

Warmtec®

## Instrukcja obsługi

# GAZOWY GRILL OGRODOWY BlackFlame



CE

v. 1.00



## 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](http://www.warmtec.pl)



[www.warmtec.pl](http://www.warmtec.pl)

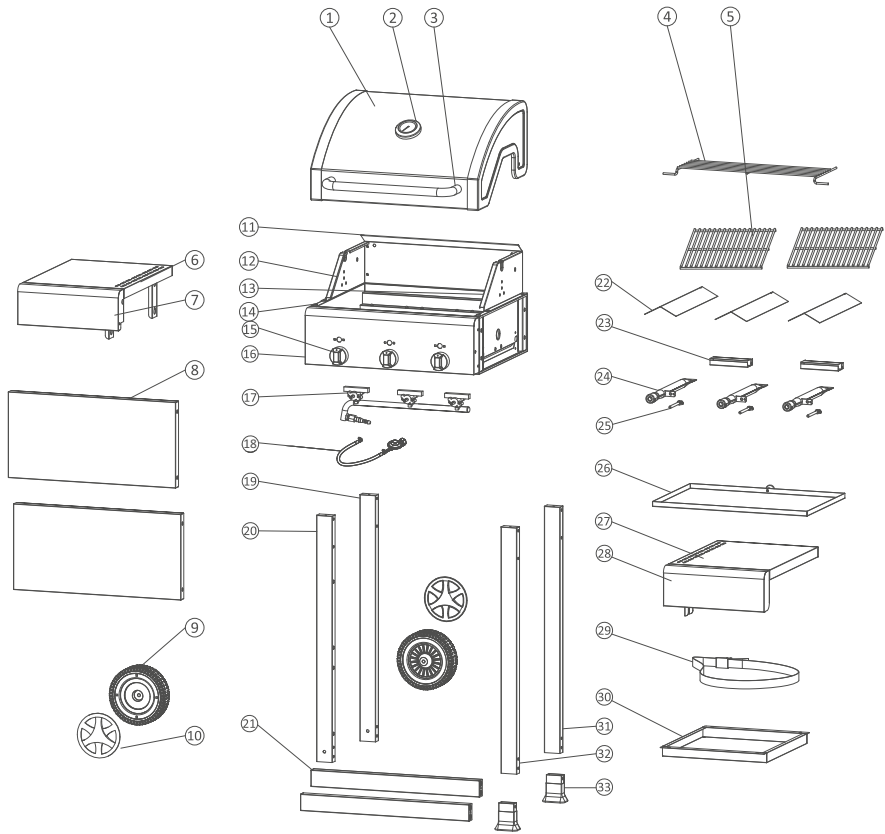
## ZASADY BEZPIECZEŃSTWA

### 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](http://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. Osłona palnika – 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



16 sztuk  
śruba M6x65



2 sztuki



14 sztuk  
śruba M6x12



2 sztuki



2 sztuki  
śruba M5x12

### 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 w właściwy sposób, jak w kroku 9.

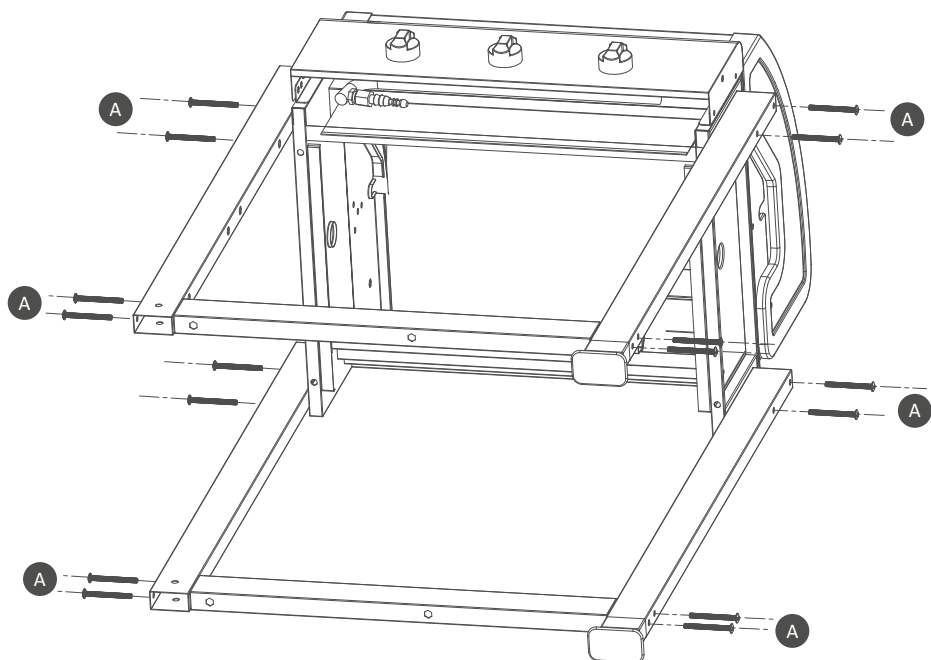
## Etapy montażu

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

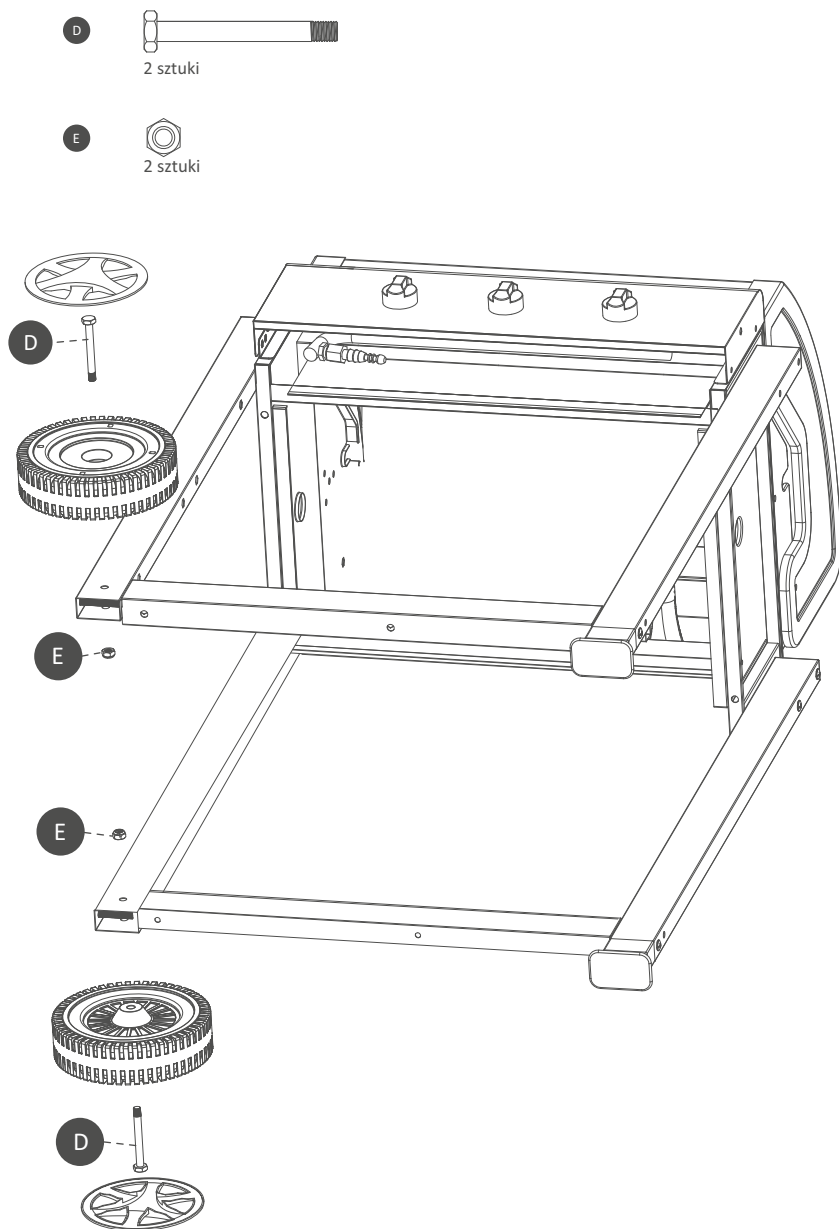


16 sztuk  
śruba M6x65



## 8 | Warmtec®

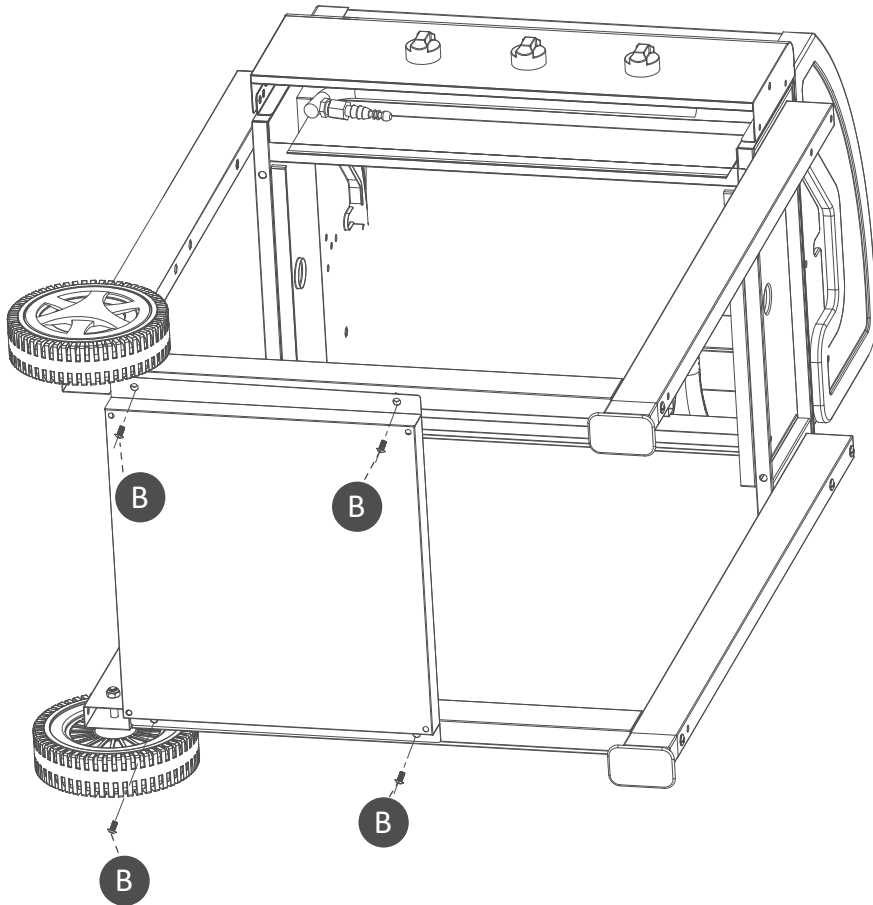
4. Zamontuj kółka do nóżek, używając śrub D oraz nakrętek E jak pokazano na poniższej grafice. Na końcu zamontuj pokrywę kół.



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

**B**

4 sztuki  
śruba M6x12

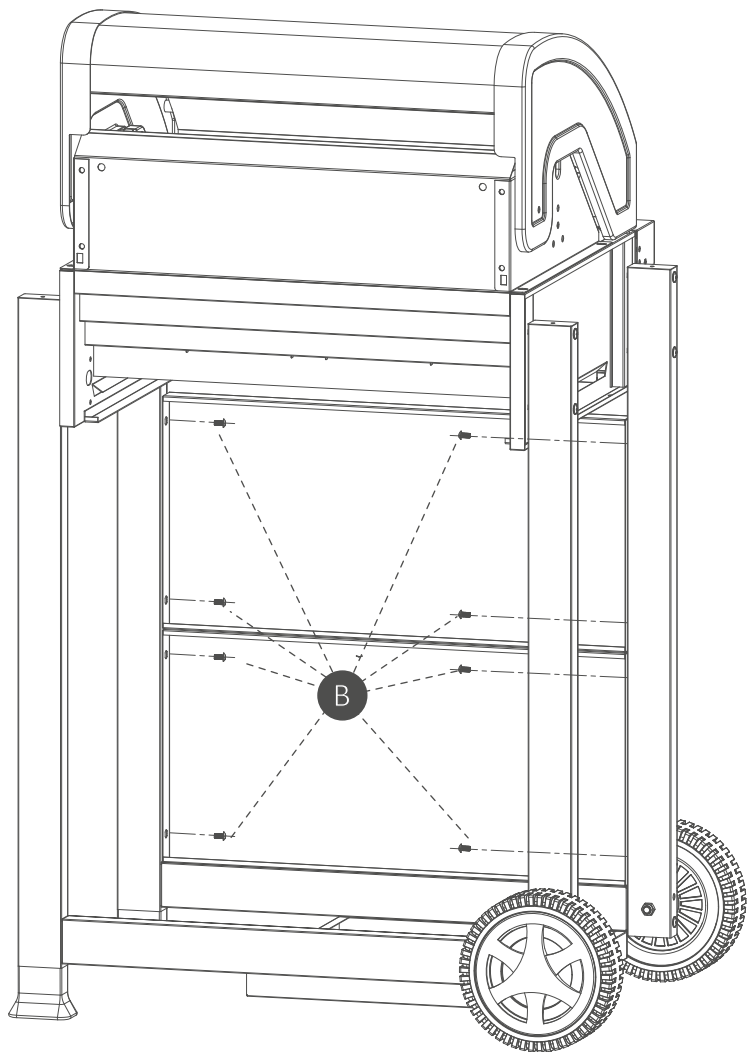


6. Przymocuj przednie panele do przednich nóżek, używając do tego 8 śrub B.

B



8 sztuk  
śruba M6x12



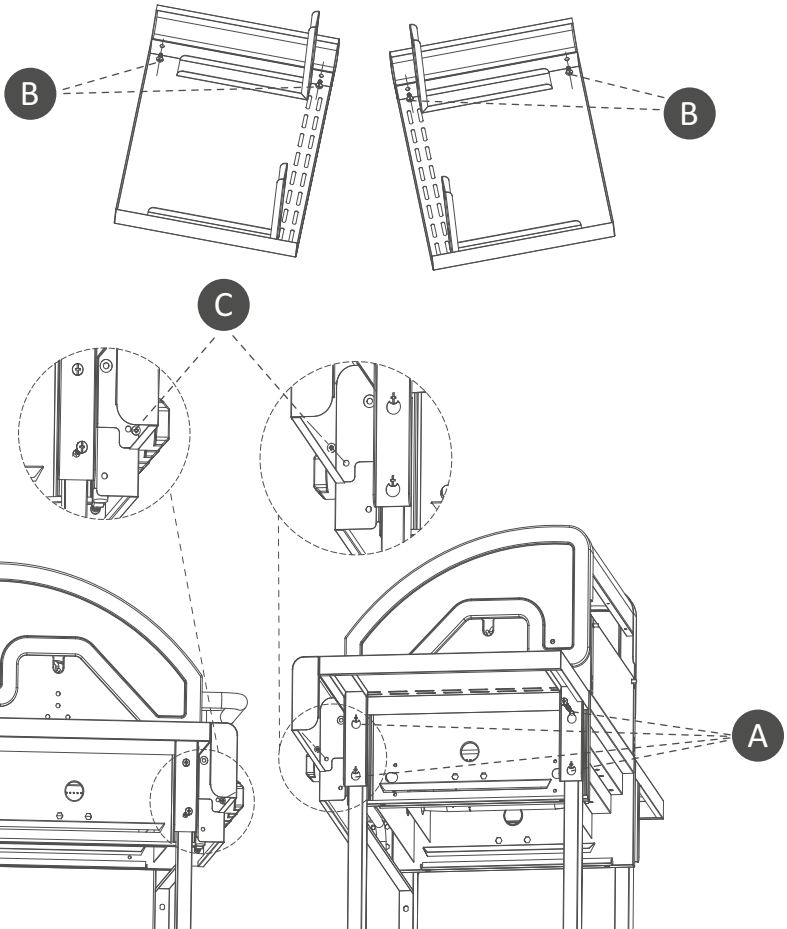
7. Przymocuj panel stolika bocznego do stolika za pomocą dwóch śrub B dla każdej strony. Poluzuj śruby A pomiędzy nóżkami, a paleniskiem na około 5 mm, a następnie zaczepl stoliki boczne na swoim miejscu i ponownie dokręć śruby A. Przymocuj panel stolika bocznego do panelu sterowania za pomocą 1 szt.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



śruby M6x12, 4 sztuki



śruby M5x12, 2 sztuki

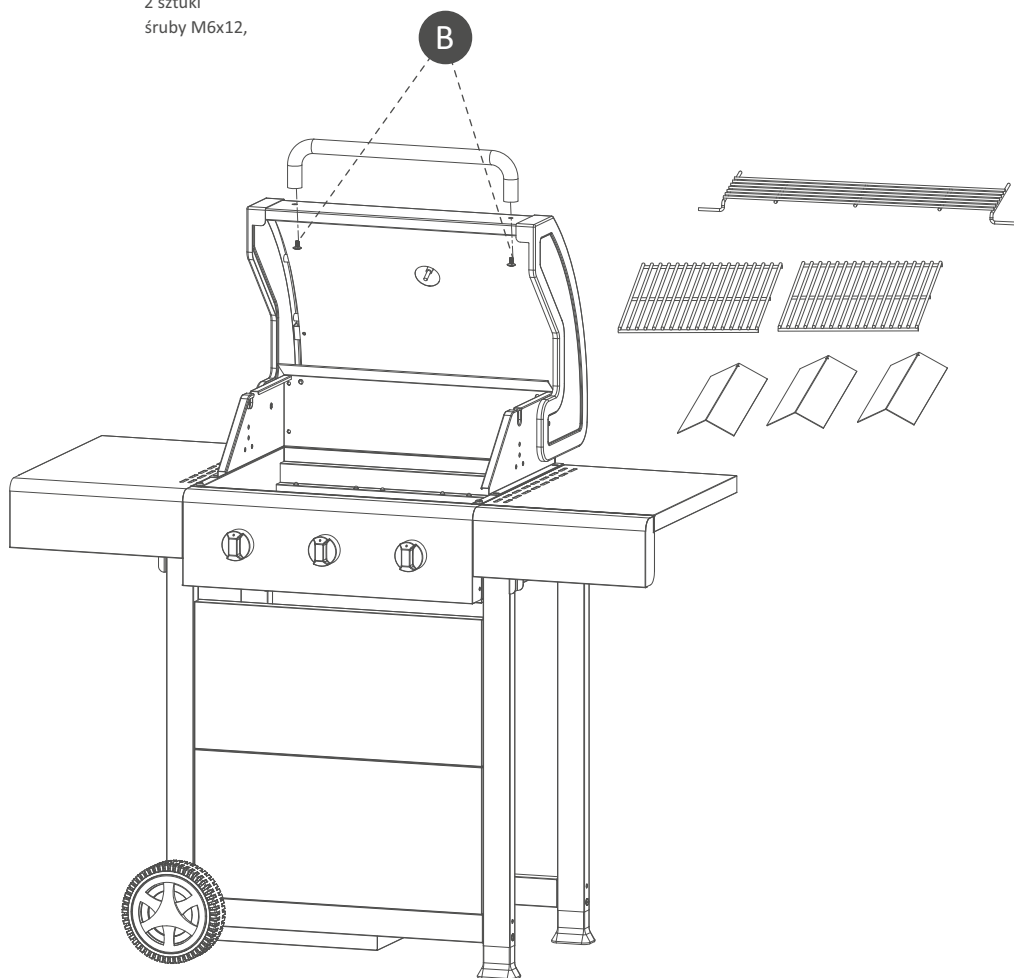


## 12 | Warmtec®

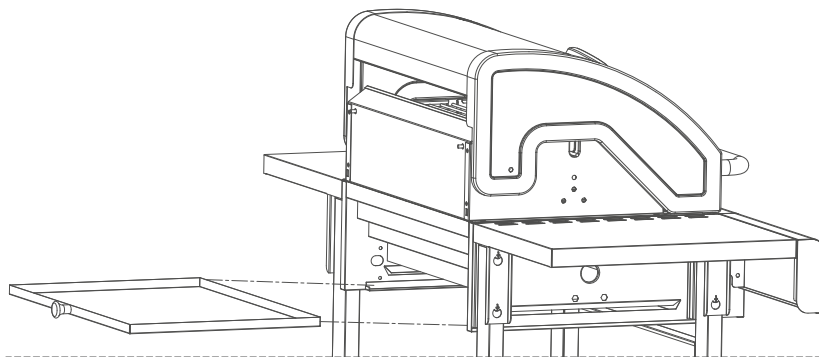
8. Przymocuj uchwyt do pokrywy za pomocą dwóch śrub B. Otwórz pokrywę i włóż cztery osłony palnika do obudowy grilla. Umieść ruszty w obudowie grilla. Upewnij się, że kratki są zainstalowane nad osłonami palnika.



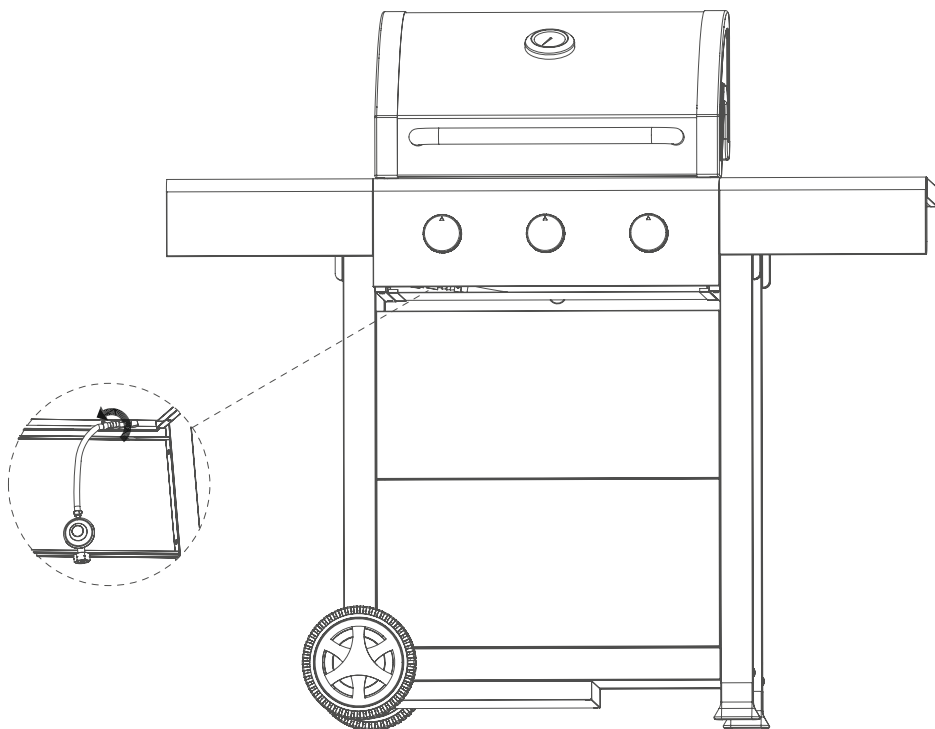
2 sztuki  
śruby M6x12,



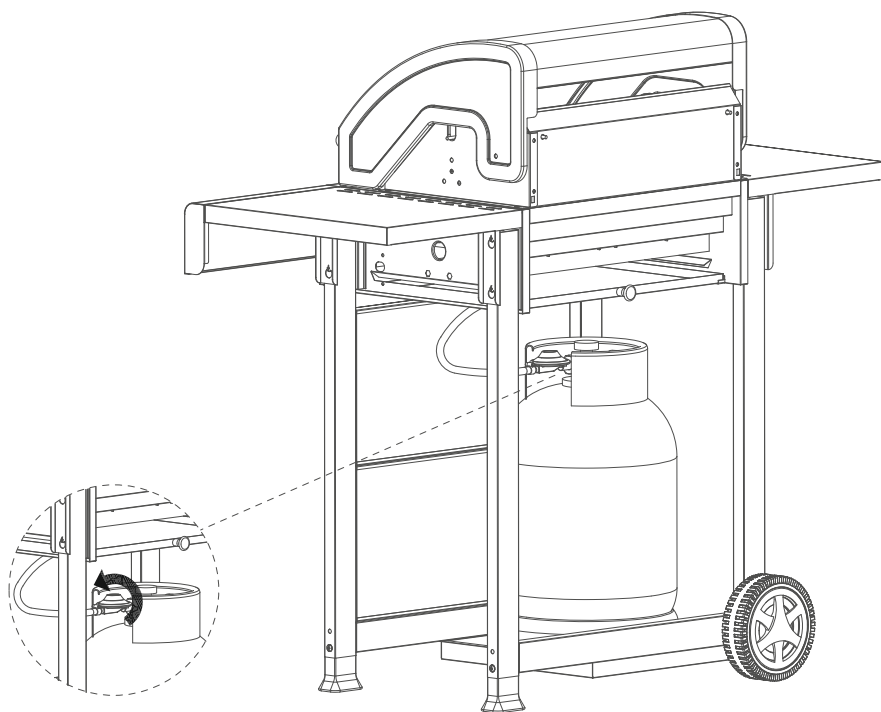
9. Włóż do prowadnic paleniska tacę ociekową na tłuszcz



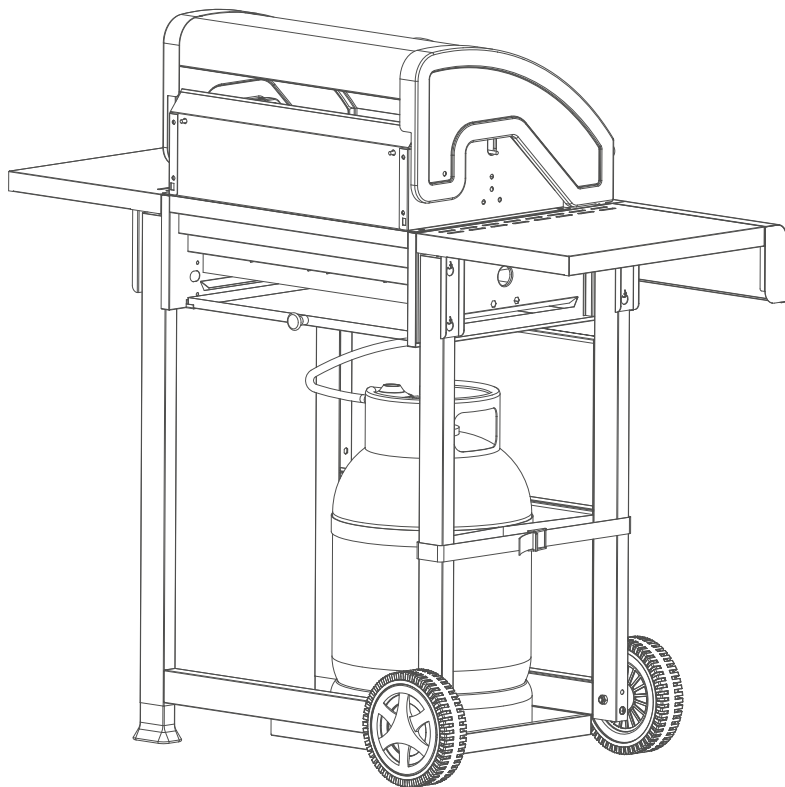
10. Podłącz wąż z reduktorem do złącza.



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 (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 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 dołączonej 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 pokrętko sterujące 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 pokrętko 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 odpalenie

Aby ręcznie rozpalic 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 pokrętko 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.



Płomień powinny być niebieskie i palić się równomiernie. Jeśli płomień 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 żeliwnej 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 pokręta 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 ruszty 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 ruszty 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 osłony palnika. 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 osłony palnika 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 osłony palnika (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.

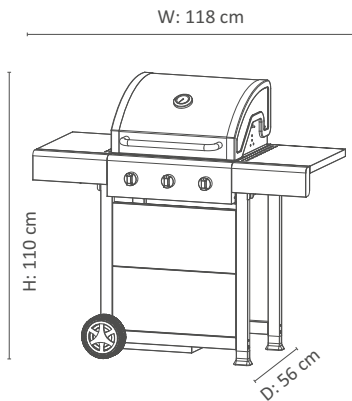


Pamiętaj, że regularne dbanie o grill nie tylko przedłuży jego żywotność, ale także zapewni lepszy smak grillowanych potraw.

## 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 pokrętki   | Zablokowany zawór gazowy  | Wymień zawór gazowy                                 |

## SPECYFIKACJA TECHNICZNA



|                                |   |
|--------------------------------|---|
| <b>Moc całkowita</b>           | 7,2 kW  |
| <b>Zużycie gazu</b>            | 525 g/h   |
| <b>Typ gazu</b>                | Propan, Butan,<br>Mieszanka Propan-Butan<br>(LPG) |
| <b>Kategoria gazu</b>          | I3B/P(37)   |
| <b>Ciśnienie robocze</b>       | 37 mbar   |
| <b>Moc wejściowa palnika</b>   | 2,4 kW (175 g/h) x 3                              |
| <b>Średnica otworu palnika</b> | 0,73 mm   |
| <b>Waga</b>                    | 27,3 kg   |

**CE** 2531-19

## 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.



v. 1.00

[www.warmtec.pl](http://www.warmtec.pl)



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

---