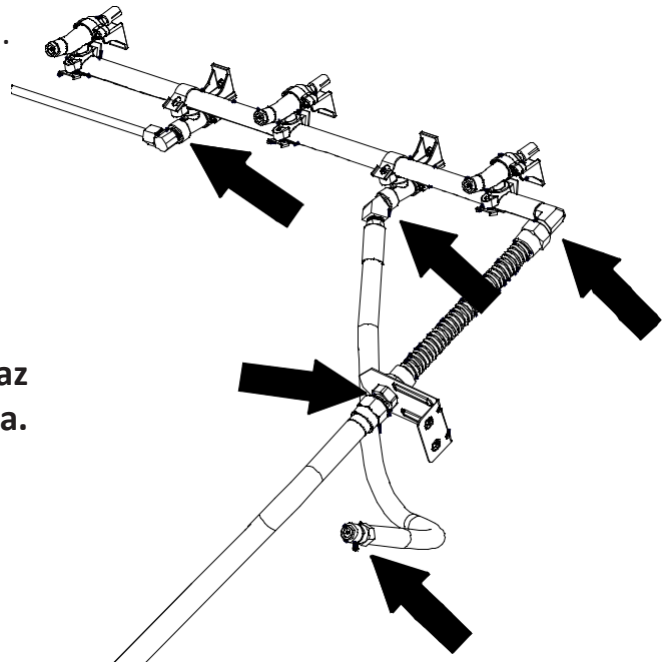
W celu utylizacji grilla rozłożyć go na części składowe. Metale i tworzywa sztuczne przekazać do punktu przetwarzania surowców wtórnych. Przestrzegać miejscowych przepisów.

## SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

Wszystkie połączenia fabryczne zostały dokładnie sprawdzone pod względem szczelności, a palniki przetestowane pod względem właściwego płomienia. Niemniej jednak transport i przenoszenie mogą spowodować poluzowanie się osprzętu.

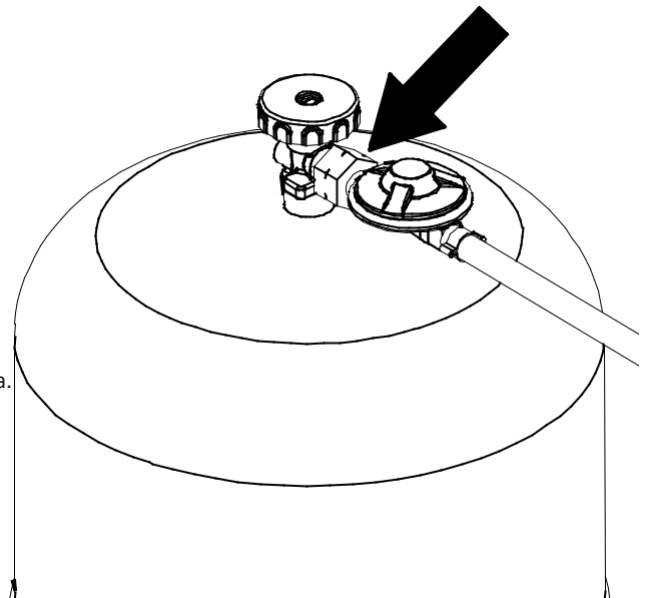
### ŚRODKI OSTROŻNOŚCI:

1. Sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.
2. Sprawdzaj połączenia gazowe za każdym razem gdy odłączasz i podłączasz złącza, przynajmniej raz w roku, lub po każdym okresie nie używania grilla.
3. Nie spożywaj wyrobów tytoniowych podczas sprawdzania szczelności.
4. Nigdy nie sprawdzaj urządzenia pod względem szczelności przy pomocy palącej się zapałki lub otwartego ognia.
5. Sprawdzaj urządzenie pod względem szczelności na wolnym powietrzu.



### W CELU SPRAWDZENIA SZCZELNOŚCI:

- 2 Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
- 3 Upewnij się, że w pobliżu nie ma otwartego ognia lub zapalonych papierosów.
- 4 Upewnij się, że zawory gazowe grilla są zamknięte.
- 5 Upewnij się, że zawór butli jest zamknięty.
- 6 Otwieraj powoli zawór pełnej butli.
- 7 Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach.
- 8 W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
- 9 W przypadku wykrycia nieszczelności zamknij zawór butli. Odkręć reduktor od zaworu, następnie odetnij 4 cm węża do gazu i usuń opaskę oraz wąż z reduktora. Na wąż do gazu nałóż metalową opaskę zaciskową i wciśnij wąż na reduktor. Dokręć śrubę opaski i ponownie dokonaj testu szczelności.
- 10 Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się z serwisem. Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.



### Jeśli grill posiada boczny palnik lub palnik różna:

4. Wykonaj kroki 1 – 5.
5. Odepnij spinę zabezpieczającą wąż do palnika i zablokuj dyszę palcem.
6. Przekręć pokrętko bocznego palnika / palnika różna na pozycję HIGH.
7. Rozprowadź roztwór mydła na wszystkich połączeniach pomiędzy otworem a zaworem regulacyjnym.
8. Przekręć pokrętko bocznego palnika / palnika różna na pozycję "OFF".

## TRANSFORMATOR

**UWAGA!** Odłącz transformator z gniazdka przed czyszczeniem bądź przygotowaniem do konserwacji. Przed wymianą komponentów poczekaj na ochłodzenie urządzenia.

### ABY WYMIENIĆ TRANSFORMATOR:

Używaj jedynie transformatorów dostarczonych przez dystrybutora.

2 Napięcie wejściowe 230-240V / 50Hz\*

3 Napięcie wyjściowe 12V / 1600mA\*

\*w zależności od modelu grilla. Niektóre grille nie posiadają transformatora.

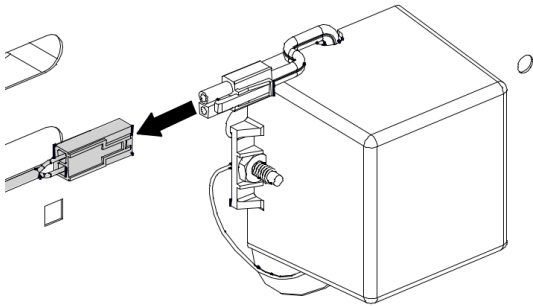
### DEMONTAŻ:

3. Odłącz transformator od źródła prądu.

4. Wyłącz dopływ gazu, a następnie odłącz grilla od źródła gazu.

5. Wyjmij butlę z gazem z grilla.

6. Zlokalizuj i odłącz złącze w obudowie grilla.



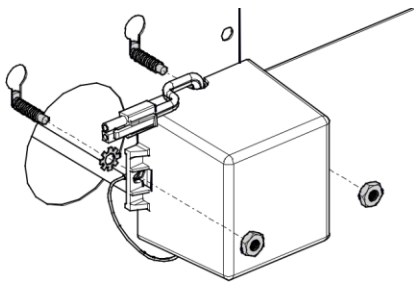
Wykręć śruby, podkładki i nakrętki mocujące transformator do tylnego panelu

### PONOWNY MONTAŻ:

Zamontuj transformator zamienny do tylnego panelu za pomocą śrub, podkładek i nakrętek.

Zawsze instaluj transformator po wewnętrznej stronie szafki. Upewnij się, że śruby są

zainstalowane w prawidłowej kolejności i że przewód uziemiający jest pewnie zamocowany.



Ponownie podłącz złącze transformatora.

Nie używaj urządzenia, jeśli kabel lub wtyczka są w jakikolwiek sposób uszkodzone.

2. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, należy go wymienić.

3. Urządzenie wymaga używania wyłączników obwodów RCD (różnicowo - prądowych).

4. Nie należy wyjmować wtyczki uziemiającej ani używać adaptera z dwoma bolcami.

5. Należy używać wyłącznie przedłużaczy z wtyczką uziemiającą z trzema bolcami, o odpowiedniej mocy znamionowej i dopuszczonych do użytku na zewnątrz.

Włącz oświetlenie i upewnij się, że światła działają. Jeśli światła nie działają, skontaktuj się z dystrybutorem

## **PODŚWIETLENIE PANELU STEROWANIA**

### **WYMIANA OŚWIETLENIA PANELU STEROWANIA**

#### **Demontaż:**

1. Zanotuj która dioda LED nie działa oraz jej pozycję na panelu sterowania.
2. Odłącz grill ze źródła zasilania (baterie lub gniazdko).
3. Wyłącz dopływ gazu i odłącz od źródła gazu. Przenieś butlę z dala od grilla.
4. Wyjmij ruszty.
5. Wyjmij palniki.
6. Wykręć śruby znajdujące się wewnątrz piekarnika wzdłuż górnej krawędzi.
7. Wykręć 2 śruby znajdujące się w dolnym lewym i prawym rogu panelu sterowania.
8. Odciągnij panel sterowania od piekarnika wystarczająco, aby uzyskać dostęp do zaworów oraz wiązki przewodów LED.
9. Odłącz wąż od listwy z zaworami gazu.
10. Odłącz wiązkę przewodów od wyłącznika świateł.
11. Odłącz przewód od zapalarki.
12. Odłącz wiązkę przewodów LED od przewodu wyłącznika.
13. Teraz możesz zdjąć panel sterowania z grilla.

#### **Wymiana przewodów LED:**

- Zdemontuj pokrętła regulacji gazu.
- Zdemontuj podkładki pod pokrętłami (spowoduje to również odłączenie listwy z zaworami gazu od panelu sterowania).
- Znajdź sekcję wiązki kabli, który ma uszkodzoną diodę.
- Odetnij opaskę zaciskową trzymającą przewód na listwie z zaworami gazu.
- Wyciągnij przewód z panelu sterowania.
- Odłącz uszkodzoną część przewodu z diodą i wyrzuć ją.
- Podłącz nowy przewód z LEDami.
- Umieść LEDy w otworach w panelu sterowania i umieść przewód bezpiecznie w panelu sterowania.
- Zainstaluj podkładki pod pokrętłami oraz listwę z zaworami gazu.
- Za pomocą opasek zaciskowych przymocuj nowy przewód do listwy z zaworami gazu.

Zainstaluj pokrętła regulacji gazu.

#### **Ponowny montaż:**

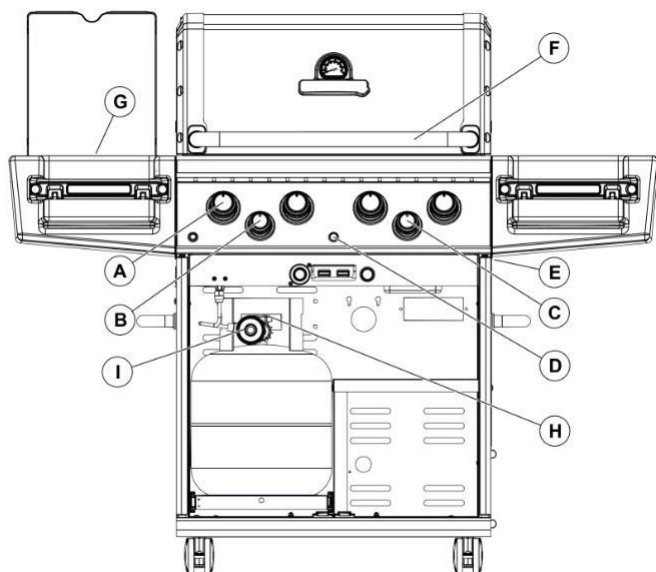
- Umieść panel sterowania na grillu w pozycji, która umożliwia ponowne podłączenie komponentów elektrycznych i węża.
- Podłącz przewód do wyłącznika świateł.
- Podłącz przewód zapalarki do przycisku zapalarki.
- Podłącz przewód LED do przewodu wyłącznika świateł.

- Podłącz wąż do listwy z zaworami gazu. Upewnij się, że połączenie jest szczelne.
- Umieść panel sterowania na swoim miejscu w grillu.
- Przykręć śruby wzdłuż wewnętrznej, górnej krawędzi piekarnika.
- Przykręć dwie śruby w dolnym lewym i prawym rogu panelu sterowania.
- Zainstaluj palniki.
- Zainstaluj ruszty.
- Podłącz grilla do źródła zasilania.
- Podłącz grilla do źródła gazu.

**WYKONAJ TEST SZCZELNOŚCI WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ GAZOWYCH PRZED PONOWNYM URUCHOMIENIEM GRILLA**



# ODPALANIE GRILLA



- POKRĘTŁA PALNIKA GŁÓWNEGO F. RĄCZKA DO PODNOSZENIA POKRYWY
- B. POKRĘTŁO PALNIKA BOCZNEGO G. PALNIK BOCZNY
- C. POKRĘTŁO PALNIKA TYLNEGO H. ZAWÓR BUTLI
- D. ZAPALARKA I. REGULATOR
- OTWÓR DO ZAPALANIA RĘCZNEGO

## INSTRUKCJA ODPALANIA

- W Urządzenie musi być zmontowane zgodnie z instrukcją montażu.
- X Sprawdź, czy butla gazowa jest pełna i właściwie podłączona do regulatora.
- Y Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji "Sprawdzenie szczelności."
- Z Upewnij się, że zwężki Venturiego w palniku są prawidłowo umieszczone względem dysz regulatora.
- AA Upewnij się, że iskrowniki palnika głównego, palnika kuchenki bocznej i palnika rożna są podłączone prawidłowo.
- BB Dokładnie zapoznaj się ze wszystkimi instrukcjami oraz informacjami umieszczonymi na grillu.
- Otwórz pokrywę przed odpaleniem grilla.**  
**Nie nachylaj się nad grilliem w trakcie odpalania.**  
Ustaw pokrętki w pozycji "OFF" i odkręć dopływ gazu.

## ODPALANIE GŁÓWNYCH PALNIKÓW:

### Aby odpalić grilla przy użyciu zapalarki:

- Wciśnij i przekręć pokrętkę jednego z palników i ustaw je w pozycji HIGH.
- Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
- Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Wyłącz palnik jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie.

### Aby alternatywnie odpalić grilla przy użyciu zapałki:

- Użyj dołączonego do grilla uchwyty do zapałek na łańcuszku i wóź zapaloną zapałkę do grilla przez otwór z boku piekarnika.
- Wciśnij i przekręć skrajne prawe pokrętkę i ustaw je w pozycji max.
- Palnik powinien odpalić się do 5 sekund. Wyłącz palnik jeżeli zapłon nie nastąpi w tym czasie.
- Po odpaleniu prawego palnika głównego, możesz przejść do odpalania pozostałych palników przekręcając je i ustawiając w pozycji max. Kolejne palniki powinny odpalić się bez użycia zapalarki.

Uwaga: W wietrznych warunkach zapalaj pozostałe palniki pojedynczo.

## ODPALANIE KUCHENKI BOCZNEJ:

### Aby odpalić kuchenkę boczną używając zapalarki:

- Wciśnij i przekręć pokrętkę kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
- Wciśnij przycisk zapalarki.
- Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

### Aby odpalić palnik używając zapałki:

1. Przyłóż zapałkę do palnika.
2. Wciśnij i przekręć pokrętkę kuchenki bocznej i ustaw je w pozycji max.
3. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

Uwaga: Garnki na kuchenke bocznej nie mogą przekraczać 23cm średnicy i nie mogą być cięższe niż 7kg.

## ODPALANIE PALNIKA ROŻNA:

Ostrzeżenie: Nie korzystaj równocześnie z palnika rożna oraz palników głównych.

UWAGA! Piekąc z wykorzystaniem rożna umieść brytfannę z płynem pod mięsem.

### 1. WYCIĄGNIJ GÓRNĄ PÓŁKĘ DO GRILLOWANIA

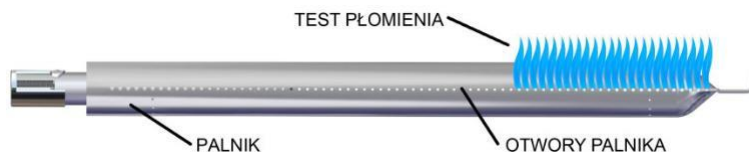
#### Aby odpalić palnik rożna przy użyciu zapalarki:

2. Wciśnij i przekręć pokrętkę palnika rożna i ustaw je w pozycji max.
3. Wciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki.
4. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

#### Aby odpalić palnik rożna przy użyciu zapałki:

2. Użyj dołączonego do grilla uchwyty do zapałek na łańcuszku i przyłóż zapaloną zapałkę do palnika rożna.
3. Wciśnij i przekręć pokrętkę palnika rożna i ustaw je w pozycji max.
4. Palnik powinien odpalić się do 5 sekund.

**OSTRZEŻENIE: Sprawdź grilla po odpaleniu palnika.** Płomień we wszystkich portach powinien być wysoki na około 2.5 cm z pokrętkiem ustawionym w pozycji max.



Jeśli wystąpi którykolwiek z poniższych objawów, prawdopodobnie doszło do zatkania zwężki Venturiego w palniku. Natychmiast odetnij dopływ gazu i oczyść zwężki Venturiego. Zobacz sekcję "Zwężki Venturiego".

2. Czujesz zapach gazu.
3. Palnik wydaje trzaskający dźwięk.
4. Powstaje płomień przed palnikiem.

## JEŻELI PALNIK NIE ODPALA SIĘ:

- Naciśnij i przekręć pokrętkę na pozycję "OFF". Poczekaj 5 minut, a następnie spróbuj ponownie za pomocą ustawienia pokrętki na pozycji "MEDIUM".
- Jeżeli żaden palnik się nie odpali, spójrz na „rozwiązywanie problemów”. Jeżeli problem nie ustąpi, skontaktuj się z autoryzowanym serwisem.

## WYŁĄCZANIE:

1. Zamknij zawór butli gazowej.
2. Przekręć pokrętki regulacyjne na pozycję "OFF."

## OBSŁUGA

**Wypalanie.** Przed rozpoczęciem grillowania po raz pierwszy, w następujący sposób dokonaj wypalania grilla, aby pozbyć się wszelkich zapachów lub zanieczyszczeń:

Podnieś pokrywę grilla. Zapal wszystkie palniki, po czym zamknij pokrywę i pozostaw grilla na około 20 minut przy pokrętkach ustawionych na pozycję HIGH. Przekręć pokrętła na pozycję "OFF", podnieś pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Urządzenie jest gotowe do grillowania.

**Nagrzewanie.** Przed przystąpieniem do grillowania przez dziesięć minut rozgrzej grilla przy zamkniętej pokrywie. Dostosuj temperaturę w zależności od rodzaju przygotowywanych potraw. Przetrzyj ruszt szczotką do czyszczenia rusztów i nasmaruj lub spryskaj olejem o wysokim punkcie dymienia. Dzięki temu potrawy nie będą przywierały do powierzchni.

**Położenie pokrywy.** Położenie pokrywy podczas grillowania zależy od osobistych preferencji użytkowników, jednak przygotowywanie potraw przebiega szybciej, przy mniejszym zużyciu gazu i większej kontroli nad temperaturą, kiedy pokrywa jest zamknięta. Ponadto, dzięki opuszczonej pokrywie mięso przygotowywane bezpośrednio na ruszcie nabiera mocniejszego smaku grillowanych potraw. Zamknięcie pokrywy jest również niezbędne podczas grillowania z termoobiegiem.

### TEMPERATURY GRILLOWANIA

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **HIGH** ruszt będzie miał temperaturę około **320 - 370°C**. Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do szybkiego grillowania, pieczenia pizzy, grillowania w zimie, grillowania z otwartą pokrywą oraz wypalania pozostałości po grillowaniu.

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **MEDIUM/HIGH** ruszt będzie miał temperaturę około **290°C**. Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do szybkiego grillowania, grillowania steków np. jagnięcych.

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **MEDIUM** temperatura wewnątrz grilla będzie wynosiła około **230°C** (przy opuszczonej pokrywie). Takie ustawienie przeznaczone jest głównie do grillowania drobiu, hamburgerów, warzyw, a także do pieczenia i zapiekania.

Przy ustawieniu pokrętła na pozycji **LOW** temperatura wewnątrz grilla będzie wynosiła około **155 -175°C**. Takie ustawienie pokrętła przeznaczone jest do wędzenia i przygotowywania dużych kawałków mięsa, czy delikatnych ryb.

**Temperatury podano w przybliżeniu. Rzeczywiste temperatury uzależnione są od temperatury na zewnątrz, typu gazu, siły wiatru i modelu grilla.**

## CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

### SYSTEMATYCZNA KONSERWACJA

W celu zapewnienia optymalnej wydajności oraz bezpieczeństwa, poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i wyczyszczone zgodnie z wymaganiami.

### RUSZTA - ŻELIWNE, Z ODLEWU ZE STALI SZLACHETNEJ I PRĘTY STALI SZLACHETNEJ

Regularne użytkowanie oraz konserwacja ulepszają ich właściwości do grillowania oraz trwałość.

W trosce o ruszt, pamiętaj o następujących zasadach:

- Przed pierwszym użyciem i po okresie przechowywania ponad 30 dni, umyj ruszta roztworem wody z płynem do mycia naczyń, a następnie wypłucz w wodzie i wysusz papierowym ręcznikiem. Nigdy nie pozostawiaj rusztów do wyschnięcia i nie myj ich w zmywarce.
- Natychmiastowo po myciu, pokryj ruszty olejem spożywczym z wysokim punktem dymienia. Rozgrzewaj ruszta w grillu, z pokrętłami ustawionymi na minimum, przez 30 minut. Zalecane oleje:  
o olej z awokado - punkt dymienia (260°C) o olej ryżowy - punkt dymienia (255°C)  
olej rzepakowy - punkt dymienia (204°C)
- Przed i po każdym użyciu, wyszczotkuj ruszta wysokiej jakości szczotką z włosiem ze stali szlachetnej. Pamiętaj również o konserwacji rusztów poprzez pokrycie ich olejem.
- **Rozgrzewaj ruszta z pokrętłami ustawionymi w pozycji MEDIUM. Większa moc rozgrzewania może spowodować wypalenie się zabezpieczającej warstwy z oleju.**
- Unikaj używania marynat bazujących na cukrze lub soli przed grillowaniem. Marynaty bazujące na cukrze stosuj pod koniec grillowania, a mięso przyprawiaj solą po ugrillowaniu.
- Używaj marynat bazujących na oleju. Unikaj marynat na bazie wody, która sprzyja korozji.
- Przed grillowaniem pokryj potrawy cienką warstwą oleju.
- Regularnie obracaj ruszty aby wykorzystywać je z obu stron.
- Upewnij się, że powierzchnia rusztów zawsze pokryta jest warstwą oleju. W ten sposób zapobiegiesz rdzewieniu oraz stworzysz nieprzywierającą powłokę.
- W przypadku pojawienia się rdzy, wypal ruszty w wysokiej temperaturze (pyroliza), wyczyść je za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej, umyj, wysusz i pokryj obficie olejem.

Podczas długiego czasu niekorzystania z grilla, zakonserwuj ruszta pokrywając je olejem oraz przechowuj w suchym miejscu. Możesz je owinąć w papier do pieczenia. Po długim okresie nieużywania wypal, umyj, wysusz ruszta ręcznikiem papierowym oraz pokryj olejem z wysokim punktem dymienia.

### **OSTRZEŻENIE:**

**Jeżeli grill jest gorący, czyść ostrożnie grilla używając do tego rękawic ochronnych. Po wyczyszczeniu urządzenia sprawdź czy odłamane włosy szczotki nie zostały na rusztach.**

### TACKA I RYNNA NA TŁUSZCZ

Tacka na tłuszcz przymocowana jest do rynny na tłuszcz pod grillem.

Pamiętaj, aby czyścić te elementy regularnie.

## **OGÓLNE CZYSZCZENIE**

Czyszczenie grilla polega na jego wypaleniu. Kiedy grill jest zimny, wyciągnij ruszty, wyczyść aromatyzery i wyciągnij je z grilla. Wyczyść wnętrze grilla poprzez zeszkobanie boków oraz dna piekarnika i odkurzenie pozostałości. Rdza jest naturalnym procesem wewnątrz grilla i może pojawić się na wewnętrznych elementach wykonanych ze stali. Rdza powierzchniowa nie wpływa na wydajność urządzenia.

## **WYPALANIE - PYROLIZA**

Odpal grill zgodnie z instrukcją ODPALANIE GRILLA. Ustaw pokrętła grilla w pozycji max. Wypalaj grill przez 10 minut z zamkniętą pokrywą. Następnie zamknij zawór na butli i przekręć pokrętła do pozycji OFF.

## **COROZNA KONSERWACJA**

Poniższe komponenty powinny być poddane inspekcji i czyszczeniu minimum raz w roku lub po każdorazowym przypadku przechowywania bez grillowania ponad 30 dni, w celu zapewnienia optymalnej wydajności, bezpieczeństwa i trwałości.

## **PALNIKI**

Wyjmij palniki i sprawdź czy pojawiły się na nich pęknięcia lub inne ślady uszkodzeń. Wyczyść zwężki venturiego, wykorzystując szczotkę do czyszczenia zwęzek venturiego lub narzędzie do czyszczenia rur, w celu pozbycia się potencjalnych nieczystości, które mogły je zatkać. Zobacz sekcję ZWĘŻKI VENTURIEGO. Po wyjęciu palników, wciągnij deflektory, wyczyść je a następnie zeszkob pozostałości z dna piekarnika i wyciągnij je przy użyciu np. odkurzacza.

## **WAŻ DO GAZU**

Sprawdź szczelność węża i wymień go jeżeli jest to wymagane.

## **ZEWNĘTRZNE ELEMENTY WYKONANE Z ALUMINIUM**

W przypadku pojawienia się białych plam na zewnętrznych elementach aluminium, będących efektem utleniania, wymyj je ciepłym roztworem wody z płynem do mycia naczyń. Spłucz powierzchnię, a następnie wytrzyj do sucha. Umyte elementy pokryj olejem spożywczym wykorzystując szmatkę, aby nadać im połysku. W celu naprawy odprysków lub zadrapań, użyj farby odpornej na wysokie temperatury powyżej 315°C.

## **ELEMENTY WYKONANE ZE STALI ORAZ WYKONANE ZE STALI POKRYTEJ EMALIĄ PORCELANOWĄ**

Elementy umyj roztworem wody i płynu do mycia naczyń. Do czyszczenia elementów wykonanych ze stali szlachetnej wykorzystaj środki do czyszczenia stali szlachetnej. Różne warunki atmosferyczne oraz wysokie temperatury mogą powodować zmianę koloru elementów wykonanych ze stali. Jest to naturalne zjawisko, któremu poddaje się stal i nie jest uznawane jako wada produktu.

## **ELEMENTY WYKONANE Z PLASTIKU ORAZ PÓŁKI BOCZNE**

Elementy te myj roztworem wody i płynu do mycia naczyń.

## **CZĘŚCI ZAMIENNE I SERWISOWE**

Jeżeli pojawią się problemy z reduktorem, węzłem doprowadzającym gaz, palnikami lub regulatorem, nie naprawiaj tych elementów samodzielnie. Skontaktuj się ze sprzedawcą w celu uzgodnienia naprawy urządzenia. W celu zapewnienia właściwej wydajności i bezpieczeństwa, używaj tylko oryginalnych części Garmaz.



Numer telefonu do serwisu Garmaz: +48 728 311 300.

## Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania [PIKTOGRAMY]

### Definicja stosowanych pojęć

Zagrożenia i ważne informacje wskazują w niniejszej instrukcji następujące piktogramy i słowa sygnałowe:

### WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA

Piktogram i słowo sygnałowe	Wskazanie na ...
 <b>Niebezpieczeństwo</b>	... możliwe zagrożenie mogące prowadzić do ciężkiego zranienia osób lub poważnych szkód rzeczowych, jeżeli nie zostaną podjęte wymienione środki ostrożności.
 <b>Uwaga</b>	... możliwe zagrożenie mogące prowadzić do szkód rzeczowych, jeżeli nie zostaną podjęte wymienione środki ostrożności.



### **Niebezpieczeństwo „Gorące powierzchnie i części“**

Podczas użytkowania niektóre części grilla są bardzo gorące, zwłaszcza w pobliżu paleniska.

#### **Możliwe skutki:**

- ciężkie oparzenia przy kontakcie z elementami w pobliżu paleniska
- pożar lub tłący się ogień, jeżeli w pobliżu grilla znajdują się łatwo palne materiały lub substancje.

#### **Środki bezpieczeństwa przed grillowaniem:**

Dobrać miejsce ustawienia tak, aby

- w pobliżu grilla nie znajdowały się żadne łatwo palne materiały lub substancje. Minimalny odstęp od materiałów lub substancji palnych: 2 m od góry i 1 m z boku. Odstęp od trudno palnych materiałów lub substancji, np. fasady budynków: co najmniej 0,25 m.
- grill umieszczony był bezpiecznie na równym podłożu o dostatecznych wymiarach.
- Nie wolno go przestawiać podczas grillowania.

#### **Środki bezpieczeństwa podczas grillowania:**

- Nosić rękawice grillowe.
- Nigdy nie pozostawiać grilla bez nadzoru. W szczególności uważać, aby w pobliżu grilla nie przebywały dzieci ani zwierzęta domowe.



## Niebezpieczeństwo „Gaz jest substancją łatwo palną“

Gaz płynny jest bardzo łatwo zapalny i spala się wybuchowo.

### Możliwe skutki:

- Niebezpieczeństwo ciężkich obrażeń ciała lub szkód rzeczowych w wyniku niekontrolowanego zapłonu ulatniającego się gazu.

### Środki bezpieczeństwa:

- Używać grilla tylko na wolnym powietrzu i zapewnić dostateczną wentylację.
- Butlę gazową i przewód gazowy chronić przed bezpośrednim promieniowaniem słonecznym i innymi źródłami ciepła (maks. 50°C). Zwłaszcza przewód gazowy nie może mieć kontaktu z gorącymi częściami grilla.
- **Butli z gazem nie stawiać na dolną półkę ze względu na bliskość palnika.**
- Podczas rozpalania płomienia gazu nie pochylać się nad powierzchnią grillowania.
- Po użyciu natychmiast zamknąć zawór butli gazowej (obrócić zawór butli w prawo).
- Nigdy nie pozostawiać grilla bez nadzoru. Gdy płomień zgaśnie, natychmiast ponownie zapalić lub zamknąć butlę gazową.
- Podczas podłączania butli gazowej zadbać o to, aby w promieniu 5 m nie znajdowały się żadne źródła zapłonu.
- W szczególności: nie zapalać otwartego płomienia, nie palić tytoniu i nie włączać urządzeń elektrycznych (lampy, dzwonki itd.) (możliwość wyładowań iskrowych).
- Przed każdym uruchomieniem sprawdzić szczelność i sprawność wszystkich połączeń gazowych.
- Zwrócić uwagę, aby w razie potrzeby wymienić wąż, jeśli wymagają tego właściwe przepisy krajowe.
- W przypadku porowatych lub uszkodzonych przewodów gazowych nie wolno uruchamiać grilla. Dotyczy to również, np. węży lub armatur zatkanych insektami, gdyż może to spowodować niebezpieczny przeskok / cofnięcie płomienia.



### **Niebezpieczeństwo „Gaz wypiera tlen“**

Gaz płynny jest cięższy od tlenu. Gromadzi się przy podłożu i wypiera stamtąd tlen.

#### **Możliwe skutki:**

- Niebezpieczeństwo uduszenia się w wyniku niedoboru tlenu przy nadmiernym stężeniu gazu.

#### **Środki bezpieczeństwa:**

- Stosować grill tylko na zewnątrz, przy dobrej wentylacji i nad powierzchnią ziemi (tzn. nie ustawiać w zagłębieniach pod powierzchnią ziemi). Po użyciu natychmiast zamknąć zawór butli gazowej.
- Nigdy nie pozostawiać grilla bez nadzoru. Gdy płomień zgaśnie, natychmiast ponownie zapalić lub zamknąć butlę gazową.
- Przed każdym uruchomieniem sprawdzić szczelność i sprawność wszystkich połączeń gazowych.
- Zwrócić uwagę, aby w razie potrzeby wymienić wąż, jeśli wymagają tego właściwe przepisy krajowe.
- W przypadku porowatych lub uszkodzonych przewodów gazowych nie wolno uruchamiać grilla.



**W przypadku dłuższego nieużywania odłączyć butlę gazową i prawidłowo przechowywać:**

- Założyć na zawór butli gazowej nakrętkę zamykającą i osłonę.
- Butli gazowych nie wolno przechowywać w pomieszczeniach pod ziemią, na klatkach schodowych, korytarzach, przejściach i przejazdach między budynkami oraz w ich bezpośredniej bliskości.
- Butle gazowe – również puste – przechowywać zawsze w pozycji stojącej!

(Zasady techniczne dot. gazu płynnego (TRF); załącznik A)

## Instrukcja użycia butli z gazem płynnym

### Instrukcja obsługi instalacji butlowych na gaz płynny

(z wyjątkiem butli z gazem pędnym i instalacji butlowych na gaz pędny)

#### 1. Właściwości gazu płynnego

Gaz płynny (propan, butan i ich mieszanki) to **skrajnie łatwopalny**, bezbarwny gaz o wyczuwalnym zapachu. Jest on cięższy niż powietrze i jest zapalny już po wymieszaniu z niewielką ilością powietrza otoczenia. **Przepis:** ulatujący w sposób niekontrolowany gaz może **wyfuknąć** lub **wybuchnąć**.

Gaz płynny w butli jest pod ciśnieniem. Chronić przed nagraniem powyżej pożaru, 40°C! W wyższych temperaturach, szczególnie w razie istnieje niebezpieczeństwo niekontrolowanego **wyływu gazu** a nawet **pęknięcia butli**.

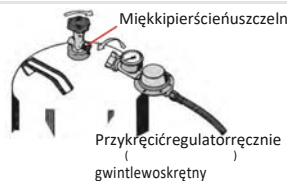

2. Postępowanie w razie usterek i nieszczelności:		w razie pożaru:
(np. zapach gazu, słyszalne ulatnianie gazu):	(w budynkach / pojazdach) dodatkowo:	<b>Powiadomić straż pożarną 998 lub 112!</b>
<b>Natychmiast zakreć zawór butli (w kierunku wskazówek zegara)! Ugasić otwarty ogień! Wezwać specjalistę!</b>	<b>Nie palić tytoniu! Nie uruchamiać przełączników elektrycznych! Nie telefonować!</b>	<b>Zwrócić uwagę na obecność butli z gazem płynnym! W miarę możliwości usunąć butle z obszaru zagrożonego pożarem lub w razie potrzeby schłodzić wodą.</b>

#### 3. Eksploatacja instalacji butlowych na gaz płynny

- Instalacje butlowe na gaz płynny wolno instalować, uruchamiać, modyfikować i sprawdzać tylko specjalistycznym firmom.
- W środowisku **przemysłowym** instalacje butlowe na gaz płynny muszą być podłączone przez poinstruowaną osobę i sprawdzone przez rzeczoznawcę, wzgl. w przypadku określonych instalacji butlowych przez osobę upoważnioną przez przedsiębiorcę (przepis bhp (BGV D 34)).
- Butla musi stać pionowo. Butle podłączone w pozycji leżącej grożą wyfuknięciem.
- Użytkownik musi starannie przestrzegać instrukcji producentów dotyczących obsługi urządzeń na gaz płynny i postępowania w razie usterek. Użytkownik instalacji butlowej na gaz płynny musi się upewnić, że przed pierwszym uruchomieniem lub po modyfikacji instalacji został sprawdzony i udokumentowany przez specjalistyczną firmę prawidłowy stan instalacji (w przypadku instalacji przemysłowych przez właściwego rzeczoznawcę branżowego). Użytkownik musi przechowywać zaświadczenia o przeprowadzonych kontrolach.
- W razie dłuższego wycofania z eksploatacji należy zamknąć zawory - poczynając od zaworu odcinającego urządzenia i kończąc na zaworze butli. Podczas ponownego rozruchu należy otworzyć zawory - poczynając od zaworu butli i kończąc na zaworze odcinającym urządzenia.
- W pomieszczenia, w których ustawione są **butle wielkogabarytowe**, i w pobliżu **instalacji z butlami wielkogabarytowymi** zabronione jest używanie otwartego ognia i palenie tytoniu. Otwory wentylacyjne pomieszczenia lub szafy na butle muszą być odkryte. Należy umieścić ostrzeżenia.
- Przelewanie gazu płynnego przez użytkownika jest **zabronione!**

#### 4. Wymiana butli

- Podczas wymiany butli przyłączy regulatora odłączyć dopiero wtedy, gdy zawór butli będzie całkowicie zakrecony (w kierunku ruchu wskazówek zegara). Regulator ciśnienia musi być szczelnie podłączony. Zwrócić uwagę na założony pierścień uszczelniający (patrz szkic) - **Uwaga: gwint lewoskrętny!** Po każdej wymianie butli należy sprawdzić szczelność przyłącza regulatora przy użyciu pieniających się środków (np. wody mydlanej).
- W instalacjach wielobutlowych: zamknąć zawór odcinający przewodu zbiornika, przestawić przełącznik na pełne butle.

Przyłączy regulatora małej butli (pojemność znam. 5 i 11 kg)	Przyłączy regulatora butli (pojemność znamionowa 33 kg)
	

## 5. Monitorowanie bezpieczeństwa technicznego instalacji butlowych na gaz płynny

Instalacje butlowe na gaz płynny należy regularnie sprawdzać. Przeprowadzanie kontroli musi zlecać użytkownik:

- W przypadku stałych instalacji w budynkach z butlami o pojemności znamionowej do 11 kg: ..... co 5 lat przez specjalistyczną firmę
- W przypadku stałych instalacji w budynkach z butlami o pojemności znamionowej od 22 do 33 kg: ..... co 10 lat przez specjalistyczną firmę
- W środowisku przemysłowym zgodnie z przepisem bhp BGV D 34, zależnie od rodzaju instalacji: ..... co 4 lata / co 2 lata / corocznie
- Instalacje w pojazdach używanych prywatnie i komercyjnie: ..... co 2 lata
- Instalacje na jednostkach pływających używanych prywatnie i komercyjnie: ..... co 2 lata
- Zużywające się części instalacji (np. regulatory, węże) należy również wymienić w razie potrzeby.

## 6. Transport przechowywanie

- Pełne i opróżnione butle do gazu płynnego wolno transportować i przechowywać tylko z zamkniętymi i zabezpieczonymi zaworami (nakrętka i zaślepka), aby zapobiec uszkodzeniu zaworu i ulatnianiu się gazu.
- Podczas transportu pojazdami zwrócić uwagę na dobrą wentylację przestrzeni ładunkowej. Butle muszą być zabezpieczone przed przypadkowym przemieszczeniem podczas transportu.
- Butle - również opróżnione - wolno przechowywać pionowo tylko w dobrze wentylowanych miejscach, nie pod powierzchnią ziemi (np. w piwnicach, szybach), na klatkach schodowych, korytarzach, przejściach, wyjściach awaryjnych, drogach ewakuacyjnych i przejazdach między budynkami i w ich pobliżu. W mieszkaniu wolno przechowywać maksymalnie dwie małe butle - jednakże w oddzielnych pomieszczeniach (nie w sypialniach).

Stosowanie energii wiąże się z pewnym ryzykiem. Dlatego należy przestrzegać niniejszej instrukcji użycia / obsługi!

# TECHNIKI GRILLOWANIA

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA BEZPOŚREDNIEGO				
	GRUBOŚĆ 2.5cm	USTAWIENIE POKRĘTEŁ	CZAS GRILLOWANIA JEDNEJ STRONY	ŁĄCZNY CZAS GRILLOWANIA
KURCZAK	ŚREDNIO WYPIECZONY /DOBRCZE WYPIECZONY	MED / LOW	4/4/4/4	16 MIN
SKRZYDEŁKA Z KURCZAKA	ŚREDNIO WYPIECZONY /DOBRCZE WYPIECZONY	MED / LOW	5/5/5/5	20 MIN
HAMBURGER HAMBURGERY	ŚREDNIO WYPIECZONY	MED / LOW	3/3/3/3	12 MIN
2CM ZAMROŻONE	ŚREDNIO WYPIECZONY	MED / LOW	3/3/3/3	12 MIN
FILET RYBNY	ŚREDNIO WYPIECZONY	MEDIUM	2/2/2/2	8-10 MIN

**UŻYWAJ TECHNIKI 4 OBROTÓW DO GRILLOWANIA.**

## GRILLOWANIE POŚREDNIE Z TERMOOBIEGIEM

Idealną metodą do przyrządzania dużych kawałków mięsa takich jak polędwice, pieczenie, łopatki oraz kurczaki w całości, jest grillowanie pośrednie z termoobiegiem, z opcjonalnym wykorzystaniem rożna.

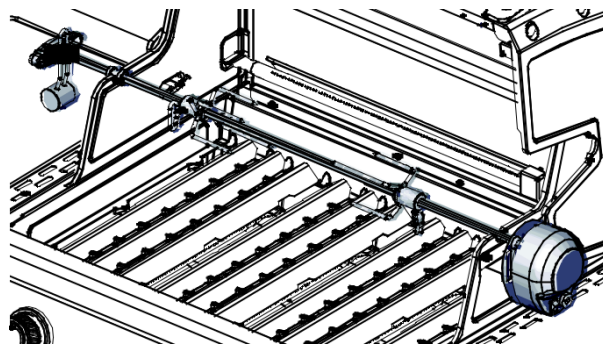
- Przy przygotowywaniu potraw z termoobiegiem na rożnie lub bez rożna, zaleca się stosowanie brytfanny na skapujący tłuszcz. Pojemnik umieść na aromatyzatorach, w centralnej części pod pieczoną potrawą. Napełnij brytfannę wodą do wysokości 3 – 4 cm. Można również dolać soku owocowego, wina lub marynaty – wzmocni to smak przyrządzanej potrawy. W trakcie smażenia uzupełniaj brytfannę płynami.
- W większości przypadków przyrządzanie potraw z termoobiegiem daje najlepsze efekty przy opuszczonej pokrywie i niskiej temperaturze. Można nastawić wszystkie palniki na niską temperaturę lub palniki zewnętrzne na średnią temperaturę, a palnik (palniki) środkowy wyłączyć. Dzięki wyłączeniu palnika środkowego soki znajdujące w pojemniku na tłuszcz, nie będą się przypalać.
- Przed umieszczeniem mięsa na grillu należy natrzeć je olejem roślinnym. Dzięki temu skórka ładnie zbrązowieje.
- Podczas przyrządzania potraw bez pojemnika na tłuszcz należy zabezpieczyć się przed ryzykiem zapalenia się tłuszczu (nie zaleca się przygotowywania potraw w ten sposób).
- Chroń ręce przed poparzeniem stosując podczas grillowania rękawice kuchenne.
- Przed wyciągnięciem pojemnika na tłuszcz, należy wyłączyć grill i poczekać aż ostygnie. Wytopiony tłuszcz jest bardzo łatwopalny i należy się z nim obchodzić ostrożnie.
- Przyrządzając pieczenie i mięso drobiowe z termoobiegiem bez rożna, mięso ułożone na podstawce do grillowania należy umieścić bezpośrednio na ruszce.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE PRZYRZĄDZANIA POTRAW NA ROŻNIE Z TERMOOBIEGIEM			
PIECZEŃ WOŁOWA	1,5-3 kg	MED / LOW	2 – 4 godz.
PIECZEŃ WOŁOWA	3-5 kg	MED / LOW	3 – 5 godz.
PIECZEŃ WIEPRZOWA	1-2,5 kg	MED / LOW	2 – 4 godz.
PIECZEŃ WIEPRZOWA	3-5 kg	MED / LOW	3 – 5 godz.
INDYK LUB KURCZAK	1-2,5 kg	MED / LOW	2 – 4 godz.
INDYK LUB KURCZAK	2,5-5 kg	MED / LOW	3 – 5 godz.

**Korzystając z palnika rożna, należy ustawić pokrętko na pozycji Med / High**

## PIECZENIE NA ROŻNIE

Postępuj zgodnie ze wskazówkami podanymi powyżej dla smażenia pośredniego z termoobiegiem.



- Na rożnie mieści się do 7 kg mięsa przy zachowaniu ograniczenia związanego z odstępem umożliwiającym obracanie mięsa. W celu uzyskania najlepszych rezultatów, mięso powinno znajdować się na środku rożna, aby zapobiec utracie równowagi.
- Nie należy grillować na rożnie przy założonej górnej półce.
- Starannie umieść mięso na rożnie przed włożeniem go do grilla. W przypadku drobiu, mocno zwiąż skrzydełka i nóżki, aby uniknąć kontaktu z brytfanną z płynem.

## TYLNY PALNIK ROŻNA

- Niektóre modele wyposażone są w tylny palnik rożna. Tylony palnik to idealny sposób na przyrządzanie pieczeni i mięsa drobiowego. Dzięki temu, że źródło ciepła znajduje się za przygotowywaną potrawą, nie ma ryzyka wystąpienia nadmiernych płomieni powodowanych skapującym tłuszczem. Pod rożnem umieść pojemnik, do którego będą skapywały soki ze smażonych potraw.
- Palnik rożna umieszczony z tyłu grilla posiada sprężynę która umożliwia łatwe zdjęcie palnika poprzez wciśnięcie go w prawą stronę. Będzie można je później wykorzystać do polewania lub przygotowania sosu.
- W celu zapalenia tylnego palnika należy postępować zgodnie z niniejszą instrukcją.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE TEMPERATURY MIĘSA			
	KRWISTE	ŚREDNIO WYPIECZONE	DOBRCZE WYPIECZONE
MIĘSO WOŁOWE / JAGNIEĆE / CIEŁĘCE	55°C	63°C	70°C
MIĘSO WIEPRZOWE		65°C	77°C
MIĘSO DROBIOWE			77°C
HAMBURGER			70°C

**UŻYCIEM TERMOMETRU DO MIĘSA POZWOLI NA UZYSKANIE NAJLEPSZYCH EFEKTÓW.**

## GRILLOWANIE BEZPOŚREDNIE

Grillowanie bezpośrednie polega na przygotowywaniu potraw na ruszcie bezpośrednio nad płomieniem. Grillowanie bezpośrednie jest najczęściej stosowaną metodą przygotowywania takich potraw jak steki, ryby, hamburgery, kebaby i warzywa.

1. Mięso należy zamarynować i przyprawić przed umieszczeniem go na ruszcie. Jeżeli planujesz pokryć mięso sosem, najlepiej zrobić to 2-4 minuty przed zdjęciem z grilla w celu uniknięcia przypalenia.
2. Zaplanuj miejsce do grillowania tak, aby wszystkie potrzebne narzędzia jak rękawice, szczypce, łopatki sosy oraz inne były nieopodal Ciebie. Dzięki temu zawsze będą pod ręką.
3. Przy zamkniętej pokrywie rozgrzej grilla do wymaganej temperatury.
4. Nasmaruj ruszt olejem roślinnym dzięki czemu grillowane potrawy nie będą przywierały do powierzchni.
5. Nie sól mięsa podczas grillowania. Będzie ono bardziej soczyste, kiedy zostanie posolone po ugrillowaniu.
6. Aby steki były soczyste, zamiast widelca użyj szczypec i rozpocznij grillowanie od pozycji "MEDIUM/HIGH" w celu szybkiego obsmażenia mięsa i zatrzymania soków w środku. Zmniejsz temperaturę, aby przedłużyć czas smażenia podczas grillowania grubszych kawałków mięsa.
7. Naucz się rozpoznawać, kiedy mięso jest już ugrillowane w oparciu o czas smażenia i poprzez dotyk. W miarę grillowania mięso staje się coraz bardziej twarde. Jeżeli jest miękkie, oznacza to, że jest lekko niedopieczone. Jeżeli jest twarde, jest dobrze wypieczone.
8. Podążaj za wskazówkami jak grillować doskonałe steki.

### JAK UGRILLOWAĆ DOSKONAŁY STEK

POŁOŻ STEK NA UKOŚ NA GORĄCYM RUSZCIE

ODWRÓĆ GO JAK POKAZANO PONIŻEJ

PRZEKRĘĆ GO I ODWRÓĆ NA DRUGĄ STRONĘ JESZCZE RAZ

I NA KONIEC ODWRÓĆ GO PONOWNIE

Grubość mięsa		Ustawienie pokręteł	Czas grillowania jednej strony				Łączny czas grillowania
3.8 cm	2.5 cm		A	B	C	D	
	Krwisty	High	1½	1½	1½	1½	7 minut
Krwisty	Krwisty/Srednio wypieczony	Med/High	2	2	2	2	8 minut
Krwisty/Srednio wypieczony	Srednio wypieczony	Med/High	2½	2½	2½	2½	9 minut
Srednio wypieczony	Dobrze wypieczony	Med	2½	2½	2½	2½	10 minut
Dobrze wypieczony		Med	3	3	3	3	12 minut

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

USTERKA	MOŻLIWA PRZYCZYNA	NAPRAWA
<b>ZAPACH GAZU</b>	<b>NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPIŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA DO MOMENTU USUNIĘCIA WYCIEKU.</b>	
Wyciek przy zaworze butli, reduktorze lub w innym miejscu.	1. Słabo dokręcony reduktor. 2. Wyciek z węża z gazem, reduktora lub regulatora.	1. Dokręć reduktor i przeprowadź test szczelności 2. Skontaktuj się z serwisem.
Ogień pod panelem sterowania.	1. Zablockowane z wężyki Venturiego.	1. Podążaj za instrukcją czyszczenia z wężyków Venturiego
Migotanie płomienia palnika bądź niska temperatura przy pokrętkach ustawionych na MAX.	1. Uruchomione zostało zabezpieczenie w reduktorze przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem.	1. Zakręcić zawór butli, a następnie ustaw wszystkie palniki w pozycji OFF. Odłącz reduktor od butli. Poczekaj dwie minuty. Ponownie podłącz reduktor do butli. Otwórz powoli zawór butli. Zaczekaj minutę. Odpal grilla zgodnie z instrukcją.
Palnik nie zapala się.	1. Pusta butla, nie podłączone źródło gazu. 2. Problem z zapalarką. 3. Uruchomione zostało zabezpieczenie przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem 4. Regulator nie jest w pełni połączony do zaworu butli. 5. Wyciek w układzie powodujący uruchomienie zabezpieczenia przed gwałtownym wypływem gazu pomiędzy butlą i grillem. 6. Z wężyki venturiego zablockowane lub nie pokrywają się z dyszą regulatora. 7. Dysze zablockowane. 8. Skręcony wąż gazowy.	1. Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową. Sprawdź pozycję zaworu butli. 2. Spróbuj odpalić palnik ręcznie za pomocą zapalki. Zobacz odpalanie. Jeśli palnik odpali się, oznacza to problem z zapalarką. Zobacz "Zapalarka nie działa" poniżej. 3. Postępuj zgodnie z opisem umieszczonym powyżej. 4. Dokręć pokrętkę regulatora. 5. Testowanie wycieków w połączeniach aby ustalić miejsce wycieków. Dokręć połączenia i zrób test. 6. Usuń palnik, wyczyść z wężyki Venturiego dopasuj względem dysz regulatora. 7. Wmontuj palnik, wyczyść dysze używając szpilki bądź ostrego drutu, nie wierć. 8. Wyprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy.
Zapalarka nie działa.	1. Rozładowana bateria zapalarki. 2. Niepodłączony przewód zapalarki. 3. Iskrownik źle ustawiony na palniku. 4. Nieprawidłowe działanie iskrownika.	1. Wymień baterię AA lub AAA w zależności od modelu grilla. 2. Upewnij się, że wszystkie przewody iskrownika palników głównych, palnika kuchenki bocznej i różna są wpięte do gniazda zapalarki. 3. Ustaw odległość iskrownika na 5mm i usuń otaczające go zanieczyszczenia. 4. Odpal palnik za pomocą zapalki lub skontaktuj się z serwisem.
Słabnąca wydajność, "strzelający dźwięk".	1. Zbyt niski poziom gazu w butli. 2. Zablockowane złączenia Venturiego.	1. Wymień butlę z gazem. 2. Wymontuj palnik, wyczyść złączenia Venturiego
Fragmenty rusztu ze znacząco wyższą temperaturą.	1. Zablockowane złączenia Venturiego. 2. Gromadzenie się zanieczyszczeń na aromatyzerych 3. Uszkodzony palnik.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączenia Venturiego 2. Wyczyść aromatyzery 3. Wymień palnik
Buchające płomienie.	1. Nadmierne gromadzenie się tłuszczu na aromatyzerych i deflektorach oraz na dnie piekarnika lub w rynnie na tłuszcz. 2. Przytkane otwory na palniku.	1. Wyczyść grilla zgodnie z instrukcją 2. Przekręć pokrętkę na panelu sterowania na niższe ustawienie.
Żółty lub pomarańczowy płomień palnika.	1. Mały, żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika. 2. Dysze palnika zablockowane.	1. Wymontuj palnik, wyczyść złączenia Venturiego 2. Wyczyść palnik przy użyciu narzędzi do czyszczenia palników.
Pokrywa w środku wydaje się tłuszczyć.	1. Jest to osad tłuszczu. Wewnętrzna strona pokrywy nie jest pokryta farbą.	1. Wyczyść za pomocą szczotki z włosiem ze stali szlachetnej lub drewnianego skrobaka.
Ruszt rdzewieją.	1. Brak konserwacji.	1. Zobacz instrukcję o konserwacji.
Panel sterowania bądź oświetlenie w piekarniku nie działa.	1. Brak podłączenia do prądu. 2. Uszkodzony transformator. 3. Przerwane lub skorodowane przewody. 4. Spalona żarówka.	1. Podłącz przewód zasilający do gniazdka z uziemieniem. Podłącz do działającego gniazdka elektrycznego. 2. Sprawdź wyjście transformatora 12V. Wymień w razie potrzeby. 3. Oczyść połączenia i upewnij się, że wszystkie złącza są mocno połączone. 4. Wymień żarówkę..

**W przypadku jakichkolwiek pytań skontaktuj się z nami telefonicznie pod numerem telefonu +48 728 311 300 lub mailowo pisząc na adres sklep@garmaz.com.pl**



## **GWARANCJA I PRZEZNACZENIE**

### **Użytkowanie zgodne z przeznaczeniem**

Grill gazowy służy do stosowania na wolnym powietrzu. Stosuje się go zgodnie z przeznaczeniem, jeśli używany jest do przygotowywania potraw z grilla i przestrzegane są przy tym wszystkie zalecenia niniejszej instrukcji. Producent udziela 12 miesięcznej gwarancji na produkt.

**Tylko do użytku prywatnego!**

### **Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem.**

Inne lub wykraczające poza opisany tu zakres użytkowanie jest niedozwolone. Dotyczy to w szczególności podanych niżej niedozwolonych sposobów użytkowania:

- **Nie używać węgla drzewnego ani innego paliwa niż gaz płynny (propan/butan).**
- **Grilla nie stosować jako kuchenki w połączeniu z garnkami i patelniami.**
- **Nie używać grilla do ogrzewania.**
- **Nie stosować grilla do podgrzewania innych produktów niż nadające się do grillowania artykuły spożywcze.**

### **Gwarancja i wyłączenie odpowiedzialności**

Grill został zbudowany wg ogólnych zasad technicznych – obowiązujących w fazie konstrukcyjnej – oraz wymogów znaku ce. Został on sprawdzony i dopuszczony do użytku. Grill opuścił naszą fabrykę w nienagannym i bezpiecznym stanie technicznym.

Grill posiada dwuletnią gwarancję, licząc od dnia zakupu. Gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe (palniki, osłona palników, ruszt grillowy, ruszt do podgrzewania) oraz zapewnia wymianę wadliwych części. Koszty transportu, montażu i wymiany zużytych części oraz inne świadczenia nie są objęte niniejszą gwarancją.

### **Gwarancja wygasa i wszelka odpowiedzialność przechodzi na kupującego:**

- jeżeli grill nie jest użytkowany zgodnie z przeznaczeniem;
- jeżeli grill zostanie uruchomiony mimo widocznych uszkodzeń lub niekompletnego montażu;
- jeżeli grill zostanie poddany modyfikacjom technicznym;
- jeżeli stosowany będzie osprzęt, który nie jest wyraźnie dopuszczony do niniejszego grilla (w razie wątpliwości prosimy o kontakt z działem obsługi klienta);
- jeżeli nie będą stosowane oryginalne części zamienne firmy **Garmaz**.
- Przechowywany będzie niezgodnie z zaleceniami.

## **WYŁĄCZENIE Z GWARANCJI I ODPOWIEDZIALNOŚCI**

Gwarant zwolniony jest od odpowiedzialności z tytułu gwarancji za wady spowodowane niewłaściwym użytkowaniem urządzenia, w szczególności:

- użytkowaniem w sposób inny niż opisany w instrukcji obsługi
  - korzystaniem z urządzenia w sposób niezgodny co do jego przeznaczenia
  - wykonaniem samowolnych napraw i przeróbek urządzenia
  - wykorzystywaniem części innych niż oryginalne
  - użytkowanie produktu z uszkodzonymi częściami, także wtedy, gdy części te podlegają gwarancji
  - uszkodzenia korozyjne (tzw. „korozja powierzchniowa”, „nalot korozyjny”) i inne uszkodzenia powstałe w wyniku niewłaściwej konserwacji, przechowywania, użytkowania i naturalnego zużycia
  - uszkodzenia estetyczne/mechaniczne elementów powstałe na skutek transportu lub przemieszczania sprzętu np. zarysowania, wgniecenia, pęknięcia, wytarcia itp.
  - uszkodzenia elementów w skutek zjawisk atmosferycznych takich jak grad, huragan, gwałtowne burze, pożar, nieprawidłowe napięcie w sieci, niewłaściwa wentylacja, działanie czynników chemicznych (w tym chlor z basenów oraz działanie soli w okolicach nadmorskich), a także innych będących poza kontrolą Gwaranta;
  - zatkane przez owady elementy instalacji gazowej
  - nieprawidłowe podłączenie urządzenia bądź też montaż / instalacja wykonana niezgodnie z wytycznymi zawartymi w instrukcji obsługi urządzenia
- zmiany koloru elementów pod wpływem działania temperatury i promieniowania UV
- grill użytkowany jest poza terytorium Rzeczypospolitej Polski



# MONTAŻ

## Przed rozpoczęciem montażu

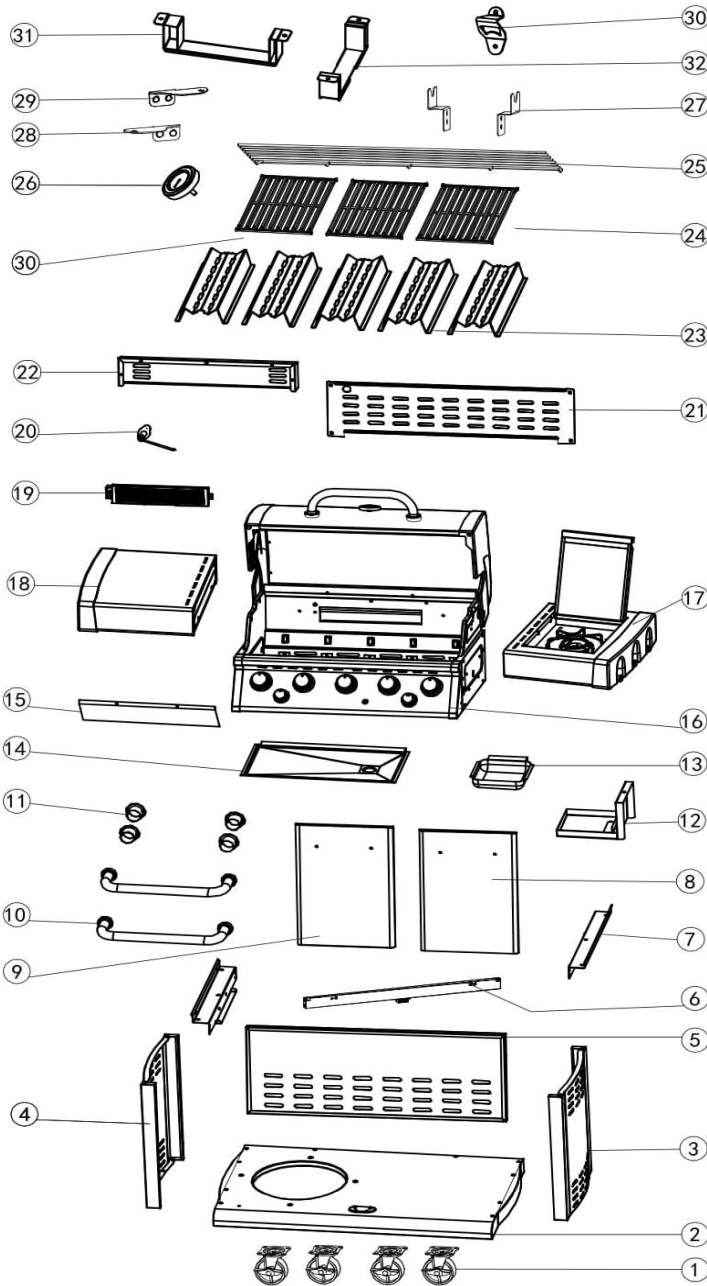
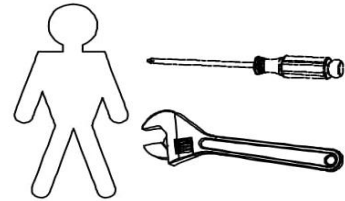
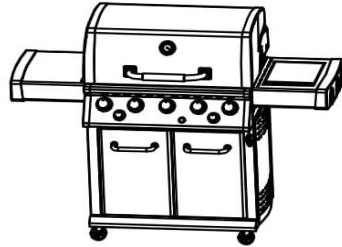
Oto kilka wskazówek ułatwiających szybki montaż grilla:

- Sprawdzić zakres dostawy i rozłożyć części składowe na pustym stole (zastrzegamy sobie prawo do niewielkich zmian technicznych, np. co do zawartości worka z drobnymi częściami).
- Jeśli mimo starannej kontroli zabraknie jakiejś części, prosimy skontaktować się z naszym działem obsługi klienta, który niezwłocznie udzieli stosownej pomocy. Posortować drobne części, ponieważ np. śruby czasami różnią się od siebie tylko minimalnie i łatwo można je pomylić.
- Do montażu potrzebny jest wkrętak o średnim rozmiarze i odpowiedni klucz do śrub (płaski, oczkowy lub nasadowy).
- Do podłączenia butli gazowej będzie potrzebny klucz płaski rozmiaru 17. Stosować tylko sprawne i pasujące narzędzia. Uszkodzonymi lub nieodpowiednimi narzędziami nie można dociągnąć śrub lub mogą one ulec uszkodzeniu.
- Wszystkie elementy łączące (śruby, nakrętki itd.) zamontować zgodnie z poniższymi rysunkami. Jeżeli brakuje jakiegoś elementu łączącego, należy zamówić odpowiednią część zamienną. Tylko wtedy zapewniona jest stabilna i bezpieczna konstrukcja.
- Opisane czynności montażowe należy koniecznie wykonywać w podanej kolejności!
- Przeczytać w całości tekst etapu montażowego przed jego wykonaniem, ponieważ pomocne wskazówki podane są czasem w dalszej kolejności.

Nawet jeżeli nie jesteś doświadczonym majsterkowiczem, montaż zajmie Ci zwykle nie dłużej niż 1 godzinę.

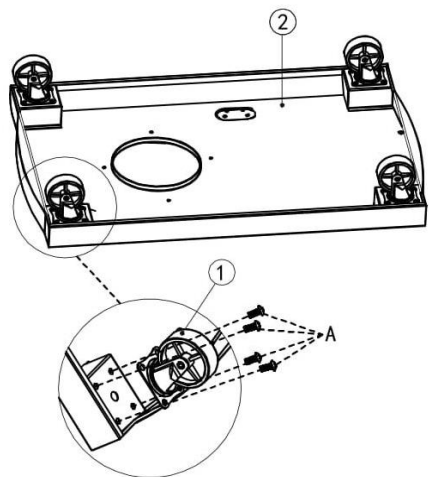
# WYKAZ CZĘŚCI I ETAPY MONTAŻU GRILLA

M61A65-SB-BB



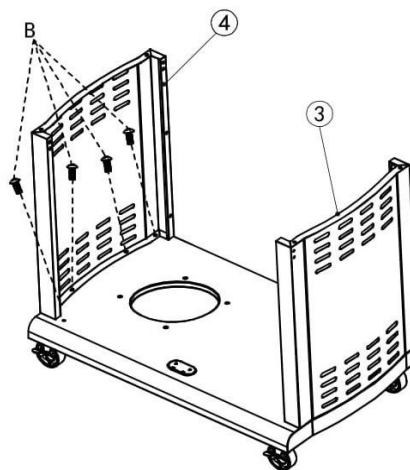
① *4	② *1	③ *1 (R)	④ *1 (L)
⑤ *1	⑥ *1	⑦ *2	⑧ *1
⑨ *1	⑩ *2	⑪ *4	⑫ *1
⑬ *1	⑭ *1	⑮ *1	⑯ *1
⑰ *1	⑱ *1	⑲ *1	⑳ *1
㉑ *1	㉒ *1	㉓ *5	㉔ *3
㉕ *1	㉖ *1	㉗ *2	㉘ *1
㉙ *1	㉚ *1	㉛ *1	㉜ *1
AM5-10*49	BM6-12*18	C *1	D *4
E *1	F M5-15*2	G M4-10*12	H *4
I M6-12*8	J M4-8*8	K M10*1	

1



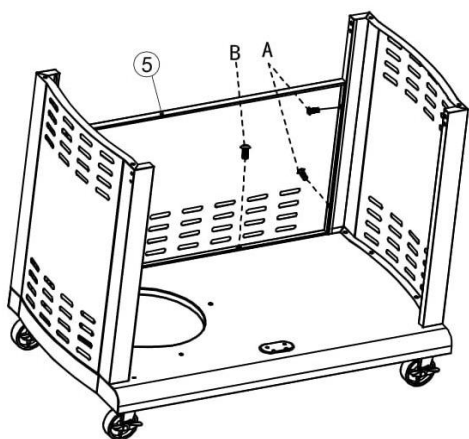
A		16 szt
---	---	--------



2



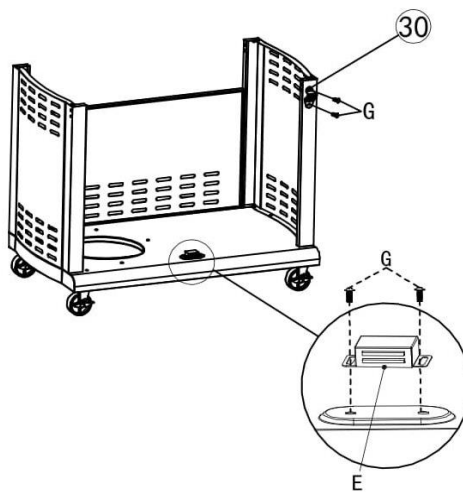
B		8 szt
---	---	-------



3



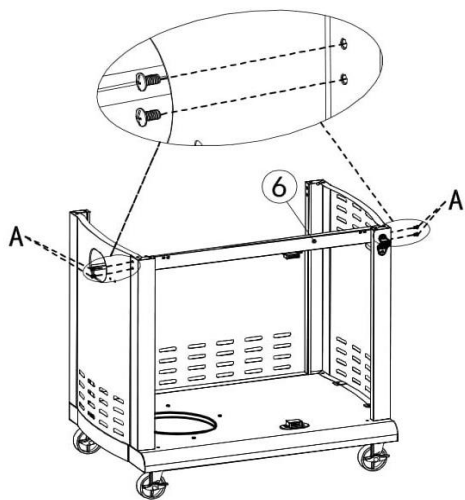
B		2 szt
A		4 szt

4



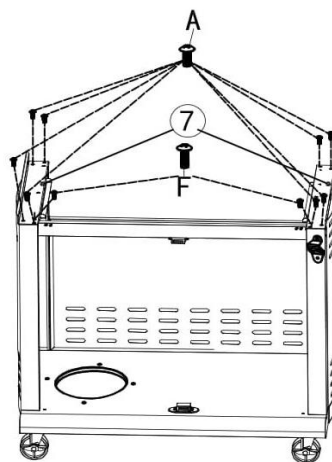
G		4 szt
E		1 szt



5



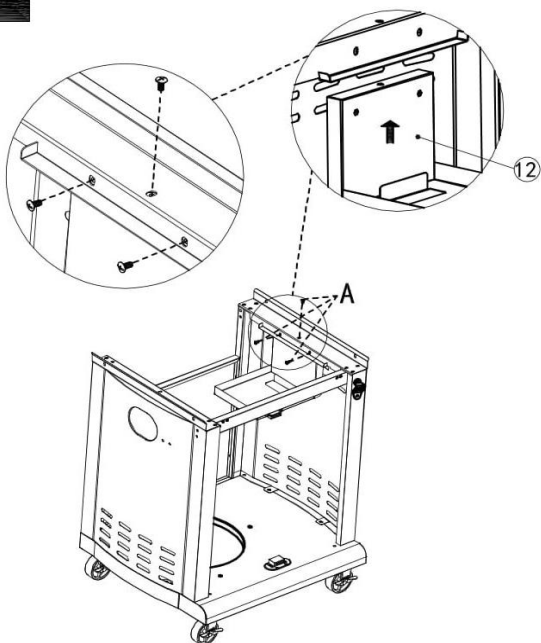
A		4 szt
---	---	-------

6



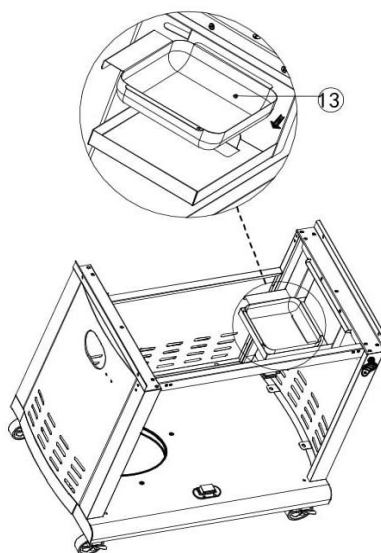
A		8 szt
F		2 szt

7

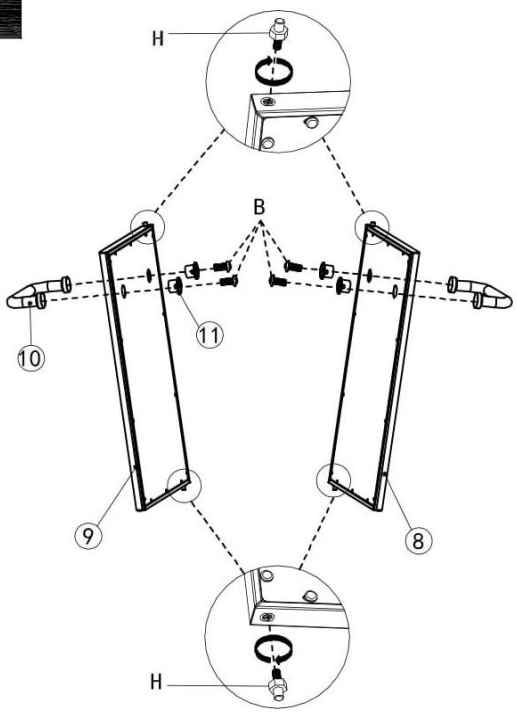




A		3 szt
---	---	-------

8

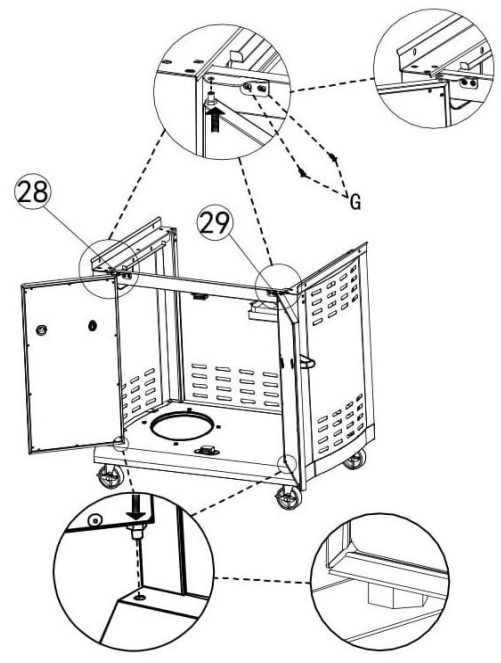



9



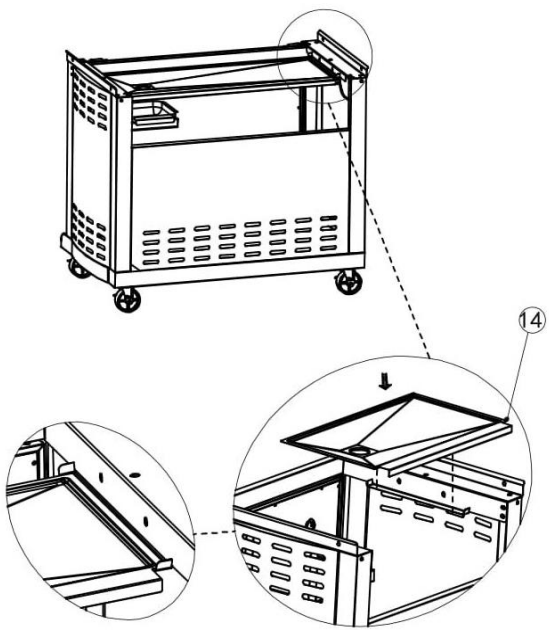
B		4 szt
H		4 szt

10

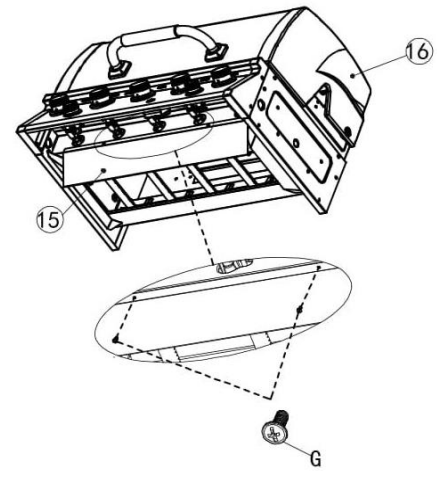


G		4 szt
---	---	-------

11

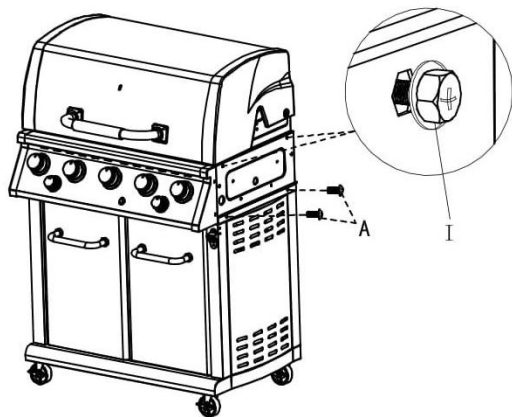




12



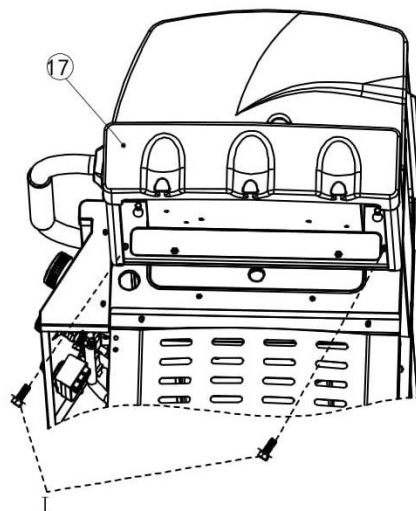
G		2 szt
---	---	-------

13



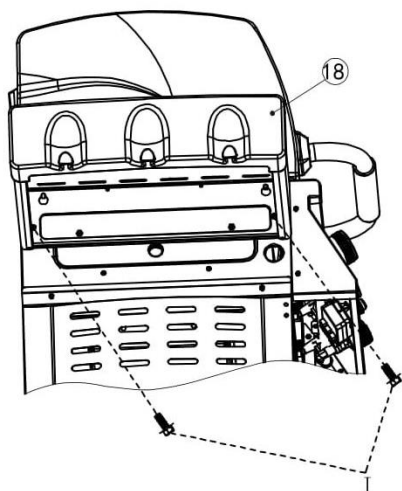
I		4 szt
A		4 szt

14



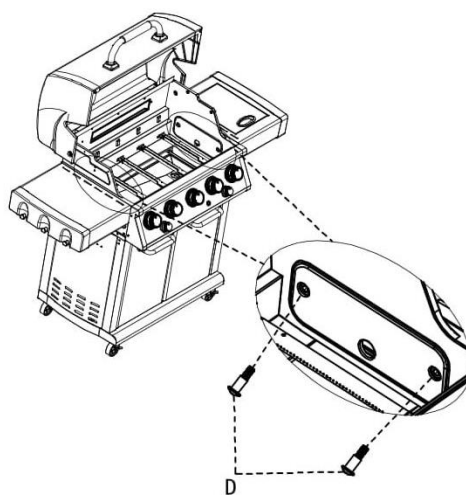
I		2 szt
---	---	-------

15



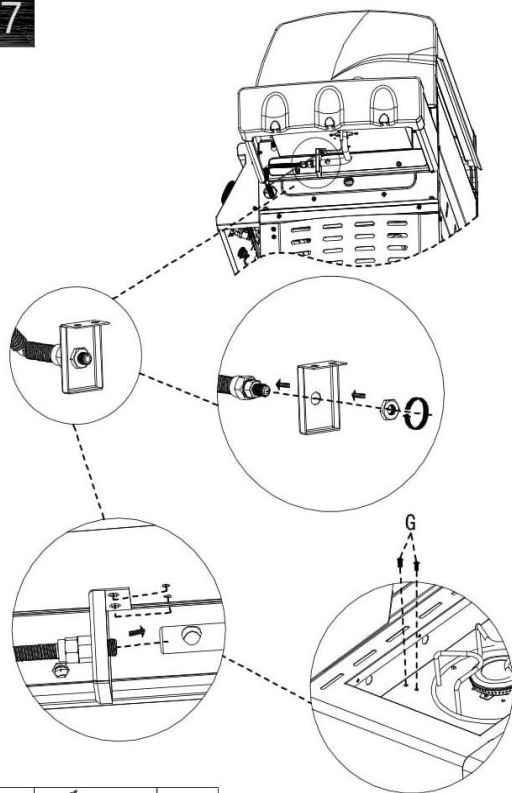
I		2 szt
---	---	-------

16



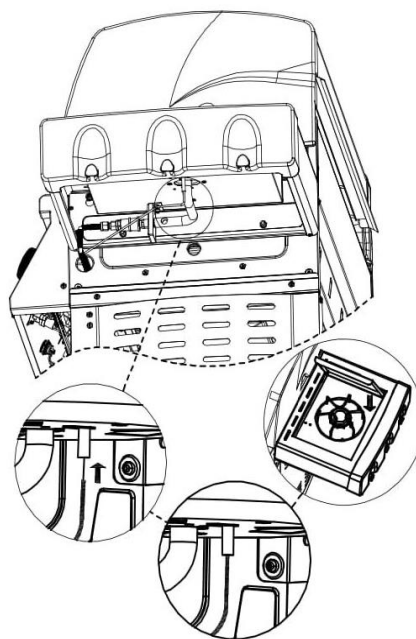
D		4 szt
---	---	-------

17

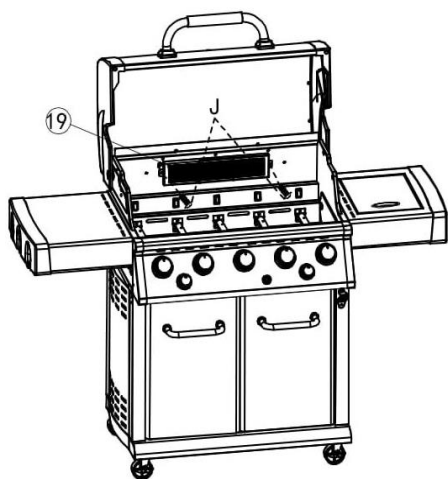


G		2 szt
---	---	-------

18

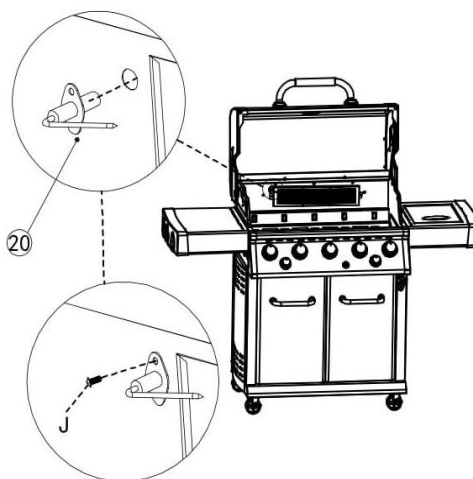


19



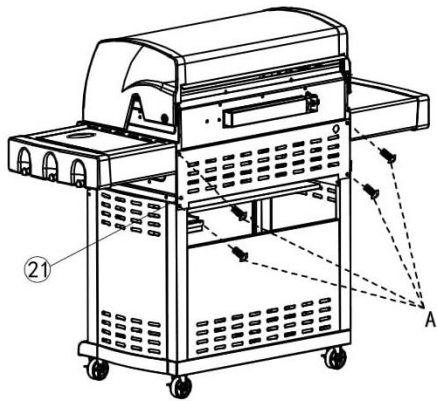
J		2 szt
---	---	-------

20



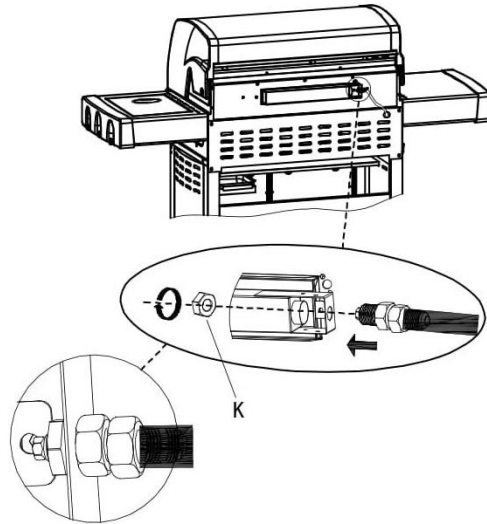
J		1 szt
---	---	-------


21



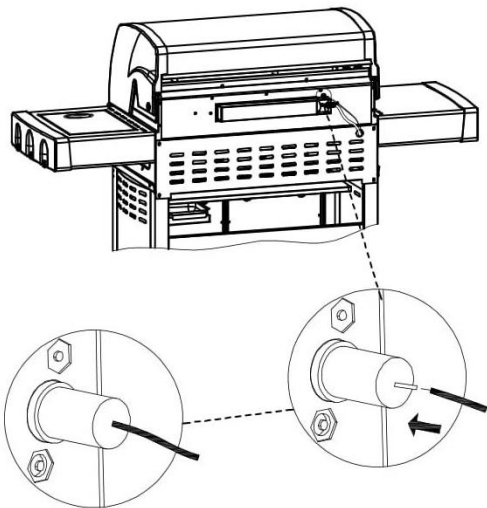
A		4 szt
---	---	-------

22

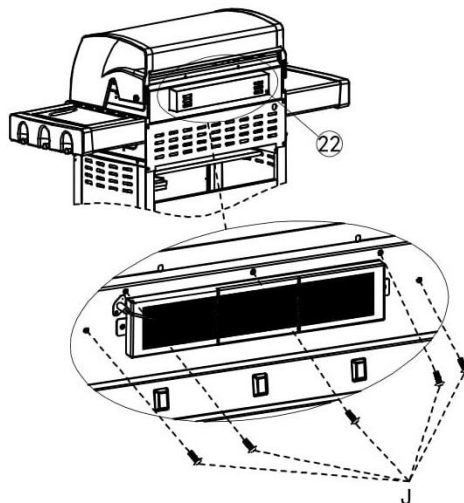


K		1 szt
---	---	-------

23



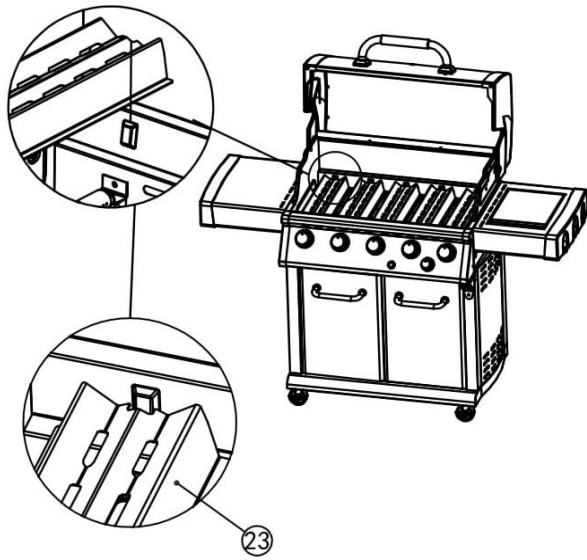
24



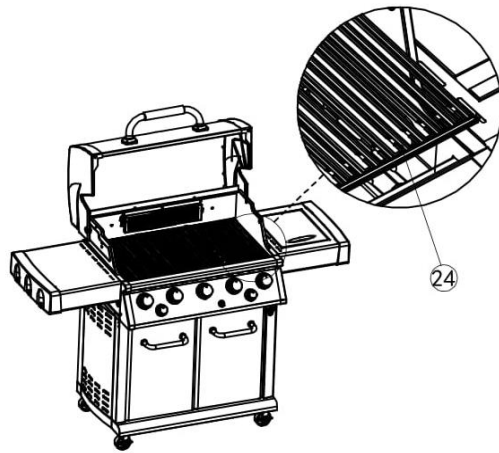
J		5 szt
---	---	-------



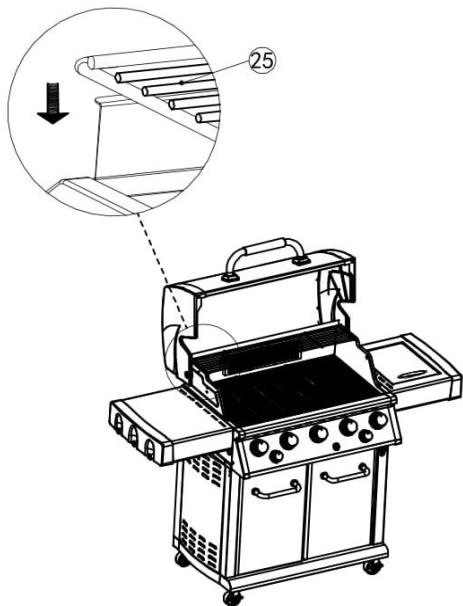
25



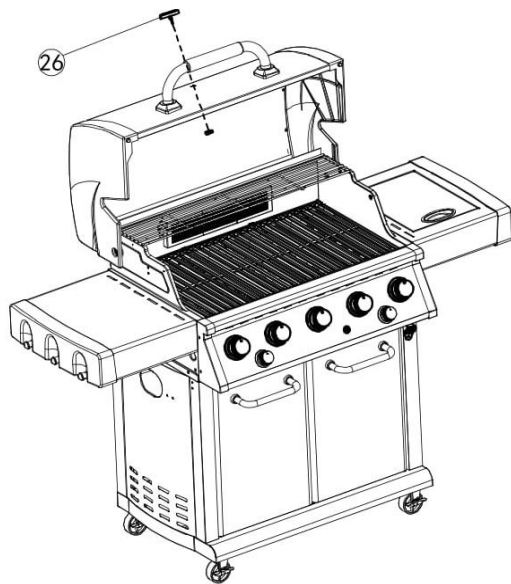
26



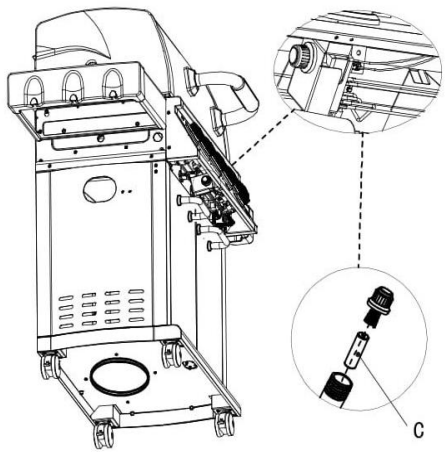
27



28

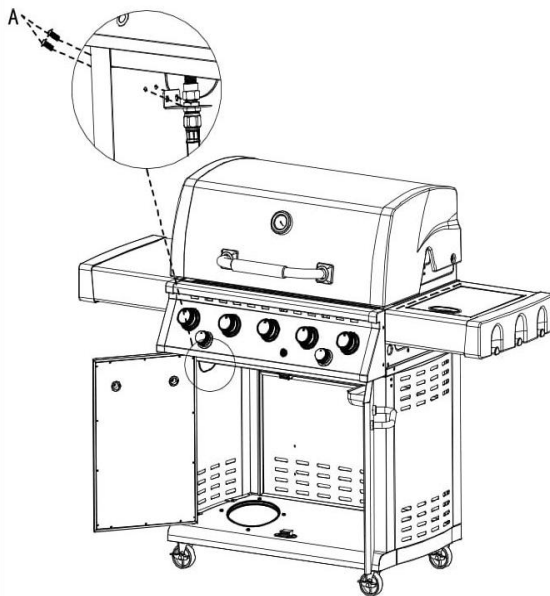


29



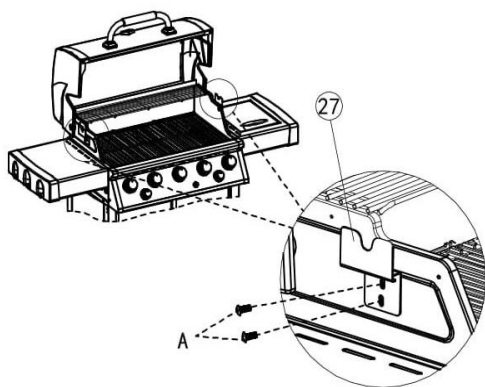
C		1 szt
---	---	-------

30



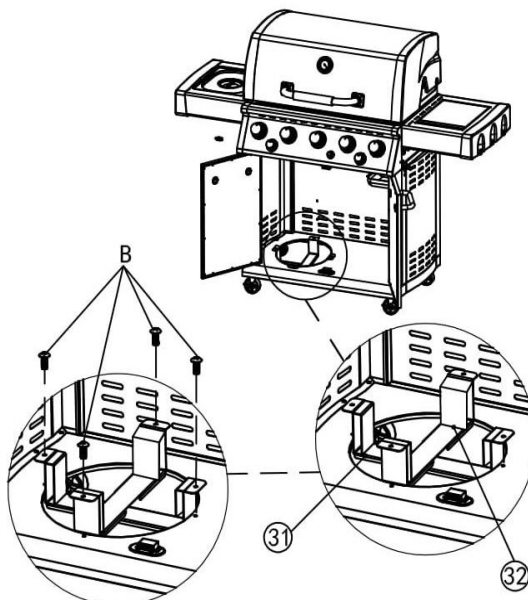
A		2 szt
---	---	-------

31

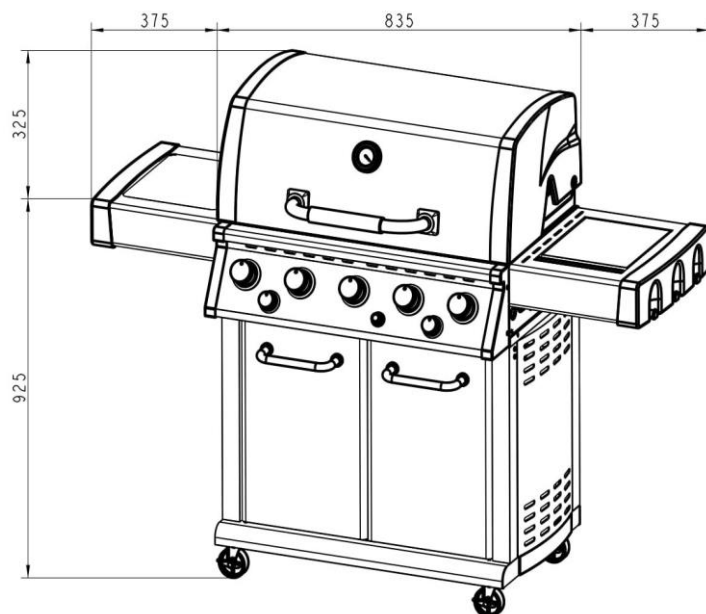


A		4 szt
---	---	-------

32



B		4 szt
---	---	-------



2531-22

*Oznakowanie CE informuje, że niniejszy wyrób jest zgodny z europejskimi normami technicznymi obowiązującymi na terenie państw Unii Europejskiej.*



[www.garmaz.com.pl](http://www.garmaz.com.pl)