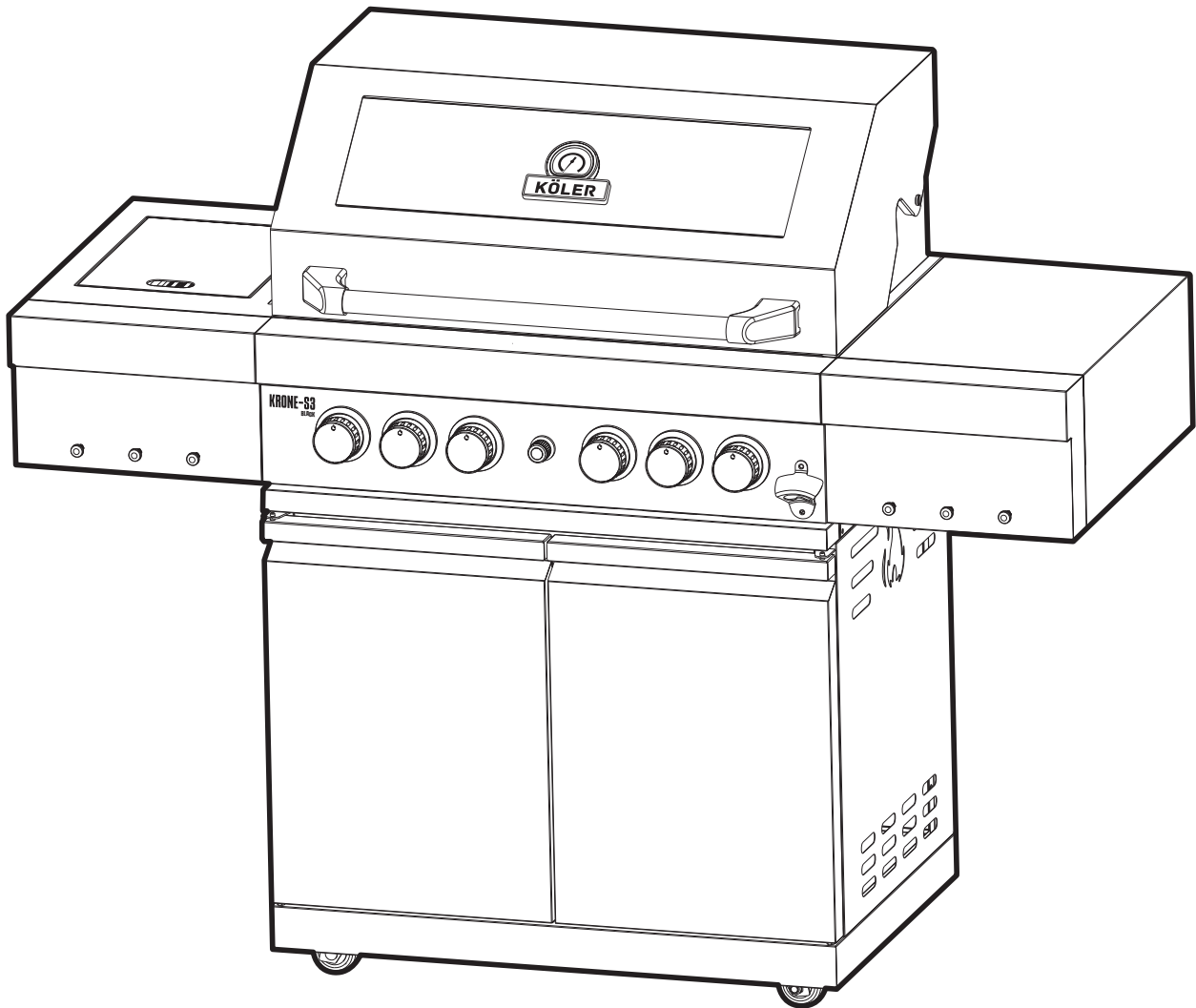




KRONE-S3

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE! Przeczytaj przed uruchomieniem!

Dbając o Twoje bezpieczeństwo oraz satysfakcję z grillowania, przeczytaj uważnie niniejszej instrukcję przed przystąpieniem do użytkowania grilla. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek pomoże zapobiec uszkodzeniom sprzętu, urazom, a nawet groźnym wypadkom. Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że usunięto wszelkie elementy opakowania. Grilluj wyłącznie na świeżym powietrzu, w miejscu o dobrej wentylacji. Nigdy nie używaj grilla wewnątrz pomieszczeń, w garażu ani w żadnym innym zamkniętym obszarze.

Niniejsza instrukcja jest częścią składową produktu. Dlatego należy ją stale przechowywać w pobliżu produktu oraz przekazać ją kolejnemu użytkownikowi.

Niestosowanie się do zapisów instrukcji obsługi może prowadzić do utraty gwarancji.

Tylko do użytku prywatnego!

UWAGA! W przypadku wyczucia zapachu gazu:

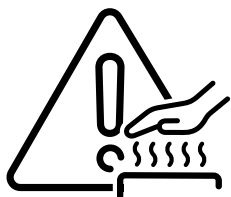


- Natychmiast odetnij dopływ gazu.
- Zgaś wszelkie otwarte płomienie.
- Otwórz pokrywę urządzenia.
- W celu zdiagnozowania przyczyny przeprowadź próbę szczelności lub skontaktuj się z serwisem producenta.

UWAGA!



Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia, koniecznie zapoznaj się z sekcją „URUCHOMIENIE” w tej instrukcji. Nigdy nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych substancji w pobliżu tego, ani żadnego innego urządzenia. Butle z paliwem, które nie są podłączone do użytku, muszą być trzymane z dala od urządzeń. Niezastosowanie się do zaleceń zawartych w tej instrukcji może doprowadzić do pożaru, eksplozji, zniszczenia mienia, a nawet poważnych obrażeń lub śmierci.



Należy poinformować dorosłych i dzieci o zagrożeniu wynikającym z wysokiej temperatury powierzchni. Konieczne jest zapewnienie nadzoru nad dziećmi przebywającymi w pobliżu grilla.

BEZPIECZEŃSTWO

OSTRZEŻENIE! Instalacja i montaż

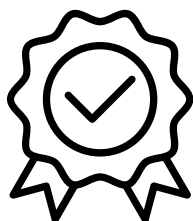
Grill należy zmontować ściśle według instrukcji montażu. Jeśli grill został złożony w sklepie, zaleca się sprawdzenie, czy montaż został przeprowadzony zgodnie z instrukcją. Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić test szczelności. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji w konstrukcji grilla. Używaj wyłącznie oryginalnego reduktora ciśnienia gazu i węża dostarczonego z grillem lub zalecanych przez producenta części zamiennych.

UWAGA! Obsługa

Przed uruchomieniem grilla należy dokładnie zapoznać się z całą instrukcją obsługi. Test szczelności powinien być przeprowadzany przed każdym użyciem, raz w roku oraz po każdej wymianie elementów gazowych. Zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami dotyczącymi uruchamiania.

UWAGA! Przechowywanie i okresy nieużywania

Odciąć dopływ gazu na zaworze. Odłączyć wąż od butli gazowej i grilla. Butlę przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci. Nigdy nie przechowuj butli z gazem wewnątrz budynków, garaży, szop ani innych zamkniętych przestrzeni.



Gwarancja i wyłączenie odpowiedzialności

Grill został zbudowany zgodnie z ogólnymi zasadami technicznymi obowiązującymi w fazie projektowej oraz wymogami odpowiednich norm. Został sprawdzony i dopuszczony do użytku. Opuścił naszą fabrykę w nienagannym i bezpiecznym stanie technicznym.

Gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe oraz zapewnia wymianę wadliwych części.

Gwarancja wygasa, a wszelka odpowiedzialność przechodzi na kupującego w następujących przypadkach:

- Jeśli grill nie jest użytkowany zgodnie z przeznaczeniem.
- Jeśli grill zostanie uruchomiony pomimo widocznych uszkodzeń lub niekompletnego montażu.
- Jeśli grill zostanie poddany modyfikacjom technicznym.
- Jeśli zostanie użyty osprzęt, który nie jest wyraźnie dopuszczony do tego modelu grilla (w razie wątpliwości prosimy o kontakt z działem obsługi klienta).
- Jeśli nie będą stosowane oryginalne części zamienne firmy KÖLER.
- Jeśli grill będzie przechowywany niezgodnie z zaleceniami.

Zasady bezpiecznej obsługi:

- Nigdy nie dokonuj modyfikacji grilla ani jego komponentów.
- Po rozgrzaniu grilla ustaw regulatory płomienia na wymaganą moc cieplną (wielkość płomienia). Nie zalecamy zbyt długiej eksploatacji grilla na maksymalnej mocy cieplnej, gdyż obudowa nagrzewa się wtedy do bardzo wysokiej temperatury i może ulec uszkodzeniu.
- Węże paliwowe i przewody zasilające powinny być zawsze utrzymywane z dala od gorących powierzchni urządzenia.
- Nie umieszczaj grilla w miejscach narażonych na silne wiatry, zwłaszcza gdy mogą one wiać bezpośrednio w stronę palników.
- Upewnij się, że ruszt lub płyta żeliwna są prawidłowo zamontowane zgodnie z instrukcją.
- Zawsze upewnij się, że tacka na tłuszcz, tacka ociekowa, ruszt oraz płyta żeliwna są regularnie czyszczone, aby zapobiec nagromadzeniu tłuszczu i ryzyku pożaru.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni grillowania metalowymi elementami.
- Zachowaj minimalną odległość 630 mm od materiałów łatwopalnych z tyłu urządzenia i 200 mm po jego bokach. Dla winylu lub szkła zaleca się dodatkową odległość 630 mm.
- Nie prowadź węża paliwowego pod tacką ociekową ani nie zbliżaj go do dolnej części urządzenia.
- Nigdy nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia grilla, gdyż może to uszkodzić jego powierzchnie.

BEZPIECZEŃSTWO

- Przed uruchomieniem grilla zawsze wyłącz regulatory palników i otwórz zawór butli gazowej.
- Podczas testu szczelności instalacji gazowej nie wolno palić ani używać otwartego ognia – iskry mogą wywołać pożar, eksplozję i uszkodzenie mienia, a także spowodować obrażenia ciała lub śmierć.
- Nigdy nie zapalaj palników, gdy pokrywa jest zamknięta.
- Boczną pokrywę palnika trzymaj otwartą, gdy palnik jest włączony lub gorący.
- Nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru.
- Nigdy nie smaż potraw na głębokim tłuszczu na bocznym palniku.
- Nie przesuwaj grilla podczas jego pracy ani gdy jest gorący.
- Zawsze wyłączaj dopływ gazu po zakończeniu użytkowania grilla.
- Nie reguluj rusztów, gdy grill jest włączony lub nagrzany.
- Konserwację urządzenia przeprowadzaj wyłącznie wtedy, gdy jest ono całkowicie ostygnięte.
- Nigdy nie przechowuj zapalniczek, zapalek ani innych łatwopalnych przedmiotów w szafkach lub półkach grilla.
- Podczas użytkowania trzymaj grill z dala od konstrukcji łatwopalnych oraz innych materiałów palnych.
- Zadbaj o regularne czyszczenie palnika na podczerwień oraz zwężek Venturiego, aby nie były blokowane przez pajęczyny lub inne przeszkody.
- Unikaj gwałtownego kontaktu zimnej wody (np. zraszacza, deszczu lub węża ogrodowego) z rozgrzanym grillem, gdyż może to spowodować uszkodzenie porcelany lub pęknięcia palników ceramicznych.

UWAGA!

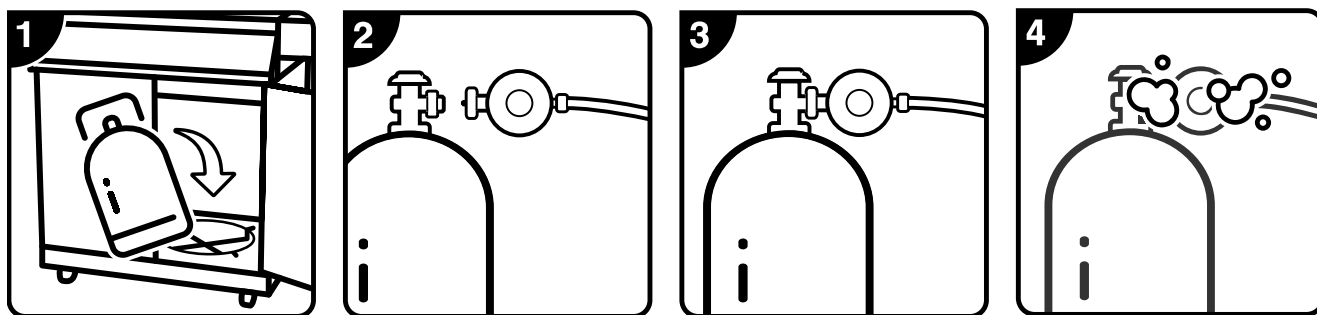
- Przed pierwszym użyciem grilla należy przeprowadzić test szczelności.
- Należy dopilnować, aby węże gazowe nie miały kontaktu z gorącymi elementami grilla.

Montaż butli

Zaleca się używanie butli z propanem o minimalnej wadze 6 kg, które są zgodne z krajowymi i regionalnymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych. Upewnij się, że butla jest w stanie dostarczyć odpowiednią ilość paliwa do prawidłowego działania urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym dostawcą gazu. Należy używać reduktora ciśnienia oraz węża gazowego dostarczonych przez producenta. Pamiętaj, aby wymienić wąż przed upływem jego daty ważności. Butle muszą być umieszczone na dolnej półce wewnątrz obudowy, jeśli ich rozmiar jest zgodny z maksymalnymi dopuszczalnymi wymiarami. Butle większe należy ustawić na zewnątrz obudowy na stabilnym podłożu.

Podłączanie i instalacja:

- Sprawdź, czy butla nie ma wgnieceń ani śladów rdzy; w razie potrzeby zgłoś ją do przeglądu u dostawcy gazu.
- Nie używaj butli, jeśli jej zawór jest uszkodzony.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu na dolnej półce grilla.
- Upewnij się, że wąż reduktora gazu nie jest zagięty lub uszkodzony mechanicznie.
- Zdejmij korek lub zatyczkę z zaworu butli i dokręć reduktor.
- Sprawdź, czy węże nie stykają się z tacką ociekową ani innymi gorącymi powierzchniami grilla, aby uniknąć stopienia i ryzyka pożaru.
- Upewnij się, że butla nie jest wystawiona na działanie bezpośredniego światła słonecznego ani wysokich temperatur.
- Przed każdym użyciem grilla przeprowadź test szczelności.



UWAGA! Urządzenie i jego części mogą się bardzo nagrzewać. Nigdy nie napełniaj butli z gazem powyżej 80% i nie przechowuj zapasowej butli pod grillem lub przy palnikach bocznych. Przed każdym użyciem dokładnie sprawdź wszystkie połączenia. Dzieci powinny być pod stałą opieką podczas korzystania z grilla. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do pożaru, wybuchu lub obrażeń. Zawsze postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.

Test szczelności

Regularne sprawdzanie szczelności instalacji gazowej w grillu jest kluczowe dla zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Wyciek gazu może prowadzić do poważnych konsekwencji, dlatego warto poświęcić kilka chwil na przeprowadzenie tego prostego testu.

Kiedy przeprowadzać test szczelności?

- Przed pierwszym użyciem: Aby upewnić się, że grill jest bezpieczny do użytku.
- Co roku: Regularne sprawdzanie pozwala wykryć ewentualne uszkodzenia, które mogły powstać w trakcie przechowywania.
- Po wymianie elementów: Jeśli wymieniałeś wąż, regulator lub inne części instalacji gazowej, konieczne jest ponowne sprawdzenie szczelności.

Jak przeprowadzić test szczelności?

1. Wyłącz wszystkie źródła ognia, palenie jest zabronione.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są wyłączone.
3. Przygotuj roztwór wody z płynem do mycia naczyń w proporcjach 1:1.
4. Delikatnie otwórz zawór butli z gazem.
5. Sprawdź połączenia: Za pomocą dłoni lub gąbki nałóż roztwór mydlany na wszystkie połączenia: zawór butli, regulator, węże, rozdzielacze.
6. Jeśli w którymś miejscu pojawiają się pęcherzyki, oznacza to wyciek gazu.

W przypadku wycieku:

1. Natychmiast zamknij zawór butli z gazem.
2. Odłącz wąż od butli i regulatora.
3. Skontaktuj się z serwisem producenta.
4. Dopóki wyciek nie zostanie usunięty, nie używaj grilla.

Dlaczego test szczelności jest tak ważny?

Wyciekający gaz jest bezwonny i niewidoczny, dlatego jedynym sposobem na wykrycie go jest regularne przeprowadzanie testu szczelności. Dzięki temu możesz uniknąć:

- **Wybuchu:** Wyciekający gaz w połączeniu z iskrą może spowodować wybuch.
- **Zatrucia:** Wdychanie gazu może prowadzić do zatrucia.
- **Pożaru:** Wyciekający gaz może się zapalić.

BEZPIECZEŃSTWO

Dodatkowe wskazówki:

- Przechowywanie butli: Przechowuj butlę z gazem w chłodnym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Stan węży: Regularnie sprawdzaj stan węży pod kątem uszkodzeń mechanicznych.
- Instrukcja obsługi: Zawsze stosuj się do instrukcji obsługi swojego grilla.

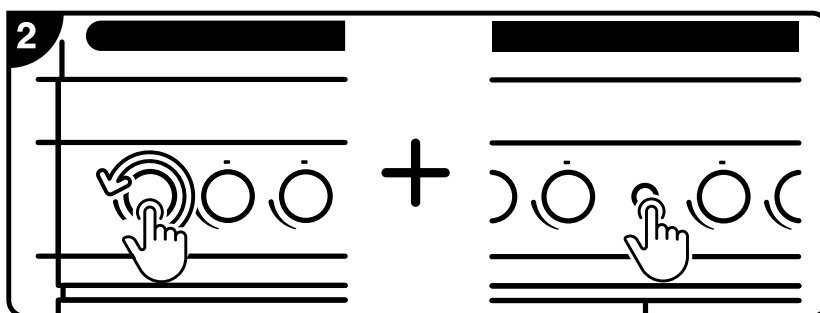
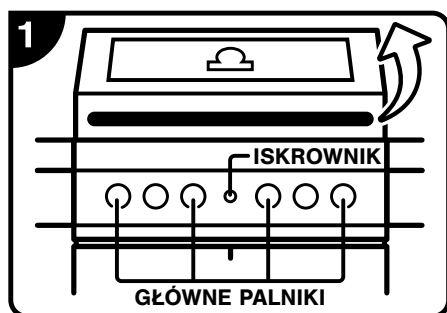
URUCHAMIANIE

Pierwsze użycie grilla?

Przed pierwszym grillowaniem warto przeprowadzić wypalanie. Włącz wszystkie palniki na maksymalną moc na około 10 minut. W tym czasie grill może wydzielać specyficzny zapach – to normalne zjawisko związane z wypalaniem się pozostałości po produkcji. Po tym zabiegu grill będzie gotowy do użytku.

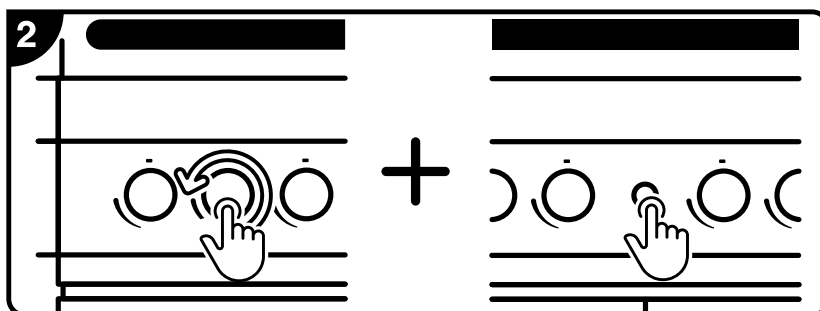
Zapalanie palnika głównego:

1. Podnieś pokrywę grilla.
2. Naciśnij i obróć pokrętko palnika w lewo. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj dedykowany przycisk iskrownika.
3. Gdy palnik się rozpali, możesz zacząć przygotowywać swoje ulubione potrawy.



Zapalanie palnika bocznego:

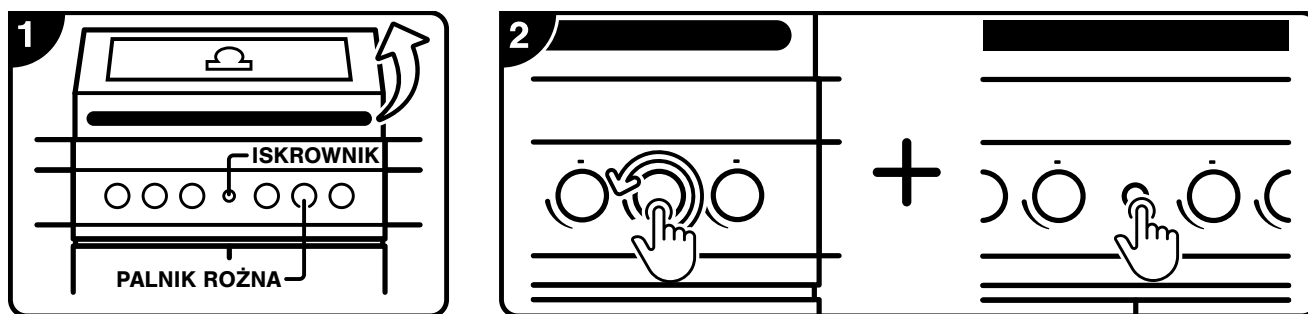
1. Podnieś pokrywę palnika bocznego.
2. Naciśnij i obróć pokrętko palnika w lewo. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj dedykowany przycisk iskrownika.
3. Gdy palnik się rozpali, możesz zacząć przygotowywać swoje ulubione potrawy.



Zapalanie palnika do rożna:

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Naciśnij i obróć pokrętko palnika w lewo. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj dedykowany przycisk iskrownika.

3. Gdy palnik się rozpali, możesz zacząć przygotowywać swoje ulubione potrawy.



Ważne! Zanim zaczniesz grillować:

- Upewnij się, że wszystkie pokrętki są ustawione na pozycję „wyłączone”.
- Podczas zapalania grill, zawsze trzymaj pokrywę otwartą.
- Dokładnie przeczytaj i zastosuj się do instrukcji uruchamiania.
- Nigdy nie reguluj rusztów, gdy grill jest włączony lub gorący. RYZYKO POPARZENIA.
- Zawsze trzymaj pokrywę palnika bocznego otwartą podczas użytkowania.
- Smażenie w głębokim tłuszczu na palniku bocznym jest zabronione.
- Regularnie czyść grill, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pożarowi.

Problemy z przepływem gazu

- **Słaby płomień lub niska temperatura:** Jeśli przy ustawieniu zaworu na wysoką moc płomień pozostaje niski, może to wskazywać na ograniczony przepływ gazu lub zanieczyszczenia w systemie.
- **Żółty płomień i zapach gazu:** Palniki spalające gaz na żółto, w połączeniu z wyczuwalnym zapachem gazu, mogą świadczyć o niedostatecznym dopływie tlenu lub problemach z regulatorem gazu.
- **Płomień unoszące się z palnika:** Jeśli płomień wydostają się z palnika, towarzyszy temu zapach gazu i trudności z jego zapaleniem, co może wskazywać na nieprawidłowe ciśnienie gazu.
- **Wysoka moc, ale niska wydajność:** Gdy palnik na ustawieniu wysokiej mocy działa z mocą charakterystyczną dla niskiego ustawienia, może to być spowodowane problemami z regulatorem.
- **Dudnienie i trzepotanie płomienia:** Niebieski płomień, który trzepocze i wydaje dźwięk dudnienia, może być oznaką zbyt dużego ciśnienia gazu lub nieprawidłowej pracy palnika.

Konserwacja rusztu żeliwnego to klucz do długiego i bezproblemowego użytkowania grilla. Regularne pielęgnowanie zapobiega rdzewieniu, ułatwia czyszczenie i zapewnia lepsze efekty grillowania.

Czego potrzebujesz:

- ręcznik papierowy, ściereczka lub pędzel,
- szczotka druciana lub stalowa wełna,
- detergent do naczyń,
- gąbka,
- olej roślinny (np. rzepakowy, słonecznikowy) o wysokim punkcie dymienia,
- rękawice ochronne.

Instrukcja krok po kroku:

- Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyjmij ruszt żeliwny z grilla.
- Czyszczenie:
 - Za pomocą szczotki drucianej lub stalowej wełny dokładnie oczyść ruszt z resztek jedzenia, tłuszczu i przypaleń.
 - Użyj ciepłej wody z detergentem do naczyń i gąbki, aby usunąć pozostałe zabrudzenia.
 - Dokładnie spłucz ruszt ciepłą wodą i osusz czystym ręcznikiem.
- Sezonowanie:
 - Za pomocą ręcznika papierowego lub pędzla nałóż cienką warstwę oleju na całą powierzchnię rusztu.
 - Rozgrzej grill do średniej temperatury i umieść na nim naoliwiony ruszt. Wypalaj przez około 10 minut.

UWAGA! Ta procedura MUSI być wykonana przed pierwszym użyciem i powtarzana co 3-4 użycia, aby ruszty wyglądały jak nowe.

Ważne wskazówki:

- Regularność: Sezonowanie powtarzaj co kilka grillowań lub gdy zauważysz, że powierzchnia rusztu zaczyna matowieć.
- Rodzaj oleju: Unikaj olejów o niskim punkcie dymienia, takich jak oliwa z oliwek. Mogą one wydzielać nieprzyjemny zapach podczas grillowania.
- Nie myj w zmywarce: Zmywarka może uszkodzić powłokę rusztu.

Dlaczego sezonowanie jest ważne?

Sezonowanie tworzy na powierzchni rusztu ochronną warstwę, która zapobiega rdzewieniu, ułatwia czyszczenie i sprawia, że jedzenie nie przywiera. Dzięki temu ruszt żeliwny służy przez wiele lat.

Przed pierwszym użyciem:

- Przed rozpoczęciem użytkowania rusztów, umyj je ręcznie za pomocą ciepłej wody i delikatnego detergentu, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. Ważne: rusztów nie należy myć w zmywarce.
- Dokładnie spłucz gorącą wodą, a następnie wysusz miękką ściereczką, by zapobiec przenikaniu wilgoci do żeliwa.

Czyszczenie rusztów żeliwnych:

- Aby zapobiec korozji, zaleca się regularną konserwację rusztów. Szczegóły na ten temat znajdziesz w poradach dotyczących grillowania w sekcji o pielęgnacji rusztów żeliwnych.

Czyszczenie rusztów ze stali nierdzewnej:

- Przed czyszczeniem rozgrzej grill, a pozostałości jedzenia usuń za pomocą drucianej szczotki.
- Regularne używanie grilla może powodować trwałe odbarwienie rusztów ze względu na wysokie temperatury.

Czyszczenie palnika bocznego na podczerwień:

- Resztki jedzenia, które dostaną się na powierzchnię palnika, są zazwyczaj spalane w trakcie użytkowania.
- Nigdy nie czyść płytki ceramicznej szczotką drucianą, a także nie używaj wody ani innych płynów do jej czyszczenia, ponieważ nagła zmiana temperatury może prowadzić do jej pęknięcia.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- W celu usunięcia pozostałości po gotowaniu włącz palnik na pełną moc na 5–10 minut. Po ostygnięciu usuń zanieczyszczenia pędzelkiem z miękkim włosiem.

Czyszczenie wnętrza grilla:

- Zdejmij ruszty.
- Za pomocą dedykowanego środka lub wody z dodatkiem płynu do mycia naczyń dokładnie oczyść wnętrze komory.

WAŻNE! Czyszczenie należy przeprowadzać wyłącznie, gdy grill jest zimny, aby uniknąć oparzeń. Pamiętaj, aby wykonywać je systematycznie – nagromadzony tłuszcz stwarza ryzyko pożaru. Podczas czyszczenia grilla zawsze używaj rękawic i okularów ochronnych.

Czyszczenie systemu ociekowego:

Komora oraz palnik boczny wyposażone są w dedykowaną tackę ociekową, która jest łatwo dostępna poprzez drzwi lub specjalne otwory.

- Nadmiar tłuszczu oraz inne resztki zbierają się w misce ociekowej umieszczonej pod grillem. Tłuszcz gromadzi się następnie w tacce na tłuszcz umieszczonej poniżej głównej tacki ociekowej (jeśli jest na wyposażeniu).
- **WAŻNE!** Zaleca się regularne czyszczenie tacki, najlepiej co 2–3 użyć, aby uniknąć nagromadzenia tłuszczu.

Instrukcja czyszczenia:

- Wyjmij tackę ociekową z grilla w celu wyczyszczenia.
- Oczyść tackę, używając dedykowanych środków czyszczących lub roztworu wody z mydłem.

Panel sterowania

Do czyszczenia panelu sterowania należy używać wyłącznie ciepłej wody z mydłem. Tekst na panelu jest nadrukowany bezpośrednio, więc stosowanie środków ściernych lub preparatów do czyszczenia stali nierdzewnej może prowadzić do jego stopniowego ścierania. Odpowiednia pielęgnacja panelu sterowania zapewni, że napisy pozostaną wyraźne i dobrze widoczne przez dłuższy czas.

Zewnętrzna powierzchnia grilla

- Do czyszczenia należy stosować wyłącznie delikatne, środki czyszczące. Do tego celu sprawdzą się dedykowane środki lub roztwór wody z mydłem. Użycie środków ściernych lub wełny stalowej może uszkodzić wykończenie i pozostawić zarysowania.
- Elementy pokryte emalią porcelanową wymagają szczególnej ostrożności – wypalona emalia, podobna do szkła, może odpryskiwać w wyniku uderzeń.
- Części wykonane ze stali nierdzewnej mogą z czasem zmieniać kolor na złoty lub brązowy pod wpływem wysokich temperatur. Jest to normalne zjawisko i nie wpływa na funkcjonowanie grilla.

Stal nierdzewna w trudnych warunkach środowiskowych:

Stal nierdzewna może ulegać utlenianiu lub pojawiają się na niej plamy pod wpływem chlorków i siarczków, zwłaszcza w obszarach nadmorskich, w ciepłym, wilgotnym klimacie oraz w pobliżu basenów i jacuzzi.

Choć te plamy mogą przypominać rdzę, są łatwe do usunięcia i można im skutecznie zapobiegać. Aby zachować doskonały wygląd powierzchni ze stali nierdzewnej i chromowanej, należy je

regularnie myć co 3–4 tygodnie, używając ciepłej wody z dodatkiem mydła. Dodatkowo zalecamy stosowanie dedykowanych środków do konserwacji stali nierdzewnej.

W przypadku palników oraz aromatyzatorów wykonanych z grubościennej stali nierdzewnej ekstremalne ciepło oraz korozyjne warunki mogą prowadzić do pojawienia się korozji powierzchniowej.

Wentylacja gorącego powietrza w grillu

Dla prawidłowego działania palników niezwykle istotne jest zapewnienie swobodnej ucieczki gorącego powietrza z wnętrza grilla. Ograniczenie przepływu może skutkować niedostatecznym dopływem tlenu do palników, co prowadzi do tzw. „strzału” w rurach palnika. Powtarzające się zjawisko może powodować uszkodzenia, w tym pękanie elementów ceramicznych. Aby uniknąć takich sytuacji, należy zadbać o odpowiednią cyrkulację powietrza i regularnie kontrolować, czy otwory wentylacyjne są drożne.

Zasady zapobiegania uszkodzeniu powierzchni ceramicznych

1. Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomieni ani kontrolowania wybuchów płomieni – może to być niebezpieczne.
2. Unikaj kontaktu zimnej wody (np. z deszczu, zraszacza czy węża) z gorącymi palnikami ceramicznymi, ponieważ nagła zmiana temperatury może doprowadzić do pęknięcia ceramicznej powierzchni.
3. Jeśli palnik ceramiczny zostanie zamoczony przed użyciem, w trakcie pracy może wytworzyć się para i ciśnienie, co grozi uszkodzeniem ceramiki.
4. Powtarzające się zamoczenie palnika może prowadzić do rozszerzania się ceramiki, co z kolei może powodować pękanie i kruszenie materiału.
5. Jeżeli zauważysz wodę zalegającą wewnątrz grilla, sprawdź palnik pod kątem zamoczenia ceramiki. Jeśli jest ona wilgotna, wyjmij palnik, odwróć go i usuń nadmiar wody, a następnie przenieś do suchego pomieszczenia, aby całkowicie wyschnął.
6. Zawsze zachowuj ostrożność, by nie uderzyć palnika twardymi przedmiotami. Uważaj podczas wkładania i wyjmowania rusztów oraz podczas korzystania z akcesoriów.

Konserwacja i czyszczenie portów palników:

Małe, zamknięte przestrzenie, takie jak palniki grilla, mogą przyciągać owady, w tym pająki. W celu zminimalizowania tego problemu palniki są wyposażone w przesłony powietrza, co zmniejsza ryzyko gniazdowania owadów, choć nie eliminuje go całkowicie. Pajęczyny lub gniazda mogą zakłócić przepływ gazu, co może prowadzić do zapalenia się płomienia w żółty lub pomarańczowy kolor oraz ryzyka pożaru lub cofania się płomienia.

Instrukcja czyszczenia:

- **Demontaż palnika:** Wyjmij zawleczkę montażową palnika, następnie odłącz iskrownik. Wyjmij palnik z komory.
- **Czyszczenie wężyki Venturiego:** Użyj elastycznej szczotki, aby oczyścić wnętrze palnika.
- **Usunięcie zanieczyszczeń:** Wytrząśnij luźne zanieczyszczenia z palnika przez wlot gazu.
- **Kontrola otworów:** Sprawdź otwory palnika i dysze zaworów pod kątem ich drożności. Z czasem mogą się one zatykać z powodu resztek jedzenia i korozji.
- **Czyszczenie portów:** Użyj otwartego spinacza do papieru lub końcówki do konserwacji, aby udrożnić porty palnika.
- **Zachowanie rozmiaru otworów:** Nie powiększaj otworów palnika podczas czyszczenia.

MONTAŻ

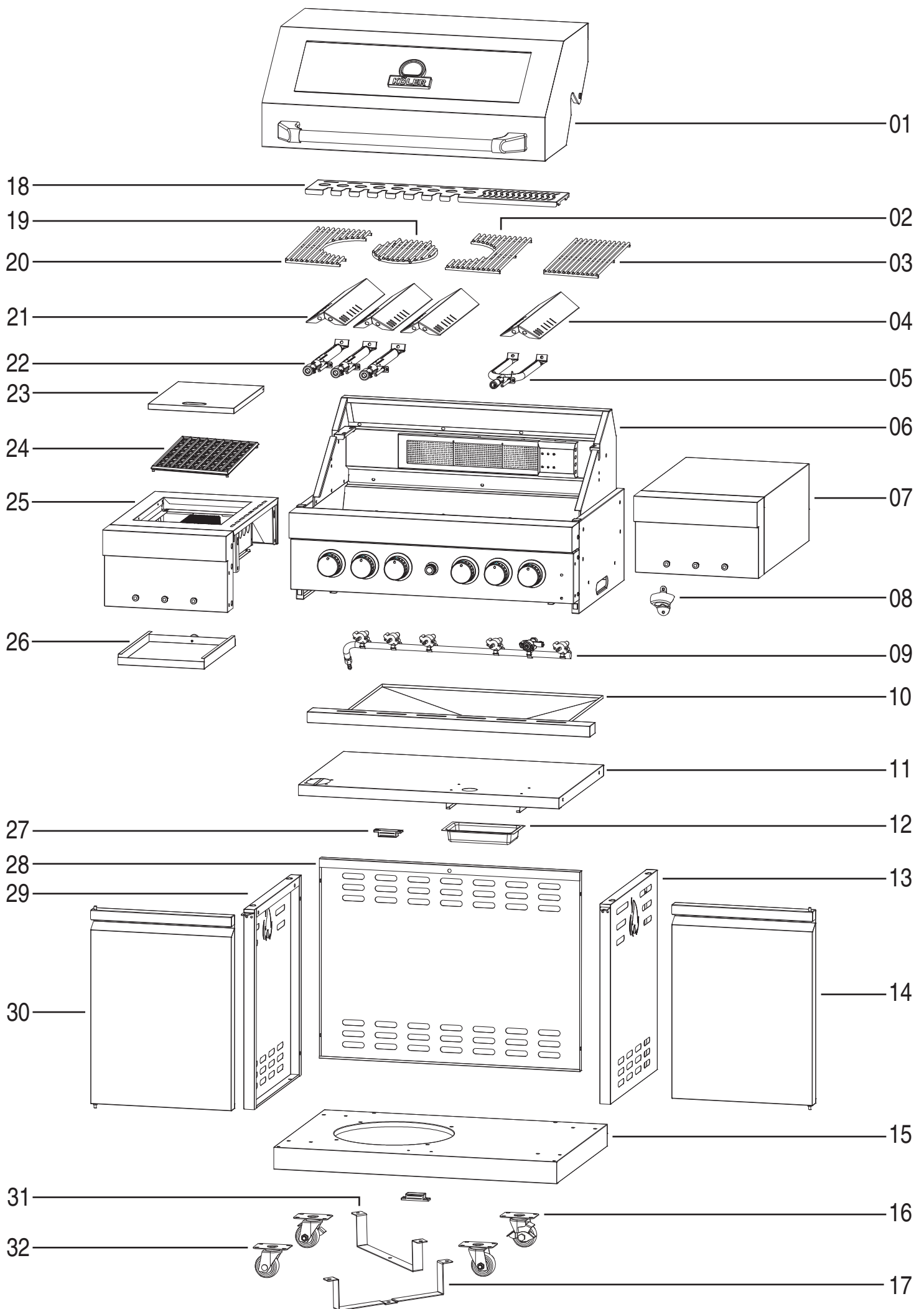
- **Kontrola moskitiery:** Upewnij się, że moskitiera jest czysta, nienaruszona i pozbawiona wszelkich zanieczyszczeń.
- **Ponowny montaż palnika:** Zainstaluj palnik w odwrotnej kolejności, upewniając się, że zawór wchodzi do palnika poprawnie.

Regularne czyszczenie i konserwacja zapewnią bezpieczne i efektywne działanie palników oraz minimalizują ryzyko awarii.

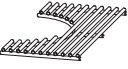
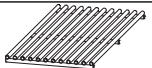
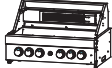
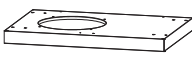
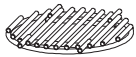
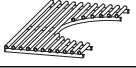
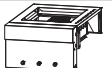
Przed rozpoczęciem montażu

Poniżej znajdują się wskazówki, które ułatwią szybki montaż grilla:

- Sprawdź zawartość zestawu i rozłóż części na pustym stole (zastrzegamy sobie prawo do drobnych zmian technicznych, np. w zawartości worka z małymi elementami).
- Jeśli mimo dokładnej kontroli brakuje jakiejś części, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta (informacje na ostatniej stronie instrukcji), który niezwłocznie udzieli po mocy.
- Posortuj drobne elementy, ponieważ np. śruby mogą różnić się od siebie minimalnie i łatwo je pomylić.
- Do montażu potrzebne będą: wkrętak o średnim rozmiarze oraz odpowiedni klucz do śrub (płaski, oczkowy lub nasadowy).
- Do podłączenia butli gazowej będzie potrzebny klucz płaski rozmiaru 17. Używaj wyłącznie sprawnych i dopasowanych narzędzi. Uszkodzone lub niewłaściwe narzędzia mogą spowodować uszkodzenie śrub, lub uniemożliwić ich dokręcenie.
- Wszystkie elementy łączące (śruby, nakrętki itd.) zamontuj zgodnie z poniższymi rysunkami. W przypadku braku jakiegokolwiek elementu należy zamówić odpowiednią część zamienną, aby zapewnić stabilną i bezpieczną konstrukcję.
- Czynności montażowe wykonuj w podanej kolejności.
- Nawet jeśli nie masz dużego doświadczenia w majsterkowaniu, montaż nie powinien zająć więcej niż godzinę.

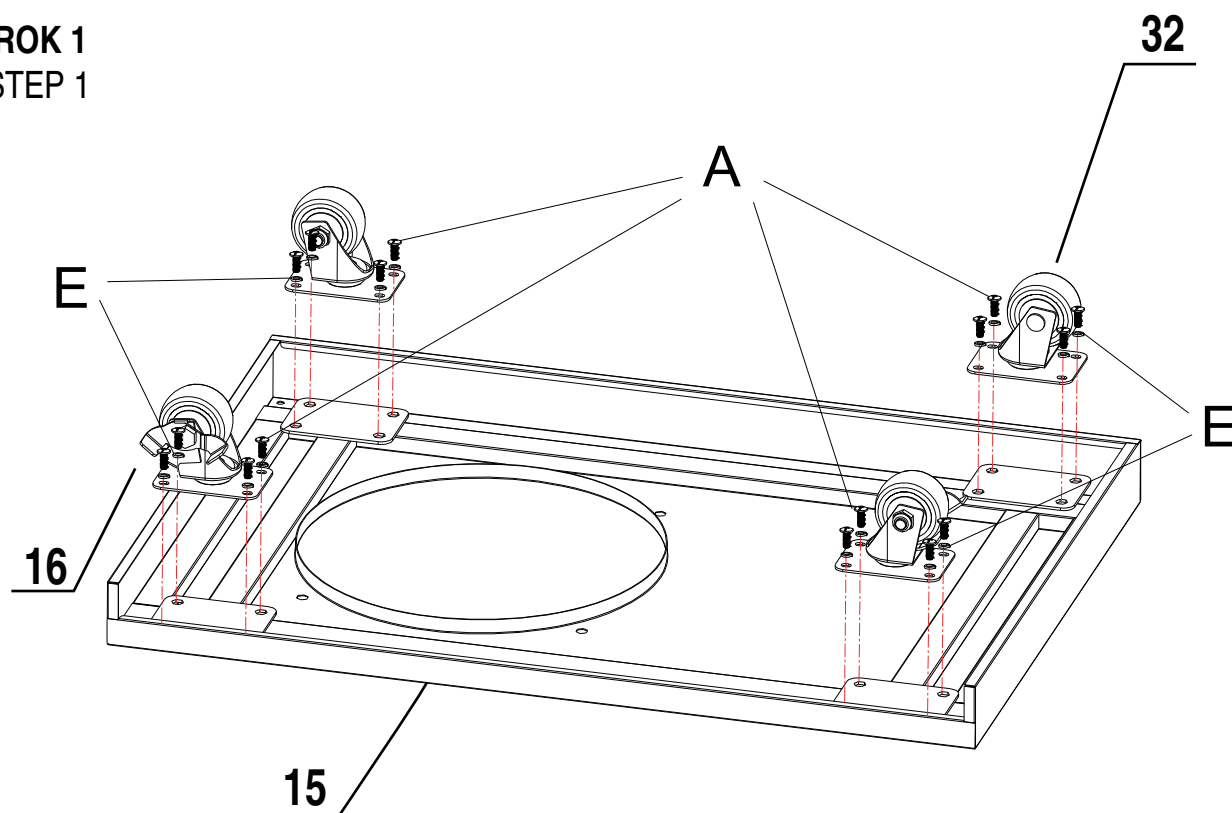


MONTAŻ

NO.	Opis / Description	Rysunek / Figure	QTY	NO.	Opis / Description	Rysunek / Figure	QTY
01	Pokrywa / Lid		1	26	Tacka na tłuszcz bocznego palnika / Side burner grease tray		1
02	Prawy ruszt ze stali nierdzewnej / Right stainless steel grate		1	27	Magnesy / Magnets		2
03	Ruszt ze stali nierdzewnej / stainless steel grate		1	28	Ściana tylna / Back wall		1
04	Duży aromatyzery / Big flame tamer		1	29	Ściana lewa / Left wall		1
05	Palnik Force Zone™ / Burner Force Zone		1	30	Lewe drzwi / Left door		1
06	Komora / Chamber		1	31	Górny wspornik butli / Top cylinder support		1
07	Półka boczna / Side shelf		1	32	Kółka bez hamulca / Castor without brake		2
08	Otwieracz / Bottle opener		1	A	Śruba (M6x15) / Screw (M6x15)		24
09	Zespół zaworów / Valve assembly		1	B	Śruba (M6x12) / Screw (M6x12)		20
10	Tacka na tłuszcz / Grease tray		1	C	Śruba (M5x12) / Screw (M5x12)		4
11	Górny panel / Top panel		1	D	Śruba (M4x12) / Screw (M4x12)		4
12	Pojemnik na tłuszcz / Grease cup		1	E	Podkładka fi 4 / Ø4		16
13	Ściana prawa / Right wall		1	F	Podkładka fi 4 / Ø4		1
14	Prawe drzwi / Right door		1				
15	Dolna półka / Bottom shelf		1				
16	Kółka z hamulcem / Castor with brake		2				
17	Dolny wspornik butli / Bottom cylinder support		1				
18	Górny ruszt / Upper grate		1				
19	Okrągły ruszt ze stali nierdzewnej / Round stainless steel grate		1				
20	Lewy ruszt ze stali nierdzewnej / Left stainless steel grate		1				
21	Aromatyzery / Flame tamer		3				
22	Palniki / Burners		3				
23	Pokrywa palnika bocznego / Side burner cover		1				
24	Ruszt żeliwny bocznego palnika / Cast iron side burner grate		1				
25	Półka z bocznym palnikiem / Shelf with side burner		1				

MONTAŻ

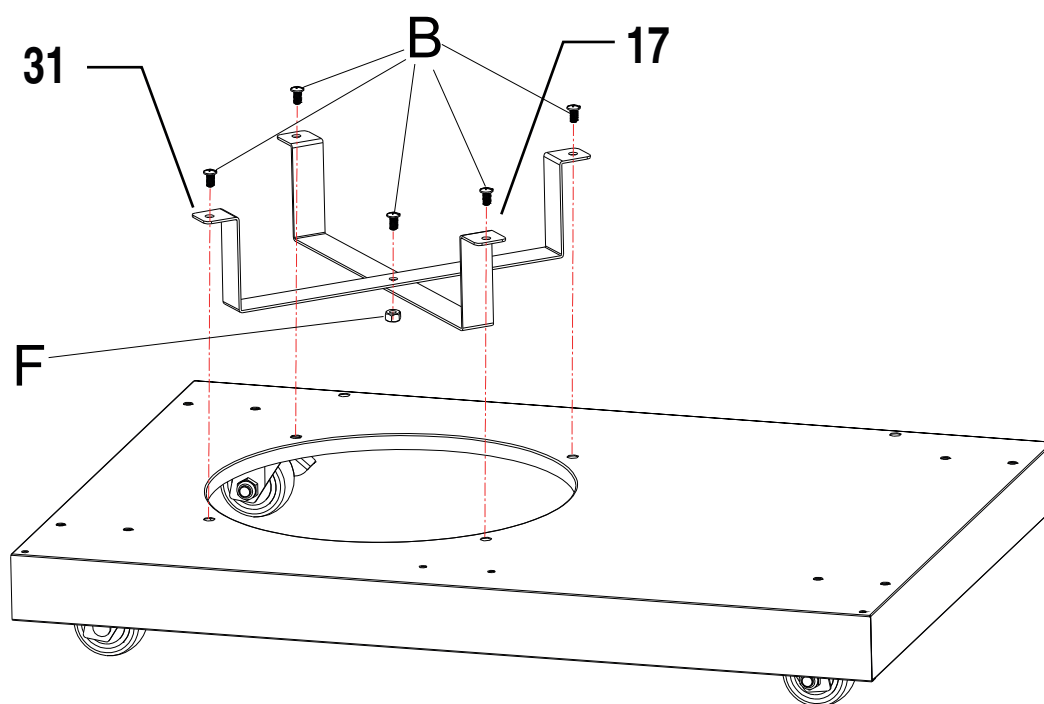
KROK 1 / STEP 1



A  M6x15mm x16

E  x16

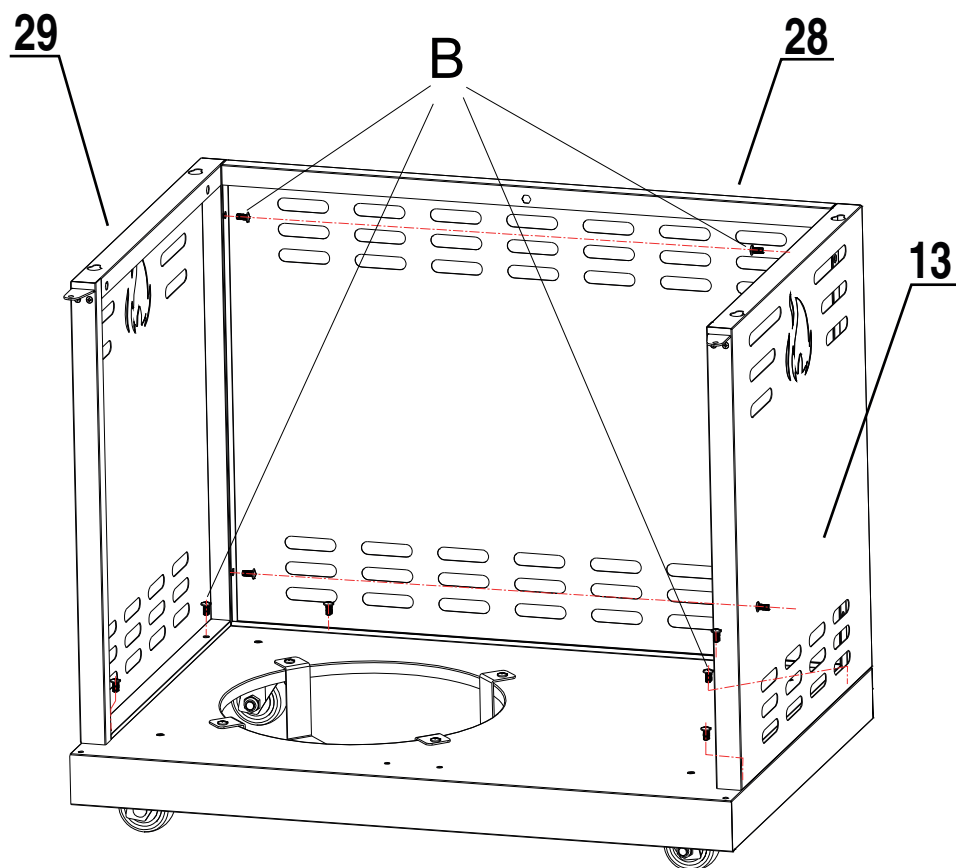
KROK 2 / STEP 2



B  M6x12mm x5

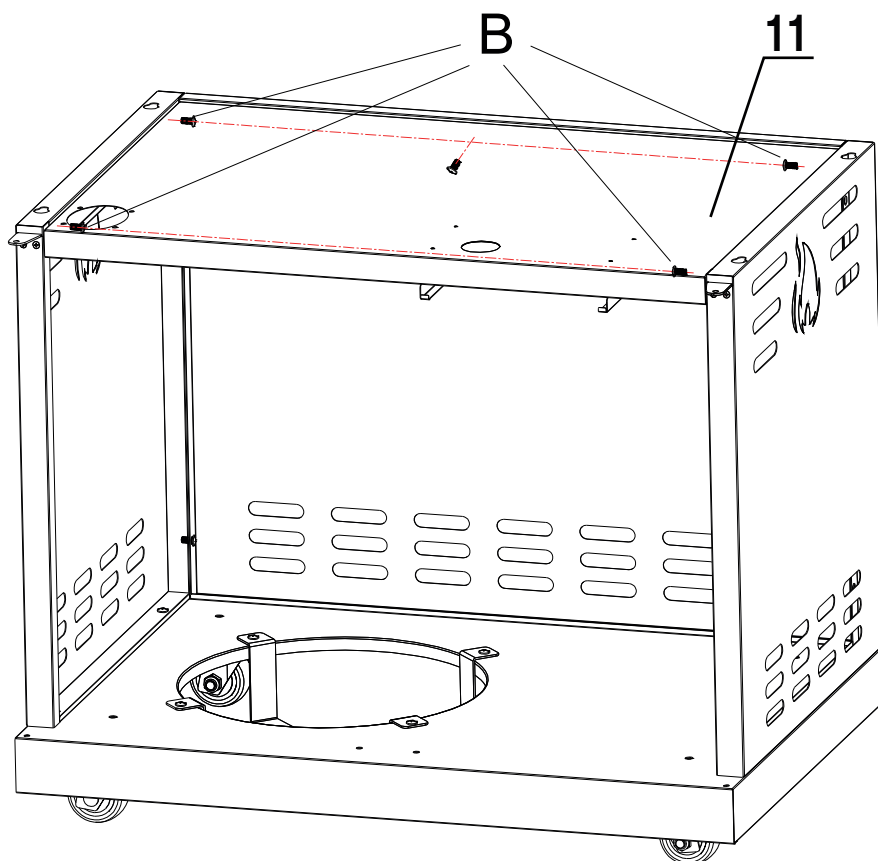
F  x1

KROK 3
/STEP 3



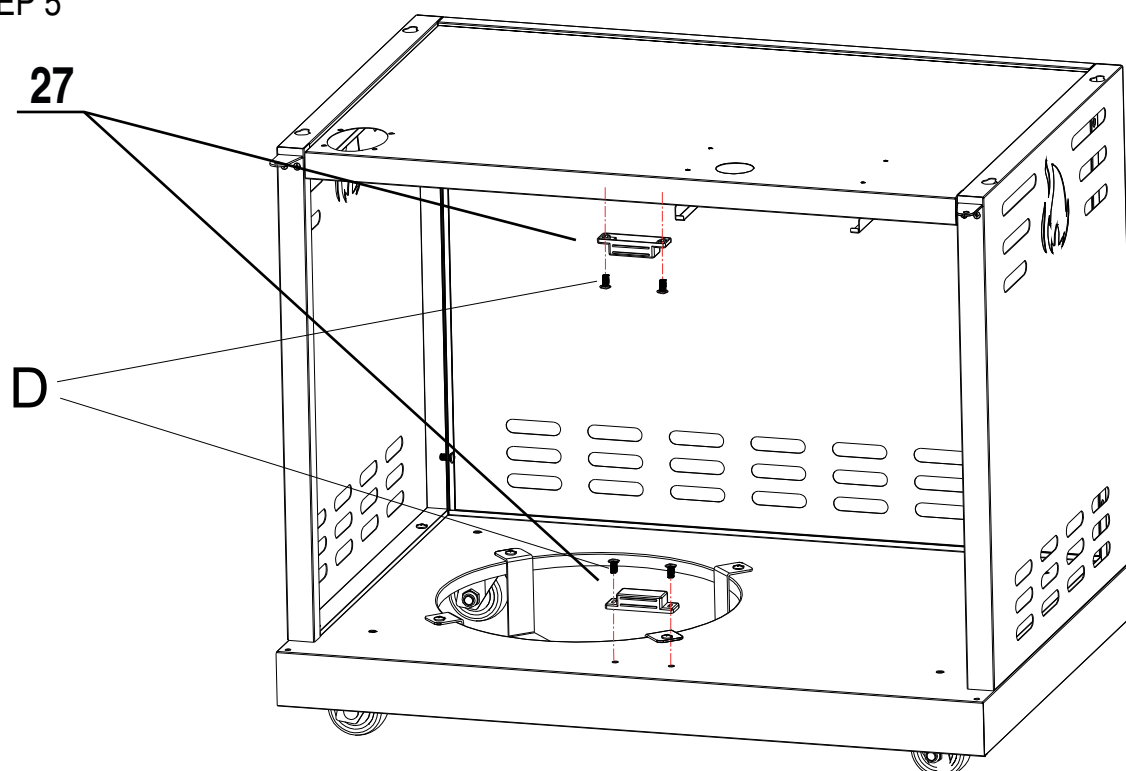
B  M6x12mm x10

KROK 4
/STEP 4



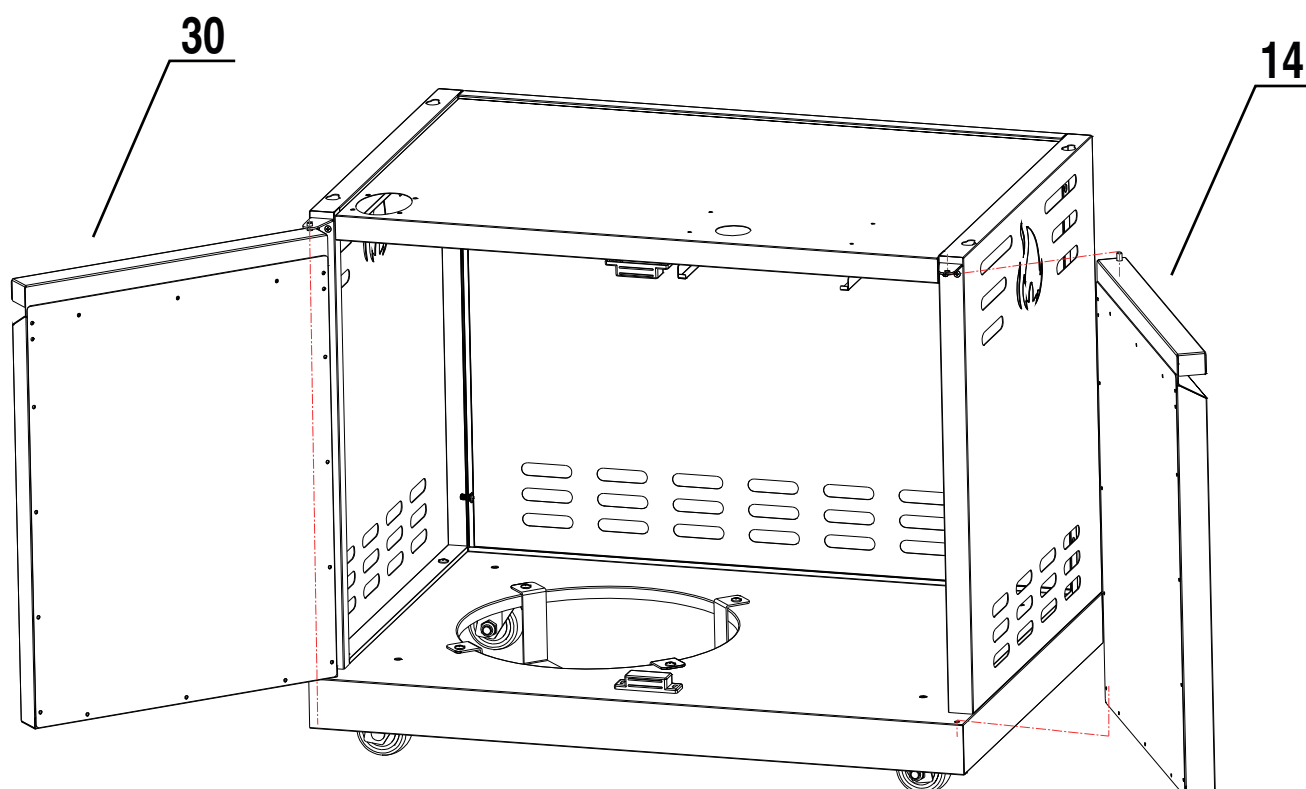
B  M6x12mm x5

KROK 5
/STEP 5

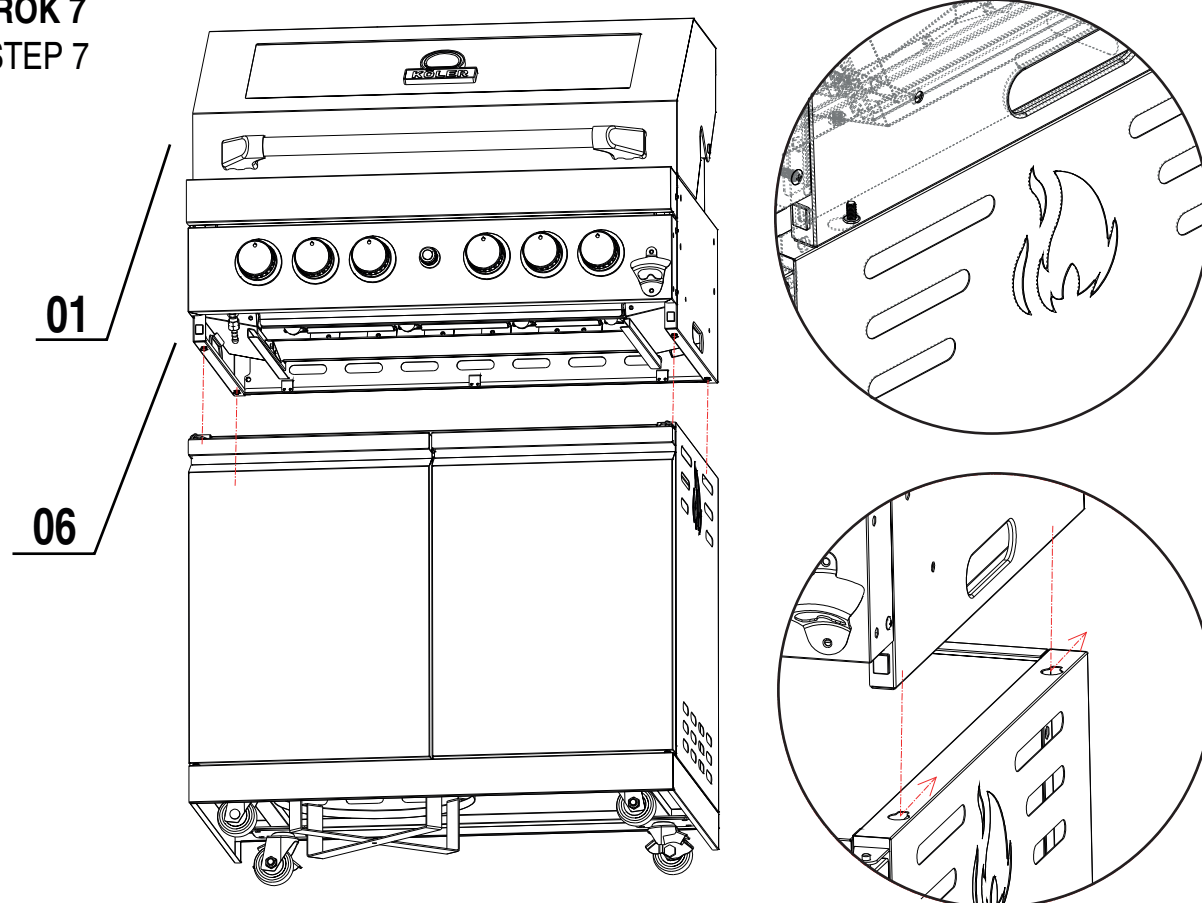


D  M4x12mm x4

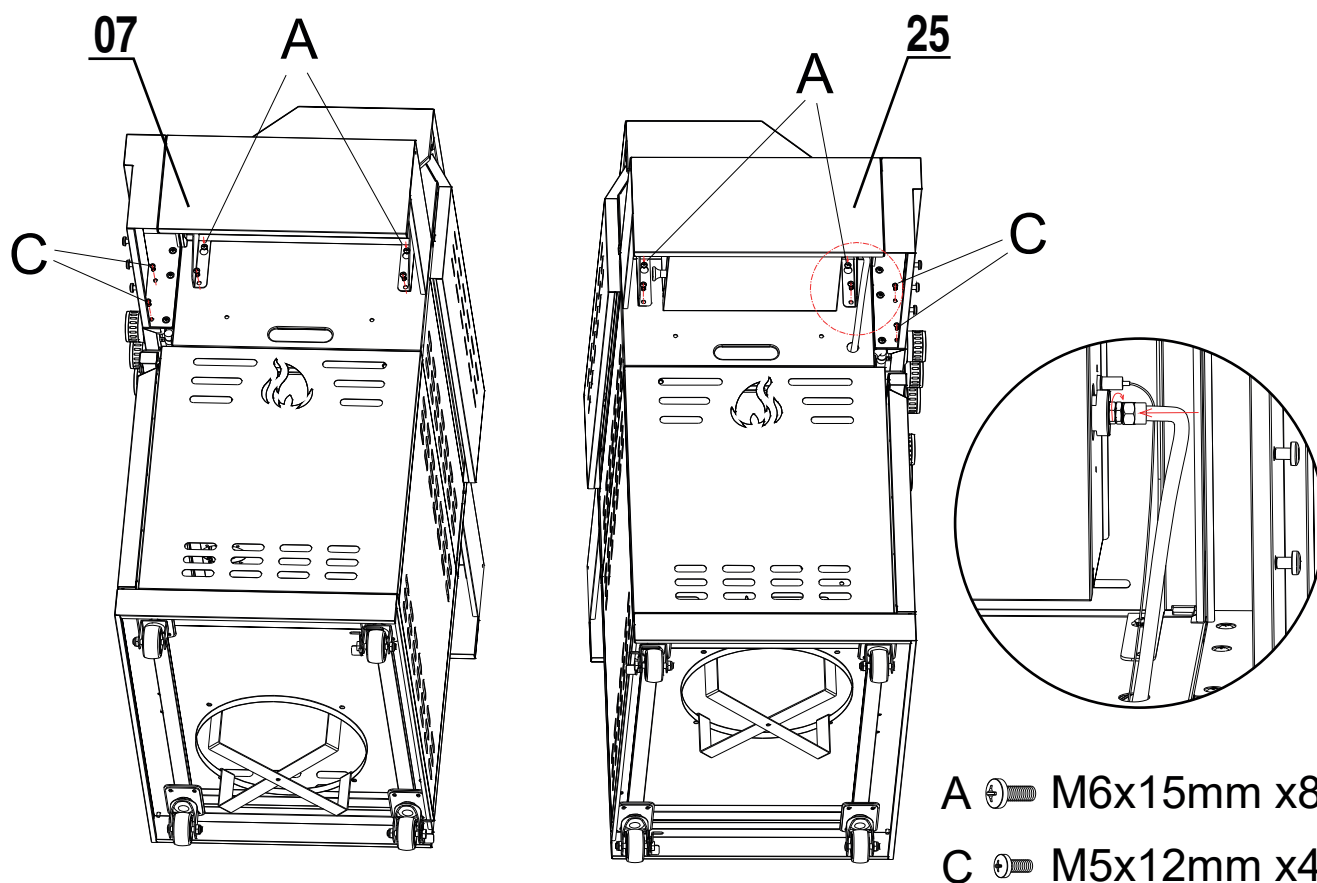
KROK 6
/STEP 6



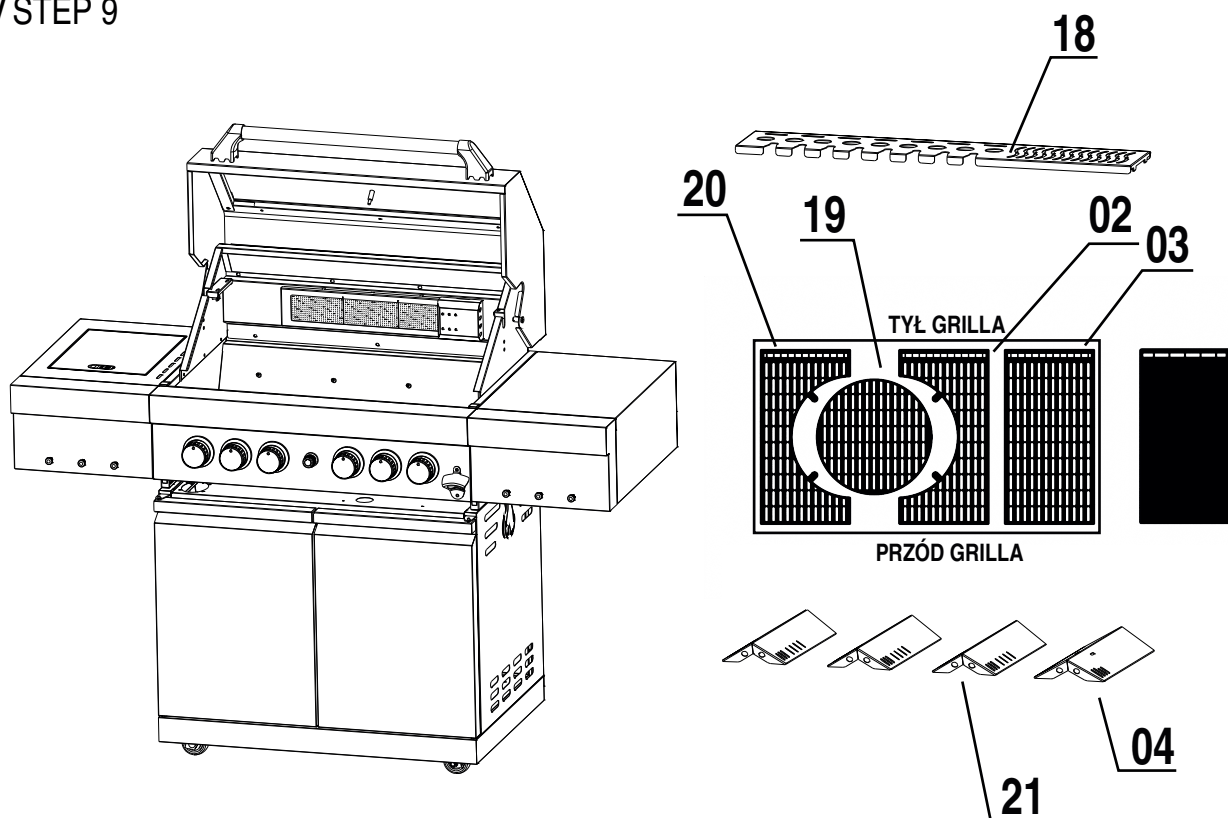
KROK 7
/ STEP 7



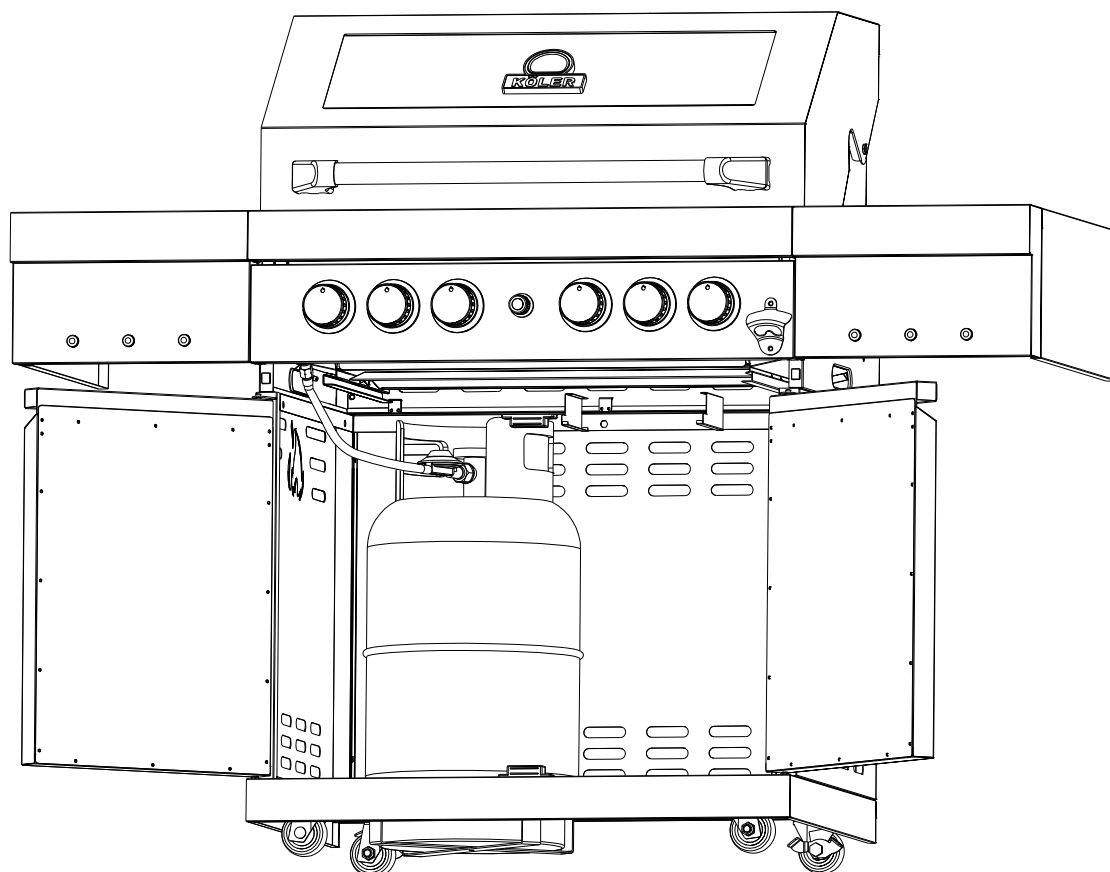
KROK 8
/ STEP 8



KROK 9
/STEP 9

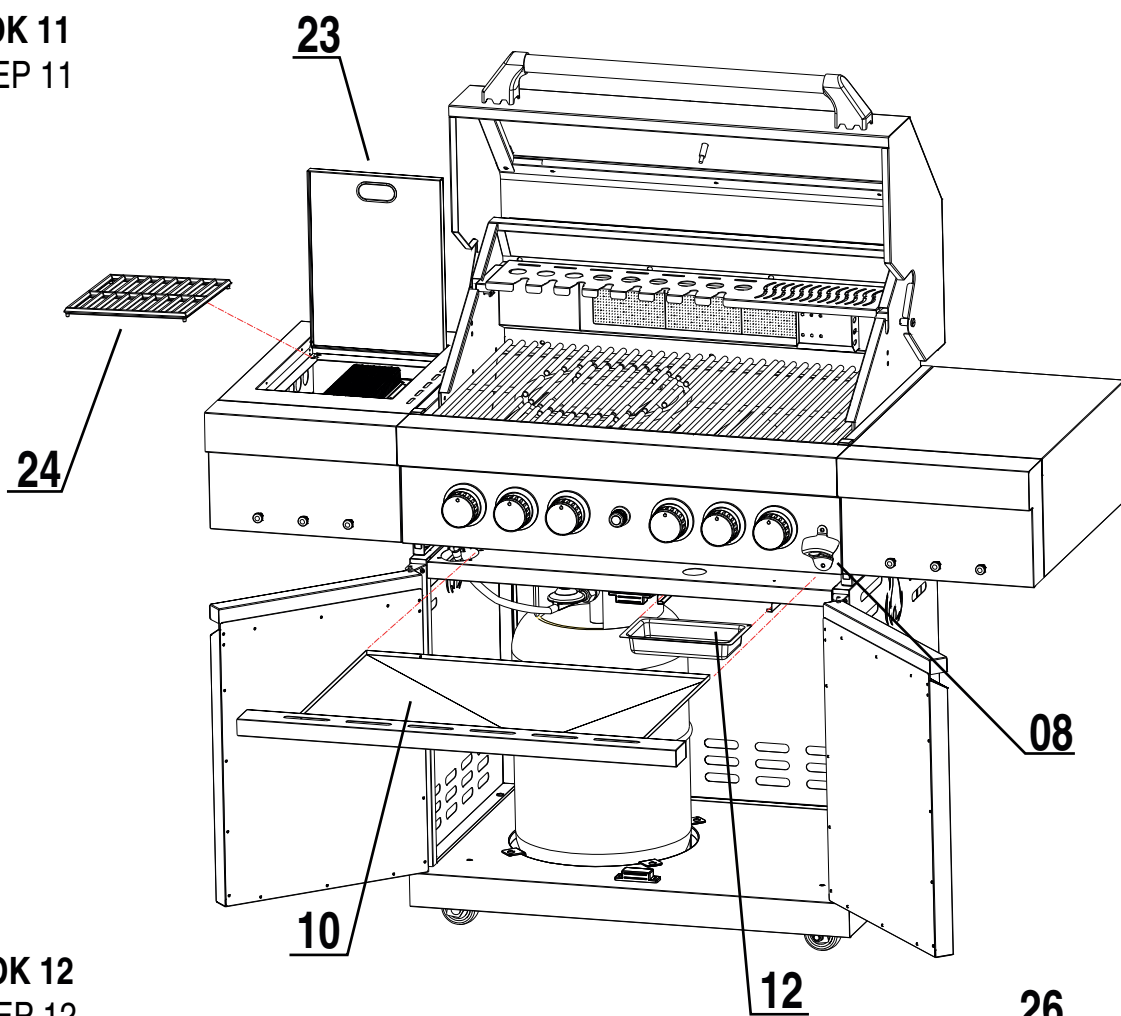


KROK 10
/STEP 10

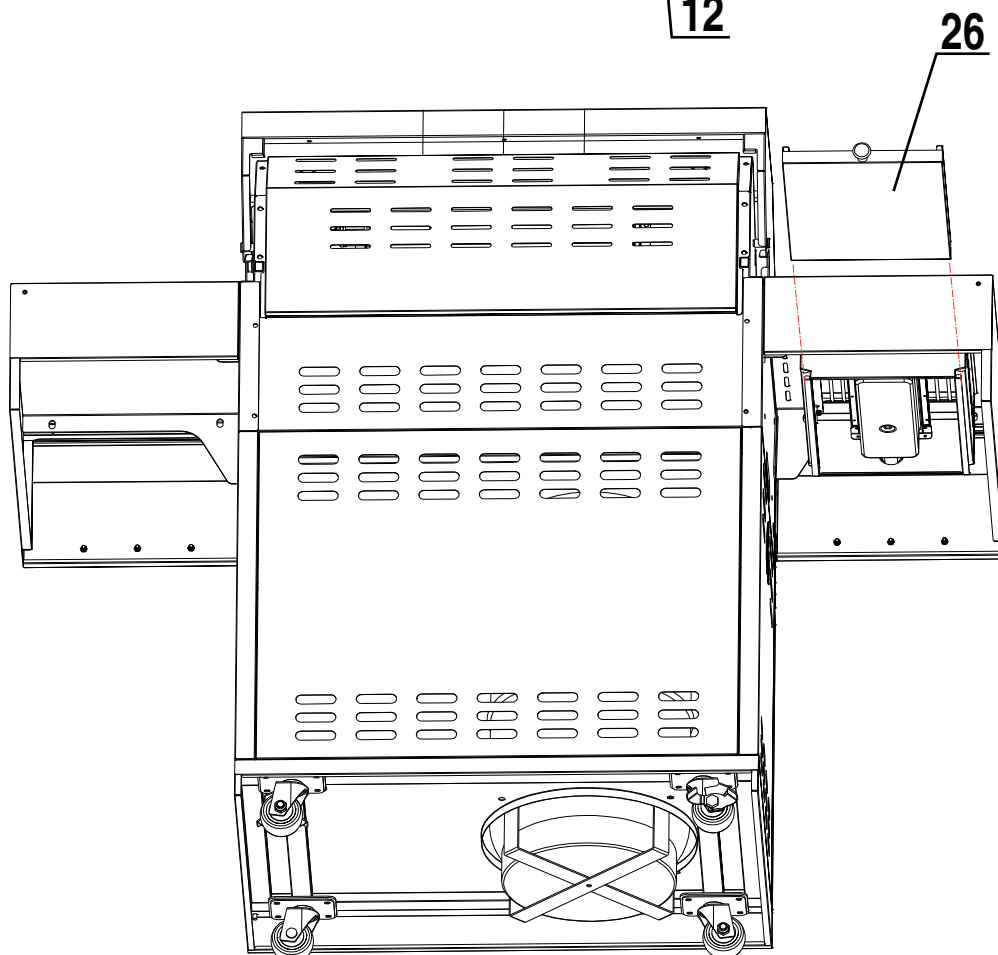


MONTAŻ

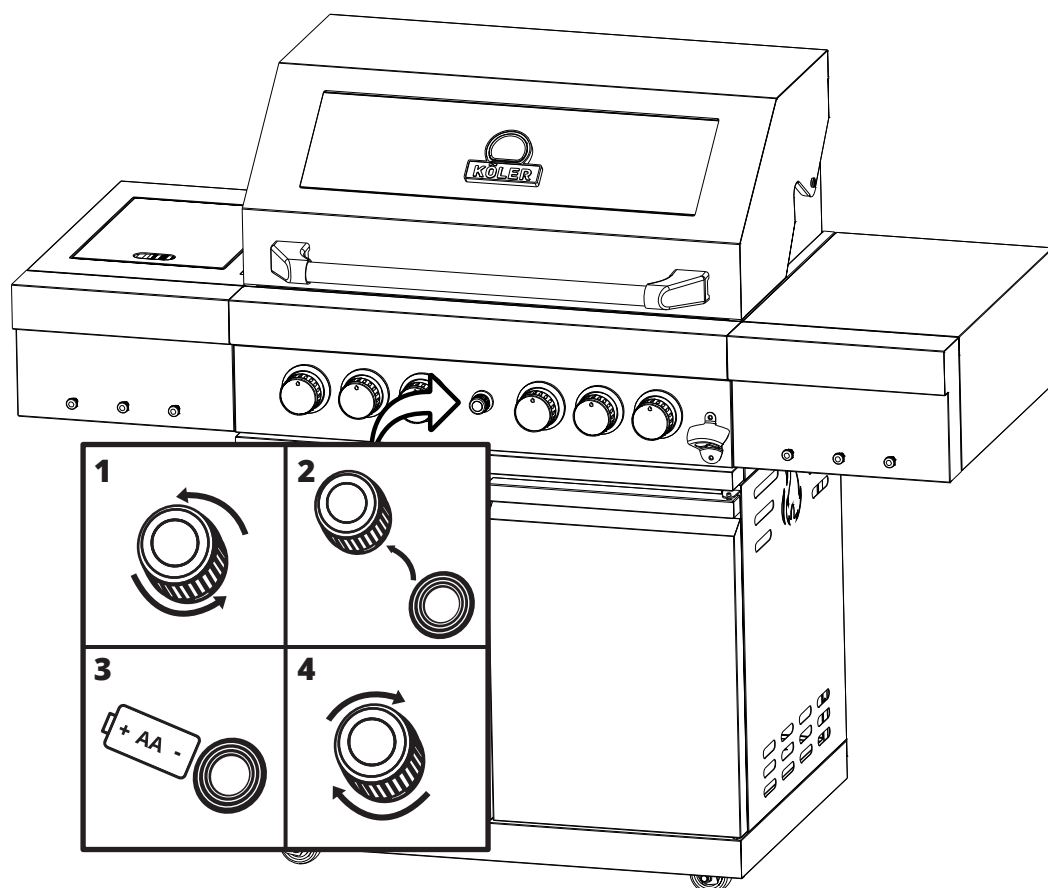
KROK 11 / STEP 11



KROK 12 / STEP 12



KROK 13
/ STEP 13



Biuro Obsługi Klienta

Obsługa Klienta - kontakt@koler.pl

Serwis - serwis@koler.pl

www.koler.pl



Wszystkie instrukcje znajdziesz
na stronie www.koler.pl/instrukcje/



Przepisy i porady
www.youtube.com/@KolerGrilleGazowe

KÖLER

GRILLE GAZOWE

INSTRUKCJA BEZPIECZEŃSTWA

1. Wstęp

Przed rozpoczęciem użytkowania grilla dokładnie przeczytaj poniższe instrukcje i zasady bezpieczeństwa. Instrukcja jest integralną częścią produktu i powinna być przechowywana w pobliżu grilla oraz przekazywana kolejnym użytkownikom.

Wszelkie modyfikacje urządzenia lub stosowanie nieautoryzowanych części mogą prowadzić do nieprzewidzianych uszkodzeń i zagrożeń. Zapoznaj się szczegółowo z instrukcją obsługi dołączoną do grilla i zawsze postępuj zgodnie z jej zaleceniami.

2. Odpowiedzialność użytkownika

Zawsze upewnij się, że korzystasz z grilla będąc w pełni sprawnym fizycznie i psychicznie. Osoby zmęczone, chore, pod wpływem alkoholu, leków lub środków odurzających nie powinny używać urządzenia.

3. Zalecenia dotyczące bezpieczeństwa

a. Czego nie robić:

- Nie używaj grilla w pomieszczeniach zamkniętych ani w miejscach z ograniczoną wentylacją.
- Nie modyfikuj elementów konstrukcji grilla, takich jak węże gazowe, palniki czy elementy elektryczne.
- Nie korzystaj z uszkodzonego grilla – sprawdź szczelność wszystkich połączeń gazowych oraz stan konstrukcji przed każdym użyciem.
- Nie pozostawiaj odpalonego grilla bez nadzoru, szczególnie w obecności dzieci i zwierząt.

b. Jak postępować:

- Zawsze sprawdzaj, czy wąż gazowy jest prawidłowo zamocowany i szczelny.
- Podczas grillowania zawsze używaj rękawic ochronnych.
- Otwieraj klapę grilla powoli, aby uniknąć poparzenia gorącym powietrzem lub parą.
- Regularnie czyść ruszt i elementy odprowadzające tłuszcz, aby zapobiec ryzyku pożaru.
- Do manipulowania jedzeniem na ruszcie używaj wyłącznie dedykowanych akcesoriów, takich jak szczypce czy łopatki.
- Używaj wyłącznie certyfikowanych butli gazowych i węży zgodnych z normą EN 16436-1.

c. Zwróć uwagę:

- W przypadku wyczucia zapachu gazu natychmiast zakręć zawór, wyłącz grill. Nie używaj otwartego ognia.
- Grilla gazowego nigdy nie należy gasić wodą!
- Nie blokuj otworów wentylacyjnych grilla – ich prawidłowe działanie zapobiega gromadzeniu się gazów.
- Zadbaj o odpowiednie miejsce ustawienia grilla:

- Upewnij się, że w promieniu co najmniej 3 m od grilla nie znajdują się żadne łatwopalne materiały ani substancje.
- Zachowaj odległość co najmniej 0,5 m od powierzchni trudno palnych, takich jak fasady budynków.
- Postaw grill na stabilnym, poziomym podłożu wykonanym z niepalnych materiałów. Unikaj powierzchni szklanych lub z tworzyw sztucznych, które mogą ulec uszkodzeniu pod wpływem ciepła.

4. Ostrzeżenia szczególne

a. Ostrzeżenie przed zagrożeniem wybuchu - Gaz płynny jest substancją łatwopalną o wysokim ryzyku wybuchu! Aby zminimalizować zagrożenia, przestrzegaj poniższych zasad:

- Grilluj wyłącznie na otwartej przestrzeni, zapewniając odpowiednią wentylację.
- Chroń butlę gazową i przewód przed bezpośrednim nasłonecznieniem oraz innymi źródłami ciepła – temperatura otoczenia nie powinna przekraczać 50°C. Szczególnie zwracaj uwagę, aby przewód gazowy nie dotykał nagranych elementów grilla.
- Nigdy nie pochylaj się nad rusztem podczas rozpalania płomienia.
- Po zakończeniu użytkowania natychmiast zakręć zawór butli gazowej, obracając go w prawo.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, niezwłocznie wyłącz wszystkie palniki i ponownie przeprowadź procedurę rozpalania. WAŻNE! Zawsze odpalaj urządzenie z otwartą pokrywą!
- Podczas podłączania butli gazowej upewnij się, że w promieniu 5 m nie ma żadnych źródeł zapłonu, takich jak otwarte płomienie, palący się tytoń czy urządzenia elektryczne, które mogą wywołać iskrę.
- Zawsze odczekaj, aż grill całkowicie ostygnie, zanim podłączysz nową butlę gazową.
- Nie używaj uszkodzonych lub zardzewiałych butli gazowych ani butli z wadliwym zaworem. Używaj wyłącznie butli ustawionych w pozycji pionowej.
- Nigdy nie próbuj rozkręcać zaworu gazowego ani reduktora ciśnienia.
- Przed każdym użyciem sprawdź szczelność i stan przewodu gazowego oraz wszystkich połączeń. W przypadku uszkodzeń, takich jak pęknięcia czy korozja, wymień wąż na nowy przed uruchomieniem grilla.
- W razie zakłóceń w pracy grilla natychmiast zakręć zawór butli i odczekaj, aż płomień całkowicie zgaśnie i skontaktuj się z serwisem.
- Butle gazowe przechowuj wyłącznie na zewnątrz, w dobrze wentylowanych miejscach.

b. Ostrzeżenie przed gorącymi powierzchniami - Niebezpieczeństwo oparzenia! Podczas użytkowania grilla wiele jego części, zwłaszcza w pobliżu rusztów, osiąga bardzo wysokie temperatury. Aby uniknąć obrażeń i innych zagrożeń:

- Chroń dzieci i zwierzęta domowe przed dostępem do urządzenia. Grilluj tylko w bezpiecznym otoczeniu, w którym najmłodszy oraz zwierzęta nie mają możliwości zbliżenia się do gorących powierzchni.
- Nigdy nie pozostawiaj rozpalonego ani gorącego grilla bez nadzoru. Po zakończeniu grillowania odczekaj, aż urządzenie całkowicie ostygnie, zanim przystąpisz do jego czyszczenia.

- Podczas grillowania zawsze stosuj odpowiednie środki ochrony:
- Noś rękawice ochronne i odzież przystosowaną do pracy w pobliżu otwartego ognia – unikaj długich, luźnych rękawów, które łatwo zajmują się ogniem.
- Używaj akcesoriów dedykowanych do grillowania, takich jak szczypce, łopatkę czy sztućce z długimi trzonkami, które chronią przed wysoką temperaturą.
- W przypadku zapalenia się tłuszczu natychmiast zakręć wszystkie regulatory płomienia i zawór butli gazowej. Poczekaaj, aż ogień sam zgaśnie – nigdy nie próbuj gasić grilla gazowego wodą!

c. Ostrzeżenie przed używaniem pieca wewnątrz pomieszczeń - Niebezpieczeństwo uduszenia! Grilla gazowego nie wolno używać wewnątrz budynków ani w zamkniętych przestrzeniach. Gaz płynny jest cięższy od powietrza, gromadzi się przy podłożu, wypierając tlen, co stwarza ryzyko niedotlenienia i zagrożenie życia. Aby uniknąć niebezpiecznych sytuacji:

- Grilluj wyłącznie na świeżym powietrzu – zapewnij odpowiednią wentylację i unikaj używania urządzenia w miejscach zaduszonych lub zagłębieniach terenu, gdzie gaz może się kumulować.
- Po zakończeniu grillowania natychmiast zakręć zawór butli gazowej, aby zapobiec niekontrolowanemu ulatnianiu się gazu.
- Nigdy nie pozostawiaj działającego grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, niezwłocznie wyłącz wszystkie palniki i ponownie przeprowadź procedurę rozpalania. WAŻNE! Zawsze odpalaj urządzenie z otwartą pokrywą!
- Przed każdym uruchomieniem sprawdzaj stan techniczny urządzenia:
- Upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są szczelne i sprawne.
- Wymień wąż gazowy w przypadku pęknięć, widocznych uszkodzeń lub starzenia się materiału.
- Jeśli przewody gazowe są porowate, uszkodzone lub zatkane, nie uruchamiaj urządzenia – może to doprowadzić do cofnięcia się płomienia i poważnych zagrożeń.
- W razie dłuższego nieużywania urządzenia odłącz butlę gazową i przechowuj ją zgodnie z zasadami bezpieczeństwa:
- Zabezpiecz zawór butli za pomocą korka ochronnego.
- Przechowuj butle gazowe wyłącznie w pozycji pionowej, z dala od źródła ciepła. Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach poniżej poziomu gruntu.

5. Bezpieczeństwo związane z konstrukcją i konserwacją grilla

a. Kłapa grilla:

- Podczas otwierania klapy upewnij się, że nie stoisz bezpośrednio nad grillem, aby uniknąć poparzenia parą lub gorącym powietrzem.
- Kłapa powinna być zawsze zamykana powoli, aby uniknąć przypadkowego uszkodzenia zawiasów lub elementów wewnętrznych.

b. Nagrzewanie się elementów:

- Pamiętaj, że wszystkie metalowe części grilla, w tym uchwyty, mogą nagrzewać się podczas pracy – używaj rękawic ochronnych.

- Nie dotykaj rusztów, palników ani innych elementów wewnętrznych grilla w trakcie i bezpośrednio po zakończeniu użytkowania – mogą one pozostać gorące przez długi czas.

c. Stabilność:

- Upewnij się, że grill jest ustawiony na stabilnym podłożu, aby zapobiec przewróceniu się podczas użytkowania.
- W przypadku grilla na kółkach z możliwością blokady, zawsze blokuj koła podczas grillowania, aby zapobiec przypadkowemu przesunięciu.

d. Wentylacja:

- Sprawdź, czy grill ma przepuszczalne otwory wentylacyjne – ich blokowanie może prowadzić do niebezpiecznego gromadzenia się gazów.

e. Mocowanie elementów i montaż:

- Regularnie sprawdzaj śruby i połączenia grilla, aby upewnić się, że są odpowiednio dokręcone i stabilne.
- Kontroluj szczelność połączeń pomiędzy butlą, węzem i palnikami, zgodnie z instrukcją producenta.
- Podczas montażu zachowaj ostrożność – elementy z blachy mogą mieć ostre krawędzie, co stanowi ryzyko skaleczeń.

f. Odprowadzanie tłuszczu:

- Sprawdź, czy grill jest wyposażony w system odprowadzania tłuszczu – regularnie czyść tacę na tłuszcz, aby uniknąć ryzyka pożaru.
- Unikaj przepełnienia tacki na tłuszcz, ponieważ nagromadzenie tłuszczu może prowadzić do zapalenia.

g. Ochrona przed pożarem:

- Trzymaj gaśnicę w zasięgu ręki podczas korzystania z grilla.
- Po zakończeniu grillowania zawsze zakręć zawór butli gazowej.
- W przypadku pożaru tłuszczu nie używaj wody – stosuj koc gaśniczy lub gaśnicę pianową.

6. Jak grill nie powinien być użytkowany:

a. Nie używaj grilla w zamkniętych pomieszczeniach

Grill gazowy nigdy nie powinien być używany w zamkniętych pomieszczeniach, takich jak garaże, piwnice, szopy czy pomieszczenia mieszkalne. Może to prowadzić do niebezpiecznego gromadzenia się gazów spalinowych, co stwarza ryzyko zatrucia.

b. Nie używaj grilla do ogrzewania pomieszczeń

Grill nie jest urządzeniem grzewczym i nie jest przeznaczony do ogrzewania przestrzeni wewnętrznych. Wykorzystywanie grilla w ten sposób stwarza poważne ryzyko pożaru oraz zagrożenie dla zdrowia.

c. Nie używaj grilla w obecności łatwopalnych substancji lub gazów

Grill należy ustawić w miejscu, w którym nie ma łatwopalnych materiałów w pobliżu, takich jak drewno, papier, rozpuszczalniki, oleje czy inne substancje łatwopalne. Nie używaj grilla w pobliżu pojemników z gazem, paliwami ani substancji chemicznych, które mogą wybuchnąć.

d. Nie używaj grilla z uszkodzonymi elementami

Nigdy nie używaj grilla, jeśli wykazuje on jakiegokolwiek uszkodzenia, takie jak pęknięcia w konstrukcji, uszkodzenia węży gazowych, uszkodzenia zaworu butli gazowej lub brak szczelności. Używanie uszkodzonego grilla może prowadzić do poważnych wypadków, takich jak pożar czy wybuch gazu.

e. Nie stosuj grilla do gotowania w nietypowy sposób

Grill jest przeznaczony do grillowania i wędzenia potraw, jednak tylko z użyciem odpowiednich akcesoriów dedykowanych do tych czynności. Używanie grilla do innych celów, takich jak gotowanie w naczyniach nie przeznaczonych do grillowania czy eksperymentowanie z materiałami, które mogą uszkodzić urządzenie, jest niebezpieczne i może prowadzić do jego uszkodzenia lub nieprawidłowego funkcjonowania.

f. Nie używaj grilla na wietrze lub w deszczu

Grill nie jest przystosowany do użytkowania w bardzo wietrznych warunkach ani podczas opadów deszczu, ponieważ wilgoć może wpłynąć na bezpieczeństwo użytkowania, a silny wiatr może sprawić, że płomienie staną się niestabilne.

g. Nie pozostawiaj grilla bez nadzoru

Grill powinien być zawsze nadzorowany podczas pracy. Nigdy nie pozostawiaj grilla bez opieki, zwłaszcza jeśli dzieci lub zwierzęta mają dostęp do jego otoczenia. Niebezpieczeństwo wystąpienia pożaru lub wypadku wzrasta, gdy grill jest pozostawiony bez nadzoru.

h. Nie używaj grilla w przypadku wyczucia zapachu gazu

W przypadku wyczucia zapachu gazu nie należy używać grilla, ani nie włączać żadnych urządzeń elektrycznych w pobliżu. Natychmiast zakręć zawór gazu, przewietrz okolicę i skontaktuj się z odpowiednimi służbami.