

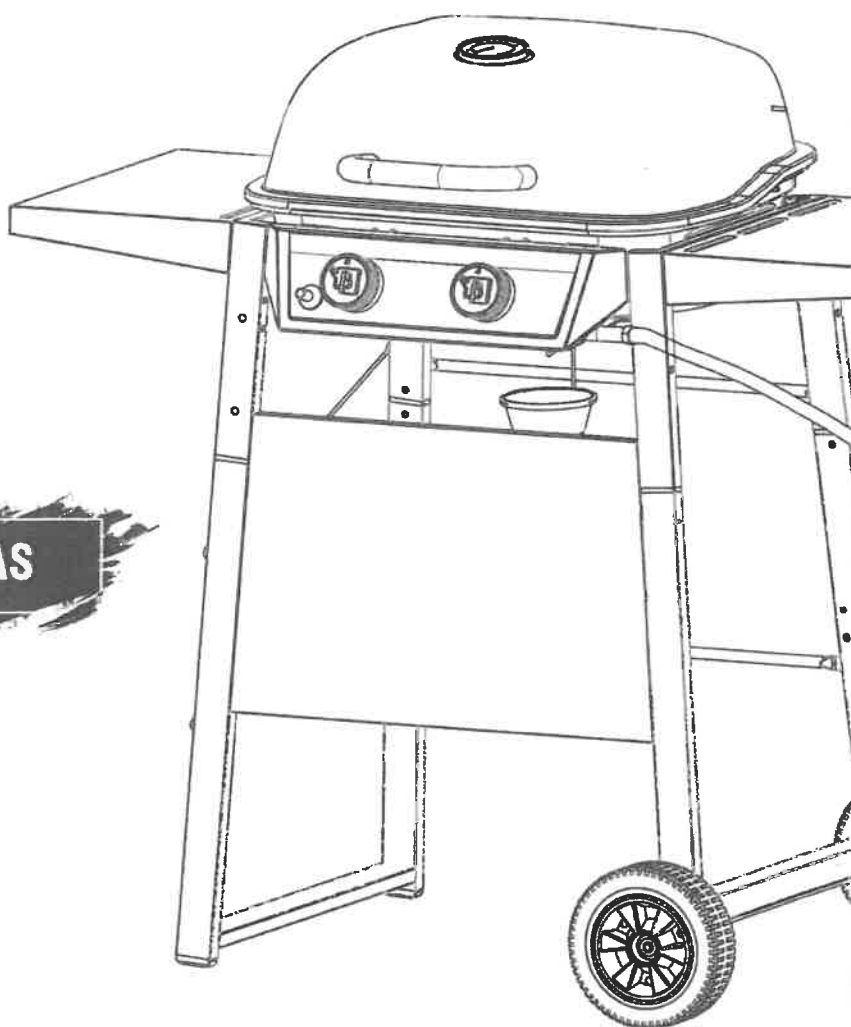


LANDMANN

HOME OF FIRE

GAS BBQ 2.0

Assembly and Operating Instructions



22164

13729

PL

Instrukcja montażu i obsługi

CS

Návod k montáži a použití

SK

Návod na montáž a používanie

RU

Руководство по сборке и эксплуатации

HU

Összeszerelési és használati útmutató

RO

Instrucțiuni de montaj și de utilizare

EL

Οδηγίες συναρμολόγησης και χρήσης

BG

инструкция за монтиране и употреба

SL

Navodila za sestavljanje in uporabo

HR

Upute za montažu i uporabu

DANE TECHNICZNE

Nazwa urządzenia: Grill gazowy „Gas BBQ 2.0”

Numer modelu: 22164

Kraj: BG, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, HR, IS, IT, LT, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR

PL

AT, CH, CZ, DE

BE, CH, CZ, ES, FR, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI

Kategoria gazu: 13B/P (30)

13B/P (37)

13B/P (50)

13+ (28-30/37)

Rodzaj gazu: G30 (butan), G31 (propan) lub ich mieszanina

G30 (butan), G31 (propan) lub ich mieszanina

G30 (butan), G31 (propan) lub ich mieszanina

G30 (butan), G31 (propan)

Ciśnienie gazu w mbar: 30

37

50

28 – 30

37

Zużycie:

G30: 436 g/h

G30: 436 g/h

G30: 436 g/h

436 g/h

428 g/h

G31: 428 g/h

G31: 428 g/h

G31: 428 g/h

Ø dysza palnik główny:

0,84 mm

0,78 mm

0,74 mm

0,84 mm

0,84 mm

Moc cieplna: 6 kW (4 x 3,0 kW palnik główny + 1 x 3,0 kW palnik boczny)

Zapalacz: piezoelektryczny

Reduktor ciśnienia: zgodny z EN 16129; należy przestrzegać odpowiednich przepisów krajowych.

Wąż gazowy: zgodny z EN 16436-1; maks. 1,5 m; należy przestrzegać krajowych przepisów o okresach wymiany węży gazowych.

Wymiary (dł. x wys. x szer.): Grill: ok. 102 x 98 x 57,5 cm

Waga: ok. 12,7 kg

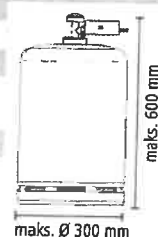
Butla gazowa: Standardowa butla gazowa, wymiary – zob. ilustrację obok.

Identyfikator instrukcji

montażu i obsługi: Z 22164 M LM EE V1 1123 md

Producent: LANDMANN Germany GmbH, Stormarnring 14, 22145 Stapelfeld, Niemcy

Wyprodukowano w Chinach.

CE 0051-24
PIN: 51CP4447

ZAWARTOŚĆ OPAKOWANIA

(ilustracja A, zobacz rozkładaną stronę)

Poz.	Nazwa	Liczba
1	Pokrywa	1
2	Płyta żaroodporna	1
3	Termometr w pokrywie	1
4	Pokrywa palnika	2
5	Rondel zbierający tłuszcz	1
6	Uchwyt na rondel zbierający tłuszcz	1
7	Półka boczna, prawa	1
8	Podpórka, górna prawa	1
9	Element łączący	4
10	Podpórka, tylna prawa	1
11	Oś do kół	1
12	Koło	2
13	Podpórka, przednia prawa	1
14	Ośłona frontu	1
15	Ośłona	2
16	Podpórka, dolna lewa	1
17	Belka poprzeczna, tylna	2
18	Reduktor ciśnienia (w niektórych krajach nie jest zawarty w zestawie)	1
19	Wąż gazowy (w niektórych krajach nie jest zawarty w zestawie)	1
20	Przyłącze gazu	1
21	Pokrętło	2
22	Przycisk zapalacza	1
23	Belka poprzeczna boczna	2
24	Podpórka, górna lewa	1
25	Półka boczna, lewa	1
26	Korpus grilla (zmontowany fabrycznie)	1

Poz.	Nazwa	Liczba
27	Palnik	2
28	Zawias A	2
29	Zawias B	2
30	Uchwyt pokrywy	1
31	Ruszt grilla	1
32	Kratka do podgrzewania	1
A-O	Materiały montażowe	
	Instrukcja montażu i obsługi	1
	Instrukcja obsługi reduktora ciśnienia	1

Potrzebne dodatkowo:

- Butla gazowa LP (zobacz rozdział „Dane techniczne”), 1 x
- Narzędzie do montażu

Elementy te nie są zawarte w zestawie.

PAMIĘTAJ!

- Sprawdź, czy zawartość opakowania jest kompletna i czy nie doszło do uszkodzeń w transporcie. Jeśli brakuje części lub doszło do uszkodzeń, skontaktuj się z obsługą klienta (zobacz okładkę niniejszej instrukcji montażu i obsługi). Zastrzegamy sobie możliwość nieznacznych zmian technicznych, np. w zakresie materiałów montażowych.
- Zdejmij z urządzenia ewentualne folie, naklejki lub zabezpieczenia transportowe, lecz **nigdy nie usuwaj tabliczki znamionowej i ewentualnych ostrzeżeń!**

UŻYWANIE ZGODNE Z PRZEZNACZENIEM

- Ten grill gazowy został zaprojektowany do przyrządzania produktów spożywczych nadających się do grillowania. Jest on zasilany gazem płynnym i przeznaczony do używania na otwartej przestrzeni.
- Używaj grilla i butli gazowej oraz przechowuj je zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- Grill jest przeznaczony do użytku prywatnego – nie do zastosowań komercyjnych.
- Używanie go w inny sposób jest niedopuszczalne. W szczególności chodzi o następujące nieprawidłowe zastosowania:
 - Do opalania tego grilla nie używaj drewna, węgla drzewnego ani żadnych innych materiałów opałowych niż płynny gaz (propan/butan).
 - Nigdy nie podłączaj grilla do (publicznej) sieci gazowej! Zawory i dysze są przystosowane wyłącznie do podłączania butli z gazem płynnym.
 - Nie używaj grilla jako grzejnika.
 - Nie używaj grilla do podgrzewania materiałów i substancji innych niż produkty spożywcze.
 - Nigdy nie używaj grilla jako urządzenia w zabudowie.
- Używaj grilla wyłącznie w sposób zgodny z podanym celem i opisany niniejszej instrukcji montażu i obsługi. Wszelkie inne sposoby jego używania uważa się za niezgodne z przeznaczeniem. Nieprawidłowa obsługa i nieodpowiednie obchodzenie się z grillem może spowodować pogorszenie jego działania lub doprowadzić do szkód rzeczowych i osobowych.
- Szkody spowodowane nieprawidłowym użytkowaniem lub uszkodzeniem grilla oraz próbami jego samodzielnej naprawy nie są objęte rękojmią. Powyższe odnosi się również do normalnego zużycia, a także do osadów tłuszczu oraz przebarwień grilla i akcesoriów.

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA



Ryzyko urazu

- Grilla nie jest przeznaczony do używania przez dzieci, osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, czuciowej lub umysłowej ani osoby nieposiadające odpowiedniego doświadczenia/wiedzy.
- Dzieciom nie wolno bawić się grillem. Nie pozwól, aby dzieci miały dostęp do grilla bez nadzoru, nawet gdy grill jest wyłączony. Nieprawidłowe używanie grilla może być niebezpieczne.
- **OSTRZEŻENIE: Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia!** Nigdy nie zostawiaj włączonego lub jeszcze rozgrzanego grilla bez nadzoru. Dopilnuj w szczególności, aby w pobliżu gorącego grilla nie znalazły się dzieci ani osoby, które nie są w stanie zauważyć potencjalnego niebezpieczeństwa lub właściwie na nie zareagować.
- Załóż rękawice do grilla zgodne z normą DIN EN 407 (kategoria II) na podstawie rozporządzenia (UE) 2016/425 w sprawie środków ochrony indywidualnej.
- Podczas obsługi grilla i po jego użyciu nie dotykaj rozgrzanych części! W czasie pracy grilla oraz wkrótce po jego wyłączeniu dotykaj wyłącznie uchwytów i pokręteł. Przed transportem, czyszczeniem lub schowaniem grilla odczekaj, aż ostygnie.
- **Nie poruszaj pracującym grillem!**
- Stan po spożyciu alkoholu lub narkotyków może mieć negatywny wpływ na zdolność do prawidłowego i bezpiecznego montażu, transportu, przechowywania lub obsługi grilla.



Ryzyko uduszenia się, pożaru lub wybuchu

Gaz jest substancją bardzo łatwopalną i wybuchową.

Niekontrolowane zapalenie ulatniającego się gazu grozi poważnymi szkodami na osobach i rzeczach.

Gaz płynny jest cięższy od tlenu, dlatego gromadzi się przy ziemi, skąd wypiera tlen. Jeśli stężenie gazu osiągnie wartość krytyczną (np. wskutek uszkodzenia butli gazowej), wskutek braku tlenu może dojść do uduszenia.

- Używaj wyłącznie takich rodzajów gazu, butli gazowych, reduktorów ciśnienia i węży gazowych, które są podane w niniejszej instrukcji montażu i obsługi (zobacz rozdział „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz”).
- Zawsze używaj grilla powyżej poziomu gruntu (tzn. nie w dołach lub wgłębieniach w ziemi).
- **Używaj tylko na otwartej przestrzeni.** Nie rozpalaj grilla w budynkach, garażach, zaduszonych przejściach, namiotach, w innych zamkniętych miejscach, pod markizami ani pod konstrukcjami z materiałów palnych.
- Nie używaj grilla w pojazdach ani na pojazdach. Dotyczy to także kamperów, przyczep kempingowych i łodzi.
- Nie używaj grilla, jeśli w powietrzu lub w otoczeniu znajdują się substancje łatwopalne lub wybuchowe. Nie przechowuj w pobliżu grilla paliw ani innych łatwopalnych oparów lub cieczy i nie używaj tego rodzaju substancji na grillu. Nie rozpylaj aerozoli w pobliżu grilla.
- Nigdy nie używaj grilla bez reduktora ciśnienia (zobacz rozdział „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz” – „Reduktor ciśnienia”).
- Upewnij się, że reduktor ciśnienia został prawidłowo podłączony, oraz że działa i nie jest uszkodzony.
- Za każdym razem po podłączeniu butli gazowej lub po dłuższej przerwie w używaniu grilla należy sprawdzić szczelność wszystkich komponentów przewodzących gaz (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”). **W razie ulatniania się gazu nie wolno używać grilla.**
- **Włączone urządzenie musi znajdować się z dala od materiałów palnych.** Istnieje niebezpieczeństwo wybuchu ognia. Przestrzegaj następujących minimalnych odległości od materiałów palnych: 2 m nad grillem i 1 m po bokach. Minimalna odległość od materiałów trudnopalnych, np. ścian budynków, wynosi 0,6 m.
- Podczas używania grilla w jego szafce nie mogą się znajdować pokrowiec ochronny ani inne materiały palne.
- Przed podłączeniem butli gazowej upewnij się, że w pobliżu grilla nie ma żadnych źródeł zapłonu.
- Nigdy nie zamykaj otworów wentylacyjnych korpusu grilla oraz komory na butlę gazową i dopilnuj, aby otwory te były zawsze otwarte.
- Nie zakrywaj żadnych otworów grilla, a przed jego uruchomieniem upewnij się, że nie są zatkane. Podobnie jak w większości urządzeń używanych pod gołym niebem w grillu mogą się zgnieździć pająki i owady. Zatkanie komponentów przewodzących gaz może zakłócić przepływ gazu, a w efekcie zmniejszyć moc grilla lub nawet doprowadzić do groźnego wstecznego ciągu płomieni. Oczyszczyć zatkane otwory zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.
- Nigdy nie zostawiaj włączonego grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, natychmiast ponownie go rozpal lub zamknij butlę gazową.
- Jeśli poczujesz zapach gazu, zamknij dopływ gazu z butli gazowej i zgaś wszystkie płomienie. Nie włączaj żadnych urządzeń elektrycznych. Przed ponownym włączeniem grilla ustal i usuń przyczynę wydostawania się gazu.
- Nie dopuszczaj do przegrzania potraw o wysokiej zawartości olejów i tłuszczów. Nie stawiaj na grillu naczyń wypełnionych olejem.

- Nie próbuj gasić zapalonego tłuszczu wodą! Natychmiast zamknij dopływ gazu na butli gazowej. Natychmiast wyłącz wszystkie palniki i zamknij pokrywę, aż ogień wygaśnie.
- **Po zakończeniu grillowania natychmiast zamknij dopływ gazu na butli gazowej.**
- Dopóki grill jest gorący, nie przykrywaj go.
- **Nie dokonuj żadnych modyfikacji urządzenia!** Każda modyfikacja urządzenia może być niebezpieczna.
- **Zabronione jest dokonywanie jakichkolwiek manipulacji na komponentach zabezpieczonych przez producenta lub jego przedstawiciela.**
- Ze względów bezpieczeństwa **naprawy urządzenia może wykonywać wyłącznie producent lub dział obsługi klienta.** W razie wykrycia uszkodzenia lub usterki skontaktuj się z działem obsługi klienta (zobacz okładkę niniejszej instrukcji montażu i obsługi). Nie używaj grilla, dopóki nie zostanie naprawiony, w przeciwnym razie grill może nie działać prawidłowo i istnieje niebezpieczeństwo obrażeń.
- Aby zapewnić prawidłowe działanie grilla i nie dopuścić do uszkodzeń oraz sytuacji niebezpiecznych, używaj wyłącznie oryginalnych akcesoriów.
- W czasie pracy grilla nigdy nie demontuj pokręta, butli gazowej ani elementów przewodzących gaz.
- Nigdy nie transportuj grilla z podłączoną butlą gazową. Grill i butlę gazową zawsze należy transportować osobno.
- Regularnie czyść grill zgodnie ze wskazówkami zawartymi w rozdziale „Czyszczenie i konserwacja”.

Niebezpieczeństwa związane z butlami gazowymi

- **Przestrzegaj zaleceń producenta lub dostawcy butli gazowej!**
- Butla gazowa nie może się dostać w ręce dzieci!
- Nigdy nie używaj butli gazowej, która ma wgniecenia lub oznaki korozji.
- Nigdy nie używaj butli gazowej z uszkodzonym zaworem.
- Nigdy nie kładź butli gazowej poziomo. Butle gazowe (także puste) instaluj, transportuj i przechowuj zawsze w bezpiecznej pozycji pionowej.
- Nie dopuszczaj do upadnięcia butli gazowej. Nie narażaj jej na uderzenia i uszkodzenia.
- W razie ogrzania butla gazowa może wybuchnąć. Nigdy nie podpalaj butli gazowej. Nie narażaj jej na skrajnie wysoką temperaturę (powyżej 50°C). Nie zostawiaj butli gazowej w samochodzie w upalny dzień. Upewnij się, że butla gazowa ani wąż gazowy nie dotykają włączonego grilla.
- Podłączaj butlę gazową, używaj jej i przechowuj ją wyłącznie na otwartej przestrzeni, w miejscach o dobrej wentylacji (np. nie na klatkach schodowych, w korytarzach, przejściach lub przejazdach podziemnych) i powyżej poziomu gruntu (tzn. nie w dołach lub wgłębieniach w ziemi).
- Nieszczelną butlę gazową natychmiast wynieś na zewnątrz, postaw w miejscu o dobrej wentylacji i odczekaj, aż wypłynie z niej cały gaz. Opróżnioną butlę gazową zwróć producentowi i poinformuj go o nieszczelności. Jeśli poczujesz zawroty głowy lub nudności, wyjdź na świeże powietrze, a w razie potrzeby skontaktuj się z lekarzem.
- Zanim odłączysz reduktor ciśnienia od butli gazowej, zawsze najpierw zamknij zawór butli gazowej.
- Butli gazowych (także pustych), które nie są podłączone w celu bezpośredniego użycia, nie wolno przechowywać w bezpośrednim pobliżu włączonych urządzeń zasilanych gazem lub prądem.
- Pozornie pusta butla gazowa może jeszcze zawierać płynny gaz, dlatego należy ją traktować z taką samą ostrożnością jak pełną butlę gazową.

WYMOGI DOTYCZĄCE KOMPONENTÓW PRZEWODZĄCYCH GAZ

Grill jest zasilany płynnym gazem (liquefied petroleum gas, LPG). Gazy płynne, takie jak propan, butan i ich mieszaniny, w temperaturze pokojowej przy niskiej kompresji (<10 bar) pozostają w butli gazowej w płynnym stanie skupienia. Otwarcie butli powoduje obniżenie ciśnienia, wówczas ciecz rozszerza się i przechodzi w stan gazowy.

Butla gazowa

- Używaj wyłącznie butli gazowych zawierających propan, butan lub mieszaninę tych dwóch gazów. Butla gazowa musi być zgodna z przepisami krajowymi i nie może przekraczać rozmiarów podanych w rozdziale „Dane techniczne”.

Reduktor ciśnienia

Dzięki reduktorowi ciśnienia gaz jest dostarczany do grilla zawsze pod stałym ciśnieniem.

- Używaj reduktora ciśnienia zawartego w zestawie. Został on poddany testom i posiada certyfikat CE. Jest zgodny z Normą Europejską EN 16129.
- Jeśli otrzymałeś grill bez reduktora ciśnienia, zakup reduktor ciśnienia pasujący do butli gazowej. Upewnij się, że jest on zgodny z przepisami krajowymi.

Wąż gazowy

- Używaj zawartego w zestawie węża gazowego. Jeśli w zestawie nie ma węża gazowego, zakup wąż gazowy zgodny z przepisami krajowymi.
- Wąż gazowy (lub przewód elastyczny) nie może przekraczać długości 1,5 m i musi spełniać wymogi normy EN 16436-1.
- Przestrzegaj krajowych przepisów i wymień wąż gazowy, gdy przepisy tego wymagają lub gdy upłynie termin ważności węża.
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy wąż gazowy jest wolny od zgięć i pęknięć, oraz czy nie jest zużyty. Jeśli wąż gazowy jest przetarty lub uszkodzony, nie wolno włączać grilla.

UWAGI DOTYCZĄCE MONTAŻU

PAMIĘTAJ!

- Trzymaj materiały opakowaniowe z dala od małych dzieci i zwierząt! Istnieje niebezpieczeństwo zadławienia.
- Na końcu niniejszej instrukcji montażu i obsługi znajdują się rysunki przedstawiające wszystkie etapy montażu. Postępuj zgodnie z nimi we właściwej kolejności. **Nieprawidłowy montaż urządzenia może być przyczyną niebezpieczeństw.**
- Używaj odpowiednio dobranych narzędzi w dobrym stanie technicznym. Jeśli narzędzie jest nadmiernie wystużone lub niedopasowane, możesz nie dokręcić śruby dostatecznie mocno lub uszkodzić ją tak, że nie da się jej odkręcić.
- Zadbaj o odpowiednią ilość miejsca na montaż; w razie potrzeby użyj podkładki, aby nie spowodować zadrapań grilla, jak i delikatnej powierzchni podłoża.
- Wykonuj montaż na równym, poziomym podłożu, aby grill się nie przechylił.
- Nie używaj siły.
- Najpierw przykręć śruby ręcznie, a po zakończeniu danego etapu montażu dobrze je dokręć. W przeciwnym razie może dojść do niechcianych napięć.
- Przykręć mocno każdą nakrętkę, a następnie dokręć ją o jedną czwartą obrotu. Nie dokręcaj zbyt mocno!

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ

PAMIĘTAJ!

- Przed podłączeniem butli gazowej zapoznaj się z rozdziałem „Zasady bezpieczeństwa” i „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz”.
- Wszystkie połączenia muszą być wolne od zabrudzeń i uszkodzeń.
- Butla gazowa nie może dotykać gorących części grilla ani być narażona na promieniowanie ciepłe.
- Wąż gazowy nie może być ściśnięty, skręcony ani zgięty, nie może również dotykać grilla.
- Po podłączeniu butli gazowej upewnij się, że wszystkie połączenia są szczelne (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”). Przykręć reduktor ciśnienia tylko siłą dłoni! Nie używaj narzędzi, by nie uszkodzić uszczelki zaworu, co zniweczyłoby szczelność instalacji.

Zakup reduktor ciśnienia i ewentualnie wąż gazowy, jeśli nie znajdują się one w zestawie z grillem. Zapoznaj się z przepisami krajowymi oraz zasadami zawartymi w rozdziale „Wymogi dotyczące komponentów przewodzących gaz” – „Reduktor ciśnienia” lub „Wąż gazowy”.

1. Ustaw zmontowany grill na zewnątrz na stabilnym, równym i poziomym podłożu. Zachowaj wymagany odstęp ze wszystkich stron. Wybierając miejsce ustawienia grilla, przestrzegaj zaleceń rozdziału „Zasady bezpieczeństwa”.
2. Wszystkie pokręta muszą być ustawione w pozycji wyłączonej (strzałka na pokręcie wskazuje w górę). Jeśli jest inaczej, naciśnij pokrętkę i przekręć je do pozycji wyłączonej.
3. Ustaw butlę gazową pionowo i stabilnie na podłożu obok grilla (ilustracja B). Zawór butli gazowej musi być zamknięty.
4. Upewnij się, że przestrzeń wokół grilla i butli gazowej jest swobodnie dostępna i nie znajdują się w niej żadne przedmioty.
5. Jeśli wąż gazowy nie został jeszcze podłączony do grilla, zamocuj jeden koniec węża gazowego do przyłącza gazu na grillu, a drugi – jeśli trzeba – do reduktora ciśnienia. Sposób zamocowania zależy od krajowych przepisów oraz od wykonania węża gazowego.
6. Podłącz reduktor ciśnienia zgodnie z jego instrukcją. Jeśli nie posiadasz instrukcji reduktora ciśnienia, poniżej znajdziesz kilka możliwych wariantów podłączenia. UWAGA: Ilustracje mogą nieznacznie odbiegać od stanu rzeczywistego.
7. Po podłączeniu butli gazowej przeprowadź kontrolę szczelności (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”).

Podłączanie reduktora ciśnienia

Reduktor ciśnienia z gwintem lewym

(ilustracja C)

1. Przykręć reduktor ciśnienia siłą dłoni do gwintu zaworu butli gazowej. Pamiętaj, że jest to gwint lewy, więc musisz kręcić w lewo.
2. Aby otworzyć przepływ gazu, co jest warunkiem uruchomienia grilla, przekręć zawór (a) butli gazowej w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Aby zamknąć zawór, przekręć go w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara.

Reduktor ciśnienia z kurkiem

(ilustracja D)

1. Ustaw kurek reduktora ciśnienia (b) w pozycji wyłączonej.
2. Wciśnij reduktor ciśnienia na zawór butli gazowej, aż się zatrzaśnie.
3. Aby otworzyć przepływ gazu, co jest warunkiem działania grilla, ustaw kurek w pozycji włączonej. Aby zatrzymać dopływ gazu, ustaw kurek w pozycji wyłączonej.

Reduktor ciśnienia z mankietem

(ilustracja E)

1. Ustaw kurek reduktora ciśnienia (b) w pozycji wyłączonej.
2. Przesuń mankiet reduktora ciśnienia w górę i przytrzymaj go.
3. Wciśnij reduktor ciśnienia na zawór butli gazowej, a następnie przesuń mankiet w dół, by zamknąć połączenie.
4. Jeśli reduktor ciśnienia się nie zatrzaśnie, powtórz czynność.
5. Aby otworzyć przepływ gazu, co jest warunkiem działania grilla, ustaw kurek w pozycji włączonej. Aby zatrzymać dopływ gazu, ustaw kurek w pozycji wyłączonej.

Odlączenie reduktora ciśnienia

1. Upewnij się, że zawór butli gazowej lub reduktora ciśnienia jest zamknięty.
2. Odkręć pokrętkę grilla, by reszta gazu wydostała się z systemu.
3. Aby odłączyć reduktor ciśnienia, wykonaj wszystkie czynności montażowe w odwrotnej kolejności.

KONTROLA SZCZELNOŚCI

PAMIĘTAJ!



Nigdy nie używaj płomienia do znalezienia miejsca ulatniania się gazu! Przed przystąpieniem do kontroli upewnij się, że w pobliżu nie ma płomieni ani nie dojdzie do powstania iskier. Iskry i płomienie mogą spowodować wybuch prowadzący do ciężkich lub nawet śmiertelnych obrażeń albo strat rzeczowych.

Po pierwszym podłączeniu i po każdej wymianie butli gazowej, a także po okresie dłuższego nieużywania grilla, należy sprawdzić szczelność wszystkich komponentów przewodzących gaz, aby wykluczyć ulatnianie się gazu z któregośkolwiek połączenia.

Wykonaj kontrolę szczelności zgodnie z instrukcją reduktora ciśnienia. W przeciwnym razie kup w sklepie specjalistycznym preparat do wykrywania nieszczelności i postępuj zgodnie z instrukcją jego producenta. **Słuchowa kontrola szczelności nie jest niezawodna!**

UŻYTKOWANIE

Uruchamianie grilla

PAMIĘTAJ!

- Przed pierwszym użyciem wypal grill wraz z rusztami grilla i wszystkimi akcesoriami mającymi kontakt z żywnością, aby usunąć ewentualne pozostałości produkcyjne. W tym celu rozgrzewaj grill w najwyższej temperaturze przy zamkniętej pokrywie przez przynajmniej 20 minut. Po ostudzeniu wyczyść akcesoria. Zapoznaj się także z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja”.
- Używaj grilla wyłącznie wtedy, gdy wszystkie części znajdują się w przewidzianym dla nich miejscu, a grill został prawidłowo zmontowany, zgodnie z etapami montażu opisanymi w niniejszej instrukcji montażu i obsługi.
- Przed każdym włączeniem grilla upewnij się, że jest on sprawny i został prawidłowo ustawiony. Wybierając miejsce ustawienia grilla, przestrzegaj zaleceń rozdziału „Zasady bezpieczeństwa”.
- Przed każdym użyciem upewnij się, że butla gazowa i reduktor ciśnienia są prawidłowo podłączone, a wszystkie części przewodzące gaz są szczelne (zobacz rozdziały „Podłączanie butli gazowej” i „Kontrola szczelności”).
- Przed każdym użyciem sprawdź, czy na grillu nie ma pozostałości tłuszczu. Usuń nadmiar tłuszczu oraz opróżnij i wyczyść wszystkie części systemu zbierającego tłuszcz, aby nie dopu-

ścić do zapalenia się tłuszczu (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

- Nie wykładaj systemu zbierającego tłuszcz ani komory grilla folią aluminiową lub inną.
 - Podczas rozpalamia grilla pokrywa musi być otwarta. Zapalaj każdy palnik osobno.
 - Gdy zapalasz płomień, nie nachylaj się nad powierzchnią grillowania, ponieważ w razie nagromadzenia gazu w komorze grilla może dojść do wybuchu.
 - Jeśli płomień zgaśnie lub palnik się nie zapali, ustaw odpowiednie pokrętło w pozycji wyłączonej. Przed ponowną próbą odczekaj 2 – 5 minut, aby gaz zdążył się rozproszyć w powietrzu. W przeciwnym razie może dojść do wybuchu.
 - Nigdy nie polewaj gorącego grilla wodą – grozi to poparzeniem.
1. Otwórz pokrywę.
 2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji wyłączonej (strzałka na pokrętle wskazuje w górę). Jeśli jest inaczej, naciśnij pokrętło i przekręć je do pozycji wyłączonej.
 3. Otwórz dopływ gazu z butli gazowej.
 4. Każdy palnik jest wyposażony w osobny system zapalania, a zatem palniki można zapalać osobno: naciśnij pokrętło wybranego palnika i przekręć je do pozycji **Max** (moc maksymalna) (ilustracja F). Aktywuje się dopływ gazu. Dodatkowo naciśnij przycisk zapalacza. Zostanie wytworzona iskra.
 5. Sprawdź, czy palnik się zapalił: przyjrzyj się ostrożnie, czy z palnika wydobywa się płomień. Jeśli palnik się nie zapalił, ustaw pokrętło w pozycji wyłączonej, spróbuj ponownie.

i W przypadku zapalacza piezoelektrycznego puść pokrętło dopiero kilka sekund po zapaleniu palnika, aby płomień nie zgasł.

6. W ten sam sposób zapal pozostałe palniki.

Grillowanie

PAMIĘTAJ!

- Po otwarciu pokrywy z urządzenia może wydostać się gorąca para. Dlatego trzymaj głowę i ręce z dala od strefy narażenia. Istnieje niebezpieczeństwo poparzenia.
 - Nie ogrzewaj zamkniętych pojemników z żywnością, ponieważ zwiększone ciśnienie może spowodować eksplozję pojemnika.
 - Używaj akcesoriów do grillowania z długimi, odpornymi na wysoką temperaturę uchwytyami.
1. Po zapaleniu palników rozgrzej grill: zamknij pokrywę i odczekaj, aż termometr w pokrywie wskaże żądaną temperaturę. Po rozgrzaniu grilla możesz zgasić niepotrzebne palniki. W tym celu ustaw odpowiednie pokrętła w pozycji wyłączonej.
 2. Otwórz pokrywę i połóż produkty spożywcze na ruszcie grilla lub innym akcesorium, którego używasz.
 3. Jeśli chcesz uzyskać w komorze grilla wysoką temperaturę, by usmażyć produkty bardziej równomiernie ze wszystkich stron, zamknij pokrywę.
 4. W razie potrzeby zmniejsz moc palnika, przekręcając pokrętło w stronę pozycji **Min** (najniższa moc).
 5. Gdy grillowany produkt odpowiednio się zarumieni, odwróć go na drugą stronę szczypcami do grilla.

Wyłączanie grilla

1. Zamknij dopływ gazu z butli gazowej.
2. Ustaw wszystkie pokrętła w pozycji wyłączonej.
3. Przed przemieszczeniem grilla odczekaj, aż ostygnie.

4. Gdy grill ostygnie, wyczyść go (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”). Nagromadzenie się zbyt wielu resztek produktów spożywczych i tłuszczu grozi wyrzutem płonącego tłuszczu.

RADY DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

1. Zanim rozpoczniesz grillowanie, **przygotuj wszystkie** potrzebne akcesoria. Podczas grillowania ważne jest skupienie uwagi na grillu i smażonych potrawach, w czym przeszkadza ciągłe chodzenie do kuchni.
2. Mięso układane na ruszt powinno mieć **temperaturę pokojową**, aby dobrze i równomiernie się usmażyło.
3. Używaj **czystych rusztów grilla**. Jeśli ruszt grilla jest zabrudzony, smażony produkt będzie przywierał do resztek jedzenia.
4. Produkty pokryte **cienną warstwą oleju** bardziej równomiernie się rumienią oraz mniej przywierają do rusztu grilla.
5. Przed przystąpieniem do grillowania **posmaruj żeliwne ruszty olejem**, wówczas produkty nie będą do nich przywierały.
6. **Rozgrzej grill** przy zamkniętej pokrywie, aby produkty nie przywierały do rusztu grilla oraz możliwe było intensywne przypiekanie. Ponadto w ten sposób wypalisz ewentualne pozostałości z poprzedniego grillowania. Wcześniejsze rozgrzanie grilla jest zalecane także wtedy, gdy chcesz używać średniego lub niskiego poziomu temperatury.
7. Nie kładź na ruszcie grilla **zbyt wielu produktów**. Pozostaw odpowiednią ilość miejsca między kawałkami, aby móc je wygodnie chwycić i przełożyć.
8. Jeśli stosujesz **marynatę, sos lub glazurę o dużej zawartości cukru** lub innych łatwopalnych składników, posmaruj mięso **dopiero na 10 – 15 minut** przed zakończeniem grillowania.
9. Zalecamy grillowanie przy **zamkniętej pokrywie**. Wówczas ryzyko powstania wysokich płomieni jest mniejsze, a grillowane produkty smażą się szybciej i bardziej równomiernie. Nie otwieraj pokrywy zbyt często, by sprawdzić stan grillowanych produktów, ponieważ spowoduje to dopływ zbyt dużej ilości powietrza oraz utratę ciepła i wydostawanie się dymu.
10. Aby stek uzyskał idealne przyrumienione prażki i chrupiącą skórkę, **nie należy go zbyt często odwracać na drugą stronę**. W większości przypadków wystarczy odwrócić produkt tylko raz – w momencie, gdy już uzyska pożądaną kolor. Dzięki temu nie ma potrzeby zbyt częstego otwierania pokrywy.
11. Upieczone produkty możesz odłożyć na **kratkę do podgrzewania**, aby nie ostygły podczas grillowania następnej porcji. Pamiętaj, że w produktach tych proces pieczenia nadal trwa. Dodatkowo na kratce do podgrzewania możesz podgrzewać bułki do burgerów lub delikatnie przyrządzać warzywa, owoce morza itp., podczas gdy na ruszcie grilla w wysokiej temperaturze smażysz się np. mięso.

Grillowanie bezpośrednie vs. pośrednie

Grillowanie bezpośrednie

To klasyczny wariant grillowania, w którym smażony produkt znajduje się bezpośrednio nad palnikiem. Temperatura jest w związku z tym odpowiednio wysoka. Dlatego metoda ta nadaje się do produktów wymagających krótszego pieczenia, maksymalnie przez 30 minut, np. do krótko lecz intensywnie przypiekanych hamburgerów lub steków. Wówczas powstaje smaczna chrupiąca skórka, natomiast wnętrze pozostaje soczyste.

Grillowanie pośrednie

W tym wariantie palnik znajdujący się pod pieczonym produktem jest wyłączony, a źródłem temperatury jest palnik obok. Pokrywa jest zamknięta, aby nie tracić temperatury. Tę metodę polecamy do produktów wymagających dłuższej obróbki termicznej, takich

jak żeberka, szarpana wieprzowina lub drób w całości. W ten sposób można przyrządzać także ryby i warzywa.

Możesz także użyć kombinacji obu metod, najpierw intensywnie przypiekając produkt, a potem piekąc go delikatnie w niższej temperaturze.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

PAMIĘTAJ!

- Przed rozpoczęciem czyszczenia odczekaj, aż wszystkie części ostygną, aby nie były gorące i można było ich dotknąć.
- Zawór reduktora ciśnienia nie nadaje się do czyszczenia! Zawiera on delikatne komponenty, które mogą ulec uszkodzeniu nawet po lekkim dotknięciu przez inne przedmioty. Nigdy nie zanurzaj reduktora ciśnienia w wodzie.
- System gazowy może być czyszczony wyłącznie przez wykwalifikowanego pracownika. Nigdy nie rozkładaj zespołu pokrętła na części.
- Do wnętrza palnika nie może dostać się żadna ciecz!
- Nie zanurzaj grilla w wodzie ani nie oblewaj go wodą z węża. Do komponentów przewodzących gaz oraz elektrycznych nie może dostać się żadna ciecz.
- Przed czyszczeniem obudowy grilla odłącz butlę gazową.
- Nigdy nie polewaj gorących części zimną wodą. Grozi to oparzeniem oraz uszkodzeniem materiałów.
- Nigdy nie używaj spirytusu ani innych łatwopalnych lub żrących środków czyszczących.
- Akcesoria zawarte w zestawie nie są przeznaczone do czyszczenia w zmywarce.
- Wszystkie części, które mają być używane lub mają zostać schowane, muszą być suche.

Utrzymuj grill w czystości, aby długo Ci służył. Zaniedbanie regularnego czyszczenia i konserwacji grilla może prowadzić z biegiem czasu do spadku jego mocy. Niska temperatura oraz nierównomierny rozkład ciepła to oznaki, że należy wyczyścić komponenty przewodzące gaz. Zanieczyszczenie rusztu grilla resztkami jedzenia powoduje przywieranie grillowanych produktów. Nagromadzenia tłuszczu mogą doprowadzić do wyrzutu płonącego tłuszczu.

Czyszczenie systemu zbierającego tłuszcz (po każdym użyciu)

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących.**
 - Opróżnij i wyczyść wszystkie elementy systemu zbierającego tłuszcz (blachę na tłuszcz, rondel zbierający tłuszcz lub tacę zbierającą tłuszcz) przed lub po każdym użyciu grilla. Wyczyść wszystkie części ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką. Czyszczenie jest najłatwiejsze po grillowaniu, gdy części są jeszcze letnie (nie gorące!).

Czyszczenie rusztów grilla i płyty grillowej z żeliwa (po każdym użyciu)

Płytę grillową wyczyścisz tak samo jak ruszt grilla:

1. Pozostaw ruszt grilla założony w grillu i usuń grubsze zabrudzenia szczotką do czyszczenia rusztu grilla lub szpatułką.
2. Resztki, których nie da się usunąć, wypal w następujący sposób: włóż najwyższą temperaturę grilla (przynajmniej 300°C) na ok. 30 minut i zamknij pokrywę.
3. Następnie odczekaj, aż ruszt grilla ostygnie, by można było go dotknąć, i usuń resztki szczotką. Następnie możesz wytrzeć go do czysta wilgotnym ręcznikiem papierowym.
4. Czysty ruszt grilla warto nasmarować olejem roślinnym – dla pielęgnacji oraz w ramach przygotowania do następnego użycia.

Czyszczenie emaliowanych rusztów grilla, kratk do podgrzewania, pokryw palników i innych części emaliowanych

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących ani metalowych szczotek.**
 - Ruszty grilla i kratki do podgrzewania czyść po każdym użyciu, a pozostałe komponenty – gdy zajdzie taka potrzeba.
 - Grubsze zanieczyszczenia zeskrob plastikową szpatułką lub namocz je w ciepłej wodzie.
 - Następnie wyczyść ciepłą wodą z dodatkiem płynu do mycia naczyń oraz gąbką lub miękką szmatką.

Czyszczenie systemu rusztów ze stali nierdzewnej (po każdym użyciu)

- Ruszty ze stali nierdzewnej wyczyść ciepłą wodą, płynem do mycia naczyń i gąbką lub nierdzewnym czyszcikiem do mycia garnków.

Czyszczenie komory grilla (w razie potrzeby)

Podczas grillowania z rozgrzanego tłuszczu oraz dymu uwalnia się węgiel, który osadza się w komorze grilla.

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących.**
 1. Usuń wszystkie pozostałości jedzenia i tłuszczu z całej komory grilla. Możesz użyć do tego np. plastikowej szpatułki.
 2. Następnie wytrzyj wszystkie powierzchnie do czysta miękką szmatką. Uporczywe zabrudzenia możesz zmyć ciepłą wodą, środkiem do mycia naczyń i gąbką, a następnie wytrzeć do sucha nieszorującą ściereczką.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznych (w razie potrzeby)

Powierzchnie zewnętrzne grilla są wykonane z równych materiałów. Dlatego polecamy różne metody czyszczenia zależnie od rodzaju powierzchni.

Powierzchnie ze stali nierdzewnej

- Używaj nieszorującego środka do czyszczenia stali nierdzewnej zgodnie z instrukcją producenta. **Nie używaj szorujących past czyszczących!**
- Poza tym możesz zczyścić powierzchnie ciepłą wodą, domowym środkiem do czyszczenia i gąbką. Na koniec wypłucz powierzchnie czystą wodą i wytrzyj do sucha miękką ściereczką.



Jeśli grill jest używany w szczególnie surowych warunkach, należy częściej zczyścić powierzchnie zewnętrzne. W warunkach dużego stężenia związków chloru i siarki, szczególnie w regionach nadmorskich, nawet stal nierdzewna może korodować lub pokryć się plamami. Powstawaniu plam sprzyjają: słona woda, kwaśne deszcze, bliskość basenów lub jacuzzi oraz inne skrajne warunki charakteryzujące się wysoką temperaturą i wilgotnym powietrzem. Plamy takie są niekiedy mylone z rdzą. Można je łatwo usunąć oraz zapobiec ich powstawaniu: zmyj plamy ciepłą wodą i domowym środkiem do czyszczenia, następnie wypłucz powierzchnię czystą wodą i wytrzyj do sucha. Aby nie dopuścić do powstawania plam, co 3 – 4 tygodnie wyczyść wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej wodą z kranu oraz środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Powierzchnie lakierowane lub emaliowane oraz części z tworzywa sztucznego

- **Nie używaj szorujących środków czyszczących.**
 - Do czyszczenia użyj wyłącznie ciepłej wody z dodatkiem domowego środka czyszczącego oraz ręcznika do naczyń lub miękkiej ściereczki. Wyczyść powierzchnię, opłucz ją i wytrzyj do sucha.

Czyszczenie komponentów przewodzących gaz (w razie potrzeby)

Komponenty przewodzące gaz mogą być zatkane i wymagają czyszczenia, gdy

- w powietrzu czuć zapach gazu, a płomień palnika jest bardzo żółty i słaby.
- urządzenie nie osiąga żądanej temperatury.
- palnik grzeje nierównomiernie lub płomień migocze.

Wykonaj następujące czynności:

- Całą zewnętrzną powierzchnię palników wyczyść czystą drucianą szczotką, aby usunąć brud i resztki jedzenia. **Uważaj, by nie zagiąć ani nie uszkodzić elektrody zapalającej.** Ostrożnie wyszczotkuj przestrzeń wokół elektrody zapalającej.
- Usuń ewentualne zanieczyszczenia z dysz wylotowych gazu, otworów wlotowych powietrza i dysz Venturiego każdego palnika. W razie potrzeby wyczyść je np. wyciorem do fajki lub sprężonym powietrzem.
- Przyłącze gazu i złączki węży gazowego możesz w razie potrzeby wyczyścić miękkim pędzelkiem.

Czynności konserwacyjne

PAMIĘTAJ!

- Dysze mogą być wymieniane wyłącznie przez wykwalifikowanego personel.

Regularnie czyszczony grill nie wymaga konserwacji. Mimo to w regularnych odstępach czasu należy przeprowadzać jego kontrolę. Częstotliwość kontroli zależy od częstości używania grilla oraz oddziałujących na niego warunków otoczenia.

- Sprawdź, czy wszystkie części grilla są zamontowane (kontrola wzrokowa).
- Sprawdź, czy wszystkie połączenia są dobrze przykręcone. W razie potrzeby dokręć je.
- Kontrola systemu gazowego jest niezbędna za każdym razem przed podłączeniem butli gazowej (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”).
- Wąż gazowy należy wymienić, jeśli pojawią się na nim przetarcia lub uszkodzenia, lub w razie przekroczenia terminu ważności (zobacz rozdział „Dane techniczne”).

PRZECHOWYWANIE

PAMIĘTAJ!

- Chroń grill przed silnymi wiatrami, mrozem, długotrwałą wilgocią, deszczem, śniegiem, gradem i innymi czynnikami atmosferycznymi.
- Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, odłącz butlę gazową i przechowuj ją zgodnie z zaleceniami (zobacz rozdział „Zasady bezpieczeństwa” – „Niebezpieczeństwa związane z butlami gazowymi”).

- Przechowuj grill na zewnątrz, w suchym miejscu. Przykryj grill (pokrowcem ochronnym), by zabezpieczyć go przed wilgocią, kurzem, owadami lub pajakami, które mogą wejść pod obudowę i się pod nią zagnieździć.
- Wyczyść grill, zanim przykryjesz go pokrowcem (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).
- Jeśli chcesz przechowywać grill w budynku, musisz odłączyć go od butli gazowej. Zamknij butlę prawidłowo odpowiednią nakrętką i osłoną (zależnie od modelu) i przechowuj ją na zewnątrz powyżej poziomu gruntu (tzn. nie w dołach lub wgłębieniach w ziemi), w miejscu o dobrej wentylacji.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Jeśli mimo zachowania dbałości i właściwej pielęgnacji grilla dojdzie do usterki, niniejszy rozdział może pomóc w jej usunięciu. Jeżeli wykonanie opisanych niżej czynności nie przyniesie skutku, skontaktuj się z działem obsługi klienta (zobacz okładkę niniejszej instrukcja montażu i obsługi).



Nie próbuj samodzielnie naprawiać systemu gazowego!

Zapach gazu

Nieszczelność systemu gazowego.

1. Natychmiast zamknij butlę gazową.
2. Dokręć wszystkie połączenia śrubowe w systemie gazowym.
3. Sprawdź, czy wszystkie części przewodzące gaz są wolne od wewnętrznych uszkodzeń; wymień zużyte elementy na oryginalne części zamienne.
4. Sprawdź szczelność (zobacz rozdział „Kontrola szczelności”).

Palnik się nie zapala.

Butla gazowa jest wyczerpana.

- Wymień butlę gazową.

Palnik jest zatkany.

- Wyczyść go zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja” – „Czyszczenie komponentów przewodzących gaz (w razie potrzeby)”.

W przypadku palnika bocznego: Przewód zapłonowy nie jest podłączony do zapalacza.

- Kontrola wzrokowa. Jeśli trzeba, podłącz przewód zapłonowy.

Zatkana jest dysza nastawnika (za osłoną frontu).

- Zleć specjalście wyczyszczenie grilla.

Zapalacz jest uszkodzony.

- Zleć specjalście kontrolę i naprawę lub wymianę zapalacza.

Urządzenie nie osiąga żądanej temperatury. Płomień jest wąty, mocno migocze lub płonie nieregularnie. Poszczególne palniki nie zapalają się.

Butla gazowa jest (prawie) wyczerpana.

- Wymień butlę gazową.

Palniki są zatkane.

- Wyczyść je zgodnie z rozdziałem „Czyszczenie i konserwacja” – „Czyszczenie komponentów przewodzących gaz (w razie potrzeby)”.

Wąż gazowy jest zgięty.

- Wyprostuj wąż gazowy.

Zatkana jest dysza nastawnika (za osłoną frontu).

- Zleć specjalście wyczyszczenie grilla.

Zbyt duże płomienie

Produkty spożywcze są zbyt tłuste.

- Usuń nadmiar tłuszczu, połóż mięso na misie grillowej lub zredukuj temperaturę.

Grill jest zabrudzony.

- Wyczyść grill (zobacz rozdział „Czyszczenie i konserwacja”).

DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE

My, firma LANDMANN Germany GmbH, oświadczamy, że urządzenie gazowe opisane w niniejszym dokumencie jest zgodne z rozporządzeniem (UE) 2016/426.

Zgodność potwierdzono w wyniku przeprowadzonego badania typu na podstawie EN 498:2012.

Badanie typu przeprowadziła notyfikowana jednostka

IMQ ISTITUTO ITALIANO (Italy).

Numer identyfikacyjny urządzenia: **51CP4447**

Dalszych informacji udziela nasz dział obsługi klienta.

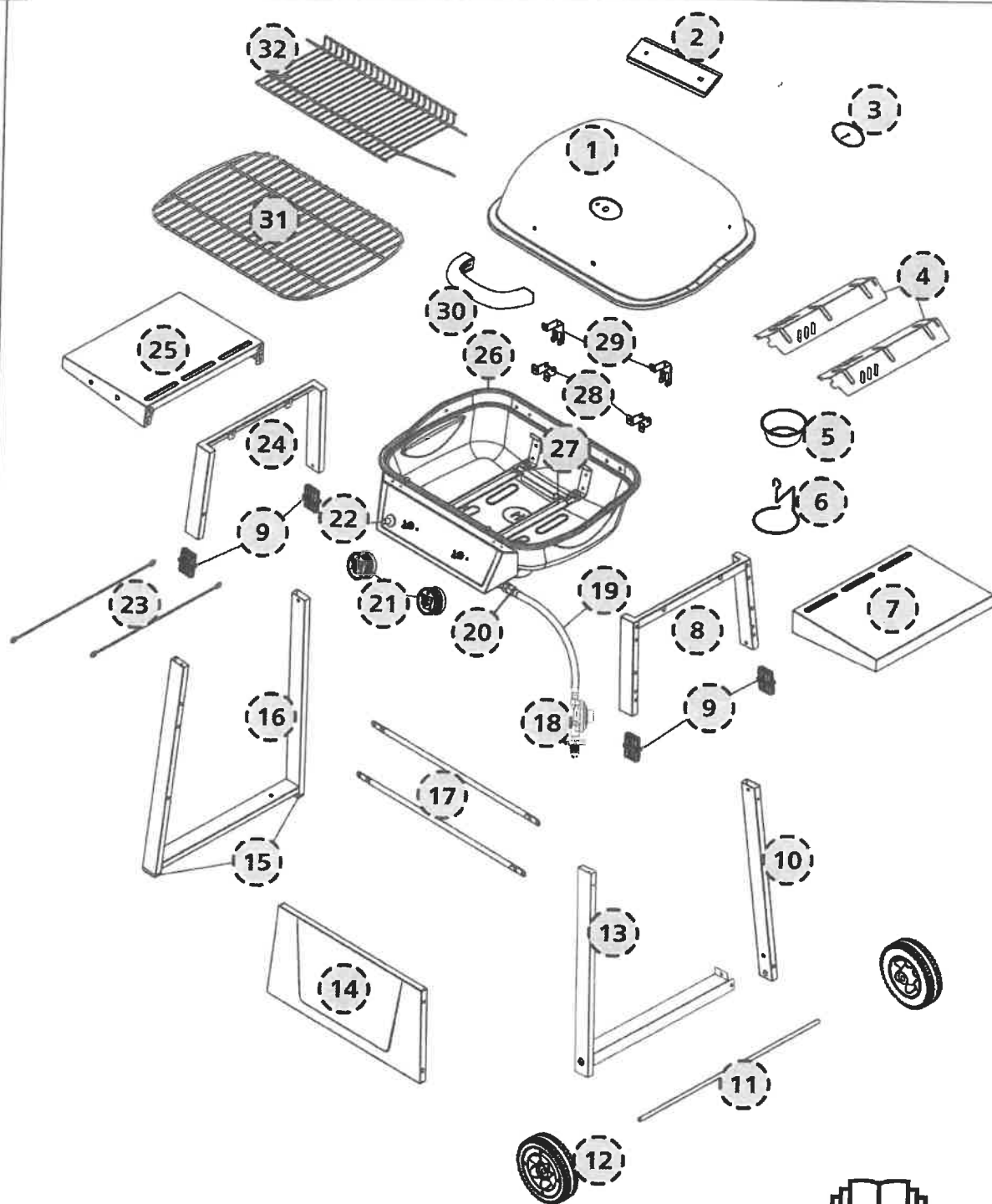
USUWANIE ZUŻYTEGO SPRZĘTU

Aby usunąć grill, rozłóż go na części i oddaj metale oraz tworzywa sztuczne do recyklingu.



Opakowanie usuń w sposób nieobciążający środowiska naturalnego, oddając je do punktu zbiórki surowców wtórnych.

A



A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O
ST4.8x10 8x	M5x14 27x	M6x14 2x	Ø18 2x	M5x16 8x	M5 8x	M10 2x	Ø6.4 2x	Ø5.4 12x	Ø6.4 2x	M6x15 2x	Ø5.4 12x	Ø6.4 2x	Ø6x30 2x	Ø1.4x30 2x