

Instrukcja obsługi

GAZOWY GRILL OGRODOWY

User Manual

GAS BARBECUE GRILL

PL

EN

SilverFlame



SPIS TREŚCI

Zasady bezpieczeństwa	4
Budowa urządzenia	6
Montaż	7
Testowanie szczelności	17
Podłączanie gazu	17
Przed użyciem grilla	18
Rozpalanie	19
Wskazówki dotyczące grillowania	20
Czyszczenie i konserwacja	21
Rozwiązywanie najczęstszych problemów	22
Specyfikacja techniczna	23
Recykling	23

Dziękujemy za wybór naszego produktu.
Przed pierwszym użyciem należy zapoznać się z niniejszą instrukcją,
a następnie zachować ją na przyszłość.

Zobacz najnowszą wersję instrukcji na www.warmtec.pl



www.warmtec.pl

ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

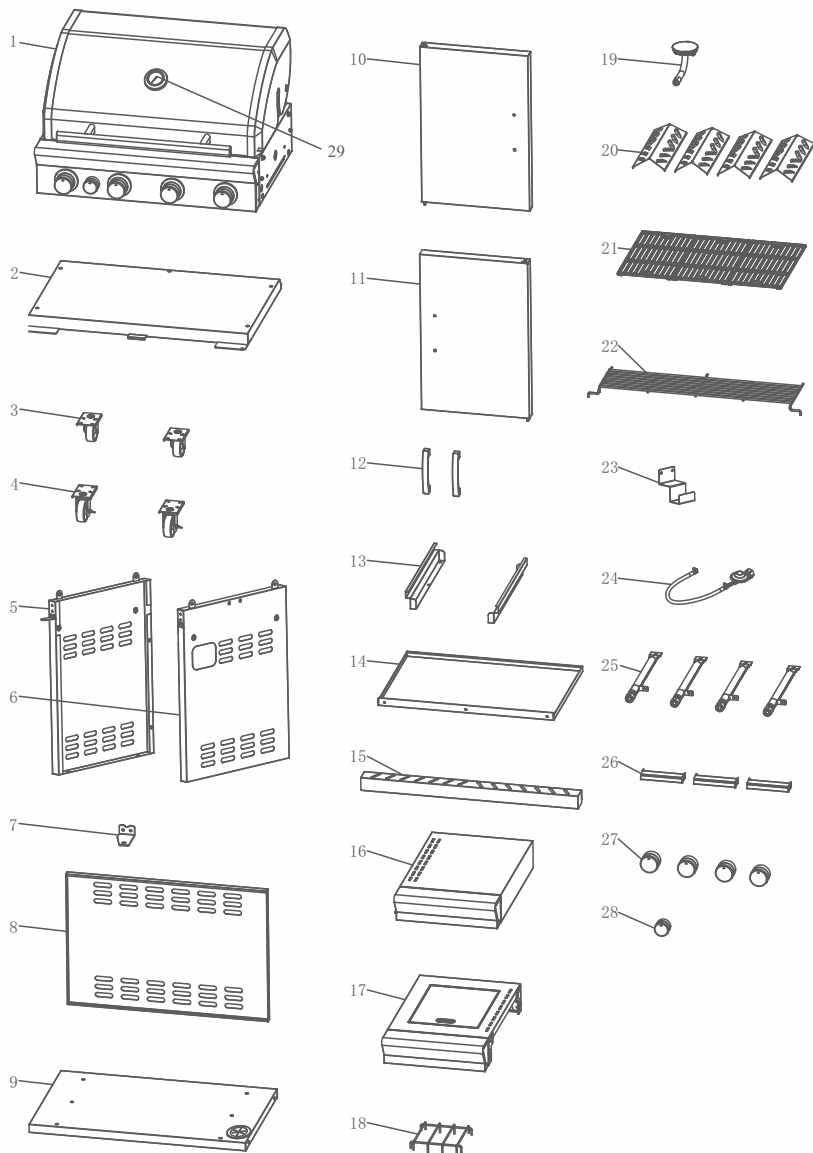
UWAGA!

Przed przystąpieniem do instalacji i eksploatacji urządzenia, należy zapoznać się z instrukcją obsługi. W związku z ciągle trwającymi pracami w celu poprawy jakości wyrobu, do projektu produktu mogą zostać wprowadzone zmiany, nieuwzględnione w niniejszej instrukcji, jednak nie pogarszające właściwości użytkowych produktu. Najnowsza wersja instrukcji, uwzględniająca ewentualne zmiany, dostępna jest na www.warmtec.pl.

- Korzystaj z urządzenia zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Instrukcja ta opisuje możliwie jak największą liczbę zdarzeń, które użytkownik może napotykać podczas korzystania z urządzenia. Pamiętaj, że również odpowiadasz za bezpieczeństwo osób znajdujących się w pobliżu urządzenia.
- Przed użyciem zapoznaj się z instrukcją rozpalania zamieszczoną na panelu sterowania urządzenia.
- To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz i nie może być w pomieszczeniach zamkniętych. Nie używaj go poniżej poziomu gruntu, ponieważ gaz może się gromadzić i stwarzać ryzyko wybuchu. Nagromadzenie gazów może także prowadzić do niedoboru tlenu.
- Przed użyciem należy złożyć urządzenie zgodnie z instrukcją obsługi.
- Zachowaj ostrożność podczas montażu, ponieważ niektóre części mogą być ostre.
- Nie używaj grilla, jeśli nie jest całkowicie złożony, a wszystkie części nie są prawidłowo zamocowane i dokręcone.
- Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne zagrożenie lub uszkodzenie urządzenia.
- Nieprawidłowe użytkowanie może skutkować unieważnieniem gwarancji producenta.
- Wprowadzenie modyfikacji do urządzenia lub ingerencja w jego konstrukcję skutkuje utratą gwarancji producenta.
- Elementy uszczelnione przez producenta nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.
- Producent nie odpowiada za szkody powstałe w wyniku niewłaściwego użytkowania.
- Przed użyciem upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są prawidłowo i solidnie zamontowane. Przeprowadź również test szczelności wszystkich przewodów i połączeń gazowych.
- Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku z gazem LPG.
- Nie przechowuj materiałów palnych w pobliżu grilla.
- Butla LPG, która nie jest podłączona do grilla, musi być przechowywana w odległości co najmniej 3 metrów od urządzenia.
- Nie używaj grilla w odległości mniejszej niż 150 cm od jakiegokolwiek łatwopalnej powierzchni lub konstrukcji.
- Nie przechowuj ani nie używaj benzyny ani innych łatwopalnych substancji w odległości mniejszej niż 8 metrów od urządzenia.
- Nie stosuj aerozoli w pobliżu grilla ani nie umieszczaj ich w jego bezpośrednim otoczeniu.
- Nigdy nie używaj węgla drzewnego ani płynów do rozpalania w tym grillu.
- Nigdy nie przemieszczaj grilla, gdy jest gorący lub zapalony.
- Nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru, gdy jest w użyciu. Nie przesuwaj urządzenia podczas pracy.
- Upewnij się, że grill stoi na równym i stabilnym podłożu przed rozpoczęciem użytkowania.
- Grill podczas pracy osiąga bardzo wysokie temperatury, które mogą spowodować poważne oparzenia – przed dotknięciem ostrożnie sprawdź temperaturę każdej powierzchni.
- Używaj ochronnych rękawic podczas dotykania gorących elementów.
- Dzieci, osoby wymagające nadzoru oraz zwierzęta trzymaj z dala od urządzenia.
- Podczas użytkowania grilla, osoby postronne powinny zachować bezpieczną odległość od urządzenia.

- Nie używaj grilla przy silnym wietrze.
- Zawsze otwieraj pokrywę grilla powoli i ostrożnie, ponieważ nagromadzone ciepło i para mogą spowodować poważne oparzenia.
- W przypadku wycucia zapachu gazu:
 - Natychmiast wyłącz dopływ gazu na butli.
 - Wyłącz zawory na panelu sterowania oraz zgaś wszelkie otwarte płomienie.
 - Jeśli zapach gazu się utrzymuje, niezwłocznie skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.
- Utrzymuj czystość komory zaworów, palników oraz kanałów wentylacyjnych grilla. Sprawdzaj urządzenie przed każdym użyciem.
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych w komorze na butlę.
- Przed każdym użyciem sprawdzaj, czy palnik nie jest zablokowany, szczególnie przez pająki i inne owady.
- Przed każdym użyciem czyść i sprawdzaj wąż. Jeśli zauważysz oznaki otarcia, zużycia, przecięć lub wycieków, wąż należy wymienić przed rozpoczęciem pracy. Nowy zestaw węża musi być zgodny ze specyfikacją producenta.
- Urządzenie musi być zasilane węžem zgodnym z normą EN, którego długość nie przekracza 1,5 m.
- Reduktor gazu musi być zgodny z normą EN16129 i spełniać lokalne przepisy (maksymalny przepływ 2,0 kg/h).
- Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że elastyczny wąż nie jest skręcony.
- Podczas wymiany butli gazowej upewnij się, że zawór butli oraz pokrętko sterujące grillem są w pozycji „WYŁ/OFF”. Wymieniaj butlę gazową w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł zapłonu (świeczek, papierosów itp.). Po wymianie sprawdź połączenie, używając specjalnego preparatu lub roztworu mydlanego.
- Używaj butli wypełnionej odpowiednim rodzajem gazu, zgodnie z danymi technicznymi. Butla powinna spełniać lokalne przepisy.
- Zawsze po zakończeniu użytkowania wyłącz dopływ gazu na butli.
- Wspornik palnika bocznego powinien mieć rozmiar od 180 do 220 mm.
- Pamiętaj o regularnym i dokładnym czyszczeniu urządzenia.

BUDOWA URZĄDZENIA



1. Palenisko - **1 szt.**
2. Dolna półka - **1 szt.**
3. Kółka - **2 szt.**
4. Kółka z hamulcem - **2 szt.**
5. Lewy panel boczny - **1 szt.**
6. Prawy panel boczny - **1 szt.**
7. Wspornik drzwi - **1 szt.**
8. Tylny panel - **1 szt.**
9. Panel górny - **1 szt.**
10. Lewe drzwi - **1 szt.**
11. Prawe drzwi - **1 szt.**
12. Uchwyty do drzwi - **2 szt.**
13. Wspornik tacy ociekowej - **2 szt.**
14. Taca ociekowa na tłuszcz - **1 szt.**
15. Przedni panel tacy ociekowej - **1 szt.**
16. Stolik - **1 szt.**
17. Półka na palnik boczny - **1 szt.**
18. Ruszt palnika bocznego - **1 szt.**
19. Palnik boczny - **1 szt.**
20. Aromatyz器 - **4 szt.**
21. Ruszt żeliwny - **3 szt.**
22. Ruszt do podgrzewania - **1 szt.**
23. Wieszak na butlę z gazem - **1 szt.**
24. Reduktor gazowy z wężem - **1 szt.**
25. Palnik główny - **4 szt.**
26. Element „Crossfire” - **3 szt.**
27. Duże pokrętko sterujące - **4 szt.**
28. Małe pokrętko sterujące - **1 szt.**
29. Termometr - **1 szt.**

MONTAŻ

Podczas montażu postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami krok po kroku. Zalecamy, aby montaż grilla odbywał się w dwie osoby, co pozwoli uniknąć samodzielnego podnoszenia ciężkich elementów.

1. Przed rozpoczęciem montażu upewnij się, że w opakowaniu są wszystkie potrzebne części. Porównaj je z listą zawartości opakowania oraz załączonym schematem budowy urządzenia. W przypadku brakujących lub uszkodzonych części, nie podejmuj próby montażu i skontaktuj się z działem obsługi klienta.
2. W celu ułatwienia pakowania taca na tłuszcz została odwrócona i umieszczona pod paleniskiem. Podczas montażu, po wyjęciu paleniska, wyjmij tackę na tłuszcz i zainstaluj ją we właściwy sposób, jak w kroku 7.

Narzędzia potrzebne do montażu grilla (niewchodzące w skład zestawu)



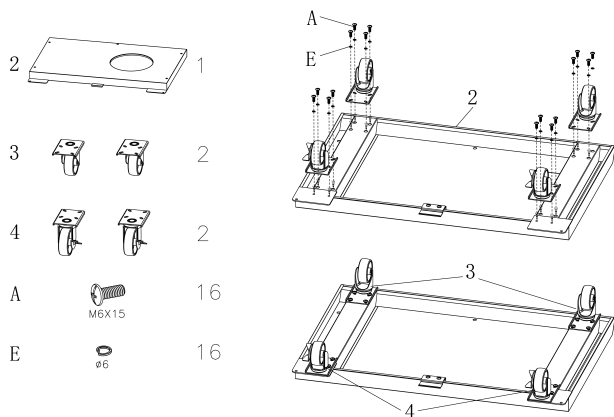
**Zachowaj ostrożność w przypadku używania elektronarzędzi.
Ich siła może uszkodzić śruby.**

Śruby i nakrętki dołączone do zestawu, potrzebne do montażu

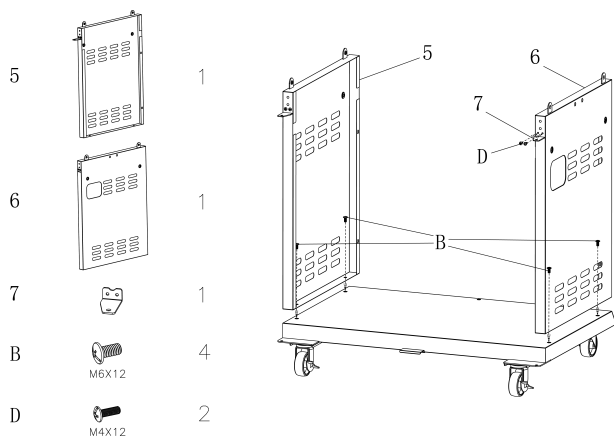


Etapy montażu

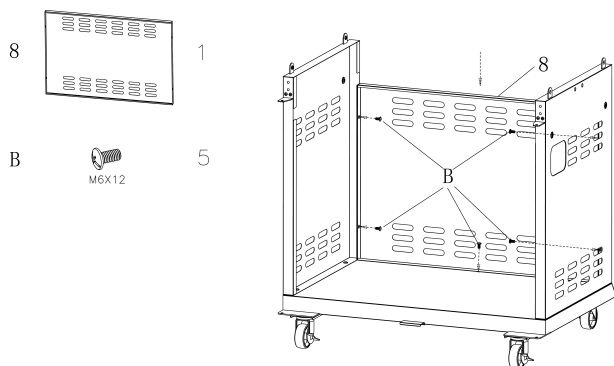
1. Przymocuj kółka do dolnej półki, używając 16 sztuk śrub A i 16 sztuk podkładek E.
2. Sprawdź, czy wszystkie elementy są zamocowane zgodnie z rysunkiem.



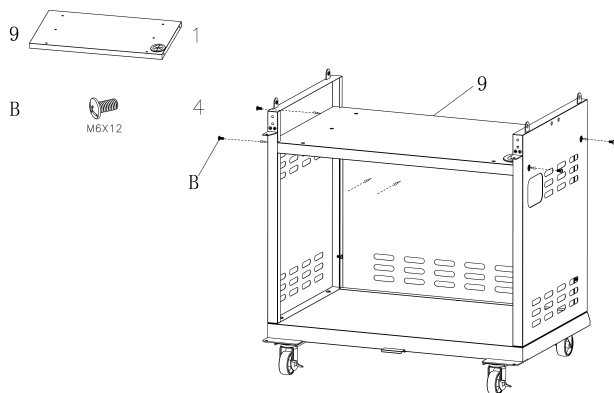
3. Przymocuj panele boczne do dolnej półki, używając 4 śrub B.
4. Umieść wsporniki drzwi przy bocznych panelach wózka.
5. Przykręć wsporniki drzwi do paneli, używając 2 śrub D.
6. Sprawdź, czy wszystkie elementy są zamocowane zgodnie z rysunkiem.



11. Przymocuj tylny panel do dolnej półki oraz paneli bocznych wózka, używając 5 śrub B.
12. Sprawdź, czy wszystkie elementy są zamocowane zgodnie z rysunkiem.



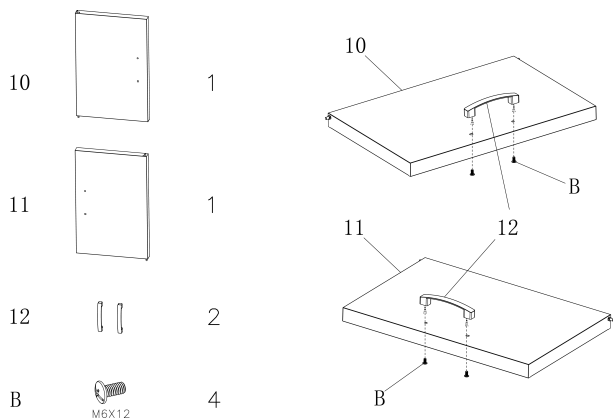
11. Przymocuj panel górny wózka do paneli bocznych za pomocą 4 śrub B
12. Sprawdź, czy wszystkie elementy są zamocowane zgodnie z rysunkiem.



13. Umieść uchwyty na drzwiach w odpowiednich miejscach.

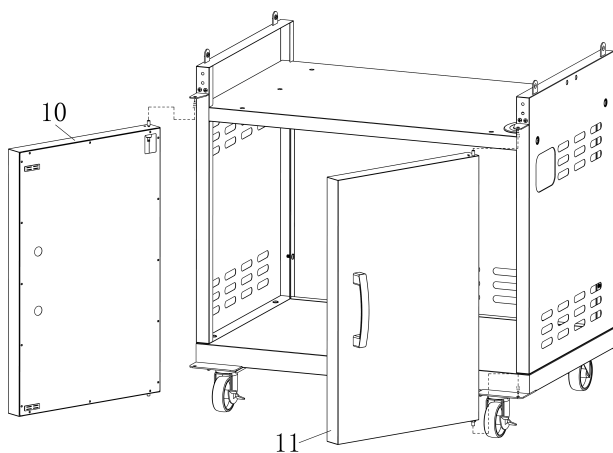
14. Przykręć uchwyty do drzwi, używając 4 śrub B.

15. Upewnij się, że uchwyty są prawidłowo zamocowane zgodnie z rysunkiem.

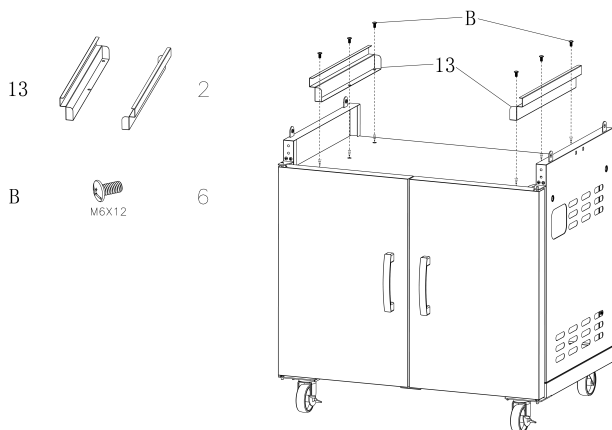


16. Zamontuj drzwi na wózku, przymocowując je do wsporników.

17. Sprawdź, czy drzwi otwierają się i zamykają prawidłowo.

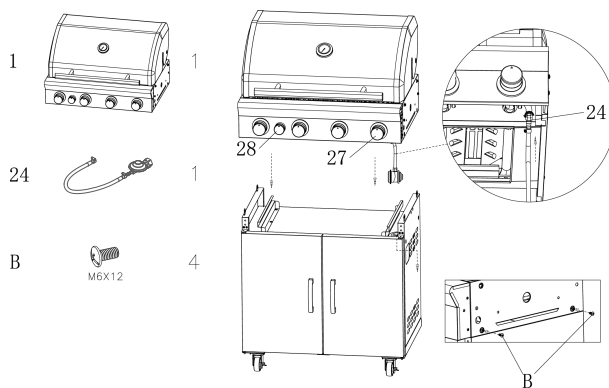


18. Umieść wsporniki na górnym panelu wózka w odpowiednim miejscu.
19. Przymocuj wsporniki do górnego panelu, używając 6 śrub B.
20. Upewnij się, że wsporniki są prawidłowo zamocowane zgodnie z rysunkiem.



21. Podłącz węz z reduktorem do złącza.
22. Przymocuj palenisko do wózka, używając 4 śrub B.

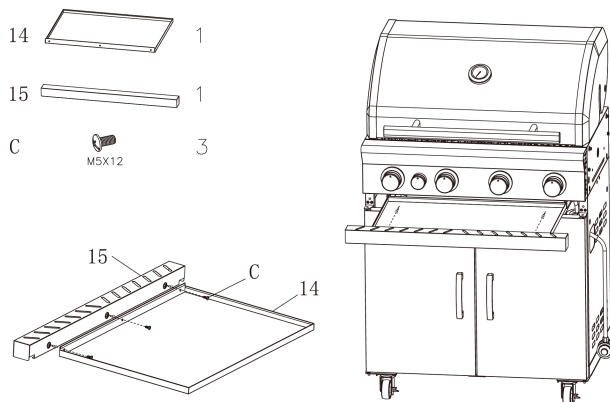
UWAGA: Po podłączeniu do źródła gazu przeprowadź próbę szczelności specjalnym preparatem lub wodą z mydłem!



23. Przymocuj tacę na tłuszcz do przedniego panelu, używając 3 śrub C.

24. Następnie załóż zespół tacy na tłuszcz na wspornik podtrzymujący.

25. Sprawdź, czy taca wysuwa się i wsuwa prawidłowo.



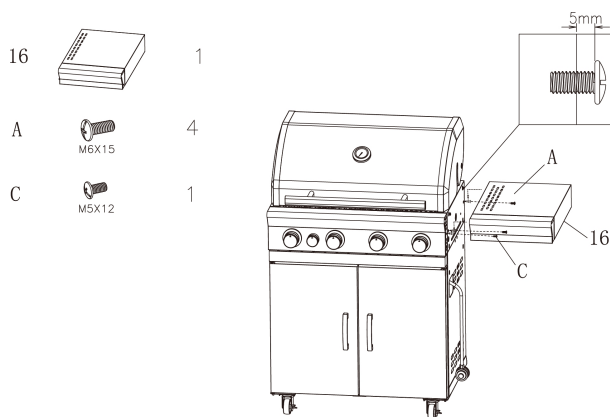
26. Przymocuj 2 śruby A do prawej strony paleniska, pozostawiając około 5 mm luzu.

27. Zamontuj półkę boczną, upewniając się, że wszystkie otwory pasują do gwintów.

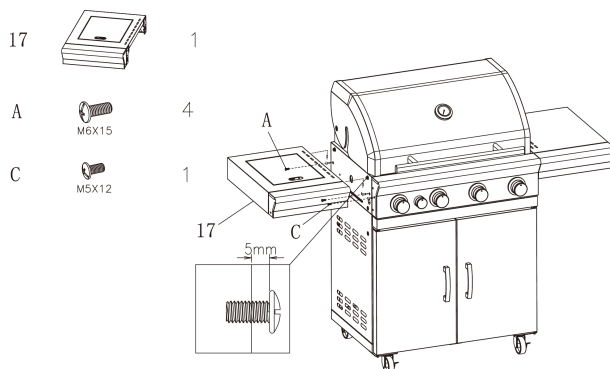
28. Mocno dokręć śruby łączące półkę boczną.

29. Przymocuj kolejne 2 śruby A w dolnej pozycji, mocno dokręcając.

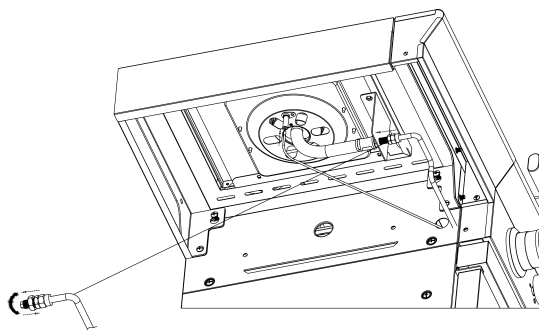
30. Połącz przedni panel półki bocznej z panelem sterowania, używając 1 śruby C.



31. Przymocuj 2 śruby A do lewej strony paleniska, pozostawiając około 5 mm luzu.
32. Zamontuj boczną półkę palnika, upewniając się, że wszystkie otwory w półce pasują do gwintów.
33. Mocno dokręć śruby łączące boczną półkę.
34. Przymocuj kolejne 2 śruby A w dolnej pozycji, mocno dokręcając.
35. Połącz przedni panel bocznej półki palnika z panelem sterowania, używając 1 śruby C.



36. Odkręć jedną nakrętkę na wtryskiwaczu palnika bocznego i wkręć ją na wąż palnika bocznego.
37. Podłącz wąż palnika bocznego do wtryskiwacza, i dokręć obie nakrętki.
38. Następnie podłącz przewód zapłonowy do sondy.
39. Upewnij się, że wszystkie połączenia są solidne



40. Otwórz pokrywę grilla.

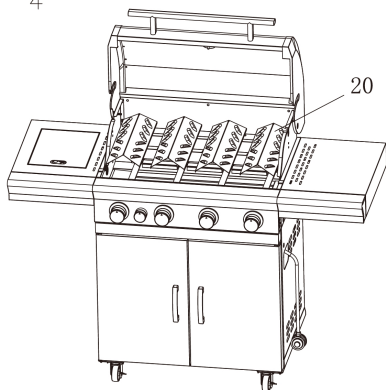
41. Umieść cztery aromatyzery w obudowie grilla.

42. Upewnij się, że aromatyzery są poprawnie osadzone, zgodnie z rysunkiem.

20



4



43. Otwórz pokrywę bocznego palnika.

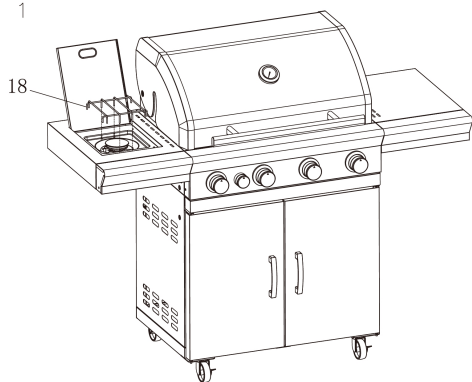
44. Umieść ruszt bocznego palnika na tacy.

45. Sprawdź, czy ruszt jest prawidłowo osadzony, zgodnie z rysunkiem.

18



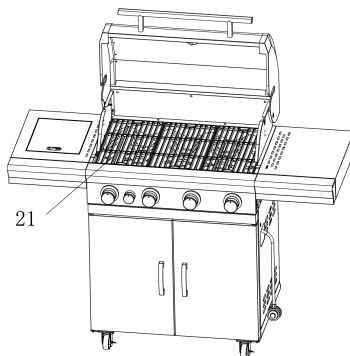
1



46. Umieść ruszty w obudowie grilla, upewniając się, że znajduje się nad aromatyzierami.
47. Sprawdź, czy ruszt jest prawidłowo zamontowany zgodnie z rysunkiem.

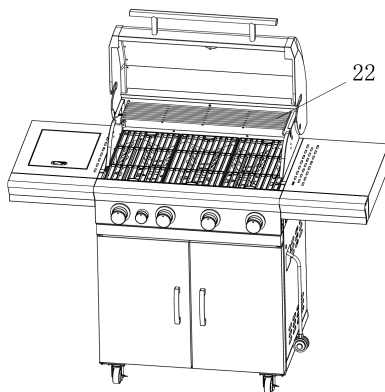
UWAGA: podczas korzystania z płyty do grilla zdejmij aromatyzery!

21  3



48. Umieść ruszt do podgrzewania na obudowie grilla, zgodnie z rysunkiem.

22  1



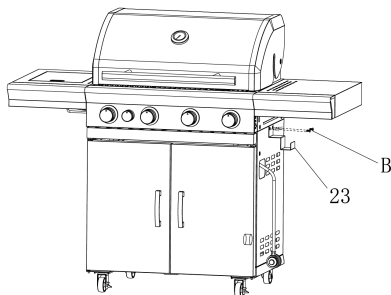
49. Umieścić wieszak na butlę z gazem po prawej stronie grilla w odpowiednim miejscu.

50. Przymocuj wieszak za pomocą 2 śrub B.

51. Sprawdź, czy wieszak jest solidnie zamocowany zgodnie z rysunkiem.

23  1

B  2
M6X12



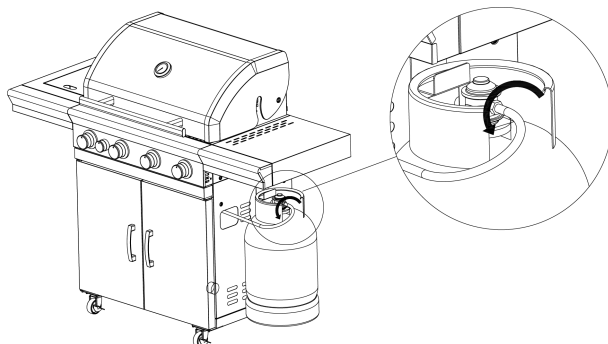
52. Zawieść butlę z gazem (niewchodzące w skład zestawu) na wieszaku na butlę.

53. Podłączyć reduktor do butli gazowej zgodnie z rysunkiem.

54. W razie potrzeby wymienić giętką rurkę zgodnie z krajowymi przepisami lub jej ważnością.

55. Upewnij się, że elastyczna rura przyłączeniowa jest prawidłowo umiejscowiona, aby uniknąć jej skręcenia.

Uwaga: po podłączeniu przeprowadź test szczelności, używając specjalnego preparatu lub wody z mydłem!



TESTOWANIE SZCZELNOŚCI



Przed użyciem grilla wszystkie połączenia muszą być sprawdzone pod kątem szczelności. Test szczelności musi być wykonywany co roku oraz po każdym wyjęciu lub wymianie butli z gazem. Próbę szczelności należy zawsze przeprowadzać na dobrze wentylowanej przestrzeni.



Nigdy nie używaj otwartego ognia do sprawdzania produktu pod kątem wycieku gazu.

Etapy testu szczelności

1. Przygotuj specjalny preparat lub mieszaninę/płyn (½ wody i ½ płynnego detergentu/mydła).
2. Podczas wykonywania testu szczelności, upewnij się, że w pobliżu nie ma źródeł ciepła ani papierosów.
3. Sprawdź, czy wszystkie elementy sterujące na grillu są ustawione w pozycji „WYŁ./OFF”.
4. Ustaw reduktor w pozycji „WYŁ./OFF” i podłącz go do butli z gazem.
5. Nałóż mieszaninę na wszystkie złącza i złącza na butli gazowej, reduktor, cały wąż i wszystkie zawory na grillu.
6. Odkręć zawór gazu na reduktorze i sprawdź dokładnie, czy nie ma pęcherzyków pojawiających się wszędzie tam, gdzie nałożono płyn.
7. Jeśli zauważysz pęcherzyki, wyłącz dopływ gazu i usuń nieszczelność. Przeprowadź nowy test szczelności. Nie używaj grilla bez upewnienia się, że nie ma żadnych nieszczelności.
8. Jeśli po wielokrotnych próbach naprawy nadal występuje wyciek gazu, skontaktuj się z serwisem producenta.

PODŁĄCZENIE GAZU

Wąż gumowy

1. Podłącz wąż gumowy do złącza po lewej stronie grilla. Nie dokręcaj zbyt mocno.
2. Nie stosuj żadnej taśmy uszczelniającej, pasty lub cieczy na połączeniu.
3. Podłącz reduktor do butli z gazem zgodnie z zaleceniami producenta reduktora oraz sprzedawcy butli.
4. Wąż używany dla tego urządzenia, nie może być dłuższy niż 150 cm.

Reduktor

1. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są ustawione w pozycji „WYŁ./OFF”.
2. Do stosowania w krajach skandynawskich zalecany jest gaz propan ale można używać również gazu butan. Należy jednak pamiętać, że gaz butan nie bardzo nadaje się do używania w niskich temperaturach.
3. Zamontuj reduktor i wąż. Postępuj zgodnie z instrukcją montażu dołączonej do zestawu z reduktorem.

Butla gazowa

1. Regularnie sprawdzaj wąż gumowy pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie używaj z uszkodzonym węzłem.
2. Używaj odpowiedniej butli z gazem, która będzie pasować do reduktora. Zalecane jest używanie butli gazowych o wadze 11 kg.

Można stosować następujące rodzaje gazów

I3B/P(37): Mieszanina propan-butan (LPG)



Nigdy nie przesuwaj grilla, gdy jest używany lub podłączony do butli gazowej.

PRZED UŻYCIEM GRILLA

Przygotowanie grilla

Aby zapobiec przywieraniu potraw do żeliwnych powierzchni, przed każdą sesją grillowania należy nałożyć cienką warstwę oleju kuchennego, najlepiej za pomocą pędzla.

Uwaga: Przed pierwszym grillowaniem konieczne jest wygrzanie powierzchni grzejnych:

1. Nałóż cienką warstwę oleju kuchennego na powierzchnię grzejną.
2. Rozpal grill i ustaw na mały ogień.
3. Pozostaw grill na 30 minut, aby elementy grzejne wygrzały się.

Po wygrzaniu grill jest gotowy do użytkowania.

Lokalizacja

1. Upewnij się, że grill jest umieszczony co najmniej 150 cm we wszystkich kierunkach od ścian domów, drzew, roślin i innych łatwopalnych materiałów lub cieczy kiedy jest używany.
2. Upewnij się, że grill jest umieszczony w dobrze wentylowanym miejscu.
3. Nie grilluj poniżej poziomu gruntu.
4. Zawsze blokuj koła, gdy korzystasz z grilla.

Kontrola końcowa

1. Sprawdź, czy wszystkie pokrętki sterujące pracują normalnie.
2. Sprawdź, czy wąż gazowy nie ma pęknięć i innych uszkodzeń. Czynność tą powinno się zawsze powtórzyć przed każdym użyciem grilla.

ROZPALANIE

Główne palniki i palnik boczny

1. Otwórz pokrywę grilla przed próbą odpalenia palników.
2. Upewnij się, że wszystkie pokręta są ustawione w pozycji WYŁ./OFF.
3. Podłącz reduktor do butli gazowej. Następnie otwórz dopływ gazu za pomocą zaworu butli.
4. Aby zapalić palnik naciśnij i przekręć wybrane pokrętkę do pozycji „MAX”. Jeśli palnik nie zapali się w ciągu 5 sekund, wyłącz dopływ gazu i odczekaj 5 minut, po czym powtórz procedurę.
5. Jeśli palnik nie zapala się mimo wielokrotnych prób, użyj zapalniczki i dokonaj ręcznego zapłonu.

Wyłączenie grilla

1. Zamknij zawór na butli z gazem.
2. Następnie obróć pokrętkę zaworu zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji „MAX”, wciśnij je i obróć do pozycji „WYŁ.”. Nigdy nie używaj siły, obracając pokrętkę bez jego wciśnięcia, ponieważ może to uszkodzić zawór.

Ręczne odpalenie

Aby ręcznie rozpałić grill, użyj długiej zapalniczki lub zapalniczki.

1. Otwórz pokrywę grilla przed próbą odpalenia palników.
2. Upewnij się, że wszystkie pokręta są ustawione w pozycji WYŁ./OFF.
3. Umieść zapaloną zapalniczkę wkładając ją między cewki na końcu pręta zapalającego.
4. Wciśnij i obróć pokrętkę do pozycji „MAX”, upewniając się, że palnik zapalił się.
5. Gdy pierwszy palnik się zapali, sąsiednie palniki można uruchomić, obracając ich pokręta do pozycji „MAX”, a one powinny się odpalić od pierwszego palnika.



Jeśli grill nie zapali się, korzystając z metody normalnego lub ręcznego zapalania, zapoznaj się z sekcją wskazówek w instrukcji rozwiązywania problemów lub skontaktuj się z producentem.



Płomienie powinny być niebieskie i palić się równomiernie. Jeśli płomienie są duże, żółte, jaskrawe lub palą się nieprawidłowo, sprawdź dział dotyczący najczęściej występujących problemów w instrukcji obsługi.



NIGDY NIE GAŚ GRILLA WODĄ!

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

Grillowanie z zamkniętą pokrywą

Grillowanie z zamkniętą pokrywą tworzy efekt „piekarnika”, co sprawdza się doskonale przy przygotowywaniu dużych kawałków mięsa, całych kurczaków i innych potraw. Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą temperatura wewnątrz szybko wzrasta, dlatego istotne jest ustawienie palników na najniższy poziom, aby zapobiec przypaleniu potraw i uszkodzeniu grilla.

Unikaj częstego otwierania pokrywy, ponieważ prowadzi to do utraty ciepła.

Do kontrolowania temperatury wewnątrz grilla korzystaj ze wskaźnika temperatury umieszczonego na pokrywie.

UWAGA:

NIGDY NIE DOPUSZCZAJ DO PRZEGRZANIA GRILLA!

NIGDY NIE ZOSTAWIAJ GRILLA BEZ NADZORU PODCZAS GOTOWANIA!

Kontrola płomieni

Płomienie pojawiają się, gdy tłuszcze i soki z grillowanego mięsa spadają na aromatyzery. Dym, który powstaje podczas tego procesu, nadaje mięsu charakterystyczny grillowany smak, jednak zbyt intensywny ogień może spowodować przypalenie potraw. Aby ograniczyć ryzyko, przed grillowaniem odetnij nadmiar tłuszczu z mięsa. Dodatkowo, w trakcie gotowania palniki powinny być zawsze ustawione na najniższy poziom. Jeśli płomienie staną się zbyt intensywne, możesz je ugasić, posypując aromatyzery sodą oczyszczoną lub solą.

UWAGA: W przypadku zapalenia się tłuszczu w tacy ociekowej, natychmiast wyłącz wszystkie palniki, zakręć dopływ gazu na butli i poczekaj, aż ogień sam zgaśnie. Pod żadnym pozorem nie wyciągaj tacki ociekowej ani nie gaś ognia wodą.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

Aby Twój grill gazowy działał sprawnie i długo służył, regularna konserwacja i czyszczenie są kluczowe. Poniżej znajdują się kroki, które pomogą Ci w dbałości o grill.

1. Wypalanie grilla:

- Po zakończeniu grillowania ustaw palniki na maksymalną moc na około 10 minut, aby spalić resztki jedzenia (Zostaw otwartą pokrywę podczas tego procesu).

2. Czyszczenie rusztu:

- Po wystudzeniu grilla, użyj szczotki do grilla z mosiężnym włosiem lub nylonową szczotką, aby usunąć resztki jedzenia z rusztu.

- Możesz także namoczyć ruszt w ciepłej wodzie z delikatnym detergentem przez kilka minut, a następnie dokładnie wypłukać i osuszyć.

3. Czyszczenie wnętrza grilla:

- Zdejmij aromatyzery (jeśli są) i umyj je wodą z delikatnym detergentem, a następnie spłucz.

- Użyj wilgotnej szmatki lub gąbki, aby wytrzeć wnętrze grilla, usuwając zanieczyszczenia.

4. Czyszczenie tacy ociekowej:

- Regularnie sprawdzaj i opróżniaj tacę ociekową z tłuszczu. Tłuszcz może się zapalić, jeśli jest go zbyt dużo.

- Umyj tacę wodą z delikatnym detergentem, a następnie spłucz i osusz.

5. Sprawdzenie palników:

- Zdejmij ruszt i deflektory płomieni, a następnie sprawdź, czy palniki nie są zablokowane. Użyj szczotki lub patyczka do czyszczenia, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia.

6. Czyszczenie przewodów gazowych:

Sprawdź przewody gazowe pod kątem uszkodzeń i nieszczelności. Jeśli zauważysz jakiegokolwiek problemy, skontaktuj się z serwisem.

7. Czyszczenie zewnętrzne:

- Użyj łagodnego detergentu i wody, aby umyć zewnętrzną powierzchnię grilla. Możesz również użyć specjalnych środków czyszczących przeznaczonych do grilli.

8. Dokładne czyszczenie:

- Zdemontuj ruszt, deflektory płomieni i palniki. Dokładnie umyj je, aby usunąć wszelkie resztki.

9. Sprawdzenie uszczelki:

- Skontroluj uszczelki wokół zaworów. Jeśli są zużyte lub uszkodzone, wymień je.

10. Ochrona grilla:

- Jeśli grill nie będzie używany przez dłuższy czas, przykryj go pokrowcem odpornym na warunki atmosferyczne, aby chronić przed wilgocią i brudem.

12. Czyszczenie szczotek:

- Regularnie wymieniaj szczotki do czyszczenia, aby uniknąć zanieczyszczenia rusztu resztkami włosów.

13. Zachowanie ostrożności:

- Podczas czyszczenia grilla zawsze upewnij się, że jest wyłączony i wystudzony.

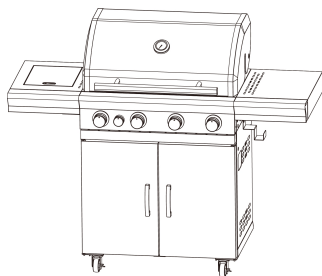


Pamiętaj, że regularne dbanie o grill nie tylko przedłuży jego żywotność, ale także zapewni lepszy smak grillowanych potraw.

ROZWIĄZYWANIE NAJCZĘSTSZYCH PROBLEMÓW

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się	Brak gazu w butli	Wymień butlę
	Uszkodzony reduktor	Sprawdź lub wymień reduktor
	Zapchany palnik	Wyczyść palnik
	Zablokowany dopływ gazu	Oczyść zwężkę lub wąż gazu
	Zapchana lub uszkodzona elektroda	Oczyść elektrodę
	Niekorzystne warunki wietrzne	Umieść grill w mniej eksponowanym miejscu
	Przewód zapłonowy jest uszkodzony lub nieprawidłowo zamontowany	Upewnij się, że przewód jest zamontowany prawidłowo
Słaby płomień	Brak gazu w butli	Wymień butlę
	Nieregularny dopływ gazu	Sprawdź lub wymień reduktor
	Zapchany palnik	Wyczyść palnik
	Zablokowany dopływ gazu	Oczyść zwężkę lub wąż gazu
Słaby płomień lub cofanie się gazu	Za mała butla z gazem	Wymień na butlę 11 kg
	Zapchany palnik	Wyczyść palnik
	Zablokowany dopływ gazu	Oczyść zwężkę lub wąż gazu
	Niekorzystne warunki wietrzne	Umieść grill w mniej eksponowanym miejscu
Problem z przekręceniem pokrętła	Zablokowany zawór gazowy	Wymień zawór gazowy

SPECYFIKACJA TECHNICZNA



CE 2531-19

Moc całkowita	17,5 kW
Zużycie gazu	1275 g/h
Typ gazu	Mieszanika Propan-Butan (LPG)
Kategoria gazu	I3B/P(37)
Ciśnienie robocze	37 mbar

Moc wejściowa głównego palnika	3,5 kW (255 g/h) x 4
Moc wejściowa bocznego palnika	3,5 kW (255 g/h)
Rozmiar dyszy głównego palnika	0,92 mm
Rozmiar dyszy bocznego palnika	0,92 mm
Waga	53,7 kg

RECYKLING

Produkt został wykonany z materiałów, które mogą zostać poddane recyklingowi. Nie wolno wyrzucać go wraz z odpadami komunalnymi. W celu prawidłowej utylizacji, skontaktuj się z lokalnym punktem zbiórki odpadów.

TABLE OF CONTENTS

Safety rules	25
Device construction	27
Installation	28
Leak testing	38
Gas connection	38
Before using the barbecue	39
Lighting	40
Barbecuing tips	41
Cleaning and maintenance	42
Solving the most common problems	43
Technical specifications	44
Recycling	44

Thank you for choosing our product.
Before using the product for the first time, please read this
manual and keep it for future reference.

See the latest version of the manual at www.warmtec.pl



www.warmtec.pl

SAFETY RULES

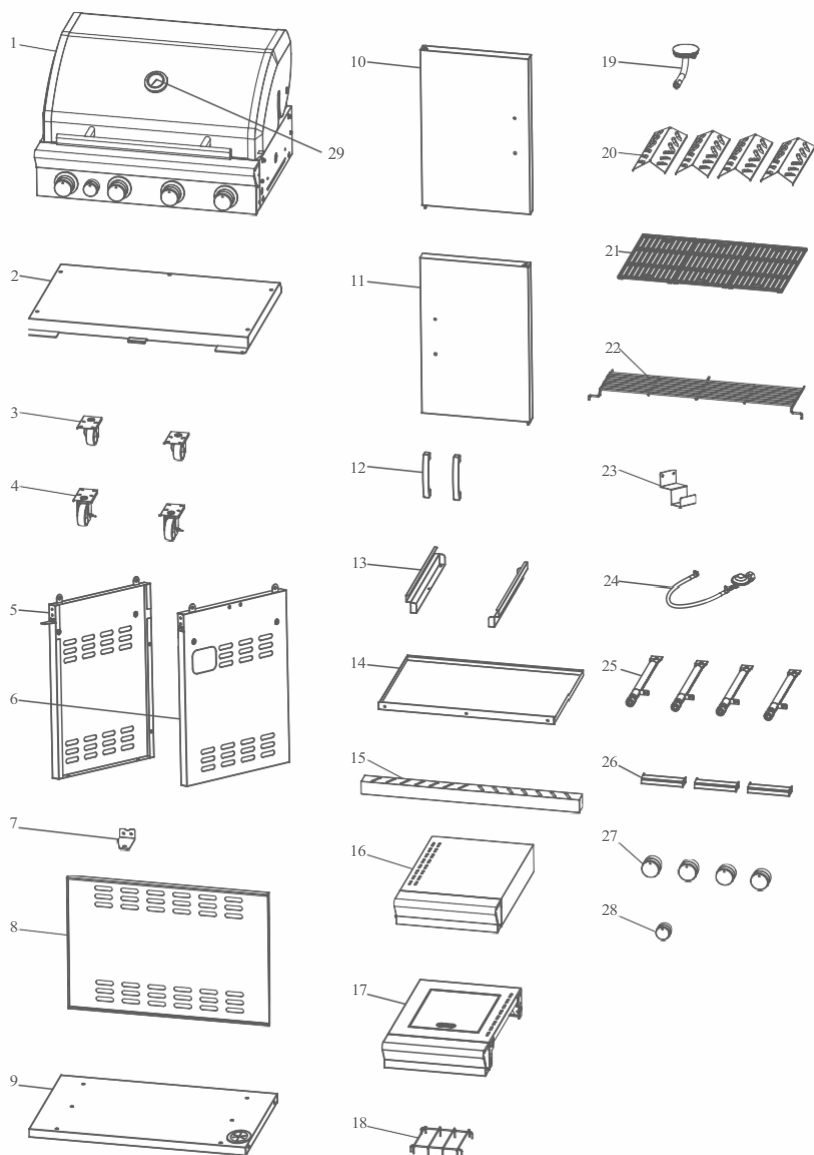
ATTENTION!

Before installing and operating the device, please read the user manual. Due to ongoing work to improve product quality, changes may be made to the product design that are not included in this manual, but do not affect the product's performance. The latest version of the manual, including any changes, is available at www.warmtec.pl.

- Use the appliance in accordance with the recommendations contained in this manual. This manual describes as many situations as possible that the user may encounter when using the appliance. Remember that you are also responsible for the safety of people in the vicinity of the appliance.
- Before use, read the ignition instructions on the device's control panel.
- This appliance is intended for outdoor use only and must not be used indoors. Do not use it below ground level, as gas may accumulate and create a risk of explosion. Gas accumulation may also lead to oxygen deficiency.
- Before use, assemble the device according to the operating instructions.
- Be careful during assembly, as some parts may be sharp.
- Do not use the barbecue unless it is completely assembled and all parts are properly secured and tightened.
- Failure to follow the instructions may result in serious danger or damage to the appliance.
- Improper use may void the manufacturer's warranty.
- Modifying the appliance or interfering with its design will void the manufacturer's warranty.
- Components sealed by the manufacturer may not be modified by the user.
- The manufacturer is not liable for damage resulting from improper use.
- Before use, ensure that all gas connections are correctly and securely installed. Also, perform a leak test on all gas pipes and connections.
- The appliance is intended for use with LPG only.
- Do not store flammable materials near the barbecue.
- An LPG cylinder that is not connected to the barbecue must be stored at least 3 metres away from the appliance.
- Do not use the barbecue less than 150 cm from any flammable surface or structure.
- Do not store or use petrol or other flammable substances within 8 metres of the appliance.
- Do not use aerosols near the barbecue or place them in its immediate vicinity.
- Never use charcoal or lighter fluid in this barbecue.
- Never move the barbecue when it is hot or lit.
- Never leave the barbecue unattended when in use. Do not move the appliance while it is in operation.
- Ensure that the barbecue is on a level and stable surface before use.
- The barbecue reaches very high temperatures during operation, which can cause serious burns – carefully check the temperature of each surface before touching it.
- Use protective gloves when touching hot parts.
- Keep children, persons requiring supervision and animals away from the appliance.
- When using the barbecue, bystanders should keep a safe distance from the appliance.

- Do not use the barbecue in strong winds.
- Always open the barbecue lid slowly and carefully, as accumulated heat and steam can cause serious burns.
- If you smell gas:
 - Immediately turn off the gas supply to the cylinder.
 - Turn off the valves on the control panel and extinguish any open flames.
 - If the smell of gas persists, contact your gas supplier or the fire brigade immediately.
- Keep the valve chamber, burners and ventilation ducts of the barbecue clean. Check the appliance before each use.
- Do not block the ventilation openings in the cylinder compartment.
- Before each use, check that the burner is not blocked, especially by spiders and other insects.
- Clean and inspect the hose before each use. If you notice signs of abrasion, wear, cuts or leaks, replace the hose before starting work. The new hose assembly must comply with the manufacturer's specifications.
- The appliance must be supplied with an EN-compliant hose no longer than 1.5 metres.
- The gas regulator must comply with EN16129 and meet local regulations (maximum flow rate 2.0 kg/h).
- Before starting work, ensure that the flexible hose is not twisted.
- When replacing the gas cylinder, ensure that the cylinder valve and the grill control knob are in the "OFF". Replace the gas cylinder in a well-ventilated area, away from sources of ignition (candles, cigarettes, etc.). After replacement, check the connection using a special preparation or soap solution.
- Use a cylinder filled with the appropriate type of gas, in accordance with the technical data. The cylinder should comply with local regulations.
- Always turn off the gas supply to the cylinder after use.
- The side burner bracket should be between 180 and 220 mm in size.
- Remember to clean the appliance regularly and thoroughly.

DEVICE CONSTRUCTION



1. Fireplace - **1 pc.**
2. Bottom shelf - **1 pc.**
3. Wheels - **2 pcs.**
4. Wheels with brakes – **2 pcs.**
5. Left side panel - **1 pc.**
6. Right side panel - **1 pc.**
7. Door bracket - **1 pc.**
8. Rear panel - **1 pc.**
9. Top panel - **1 pc.**
10. Left door - **1 pc.**
11. Right door - **1 pc.**
12. Door handles - **2 pcs.**
13. Drip tray bracket - **2 pcs.**
14. Grease drip tray - **1 pc.**
15. Front panel for drip tray - **1 pc.**
16. Table - **1 pc.**
17. Side burner shelf - **1 pc.**
18. Side burner grate - **1 pc.**
19. Side burner - **1 pc.**
20. Aromatiser - **4 pcs.**
21. Cast iron grate - **3 pcs.**
22. Warming grate - **1 pc.**
23. Gas cylinder hanger - **1 pc.**
24. Gas regulator with hose - **1 pc.**
25. Main burner - **4 pcs.**
26. Crossfire element - **3 pcs.**
27. Large control knob - **4 pcs.**
28. Small control knob - **1 pc.**
29. Thermometer - **1 pc.**

INSTALLATION

Follow the step-by-step instructions below during assembly. We recommend that two people assemble the barbecue to avoid having to lift heavy parts on your own.

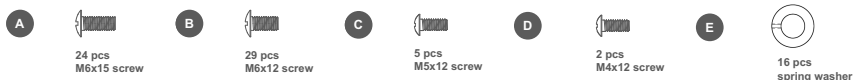
1. Before starting the assembly, make sure that all the necessary parts are in the package. Compare them with the package contents list and the enclosed assembly diagram. If any parts are missing or damaged, do not attempt to assemble the barbecue and contact customer service.
2. To facilitate packaging, the grease tray has been turned upside down and placed under the firebox. During assembly, after removing the firebox, remove the grease tray and install it correctly, as in step 7.

Tools required for barbecue assembly (not included in the set)



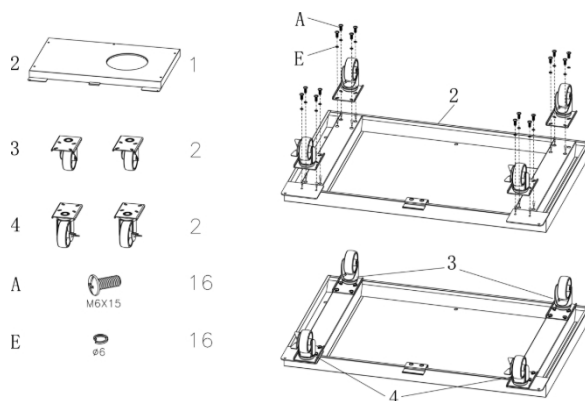
**Be careful when using power tools.
Their power may damage the screws.**

Bolts and nuts included in the kit, required for assembly

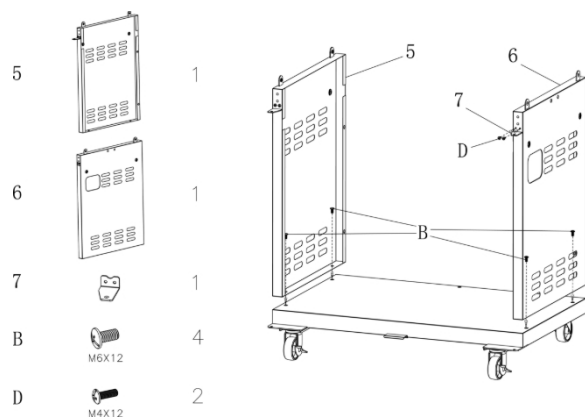


Assembly steps

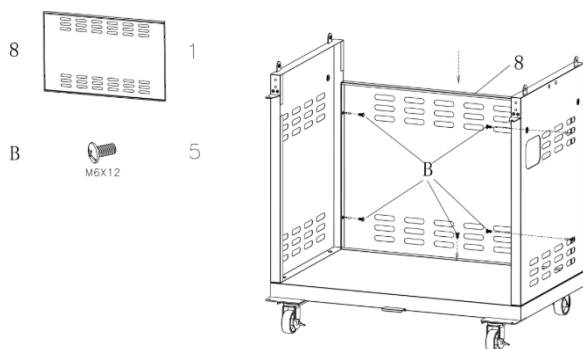
1. Attach the castors to the bottom shelf using 16 screws A and 16 washers E.
2. Check that all components are secured as shown in the diagram.



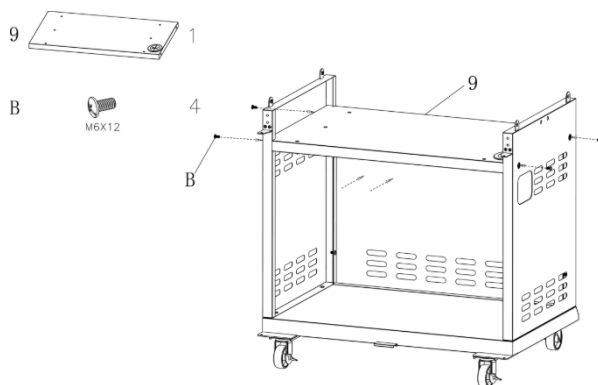
3. Attach the side panels to the bottom shelf using 4 screws B.
4. Place the door brackets on the side panels of the trolley.
5. Screw the door brackets to the panels using 2 screws D.
6. Check that all components are secured as shown in the diagram.



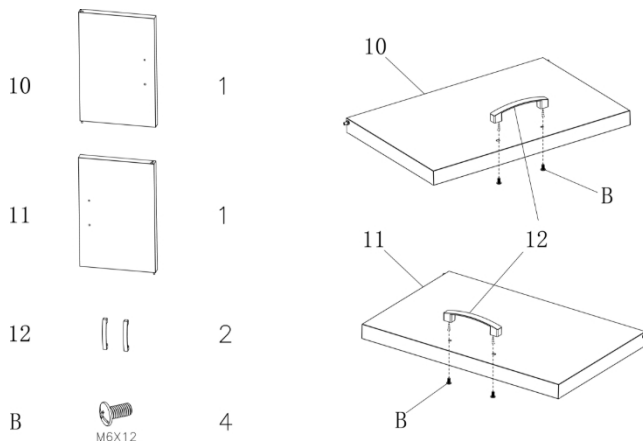
11. Attach the rear panel to the bottom shelf and side panels of the trolley using 5 screws B.
12. Check that all components are secured as shown in the diagram.



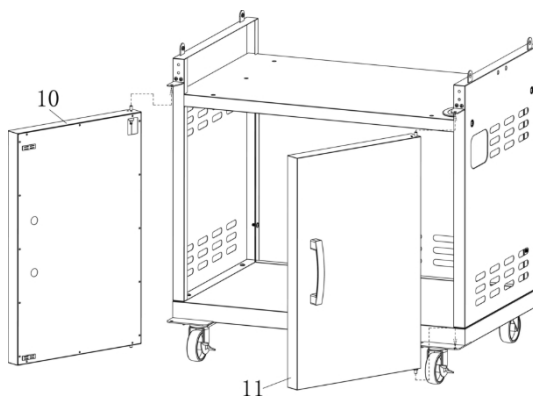
11. Attach the top panel of the trolley to the side panels using 4 screws B.
12. Check that all components are secured as shown in the diagram.



13. Place the handles on the doors in the correct positions.
14. Screw the handles to the door using 4 screws B.
15. Ensure that the handles are correctly attached as shown in the diagram.



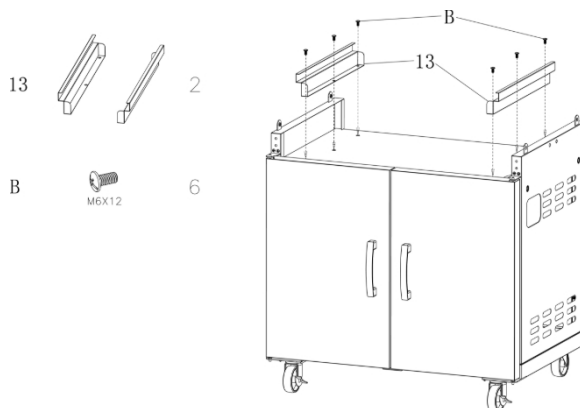
16. Install the door on the trolley by attaching it to the brackets.
17. Check that the door opens and closes correctly.



18. Place the brackets on the top panel of the trolley in the correct position.

19. Secure the brackets to the top panel using 6 screws B.

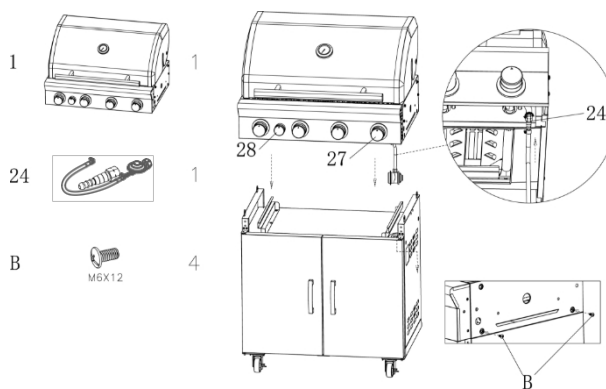
20. Ensure that the brackets are correctly attached as shown in the diagram.



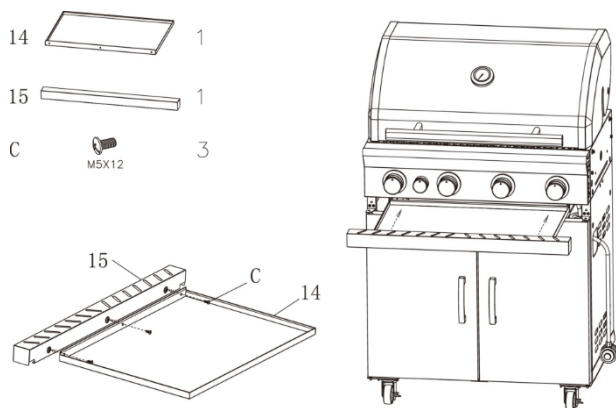
21. Connect the hose with the reducer to the connector.

22. Secure the firebox to the trolley using 4 screws B.

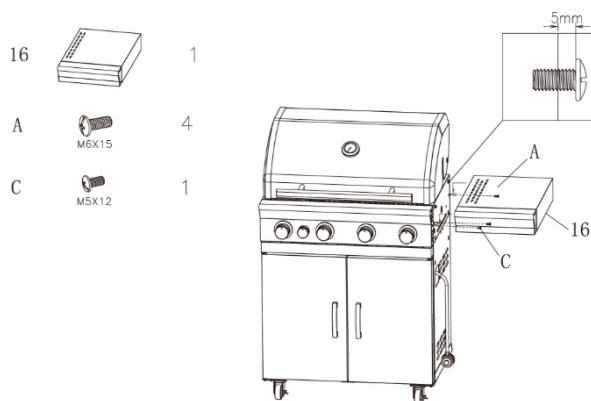
NOTE: After connecting to the gas supply, perform a leak test using a special preparation or soapy water!



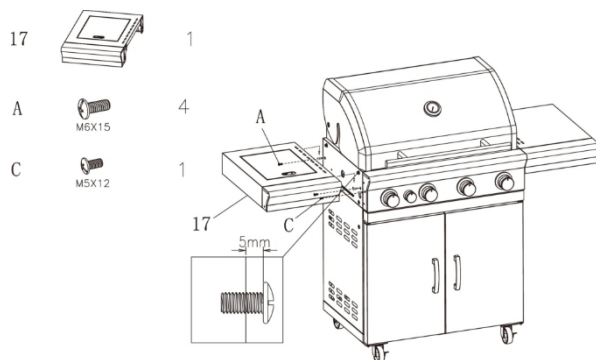
23. Attach the grease tray to the front panel using 3 screws C.
24. Then place the grease tray assembly onto the support bracket.
25. Check that the tray slides out and in correctly.



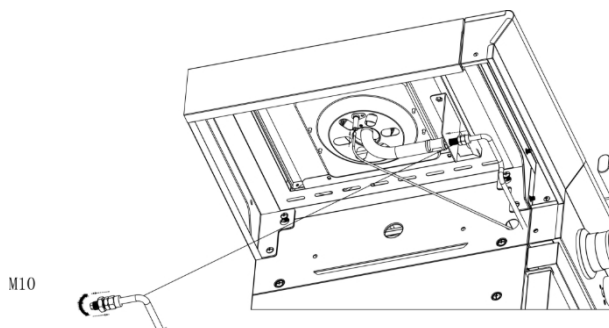
26. Attach 2 screws A to the right side of the firebox, leaving about 5 mm of clearance.
27. Install the side shelf, ensuring that all holes align with the threads.
28. Tighten the screws connecting the side shelf securely.
29. Attach the next 2 screws A in the lower position, tightening them securely.
30. Connect the front panel of the side shelf to the control panel using 1 screw C.



31. Attach 2 screws A to the left side of the firebox, leaving approximately 5 mm of clearance.
32. Install the burner side shelf, ensuring that all holes in the shelf align with the threads.
33. Tighten the screws connecting the side shelf securely.
34. Attach another 2 A screws in the lower position, tightening them securely.
35. Connect the front panel of the side burner shelf to the control panel using 1 C screw.



36. Unscrew one nut on the side burner injector and screw it onto the side burner hose.
37. Connect the side burner hose to the injector and tighten both nuts.
38. Then connect the ignition cable to the sensor.
39. Ensure that all connections are secure.

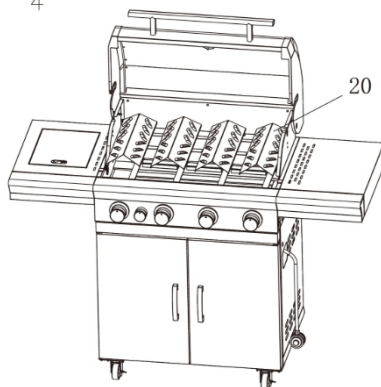


40. Open the grill lid.
41. Place the four flavourisers in the grill housing.
42. Ensure that the flavourisers are correctly positioned, as shown in the diagram.

20



4

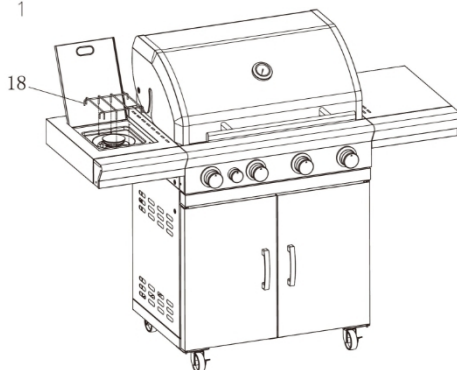


43. Open the side burner cover.
44. Place the side burner grate on the tray.
45. Ensure the grate is seated correctly, as shown in the diagram.

18

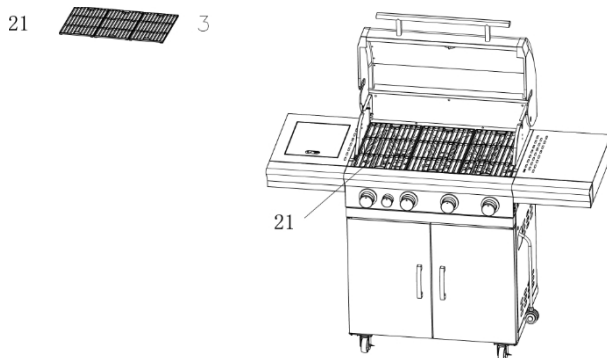


1

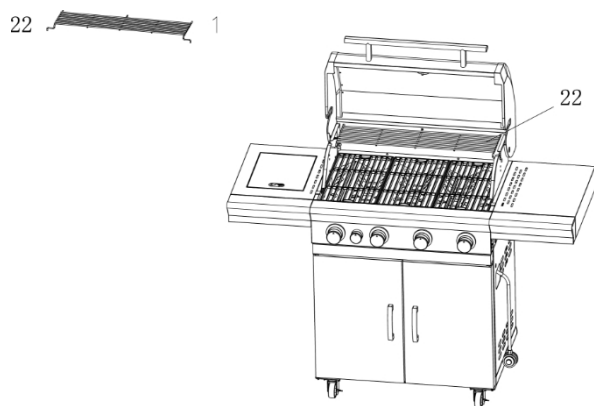


46. Place the grates in the barbecue housing, ensuring that they are positioned above the aromatisers.
47. Check that the grate is correctly installed as shown in the diagram.

NOTE: Remove the flavourisers when using the grill plate!



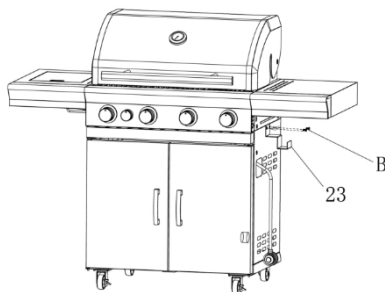
48. Place the warming rack on the grill housing, as shown in the diagram.



- 49. Place the gas cylinder holder on the right side of the barbecue in the appropriate place.
- 50. Secure the hanger using 2 screws B.
- 51. Check that the hanger is securely fastened as shown in the diagram.

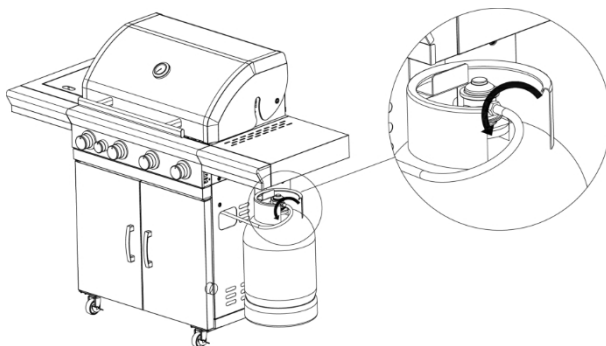
23  1

B  M6X12 2



- 52. Hang the gas cylinder (not included in the set) on the cylinder hanger.
- 53. Connect the regulator to the gas cylinder as shown in the diagram.
- 54. If necessary, replace the flexible hose in accordance with national regulations or its validity.
- 55. Ensure that the flexible connection hose is positioned correctly to prevent it from twisting.

Note: after connecting, perform a leak test using a special preparation or soapy water!



LEAK TESTING



Before using the barbecue, all connections must be checked for leaks. The leak test must be performed annually and after each removal or replacement of the gas cylinder. The leak test must always be performed in a well-ventilated area.



Never use an open flame to check the product for gas leaks.

Leak test steps

1. Prepare a special solution or mixture/liquid (½ water and ½ liquid detergent/soap).
2. When performing the leak test, ensure that there are no sources of heat or cigarettes nearby.
3. Check that all controls on the barbecue are set to the "OFF" position.
4. Set the regulator to the "OFF" position and connect it to the gas cylinder.
5. Apply the mixture to all connections and joints on the gas cylinder, regulator, entire hose and all valves on the barbecue.
6. Open the gas valve on the regulator and carefully check for bubbles appearing wherever the liquid has been applied.
7. If you notice bubbles, turn off the gas supply and repair the leak. Perform a new leak test. Do not use the barbecue without ensuring that there are no leaks.
8. If, after repeated attempts at repair, there is still a gas leak, contact the manufacturer's service department.

GAS CONNECTION

Rubber hose

1. Connect the rubber hose to the connector on the left side of the barbecue. Do not tighten too much.
2. Do not use any sealing tape, paste or liquid on the connection.
3. Connect the regulator to the gas cylinder in accordance with the recommendations of the regulator manufacturer and cylinder seller.
4. The hose used for this device must not be longer than 150 cm.

Regulator

1. Ensure that all knobs are set to the "OFF" position.
2. Propane gas is recommended for use in Scandinavian countries, but butane gas can also be used. However, please note that butane gas is not very suitable for use at low temperatures.
3. Install the regulator and hose. Follow the installation instructions included with the regulator kit.

Gas cylinder

1. Regularly check the rubber hose for damage. Never use a damaged hose.
2. Use a suitable gas cylinder that fits the regulator. It is recommended to use 11 kg gas cylinders.

The following types of gas can be used

I3B/P(37): Propane-butane mixture (LPG)



Never move the barbecue when it is in use or connected to a gas cylinder.

BEFORE USING THE BARBECUE

Preparing the barbecue

To prevent food from sticking to cast iron surfaces, apply a thin layer of cooking oil before each grilling session, preferably with a brush.

Note: Before grilling for the first time, it is necessary to heat up the heating surfaces:

1. Apply a thin layer of cooking oil to the heating surface.
2. Light the barbecue and set it to low heat.
3. Leave the barbecue for 30 minutes to allow the heating elements to warm up.

Once warmed up, the barbecue is ready for use.

Location

1. Ensure that the barbecue is placed at least 150 cm away from walls, trees, plants and other flammable materials or liquids in all directions when in use.
2. Ensure that the barbecue is placed in a well-ventilated area.
3. Do not barbecue below ground level.
4. Always lock the wheels when using the barbecue.

Final check

1. Check that all control knobs are working normally.
2. Check that the gas hose is free of cracks and other damage. This should always be repeated before each use of the barbecue.

LIGHTING

Main burners and side burner

1. Open the barbecue lid before attempting to light the burners.
2. Ensure that all knobs are set to the OFF position.
3. Connect the regulator to the gas cylinder. Then open the gas supply using the cylinder valve.
4. To light the burner, press and turn the selected knob to the "MAX" position. If the burner does not ignite within 5 seconds, turn off the gas supply and wait 5 minutes, then repeat the procedure.
5. If the burner does not ignite despite repeated attempts, use a match and ignite it manually.

Switching off the barbecue

1. Close the valve on the gas cylinder.
 2. Then turn the valve knob clockwise to the "MAX" position, press it and turn it to the "OFF" position.
- "OFF". Never use force to turn the knob without pressing it, as this may damage the valve.

Manual ignition

To ignite the barbecue manually, use a long match or lighter.

1. Open the grill lid before attempting to ignite the burners.
2. Ensure that all knobs are set to the OFF position.
3. Place a lit match between the coils at the end of the ignition rod.
4. Press and turn the knob to the MAX position, making sure that the burner has ignited.
5. Once the first burner ignites, the adjacent burners can be activated by turning their knobs to the "MAX" position, and they should ignite from the first burner.



If the barbecue does not ignite using the normal or manual ignition method, refer to the troubleshooting section of the manual or contact the manufacturer.



The flames should be blue and burn evenly. If the flames are large, yellow, bright or burning incorrectly, refer to the section on common problems in the user manual.



NEVER EXTINGUISH THE BARBECUE WITH WATER!

GRILLING TIPS

Barbecuing with the lid closed

Barbecuing with the lid closed creates an "oven" effect, which is ideal for cooking large pieces of meat, whole chickens and other dishes. When barbecuing with the lid closed, the temperature inside rises quickly, so it is important to set the burners to the lowest setting to prevent the food from burning and damaging the barbecue.

Avoid frequently opening the lid, because this leads to a loss of heat. Use the temperature gauge on the lid to control the temperature inside the barbecue.

CAUTION:

NEVER ALLOW THE BARBECUE TO OVERHEAT!

NEVER LEAVE THE BARBECUE UNATTENDED WHILE COOKING!

Flame control

Flames appear when fats and juices from grilled meat drip onto the flavourisers. The smoke produced during this process gives the meat its characteristic grilled flavour, but too intense a flame can cause the food to burn. To reduce the risk, trim excess fat from the meat before grilling. In addition, the burners should always be set to the lowest setting during cooking. If the flames become too intense, you can extinguish them by sprinkling baking soda or salt on the flavourisers.

CAUTION: If the fat in the drip tray catches fire, immediately turn off all burners, turn off the gas supply to the cylinder and wait for the fire to extinguish itself. Under no circumstances should you remove the drip tray or extinguish the fire with water.

CLEANING AND MAINTENANCE

Regular maintenance and cleaning are essential to keep your gas barbecue working efficiently and lasting a long time. Below are the steps to help you care for your barbecue.

1. Burning out the barbecue:

- After grilling, set the burners to maximum power for about 10 minutes to burn off any food residue (leave the lid open during this process).

2. Cleaning the grill:

- Once the barbecue has cooled down, use a brass-bristled barbecue brush or nylon brush to remove food residue from the grill.
- You can also soak the grate in warm water with mild detergent for a few minutes, then rinse thoroughly and dry.

3. Cleaning the inside of the barbecue:

- Remove the flavourisers (if any) and wash them with water and mild detergent, then rinse.
- Use a damp cloth or sponge to wipe the inside of the grill, removing any dirt.

4. Cleaning the drip tray:

- Regularly check and empty the drip tray of grease. Grease can catch fire if there is too much of it.
- Wash the tray with water and mild detergent, then rinse and dry.

5. Checking the burners:

- Remove the grate and flame deflectors, then check that the burners are not blocked. Use a brush or cleaning stick to remove any debris.

6. Cleaning gas pipes:

Check the gas pipes for damage and leaks. If you notice any problems, contact the service department.

7. External cleaning:

- Use a mild detergent and water to wash the exterior of the barbecue. You can also use special cleaning products designed for barbecues.

8. Thorough cleaning:

- Remove the grill grate, flame deflectors and burners. Wash them thoroughly to remove any residue.

9. Checking the seals:

- Check the seals around the valves. If they are worn or damaged, replace them.

10. Protecting the barbecue:

- If the barbecue will not be used for a long period of time, cover it with a weatherproof cover to protect it from moisture and dirt.

12. Cleaning the brushes:

- Replace cleaning brushes regularly to avoid contaminating the grill with bristle residue.

13. Precautions:

- When cleaning the barbecue, always make sure it is switched off and has cooled down.

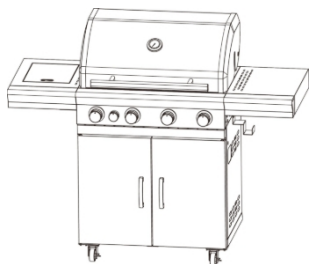


Remember that regular care of your barbecue will not only extend its life, but also ensure better flavour of grilled food.

SOLVING THE MOST COMMON PROBLEMS

Problem	Possible cause	Solution
Burner does not ignite	No gas in the cylinder	Replace the cylinder
	Damaged regulator	Check or replace the regulator
	Clogged burner	Clean the burner
	Blocked gas supply	Clean the restrictor or gas hose
	Clogged or damaged electrode	Clean the electrode
	Unfavourable wind conditions	Place the barbecue in a less exposed location
	The ignition cable is damaged or incorrectly installed	Ensure that the cable is fitted correctly
Weak flame	No gas in the cylinder	Replace the cylinder
	Irregular gas supply	Check or replace the regulator
	Clogged burner	Clean the burner
	Blocked gas supply	Clean the restrictor or gas hose
Weak flame or gas backflow	Gas cylinder too small	Replace with an 11 kg cylinder
	Clogged burner	Clean the burner
	Blocked gas supply	Clean the restrictor or gas hose
	Unfavourable wind conditions	Place the barbecue in a less exposed location
Problem with turning the knob	Blocked gas valve	Replace the gas valve

TECHNICAL SPECIFICATIONS



CE 2531-19

Total power	17.5 kW
Gas consumption	1275 g/h
Gas type	Propane-butane mixture (LPG)
Gas category	I3B/P(37)
Operating pressure	37 mbar
Main burner input power	3.5 kW (255 g/h) x 4
Input power of side burner	3.5 kW (255 g/h)
Main burner nozzle size	0.92 mm
Side burner nozzle size	0.92 mm
Weight	53.7 kg

RECYCLING

This product is made from recyclable materials. Do not dispose of it with municipal waste. For proper disposal, contact your local waste collection centre.



www.warmtec.pl



WARMTEC Sp. z o.o.
Al. Jana Pawła II 27
00-867 Warszawa
