

# Instrukcja montażu i użytkowania

## 3 Grill trzypalnikowy

---

Niniejsza instrukcja służy zapewnieniu bezpieczeństwa. Należy ją dokładnie przeczytać przed użyciem i zachować na przyszłość.



# Instrukcja montażu i użytkowania

## 3 Grill trzypalnikowy

---

Niniejsza instrukcja służy zapewnieniu bezpieczeństwa. Należy ją dokładnie przeczytać przed użyciem i zachować na przyszłość.



















## Dostarczone części

| Odn. | Opis                    | Ilustracja  | Ilość | Odn. | Opis                        | Ilustracja  | Ilość |
|------|-------------------------|---|-------|------|-----------------------------|---|-------|
| 1    | Podstawa                |    | 1     | 12   | Aluminiowa tacka na tłuszcz |    | 2     |
| 2    | Nogi                    |    | 4     | 13   | Podpora ramy                |    | 4     |
| 3    | Grill                   |    | 1     | 14   | Ruszt grilla                |    | 2     |
| 4    | Pokrywa opiekacza       |    | 1     | 15   | Płyta grilla                |    | 1     |
| 5    | Uchwyt                  |    | 1     | 16   | Ruszt do podgrzewania       |    | 1     |
| 6    | Oś                      |    | 1     | 17   | Pręty do odparowania        |    | 6     |
| 7    | Kółka                   |    | 2     | 18   | Zawias męski                |    | 2     |
| 8    | Póleczka na przyprawę   |    | 2     | 19   | Zawias żeński               |    | 2     |
| 9    | Boczne stoliki          |  | 2     | 20   | Osłona komory butli gazowej |   | 1     |
| 10   | Listwa poprzeczna       |  | 1     | 21   | Haki tacki na przyprawę     |  | 4     |
| 11   | Tacka odbijająca ciepło |  | 1     | 22   | Wąż i reduktor              |  | 1     |

## Dostarczone części

| Odn. | Opis                    | Ilustracja  | Ilość | Odn. | Opis                        | Ilustracja  | Ilość |
|------|-------------------------|---|-------|------|-----------------------------|---|-------|
| 1    | Podstawa                |    | 1     | 12   | Aluminiowa tacka na tłuszcz |    | 2     |
| 2    | Nogi                    |    | 4     | 13   | Podpora ramy                |    | 4     |
| 3    | Grill                   |    | 1     | 14   | Ruszt grilla                |    | 2     |
| 4    | Pokrywa opiekacza       |    | 1     | 15   | Płyta grilla                |    | 1     |
| 5    | Uchwyt                  |    | 1     | 16   | Ruszt do podgrzewania       |    | 1     |
| 6    | Oś                      |    | 1     | 17   | Pręty do odparowania        |    | 6     |
| 7    | Kółka                   |    | 2     | 18   | Zawias męski                |    | 2     |
| 8    | Póleczka na przyprawę   |    | 2     | 19   | Zawias żeński               |    | 2     |
| 9    | Boczne stoliki          |  | 2     | 20   | Osłona komory butli gazowej |   | 1     |
| 10   | Listwa poprzeczna       |  | 1     | 21   | Haki tacki na przyprawę     |  | 4     |
| 11   | Tacka odbijająca ciepło |  | 1     | 22   | Wąż i reduktor              |  | 1     |

## Dostarczone elementy mocujące

| Opis                       | Ilustracja  | Ilość | Opis               | Ilustracja  | Ilość |
|----------------------------|---|-------|--------------------|---|-------|
| Śruba M6x75mm              |  | 2     | Nakrętki motylkowe |  | 4     |
| Śruba M6x90mm              |  | 6     | Podkładka          |  | 6     |
| Śruba M6x30mm              |  | 16    | Spinacz            |  | 2     |
| Nakrętka M8                |  | 2     | Nakrętka M6        |  | 16    |
| Śruba sześciokątna M6x15mm |  | 12    | Wkręt do drewna    |  | 16    |
| Sworzeń                    |  | 2     | Śruba M4           |  | 4     |
| Podkładka M8               |  | 2     | Sworzeń            |  | 4     |
| Śruba M6x8mm               |  | 4     | Śruba M6x25 mm     |  | 8     |

## Wymagane narzędzia

- Śrubokręt krzyżakowy
- 2 x klucz 10mm

















## Przed rozpoczęciem

- Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że posiadasz wszystkie części i złączki z listy. Jeżeli nie, skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem firmy GASPOL lub zadzwoń pod numer (22) 530 00 00, aby uzyskać pomoc.
- Gdy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, upewnij się, że masz pod ręką właściwe narzędzia, dużo miejsca oraz czyste i suche stanowisko montażowe.

## Montaż

- Ułóż wszystkie nakrętki i śruby i sprawdź długości przed montażem. Zalecane jest, aby podczas montażu rozciąć i rozłożyć karton, aby służył jako powierzchnia ochronna. W razie konieczności skorzystaj z rysunków montażowych.
- Ważne – chociaż podczas produkcji urządzenia zostały podjęte wszelkie środki ostrożności, podczas montażu należy zachować uwagę przy kontakcie z ostrymi krawędziami.
- Przed montażem wyjmij wszystkie zapakowane części z korpusu grilla.
- Produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.
- Nie należy go używać we wnętrzach, w zamkniętej przestrzeni lub poniżej poziomu gruntu.
- Grill jest przeznaczony wyłącznie do użycia z gazem LPG w butlach. (Należy stosować reduktor 28 mbar do butanu lub 37 mbar do propanu).
- Nie należy stosować reduktora z możliwością ustawiania.

## Dostarczone elementy mocujące

| Opis                       | Ilustracja  | Ilość | Opis               | Ilustracja  | Ilość |
|----------------------------|---|-------|--------------------|---|-------|
| Śruba M6x75mm              |  | 2     | Nakrętki motylkowe |  | 4     |
| Śruba M6x90mm              |  | 6     | Podkładka          |  | 6     |
| Śruba M6x30mm              |  | 16    | Spinacz            |  | 2     |
| Nakrętka M8                |  | 2     | Nakrętka M6        |  | 16    |
| Śruba sześciokątna M6x15mm |  | 12    | Wkręt do drewna    |  | 16    |
| Sworzeń                    |  | 2     | Śruba M4           |  | 4     |
| Podkładka M8               |  | 2     | Sworzeń            |  | 4     |
| Śruba M6x8mm               |  | 4     | Śruba M6x25 mm     |  | 8     |

## Wymagane narzędzia

- Śrubokręt krzyżakowy
- 2 x klucz 10mm

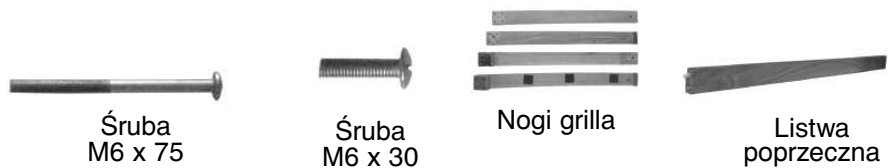
## Przed rozpoczęciem

- Sprawdź zawartość opakowania i upewnij się, że posiadasz wszystkie części i złączki z listy. Jeżeli nie, skontaktuj się z lokalnym przedstawicielem firmy GASPOL lub zadzwoń pod numer (22) 530 00 00, aby uzyskać pomoc.
- Gdy jesteś gotowy do rozpoczęcia montażu, upewnij się, że masz pod ręką właściwe narzędzia, dużo miejsca oraz czyste i suche stanowisko montażowe.

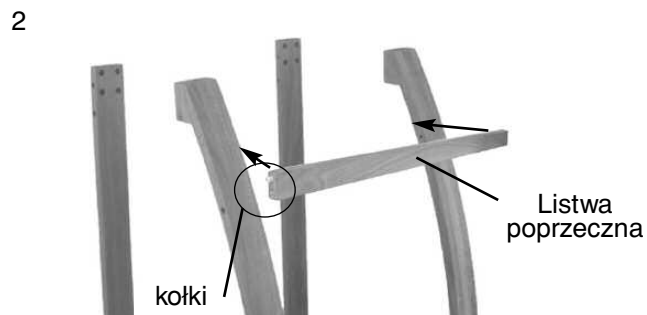
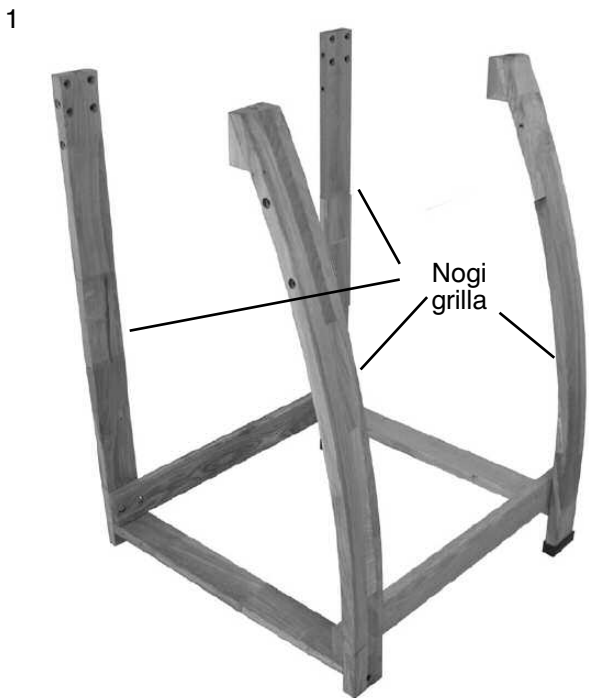
## Montaż

- Ułóż wszystkie nakrętki i śruby i sprawdź długości przed montażem. Zalecane jest, aby podczas montażu rozciąć i rozłożyć karton, aby służył jako powierzchnia ochronna. W razie konieczności skorzystaj z rysunków montażowych.
- Ważne – chociaż podczas produkcji urządzenia zostały podjęte wszelkie środki ostrożności, podczas montażu należy zachować uwagę przy kontakcie z ostrymi krawędziami.
- Przed montażem wyjmij wszystkie zapakowane części z korpusu grilla.
- Produkt jest przeznaczony WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ.
- Nie należy go używać we wnętrzach, w zamkniętej przestrzeni lub poniżej poziomu gruntu.
- Grill jest przeznaczony wyłącznie do użycia z gazem LPG w butlach. (Należy stosować reduktor 28 mbar do butanu lub 37 mbar do propanu).
- Nie należy stosować reduktora z możliwością ustawiania.

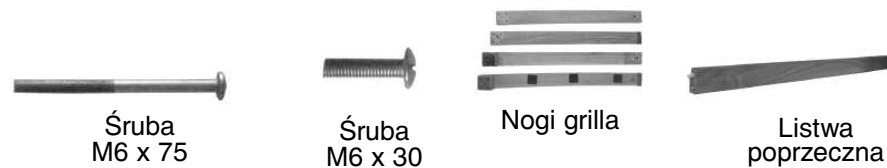
## 1 etap montażu



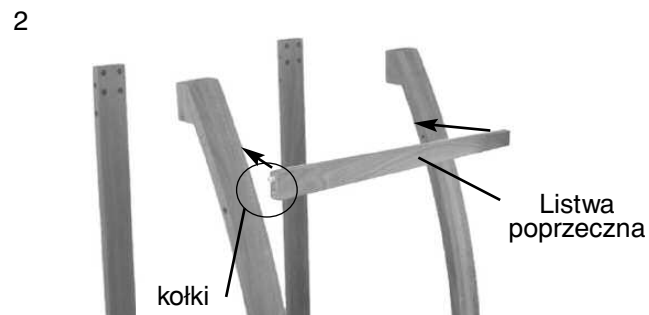
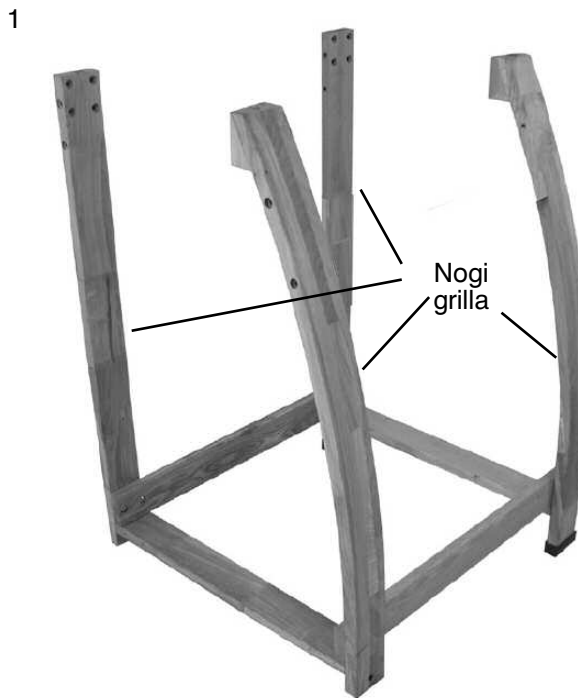
1. Przymocować nogi grilla przy użyciu śrub M6x30, jak pokazano poniżej.  
**WAŻNE:** Należy zachować ostrożność ze względu na ostre punkty na szczycie każdej z nóg.
2. Przymocować poprzeczkę w miejscu pokazanym na schemacie nr. 2 umieszczając najpierw kołki, a następnie listwę poprzeczną przy użyciu 2 śrub M 6x75.



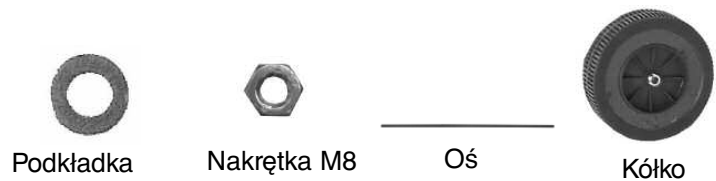
## 1 etap montażu



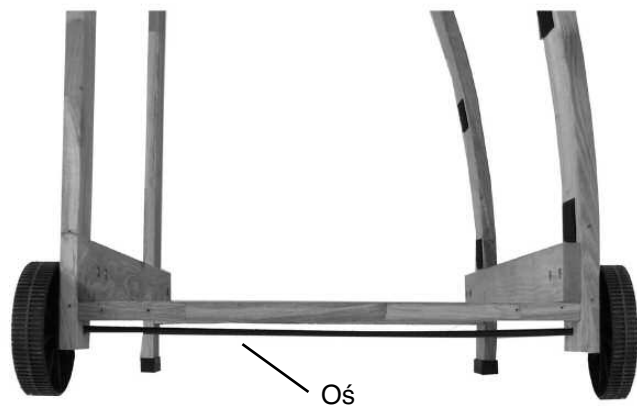
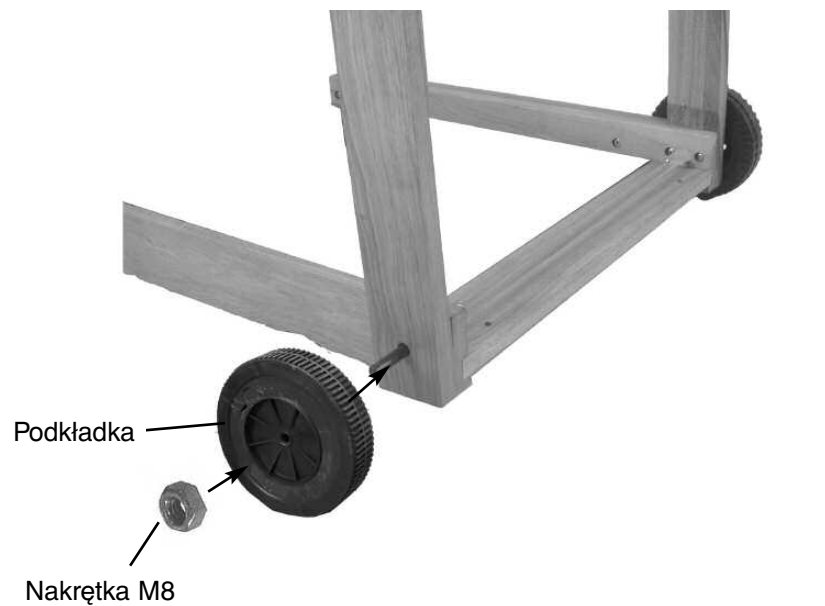
1. Przymocować nogi grilla przy użyciu śrub M6x30, jak pokazano poniżej.  
**WAŻNE:** Należy zachować ostrożność ze względu na ostre punkty na szczycie każdej z nóg.
2. Przymocować poprzeczkę w miejscu pokazanym na schemacie nr. 2 umieszczając najpierw kołki, a następnie listwę poprzeczną przy użyciu 2 śrub M 6x75.



## 2 etap montażu



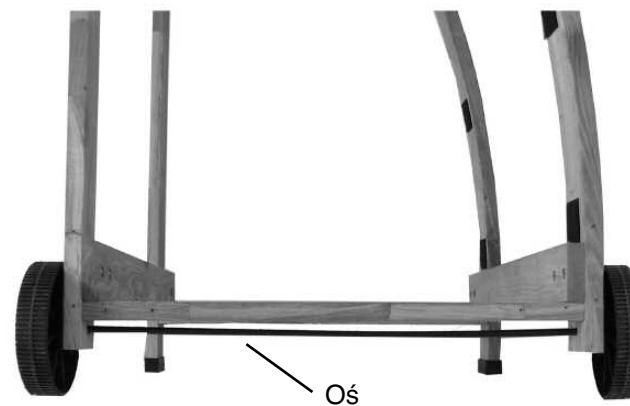
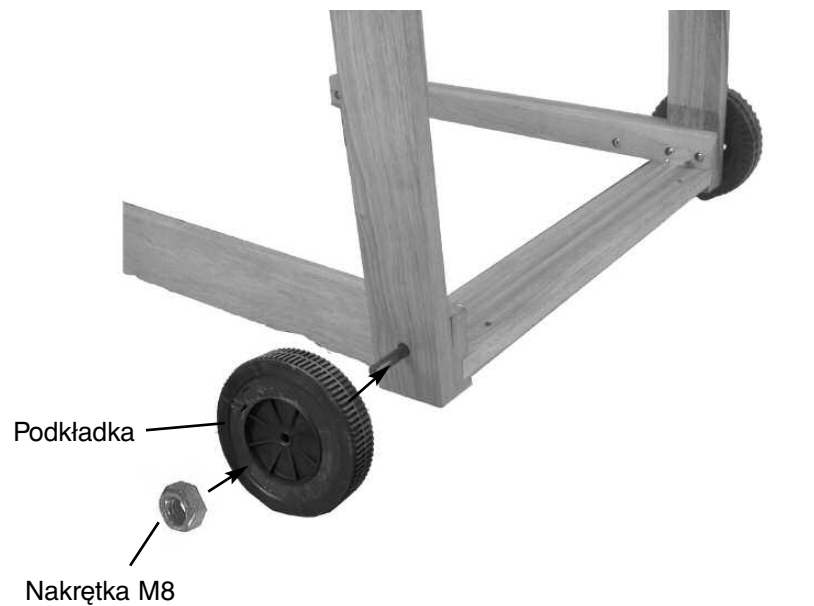
Przeprowadzić oś przez otwory w nogach i bocznych kołach na obu końcach.  
Przymocować oba koła przy użyciu nakrętki M8 i podkładki.



## 2 etap montażu



Przeprowadzić oś przez otwory w nogach i bocznych kołach na obu końcach.  
Przymocować oba koła przy użyciu nakrętki M8 i podkładki.



### 3 etap montażu

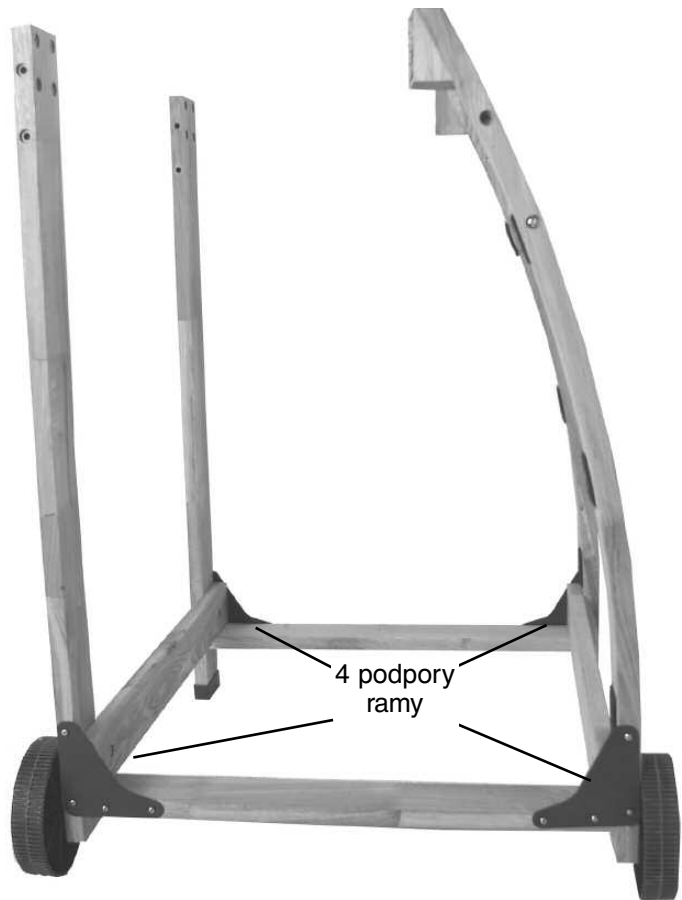


Wkręt do  
drewna



Podpora  
ramy

Dla zapewnienia dodatkowej stabilności ramy przykręcić 4 podpory ramy za pomocą wkrętów do drewna.



### 3 etap montażu

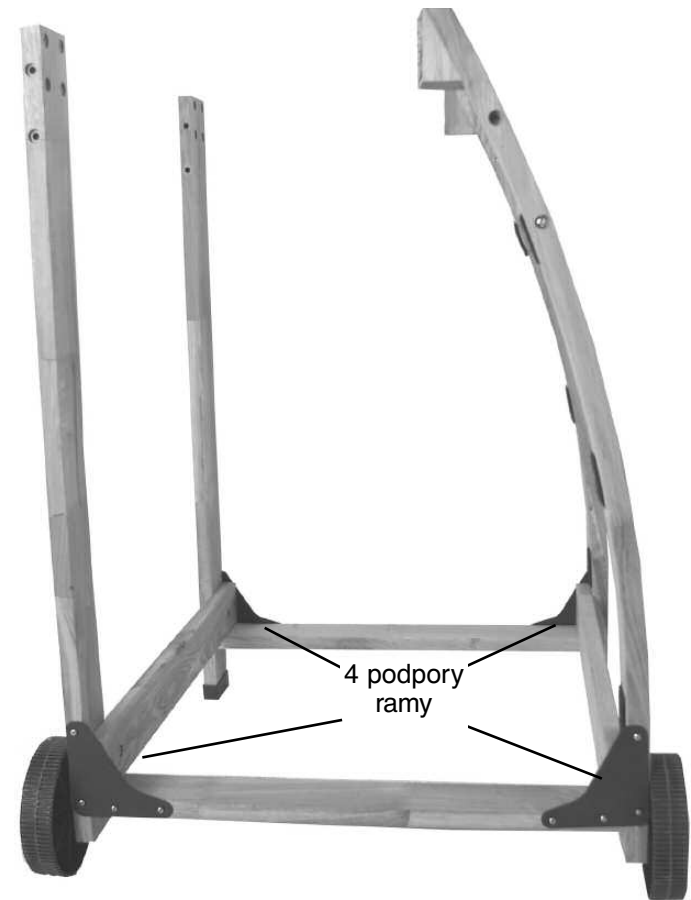


Wkręt do  
drewna

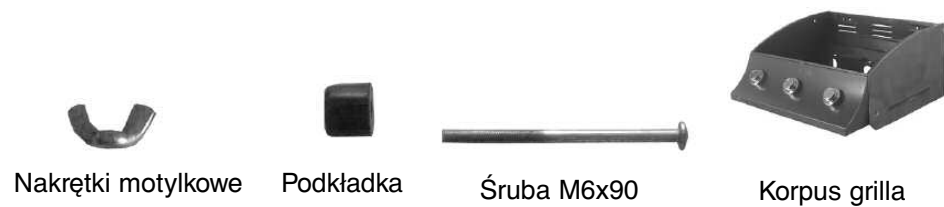


Podpora  
ramy

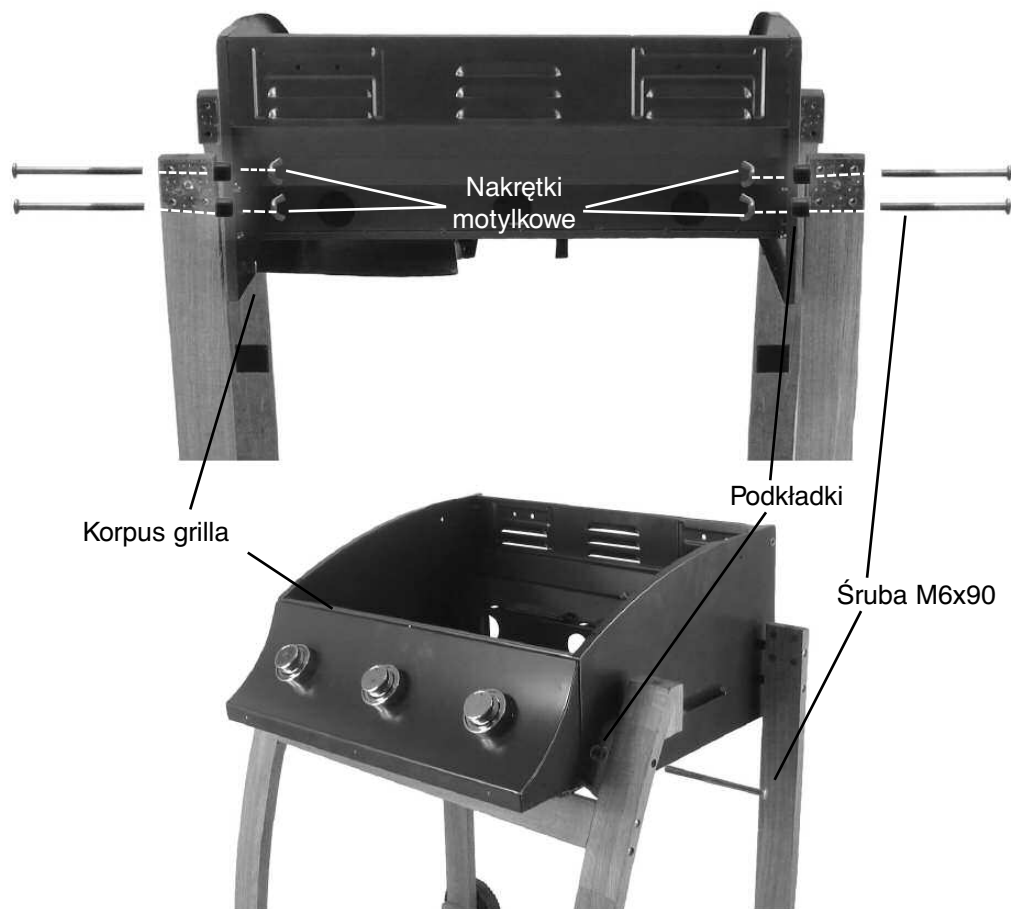
Dla zapewnienia dodatkowej stabilności ramy przykręcić 4 podpory ramy za pomocą wkrętów do drewna.



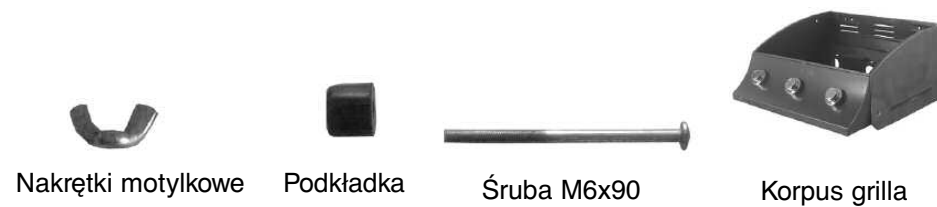
## 4 etap montażu



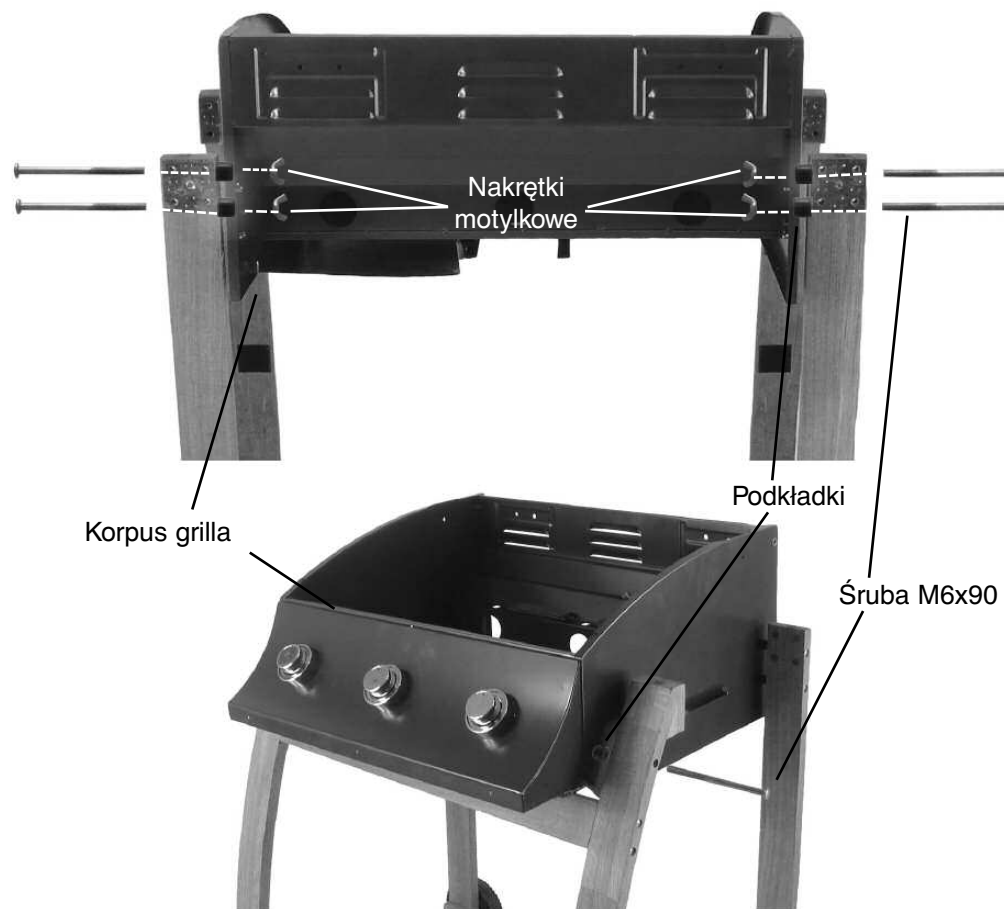
1. Opierając przód korpusu grilla na poprzecznicy, przymocować tylną część korpusu do tylnych nóg przy użyciu 4 śrub M6x90, podkładek i nakrętek motylkowych.
2. Przymocować przednią część korpusu do przednich wygiętych dębowych nóg przy użyciu 2 śrub M6x90 i podkładek.



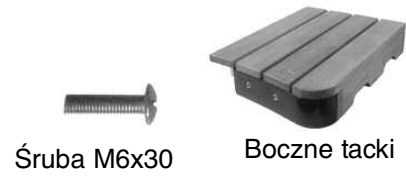
## 4 etap montażu



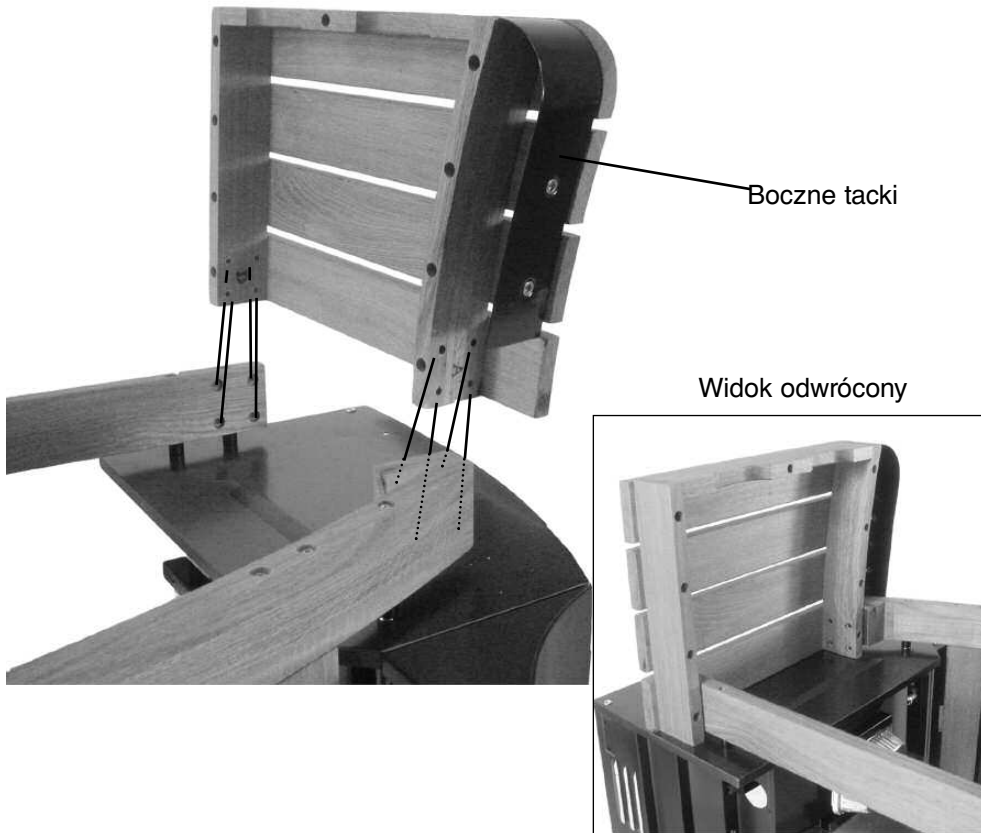
1. Opierając przód korpusu grilla na poprzecznicy, przymocować tylną część korpusu do tylnych nóg przy użyciu 4 śrub M6x90, podkładek i nakrętek motylkowych.
2. Przymocować przednią część korpusu do przednich wygiętych dębowych nóg przy użyciu 2 śrub M6x90 i podkładek.



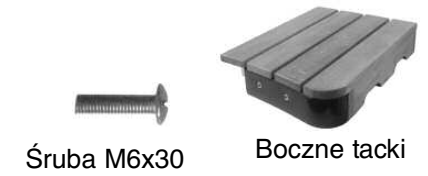
## 5 etap montażu



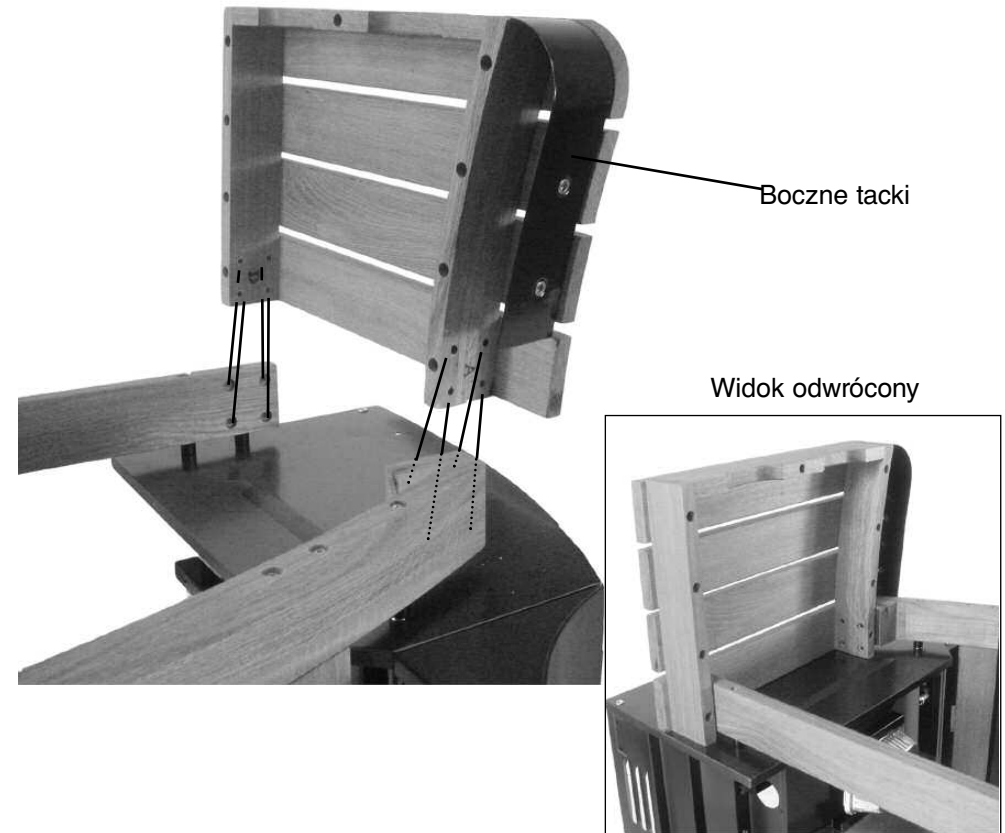
Położyć grill na boku i przymocować boczne tacki do górnej części nóg, używając 16 śrub M6x30.



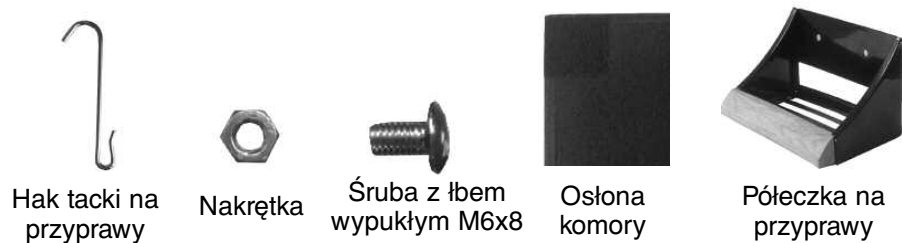
## 5 etap montażu



Położyć grill na boku i przymocować boczne tacki do górnej części nóg, używając 16 śrub M6x30.



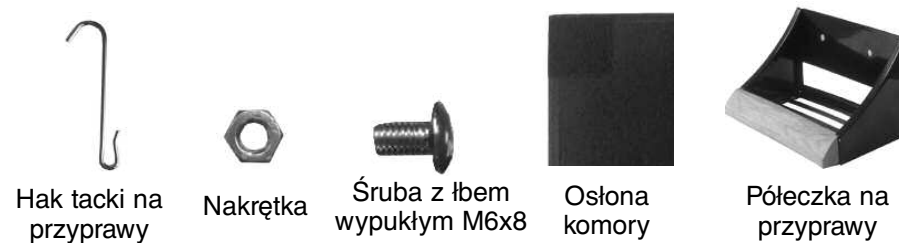
## 6 etap montażu



1. Przymocować tacki na przyprawę z przodu grilla przy użyciu 4 śrub z łbem wypukłym M6x8, jak na rysunku. **Uwaga:** Upewnić się, że tacka jest skierowana bezpośrednio na zewnątrz.
2. Założyć osłonę na przedniej części konstrukcji grilla.
3. Umieścić haki tacki na przyprawę w odpowiednim miejscu na prętach wewnątrz tacki.



## 6 etap montażu



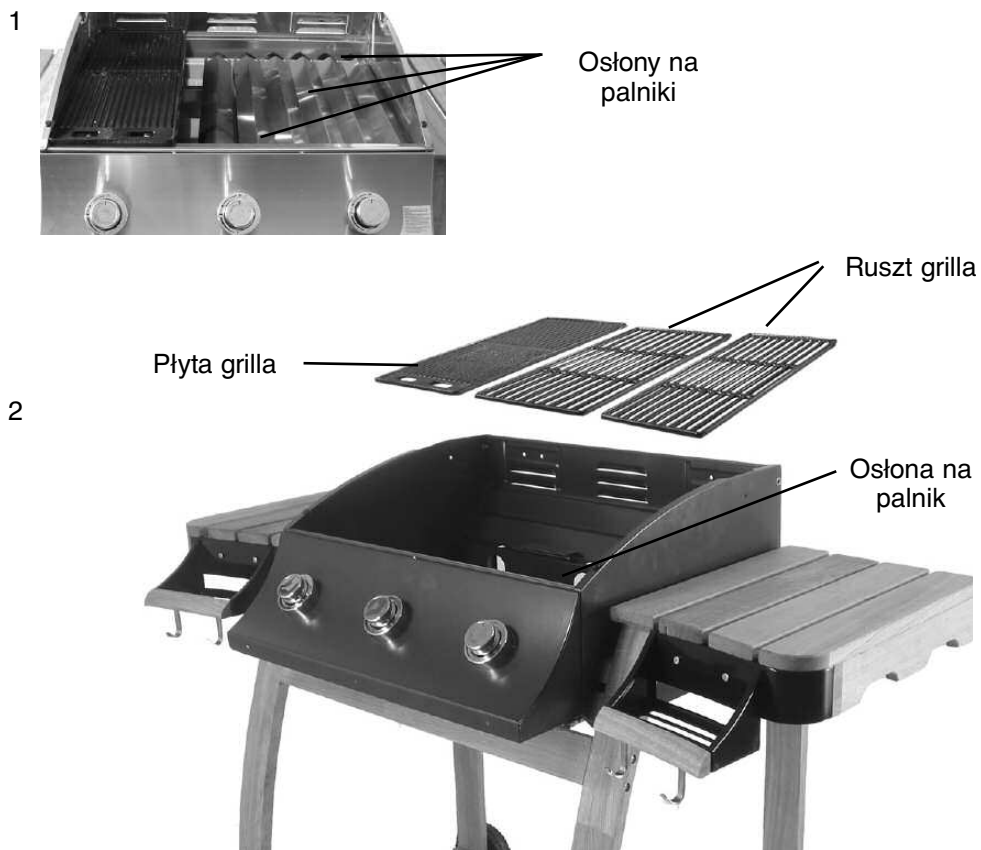
1. Przymocować tacki na przyprawę z przodu grilla przy użyciu 4 śrub z łbem wypukłym M6x8, jak na rysunku. **Uwaga:** Upewnić się, że tacka jest skierowana bezpośrednio na zewnątrz.
2. Założyć osłonę na przedniej części konstrukcji grilla.
3. Umieścić haki tacki na przyprawę w odpowiednim miejscu na prętach wewnątrz tacki.



## 7 etap montażu



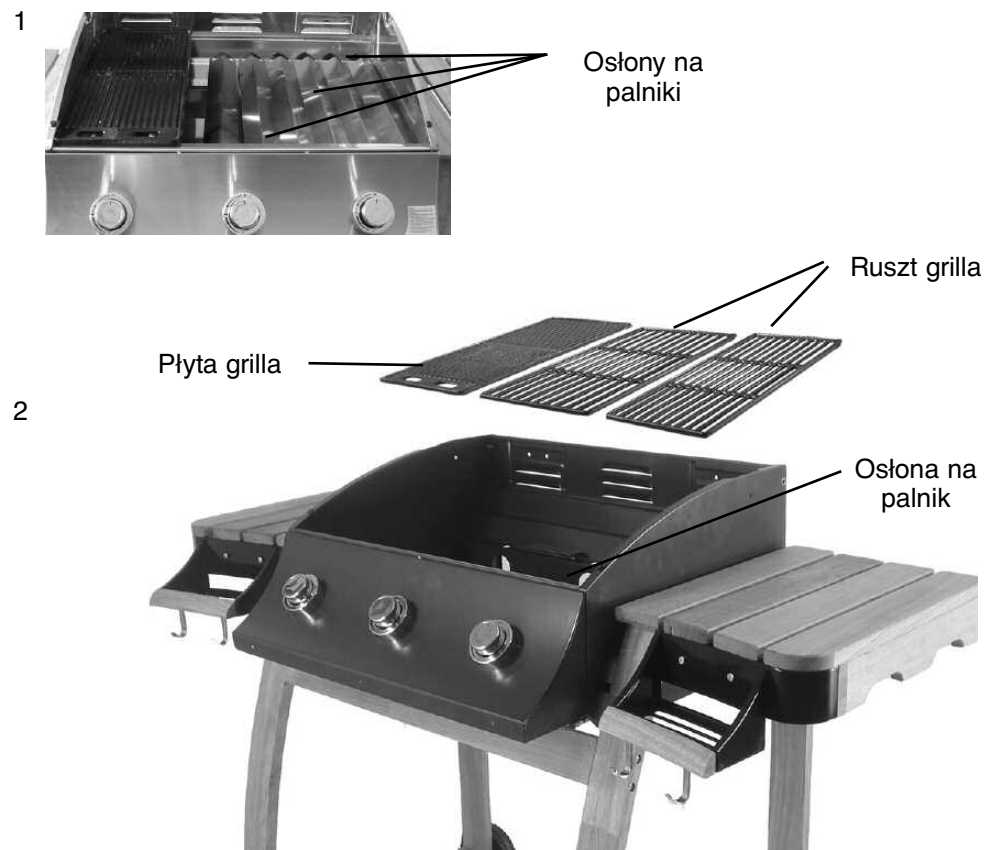
1. Umieścić osłony palników w korpusie grilla, jak na rys. 1.
2. Umieścić ruszt do gotowania z porcelanową emalią i ruszt do opiekania w korpusie grilla, jak na rysunku. Sprawdzić, czy ruszt do gotowania jest bezpośrednio nad prętami do odparowania. **Uwaga:** Ruszt do opiekania z porcelanową emalią może być używany na dowolnej stronie, w zależności od preferencji.



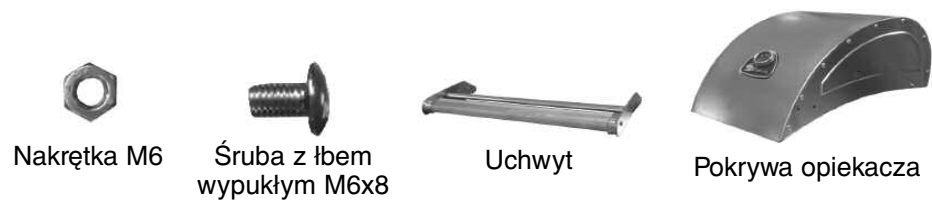
## 7 etap montażu



1. Umieścić osłony na palniki w korpusie grilla, jak na rys. 1.
2. Umieścić ruszt do gotowania z porcelanową emalią i ruszt do opiekania w korpusie grilla, jak na rysunku. Sprawdzić, czy ruszt do gotowania jest bezpośrednio nad prętami do odparowania. **Uwaga:** Ruszt do opiekania z porcelanową emalią może być używany na dowolnej stronie, w zależności od preferencji.



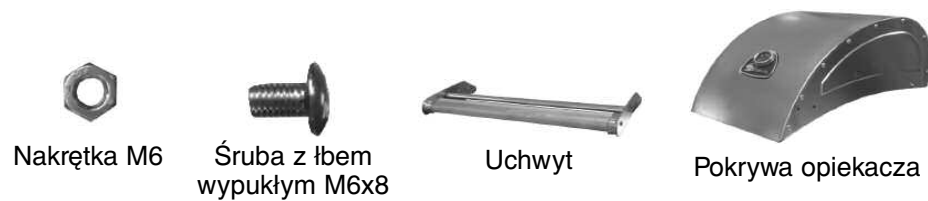
## 8 etap montażu



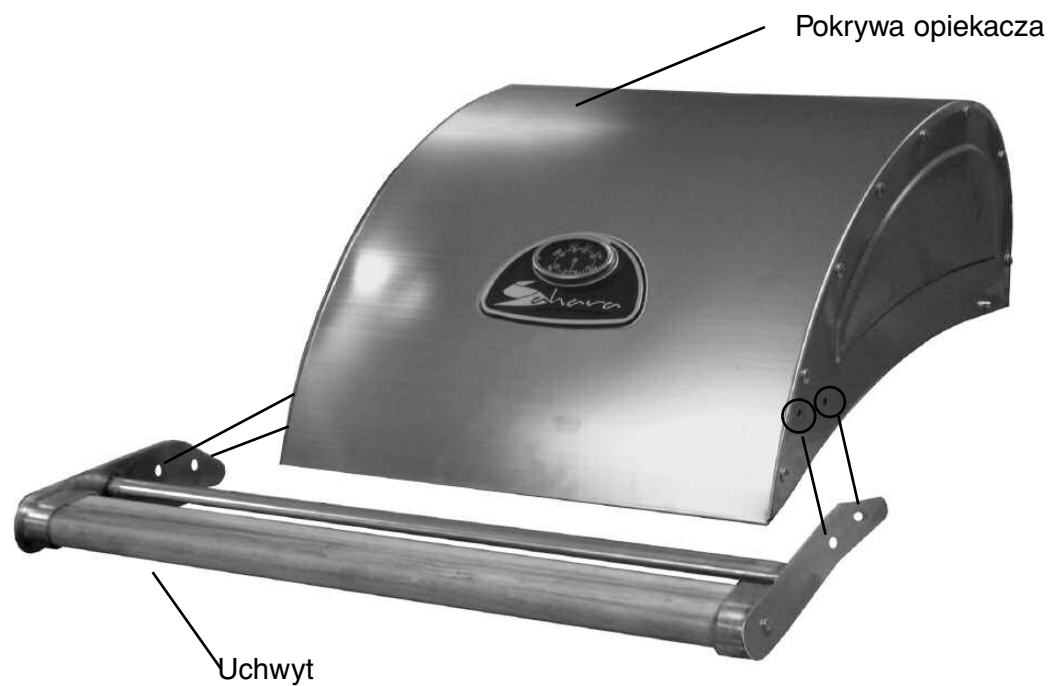
Przymocować uchwyt do pokrywy opiekacza przy użyciu śrub z łbem wypukłym M6x8, jak na rysunku.



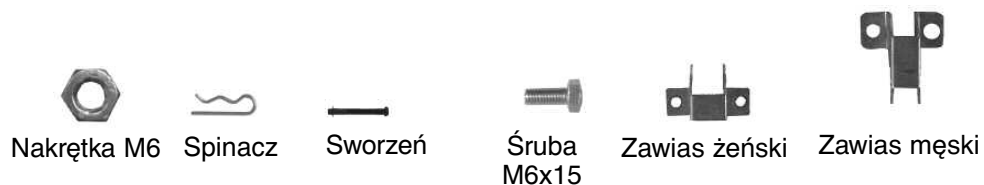
## 8 etap montażu



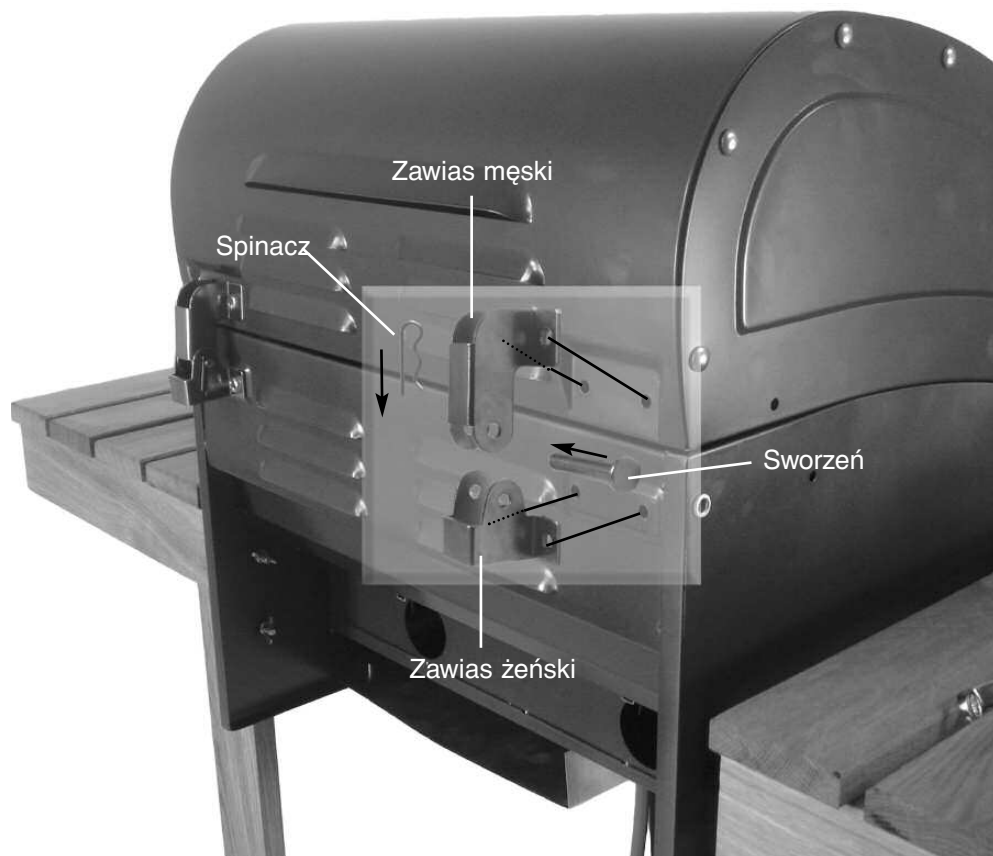
Przymocować uchwyt do pokrywy opiekacza przy użyciu śrub z łbem wypukłym M6x8, jak na rysunku.



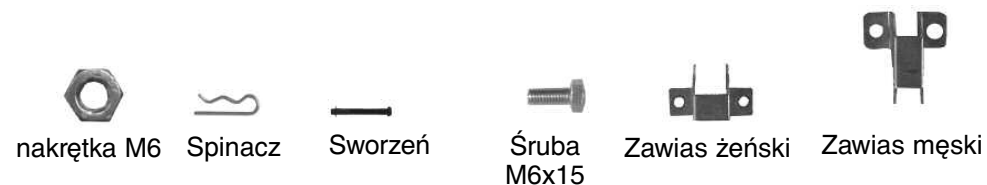
## 9 etap montażu



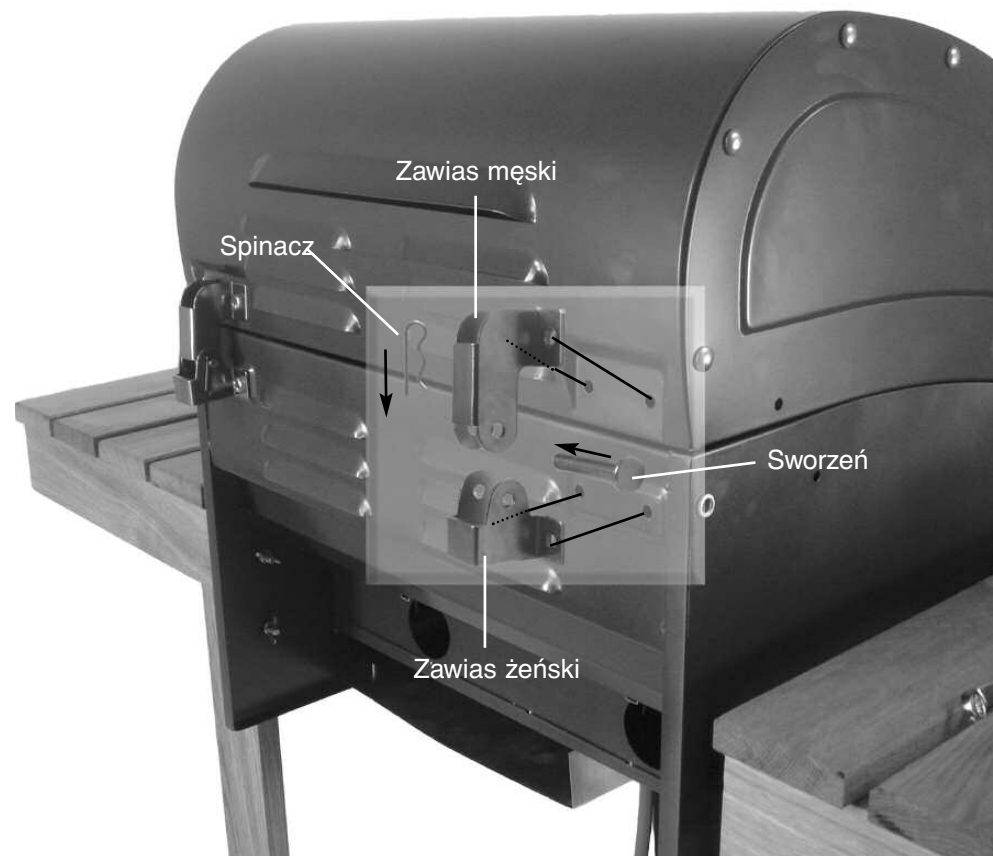
1. Przymocować 2 wsporniki zawiasu męskiego do pokrywy, używając 4 śrub sześciokątnych M6x15 i nakrętek M6.
2. Przymocować 2 wsporniki zawiasu żeńskiego do korpusu, używając 4 śrub sześciokątnych M6x15 i nakrętek M6.
3. Umieścić pokrywę na korpusie i wyrównać wsporniki.
4. Zamocować przy użyciu sworzni i zacisków, jak na rysunku.
5. Docisnąć wszystkie śruby od etapu 8.



## 9 etap montażu



1. Przymocować 2 wsporniki zawiasu męskiego do pokrywy, używając 4 śrub sześciokątnych M6x15 i nakrętek M6.
2. Przymocować 2 wsporniki zawiasu żeńskiego do korpusu, używając 4 śrub sześciokątnych M6x15 i nakrętek M6.
3. Umieścić pokrywę na korpusie i wyrównać wsporniki.
4. Zamocować przy użyciu sworzni i zacisków, jak na rysunku.
5. Docisnąć wszystkie śruby od etapu 8.



## 10 etap montażu



Reduktor



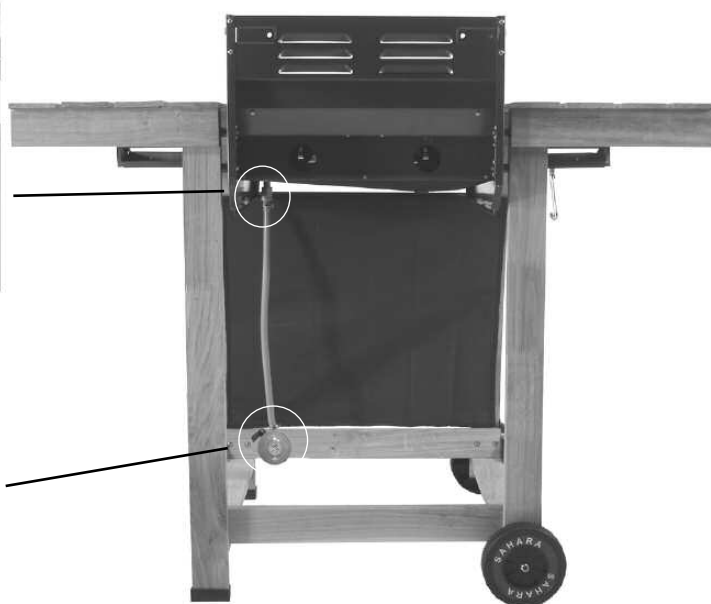
Wąż



Opaska zaciskowa

- a. Przymocuj przewód do podstawy grilla i zabezpiecz opaską zaciskową. Przed użyciem sprawdź obecność wycieków, korzystając z wody z mydłem i pędzla.
- b. Przymocuj reduktor do drugiej końcówki węża i zabezpiecz ją używając opaski zaciskowej. **Uwaga:** Aby ułatwić sobie podłączenie węża możesz rozgrzać jego końcówkę w ciepłej wodzie.

a.



b.



## 10 etap montażu



Reduktor



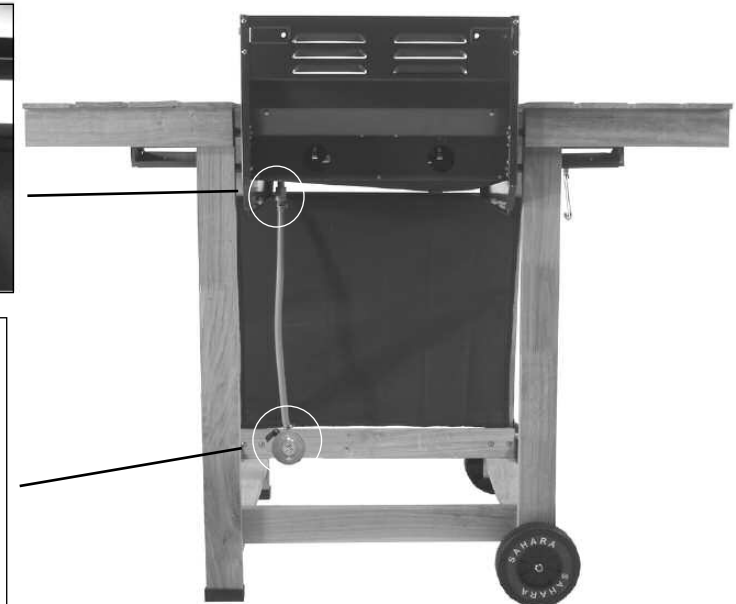
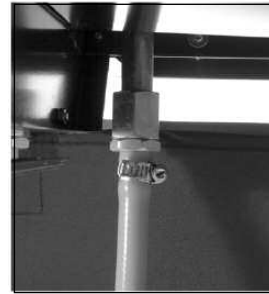
Wąż



Opaska zaciskowa

- a. Przymocuj przewód do podstawy grilla i zabezpiecz opaską zaciskową. Przed użyciem sprawdź obecność wycieków, korzystając z wody z mydłem i pędzla.
- b. Przymocuj reduktor do drugiej końcówki węża i zabezpiecz ją używając opaski zaciskowej. **Uwaga:** Aby ułatwić sobie podłączenie węża możesz rozgrzać jego końcówkę w ciepłej wodzie.

a.



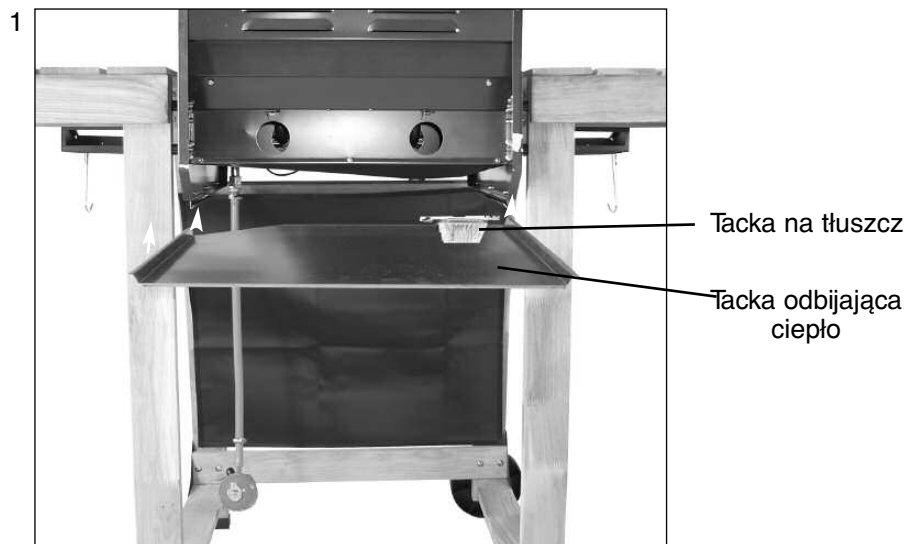
b.



## 11 etap montażu



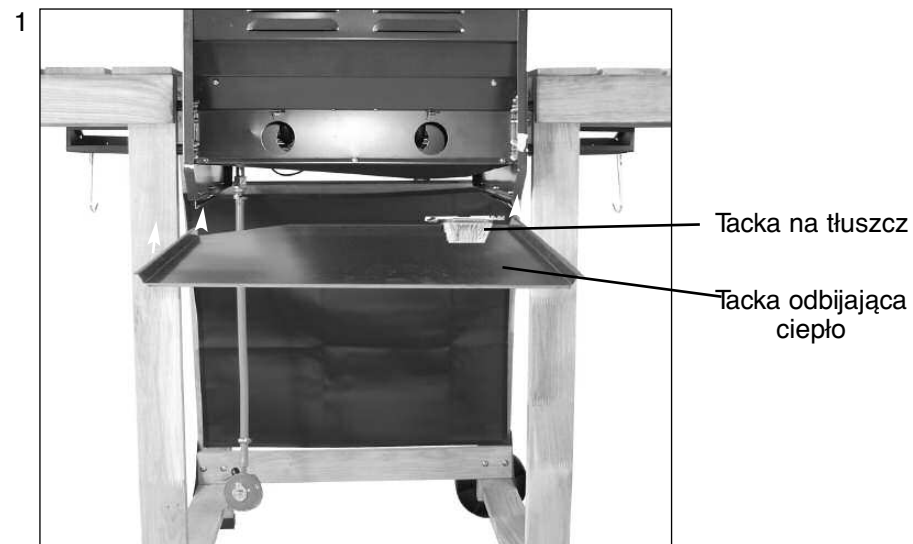
1. Wsunąć tackę na tłuszcz pod korpus, i umieścić ją na tacce odbijającej ciepło. Tacka odbijająca ciepło zawsze musi być zamontowana podczas korzystania z grilla.
2. Włożyć ruszt do podgrzewania do otworów, jak na rysunku poniżej.



## 11 etap montażu



1. Wsunąć tackę na tłuszcz pod korpus, i umieścić ją na tacce odbijającej ciepło. Tacka odbijająca ciepło zawsze musi być zamontowana podczas korzystania z grilla.
2. Włożyć ruszt do podgrzewania do otworów, jak na rysunku poniżej.



### **Podłączanie butli gazowej**

- Należy się upewnić, że wszystkie zawory są zakręcone.
- Reduktor należy podłączyć do butli gazowej zgodnie z instrukcją obsługi reduktora i wskazówkami dostawcy butli gazowych.

### **Instrukcja obsługi**

- Przed kontynuacją pracy upewnij się, że rozdział zawierający ostrzeżenia został zrozumiany.
- Używaj tylko plastikowych narzędzi, w innym przypadku możesz uszkodzić emaliowane części grilla.
- By zapobiegać przyklejaniu się jedzenia do rusztu, rozprowadź na nim niewielką ilość oleju do smażenia za pomocą szczoteczki z długą rączką.
- Kiedy grill jest używany pierwszy raz, może ulec małowemu odbarwieniu. Jest to normalny efekt i można się go spodziewać.

### **Zapalanie grilla**

- Otwórz pokrywę grilla.
- Upewnij się, że kurki są zakręcone. Odkręć zawór gazu na butli gazowej lub reduktorze.
- Przyciśnij i przekręć kurek w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara aż do punktu zapalania. Po usłyszeniu pstryknięcia pojawi się płomień, którego wielkość można już swobodnie ustawiać. Powtórz to z drugim palnikiem.
- Jeśli palnik się nie zapalił, zakręć kurek i zawór na butli gazowej. Odczekaj 5min i powtórz operację zapalenia zgodnie z instrukcją przedstawioną powyżej. Jeżeli grill w dalszym ciągu nie zapala się, skorzystaj z możliwości ręcznego zapalania, której instrukcję znajdziesz poniżej.
- Po zapaleniu palnik powinien być ok. 3-5 min włączony na najwyższą temperaturę, w celu rozgrzania grilla. Proces ten powinien być powtórzony każdorazowo przed rozpoczęciem korzystania z grilla.

### **Instrukcja ręcznego odpalania**

- Usuń ruszt ze środka grilla.
- Połóż zapaloną zapałkę przy palniku.
- Ustaw kurek w pozycji dającej najwyższą temperaturę.
- Po udanym zapaleniu, ustaw odpowiednią dla siebie wielkość płomienia.

### **Używanie grilla**

- Stałą temperaturę grilla utrzymasz, kiedy będziesz smażył z opuszczoną pokrywą grilla. Nie opuszczaj pokrywy, kiedy zamierzasz smażyć w najwyższej temperaturze, ponieważ może to uszkodzić pokrywę lub spowodować jej przebarwienia.

### **Ostrzeżenie**

Grill może się zapalić, kiedy resztki tłuszczu i soków wyciekających podczas smażenia mięsa zgromadzą się na ruszcie i przy palniku. Aby zmniejszyć ryzyko zapalenia należy regularnie czyścić palniki i ruszt.

Po każdym użyciu grilla nastaw kurki na najwyższą temperaturę i pozostaw na 5 min. Działanie to spowoduje wypalenie się resztek jedzenia, dzięki czemu czyszczenie będzie łatwiejsze.

### **Podłączanie butli gazowej**

- Należy się upewnić, że wszystkie zawory są zakręcone.
- Reduktor należy podłączyć do butli gazowej zgodnie z instrukcją obsługi reduktora i wskazówkami dostawcy butli gazowych.

### **Instrukcja obsługi**

- Przed kontynuacją pracy upewnij się, że rozdział zawierający ostrzeżenia został zrozumiany.
- Używaj tylko plastikowych narzędzi, w innym przypadku możesz uszkodzić emaliowane części grilla.
- By zapobiegać przyklejaniu się jedzenia do rusztu, rozprowadź na nim niewielką ilość oleju do smażenia za pomocą szczoteczki z długą rączką.
- Kiedy grill jest używany pierwszy raz, może ulec małowemu odbarwieniu. Jest to normalny efekt i można się go spodziewać.

### **Zapalanie grilla**

- Otwórz pokrywę grilla.
- Upewnij się, że kurki są zakręcone. Odkręć zawór gazu na butli gazowej lub reduktorze.
- Przyciśnij i przekręć kurek w stronę przeciwną do ruchu wskazówek zegara aż do punktu zapalania. Po usłyszeniu pstryknięcia pojawi się płomień, którego wielkość można już swobodnie ustawiać. Powtórz to z drugim palnikiem.
- Jeśli palnik się nie zapalił, zakręć kurek i zawór na butli gazowej. Odczekaj 5min i powtórz operację zapalenia zgodnie z instrukcją przedstawioną powyżej. Jeżeli grill w dalszym ciągu nie zapala się, skorzystaj z możliwości ręcznego zapalania, której instrukcję znajdziesz poniżej.
- Po zapaleniu palnik powinien być ok. 3-5 min włączony na najwyższą temperaturę, w celu rozgrzania grilla. Proces ten powinien być powtórzony każdorazowo przed rozpoczęciem korzystania z grilla.

### **Instrukcja ręcznego odpalania**

- Usuń ruszt ze środka grilla.
- Połóż zapaloną zapałkę przy palniku.
- Ustaw kurek w pozycji dającej najwyższą temperaturę.
- Po udanym zapaleniu, ustaw odpowiednią dla siebie wielkość płomienia.

### **Używanie grilla**

- Stałą temperaturę grilla utrzymasz, kiedy będziesz smażył z opuszczoną pokrywą grilla. Nie opuszczaj pokrywy, kiedy zamierzasz smażyć w najwyższej temperaturze, ponieważ może to uszkodzić pokrywę lub spowodować jej przebarwienia.

### **Ostrzeżenie**

Grill może się zapalić, kiedy resztki tłuszczu i soków wyciekających podczas smażenia mięsa zgromadzą się na ruszcie i przy palniku. Aby zmniejszyć ryzyko zapalenia należy regularnie czyścić palniki i ruszt.

Po każdym użyciu grilla nastaw kurki na najwyższą temperaturę i pozostaw na 5 min. Działanie to spowoduje wypalenie się resztek jedzenia, dzięki czemu czyszczenie będzie łatwiejsze.

### **Utrzymanie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem upewnij się, że wszystkie części grilla są chłodne.
- Nigdy nie polewaj wodą grilla kiedy jakieś jego części są jeszcze gorące.
- Nigdy nie chwytaj gorących części, bez wcześniejszego założenia rękawic.
- Konserwacja tego urządzenia powinna się odbywać corocznie lub po każdym 100 godz. użytkowania.
- Kiedy grill nie jest używany, należy go przechowywać w pokrowcu.

### **Ruszt**

- Myć gorącą wodą z mydłem.
- Aby usunąć resztki jedzenia używaj mleczka do czyszczenia emaliowanych powierzchni.
- Mocno spłukaj i dokładnie wysusz.

### **Tacka na tłuszcz**

- Regularnie wymieniać lub czyścić tackę.

### **Przechowywanie**

- Przechowywać tylko w chłodnym i suchym miejscu.
- Palniki przykrywaj folią aluminiową w celu uniknięcia przedostawania się insektów.

### **Ostrzeżenie**

- Ten grill nie jest przystosowany do użycia w nim węgla drzewnego.
- Nie używać benzyny, spirytusu ani innych środków chemicznych do rozpalania grilla.
- Nie przykrywaj grilla przed całkowitym jego wystudzeniem.

### **Informacje dotyczące przygotowania jedzenia**

- Zawsze myj ręce przed i po trzymaniu surowego mięsa.
- Surowe mięso trzymaj z dala od mięsa już przygotowanego do spożycia i innego jedzenia.
- Zjedzenie surowego mięsa może spowodować zatrucie.

### **Utrzymanie i konserwacja**

- Przed czyszczeniem upewnij się, że wszystkie części grilla są chłodne.
- Nigdy nie polewaj wodą grilla kiedy jakieś jego części są jeszcze gorące.
- Nigdy nie chwytaj gorących części, bez wcześniejszego założenia rękawic.
- Konserwacja tego urządzenia powinna się odbywać corocznie lub po każdym 100 godz. użytkowania.
- Kiedy grill nie jest używany, należy go przechowywać w pokrowcu.

### **Ruszt**

- Myć gorącą wodą z mydłem.
- Aby usunąć resztki jedzenia używaj mleczka do czyszczenia emaliowanych powierzchni.
- Mocno spłukaj i dokładnie wysusz.

### **Tacka na tłuszcz**

- Regularnie wymieniać lub czyścić tackę.

### **Przechowywanie**

- Przechowywać tylko w chłodnym i suchym miejscu.
- Palniki przykrywaj folią aluminiową w celu uniknięcia przedostawania się insektów.

### **Ostrzeżenie**

- Ten grill nie jest przystosowany do użycia w nim węgla drzewnego.
- Nie używać benzyny, spirytusu ani innych środków chemicznych do rozpalania grilla.
- Nie przykrywaj grilla przed całkowitym jego wystudzeniem.

### **Informacje dotyczące przygotowania jedzenia**

- Zawsze myj ręce przed i po trzymaniu surowego mięsa.
- Surowe mięso trzymaj z dala od mięsa już przygotowanego do spożycia i innego jedzenia.
- Zjedzenie surowego mięsa może spowodować zatrucie.

## **OSTRZEŻENIA**

- Ten produkt przeznaczony jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZWNĘTRZNEGO**.
- Podczas użycia grill bardzo się nagrzewa - należy zachować szczególną ostrożność podczas dotykania obudowy.
- Podczas korzystania z grilla należy trzymać dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.
- Podczas korzystania z grilla **NIE WOLNO** go przenosić.
- **NIE WOLNO** korzystać z grilla w miejscach, w których będzie się on znajdował w odległości mniejszej niż 1,5 m od materiałów łatwopalnych.
- Podczas korzystania z grilla **NIE WOLNO** go pozostawiać bez nadzoru.
- Butlę z gazem należy zawsze przechowywać na poziomej powierzchni i w pionie po umieszczeniu jej w podstawie grilla.
- **NIE WOLNO** zasłaniać otworów wentylacyjnych obudowy butli gazowej.
- Należy się upewnić, że grill znajduje się w bezpiecznej odległości od drzwi ze szkła lub PCV oraz okien. Pozwoli to uniknąć uszkodzeń wynikających z nagromadzenia się ciepła.
- Przed uruchomieniem grilla należy się zapoznać z ostrzeżeniami i instrukcją obsługi.

## **OSTRZEŻENIA**

- Ten produkt przeznaczony jest **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZWNĘTRZNEGO**.
- Podczas użycia grill bardzo się nagrzewa - należy zachować szczególną ostrożność podczas dotykania obudowy.
- Podczas korzystania z grilla należy trzymać dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.
- Podczas korzystania z grilla **NIE WOLNO** go przenosić.
- **NIE WOLNO** korzystać z grilla w miejscach, w których będzie się on znajdował w odległości mniejszej niż 1,5 m od materiałów łatwopalnych.
- Podczas korzystania z grilla **NIE WOLNO** go pozostawiać bez nadzoru.
- Butlę z gazem należy zawsze przechowywać na poziomej powierzchni i w pionie po umieszczeniu jej w podstawie grilla.
- **NIE WOLNO** zasłaniać otworów wentylacyjnych obudowy butli gazowej.
- Należy się upewnić, że grill znajduje się w bezpiecznej odległości od drzwi ze szkła lub PCV oraz okien. Pozwoli to uniknąć uszkodzeń wynikających z nagromadzenia się ciepła.
- Przed uruchomieniem grilla należy się zapoznać z ostrzeżeniami i instrukcją obsługi.

**Technical Data**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Zatwierdzenie CE:</b> | 359   |
| <b>Moc grilla:</b>       | 9.0kW   |
| <b>Palnik:</b>           | 3 palniki   |
| <b>Średnica dyszy:</b>   | 0.85mm  |
| <b>Ciśnienie gazu:</b>   | Butan-28mbar/Propan-37mbar                          |
| <b>Zużycie gazu:</b>     | 654 gramy na godzinę przy maksymalnej mocy grzania. |

**Technical Data**

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Zatwierdzenie CE:</b> | 359   |
| <b>Moc grilla:</b>       | 9.0kW   |
| <b>Palnik:</b>           | 3 palniki   |
| <b>Średnica dyszy:</b>   | 0.85mm  |
| <b>Ciśnienie gazu:</b>   | Butan-28mbar/Propan-37mbar                          |
| <b>Zużycie gazu:</b>     | 654 gramy na godzinę przy maksymalnej mocy grzania. |

**Instrukcję obsługi należy zachować w celach informacyjnych**

Wyprodukowany przez: Importer i dystrybutor na Polskę:

**Universal Innovations**

Kilcoole Ind. Est.,  
Kilcoole, Co. Wicklow, Ireland.  
Tel: 00 353 1 2873797 Fax: 00  
353 1 2873798

[www.uig.biz](http://www.uig.biz)

Gaspol S.A.

Al. Jana Pawła II 80  
00-175 Warszawa  
tel: +48 22 530 00 00  
fax: +48 22 530 00 01

[www.gaspol.pl](http://www.gaspol.pl)  
[www.sklep.gaspol.pl](http://www.sklep.gaspol.pl)

**Instrukcję obsługi należy zachować w celach informacyjnych**

Wyprodukowany przez: Importer i dystrybutor na Polskę:

**Universal Innovations**

Kilcoole Ind. Est.,  
Kilcoole, Co. Wicklow, Ireland.  
Tel: 00 353 1 2873797 Fax: 00  
353 1 2873798

[www.uig.biz](http://www.uig.biz)

Gaspol S.A.

Al. Jana Pawła II 80  
00-175 Warszawa  
tel: +48 22 530 00 00  
fax: +48 22 530 00 01

[www.gaspol.pl](http://www.gaspol.pl)  
[www.sklep.gaspol.pl](http://www.sklep.gaspol.pl)