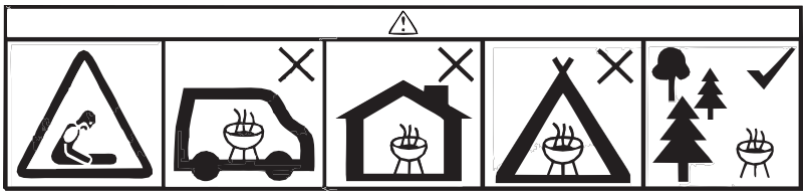
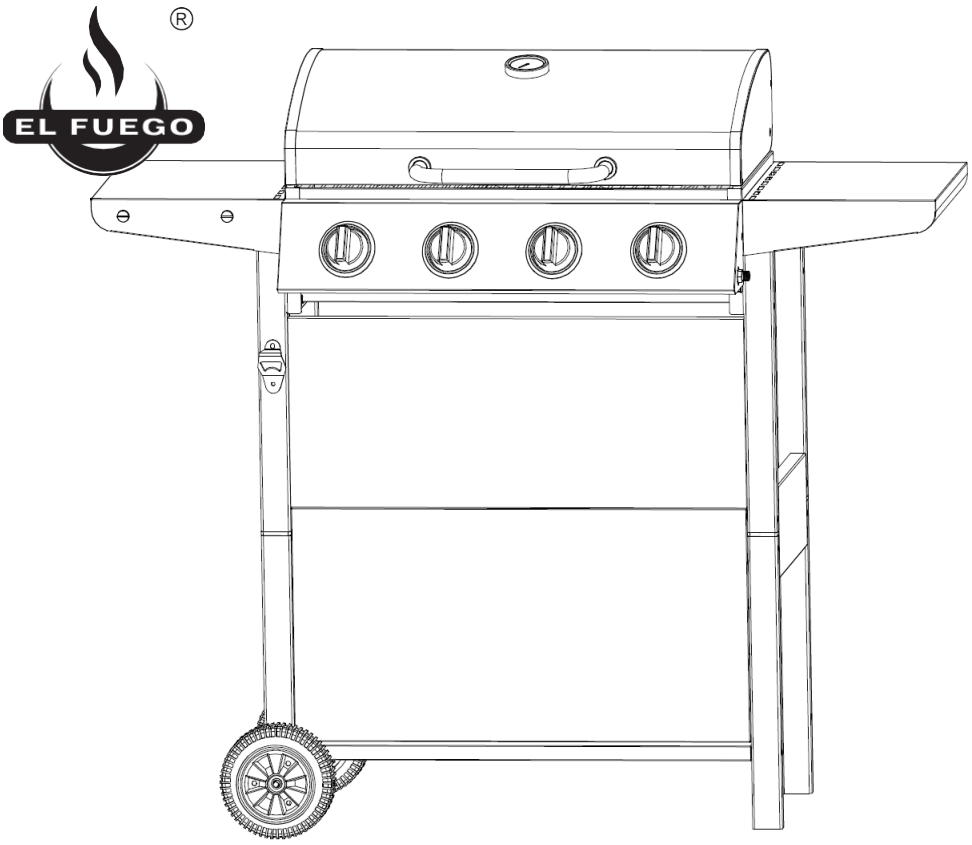
Grill Gazowy El Fuego San Jose 4p

Instrukcja montażu , bezpieczeństwa oraz używania

(Tego dokumentu nie można udostępniać bez zgody dystrybutora)





Model : Grill Gazowy El Fuego San Jose 4p

Numer artykułu : AY0206

Identyfikator urządzenia: 8314-01

Producent/Importer/Wprowadzający do obrotu : ARTE Living GmbH Boschring 1391161 Hilpoltstein, Niemcy

Dystrybutor : AVANT Natalia Bar ul.Częstochowska 30 46-320 Strojec, Polska

OGÓLNE INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA UŻYTKOWANIA GRILLA GAZOWEGO

>> Jeśli poczujesz zapach gazu:

1. Natychmiast odciąć dopływ gazu do urządzenia.

2. Zgaś wszystkie otwarte płomienie.

3. Otwórz pokrywę.

4. Jeżeli zapach gazu nie zanika szybko, należy oddalić się od urządzenia i trzymać inne osoby z dala od urządzenia. Powiadom straż pożarną.

5. Jeżeli nie czuć zapachu gazu, przeprowadzić próbę szczelności. Jeżeli w elemencie lub butli z gazem występuje defekt, należy skonsultować się z producentem lub punktem sprzedaży butli gazowej, podając szczegółowy opis problemu.

Ulatniający się gaz może spowodować poważne szkody materialne lub obrażenia ciała. Dlatego zawsze należy postępować ze szczególną ostrożnością i ostrożnością. Dla bezpieczeństwa zawsze miej przy sobie gaśnicę (lub porównywalny środek gaśniczy) przeznaczoną specjalnie do palników gazowych i sprzęt ochronny.

Substancje/przedmioty łatwopalne w miejscu użytkowania grilla:

◦ Nie przechowuj i nie umieszczaj paliw ani innych łatwopalnych substancji lub cieczy w pobliżu urządzenia; dotyczy to również ich użycia.

◦ Nie przechowuj ani nie umieszczaj butli z gazem w pobliżu urządzenia, które nie jest używane.

◦ Należy uważać, aby butla z gazem ani wąż gazowy nie miały kontaktu z gorącymi częściami urządzenia.

◦ Butli z gazem nie wolno wkładać do urządzenia (nawet gdy jest ono wyłączone lub w celu przechowywania).

>> Wymagania dotyczące butli gazowej:

Butla używana do tego grilla gazowego może mieć pojemność 5kg,8kg,11kg. Butla musi posiadać kołnież ochraniający zawór. Zawór butli musi być kompatybilny z redukorem. Stan butli powinien być jak nowy nie powinna mieć uszkodzeń, rdzy przetarć itp. Butla gazowa musi być zgodna z zalecaną specyfikacją EN 15202.

>> Przeznaczenie:

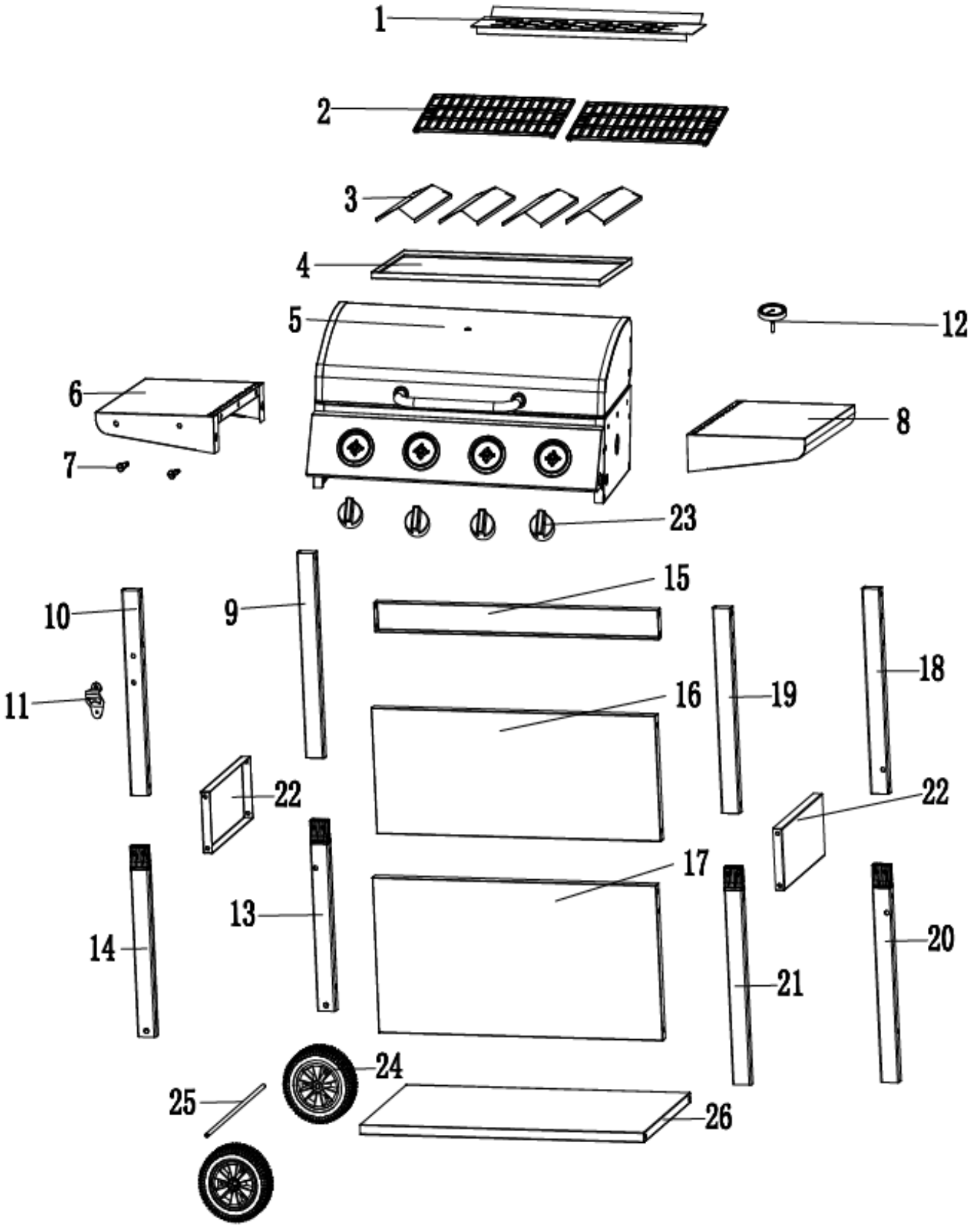
Urządzenie powinno być używane wyłącznie zgodnie z zaleceniami zawartymi w niniejszej instrukcji. Wszelkie odchylenia lub modyfikacje urządzenia stanowią użytkowanie niezgodne z przepisami. Producent lub sprzedawca nie ponosi odpowiedzialności za modyfikację urządzenia oraz niewłaściwe użytkowanie produktu i należy spodziewać się poważnych szkód materialnych lub obrażeń ciała. Kiedy nie korzystasz z urządzenia należy je przechowywać w suchym i zamkniętym pomieszczeniu, jeśli urządzenie stoi cały czas na dworze należy koniecznie przechowywać go pod pokrowcem który nie przepuszcza wody oraz zapewnia prawidłową wentylację. Nie stosowanie się do tych zaleceń wiąże się z utratą gwarancji dotyczącą lakierowania,blachy itp.

DANE TECHNICZNE

- **Moc całkowita (moc nominalna): 10 kW**
- **Zużycie gazu (Maksymalne): max. 728 g/h**
- **Reduktor ciśnienia: zgodny z EN 16129:2013, G ¼“ A-LH-KN, wewnętrzny stożek 45° zgodnie z EN 15202**
- **Wąż gazowy: zgodny z EN 16436-1; maks. 1,5m ; należy przestrzegać krajowych przepisów o okresach wymiany węży gzowych**
- **Waga napełnienia butli: 5 / 8 / 11 kg, zgodna z normą EN 15202**
- **Ciśnienie gazu: 50 mbar**
- **Wymiary wtryskiwaczy: 4 x 0,66mm**
- **Rodzaj gazu: G30 (propan), G31 (butan) i mieszaniny (LPG)**
- **Wymiary urządzenia: 116 x 100 x 50 cm (szerokość x wysokość x głębokość)**
- **Waga netto: 17kg**
- **Wymiary rusztu: 61,5 x 33,5 cm**
- **Numer artykułu: AY0206**
- **Produkt: Grill gazowy San Jose 4p**
- **Producent/Importer/Wprowadzający do obrotu : ARTE Living GmbH Boschring 1391161 Hilpoltstein, Niemcy**

WIDOK ROZŁOŻONY I LISTA CZĘŚCI

Podczas montażu śruby należy dokręcać wyłącznie ręcznie, gdyż poszczególne elementy muszą mieć między sobą pewien luz. Ostrożnie dopasuj nowo włożone części do siebie, aby uzyskać optymalny efekt. Montaż zalecany przez dwie osoby.



1. ×1

2. ×2

3. ×4

4. ×1

5. ×1

6. ×1

7. ×2

8. ×1

9. ×1

10. ×1

11. ×1

12. ×1

13. ×1

14. ×1

15. ×1

16. ×1

17. ×1

18. ×1

19. ×1

20. ×1

21. ×1

22. ×2

23. ×4

24. ×2

25. ×1

26. ×1

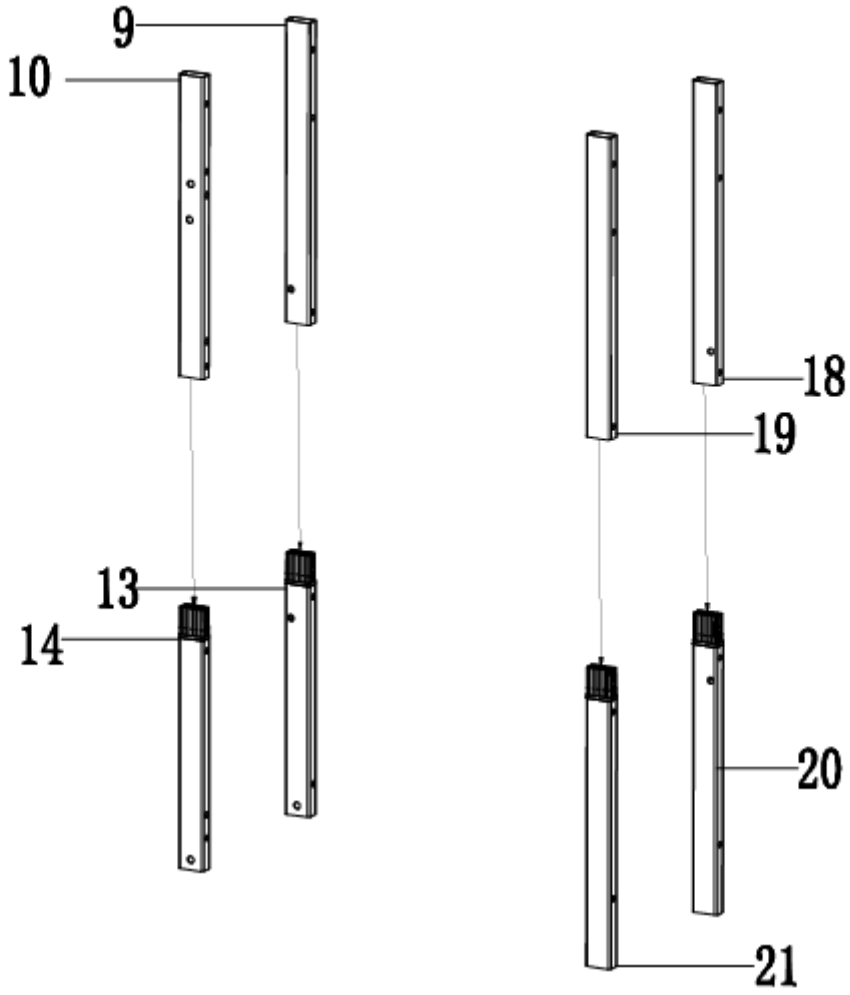
A. (M6x50mm) ×20

B. (M6x12mm) ×22

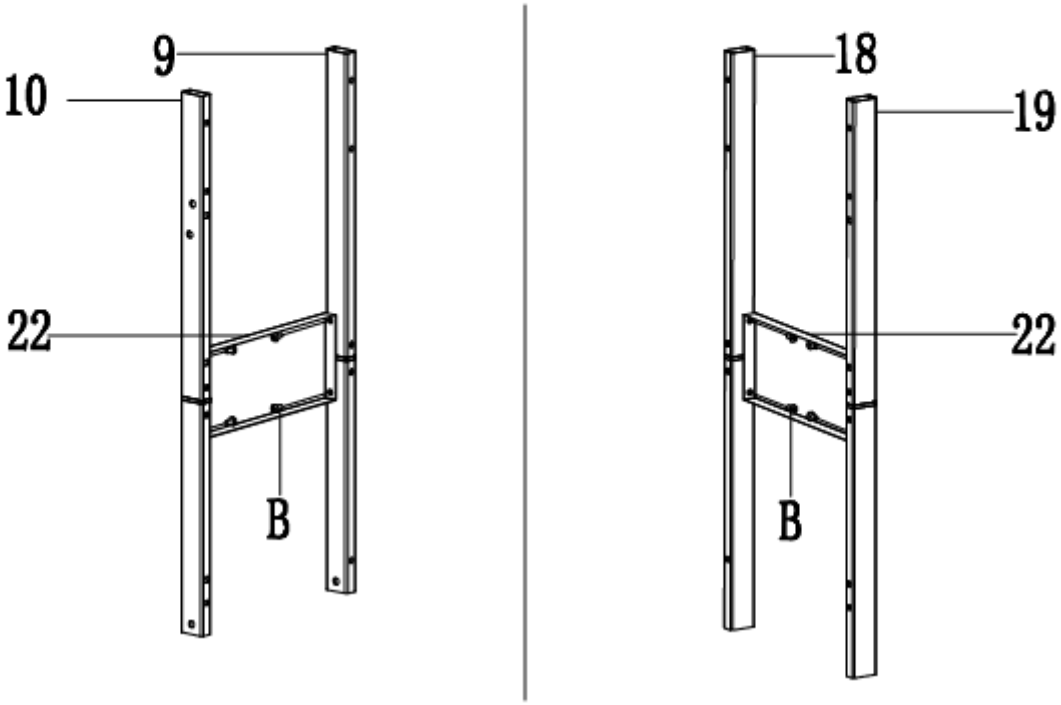
C. ×2

D. ×8

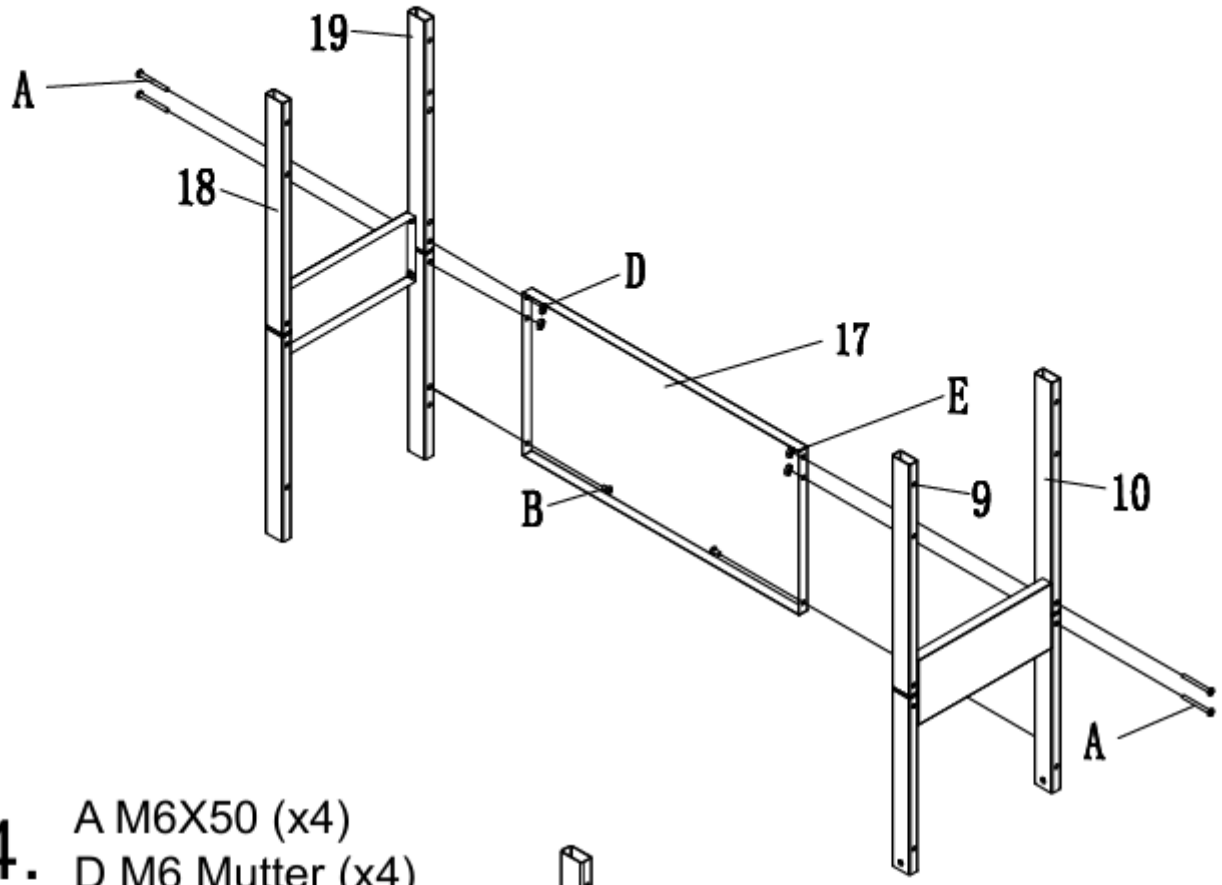
1.



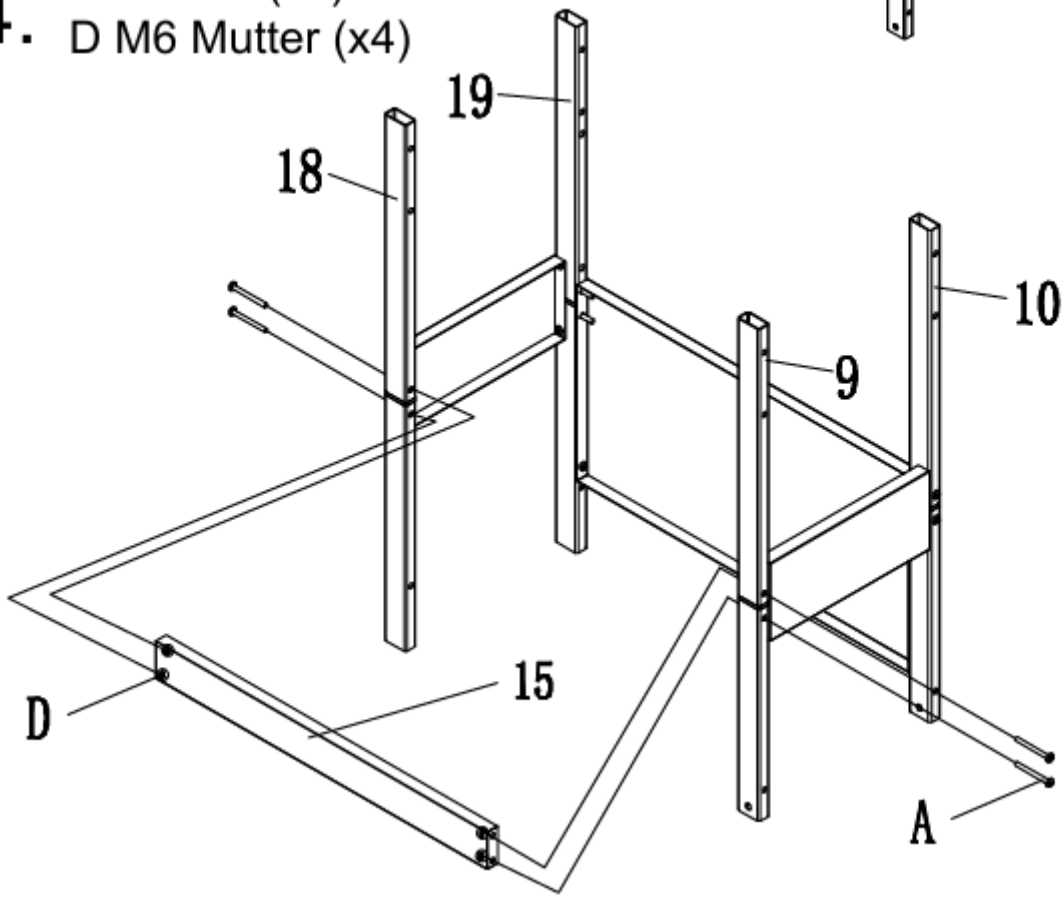
2. B M6×12 （×8）



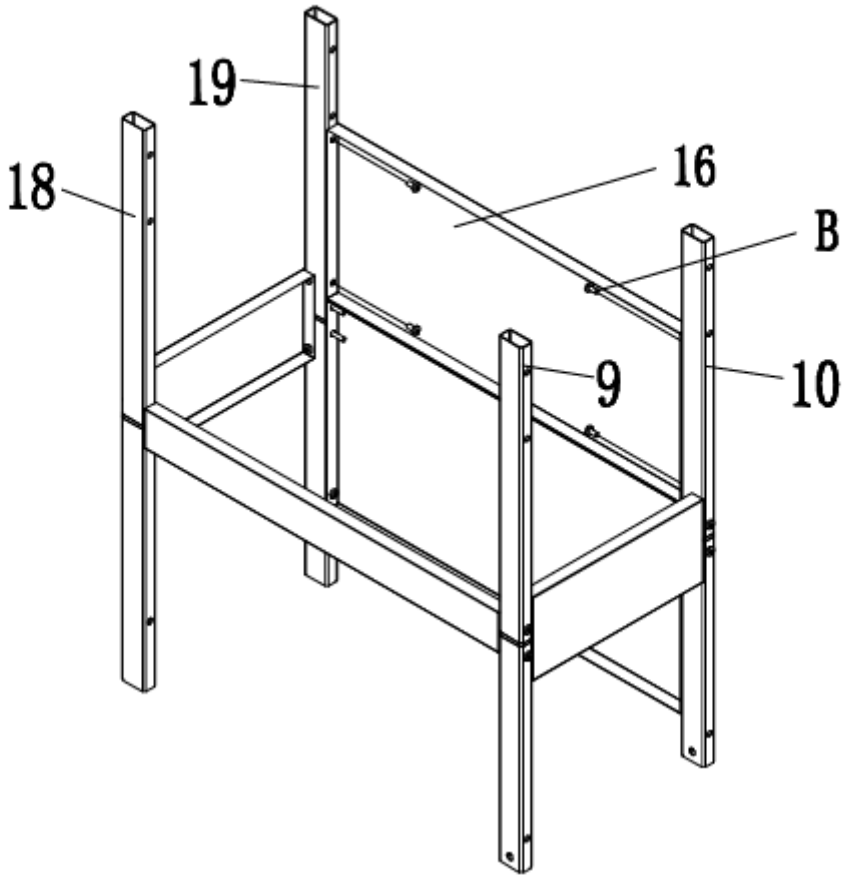
3. A M6X50 (x4)
B M6X12 (x2)
D M6 Mutter (x4)



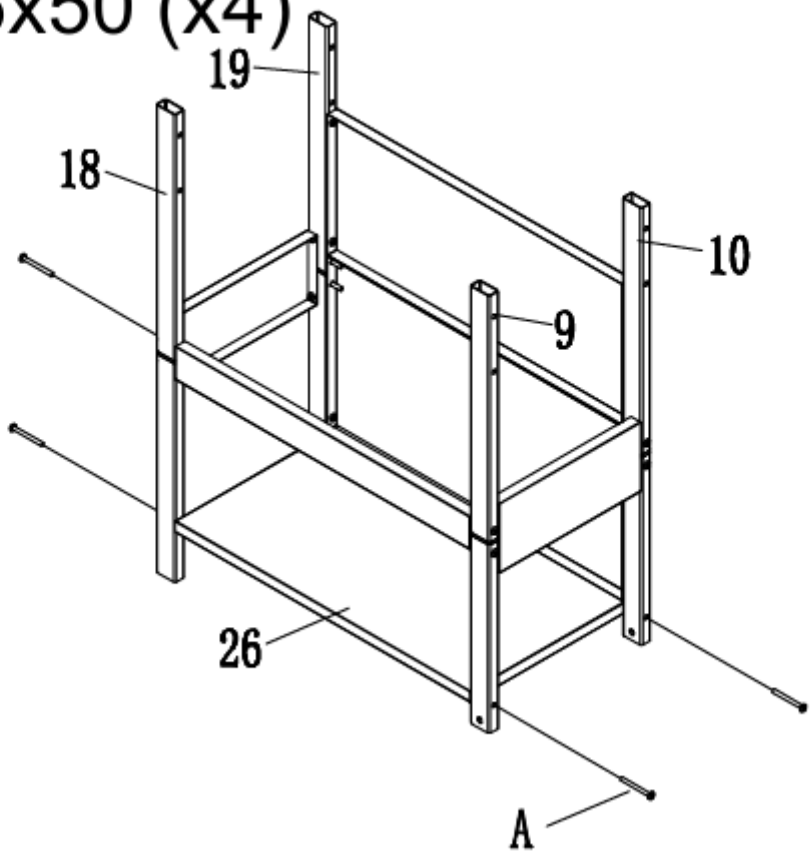
4. A M6X50 (x4)
D M6 Mutter (x4)



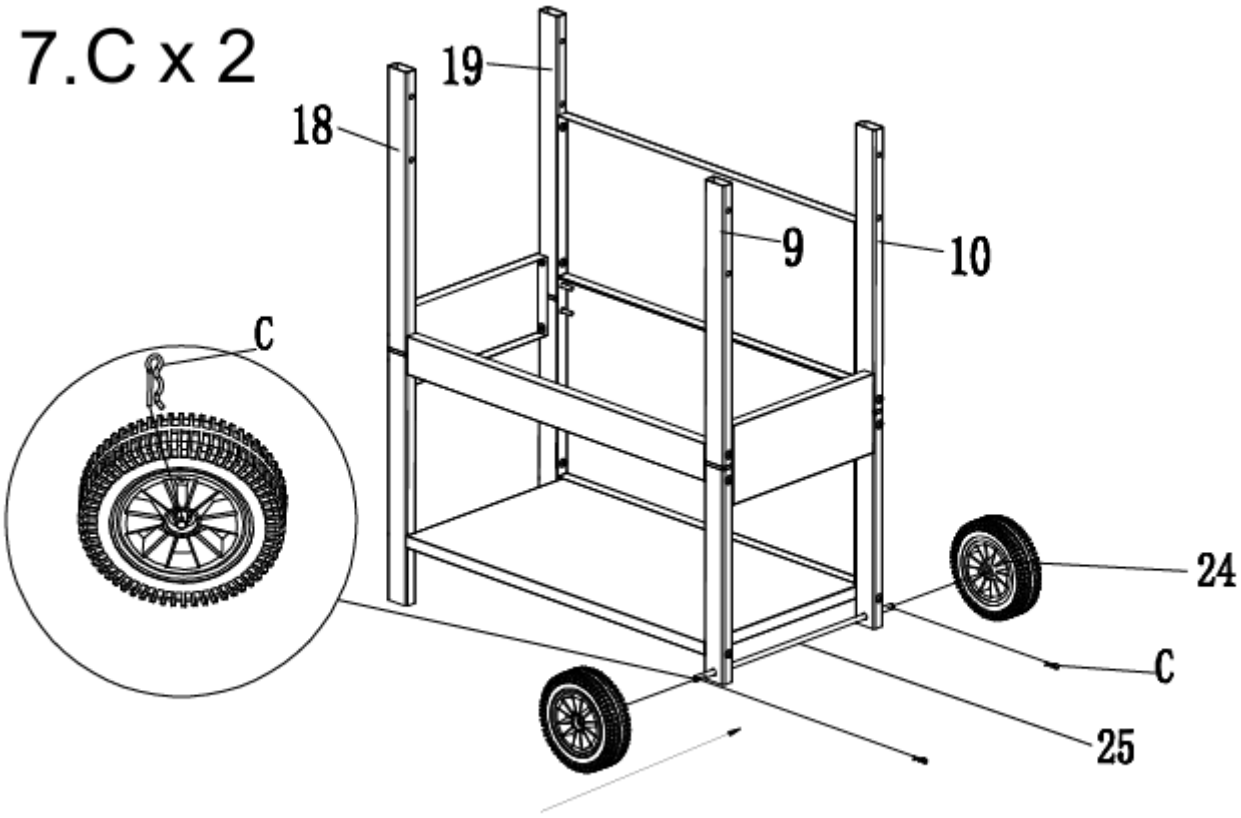
5. B M6x12 (x4)



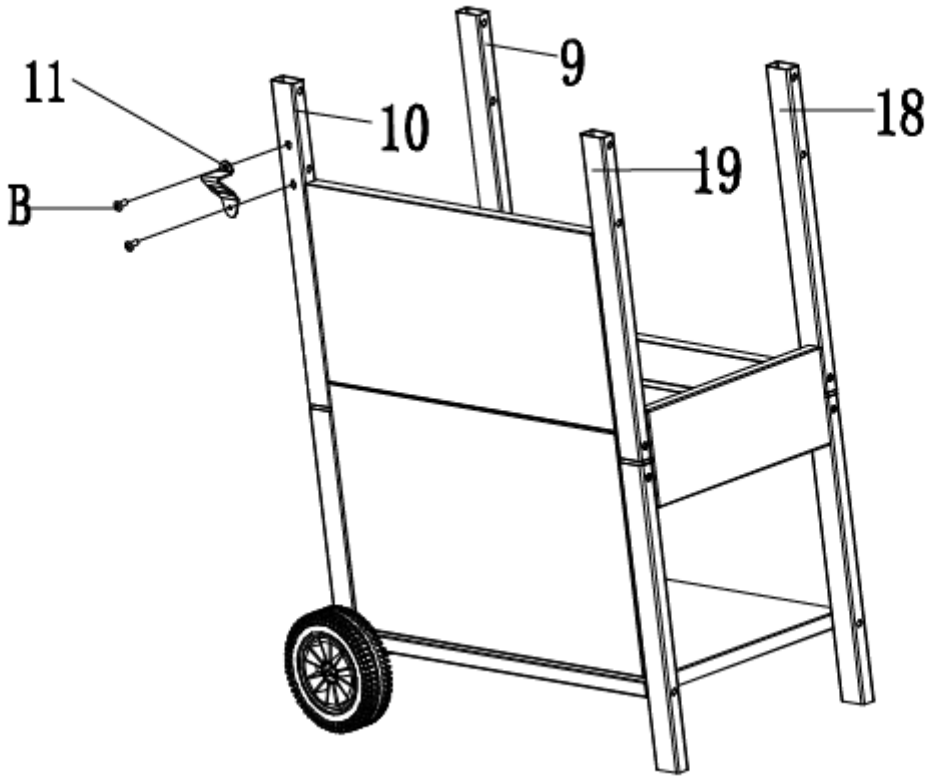
6. A M6x50 (x4)



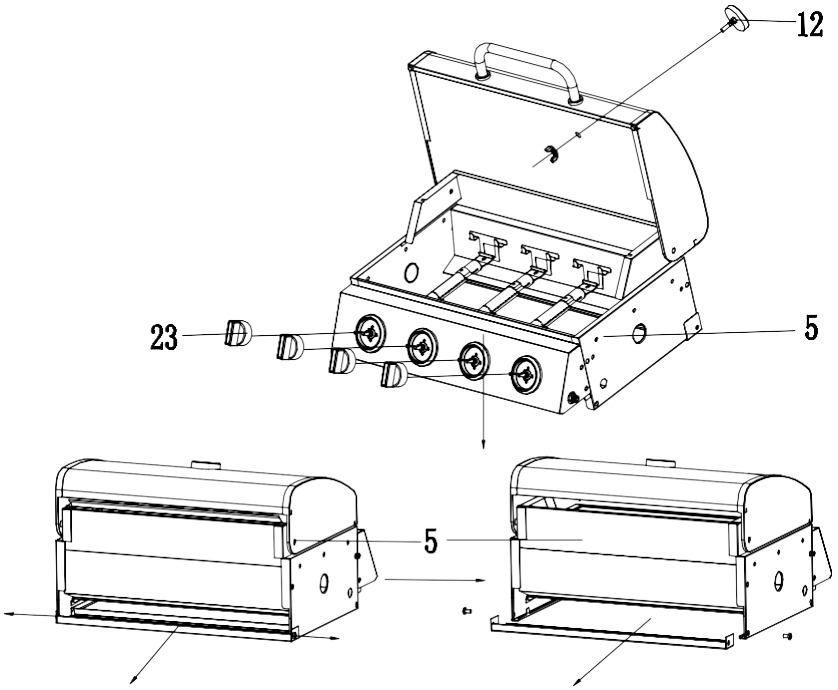
7.C x 2



8. B M6x12 (x2)

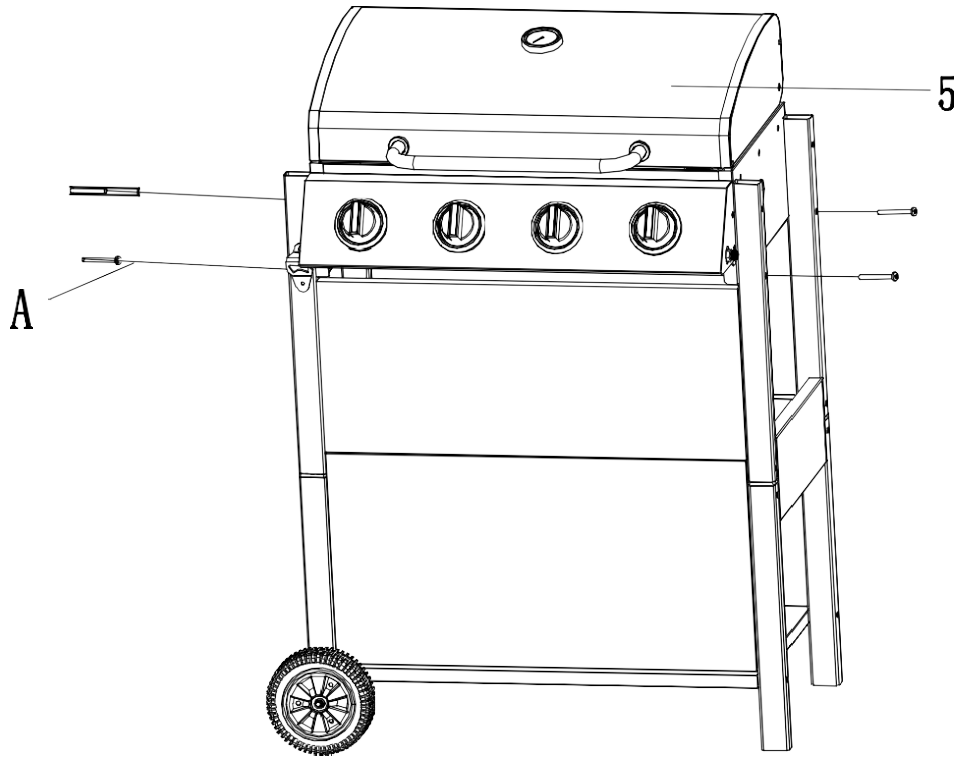


9.

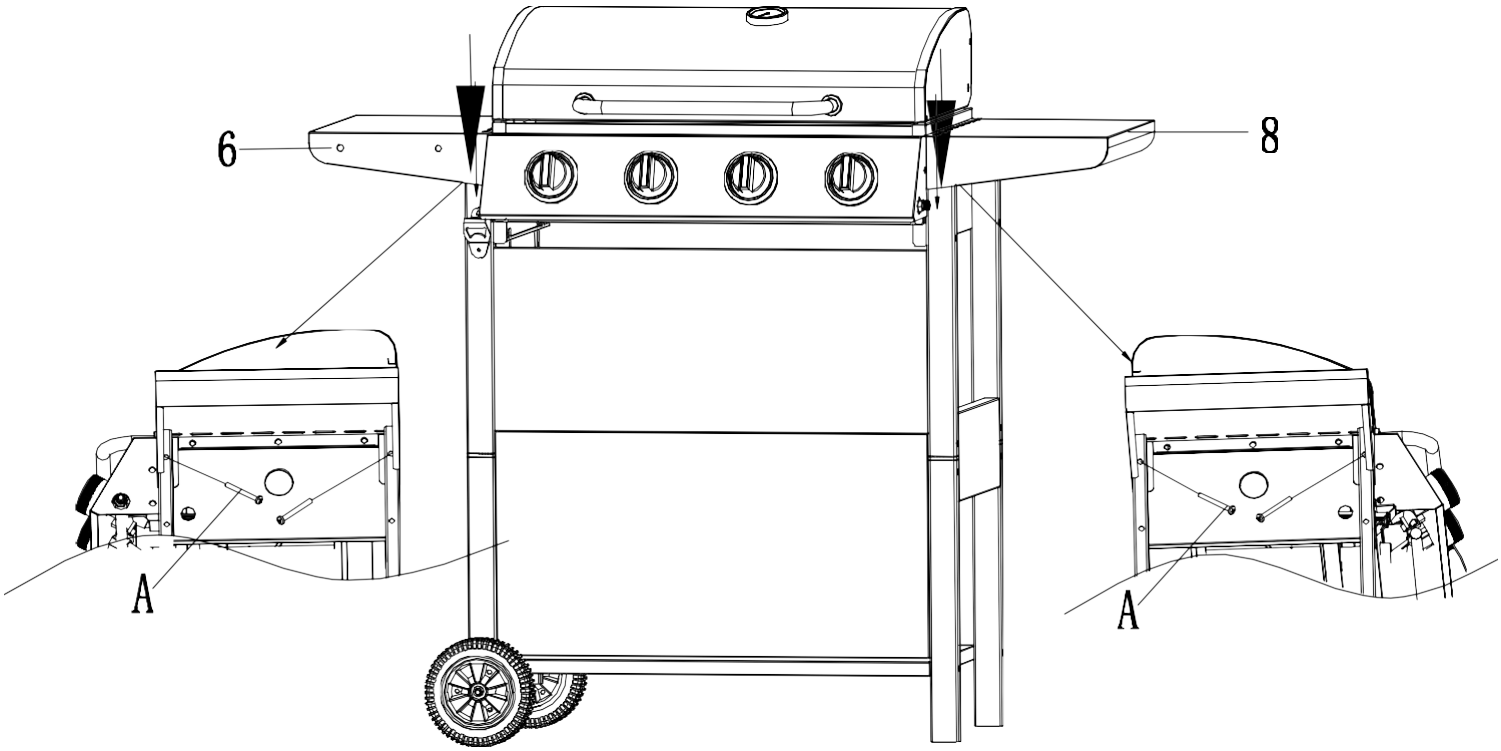


Usuń listwę transportową

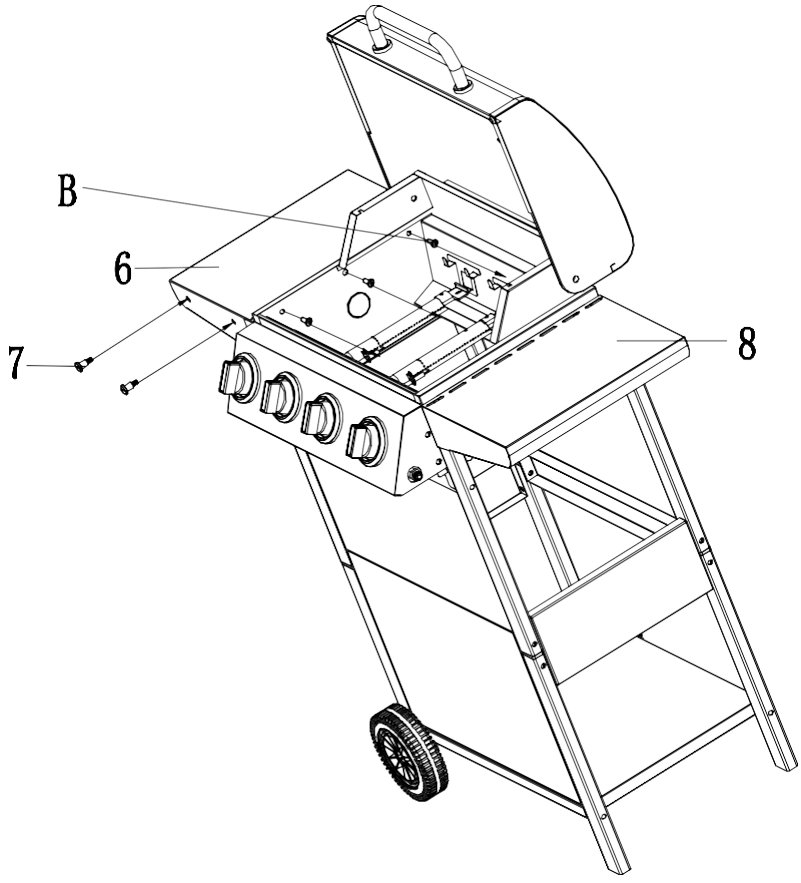
10. A M6x50 (x4)



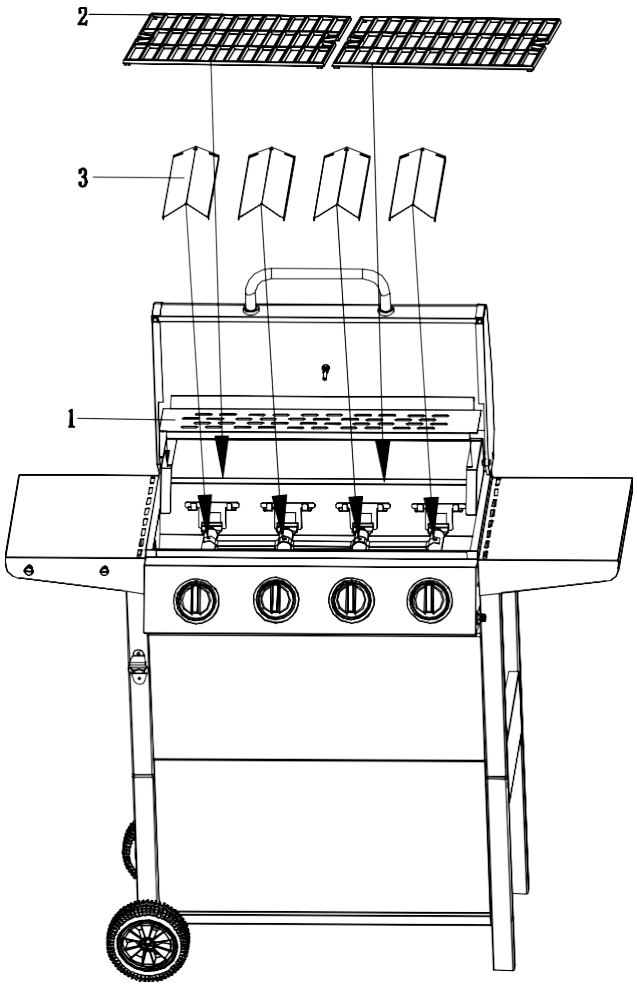
11. A M6x50 (x4)



12. B M6x12 (x6)



13.

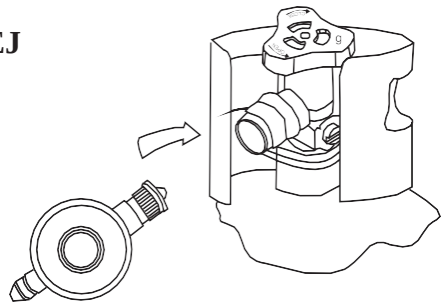


14.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	MOŻLIWA PRZYCZYNA	ROZWIĄZANIE(A)
Palnik(i) nie zapala(ją) się	Awaria zapalnika/nieprawidłowe działanie	Wymienić, naprawić zapalnik
	Luźny/obluzowany przewód zapalnika	Przywrócić prawidłowe okablowanie i połączanie z zapalnikiem
	Palnik(wlot powietrza) zablokowany	Odsłonić zagłębienie, wyczyścić palnik
	Zwarcie w zapalniku	Sprawdzić przewód zapalnika pod kątem uszkodzeń, naprawić lub wymienić w razie potrzeby
Płomienie żółte/pomarańczowe i zapach gazu	Palnik (wlot powietrza) zablokowany	Odsłonić zagłębie, wyczyścić palnik
	Częściowe zapalenie	Konieczna wymiana palnika
Płomienie słabe pomimo ustawienia największej mocy	Zbyt niski przepływ gazu	Przywrócić prawidłowe ułożenie przewodu gazowego bez zagięć
	Palnik (wylot powietrza) zablokowany	Odsłonić zagłębienie wyczyścić palnik
	Zbyt niskie ciśnienie gazu	Całkowie otworzy zawór butli gazowej, sprawdzić butlę gazową, sprawdzić poziom napełnienia butli gazowej
Płomienie	Kapiący tłuszcz	Odciąć nadmiar tłuszczu przed procesem obróbki termicznej potrawy
	Zbyt wysoka temperatura	Obniżyć temperaturę
	Tłuszcz spala się w tace ociekowej	Opróżnić/ wyczyścić tackę ociekową
Strzelające płomienie	Zbyt silny wiatr	Udać się w miejsce chronione przed wiatrem, obrócić grilla
Cofanie się płomienia	Zablokowanie przyłącze palnika	Odsłonić lub oczyścić przyłącze palnika
Gaz ulatnia się w obszarze butli gazowej	Błąd połączenia reduktora ciśnienia, poluzowany reduktor ciśnienia połączenia, uszkodzony/zużyta uszczelka	(Zamknąć zawór gazowy) zdemontować reduktor ciśnienia, sprawdzić stan uszczelki, jeśli to konieczne wymienić. Ostrożnie podłączyć reduktor ciśnienia, upewniając się, że jest prawidłowo zamknięty
Płomienie nie przenoszą się na inne palniki	Kolektor zablokowany (głównie z powodu resztek	Oczyścić rurę rozdzielacza i wyszczotkować

PODŁĄCZENIE BUTLI GAZOWEJ



Używaj wyłącznie butli z gazem, które posiadają taki zawór:
Butla gazowa musi być zgodna z zalecaną specyfikacją EN 15202

>> Podłączenie reduktora do butli gazowej:

• Reduktor należy zamontować w miejscu, w którym temperatura nie przekracza 60°C.

• Upewnij się, że zawór butli z gazem jest zamknięty (w razie potrzeby przekręć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zamknąć).

• Upewnij się, że gwint nie posiada uszkodzeń.

• Upewnij się, że wąż gazowy jest poprowadzony tak, aby nie stykał się z innymi częściami.

• Upewnij się, że wszystkie palniki w grillu są wyłączone.

• Sprawdź połączenie zaworu i reduktora pod kątem uszkodzeń i zanieczyszczeń; oczyścić, jeśli to konieczne.

• Sprawdź wąż pod kątem uszkodzeń lub zatkań; wymienić w razie potrzeby

.

1. Aby podłączyć reduktor ciśnienia do zaworu, należy obrócić nakrętkę złączkową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Należy to zrobić ręcznie, ponieważ twarde narzędzia mogą łatwo uszkodzić nakrętkę .

2. Otworzyć zawór butli z gazem (obrót w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Teraz (przed rozpaleniem grilla) nałóż na złącza roztwór mydła, aby wykryć ewentualne nieszczelności.

>> Odłączenie butli gazowej:

Zawsze odłączaj butlę gazową od grilla, jeśli już go nie używasz.

1. Ustaw wszystkie elementy sterujące grilla w pozycji wyłączonej.

2. Całkowicie zamknij zawór butli z gazem (obróć w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara).

3. Odłączyć reduktor ciśnienia od butli gazowej przekręcając nakrętkę złączkową w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara (ręcznie, bez użycia narzędzi).

4. Załóż nakładkę ochronną na zawór butli z gazem

UWAGA !

Mimo że przed dostawą wszystkie przyłącza gazowe grilla są sprawdzane pod kątem szczelności, może się zdarzyć, że wystąpią nieszczelności (np. na skutek uszkodzeń podczas pakowania lub transportu). Dlatego konieczne jest przeprowadzenie pełnej próby szczelności przed pierwszym użyciem, a następnie w regularnych odstępach czasu. Badanie jest konieczne również w przypadku wyczucia gazu.

>> Przygotowanie testu szczelności:

Nie pal podczas testu

Test należy przeprowadzić na zewnątrz i z dala od źródeł zapłonu, takich jak urządzenia elektryczne, otwarty ogień i iskry.

Wszystkie płomienie muszą zostać zgaszone, a palniki wyłączone.

Przygotuj lekki roztwór mydła (mydło i letnia woda).

>> Wykonanie testu szczelności

1. Całkowicie otwórz zawór butli z gazem (obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara). Jeśli teraz usłyszysz gwiżdżący dźwięk, natychmiast zamknij zawór, ponieważ najprawdopodobniej doszło do uszkodzenia połączeń. Powiadomić straż pożarną i w razie potrzeby technika instalacji gazowych.
2. Sprawdź każdy punkt całej instalacji gazowej od butli do palników, nakładając niewielką ilość roztworu mydła.
3. Jeśli tworzą się pęcherzyki, oznacza to wyciek. Zamknąć zawór butli z gazem (obrócić w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) i sprawdzić, czy można usunąć wyciek (np. połączenie nie jest całkowicie zamknięte i należy je jedynie dokręcić). Teraz sprawdź ponownie to miejsce.

PRZEGLĄD WIĘKSZOŚCI PUNKTÓW UŻYTKOWANIA GRILLA

Przed uruchomieniem lub przygotowaniem/planowaniem użytkowania należy upewnić się, że zostały spełnione lub wzięte pod uwagę następujące punkty: Grilla można używać wyłącznie na zewnątrz (nie pod dachem itp.) do użytku prywatnego.

- Korzystanie z grilla jest dozwolone w wybranym miejscu
- Instalowanie grilla na przyczepach kempingowych, łodziach lub innych pojazdach jest niedozwolone.
- Grilla nie wolno pozostawiać bez nadzoru.
- Kiedy grill jest używany, w pobliżu nie mogą znajdować się żadne materiały palne.
- Usunięto cały materiał opakowaniowy (w tym elementy wewnętrzne).
- Palniki są podłączone prawidłowo i bezpiecznie.
- Wszystkie elementy sterujące i zawory można swobodnie i bezproblemowo obracać.
- Grill i rury gazowe były regularnie sprawdzane pod kątem wycieków.

ZAPALANIE PALNIKÓW

Sprawdź węże gazowe pod kątem uszkodzeń. Eksploatacja jest dozwolona tylko wtedy, gdy wszystkie przewody są w idealnym stanie.

1. Otwórz pokrywę i ustaw wszystkie regulatory palnika w pozycji wyłączonej.
2. Otwórz zawór butli z gazem (obrócić w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara).
3. Ustawić regulator palnika na najwyższą moc. W zależności od modelu należy najpierw zapalić określony palnik; jest to zaznaczone na panelu sterowania.
4. Wciśnij przycisk zapłonu na ok. 2 sekundy; Powinieneś usłyszeć kliknięcie czujnika iskry. Niektóre modele posiadają automatyczny zapłon – wówczas pomija się krok 4
5. Jeżeli zapłon nie nastąpi, ponownie wyłącz palnik(i) i spróbuj ponownie zapalić po około 5 minutach.
6. Jeśli zapłon stale nie działa, zobacz sekcję Rozwiązywanie problemów.

ZASTOSOWANIA OPERACYJNE

◦ Podczas pracy grilla należy trzymać dzieci i zwierzęta z dala od grilla.
◦ Zaleca się, aby zawsze mieć pod ręką odpowiednią gaśnicę .
◦ Po dłuższym okresie nieużywania grill należy dokładnie sprawdzić przed użyciem.
◦ Podczas pracy (ewentualnie wszystkie) części grilla bardzo się nagrzewają – nie dotykaj ich!
◦ Jeżeli palnik zgaśnie podczas pracy, zamknij dopływ gazu i otwórz pokrywę. Poczekaj, aż grill ostygnie na tyle, aby móc rozwiązać problem. Po znalezieniu i naprawieniu błędu można ponownie rozpocząć korzystanie z grilla.
◦ Do grilla nie należy używać węgla drzewnego, brykietów, kamieni lawowych, kamieni do pizzy itp.
◦ Nie przechowuj paliwa ani pojemników z paliwem w dolnej szafce grilla.
◦ Zaleca się noszenie i używanie odpowiedniego sprzętu ochronnego podczas obsługi i obsługi grilla. Uzyskaj szczegółowe porady od specjalistycznego sprzedawcy.
◦ Jeśli resztki jedzenia lub kapiący tłuszcz zapalą się (w większym stopniu niż normalnie), natychmiast wyłącz dopływ gazu i zamknij pokrywę, aby zdusić płomienie.

REGULACJA GRILLA

>> Czyszczenie palników:

1. Wyłącz dopływ gazu do grilla.
2. Zdemontuj wtryskiwacz gazu.
3. Przy pomocy latarki obejrzyj wnętrze palników.
4. Za pomocą drutu usuń brud z otworów na końcach palników i dysz zaworów. Stalową szczotką czyść także palniki od zewnątrz.

>> Czyszczenie szuflady na tłuszcz (jeśli jest):

Regularnie opróżniaj szufladę na tłuszcz. Następnie wyczyść je łagodnym środkiem czyszczącym i ciepłą wodą. Następnie wytrzyj do sucha miękką szmatką. Opcjonalnie można również posypać dodatkową ilością piasku, który wchłonie tłuszcz (pamiętaj o prawidłowej utylizacji!).

>> Pająki i owady:

Twój grill, podobnie jak wszystkie przedmioty używane na zewnątrz, stanie się celem pająków i owadów. Mają one tendencję do osadzania się w obszarze rury palnika, zakłócając lub blokując przepływ gazu. W rezultacie gaz może w niepożądany sposób ulatniać się z instalacji rurowej, zwłaszcza z otworów wentylacyjnych palnika, i powodować pożar za panelem sterowania. W sytuacji awaryjnej nie będziesz już w stanie kontrolować palników. Podczas sprawdzania palników należy zawsze zwracać szczególną uwagę na pająki/owady.

PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

◦ Utrzymuj miejsce grilla w czystości. Czyste otoczenie zmniejsza ilość czyszczenia samego grilla, a czysty grill działa bardziej niezawodnie i wymaga mniej napraw.

◦ Należy zadbać o czystość palników, aby możliwy był optymalny dopływ gazu i świeżego powietrza do palnika, niezbędny do bezpiecznego i czystego spalania.

Jakość spalania można sprawdzić za pomocą prostego testu wizualnego/dźwiękowego:

1 Płomienie prawie całkowicie niebieskie (niektóre żółte na końcu)

2 Płomienie o równym, zaokrąglonym kształcie

3 Płomienie nie migoczą ani nie gasną

4 Hałas przepływu mieszanki nie jest niepokojąco głośny

5 Hałas jest stały i nieprzerwany

Jeśli jeden z tych punktów nie ma zastosowania, oznacza to awarię palnika(ów). Aby ponownie umożliwić bezpieczną pracę, wymagane jest natychmiastowe czyszczenie palników (i zaworów).

Nie używaj ostrych środków czyszczących, inhibitorów rdzy itp. na żadnym elemencie grilla. Uszkadzają one powierzchnie i mogą spowodować usunięcie napisów

ROZMIESZCZANIE I PRZECHOWYWANIE GRILLA

>> Grill należy ustawić tak, aby:

• Dzieci i zwierzęta nie mogą mieć z nim kontaktu

• nie jest narażony na działanie nadmiernych warunków atmosferycznych (np. silny wiatr, śnieg)

• W bezpośrednim sąsiedztwie nie ma ryzyka potknięcia się lub upadku

• stoi na niepalnym, równym, twardym, stabilnym i antypoślizgowym podłożu

• W pobliżu nie ma żadnych budynków (w promieniu ok. 3 metrów).

• Możesz to dokładnie monitorować w dowolnym momencie pracy

>> Przechowywanie grilla wymaga, aby:

całkowicie ostygł i (w razie potrzeby) wysuszył

został oczyszczony

oddzielone/przechowywane oddzielnie od butli z gazem

Należy pamiętać, że przechowywanie grilla w zamkniętych pomieszczeniach jest niedozwolone.

WSKAZÓWKI

Na stopień wypieczenia mięsa (np. , średnie) wpływa także grubość mięsa. Bardzo cienki kawałek mięsa osiągnie określoną temperaturę znacznie szybciej, niż mogłoby się wydawać – odwrotnie jest w przypadku bardzo grubego kawałka mięsa.

Można to zastosować do wszystkich rodzajów żywności.

• Ogólnie rzecz biorąc, potrawy o długim czasie gotowania wymagają niższego ciepła (= mniejsza moc palnika), natomiast potrawy o krótkim czasie gotowania można również przygotowywać na dużym ogniu.

• Użyj szpatułki lub szczypiec do grillowania. Podczas używania widelców, szaszłyków itp. gotowana żywność ulega „uszkodzeniu” i wypływa sok, co powoduje jej wysychanie.

• Nie doprawiaj mięsa i ryb przed grillowaniem (lub, jeśli to konieczne ze względów smakowych, tak rzadko, jak to możliwe). Sól usuwa wodę z mięsa/ryby i sprawia, że jest ona twardsza; Pieprz pali się w wyższych temperaturach i pozostawia nieprzyjemny smak.

• Dobrą zasadą przy ocenie postępu grillowania mięsa lub ryb jest obserwacja wierzchu potrawy: jeśli wypływa sok, oznacza to, że ciepło przeniknęło około 2/3 potrawy.

• Podczas grillowania mięsa przydatne może być usunięcie nadmiaru, niepotrzebnego tłuszczu . Zmniejsza to ryzyko kapania tłuszczu, a tym samym zmniejsza zanieczyszczenie.

>> Bezpieczeństwo żywności:

Nie rozmrażaj mięsa/ryb w temperaturze pokojowej ani w kuchence mikrofalowej, ale tylko przez noc w lodówce. Podnieś potrawę na wysokość (np. za pomocą rusztu), aby nie stała w skondensowanej wodzie – tutaj pomaga również owinięcie jej papierem kuchennym.

Po kontakcie z surowym mięsem/rybą zawsze myj ręce, używane naczynia/narzędzia i miejsce pracy mydłem i gorącą wodą.

Ściśle oddzielaj surowe mięso/ryby od innych produktów spożywczych (ryzyko skażenia!)

Zawsze gotuj jedzenie przynajmniej do ogólnie zalecanej temperatury jedzenia lub, jeśli jest inna, zgodnie z zaleceniami sprzedawcy. Skieruj się na wyższą wartość. Wytyczne dotyczące bezpiecznych temperatur rdzenia dla różnych produktów mięsnych/rybnych są następujące:

- Wieprzowina ok. 75°C (części łososia i szynki okazjonalnie także od 65°C)
- Wołowina ok. 55°C (czasami od 80-85°C, np. pierś)
- Cielęcina ok. 70°C
- Jagnięcina ok. 75°C
- Drób ok. 80°C (ze względu na ryzyko salmonelli należy zasięgnąć indywidualnej porady u rzeźnika!)
- Ryba ok. 60°C (ze względu na ryzyko salmonelli zasięgnij indywidualnej porady u sprzedawcy ryb!)

ROZPALANIE WĘGLA (JEŚLI FUNKCJA DOSTĘPNA)

Jeśli kupiłeś grill 2w1 (gazowo-węglowy), poniżej możesz przeczytać, jak rozpalić w grillu węgiel drzewny:

1. Otwórz pokrywę i otwory wentylacyjne. Zdjąć ruszty grillowe.
2. Ułożyć dozwoloną ilość węgli grillowych na tacy węglowej (lub ruszcie węglowym).
3. Umieścić misę węglową (lub ruszt węglowy) na najniższym poziomie i rozpalić węgle w pożądany sposób (zalecane: rozrusznik kominowy). Należy przestrzegać wszystkich instrukcji producenta danego zapalnika, dotyczących użytkowania i bezpieczeństwa.
4. Gdy wszystkie węgle pokryją się lekką warstwą popiołu (po ok. 20-25 minutach), żar jest gotowy. Rozprowadź równomiernie węgle za pomocą odpowiedniego narzędzia.

5 . Zabrania się palić drewnem.

Ten produkt jest zgodny ze wszystkimi obowiązującymi dyrektywami i przepisami europejskimi i krajowymi. Regulacja urządzeń gazowych („GAR”) jest stosowana głównie w przypadku grilli gazowych. Zgodność z nimi potwierdza znak CE. Wszystkie wyjaśnienia są zdeponowane u producenta.

GWARANCJA (24 miesiące od daty zakupu)

Roszczenia z tytułu rękojmi/gwarancji mogą zostać rozpatrzone jedynie na podstawie dowodu zakupu i numeru artykułu. Roszczenia z tytułu rękojmi należy zawsze kierować do sprzedawcy, od którego został zakupiony niniejszy produkt. Wszelkie wady istniejące już podczas wysyłki lub zakupu muszą zostać zgłoszone niezwłocznie po otrzymaniu towaru. Po prawidłowym zgłoszeniu i dopuszczeniu roszczenia gwarancyjnego, naprawa lub wymiana produktu zostanie dokonana według uznania sprzedawcy lub producenta. Poza rękojmią lub gwarancją, wymiana części i części zamiennych zawsze podlega opłacie. Uszkodzenia i reklamacje wynikające z niezgodnego z przeznaczeniem i/lub nieprawidłowego użytkowania nie są objęte gwarancją lub rękojmią. Zużycie i/lub naturalne pogorszenie jakości wynikające z używania produktu nie są objęte rękojmią ani nie podlegają gwarancji. W przypadku zakupu towarów outletowych (z wadami które są opisane w ofercie) gwarancja w okresie 24 miesięcy dotyczy tylko prawidłowego działania urządzenia technicznicznie , nie jest ona udzielana na lakierowanie, blachę itp.

SERWIS

W przypadku pytań i problemów można oczywiście skontaktować się z serwisem. Jeśli coś jest nie tak z produktem lub opakowaniem, chętnie pomożemy.

Tel: +48 788 924 165

Serwis-E-Mail: swiatgrili@gmail.com

Zastrzegamy sobie prawo do błędów, usterek, zmian technicznych, błędów drukarskich.

Uwaga! W Twoim kraju lub regionie mogą obowiązywać inne lub nowsze przepisy niż te wymienione w tej instrukcji !

Wprowadzający do obrotu/producent
ARTE Living GmbH, Boschring 13, 91161 Hilpoltstein, Niemcy
Tel.: +49 (0) 9174 / 9705 -0 / Fax: +49 (0) 9174 / 9705 -10
E-Mail: zentrale@artegruppe.de

Przed uruchomieniem najpierw dokładnie i starannie przeczytaj tę instrukcję obsługi. Zachowaj ją również na przyszłość w razie potrzeby.

Ta instrukcja oraz opakowanie produktu zawierają kilka wskazówek w formie tekstowej i symbolicznej, które mają zwrócić uwagę na zagrożenia i ryzyka związane z użytkowaniem produktu lub ogólne aspekty. Zwróć szczególną uwagę na staranne przestrzeganie tych wskazówek. Chcielibyśmy je Państwu bliżej przedstawić:

ZAGROŻENIE! Wysokie ryzyko! Ignorowanie ostrzeżenia może prowadzić do uszkodzenia zdrowia i życia. UWAGA! Średnie ryzyko! Ignorowanie ostrzeżenia może spowodować szkody materialne. OSTROŻNIE! Niskie ryzyko! Kwestie, które należy wziąć pod uwagę podczas korzystania z produktu.

Zawsze noś rękawice ochronne przed ciepłem zgodnie z normą DIN EN 407 podczas użytkowania!

Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością.

CE

Producent oświadcza o przestrzeganiu wszystkich obowiązujących przepisów.

2.

Opakowanie wykonane jest z tektury (w celu recyklingu)

Utylizuj produkt i opakowanie w sposób przyjazny dla środowiska.

Triman: Produkt nadaje się do recyklingu i jest zbierane oddzielnie (tylko Francja)

Deklaracja zgodności Ten produkt spełnia wszystkie obowiązujące europejskie i krajowe przepisy oraz regulacje. Głównie dla grilli gazowych stosuje się rozporządzenie o urządzeniach gazowych („GAR“). Przestrzeganie tego jest potwierdzone oznakowaniem CE. Wszystkie oświadczenia w tej sprawie są przechowywane u producenta.

CE

UWAGA! Produkt używać tylko na zewnątrz i ustawić na równej, ognioodpornej powierzchni. UWAGA! Niebezpieczeństwo pożaru! Ustaw produkt w odległości min. 1 m od materiałów łatwopalnych. OSTROŻNIE! Zawsze nosić rękawice grillowe lub kuchenne zgodnie z normą DIN EN 407. NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo wybuchu i pożaru z powodu wydobywającego się gazu. NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo zatrucia! Niebezpieczeństwo pożaru, dymu i zatrucia tlenkiem węgla przy używaniu w zamkniętych pomieszczeniach. NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo poparzenia! W trakcie pracy palniki, obudowa i ruszty grilla stają się gorące. NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru! Nie zostawiać produktu bez nadzoru podczas pracy i nie transportować. UWAGA! Dostępne części mogą być bardzo gorące. Trzymać dzieci i zwierzęta z dala.

UWAGA! Ignorowanie zasad dobrej higieny kuchennej może prowadzić do zatrucia pokarmowego lub innych chorób. Możliwe jest również zakażenie szkodliwymi dla zdrowia patogenami z żywności w przypadku niewystarczającego czasu gotowania.

ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo poparzenia! Po użyciu należy całkowicie schłodzić produkt. ZAGROŻENIE! Niebezpieczeństwo dla zdrowia! Produkt ma kontakt z żywnością - brak chemicznych środków czyszczących! UWAGA! Niebezpieczeństwo uszkodzenia mienia! Zatkane lub zablokowane palniki powodują słaby przepływ gazu i złe spalanie z wyższym zużyciem gazu. Może również wystąpić zwiększone zużycie.

OSTRZEŻENIE! Niebezpieczeństwo obrażeń! Mimo dużej staranności mogą występować ostre krawędzie na elementach.

NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Regularnie sprawdzaj reduktor ciśnienia i wąż pod kątem wycieków! NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Zużyte węże gazowe należy bezwzględnie wymienić! NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Nie przechowywać butli gazowej w temperaturach powyżej 50° C. NIEBEZPIECZEŃSTWO! Niebezpieczeństwo pożaru i wybuchu! Przechowywać butlę gazową z dala od ognia lub materiałów łatwopalnych.

Nie wyrzucaj produktu ani opakowania do zwykłych odpadów domowych! Proszę przestrzegać lokalnych przepisów dotyczących utylizacji i w razie wątpliwości skonsultować się z odpowiednim organem utylizacyjnym w sprawie prawidłowego sposobu utylizacji.

To opakowanie wykonane jest z materiałów przyjaznych dla środowiska i nadaje się do recyklingu. Utylizacja może odbywać się w lokalnym punkcie recyklingu.