

Warmtec®

Instrukcja obsługi

GAZOWY GRILL OGRODOWY

User Manual

GAS BARBECUE GRILL

PL
EN

BlackFlame



v. 1.01

SPIS TREŚCI

Zasady bezpieczeństwa	4
Budowa urządzenia	5
Montaż	6
Testowanie szczelności	17
Podłączanie gazu	18
Rozpalanie	19
Przed użyciem grilla	20
Wskazówki dotyczące grillowania	21
Czyszczenie i konserwacja	22
Rozwiązywanie najczęstszych problemów	23
Specyfikacja techniczna	24
Recykling	24

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 montażu i użytkowania produktu, 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. Zawsze jednak należy zachować ostrożność i rozwagę podczas obsługi urządzenia jakim jest gazowy grill ogrodowy.

– Niektóre części grilla mogą być ostre. Podczas montażu i przenoszenia zalecamy noszenie rękawiczek. Ostre krawędzie mogą spowodować obrażenia.

– Grill przeznaczony jest do użytku na zewnątrz, na dobrze wentylowanych przestrzeniach. Nie używaj poniżej poziomu gruntu. Gaz może się gromadzić i stwarzać ryzyko wybuchu. Nagromadzenie gazu może również powodować niedobór tlenu.

– Podczas użytkowania niektóre części grilla bardzo się nagzewają. Nie zostawiaj działającego grilla bez nadzoru. Trzymaj dzieci i inne osoby wymagające nadzoru w bezpiecznej odległości od urządzenia.

– Nie przesuwaj grilla, gdy jest on używany lub podłączony do butli gazowej. Po zakończeniu użytkowania zakręć dopływ gazu na reduktorze i odłącz butlę z gazem.

– Wszelkie modyfikacje grilla mogą spowodować zagrożenie i unieważnienie gwarancji.

– Podczas użytkowania nigdy nie trzymaj butli z gazem pod grillem. Wycieki gazu mogą spowodować poważne szkody. Umieść butlę z gazem obok grilla.

– Nie umieszczaj pokrywy grilla ani innych łatwopalnych materiałów w komorze pod grillem, gdy jest on używany lub jest gorący.

– Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku z gazem. Nigdy nie używaj kamieni lawowych, brykietów, węgla drzewnego, substancji do odpalania.

– Nigdy nie odpalaj grilla, kiedy pokrywa jest zamknięta.

– Regularnie przeprowadzaj test szczelności tj. zawsze przy wymianie butli z gazem oraz po długim przechowywaniu. Za każdym razem, gdy korzystasz z grilla zawsze sprawdzaj wąż gazowy pod kątem uszkodzeń i pęknięć.

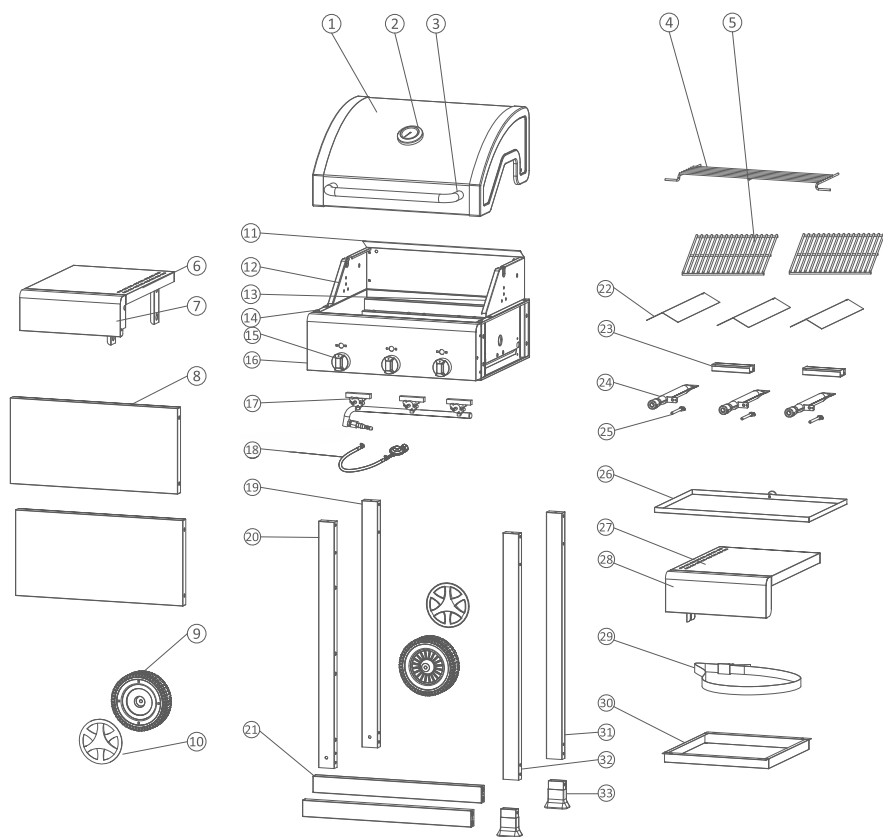
– Jeśli przechowujesz grill w garażu lub piwnicy poniżej poziomu gruntu, nie przechowuj butli z gazem w tym samym miejscu, ponieważ musi być ona przechowywana powyżej normalnego poziomu gruntu.

– Otwory wentylacyjne w grillu nie mogą być nigdy zamykane ani blokowane.

– Przed użyciem sprawdź, czy zwężki Venturiego (wentylacja) palników i palników bocznych nie są brudne, zaklejone lub zablokowane.

– Pamiętaj o regularnym i dokładnym czyszczeniu grilla.

BUDOWA URZĄDZENIA



1. Pokrywa – 1 szt.
2. Termometr – 1 szt.
3. Uchwyt pokrywy – 1 szt.
4. Ruszt do podgrzewania – 1 szt.
5. Ruszt żeliwny – 2 szt.
6. Lewy stolik boczny – 1 szt.
7. Panel lewego stolika bocznego – 1 szt.
8. Przedni panel – 2 szt.
9. Kółko – 2 szt.
10. Pokrywa koła – 2 szt.
11. Tylny panel pokrywy – 1 szt.
12. Lewy boczny panel pokrywy – 1 szt.
13. Prawy boczny panel pokrywy – 1 szt.
14. Palenisko – 1 szt.
15. Pokrętko sterujące – 3 szt.
16. Panel sterujący – 1 szt.
17. Kolektor gazowy – 1 szt.

18. Reduktor gazowy z węzłem – 1 szt.
19. Lewa tylna nóżka – 1 szt.
20. Lewa przednia nóżka – 1 szt.
21. Belka – 2 szt.
22. Aromatyzator – 3 szt.
23. Element „Crossfire” – 2 szt.
24. Palnik – 3 szt.
25. Zapłon – 3 szt.
26. Taca ociekowa na tłuszcz – 1 szt.
27. Prawy stolik boczny – 1 szt.
28. Panel prawego stolika – 1 szt.
29. Pasek butli – 1 szt.
30. Dolna półka – 1 szt.
31. Prawa tylna nóżka – 1 szt.
32. Prawa przednia nóżka – 1 szt.
33. Stopka – 2 szt.

MONTAŻ

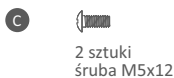
Przy montażu, postępuj krok po kroku, zgodnie z poniższymi instrukcjami. Zalecany jest montaż grilla w dwie osoby, aby uniknąć podnoszenia ciężkich przedmiotów.

Narzędzia potrzebne przy montażu grilla (nie dołączone do zestawu)



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

Śruby i nakrętki dołączone do zestawu, potrzebne do montażu



Przygotowanie

1. Przed rozpoczęciem montażu produktu upewnij się, że w opakowaniu są wszystkie potrzebne części. Porównaj z diagramem powyżej. Jeśli brakuje jakiejś części lub jest ona uszkodzona, nie próbuj montować produktu. Skontaktuj się z producentem, w celu rozwiązania problemu.

2. Na potrzeby wygodniejszego zapakowania produktu, tacka 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 9.

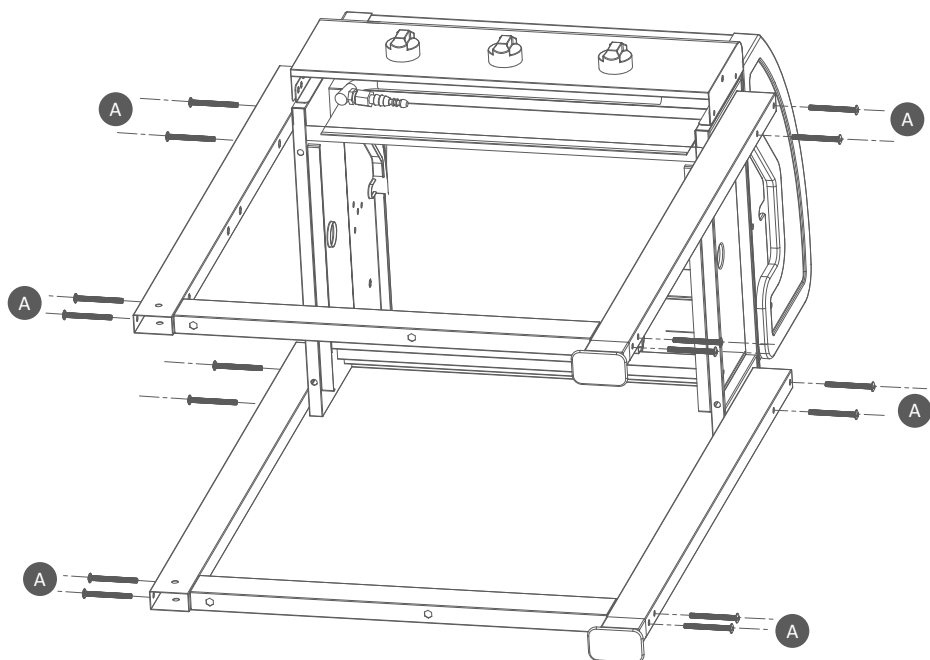
Etapy montażu

1. Włóż stópkę do prawej przedniej i tylnej nóżki przed ich zamontowaniem w grillu.
2. Używając 8 śrub A, przymocuj wszystkie nóżki do paleniska.
3. Za pomocą 8 śrub A, przymocuj belki do nóżek.

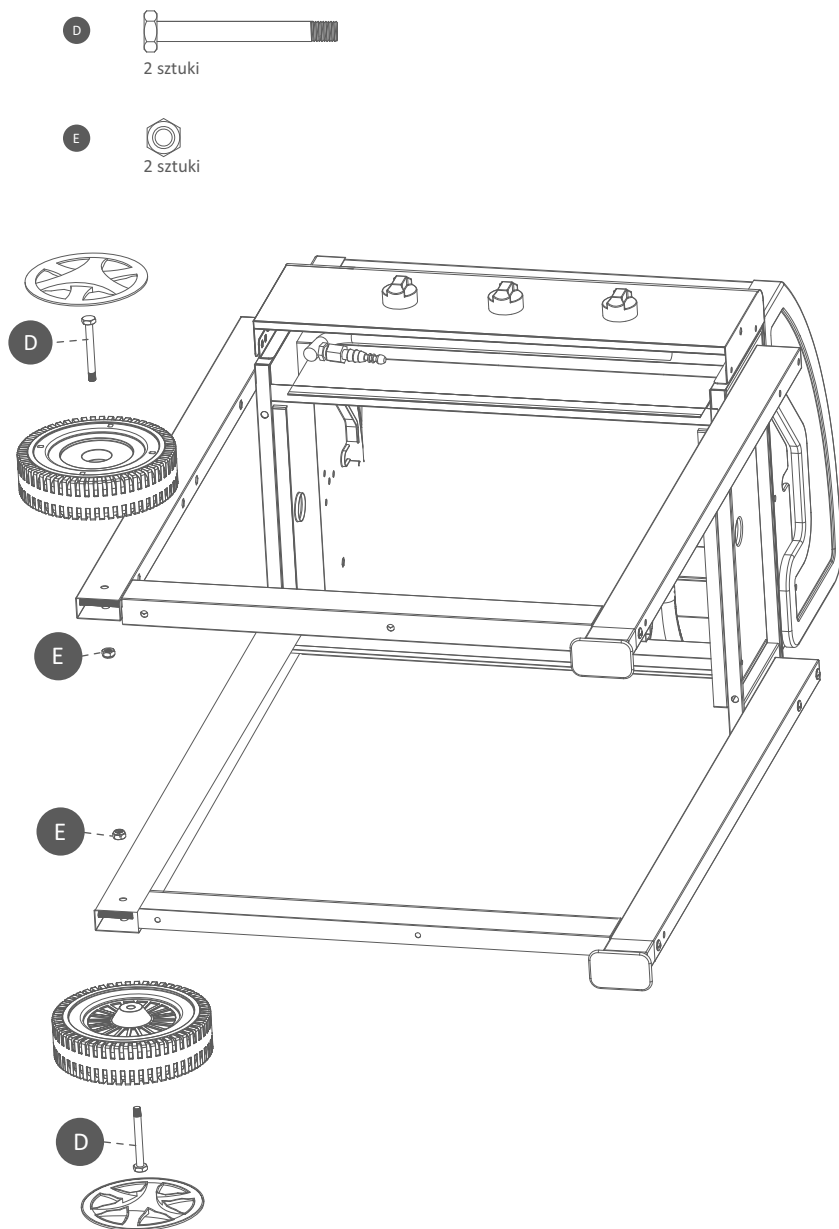
A



16 sztuk
śruba M6x65



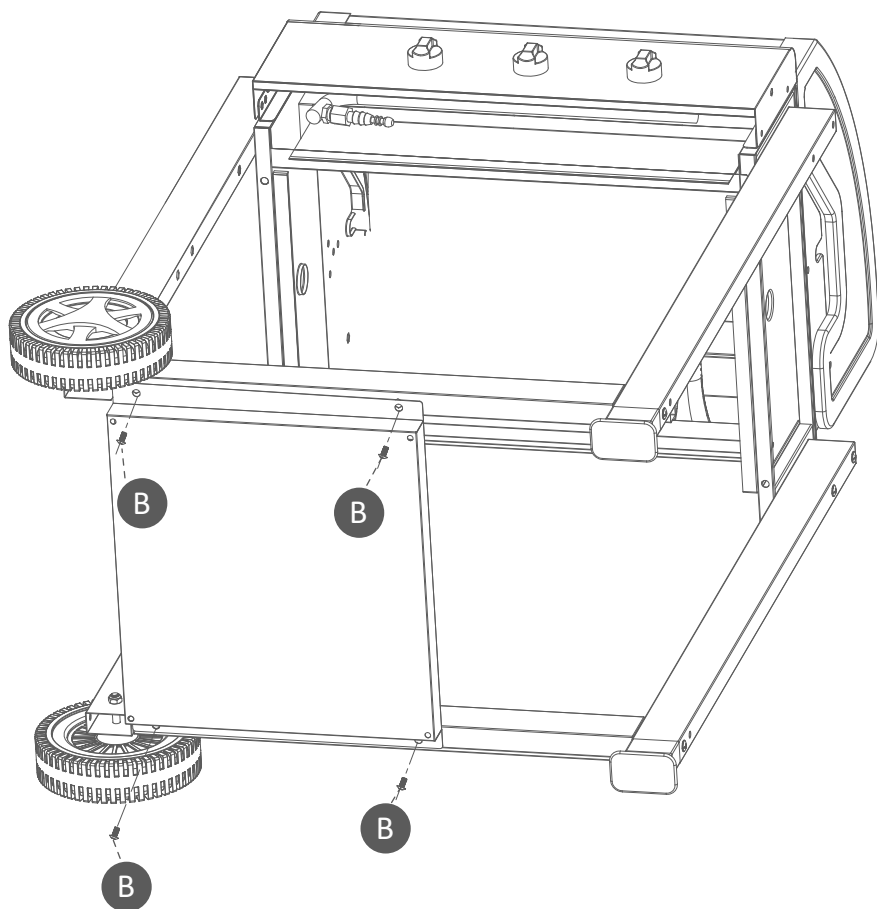
4. Zamontuj kółka do nóżek, używając śrub D oraz nakrętek E jak pokazano na poniższej grafice. Na końcu zamontuj pokrywę kół.



5. Przymocuj dolną półkę do belek, używając śrub B.

B

4 sztuki
śruba M6x12

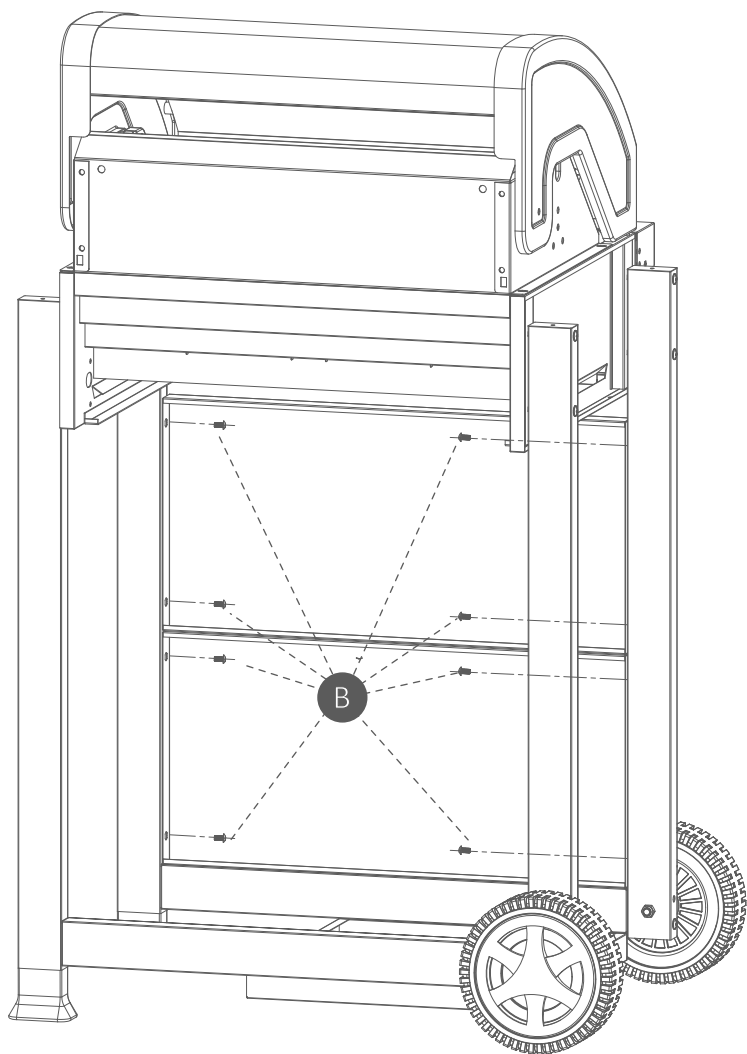


6. Przymocuj przednie panele do przednich nóg, używając do tego 8 śrub B.

B



8 sztuk
śruba M6x12



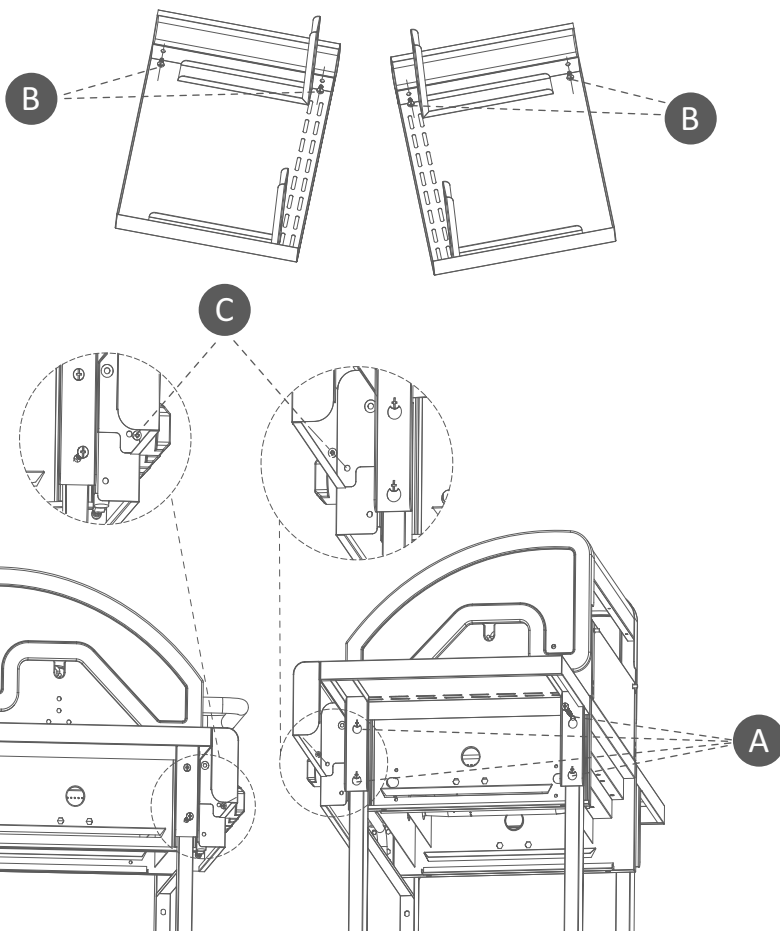
7. Przymocuj panel stolika bocznego do stolika za pomocą dwóch śrub B dla każdej strony. Poluzuj śruby A pomiędzy nóżkami, a paleniskiem na około 5 mm, a następnie zaczeć stoliki boczne na swoim miejscu i ponownie dokręć śruby A. Przymocuj panel stolika bocznego do panelu sterowania za pomocą 1 szt. śruby C za każdej strony.

B

śruby M6x12, 4 sztuki

C

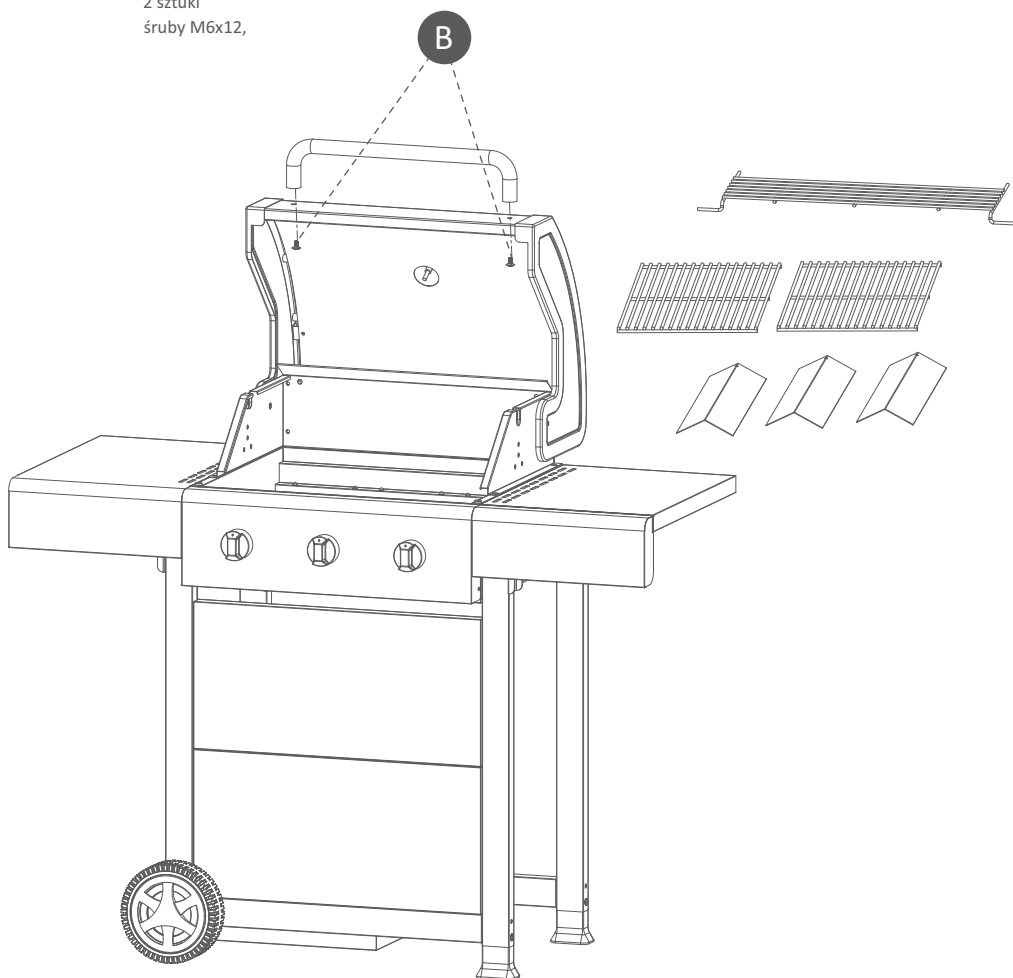
śruby M5x12, 2 sztuki



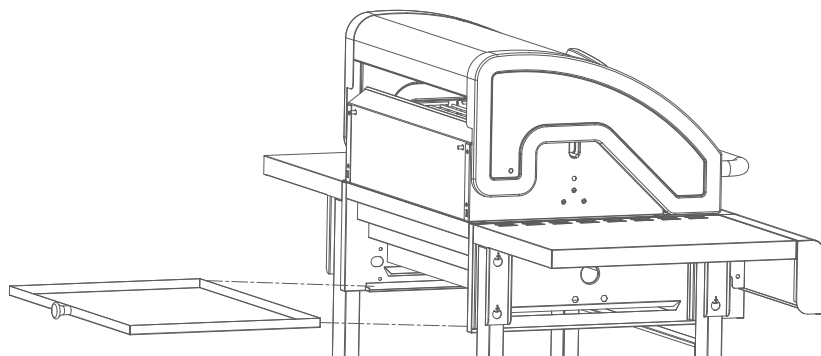
8. Przymocuj uchwyt do pokrywy za pomocą dwóch śrub B. Otwórz pokrywę i włóż trzy aromatyzery do obudowy grilla. Umieść ruszty w obudowie grilla. Upewnij się, że kratki są zainstalowane nad aromatyzernami.



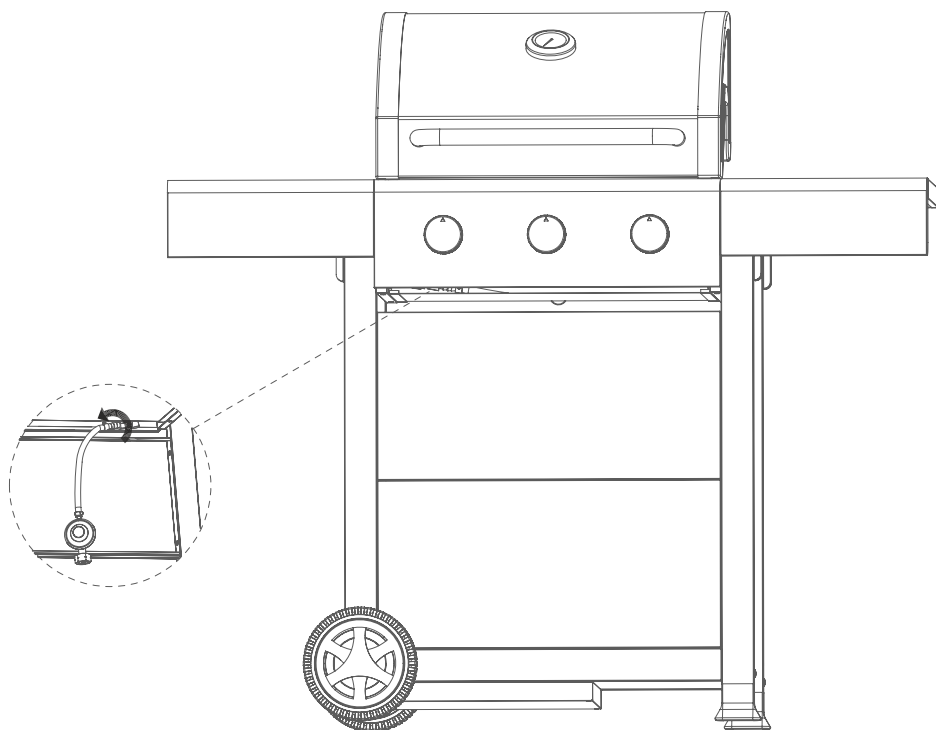
2 sztuki
śruby M6x12,



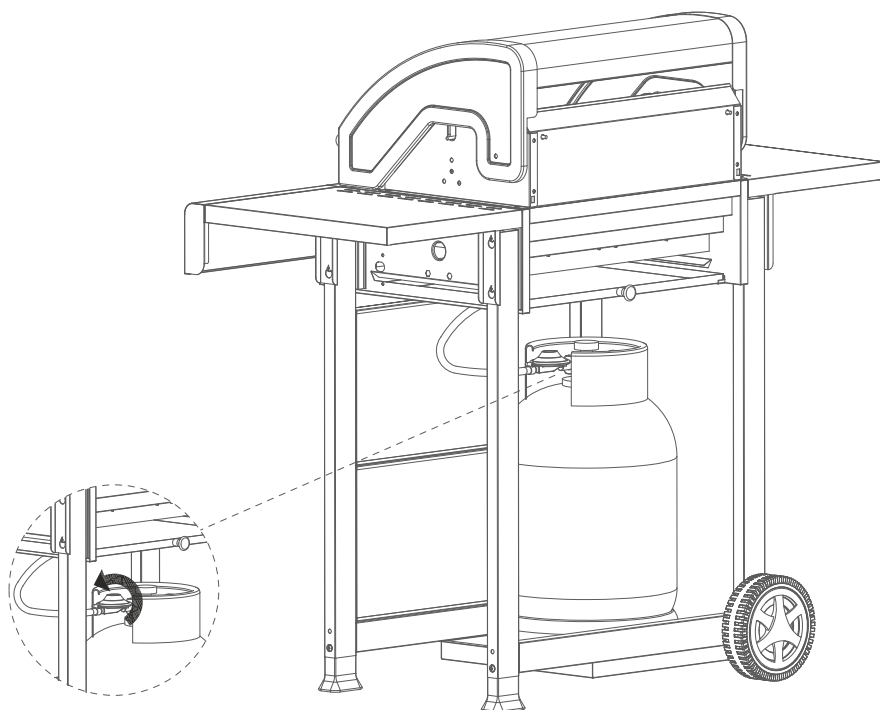
9. Włóż do prowadnic paleniska tacę ociekową na tłuszcz



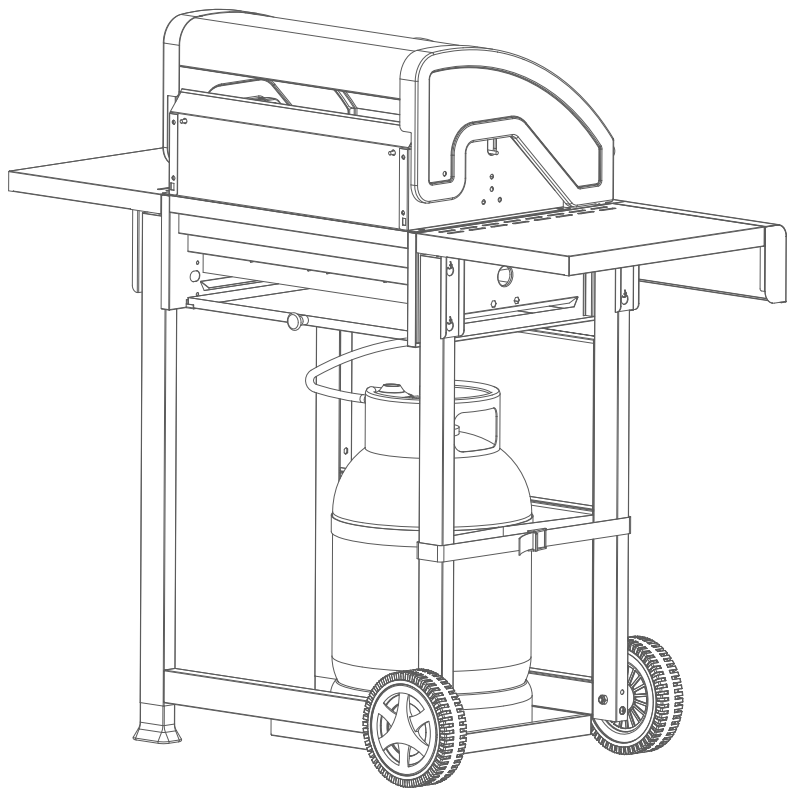
10. Podłącz wąż z reduktorem do złącza.



11. Podłącz reduktor do butli gazowej.



11. Przymocuj butlę gazową do konstrukcji grilla, używając paska butli.



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 ($\frac{1}{2}$ wody i $\frac{1}{2}$ 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 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 szyny po lewej stronie grilla. Nie dokręcaj zbyt mocno.
2. Nie stosuj żadnej taśmy uszczelniającej, pasty lub cieczy na złączach i połączeniach.
3. Podłącz reduktor do butli z gazem zgodnie z zaleceniami producenta reduktora oraz sprzedawcy butli.
4. Wąż używany dla tego produktu, nie może być dłuższy niż 150 cm.

Reduktor

1. Upewnij się, że wszystkie pokrętki na panelu sterowania 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 dołączoną do zestawu z reduktorem.

Można stosować następujące rodzaje gazów

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

Butla gazowa

1. Regularnie sprawdzaj wąż gumowy pod kątem uszkodzeń. Nigdy nie używaj uszkodzonego węża.
2. Sprawdź, czy butla z gazem stoi na twardej, płaskiej powierzchni i jest ustawione niżej niż złącze.
3. Używaj odpowiedniej butli z gazem, która będzie pasować do reduktora. Zalecane jest używanie butli gazowych o wadze 11 kg lub większej.



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

ROZPALANIE

1. Zawsze trzymaj pokrywę otwartą podczas rozpalania grilla.
2. Sprawdź czy wszystkie kontrolki są w pozycji WYŁ. / OFF.
3. Odkręć zawór zasilania gazem na reduktorze.
4. Aby wytworzyć iskrę, należy wcisnąć pokrętkę sterującą i przytrzymać w tej pozycji przez 3-5 sekund, aby umożliwić przepływ gazu, a następnie obrócić w lewo do pozycji MAX. Usłyszysz „pstryknięcie” zapalnika, a także zobaczysz pomarańczowy płomień o średnicy 8–13 cm wydobywający się z rury zapalającej palnika po lewej stronie palnika. Kontynuuj przytrzymywanie pokrętła palnika przez dwie sekundy po „trzasku”, umożliwi to całkowity przepływ gazu w dół rurki palnika i zapewni zapłon.
5. Gdy zapali się pierwszy palnik, zapal następny. Zapalaj jeden palnik na raz w taki sam sposób, jak w kroku 4. Przed zapaleniem drugiego upewnij się, że jeden palnik jest zapalony.
6. Jeśli palnik nie zapali się po 5 sekundach, ustaw pokrętkę na pozycję WYŁ. / OFF., odczekaj 5 minut i powtórz czynność procedury rozpalania.
7. Zawsze rozgrzewaj grill na maksymalną temperaturę przez ok. 10 minut (pokrywa musi być zamknięta) przed ułożeniem żywności na ruszcie.

Ręczne odpalanie

Aby ręcznie rozpać grill, użyj długiej zapalniczki lub zapalniczki.

1. Otwórz pokrywę grilla przed próbą odpalenia palników.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła 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 pokrętła 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 używaj wody do gaszenia grilla.

Wyłączenie grilla

Wyłącz dopływ gazu na butli, a następnie przekręć wszystkie zawory sterujące do pozycji WYŁ. / OFF. Przed zamknięciem pokrywy poczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie.

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 się wygrzały.

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

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE GRILLOWANIA

- Czysty grill, lepiej pracuje - wytwarza mniej dymu i zapobiega zapaleniu się tłuszczu. Po zakończeniu grillowania, wypal go poprzez podniesienie pokrywy, odkręcenie wszystkich palników z pełną mocą przez 10 minut. Pozwól grillowi się schłodzić, a następnie zetrzyj popiół z osłon palników i rusztu.
- Czyść ruszt z użyciem oleju, który toleruje wysokie temperatury. To zabezpiecza jedzenie przed przypalaniem.
- Rozgrzewaj grill przez 10 minut na pełnej mocy przed położeniem jedzenia na ruszcie. Da to lepszy efekt i skróci czas grillowania.
- Nie grilluj zamrożonego jedzenia. Wydłuży to czas grillowania oraz nie osiągniesz satysfakcjonujących efektów.
- Dziel rusztu na ciepłe i gorące strefy. Kiedy jedzenie jest w połowie gotowe, przełóż je na ciepłą strefę, aby dokończyć grillowanie. Daje to lepszy wynik i otrzymujesz żywność bez jej przypalania.
- Oceń czas gotowania każdego produktu, grilluj i układaj je na grillu w odpowiedniej kolejności, co będzie oznaczać, że są gotowe w tym samym czasie.
- Smaruj jedzenie podczas grillowania w oleju lub innej marynacie. To sprawi, że jedzenie pozostaje dłużej soczyste.
- Nie otwieraj pokrywy, jeżeli nie jest to konieczne. Kiedy pokrywa jest otwarta, duża część ciepła ucieka.



Grill ten nie jest przeznaczony do stosowania z więcej niż 50% powierzchni gotowania w postaci pełnej płyty – dotyczy to także naczyń do pieczenia. Pełne przykrycie spowoduje nadmierne gromadzenie się ciepła i uszkodzenie grilla. Nie jest to objęte gwarancją.

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 jego 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 uszczelek:

- 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.

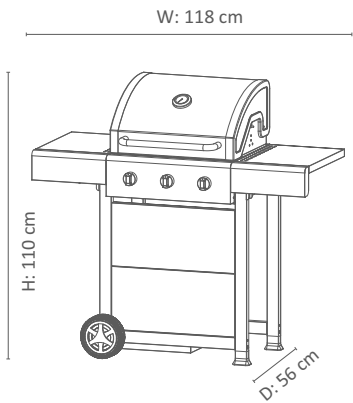


Pamiętaj, że regularne dbanie o grill nie tylko przedłuży jego żywotność, ale także zapewni lepszy smak grillowanych potraw.

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



Moc całkowita	7,2 kW
Zużycie gazu	525 g/h
Typ gazu	Propan, Butan, Mieszanka Propan-Butan (LPG)
Kategoria gazu	I3B/P(37)
Ciśnienie robocze	37 mbar
Moc wejściowa palnika	2,4 kW (175 g/h) x 3
Średnica otworu palnika	0,73 mm
Waga	26,3 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	26
Device construction	27
Assembly	28
Leak test	39
Gas connection	40
Lighting	41
Before using the barbecue	42
Barbecuing tips	43
Cleaning and maintenance	44
Solving the most common problems	45
Technical specifications	46
Recycling	46

Thank you for choosing our product.
Before using the product for the first time, please read these
instructions and keep them for future reference.

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



www.warmtec.pl

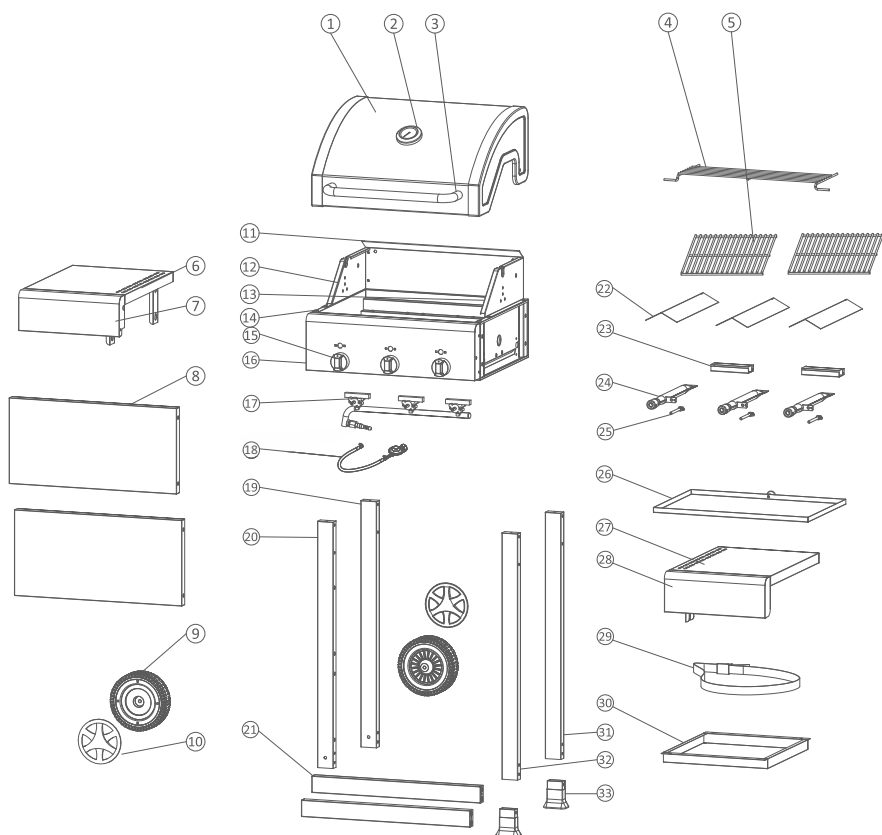
SAFETY RULES

ATTENTION!

Before installing and using the product, 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. However, always exercise caution and prudence when operating a gas barbecue.
- Some parts of the barbecue may be sharp. We recommend wearing gloves during assembly and handling. Sharp edges may cause injury.
- The barbecue is designed for outdoor use in well-ventilated areas. Do not use below ground level. Gas can accumulate and create a risk of explosion. Gas accumulation can also cause oxygen deficiency.
- Some parts of the barbecue become very hot during use. Do not leave the barbecue unattended while it is in use. Keep children and other persons requiring supervision at a safe distance from the appliance.
- Do not move the barbecue while it is in use or connected to a gas cylinder. After use, turn off the gas supply at the regulator and disconnect the gas cylinder.
- Any modifications to the barbecue may cause a hazard and void the warranty.
- Never keep the gas cylinder under the barbecue during use. Gas leaks can cause serious damage. Place the gas cylinder next to the barbecue.
- Do not place the grill lid or other flammable materials in the chamber under the grill when it is in use or hot.
- This barbecue is designed for use with gas only. Never use lava rocks, briquettes, charcoal or firelighters.
- Never light the barbecue when the lid is closed.
- Perform a leak test regularly, i.e. always when replacing the gas cylinder and after long periods of storage. Each time you use the barbecue, always check the gas hose for damage and cracks.
- If you store your barbecue in a garage or basement below ground level, do not store the gas cylinder in the same place, as it must be stored above normal ground level.
- The ventilation openings in the barbecue must never be closed or blocked.
- Before use, check that the Venturi tubes (ventilation) of the burners and side burners are not dirty, clogged or blocked.
- Remember to clean the barbecue regularly and thoroughly.

DEVICE CONSTRUCTION



1. Lid – 1 pc.
2. Thermometer – 1 pc.
3. Lid handle – 1 pc.
4. Heating grate – 1 pc.
5. Cast iron grate – 2 pcs.
6. Left side table – 1 pc.
7. Left side table panel – 1 pc.
8. Front panel – 2 pcs.
9. Wheel – 2 pcs.
10. Wheel cover – 2 pcs.
11. Rear cover panel – 1 pc.
12. Left side cover panel – 1 pc.
13. Right side cover panel – 1 pc.
14. Firebox – 1 pc.
15. Control knob – 3 pcs.
16. Control panel – 1 pc.
17. Gas manifold – 1 pc.

18. Gas hose connector – 1 pc.
19. Left rear leg – 1 pc.
20. Left front leg – 1 pc.
21. Beam – 2 pcs.
22. Aromatizer – 3 pcs.
23. Crossfire element – 2 pcs.
24. Burner – 3 pcs.
25. Ignition – 3 pcs.
26. Grease drip tray – 1 pc.
27. Right side table – 1 pc.
28. Right side table panel – 1 pc.
29. Cylinder strap – 1 pc.
30. Lower shelf – 1 pc.
31. Right rear leg – 1 pc.
32. Right front leg – 1 pc.
33. Foot – 2 pcs.

ASSEMBLY

Follow the instructions below step by step during assembly. It is recommended that two people assemble the barbecue to avoid lifting heavy objects.

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



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

Bolts and nuts included in the set, required for assembly



Preparation

1. Before starting to assemble the product, make sure that all the necessary parts are included in the package. Compare with the diagram above. If any part is missing or damaged, do not attempt to assemble the product. Contact the manufacturer to resolve the issue.

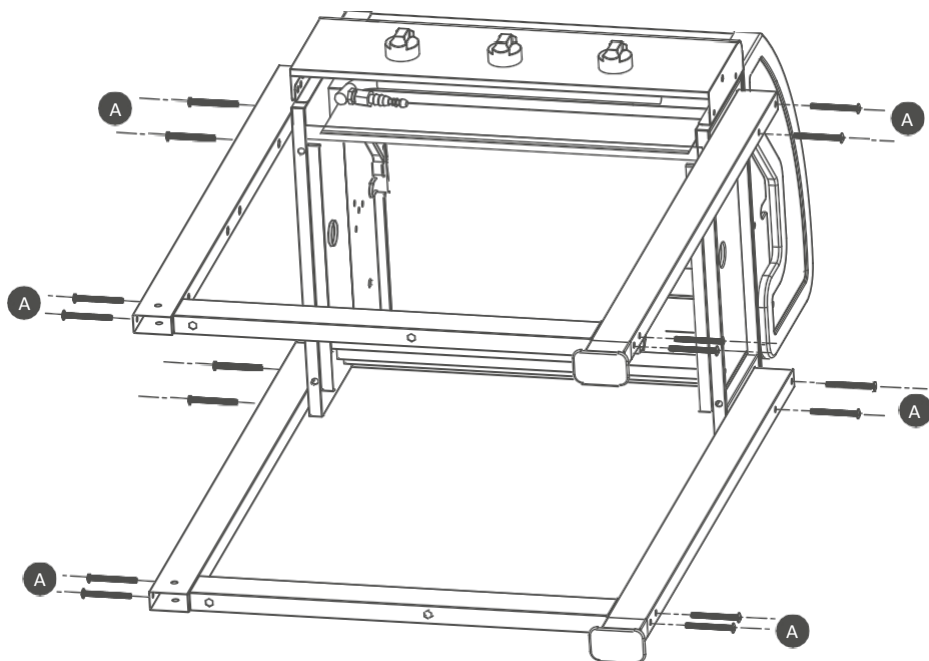
2. For easier packaging, the grease tray has been turned upside down and placed under the firebox. During assembly, after removing the firebox, take out the grease tray and install it correctly, as in step 9.

Assembly steps

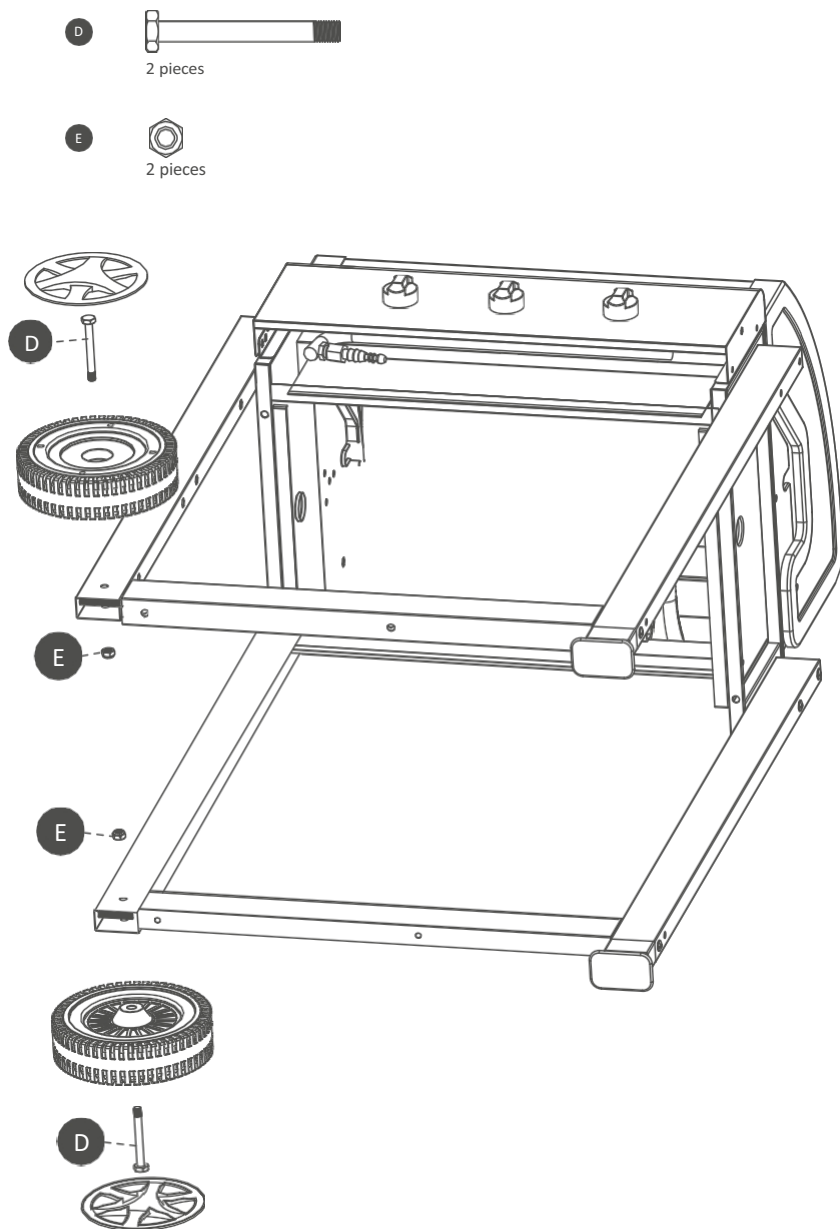
1. Insert the foot into the right front and rear legs before mounting them on the barbecue.
2. Using 8 screws A, attach all legs to the firebox.
3. Using 8 screws A, attach the beams to the legs.

A

16 pieces
M6x65 screws

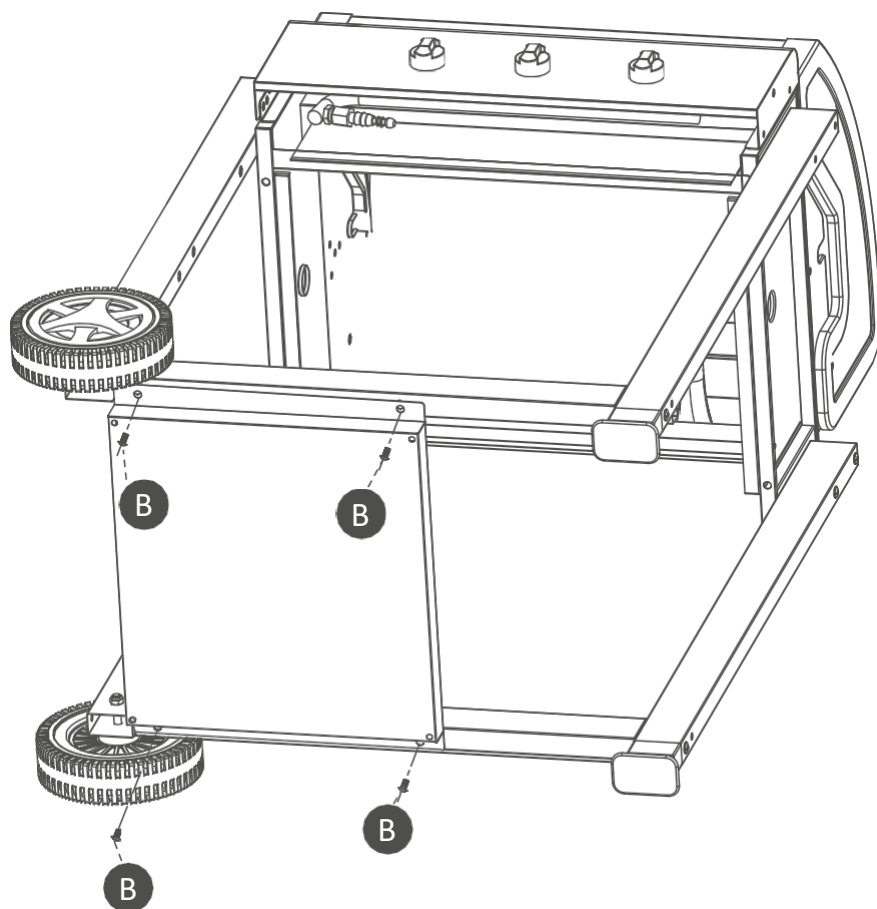


4. Attach the castors to the legs using screws D and nuts E as shown in the diagram below. Finally, attach the castor covers.



5. Attach the bottom shelf to the beams using screws B.

- B**
- 
4 pieces
M6x12 screw

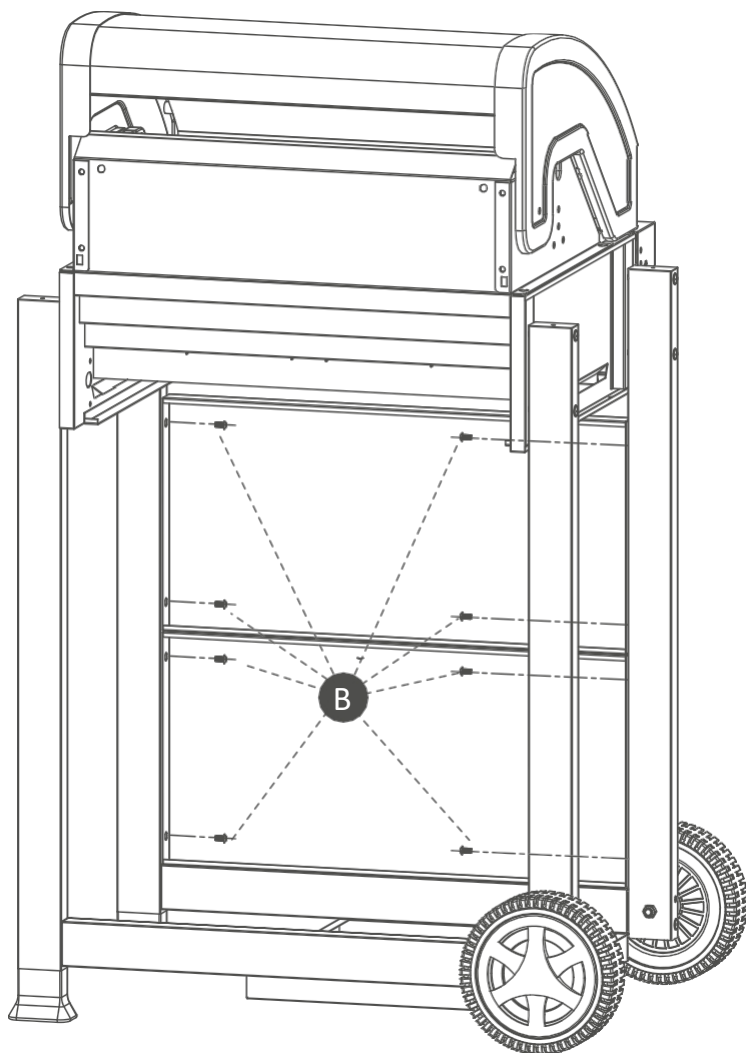


6. Attach the front panels to the front legs using 8 screws B.

B



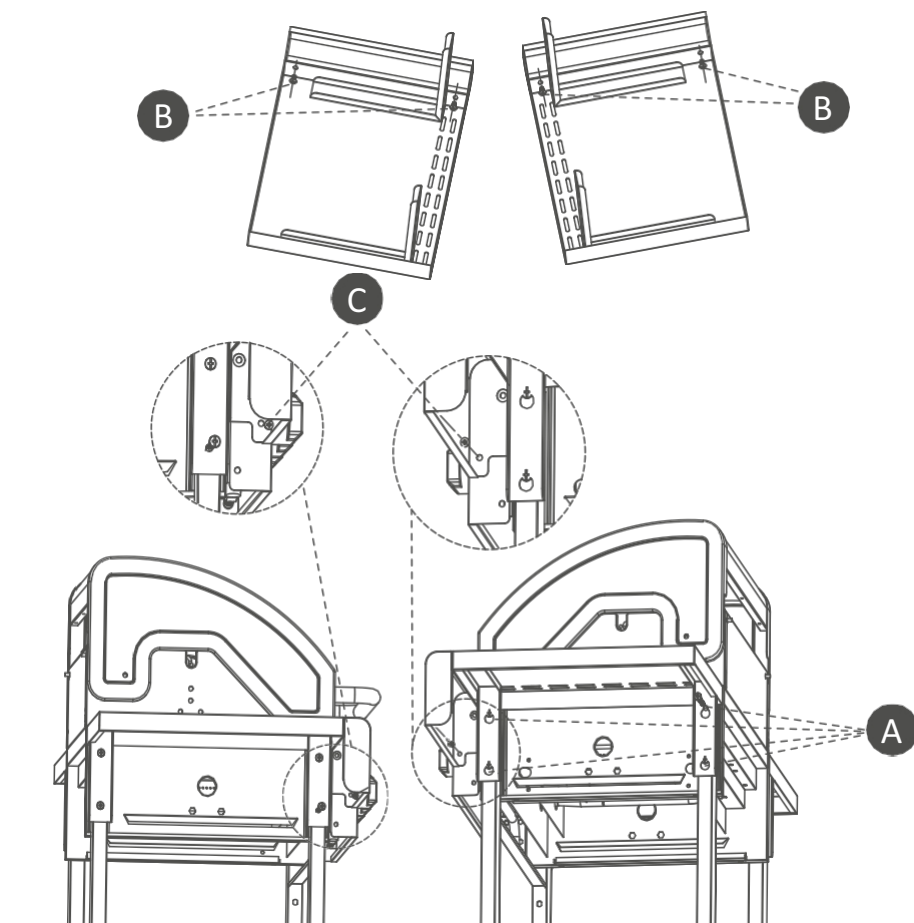
8 pieces
M6x12 screws



7. Attach the side table panel to the table using two screws B on each side. Loosen the screws A between the legs and the firebox by about 5 mm, then hook the side tables into place and retighten the screws A. Attach the side table panel to the control panel using 1 screw C on each side.

B 
M6x12 screws, 4 pieces

C 
M5x12 screws, 2 pieces



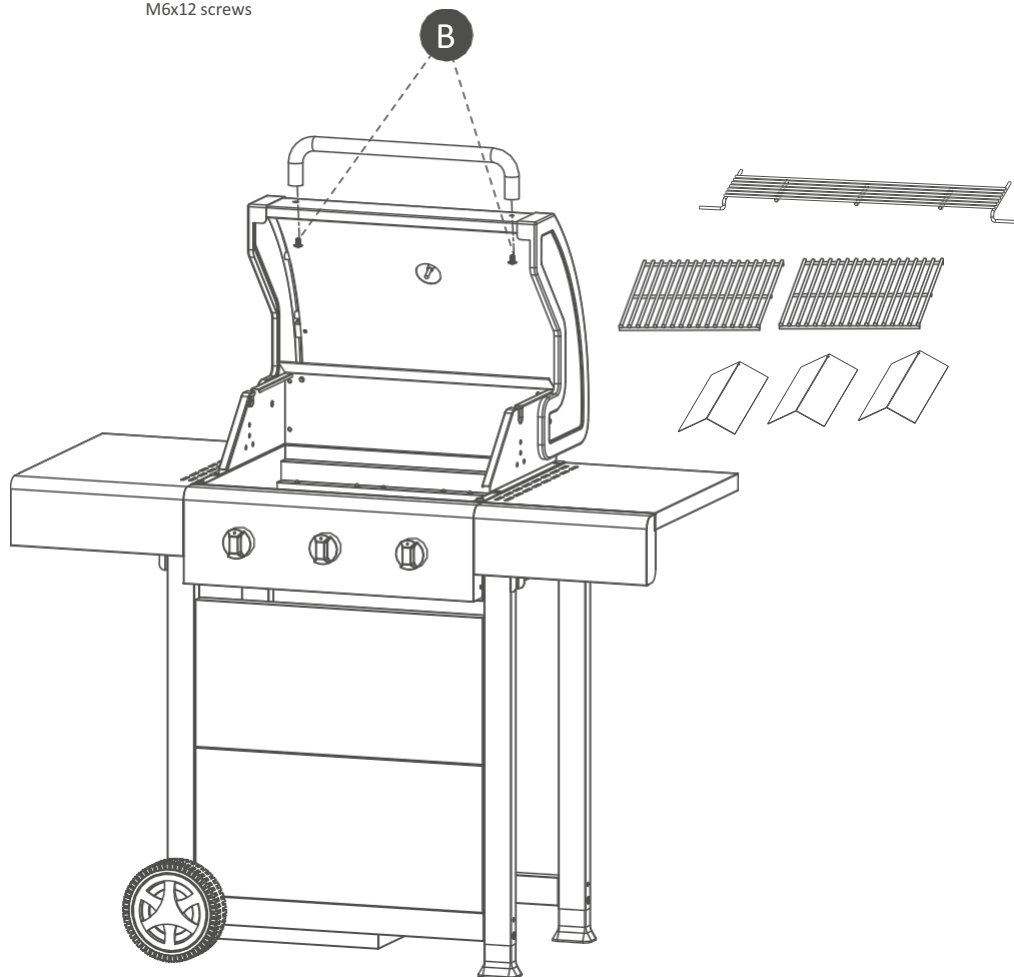
8. Attach the handle to the lid using two screws B. Open the lid and insert the three aromatzers into the grill housing. Place the grates in the grill housing. Ensure that the grates are installed above the burner covers.

B

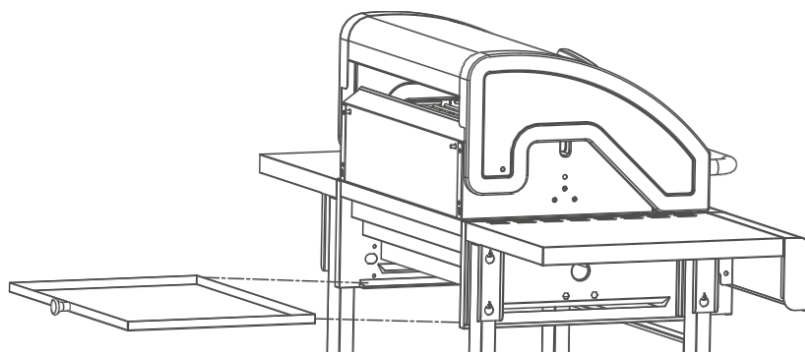


2 pieces

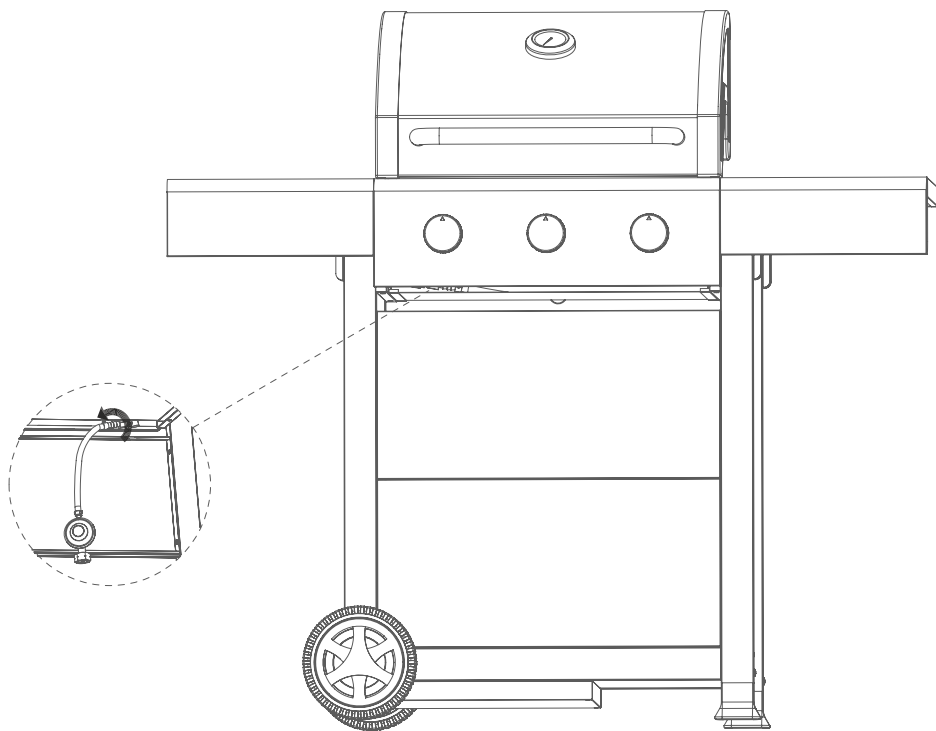
M6x12 screws



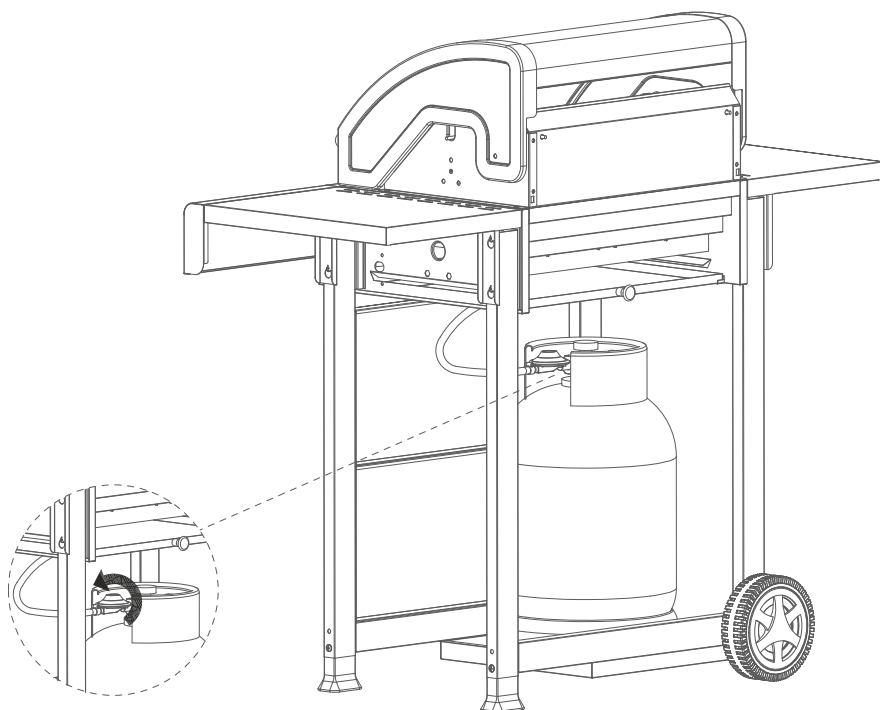
9. Insert the grease drip tray into the firebox guides



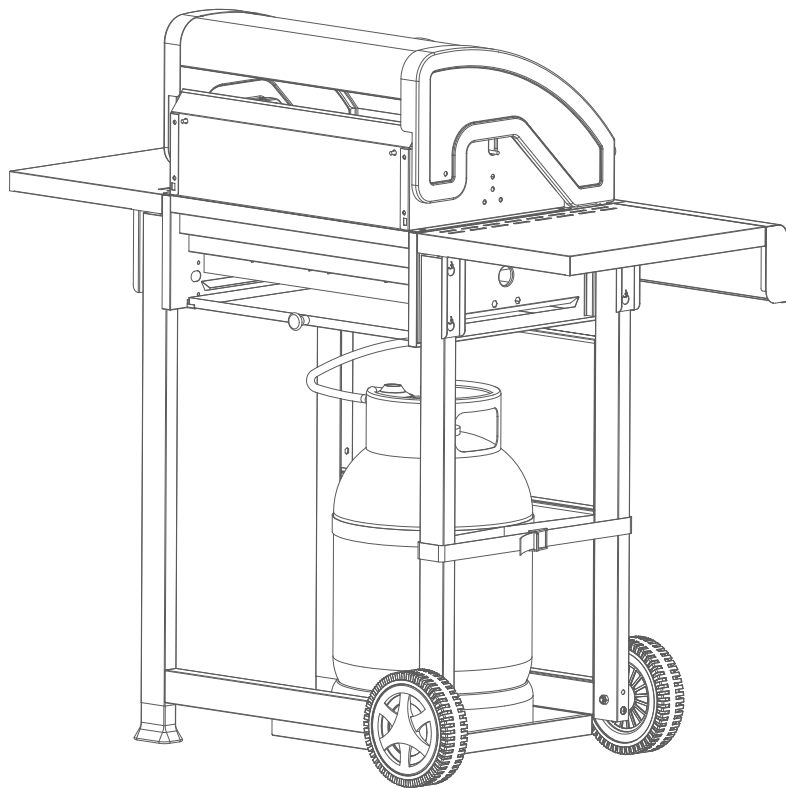
10. Connect the hose with the reducer to the connector.



11. Connect the regulator to the gas cylinder.



11. Secure the gas cylinder to the grill structure using the cylinder strap.



LEAK TEST



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 preparation or mixture/liquid ($\frac{1}{2}$ water and $\frac{1}{2}$ liquid detergent/soap).
2. When performing the leak test, ensure that there are no sources of heat or cigarettes nearby.
3. Ensure 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 on the gas cylinder, regulator, entire hose and all valves on the barbecue.
6. Open the gas valve on the regulator and check carefully for bubbles appearing anywhere the liquid has been applied.
7. If you see 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 rail on the left side of the barbecue. Do not tighten too much.
2. Do not use any sealing tape, paste or liquid on the joints and connections.
3. Connect the regulator to the gas cylinder in accordance with the recommendations of the regulator manufacturer and cylinder supplier.
4. The hose used for this product must not be longer than 150 cm.

Regulator

1. Ensure that all knobs on the control panel 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 in low temperatures.
3. Install the regulator and hose. Follow the installation instructions included with the regulator kit.

The following types of gas can be used

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

Gas cylinder

1. Check the rubber hose regularly for damage. Never use a damaged hose.
2. Ensure that the gas cylinder is standing on a firm, flat surface and is positioned lower than the connector.
3. Use a suitable gas cylinder that fits the regulator. It is recommended to use gas cylinders weighing 11 kg or more.



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

LIGHTING

1. Always keep the lid open when lighting the barbecue.
2. Check that all controls are in the OFF position.
3. Open the gas supply valve on the regulator.
4. To create a spark, press the control knob and hold it in this position for 3–5 seconds to allow the gas to flow, then turn it to the left to the MAX position. You will hear the igniter click and see an orange flame 8–13 cm in diameter coming out of the burner ignition tube on the left side of the burner. Continue to hold the burner knob for two seconds after the "click" to allow the gas to flow completely down the burner tube and ensure ignition.
5. Once the first burner is lit, light the next one. Light one burner at a time in the same manner as in step 4. Before lighting the second burner, make sure that one burner is lit.
6. If the burner does not ignite after 5 seconds, turn the knob to the OFF position, wait 5 minutes and repeat the ignition procedure.
7. Always preheat the barbecue to maximum temperature for approx. 10 minutes (with the lid closed) before placing food on the grill.

Manual ignition

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

1. Open the grill lid before attempting to light 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, check the section on common problems in the user manual.



Never use water to extinguish the barbecue.

Turning off the barbecue

Turn off the gas supply to the cylinder, then turn all control valves to the OFF position. Wait until the barbecue has cooled sufficiently before closing the lid.

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 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 the gas hose for cracks and other damage. This should always be done before each use of the barbecue.

BARBECUING TIPS

- A clean barbecue works better – it produces less smoke and prevents grease from catching fire. After barbecuing, burn it out by lifting the lid and turning all burners on full power for 10 minutes. Allow the barbecue to cool, then wipe the ash from the burner covers and grate.
- Clean the grates with oil that can withstand high temperatures. This prevents food from burning.
- Preheat the barbecue for 10 minutes at full power before placing food on the grate. This will give better results and reduce grilling time.
- Do not grill frozen food. This will prolong the grilling time and you will not achieve satisfactory results.
- Divide the grill into warm and hot zones. When the food is half done, move it to the warm zone to finish grilling. This gives better results and prevents the food from burning.
- Estimate the cooking time for each product, grill them and arrange them on the barbecue in the right order so that they are ready at the same time.
- Brush the food with oil or another marinade while grilling. This will keep the food juicy for longer.
- Do not open the lid unless necessary. When the lid is open, a lot of heat escapes.



This barbecue is not designed for use with more than 50% of the cooking surface covered by a solid plate – this also applies to baking dishes. Complete coverage will cause excessive heat build-up and damage to the barbecue. This is not covered by the warranty.

Flame control

Flames occur when fats and juices from grilled meat drip onto the aromatizers. The smoke produced during this process gives the meat a 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 aromatizers.

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

4. Cleaning the drip tray:

- Check and empty the grease tray regularly. 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 lines:

- Check the gas lines for damage and leaks. If you notice any problems, contact customer service.

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 your barbecue:

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

12. Cleaning brushes:

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

13. Safety precautions:

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

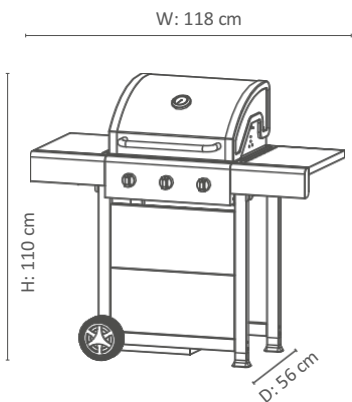


Remember that regular care of your barbecue will not only extend its life, but also ensure better flavour of grilled food.

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 throttle 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



Total power	7.2 kW
Gas consumption	525 g/h
Gas type	Propane, Butane, Propane-Butane Mixture (LPG)
Gas category	I3B/P(37)
Operating pressure	37 mbar
Burner input power	2.4 kW (175 g/h) x 3
Burner hole diameter	0.73 mm
Weight	26.3 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
