

PL INSTRUKCJA OBSŁUGI - GRILL GAZOWY z trzema palnikami i palnikiem bocznym

EN USE MANUAL FOR THE GAS BARBECUE GRILL



⚠WARNING
FOR YOUR SAFETY
FOR OUTDOOR USE ONLY
(OUTSIDE ANY ENCLOSURE)

Model: Z302803

Opis: Gazowy grill z trzema palnikami i palnikiem bocznym

Rodzaj gazu: butan, propan oraz mieszanki gazów LPG

Description : three burners gas barbecue grill with side burner

Type of gas: butane, propane and LPG gas mixtures

PL ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

EN RETAIN FOR FUTURE REFERENCE

PRODUCENT:

4iQ Group sp. zo.o.

ul. L. Mierosławskiego 6, 14-200

ława kontakt@4iQ.com.pl

tel. +48 89 67 4 92 57

www.4iQ.com.pl



5 904506 749393

Informacje dla użytkownika :

- PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ
- UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ
- OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE CZĘŚCI MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAJ MAŁE DZIECI Z DALA
- NIE PRZEMIESZCZAĆ URZĄDZENIA PODCZAS PRACY
- PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA ZAKRĘCIĆ ZAWÓR GAZU NA BUTLI

PL



OSTRZEŻENIE

DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ (POZA JAKIKOLWIEK ZAMKNIĘTYMI PRZESTRZENIAMI)

ZACHOWAĆ NA PRZYSZŁOŚĆ

Przeczytaj uważnie niniejszą instrukcję i upewnij się, że grill został prawidłowo zainstalowany, zmontowany, użytkowany, konserwowany i serwisowany zgodnie z jej treścią. Nieprzestrzeganie instrukcji może prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub szkód materialnych. W przypadku jakichkolwiek pytań dotyczących montażu lub obsługi grilla skontaktuj się ze sprzedawcą, dostawcą gazu, producentem lub jego przedstawicielem.

WAŻNE

Przeczytaj uważnie poniższe instrukcje i upewnij się, że grill jest prawidłowo zainstalowany, zmontowany i konserwowany. Nieprzestrzeganie instrukcji może prowadzić do poważnych obrażeń ciała i/lub szkód materialnych. W razie pytań dotyczących montażu lub obsługi skontaktuj się ze sprzedawcą lub dostawcą gazu LPG. Nigdy nie ustawiaj butli gazowej bezpośrednio obok grilla. Butla powinna być zawsze umieszczona z tyłu po lewej stronie urządzenia, w możliwie największej odległości od grilla, bez nadmiernego naprężania węża. Nigdy nie zapalaj grilla przy zamkniętej pokrywie. Urządzenie oraz butla muszą być ustawione na równej powierzchni i nie mogą być przenoszone ani przemieszczane podczas pracy.

UWAGA DLA KONSUMENTA: Zachować na przyszłość.

KOD PRODUKTU / PRODUCT CODE	Z302803				
OPIS / DESCRIPTION	GAZOWY GRILL Z TRZEMA PALNIKAMI I PALNIKIEM BOCZNYM / THREE BURNERS GAS BARBECUE WITH SIDE BURNER				
CAŁKOWITA MOC CIEPLNA / TOTAL HEAT INPUT	11.9 kW (866 g/h)				
KATEGORIA GAZU / GAS CATEGORY	<input type="checkbox"/> I ₃ +(28-30/37)	<input type="checkbox"/> I _{3B} /P(30)	<input type="checkbox"/> I _{3B} /P(50)	<input checked="" type="checkbox"/> I _{3B} /P(37)	
RODZAJ GAZU / TYPES OF GAS	BUTAN / BUTANE	PROPAN / PROPANE	MIESZANKI GAZU LPG / LPG GAS MIXTURES		
CIŚNIENIE GAZU / GAS PRESSURE	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
ŚREDNICA DYSZY – PALNIK GŁÓWNY / INJECTOR SIZE – MAIN BURNER	0.80 mm	0.80 mm	0.70mm	0.75 mm	
ŚREDNICA DYSZY – PALNIK BOCZNY / INJECTOR SIZE – SIDE BURNER	0.88 mm	0.88 mm	0.80 mm	0.85 mm	
KOD IDENTYFIKACYJNY / IDENTIFICATION CODE	 2531-26 PIN:2531DL-0131				

DO UŻYTKU WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ / USE OUTDOORS ONLY

OSTRZEŻENIE / WARNING

- PL:
- Przed użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi.
 - Do użytku na zewnątrz lub w miejscach o bardzo dobrej wentylacji.
 - Miejsce o odpowiedniej wentylacji musi mieć co najmniej 25% powierzchni otwartej.
 - Powierzchnia oznacza sumę powierzchni ścian.
 - Po użyciu zamknij zawór butli gazowej lub regulator.
 - Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia.

- EN:
- Read the instructions before using the appliance.
 - For use outdoors or in amply ventilated areas.
 - An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open.
 - The surface area is the sum of the walls surface.
 - Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.
 - Accessible parts may be very hot. Keep young children away.



KRAJ DOCELOWY / COUNTRY OF DESTINATION:
I_{3B}/P(37) : PL

PRODUCENT / PRODUCER:
4iQ Group sp. z o.o.
ul. L. Mierosławskiego 6,
14-200 Iława, Polska / Poland

UŻYTKOWANIE I CHARAKTERYSTYKA

Grill gazowy jest bezpieczny i łatwy w użytkowaniu. Dozwolone gazy do użytkowania to:

- butan przy ciśnieniu 28–30 mbar,
- propan przy ciśnieniu 37 mbar,
- mieszanki butan/propan przy ciśnieniu 30 mbar,
- mieszanki butan/propan przy ciśnieniu 37 mbar,
- mieszanki butan/propan przy ciśnieniu 50 mbar.

Upewnij się, że grill jest używany wyłącznie przy ciśnieniu gazu, do którego został zaprojektowany.

Koła zostały zamontowane w celu ułatwienia manewrowania urządzeniem.

Potrawy można grillować na ruszcie zarówno przy otwartej, jak i zamkniętej pokrywie.

Jeżeli pokrywa jest zamknięta przez 5 minut, należy otworzyć ją na 1 minutę, aby uwolnić nagromadzone ciepło.

Urządzenie wyposażone jest w tackę na tłuszcz oraz kubek na tłuszcz, umieszczone pod obudową.

Odpowiednia wentylacja jest niezbędna dla prawidłowego spalania oraz efektywnej pracy grilla. Zapewnia to bezpieczeństwo użytkownika oraz osób znajdujących się w pobliżu miejsca użytkowania urządzenia.

Nigdy nie używaj grilla w jakiegokolwiek zamkniętej lub zadaszonej przestrzeni.

Gdy prędkość wiatru przekracza 2 m/s, nie używaj grilla ustawionego frontem do wiatru.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz.

OSTRZEŻENIE

Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia.

Przed użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję.

Nie przemieszczaj urządzenia podczas użytkowania.

Po zakończeniu użytkowania wyłącz urządzenie przy zaworze butli gazowej lub na regulatorze.

Jakiegokolwiek modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne oraz prowadzić do obrażeń ciała lub szkód materialnych.

Wszelkie nieautoryzowane modyfikacje urządzenia powodują utratę gwarancji.

Nigdy nie montuj butli gazowej pod grillem na dolnej półce, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia użytkownika, innych osób i/lub szkody materialne.

Nad urządzeniem nie może znajdować się żadna przeszkoda (np. drzewa, krzewy, daszki, zadaszenia). Grill musi być zainstalowany z zachowaniem co najmniej 1 m wolnej przestrzeni wokół urządzenia.

Nie używaj urządzenia w pobliżu materiałów łatwopalnych (np. produktów na bazie ropy naftowej, rozpuszczalników lub innych przedmiotów oznaczonych ostrzeżeniem o łatwopalności).

Po zakończeniu użytkowania zamknij zawór butli gazowej lub regulator.

Używanie tego urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych jest niebezpieczne i ZABRONIONE.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Postępuj dokładnie według poniższych instrukcji, aby uniknąć poważnego uszkodzenia grilla oraz obrażeń ciała lub szkód materialnych.

1. Zmontuj grill, postępując dokładnie zgodnie z instrukcją montażu.
2. Podłącz wąż gazowy do grilla. Następnie podłącz regulator do węża.
3. Podłącz regulator do zaworu butli gazowej, postępując zgodnie z instrukcją dostarczoną z regulatorem.
4. Przed włączeniem dopływu gazu ustaw wszystkie pokręta sterujące w pozycji OFF.
5. Obsługuj regulator zgodnie z instrukcją dostarczoną przez producenta regulatora.

ZAPALANIE GRILLA

Instrukcja zapalania – palniki główne

1. Przed zapaleniem otwórz pokrywę grilla.
2. Podłącz butlę gazową do grilla zgodnie z instrukcją dołączoną do regulatora.
3. Ustaw wszystkie pokręta sterujące w pozycji OFF.
4. Włącz dopływ gazu przy zaworze butli lub przełączniku regulatora, zgodnie z instrukcją podłączenia i obsługi regulatora. Sprawdź szczelność połączenia butla–regulator oraz połączenia węża z króćcem wlotowym grilla, używając roztworu wody z mydłem. Nieszczelność objawia się powstawaniem pęcherzyków w miejscu wycieku. Jeżeli wykryjesz nieszczelność, nie używaj grilla. Skontaktuj się z dostawcą gazu lub sprzedawcą grilla w celu uzyskania porady.
5. Aby zapalić lewy palnik, wciśnij i obróć lewe pokrętło sterujące palnika przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji 90° (pozycja maksymalnej mocy). Usłyszysz kliknięcie — powinno to spowodować zapalenie palnika. Sprawdź, czy palnik się zapalił. Jeżeli nie, powtórz procedurę.
6. Jeżeli palnik nie zapali się po dwóch próbach, ustaw zawór gazu w pozycji OFF i odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia.
7. Po zapaleniu palnika jego moc można regulować, wciskając i obracając pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do dowolnej pozycji pomiędzy maksymalną a minimalną mocą.
8. Zapal pozostałe palniki kolejno od lewej do prawej strony.
9. Aby wyłączyć grill, zamknij zawór butli gazowej lub przełącznik regulatora, postępując zgodnie z instrukcją regulatora. Po zgaśnięciu palników ustaw wszystkie pokręta sterujące w pozycji OFF.

Ostrzeżenie:

Jeżeli którykolwiek palnik nie zapali się, ustaw jego pokrętło w pozycji OFF (obróć zgodnie z ruchem wskazówek zegara) oraz zamknij zawór butli gazowej. Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia, stosując pełną procedurę zapalania.

ZAPALANIE PALNIKA BOCZNEGO (jeżeli dotyczy)

(palnik boczny na podczerwień)

1. Przed zapaleniem otwórz pokrywę grilla.
2. Aby zapalić palnik boczny, wciśnij i obróć jego pokrętło sterujące przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do pozycji 90° (pozycja maksymalnej mocy). Trzymaj pokrętło wciśnięte, aby zapewnić dopływ gazu.
3. Trzymając wciśnięte pokrętło palnika bocznego, naciśnij i przytrzymaj przycisk zapalarki (na bocznej półce), aż palnik się zapali. Alternatywnie można użyć długiej zapałki lub zapalarki.
4. Jeżeli palnik nie zapali się po dwóch próbach, ustaw zawór gazu w pozycji OFF i odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia.
5. Po zapaleniu palnika jego moc można regulować, obracając pokrętło przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do dowolnej pozycji pomiędzy maksymalną a minimalną mocą.
6. Jeżeli chcesz zakończyć korzystanie z palnika bocznego, obróć jego pokrętło zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji OFF. Jeżeli chcesz wyłączyć całe urządzenie, zamknij zawór butli gazowej lub przełącznik regulatora zgodnie z instrukcją regulatora. Po zgaśnięciu palników ustaw wszystkie pokrętła sterujące w pozycji OFF.

Ostrzeżenie:

Jeżeli którykolwiek palnik nie zapali się, ustaw jego pokrętło w pozycji OFF oraz zamknij zawór butli gazowej. Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia, stosując pełną procedurę zapalania.

ZAPALANIE RĘCZNE

Jeżeli zajdzie taka potrzeba, grill może zostać zapalony ręcznie.

Palniki główne

1. Przed zapaleniem otwórz pokrywę grilla.
2. Zapal zapałkę do grilla o długości 90 mm i przytrzymaj ją przy otworze zapłonowym znajdującym się po lewej stronie grilla.
3. Obróć lewe pokrętło sterujące palnika do pozycji maksymalnej mocy. Palnik zapali się od płomienia zapałki.
4. Po zapaleniu lewego palnika można włączyć palnik znajdujący się obok — zapali się on od już zapalonego palnika.
5. Zapal pozostałe palniki kolejno od lewej do prawej strony, korzystając z kanału zapłonu krzyżowego.
6. Po zapaleniu palników ich moc można regulować, wciskając i obracając pokrętła przeciwnie do ruchu wskazówek zegara do dowolnej pozycji pomiędzy maksymalną a minimalną mocą.

Palnik boczny (jeżeli dotyczy)

Przed zapaleniem otwórz pokrywę grilla.

Jeżeli zapalarka nie wytwarza iskry, użyj zapałki do zapalenia palnika.

Po zakończeniu użytkowania zamknij dopływ gazu, ustawiając przełącznik regulatora w pozycji OFF lub zakręcając zawór butli gazowej.

Uwaga – cofnięcie płomienia (light back)

W przypadku cofnięcia płomienia podczas użytkowania urządzenia:

- ustaw wszystkie pokrętła sterujące,
- zawór butli gazowej oraz
- przełącznik regulatora w pozycji OFF.

Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia urządzenia.

Jeżeli problem występuje ponownie po ponownym zapaleniu, skontaktuj się z dostawcą gazu, sklepem, w którym zakupiono grill, lub wykwalifikowanym instalatorem gazowym w celu uzyskania pomocy lub naprawy.

Nigdy nie próbuj usuwać usterki samodzielnie, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia ciała i/lub szkody materialne.

CZYSZCZENIE PO UŻYCIU I PRZECHOWYWANIE

- Przed przechowywaniem usuń nadmiar tłuszczu z urządzenia, używając wilgotnej ściereczki z łagodnym detergentem jako środka czyszczącego.
- Przechowuj urządzenie w czystym i suchym miejscu.
- Nie przechowuj butli gazowej wewnątrz pomieszczeń.
- Butlę należy przechowywać w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego działania promieni słonecznych.

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytkowania z niskociśnieniowym gazem butan lub propan oraz musi być wyposażone w odpowiedni niskociśnieniowy regulator, podłączony za pomocą elastycznego węża.

Wąż musi być przymocowany do regulatora oraz do urządzenia za pomocą opasek zaciskowych.

Grill jest przystosowany do pracy z:

- regulatorem 28 mbar dla gazu butan,
- regulatorem 37 mbar dla gazu propan,
- regulatorem dla mieszanek butan/propan 37 mbar,
- regulatorem dla mieszanek butan/propan 50 mbar,
- regulatorem dla mieszanek butan/propan 30 mbar.

Używaj odpowiedniego regulatora certyfikowanego zgodnie z BS EN 12864.

W celu uzyskania informacji o odpowiednim regulatorze do danej butli skontaktuj się z dostawcą gazu LPG.

PRZED UŻYCIEM NALEŻY SPRAWDZIĆ SZCZELNOŚĆ

Nigdy nie sprawdzaj szczelności przy użyciu otwartego płomienia.

Zawsze używaj **roztworu wody z mydłem**.

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

- Przygotuj 60–90 ml roztworu do wykrywania nieszczelności, mieszając 1 część płynu do mycia naczyń z 3 częściami wody.
- Upewnij się, że zawór sterujący znajduje się w pozycji OFF.
- Podłącz regulator do butli, a następnie zawór ON/OFF do palnika.
- Upewnij się, że wszystkie połączenia są prawidłowo dokręcone, a następnie włącz dopływ gazu.
- Nałóż roztwór z mydłem na wąż oraz wszystkie połączenia.
- Jeżeli pojawią się pęcherzyki, oznacza to nieszczelność, którą należy usunąć przed użyciem urządzenia.
- Po usunięciu usterki przeprowadź ponowną kontrolę szczelności.
- Po zakończeniu testu zamknij zawór gazu na butli.
- Jeżeli wykrytej nieszczelności nie można usunąć, nie próbuj naprawiać jej samodzielnie — skontaktuj się z dostawcą gazu.

REGULATOR I WĄŻ

- Używaj wyłącznie regulatorów i węży zatwierdzonych do gazu LPG przy wyżej wymienionych ciśnieniach (patrz strona 2).
- Szacowana żywotność regulatora wynosi 10 lat. Zaleca się wymianę regulatora w ciągu 10 lat od daty jego produkcji.
- Używanie niewłaściwego regulatora lub węża jest niebezpieczne. Przed uruchomieniem grilla zawsze sprawdź, czy zastosowano właściwe elementy.
- Wąż musi spełniać odpowiednie normy obowiązujące w kraju użytkowania. Maksymalna długość węża wynosi 1,5 m.
- Zużyty lub uszkodzony wąż musi zostać wymieniony.

Upewnij się, że wąż:

- nie jest zablokowany,
 - nie jest skręcony ani zagięty,
 - nie styka się z żadną częścią grilla poza miejscem podłączenia.
- Wąż nie powinien być skręcony ani zagięty po podłączeniu do butli gazowej. Żadna część węża nie powinna dotykać elementów urządzenia.
 - Butlę należy ustawić po lewej stronie grilla, w maksymalnej odległości dopuszczalnej przez długość węża.

PRZECHOWYWANIE, BUTLA GAZOWA, CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych jest dozwolone wyłącznie wtedy, gdy butla gazowa została odłączona i usunięta z urządzenia.

Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez dłuższy czas, należy je przechowywać w oryginalnym opakowaniu, w suchym i wolnym od kurzu miejscu.

BUTLA GAZOWA

Urządzenie może być użytkowane z:

- butlą butanową o masie od 4,5 kg do 15 kg,
- butlą propanową o masie od 3,9 kg do 13 kg.

Nie wolno upuszczać butli ani obchodzić się z nią w sposób nieostrożny.

Jeżeli urządzenie nie jest używane, butla musi zostać odłączona.

Po odłączeniu butli od urządzenia załóż osłonę ochronną na zawór butli.

Butle gazowe należy przechowywać na zewnątrz, w pozycji pionowej, w miejscu niedostępnym dla dzieci.

Butla nigdy nie może być przechowywana w temperaturze przekraczającej 50°C.

Nie przechowuj butli w pobliżu płomieni, palników pilotowych ani innych źródeł zapłonu.

NIE PAL.

Maksymalna średnica oraz maksymalna wysokość butli wynoszą odpowiednio 310 mm i 500 mm, zgodnie z rysunkiem (Rys. 1).

Legenda:

- 1 – maksymalna średnica
- 2 – maksymalna wysokość

NIE PAL.

Zachowaj ostrożność podczas umieszczania butli w przeznaczonym do tego otworze.

Upewnij się, że wąż podłączony do butli nie dotyka gorącej powierzchni osłony termicznej.

Upewnij się, że butla pozostaje stabilna podczas pracy urządzenia.

Nigdy nie umieszczaj zapasowej butli w tej samej obudowie na butlę.

Nigdy nie blokuj dostępu do zaworu butli.

Ostrzeżenie:

Jeżeli wyczuwalny jest zapach gazu, natychmiast zamknij zawór butli gazowej.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA:

Wszelkie czynności czyszczące i konserwacyjne należy wykonywać wyłącznie wtedy, gdy grill jest zimny, a dopływ gazu na butli został wyłączony.

CZYSZCZENIE

„Wypalanie” grilla po każdym użyciu (przez ok. 15 minut) pozwala ograniczyć ilość pozostałości jedzenia.

POWIERZCHNIE ZEWNĘTRZNE

Używaj łagodnego detergentu lub roztworu sody oczyszczonej z gorącą wodą.

W przypadku uporczywych zabrudzeń można użyć nieściernego proszku czyszczącego, a następnie spłukać wodą.

Jeżeli wewnętrzna powierzchnia pokrywy grilla wygląda jak łuszcząca się farba, oznacza to, że nagromadzony tłuszcz uległ zwęgleniu i się łuszczy.

Dokładnie wyczyść powierzchnię gorącą wodą z silnym roztworem mydła, spłucz wodą i pozostaw do całkowitego wyschnięcia.

NIGDY NIE UŻYWAJ ŚRODKÓW DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKÓW.

WNĘTRZE DOLNEJ CZĘŚCI GRILLA

Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaka i/lub gąbki czyszczącej, następnie umyj roztworem wody z mydłem.

Spłucz wodą i pozostaw do wyschnięcia.

POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH

Czyść miękką ściereczką i gorącą wodą z mydłem.

Spłucz wodą.

Nie używaj środków ściernych, odtłuszczaczy ani skoncentrowanych preparatów do czyszczenia grilli na elementach plastikowych.

RUSZT DO GRILLOWANIA

Czyść przy użyciu łagodnego roztworu wody z mydłem.

W przypadku trudnych zabrudzeń można użyć nieściernego proszku czyszczącego, a następnie spłukać wodą.

TACKA NA TŁUSZCZ I KUBEK NA TŁUSZCZ

Nie otwieraj tacki na tłuszcz podczas użytkowania grilla.

Podczas czyszczenia tacki najpierw wyjmij kubek na tłuszcz, a następnie wysuń tackę.

Regularnie sprawdzaj kubek na tłuszcz i opróżniaj go, gdy napełni się do 1/3 pojemności.

Sposób wyjmowania kubka na tłuszcz:

Po ostygnięciu kubka ustaw go poziomo i wyjmij, przesuując go w przeciwnym kierunku przy użyciu haczyka.

Fig. 1



CZYSZCZENIE ZESPOŁU PALNIKA

Wyłącz dopływ gazu przy pokrętkach sterujących i odłącz butlę gazową.

Zdejmij ruszt.

Wyczyść palnik miękką szczotką lub sprężonym powietrzem, a następnie przetrzyj ściereczką.

Oczyść zatkane otwory palnika przy użyciu wyciora do fajek lub sztywnego drutu (np. rozprostowanego spinacza biurowego).

Sprawdź palnik pod kątem uszkodzeń (pęknięcia lub otwory).

Jeżeli zostaną wykryte uszkodzenia, wymień palnik na nowy.

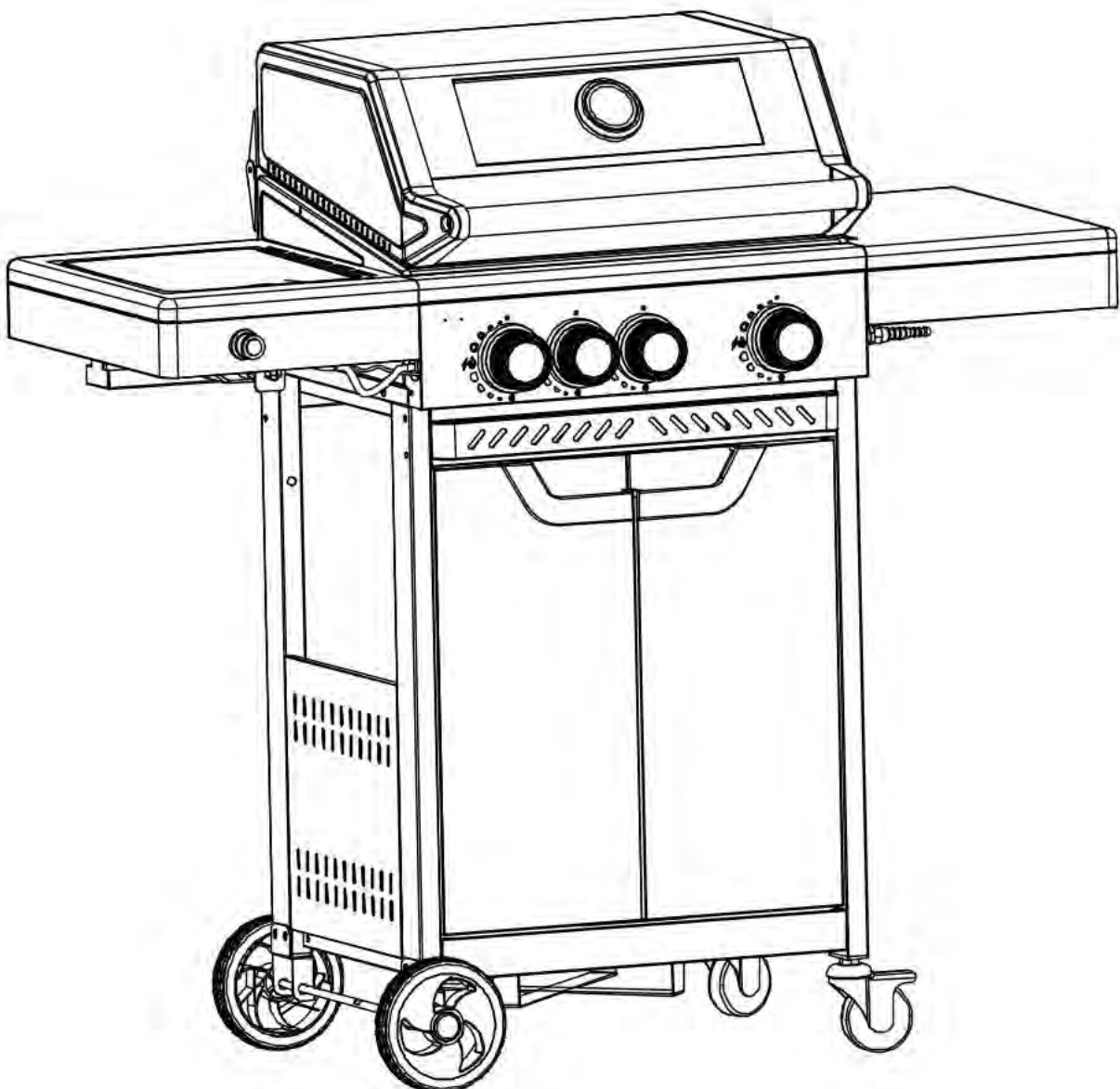
Po ponownym montażu upewnij się, że dysze zaworu gazowego są prawidłowo ustawione i zabezpieczone we wlocie palnika (venturi).

W niektórych przypadkach cofnięcie płomienia może być spowodowane przez owady lub pajęczyny wewnątrz rurki venturi.

Można to usunąć, używając szczotki butelkowej wprowadzonej do rurki venturi i czyszcząc ją na całej długości palnika. Jeżeli problem nadal występuje, skontaktuj się z dostawcą gazu.

SERWISOWANIE

Grill gazowy powinien być serwisowany raz w roku przez wykwalifikowaną i uprawnioną osobę.



Read this instruction carefully and ensure that your grill is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance to these instructions. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning the assembly or operation of this barbecue, please consult your dealer, your gas supplier, the manufacturer or agent.

Notes to the user:

"READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE".

"USE OUTDOORS ONLY".

"WARNING ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY."

"DO NOT MOVE THE APPLIANCE DURING COOKING".

"RETAIN FOR FUTURE REFERENCE".

"TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE."

IMPORTANT:

Read the following instruction carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Company.

Never fit the cylinder right to next the barbecue. Always place the cylinder at the left hand rear of the appliance. The cylinder should be sited as far away from the appliance as possible without straining the hose.

Never light the grill with the lid closed.

The appliance and cylinder must be placed on level surface and must not be carried/ transferred whilst alight.

NOTE FOR CONSUMER: Retain for future Reference.

KOD PRODUKTU / PRODUCT CODE	Z302803				
OPIS / DESCRIPTION	GAZOWY GRILL Z TRZEMA PALNIKAMI I PALNIKIEM BOCZNYM / THREE BURNERS GAS BARBECUE WITH SIDE BURNER				
CAŁKOWITA MOC CIEPLNA / TOTAL HEAT INPUT	11.9 kW (866 g/h)				
KATEGORIA GAZU / GAS CATEGORY	<input type="checkbox"/> I3+(28-30/37)		<input type="checkbox"/> I3B/P(30)	<input type="checkbox"/> I3B/P(50)	<input checked="" type="checkbox"/> I3B/P(37)
RODZAJ GAZU / TYPES OF GAS	BUTAN / BUTANE	PROPAN / PROPANE	MIESZANKI GAZU LPG / LPG GAS MIXTURES		
CIŚNIENIE GAZU / GAS PRESSURE	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
ŚREDNICA DYSZY – PALNIK GŁÓWNY / INJECTOR SIZE – MAIN BURNER	0.80 mm		0.80 mm	0.70mm	0.75 mm
ŚREDNICA DYSZY – PALNIK BOCZNY / INJECTOR SIZE – SIDE BURNER	0.88 mm		0.88 mm	0.80 mm	0.85 mm
KOD IDENTYFIKACYJNY / IDENTIFICATION CODE	 2531-26 PIN:2531DL-0131				
DO UŻYTKU WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ / USE OUTDOORS ONLY					
OSTRZEŻENIE / WARNING					
PL:					
<ul style="list-style-type: none"> • Przed użyciem urządzenia przeczytaj instrukcję obsługi. • Do użytku na zewnątrz lub w miejscach o bardzo dobrej wentylacji. • Miejsce o odpowiedniej wentylacji musi mieć co najmniej 25% powierzchni otwartej. • Powierzchnia oznacza sumę powierzchni ścian. • Po użyciu zamknij zawór butli gazowej lub regulator. • Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj małe dzieci z dala od urządzenia. 					
EN:					
<ul style="list-style-type: none"> • Read the instructions before using the appliance. • For use outdoors or in amply ventilated areas. • An amply ventilated area must have a minimum of 25% of the surface area open. • The surface area is the sum of the walls surface. • Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use. • Accessible parts may be very hot. Keep young children away. 					
   					
KRAJ DOCELOWY / COUNTRY OF DESTINATION: I3B/P(37) : PL					
PRODUCENT / PRODUCER: 4iQ Group sp. z o.o. ul. L. Mierosławskiego 6, 14-200 Iława, Polska / Poland					

USE AND CHARACTERISTICS

The barbecue grill is safe and easy to use. The specified gases for use are butane at 28 to 30 mbar, or propane at 37 mbar, or butane/propane mixtures at 30 mbar, or butane/propane mixtures at 37 mbar, or butane/propane mixtures at 50 mbar. Please ensure you only use your barbecue at the correct pressure the appliance is designed for.

The wheels have been fitted to this unit for easy manoeuvrability.

Food can be barbecued on the cooking grid either with or without the lid being closed. When the lid is closed for 5 minutes, the lid must be open for 1 minute to release heat.

With a grease tray and a grease cup under the case.

Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area.

When the wind speed is above 2m/s, don't use gas grill facing to the wind.

The appliance is designed for use outdoors only.

Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.

Read the instructions before using the appliance.

Do not move the appliance while in use.

Turn off the appliance at the cylinder valve or regulator after use.

Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage.

Any unauthorised modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.

Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.

The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.

The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)

Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.

The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is **PROHIBITED**.

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the barbecue following the assembly instructions carefully.
2. Connect the gas hose to the barbecue. Connect the regulator to the hose.
3. Connect the regulator to the cylinder valve following the regulator instructions supplied with the regulator.
4. Turn all of the control knobs to the 'OFF' position before turning on the gas supply to the appliance.
5. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

LIGHTING YOUR BARBECUE

Lighting Instructions: Main Burners

1. Open the lid before lighting.
2. Connect the gas cylinder to the barbecue following the instructions supplied with the regulator.
3. Turn all the control knobs to the 'OFF' position.
4. Turn 'ON' the gas supply at the cylinder or regulator switch following the regulator connection and operating instructions. Check the cylinder to regulator connection and hose to barbecue hose inlet connection for leakage using soapy water. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak. If leak is found do not use the barbecue. Consult your gas or barbecue supplier for advice.
5. To light the left hand burner, push down and turn the left burner control knob anti-clockwise to the 90° position (full rate position). An audible click will be heard, this should light the burner. Check that the burner is alight. If the burner has not lit, repeat this process.
6. If the burner has not lit after two attempts, turn 'OFF' the gas tap and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.
7. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by push down and turn the knob anti-clockwise to any position between the full and low rate position.
8. Light the remaining burners from left to right in sequence.

9. To turn 'OFF' the barbecue, turn the cylinder valve handle or regulator switch to the 'OFF' position by following the regulator instructions. Once the burners have extinguished turn all the control knobs to the 'OFF' position.

Warning: If any burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

Side burner lighting instructions (If applicable):

Lighting side burner (Infrared Sider Burner Lighting)

1. Open the lid before lighting.
2. To light the side burner, push down and turn the side burner control knob anticlockwise to the 90° position (Full rate position). Continue to hold the knob down to ensure gas flows.
3. While holding the side burner control knob down, press and hold the ignitor button (on side shelf) until the burner lights, Alternatively, use a long match or lighter to ignite the burner
4. If the burner has not lit after two attempts, turn 'OFF' the gas tap and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.
5. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by turning the knob anticlockwise to any position between the full and low rate positions.
6. If you still require to use the grill. Turn 'OFF' the side burner by turning the control knob clockwise to the 'OFF' position. If you wish to turn the whole appliance 'OFF'. Turn the cylinder valve handle or regulator switch to the 'OFF' position by following the regulator instructions. Once the burners have extinguished turn all the control knobs to the 'OFF' position.

Warning: If any burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

MANUAL IGNITION

If necessary this barbecue can be lit manually.

Main Burners

1. Open the lid before lighting.
2. Light a 90mm barbecue match and hold adjacent to light hold at the left end of the barbecue.
3. Turn the left burner control knob to the full rate position. The burner will light from the match.
4. Once the left burner is lit, the burner next to it can be turned on and will light off the lit burner.
5. Light remain burners from left to right by the cross-lighting channel.
6. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by push down and turn the knob anticlockwise to any position between the full and low rate position.

Side burner (If applicable):

Open the lid before lighting.

If igniter fails to spark, use a match to light burner.

After use, close the gas supply by either turning 'OFF' the switch on the regulator or turning 'OFF' the cylinder valve.

In the event of light back whilst the appliance is in use. Turn all the controls, cylinder valve and regulator switch to the 'OFF' position. Wait 5 minutes before attempting to relight the appliance. If the problem persists after relighting, consult your gas dealer, or the store where you purchased the barbecue, or a qualified gas engineer for assistance or repair. Never try to rectify the problem yourself as this could result in serious injury and/or property damage.

Clean the appliance of excess fat, before storage, with a damp cloth using a mild detergent solution as the cleaning agent.

Store the appliance in a clean dry environment.

Do not store your gas cylinder indoors. Store in a well ventilated area away from direct sunlight

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the appliance with hose clips. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas or a regulator with butane/propane mixture at 37mbar or a regulator with butane/propane mixture at 50mbar or a regulator with butane/propane mixture at 30mbar. Use a suitable regulator certified to BSEN 12864. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

BEFORE USE PLEASE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water.

Ensure the control valve is "OFF".

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution on to the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be rectified before use.

Retest after fixing the fault. Turn OFF the gas at the cylinder after testing.

If detected leakage can not be rectified, do not attempt to cure leakage but consult your gas dealer.

REGULATOR AND HOSE

Use only regulators and hose approved for LPG at the above pressures (See Page 2). The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the gas cylinder. No part of the hose should touch any part of the appliance. So site the cylinder out to the left hand side of the appliance at the maximum distant permitted by the hose length.

STORAGE OF THE APPLIANCE

Storage of an appliance indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the appliance. When the appliance is not to be used for a period of time it should be stored in its original packaging in a dry dust free environment.

GAS CYLINDER

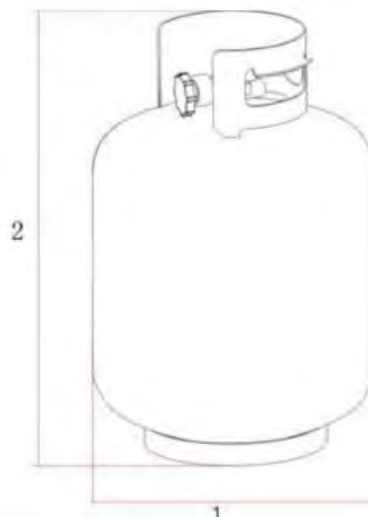
The appliance can be used with any gas cylinder of weights between 4.5KGS and 15KGS butane and 3.9KGS to 13KGS propane. The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the appliance is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the appliance.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

The maximum diameter and the maximum height of the cylinder is 310 mm and 500 mm as shown in (Fig.1).

Key 1 : maximum diameter
2: maximum height

Fig.1



DO NOT SMOKE.

Pay attention when putting the cylinder to the cylinder hole, ensure the hose connected to the cylinder does not touch the hot surface-heat-resisted plate. Make sure the cylinder stays in place during operation. Never put a spare cylinder in the same cylinder enclosure. Never block access to the cylinder valve.

Warning: Shut off the gas cylinder if you smell gas.

CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

CLEANING

"Burning off" the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. **NEVER USE OVEN CLEANER**

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow dry it.

PLASTIC SURFACES

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on plastic parts.

COOKING GRID

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains then rinse with water.

GREASE TRAY AND GREASE CUP

Please do not open the grease tray during use.

When clean the grease tray, take away the grease cup first then pull out the grease tray.

Please check the grease cup on time and take away the oil when 1/3 full.

Method: after the grease cup cold, make grease cup up in horizontal line and move it with hook reverse horizontally, this could take out the grease cup.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooling grate.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).















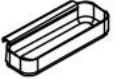
















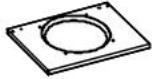





Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

In some cases your barbecue will light back because of an insect crawling inside the burner venturi or a spider spinning its web inside the burner. This can be rectified by using a bottle brush inserted through the burner venturi and pushing it into the burner over the burner length. If condition persists consult your gas dealer.

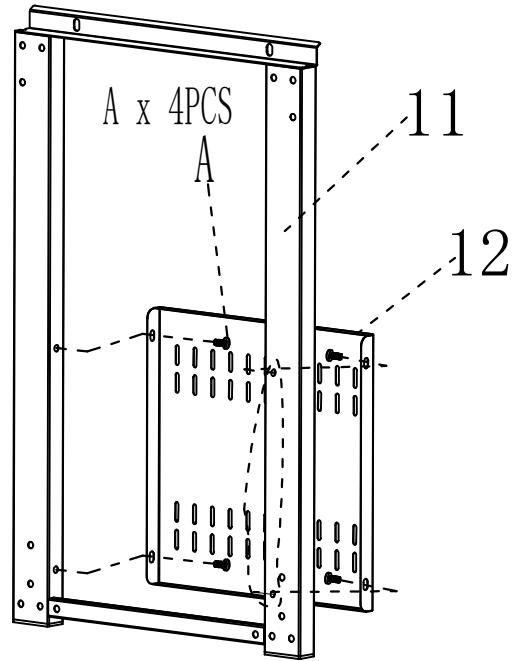
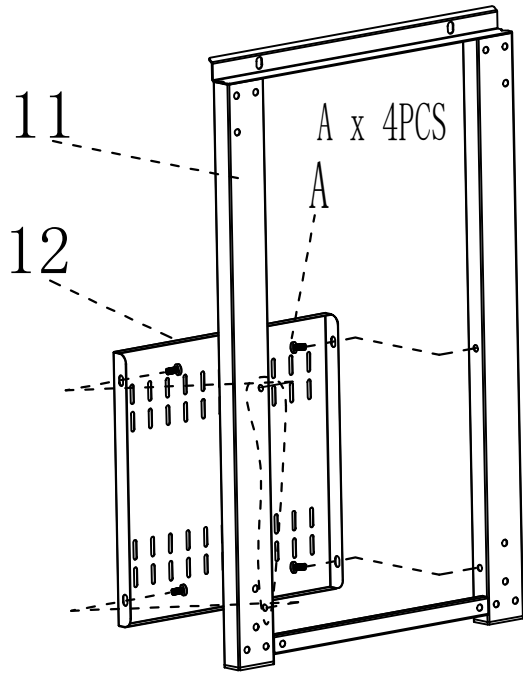
SERVICING


Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

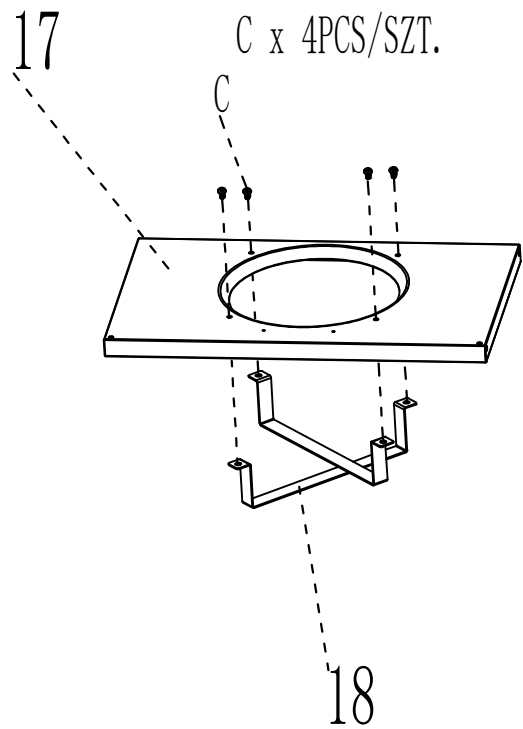
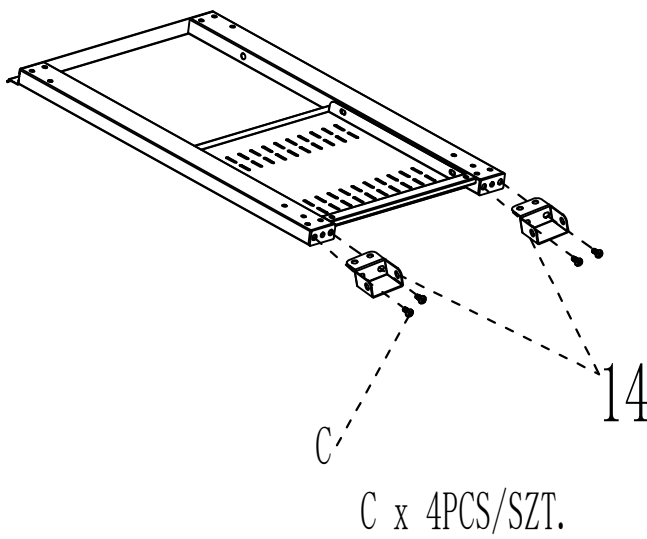
IISTA ELEMENTÓW/PARTS LIST.

1		1 PC	20		2 PCS
2		2 PCS	21		1 PC
3		3 PCS	22		1 PC
4		1 PC	23		2 PCS
5		1 PC	24		2 PCS
6		1 PC	25		1 PC
7		1 PCS	26		1 PC
8		1 PC	27		1 PC
9		1 PC	28		1 PC
10		1 PC	29		1 PC
11		2 PCS	30		1 PC
12		2 PCS			
13		1 PC	A	 M5x10	27 PCS
14		2 PCS	B	 M6x35	18 PCS
15		2 PCS	C	 M6x12	26 PCS
16		2 PCS	D	 M4x10	4 PCS
17		1 PC	E	 M10 NUT	2 PCS
18		2 PCS	F	 M5 NUT	3 PCS
19		1 PC	G		2 PCS

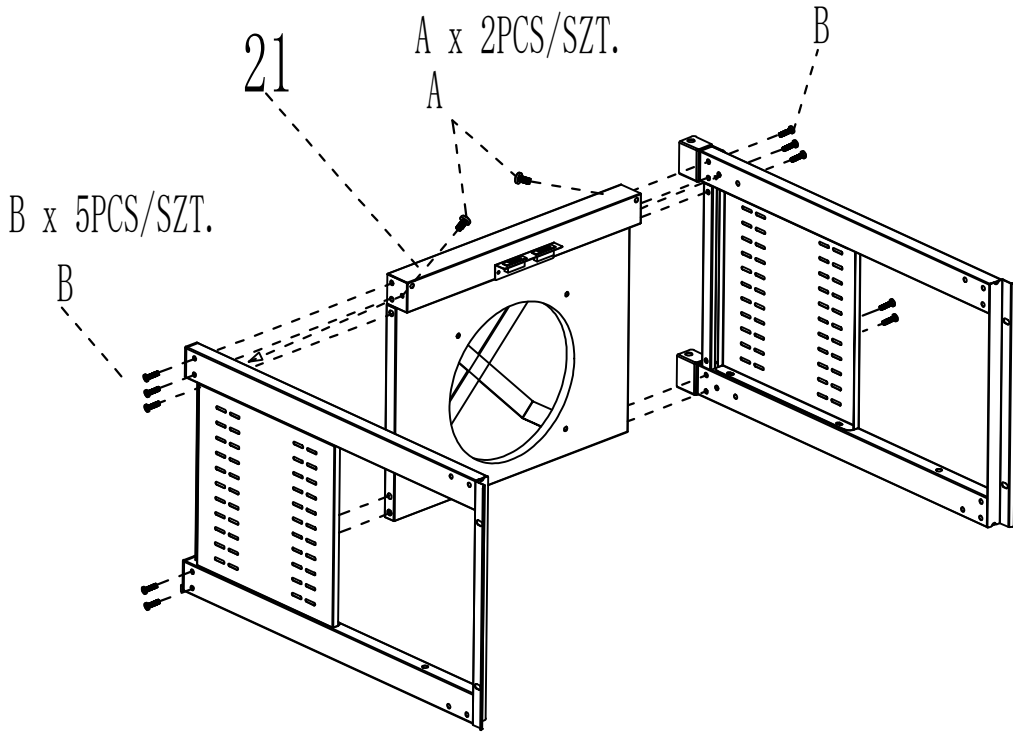
1 A  X 8PCS/SZT.




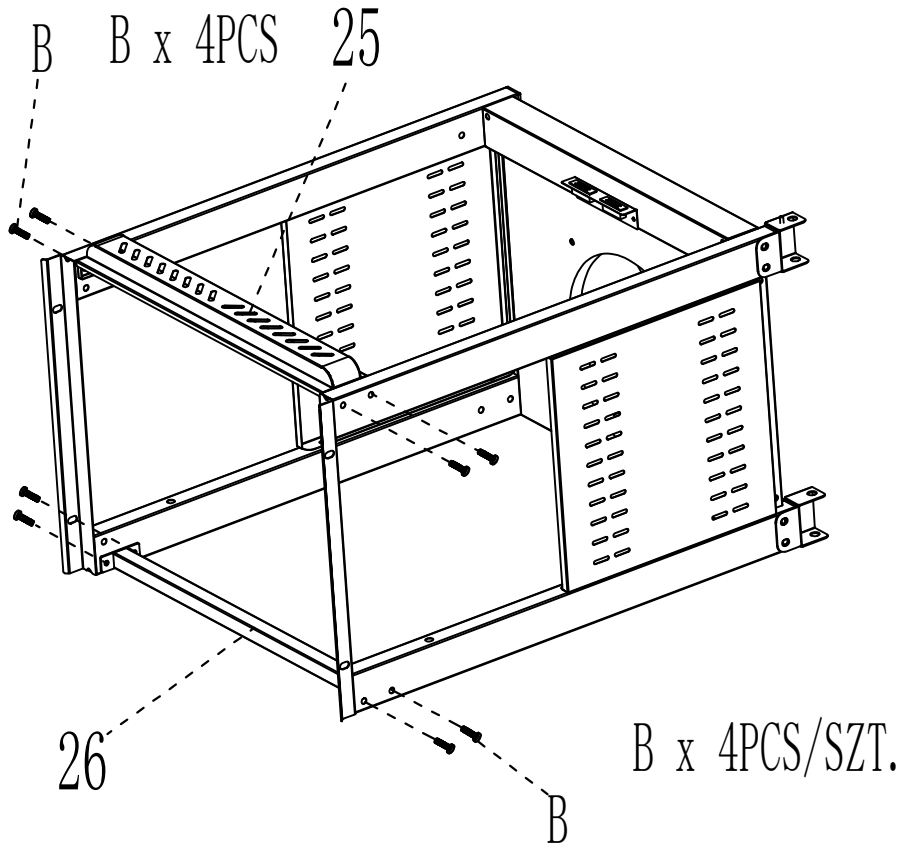
2 C  X 8PCS/SZT.



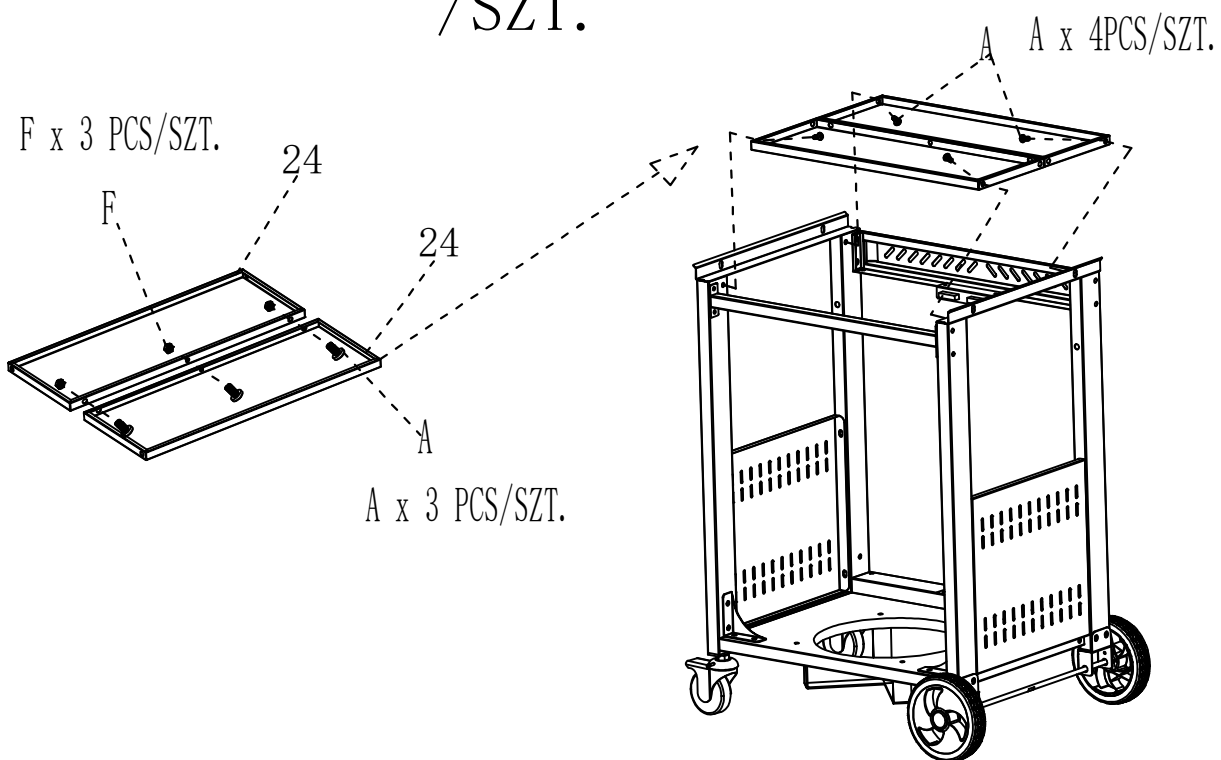
3 A  X 2PCS/SZT. B  X 10PCS/SZT.
 B X 5PCS/SZT.



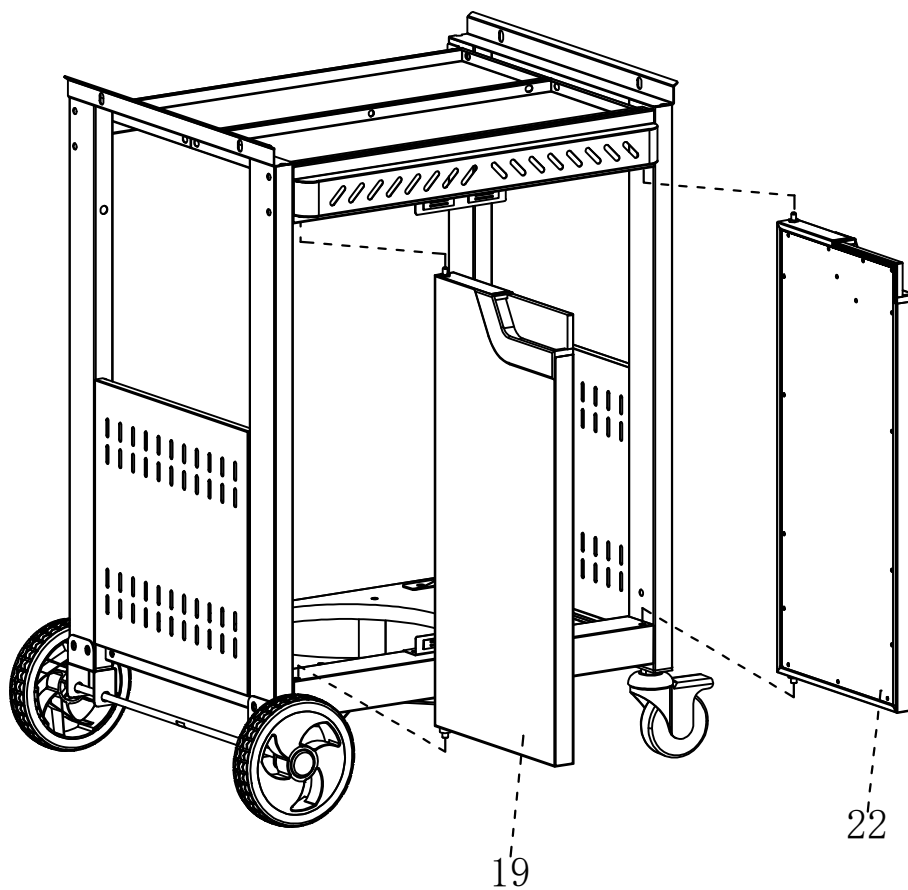
4 B  X 8PCS/SZT.




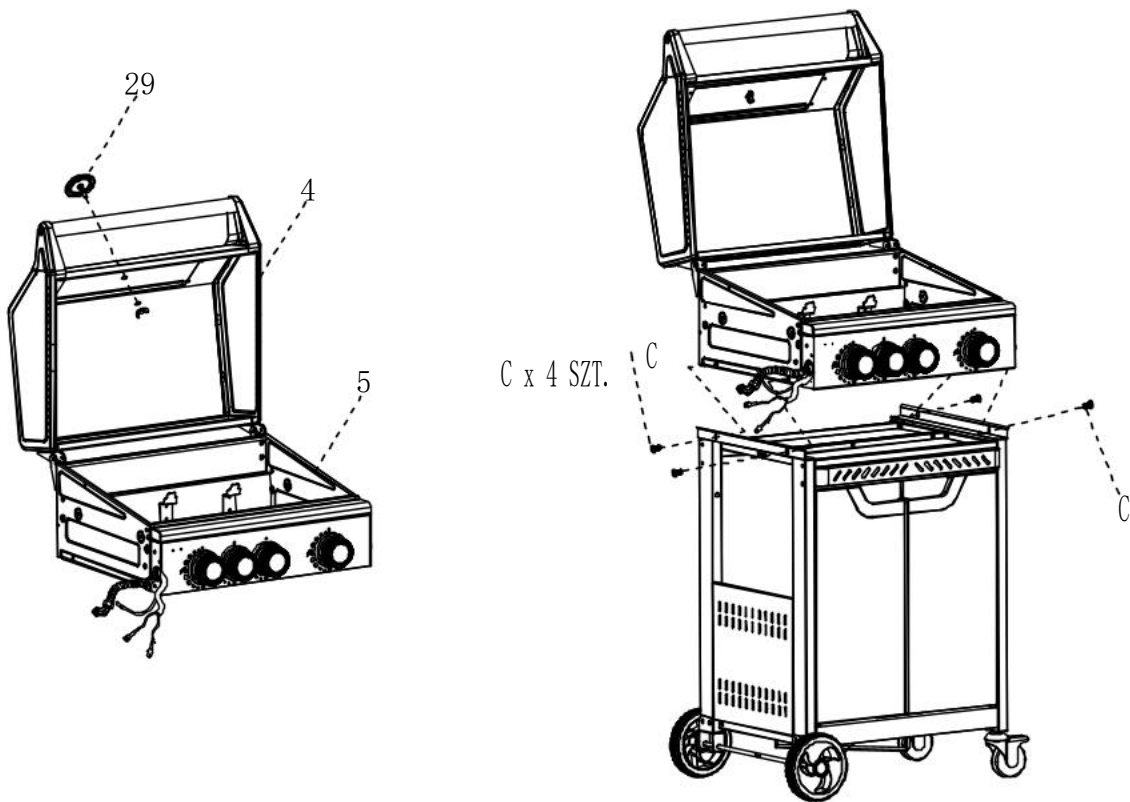
7 A  X 7PCS F  X 3PCS/SZT.
/SZT.



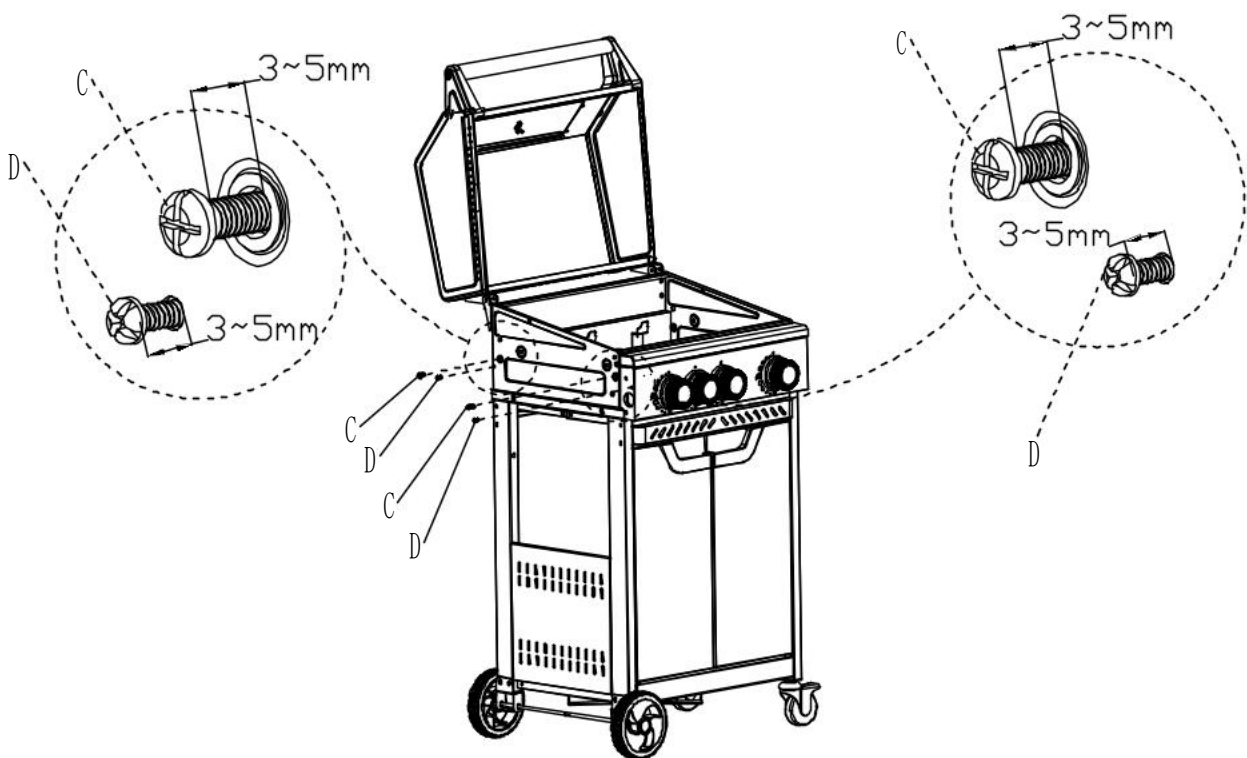
8




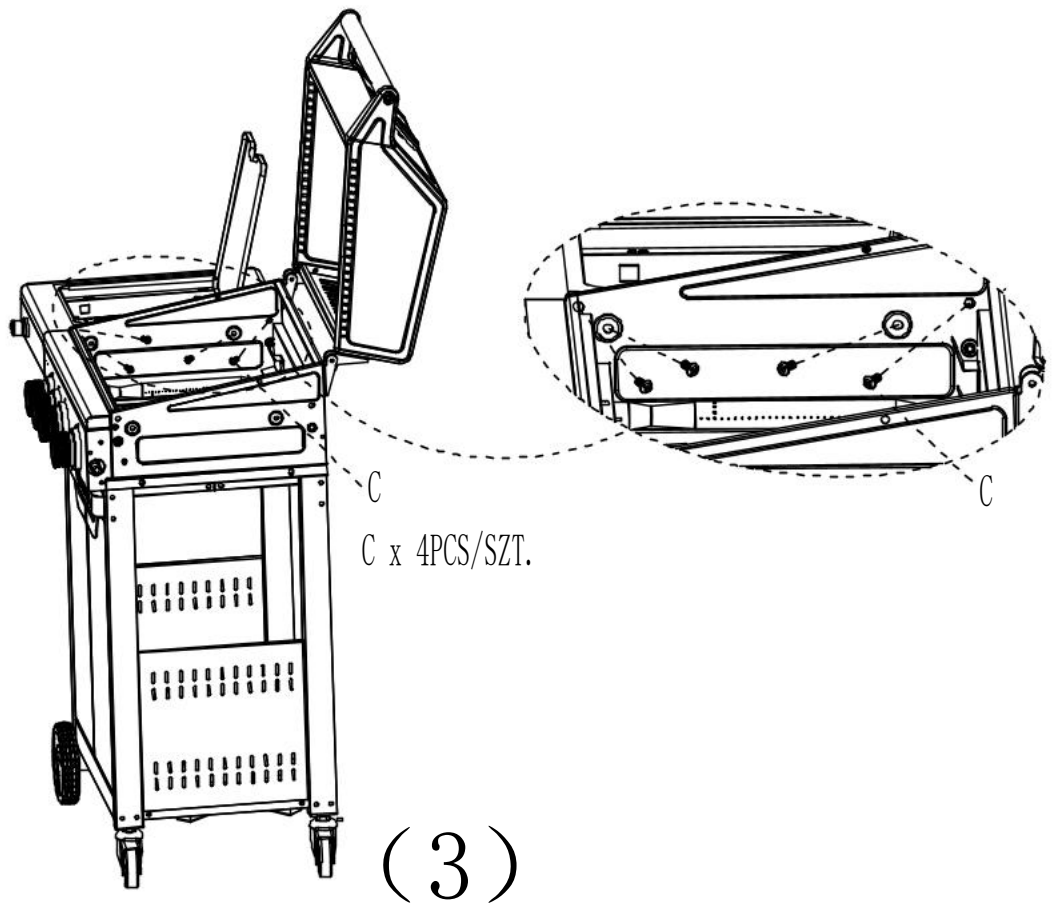
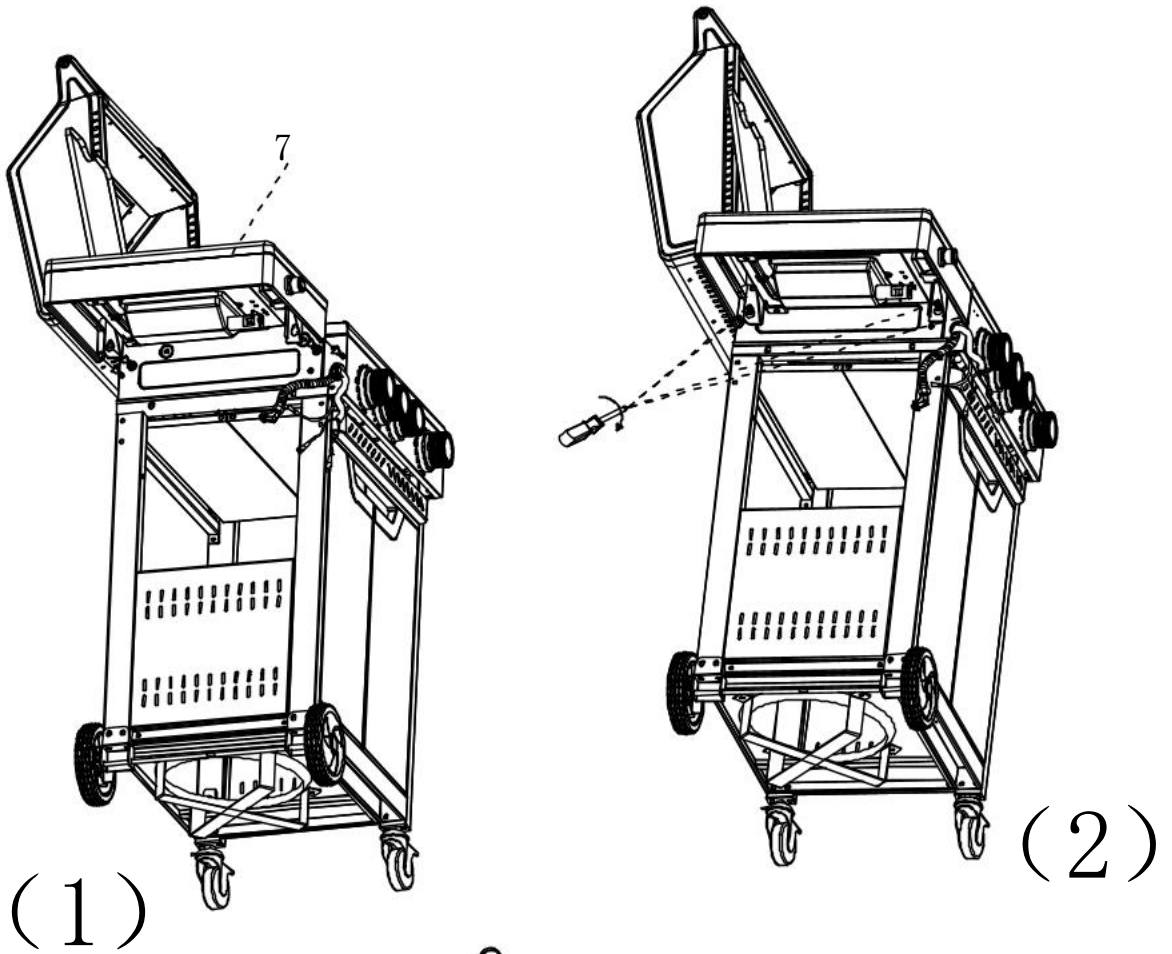
9 C  X 4PCS/SZT.



10 C  X 2SZT. D  X 2PCS/SZT.

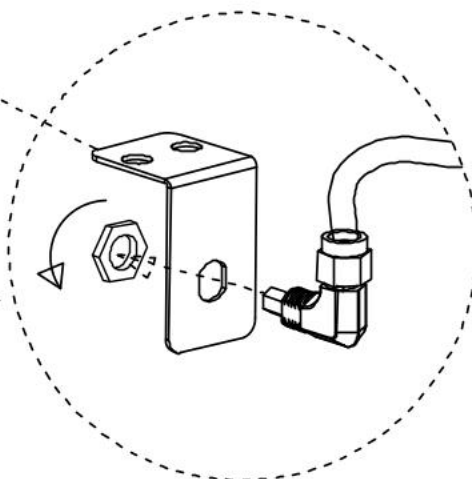
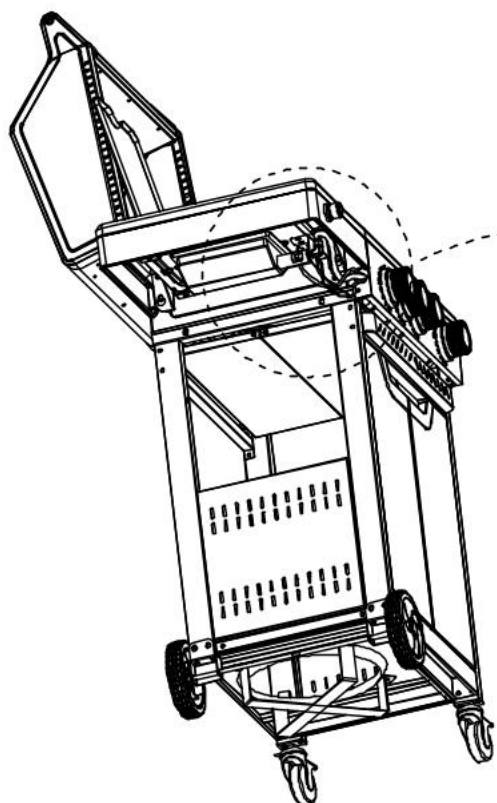


11 C  X 4PCS/SZT.



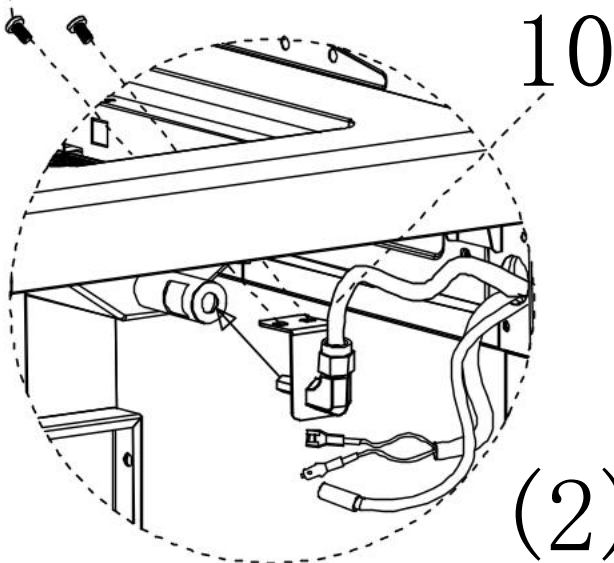
12 A X 2 PCS/SZT.

10

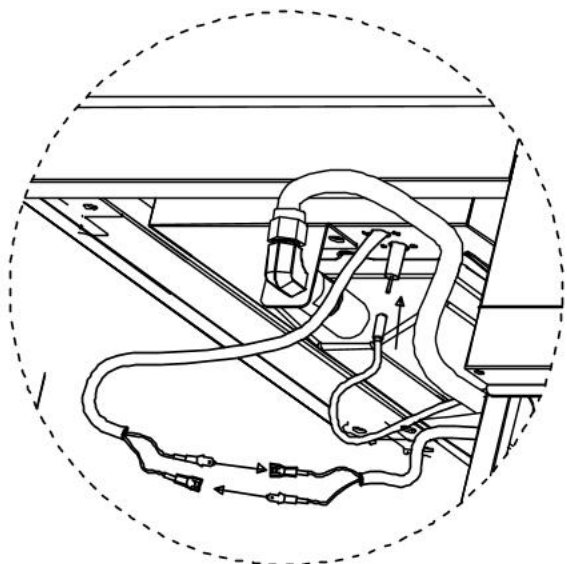


(1)

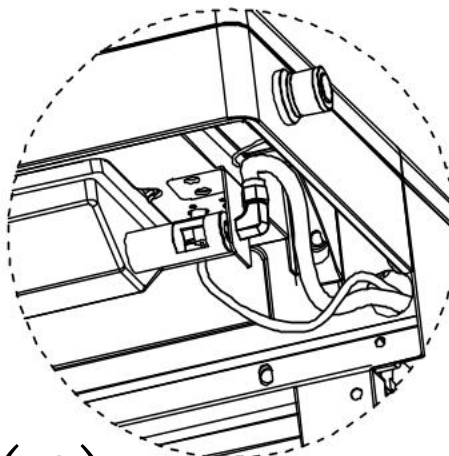
A




(2)

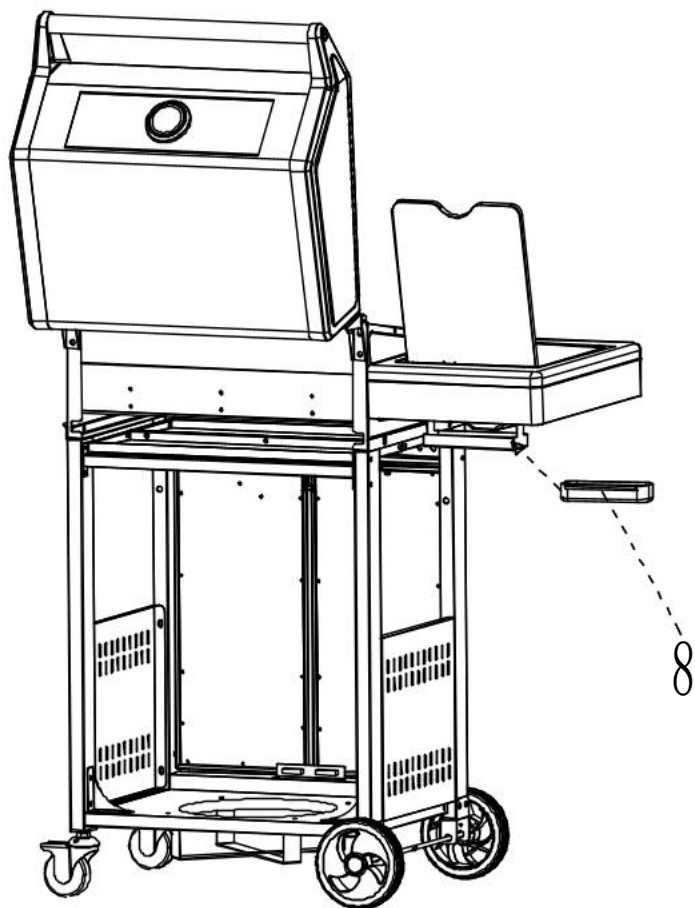
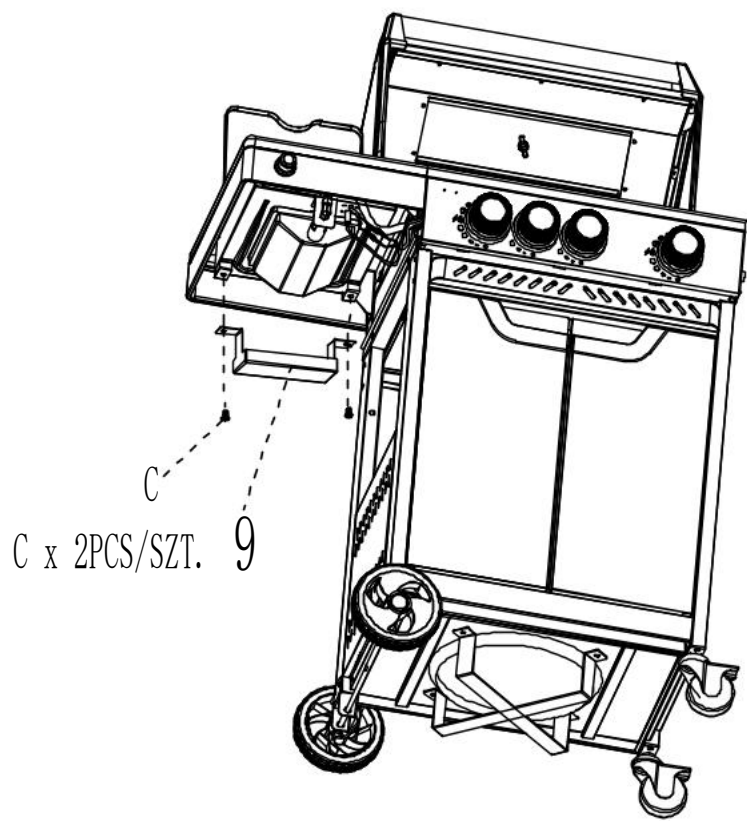




(3)

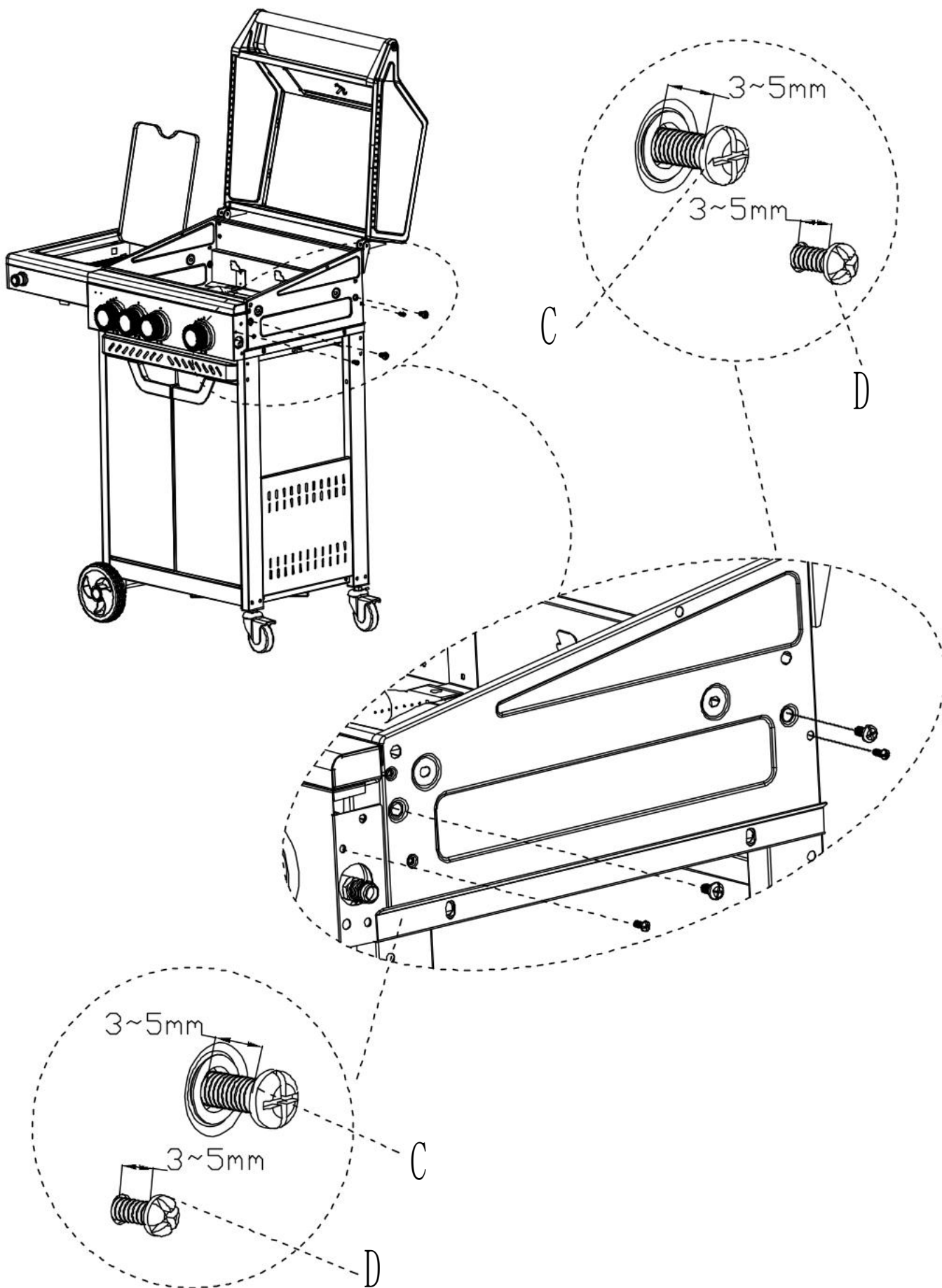


(4)

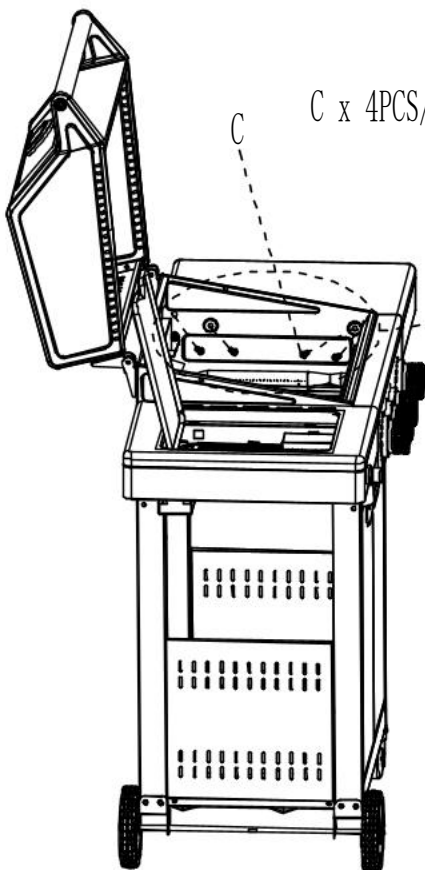
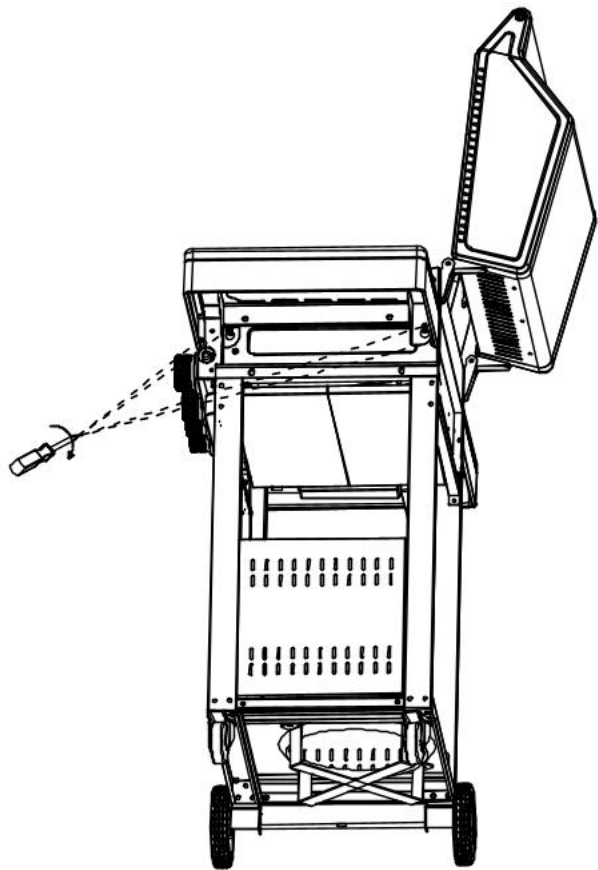
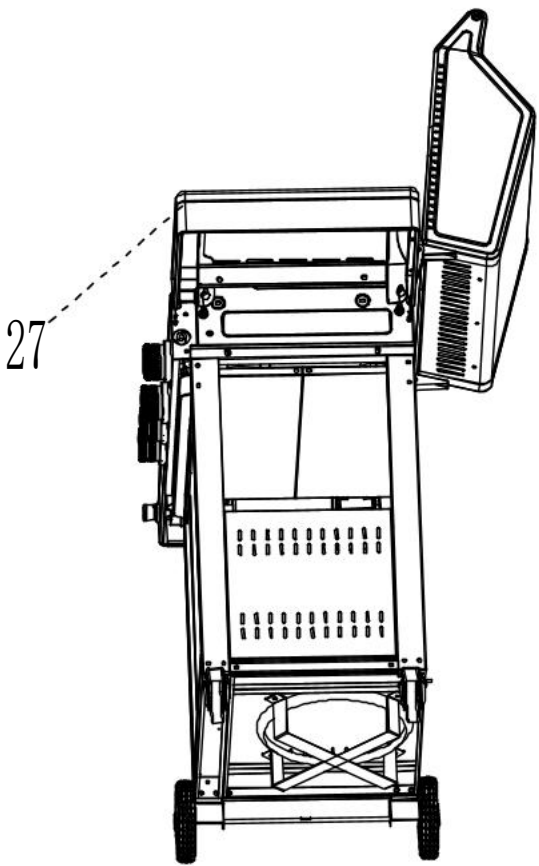
13 C  X 2PCS/SZT.



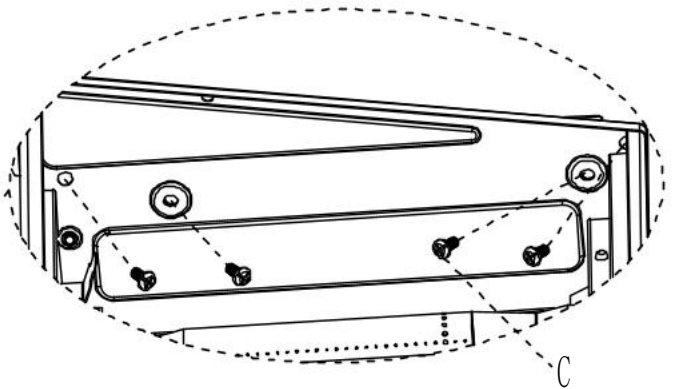
14 C  X 2PCS/SZT. D  X 2PCS/SZT.

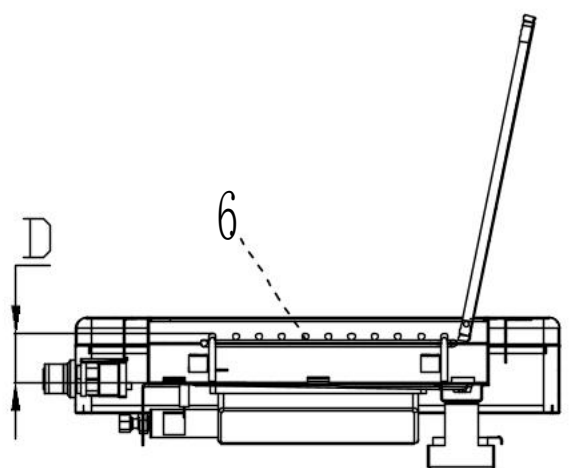
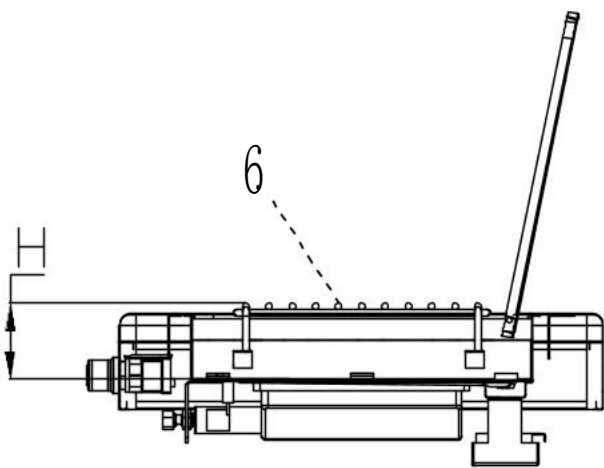
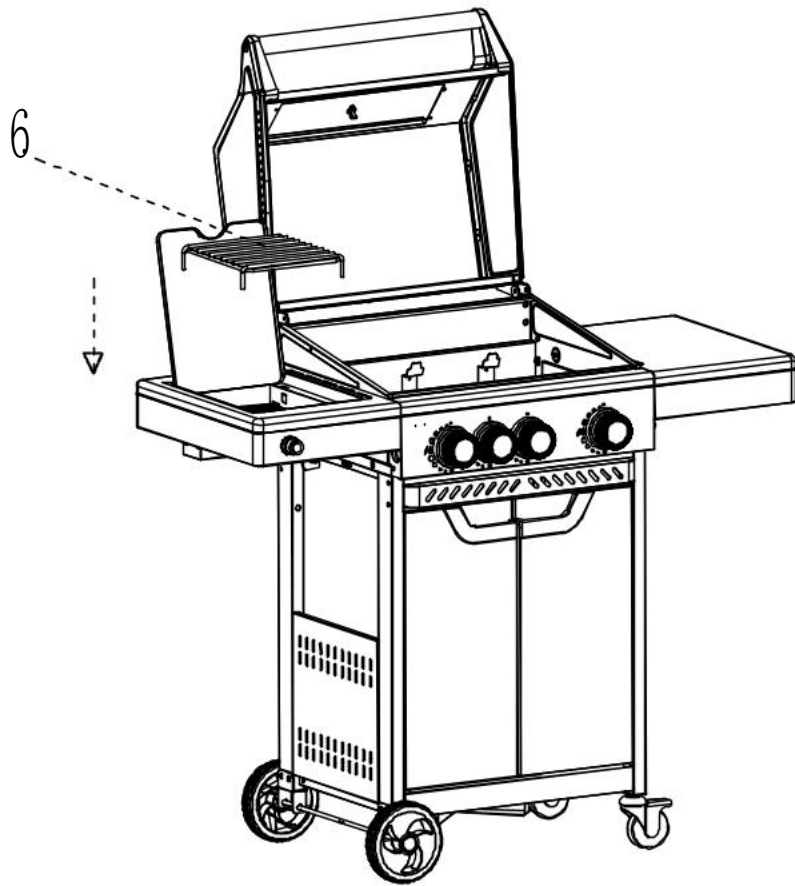


15 C  X 4PCS/SZT.

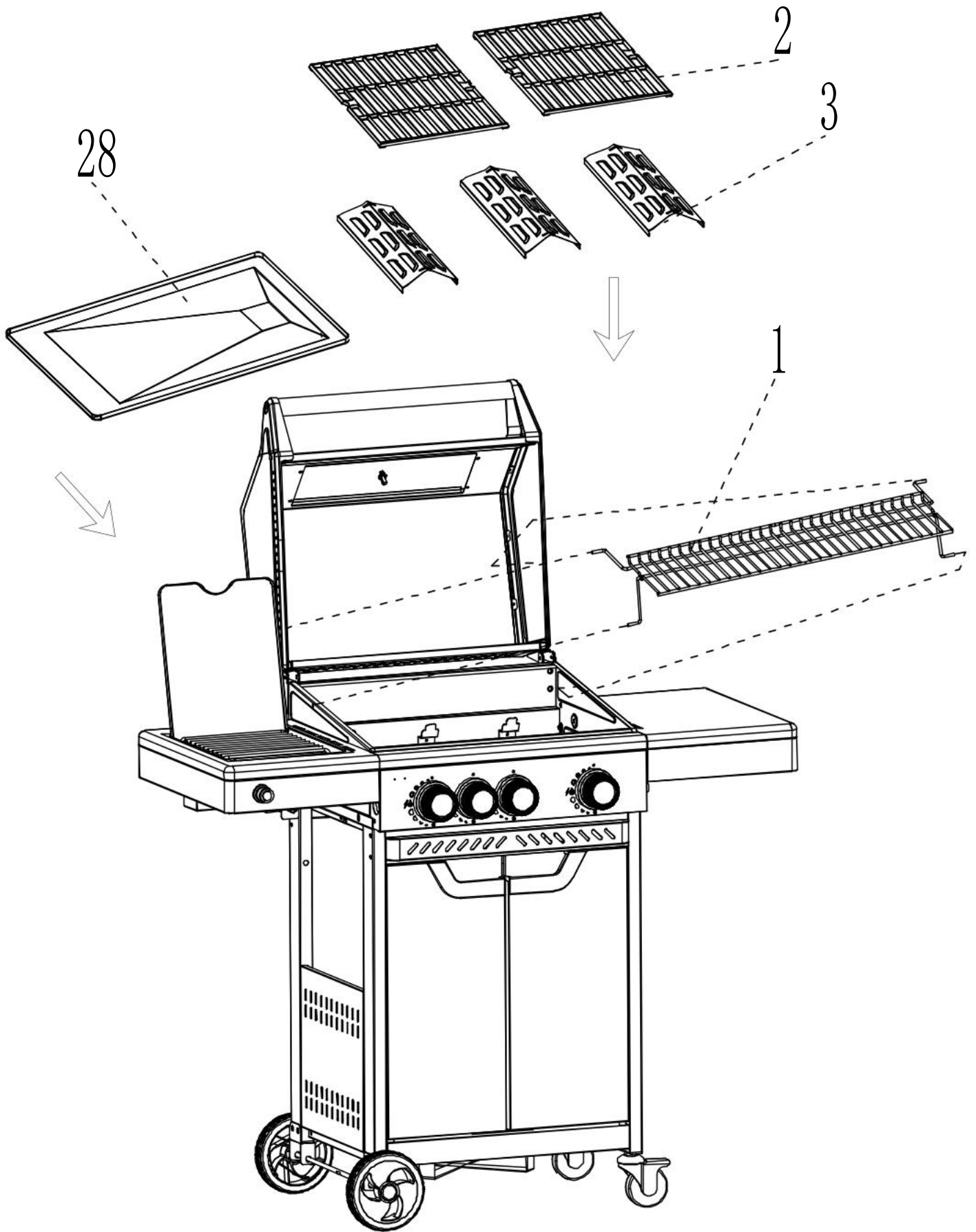


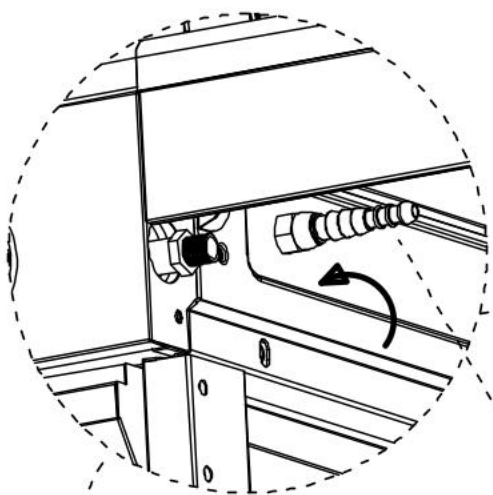
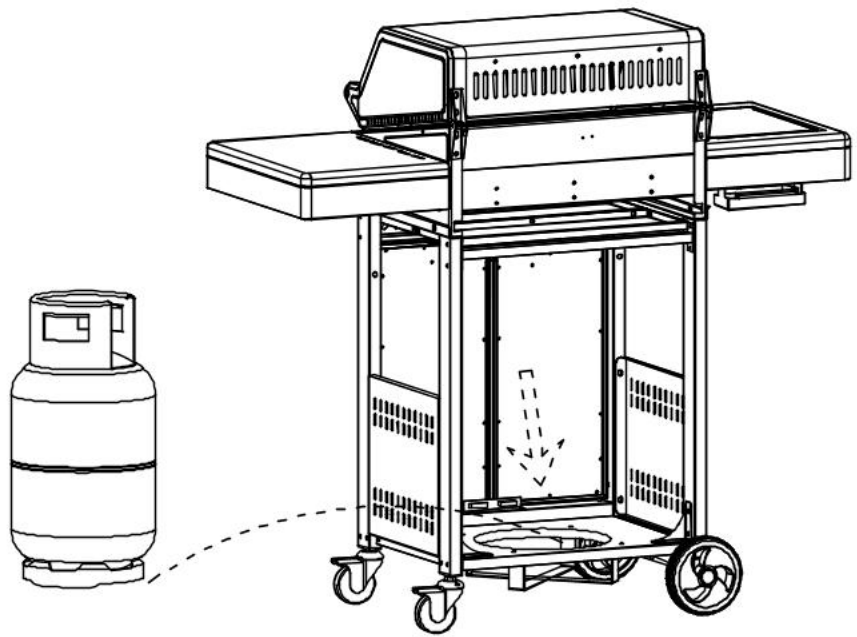
C x 4PCS/SZT.



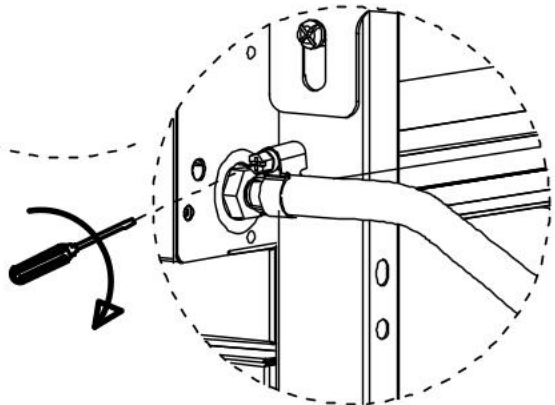
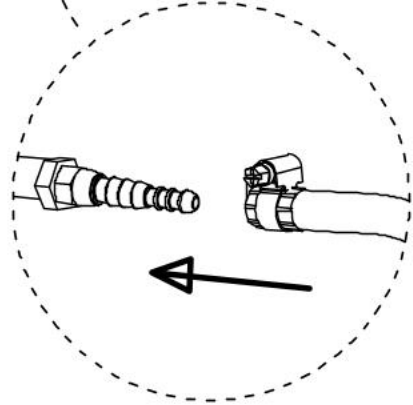


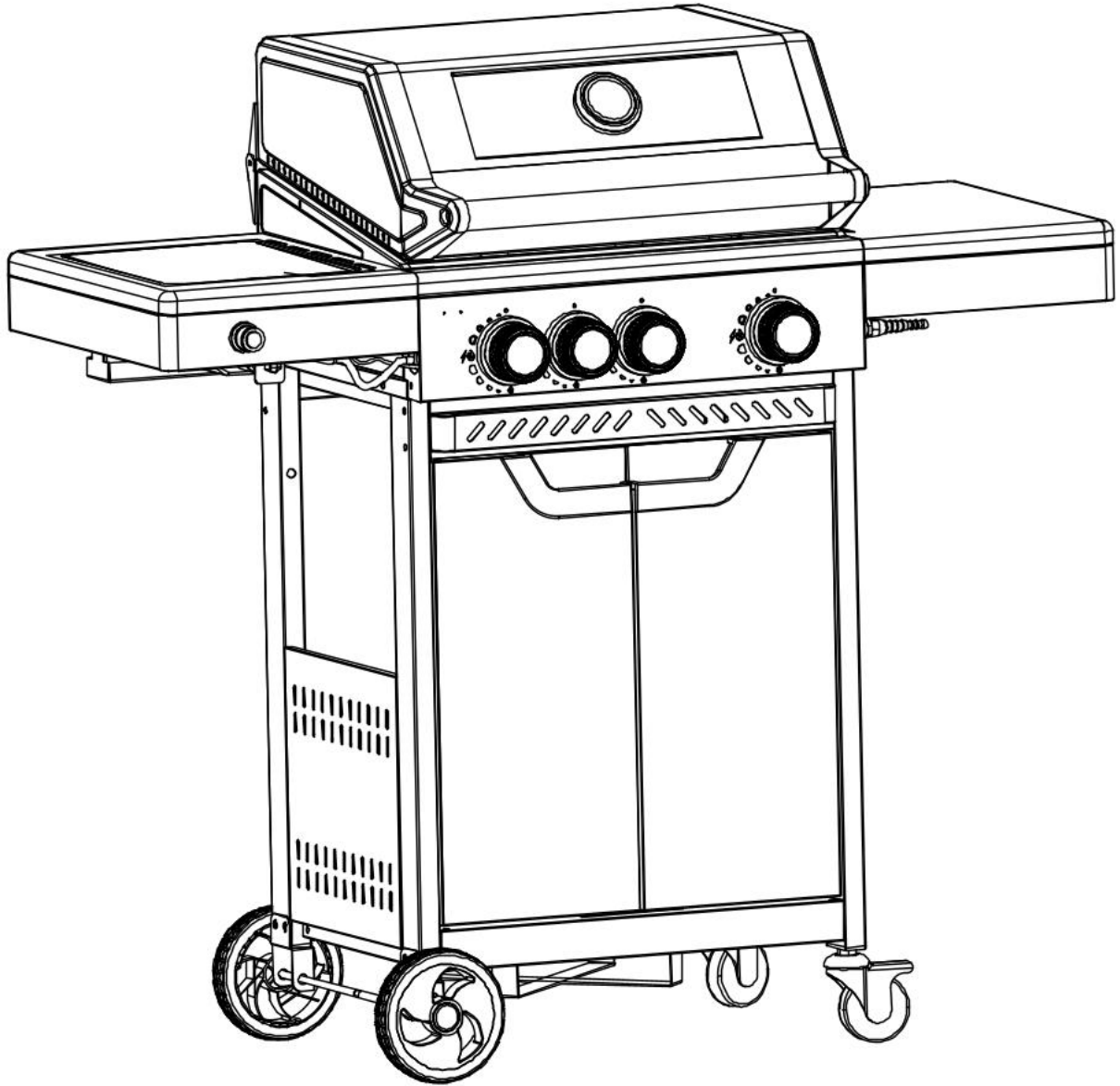
17



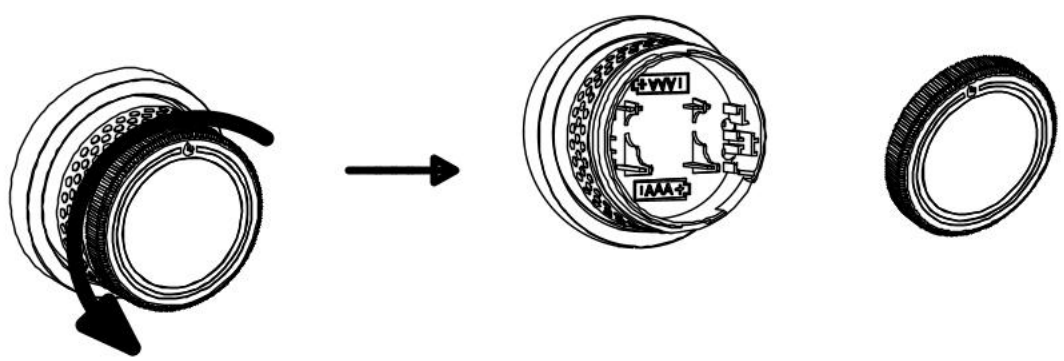


30

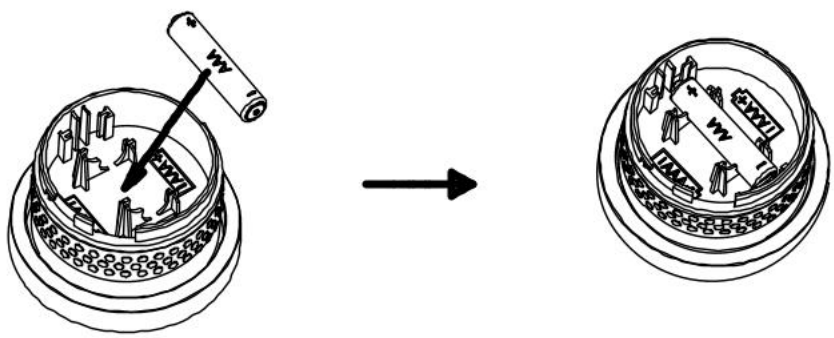




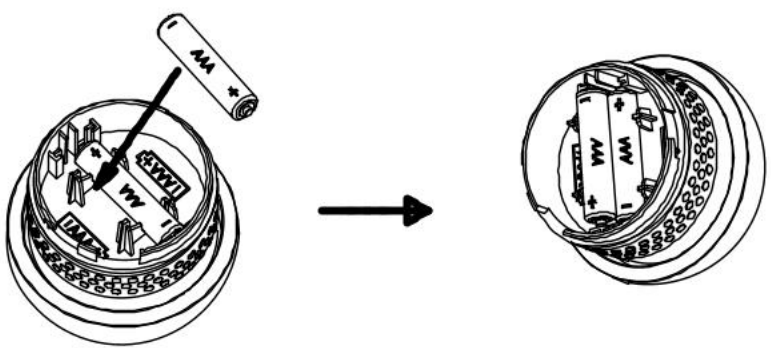
(1)



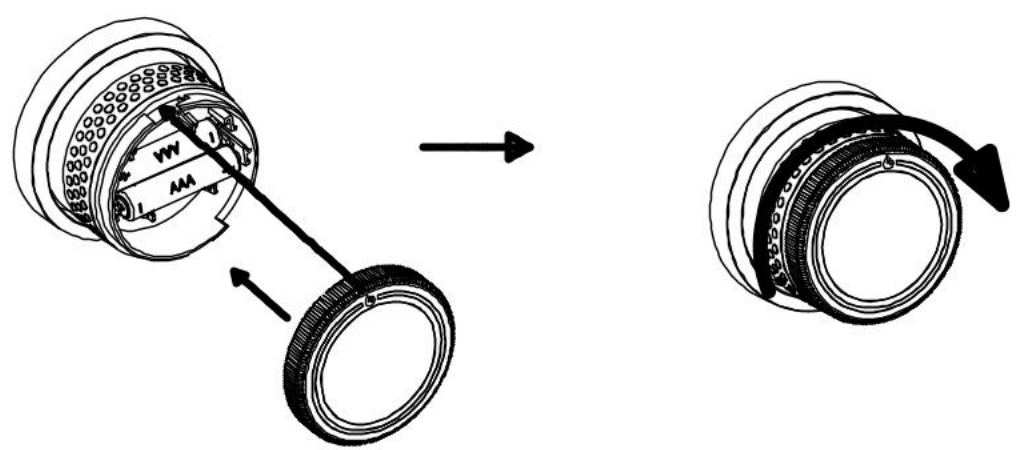
(2)

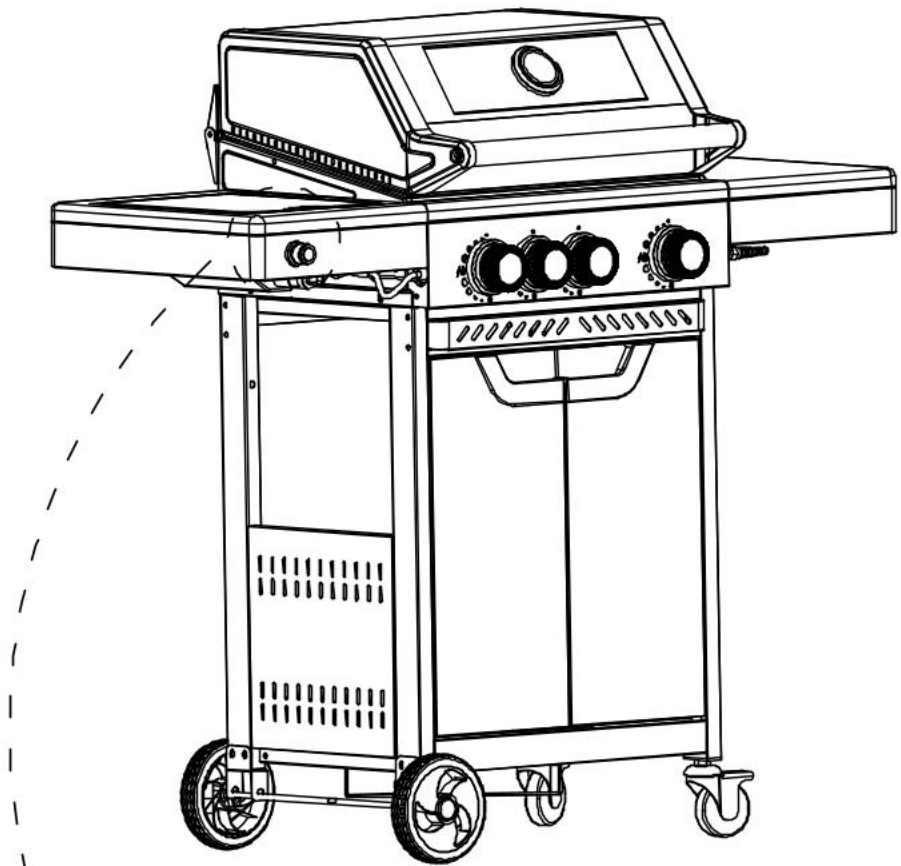


(3)

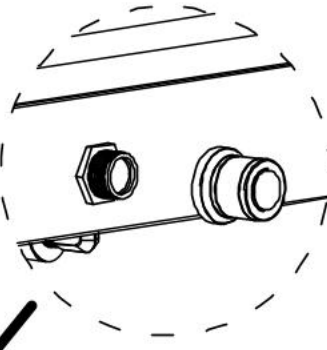


(4)

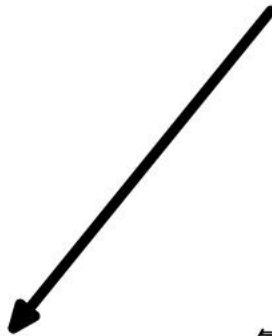




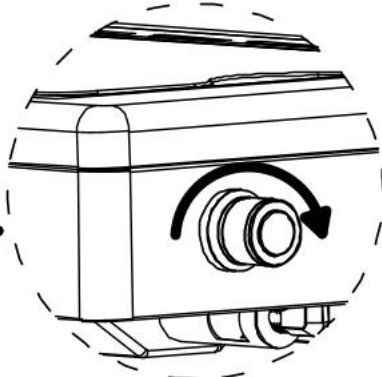
(1)



(2)



(3)



(4)