

Instrukcja ważna dla urządzeń wyprodukowanych po: / Instruction manual valid for devices manufactured after / Návod pro zařízení vyrobená po: / Návod pre obsluhu zariadení vyrobených po: / Instrukcija – įrenginiai, kurie buvo pagaminti nuo: / Lietošanas instrukcija ierīcēm izgatavotiem pēc: / Útmutató a után gyártott készülékekhez: / Manualul de utilizare pentru aparate fabricate după: / Navodila veljajo za naprave, proizvedene po: / Upute vrijede za uređaje proizvedene nakon: / Ръководството е валидно за устройства, произведени след: / Посібник дійсний для пристроїв, виготовлених після / Notice valable pour les appareils fabriqués après / Bedienungsanleitung gültig für Geräte, die nach dem 01.01.2026 hergestellt wurden.

PL Grill gazowy Batory

Instrukcja obsługi z kartą gwarancyjną

EN Batory gas grill

Operating instructions with warranty card

CZ Plynový gril Batory

Návod k obsluze se záručním listem

SK Plynový gril Batory

Užívateľská príručka so záručným listom

LT Dujinis grilis Batory

Naudojimo instrukcija su Garantiniu lapu

LV Gāzes grils Batory

Lietošanas instrukcija ar garantijas talonu

HU Batory gázgrill

Használati Utasítás Garanciajeggyel

RO Grătar cu gaz Batory

Instrucțiuni de utilizare și certificat de garanție

SI Plinovni žar Batory

Navodila za uporabo z garancijskim listom

HR Plinski roštilj Batory

Upute za uporabu s jamstvenim listom

BG Газов грил Batory

Инструкции за експлоатация с гаранционна карта

UA Газовий гриль Batory

Інструкція з експлуатації з гарантійним талоном

DE Gasgrill Batory

Bedienungsanleitung mit Garantiekarte

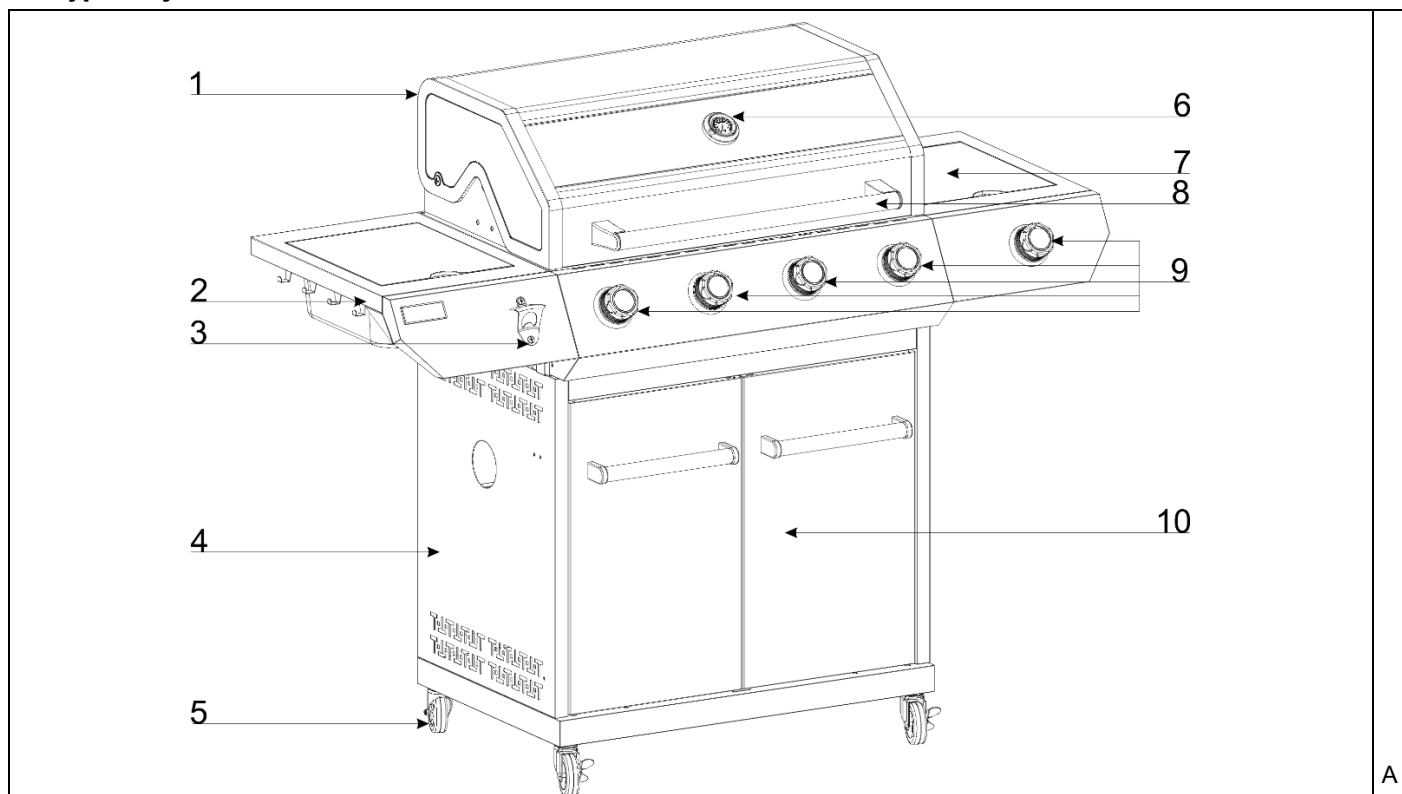
FR Barbecue à gaz Batory

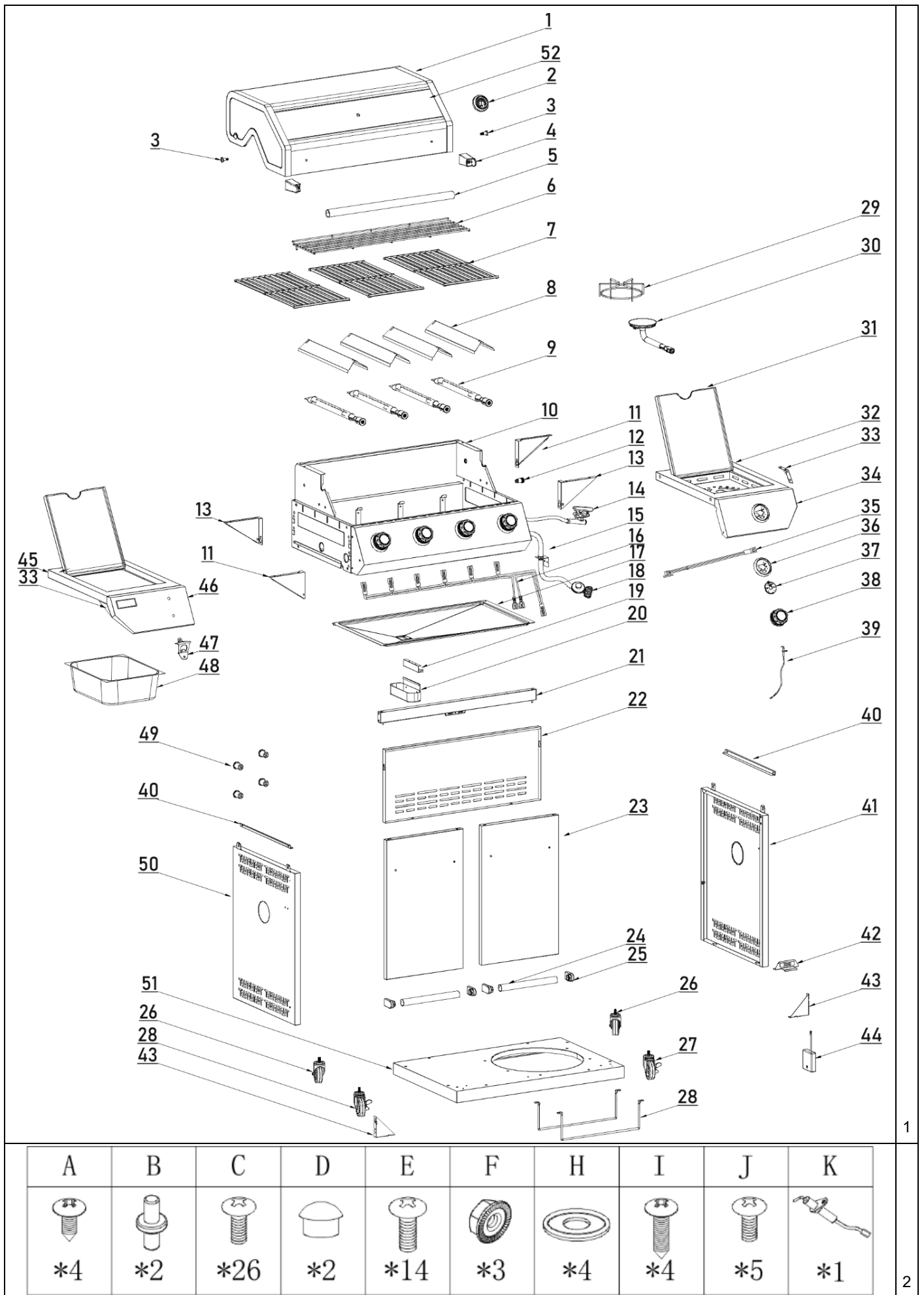
Mode d'emploi et carte de garantie

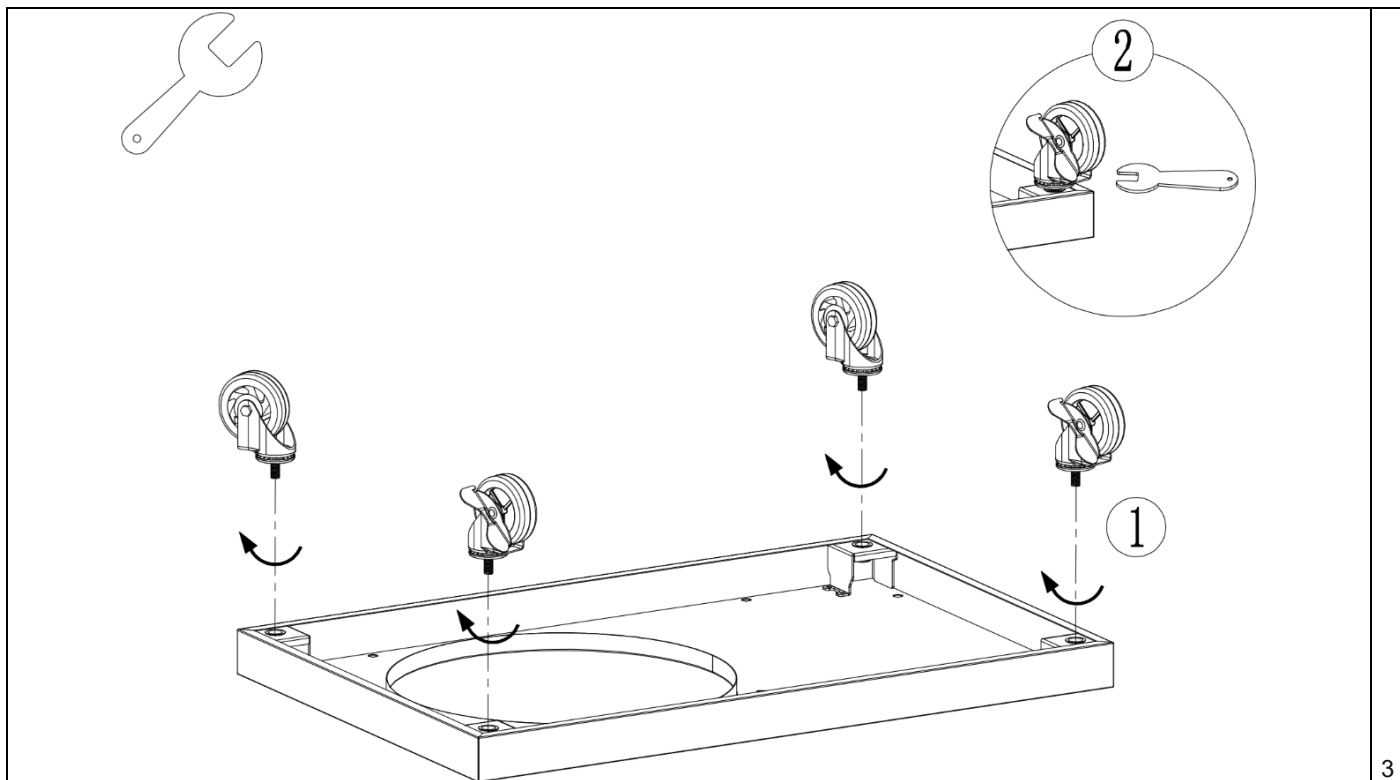


PL	Wszelkie prawa zastrzeżone. Niniejsze opracowanie jest chronione prawem autorskim. Kopiowanie lub rozpowszechnianie Instrukcji Obsługi we fragmentach albo w całości bez zgody Dedra Exim zabronione Dedra Exim zastrzega sobie prawo do wprowadzania zmian konstrukcyjno-technicznych oraz kompletacyjnych bez uprzedniego powiadomienia. Zmiany te nie mogą stanowić podstawy do reklamowania produktu. Instrukcja obsługi dostępna na stronie www.dedra.pl
EN	All rights reserved. This work is protected by copyright. Copying or distribution of the User Manual in parts or in full without Dedra Exim's permission is prohibited Dedra Exim reserves the right to make design, technical and completion changes without prior notice. These changes may not constitute grounds for advertising the product. User manual available at www.dedra.pl
CZ	Všechna práva vyhrazena. Toto zpracování je chráněno autorským právem. Kopírování nebo šíření Návodu k obsluze v částech nebo vcelku bez souhlasu společnosti Dedra Exim je zakázáno. Dedra Exim si vyhradzuje právo zavádět konstrukční a technické a complementační změny bez dřívějšího oznámení. Tyto změny nemohou být základem pro reklamování výrobku. Návod k obsluze dostupný na stránkách www.dedra.pl
SK	Všetky práva vyhradené. Tieto materiály sú chránené autorskými právami. Kopírovanie prípadne šírenie častí, prípadne celého návodu na obsluhu je bez súhlasu spoločnosti Dedra Exim zakázané. Dedra Exim si vyhradzuje právo na vykonávanie konštrukčno-technických zmien, a zmien doplnkového príslušenstva, bez predchádzajúceho upozornenia. Tieto zmeny nemôžu byť dôvodom na reklamáciu výrobku. Uživatelská príručka je dostupná na webovej stránke www.dedra.pl
LT	Visos teisės saugomos. Šis kūrinys yra saugomas autorių teisių įstatymų. Eksploatavimo instrukcijos arba jos fragmentų kopijavimas ir platinimas be „Dedra Exim“ sutikimo draudžiamas. „Dedra Exim“ pasilieka sau teisę įvesti konstrukcijos, techninius arba komplektacijos pokyčius be išankstinio įspėjimo. Šie pokyčiai negali būti skundo dėl produkto pagrindu. Naudojimo instrukcija yra prieinama svetainėje: www.dedra.pl
LV	Visas tiesības pasargātas. Šis izdevums ir sargāts ar autortiesību. Lietošanas Instrukcijas kopēšana vai izplatīšana pilnīgi vai fragmentos bez Dedra Exim firmas piekrišanas ir aizliegta. Firma Dedra Exim atstāj sev tiesību veikt konstrukcijas-tehnikas izmaiņu, kā arī komplektācijas izmaiņu bez iepriekšēja paziņojuma. Šīs izmaiņas nevar būt par pamatu produkta reklamēšanai. Lietošanas instrukcija pieejama mājaslapā www.dedra.pl
HU	Minden jog fenntartva. A jelen kiadvány szerzői jogokkal védve. A Használati Utasítás másolása vagy terjesztése egészében vagy részleteiben a Dedra Exim írásos engedélye nélkül tilos A Dedra Exim fenntartja magának a szerkezeti-műszaki, valamint komplettálási változtatások előzetes bejelentés nélküli bevezetésének jogát. Ezek a változások nem szolgálhatnak alappal a termék reklamációjának. A használati utasítás a weboldalon elérhető www.dedra.pl
RO	Toate drepturile rezervate. Această redactare este protejată prin legea dreptului de autor. Este interzisă copierea, reproducerea în orice fel sau multiplicarea și distribuirea parțială sau în totalitate a Manualului de utilizare fără permisiunea firmei Dedra Exim Firma Dedra Exim își rezervă dreptul de a face modificări tehnice și constructive sau de completare a dispozitivului fără o notificare prealabilă. Aceste modificări nu pot constitui temelii pentru reclamarea produsului. Instrucțiunea de deservire accesibilă pe pagina www.dedra.pl
SI	Vse pravice pridržane. Ta navodila so zaščiteni na podlagi predpisov o avtorskih pravicah. Prepovedano je kopiranje ali razširjanje teh navodil za uporabo po delih ali v celoti brez soglasja Dedra Exim. Dedra Exim si pridržuje pravico do uvajanja konstrukcijsko-tehničnih in kompletacijskih sprememb brez predhodnega obvestila. Te spremembe ne morejo biti podlaga za prijavo reklamacije. Navodila za uporabo so na voljo na strani www.dedra.pl
HR	Sva prava su rezervirana. Ovo djelo je zaštićeno autorskim pravom. Zabranjeno je kopiranje ili distribucija Uputa za uporabu u dijelovima ili u cijelosti bez pristanka Dedra Exima Dedra Exim zadržava pravo uvođenja promjena konstrukcijskih, tehničkih i završnih bez prethodne obavijesti. Ove promjene ne mogu predstavljati osnovu za reklamiranje proizvoda. Upute za uporabu dostupne su na web stranici www.dedra.pl
BG	Всички права са запазени. Това проучване е защитено с авторски права. Копирането или разпространението на ръководството за потребителя на части или изцяло без разрешението на Dedra Exim е забранено Dedra Exim си запазва правото да прави промени в дизайна, техниката и окомплектовката без предварително уведомление. Тези промени не могат да бъдат основание за рекламиране на продукта. Ръководството за потребителя е достъпно на адрес www.dedra.pl
UA	Всі права захищені. Ця робота захищена авторським правом. Копіювання або розповсюдження Посібника користувача повністю або частково без дозволу Dedra Exim заборонено Dedra Exim залишає за собою право вносити зміни в конструкцію, технічні характеристики та комплектацію без попереднього повідомлення. Ці зміни не можуть бути підставою для реклами продукту. Посібник користувача доступний на сайті www.dedra.pl
DE	Alle Rechte vorbehalten. Die vorliegende Bedienungsanleitung wird durch das Urheber-recht geschützt. Kein Teil dieser Bedienungs-anleitung darf ohne schriftliche Einwilligung von Dedra Exim vervielfältigt oder verbreitet werden. Dedra Exim behält sich das Recht vor, Konstruktions- und technische Änderungen sowie Änderungen in der Zusammensetzung vorzunehmen, ohne vorher darüber zu informieren. Diese Änderungen können kein Grund zur Reklamation des Produkts bilden. Die Bedienungsanleitung ist auf der Internetseite www.dedra.pl zugänglich.
FR	Tous droits réservés. Cette publication est protégée par le droit d'auteur. La copie ou la diffusion du Mode d'emploi, en partie ou en totalité, sans l'accord de Dedra Exim est interdite. Dedra Exim se réserve le droit d'introduire des modifications de conception et techniques ainsi que des modifications de la composition sans préavis. Ces modifications ne peuvent pas servir de base à une réclamation concernant le produit. Le mode d'emploi est disponible sur le site www.dedra.pl

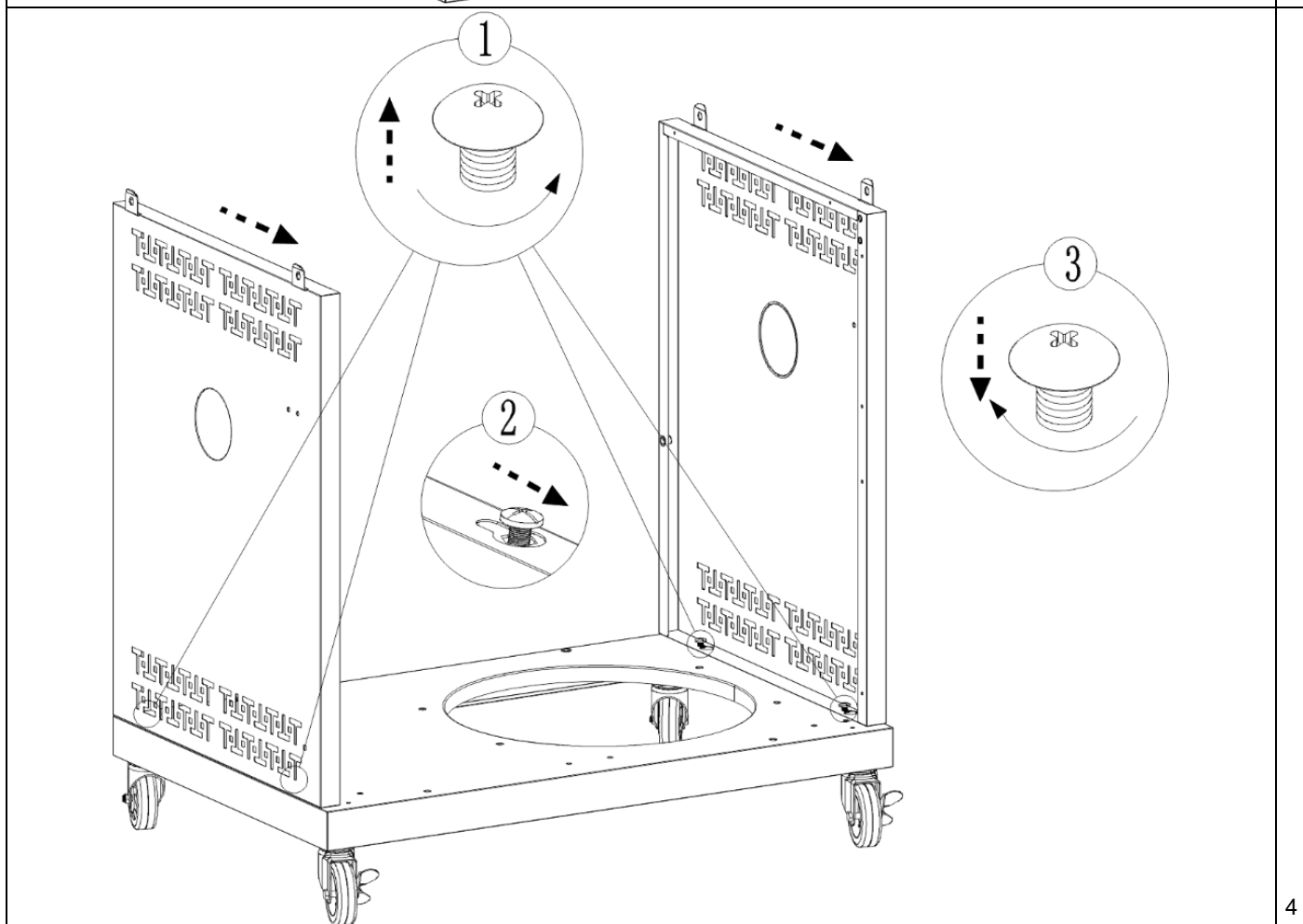
1. Zdjęcia i rysunki





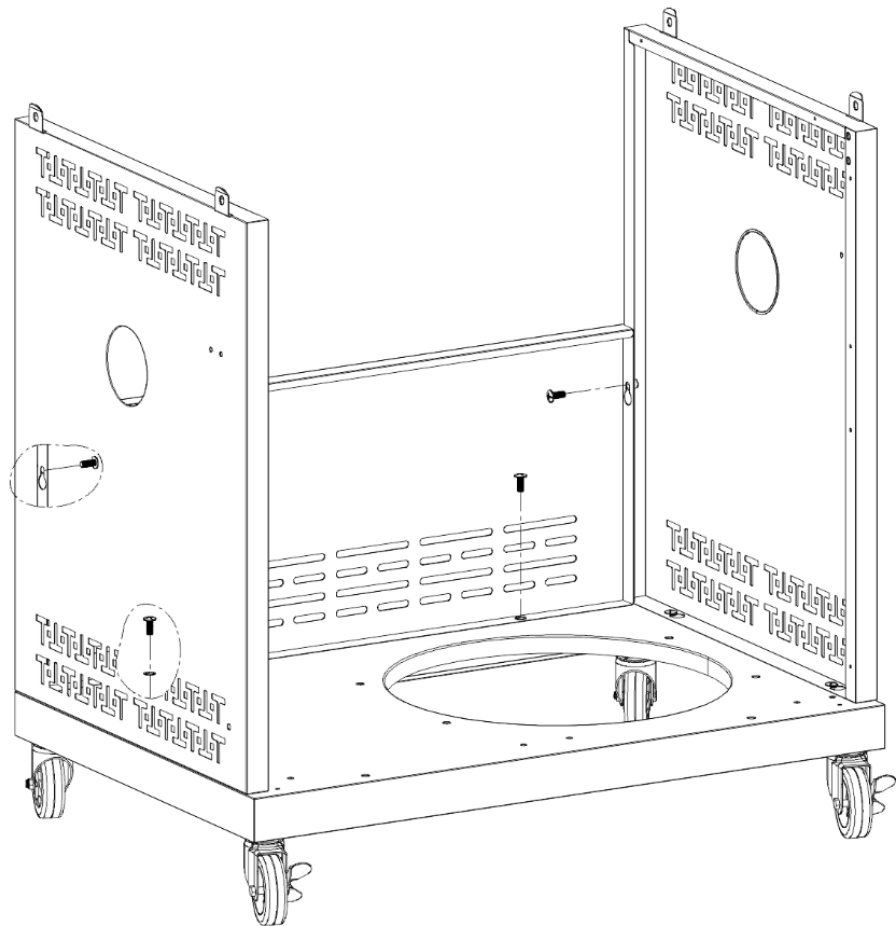


3

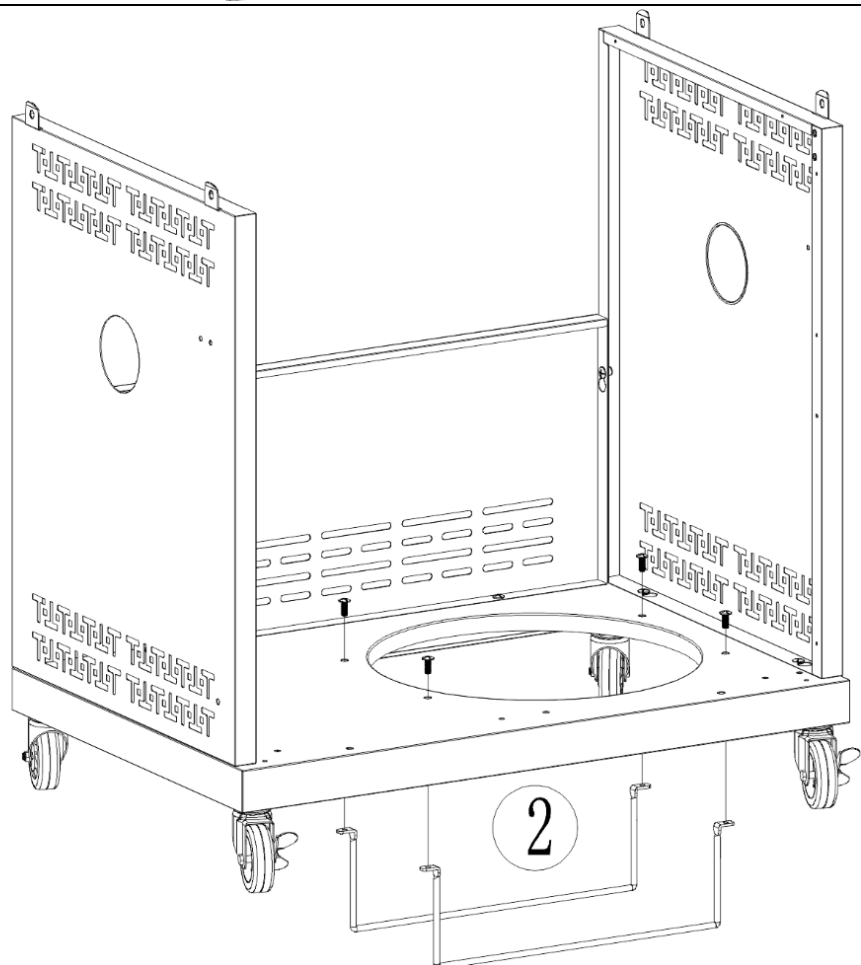
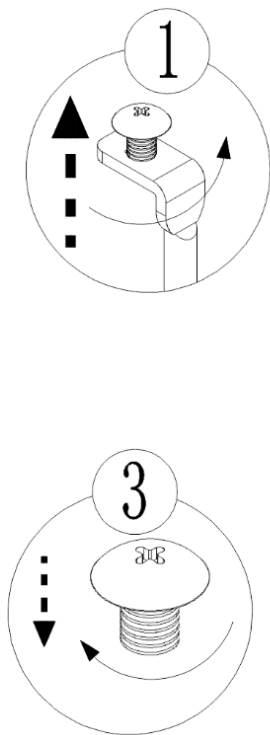


4

 E*4

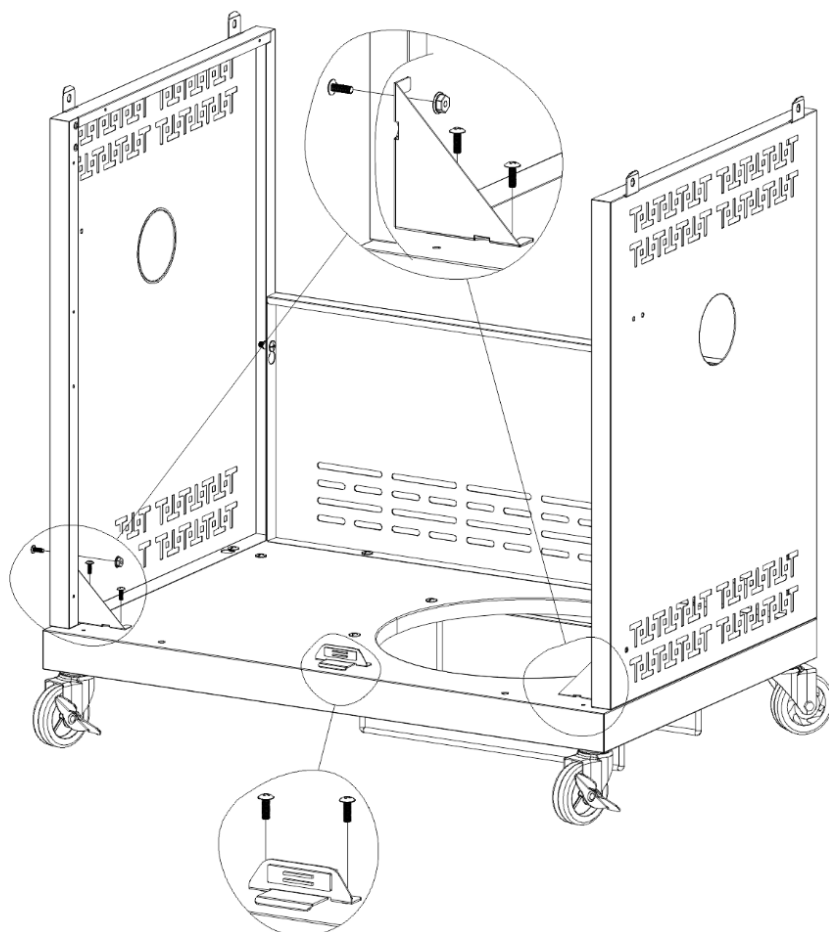


5



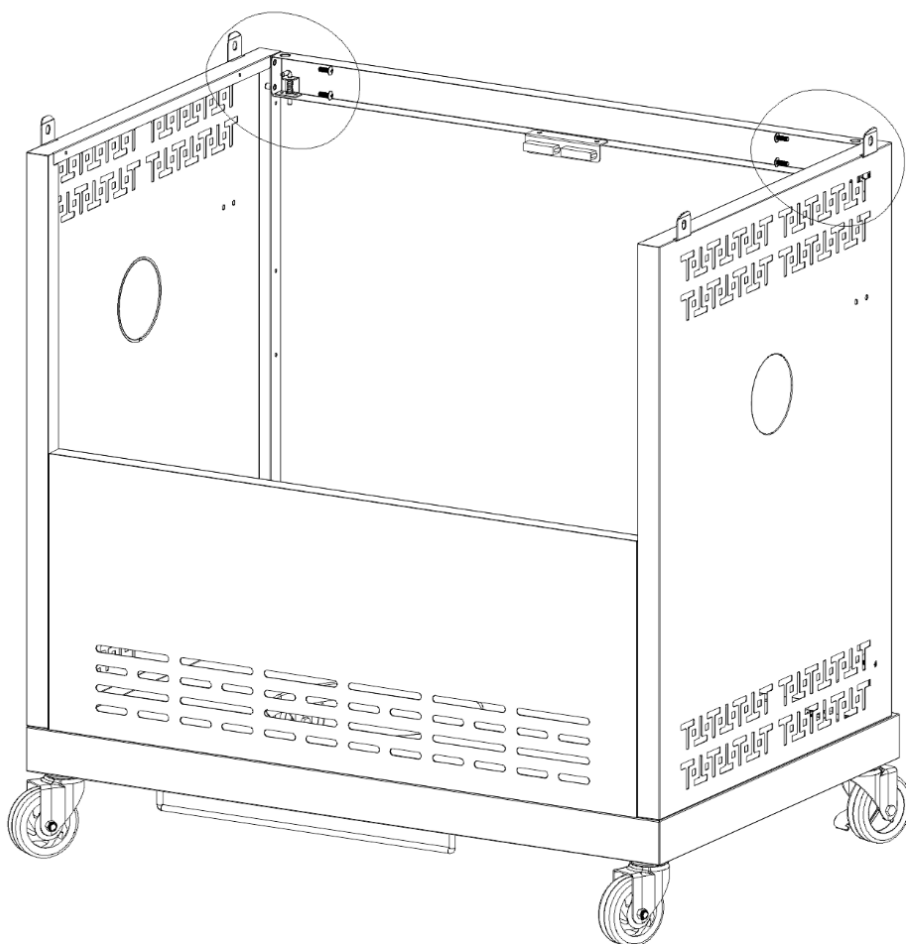
6

 C*8
 F*2



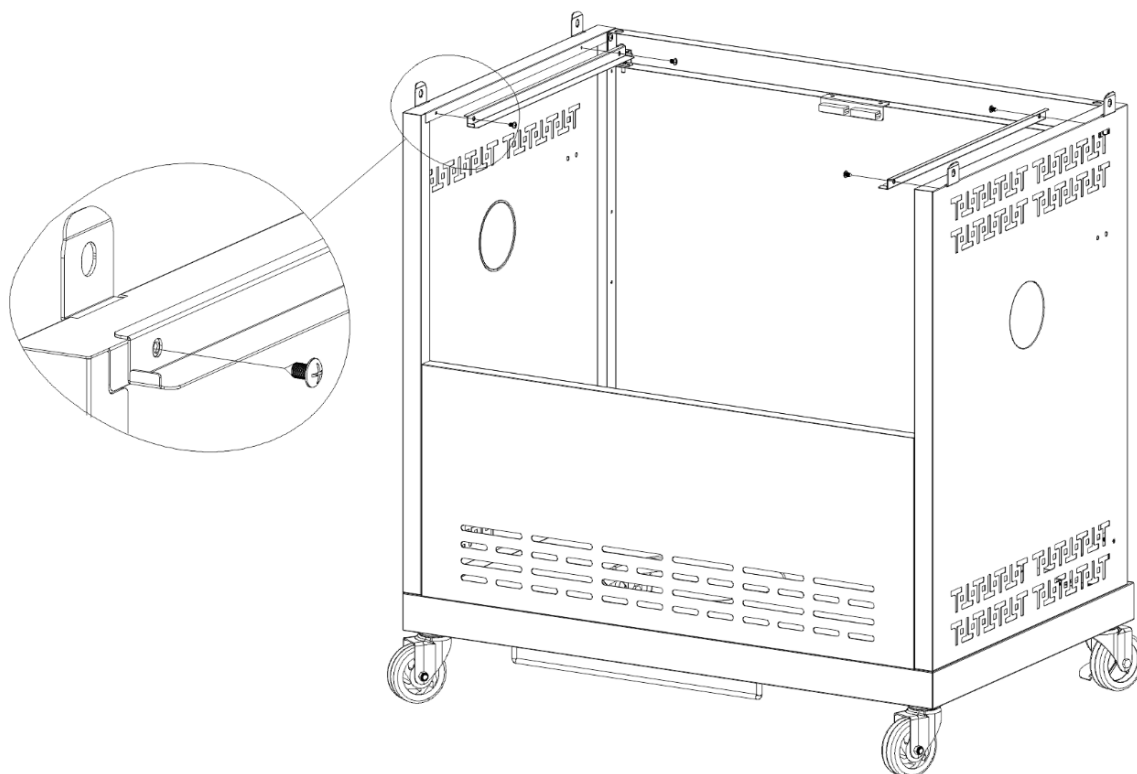
7

 C*4

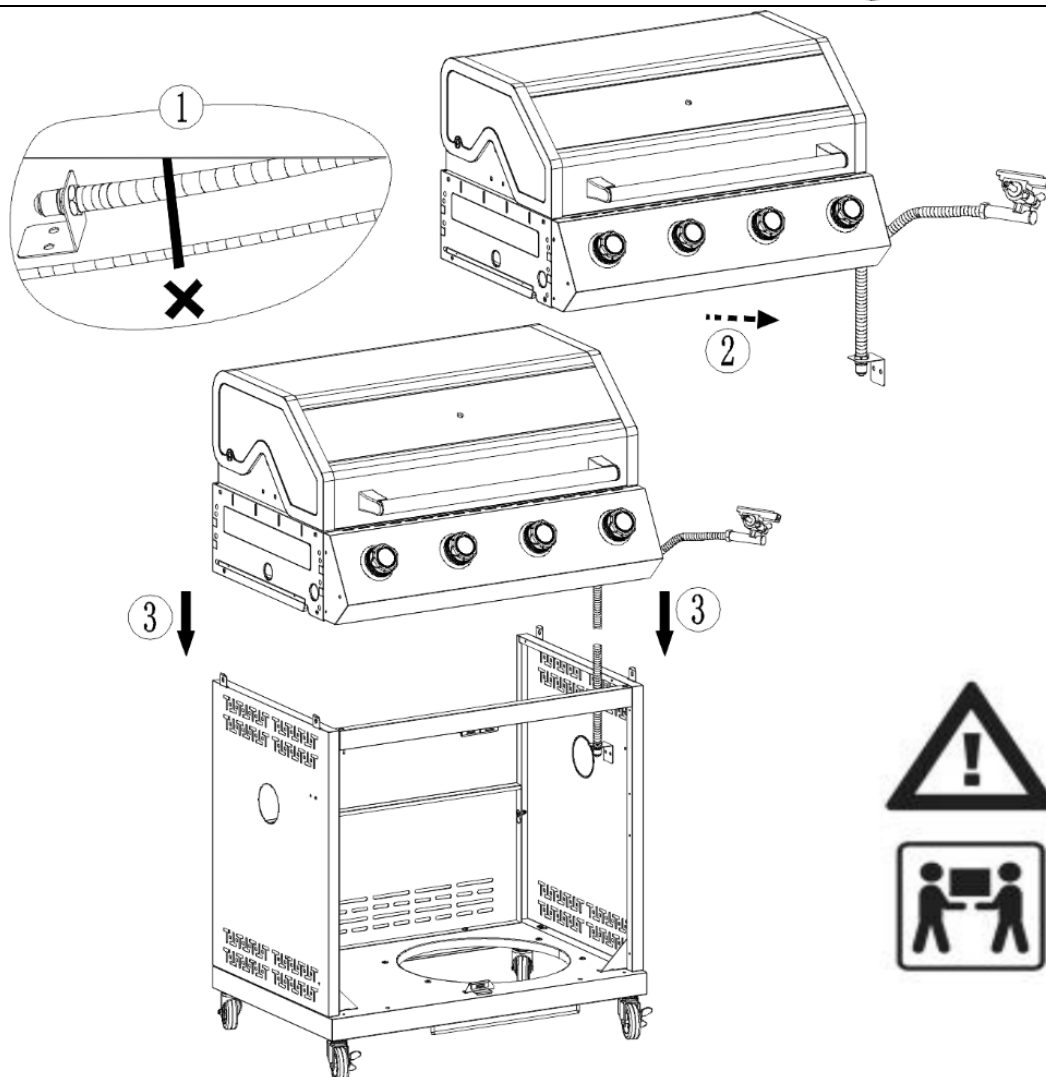


8

 A*4

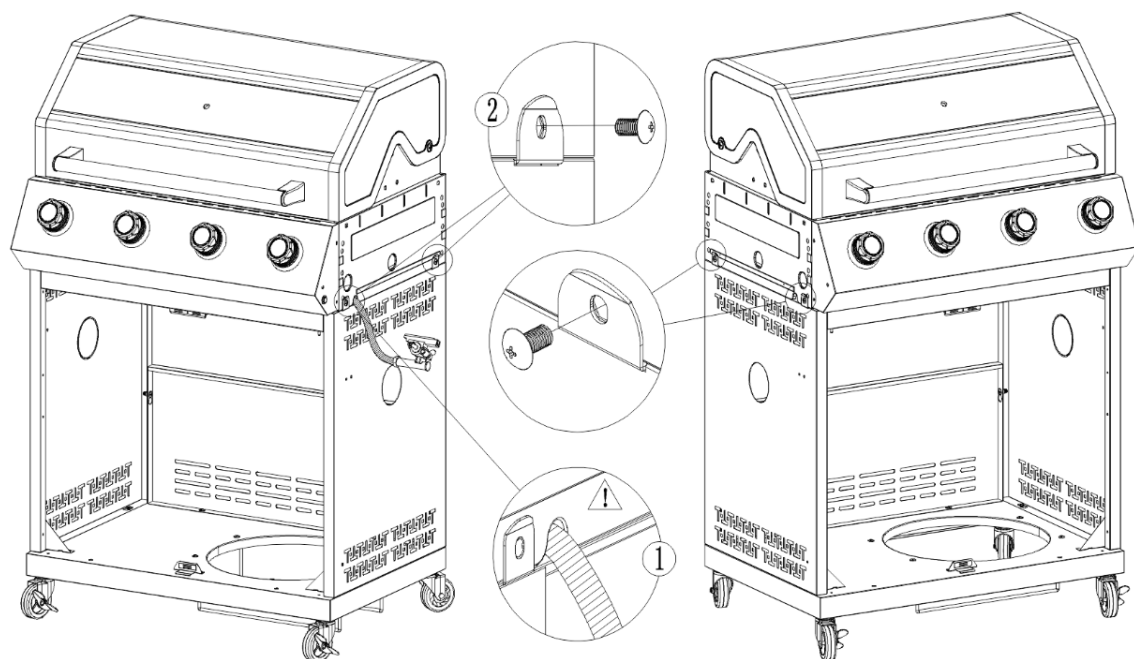


9



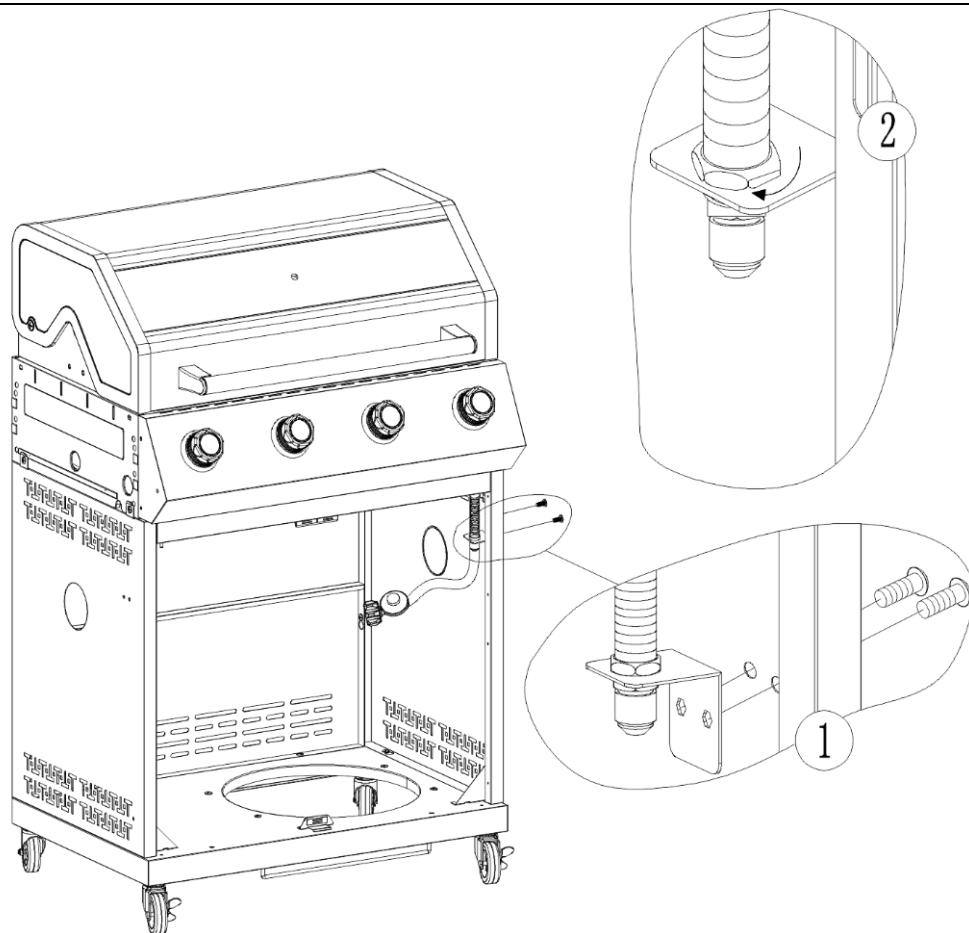
10

 E*4



11

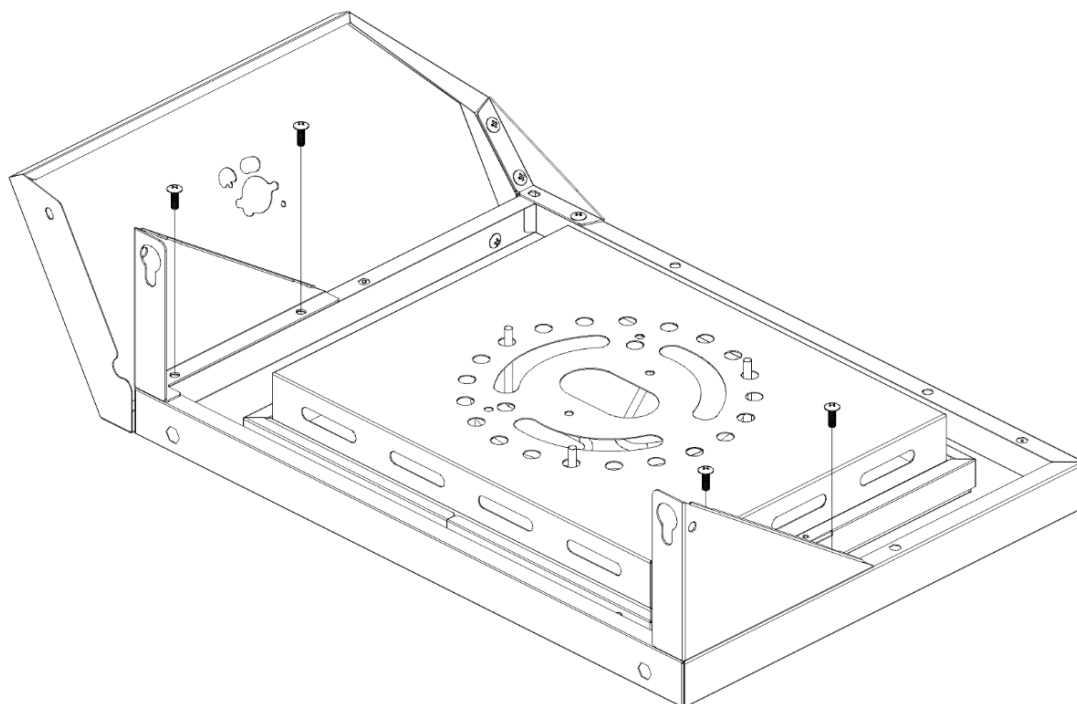
 C*2



12



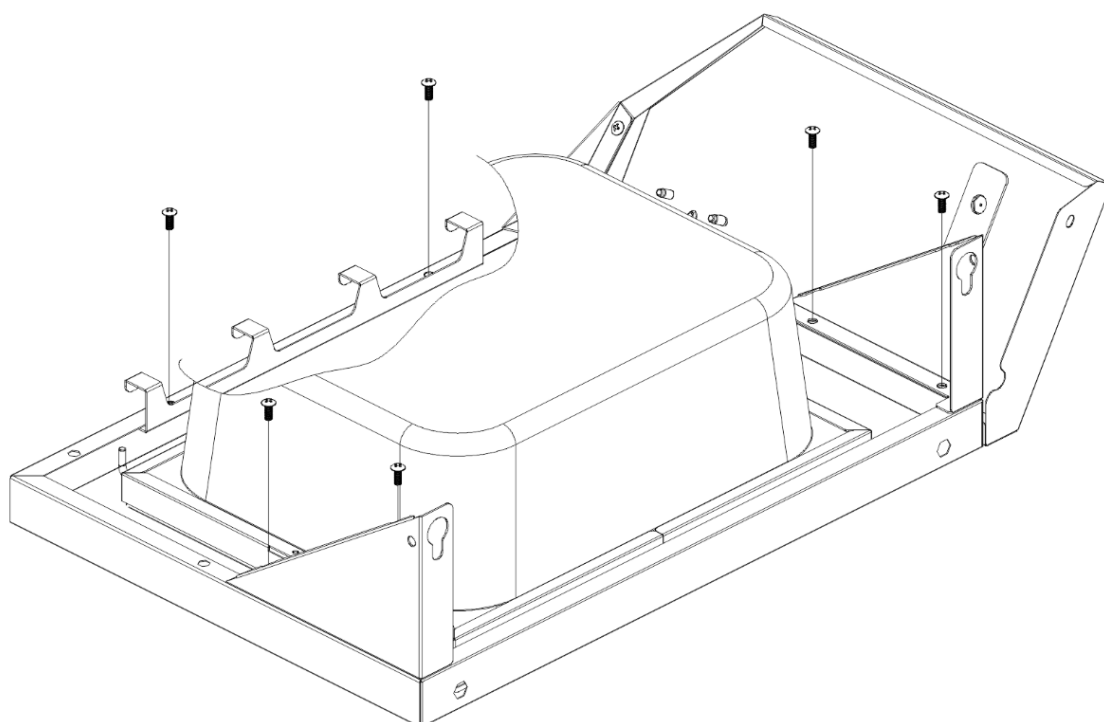
C*4



13

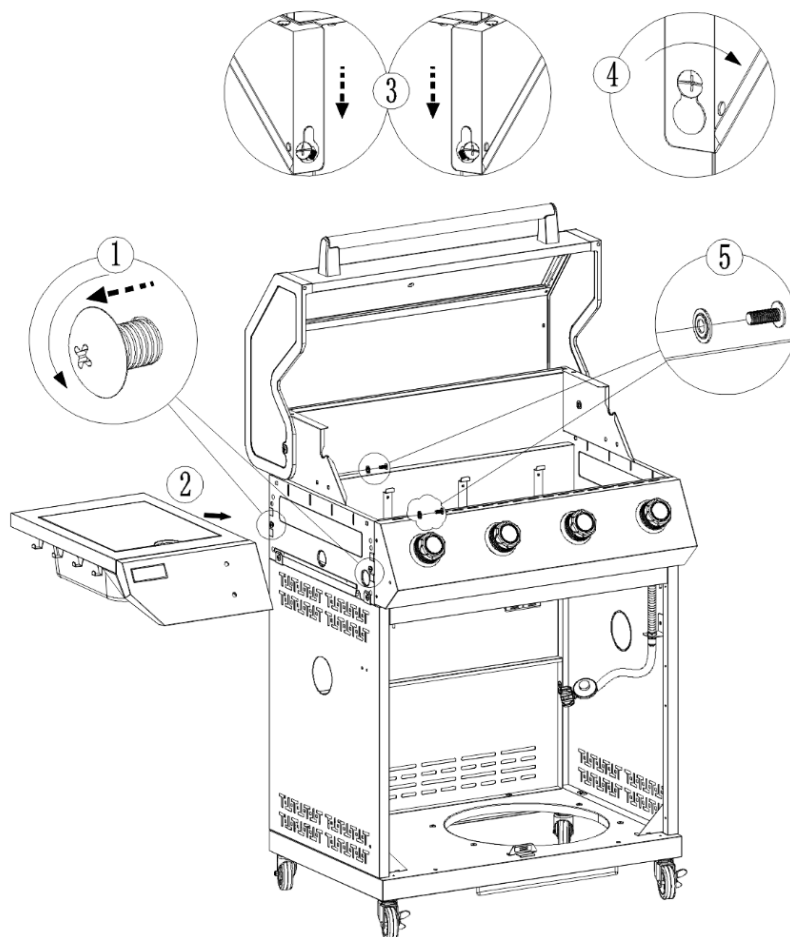


C*6



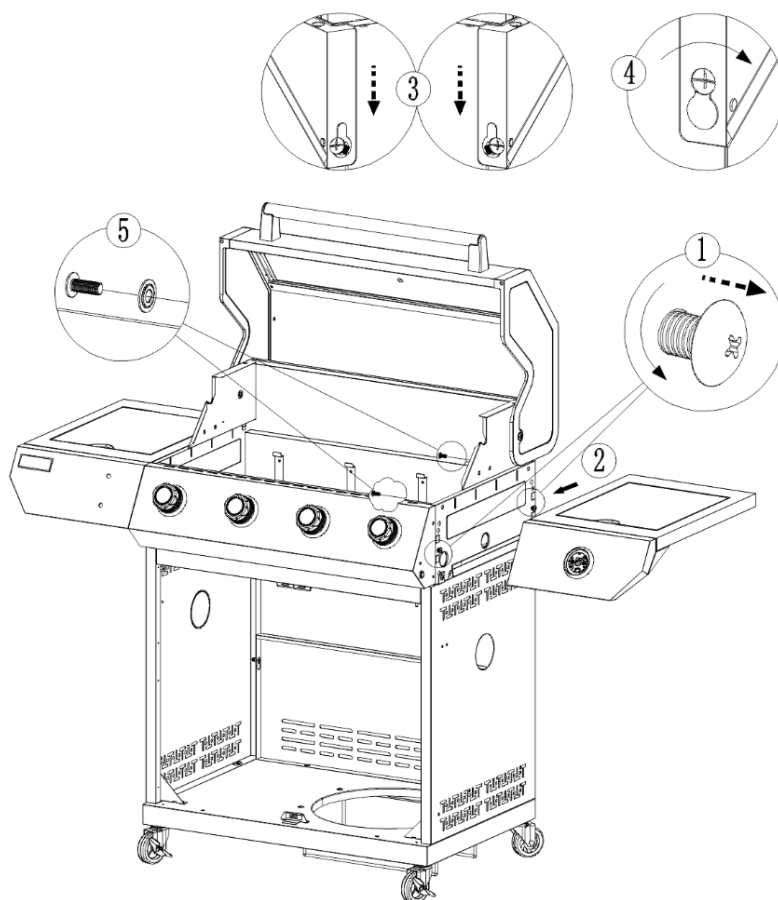
14

 E*2
 H*2



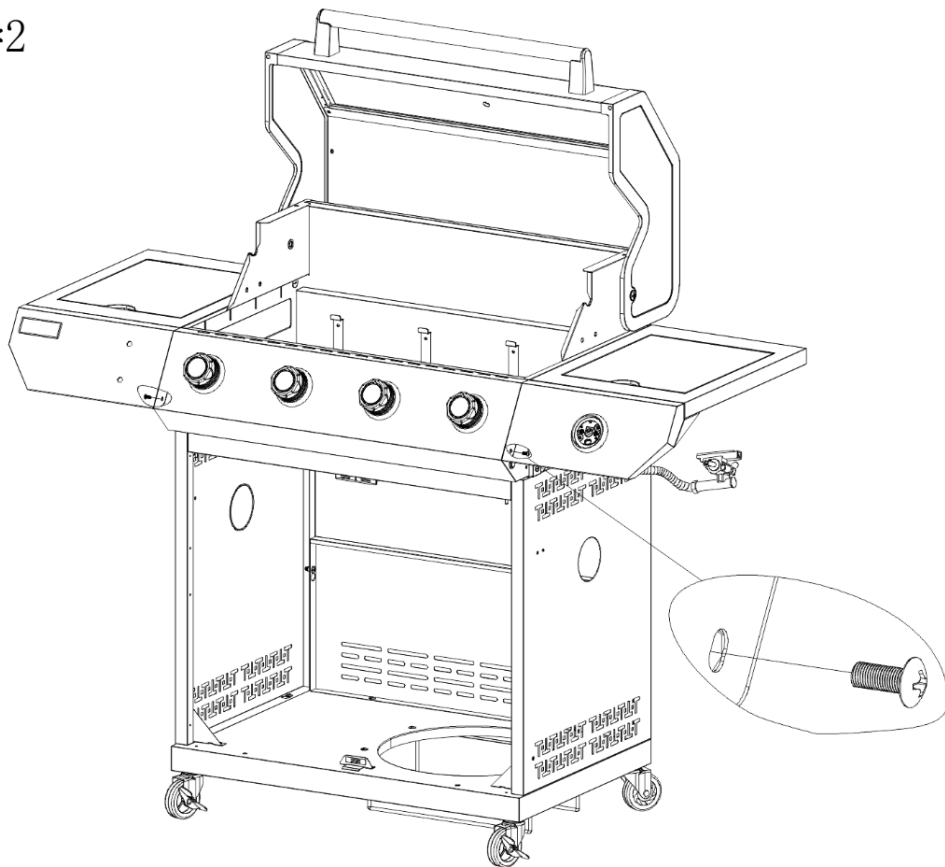
15

 E*2
 H*2

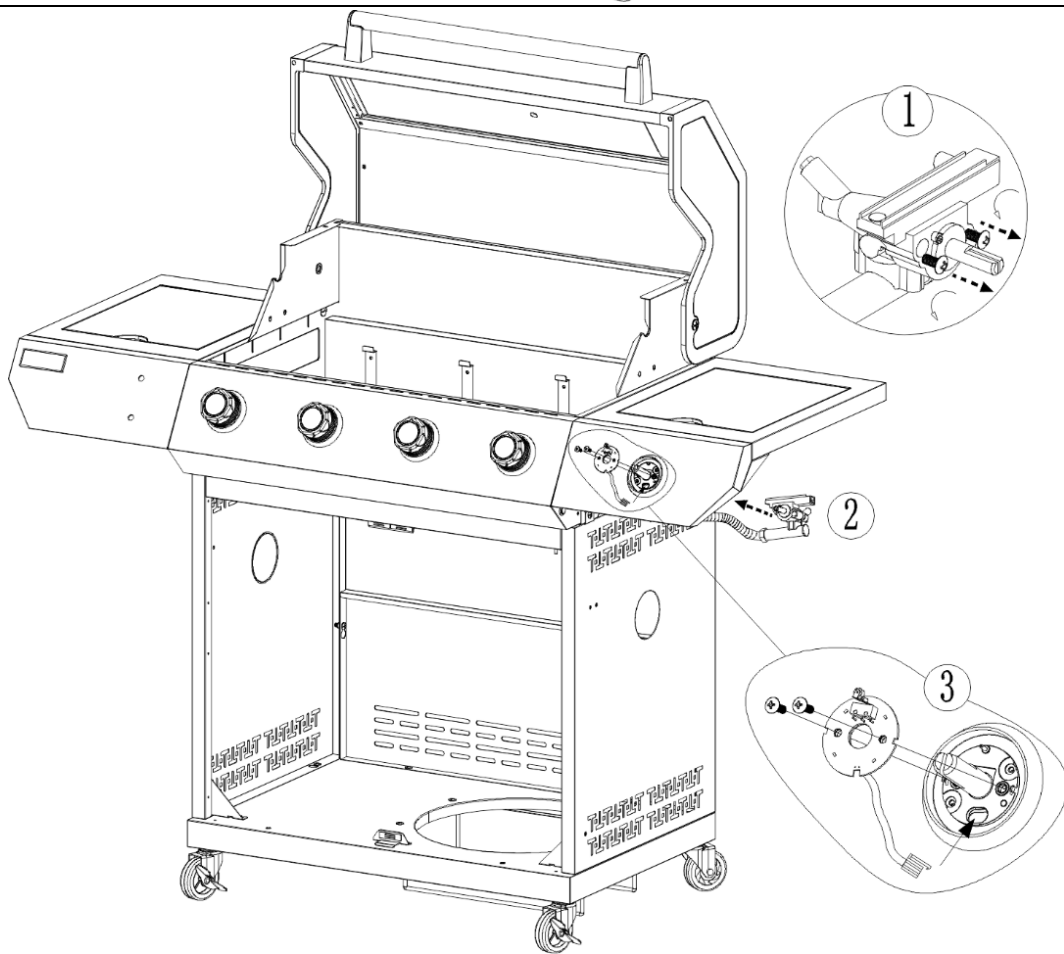


16

 C*2

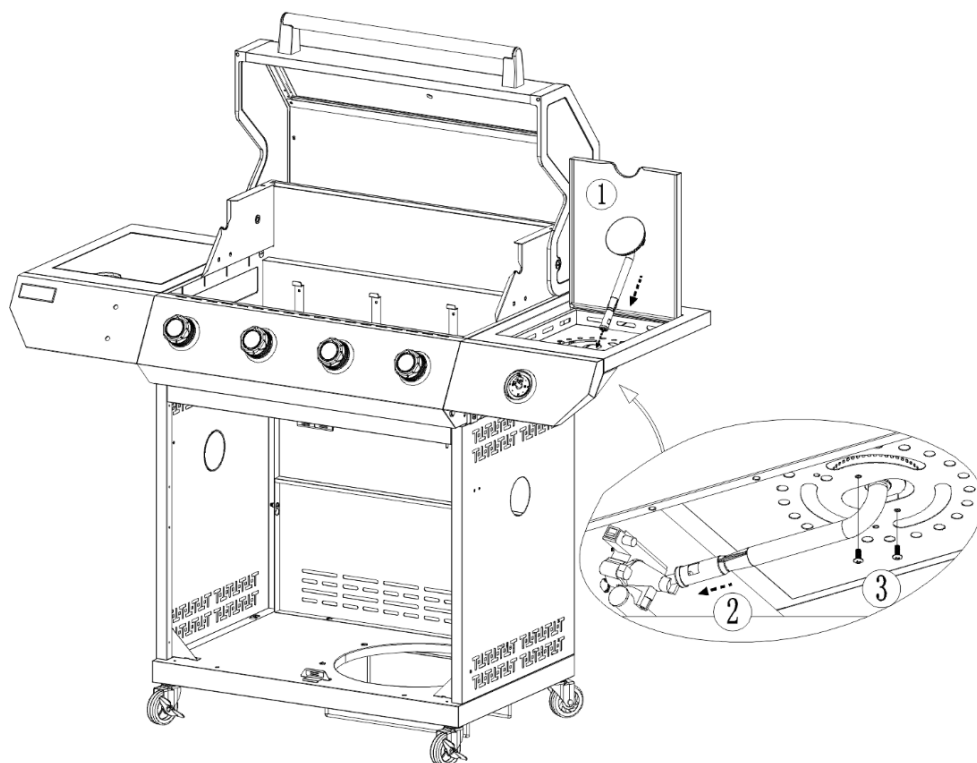


17



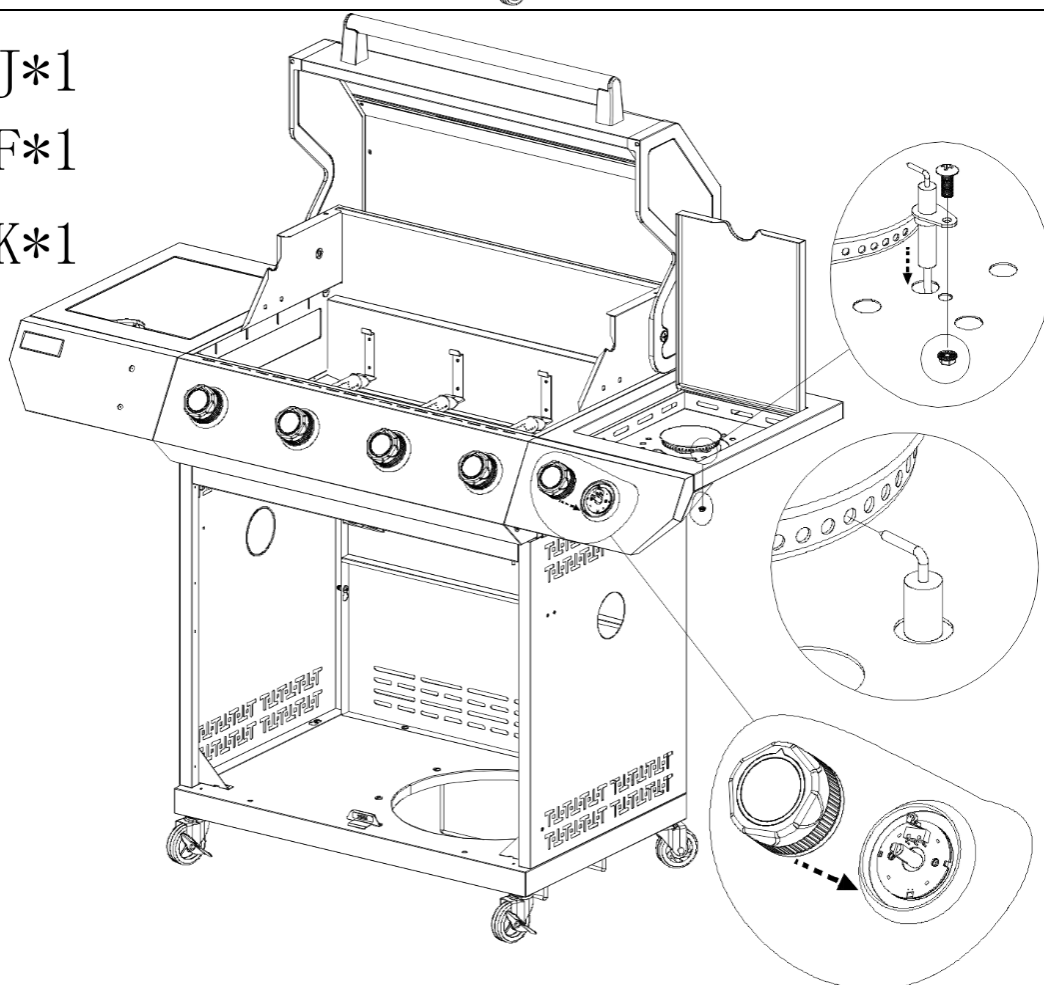
18

 J*2

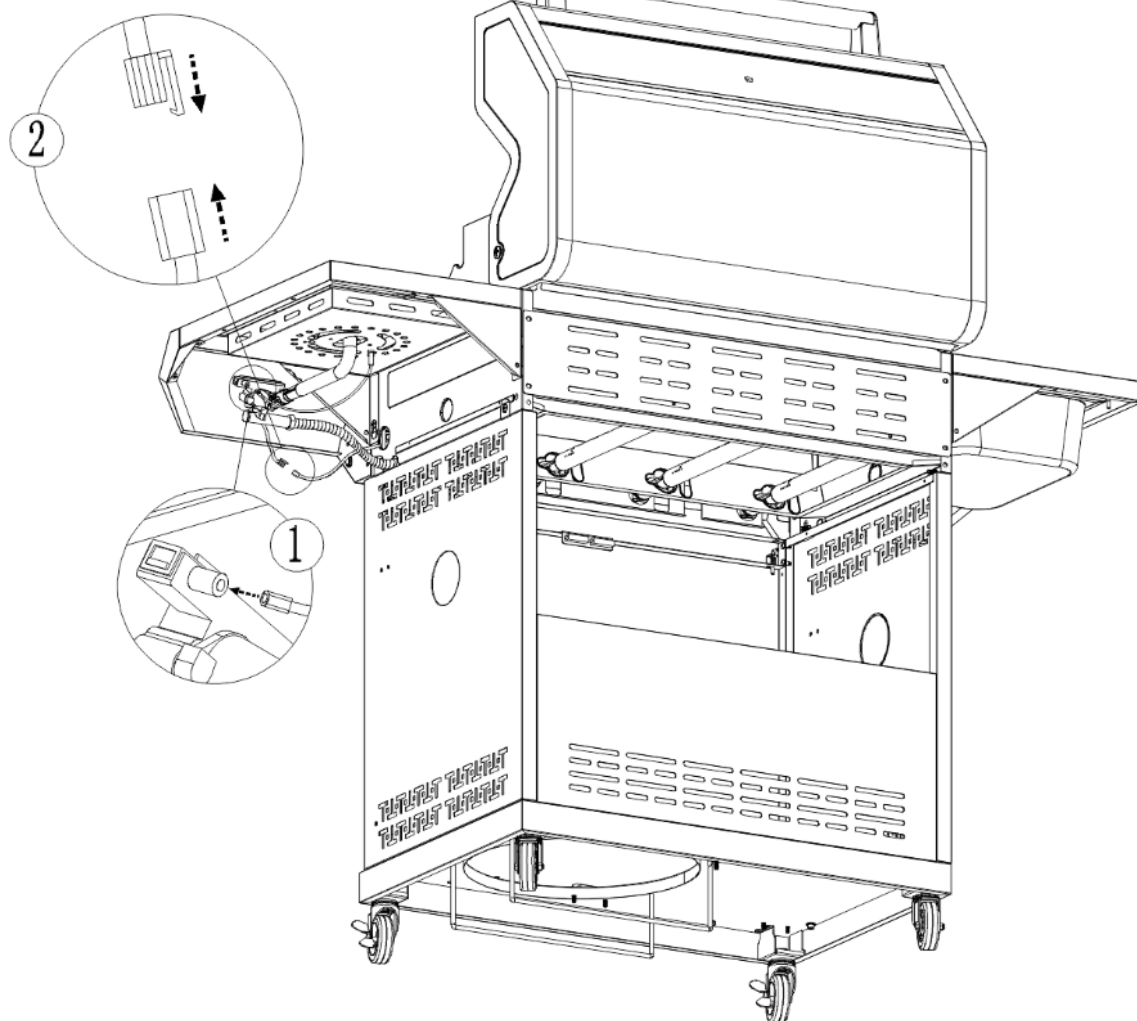


19

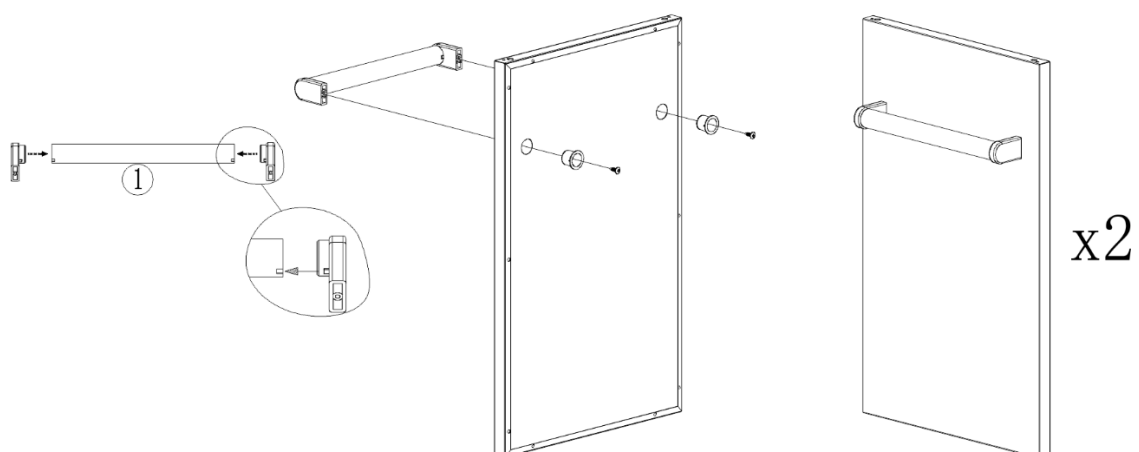
 J*1
 F*1
 K*1



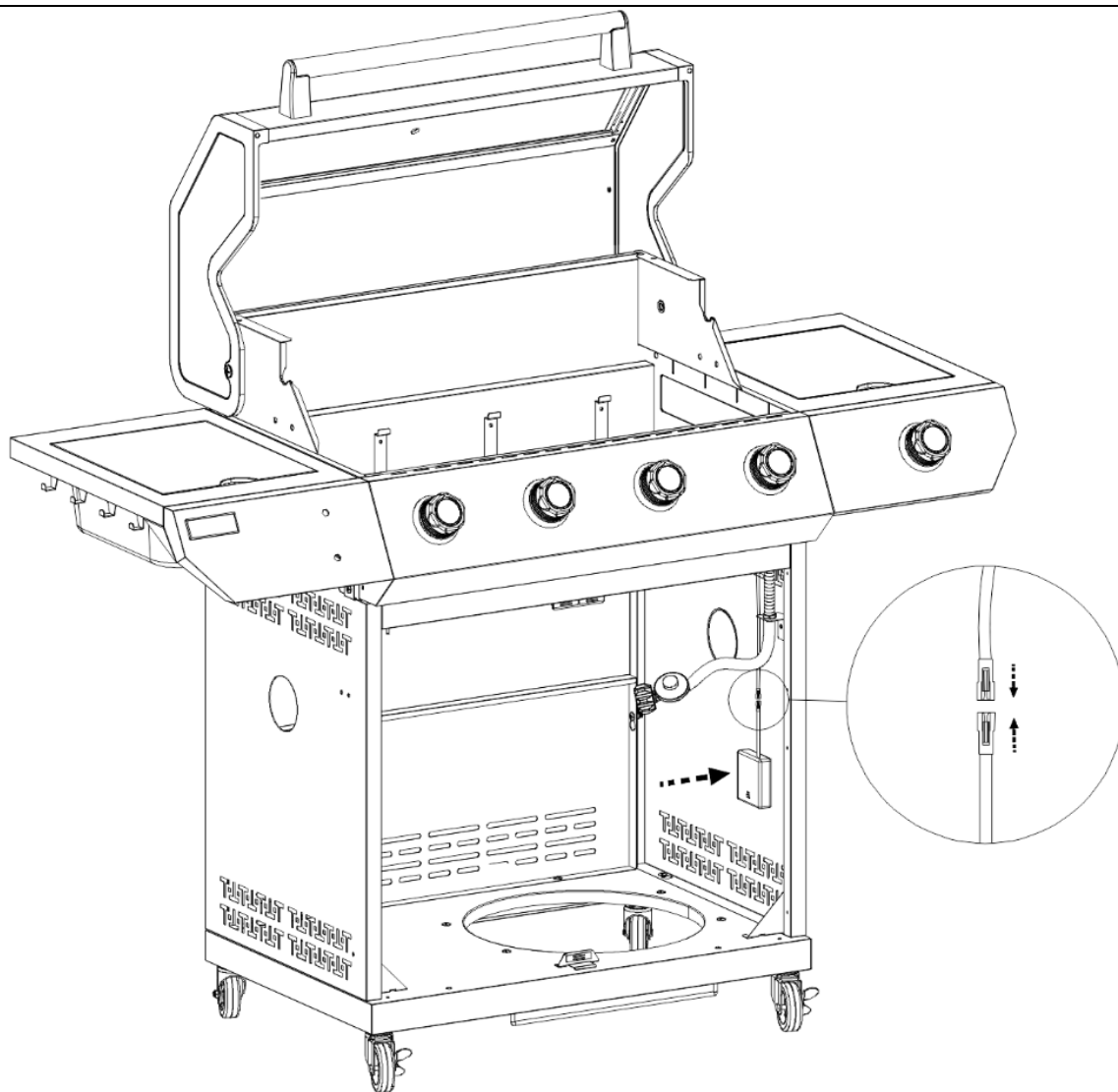
20



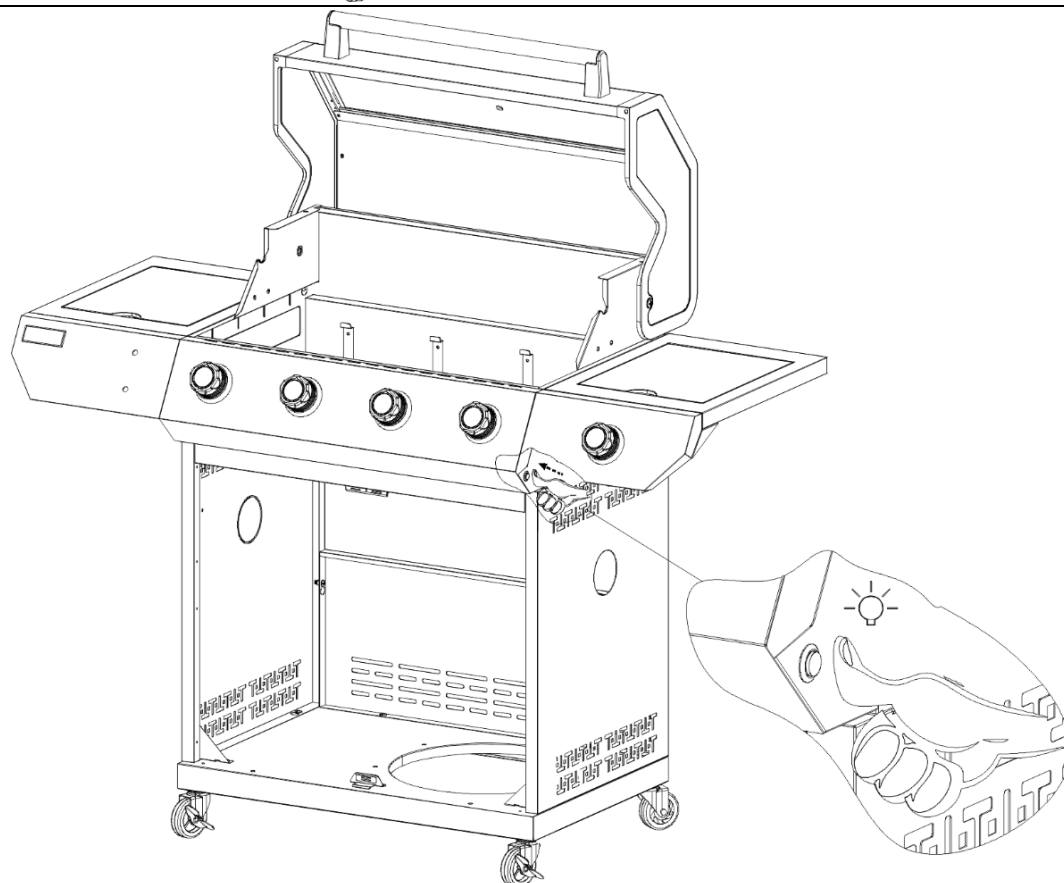
21



22

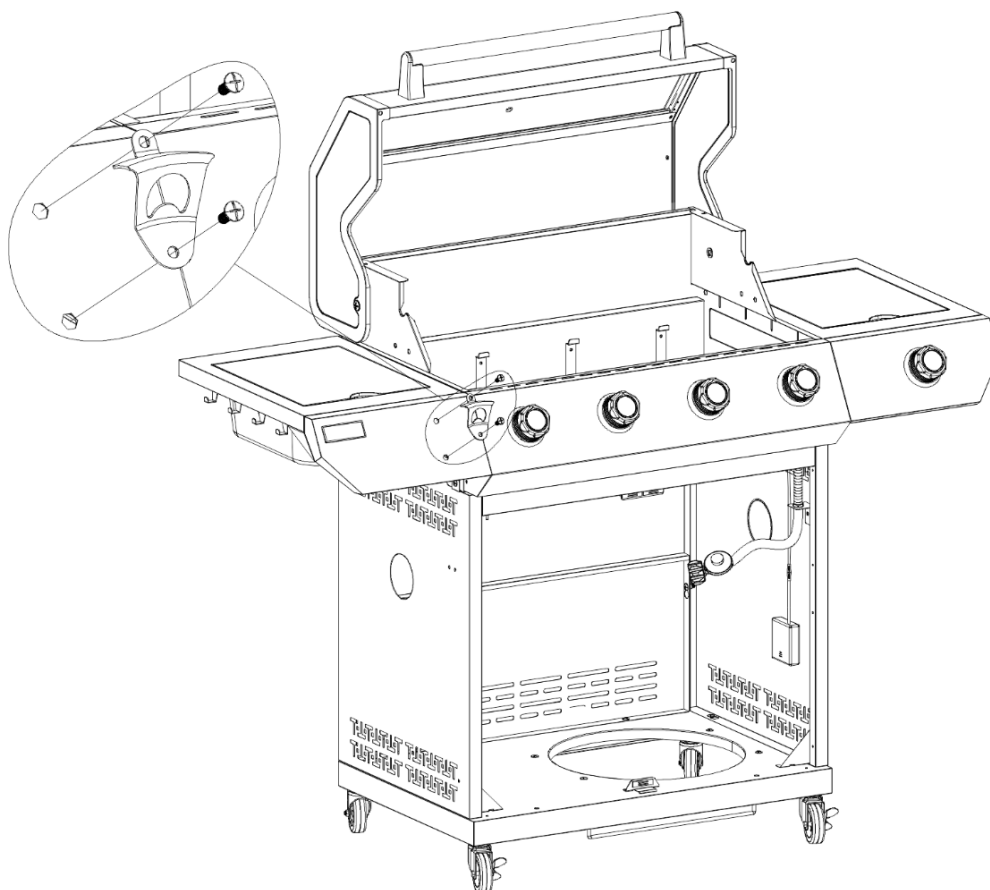


23



24

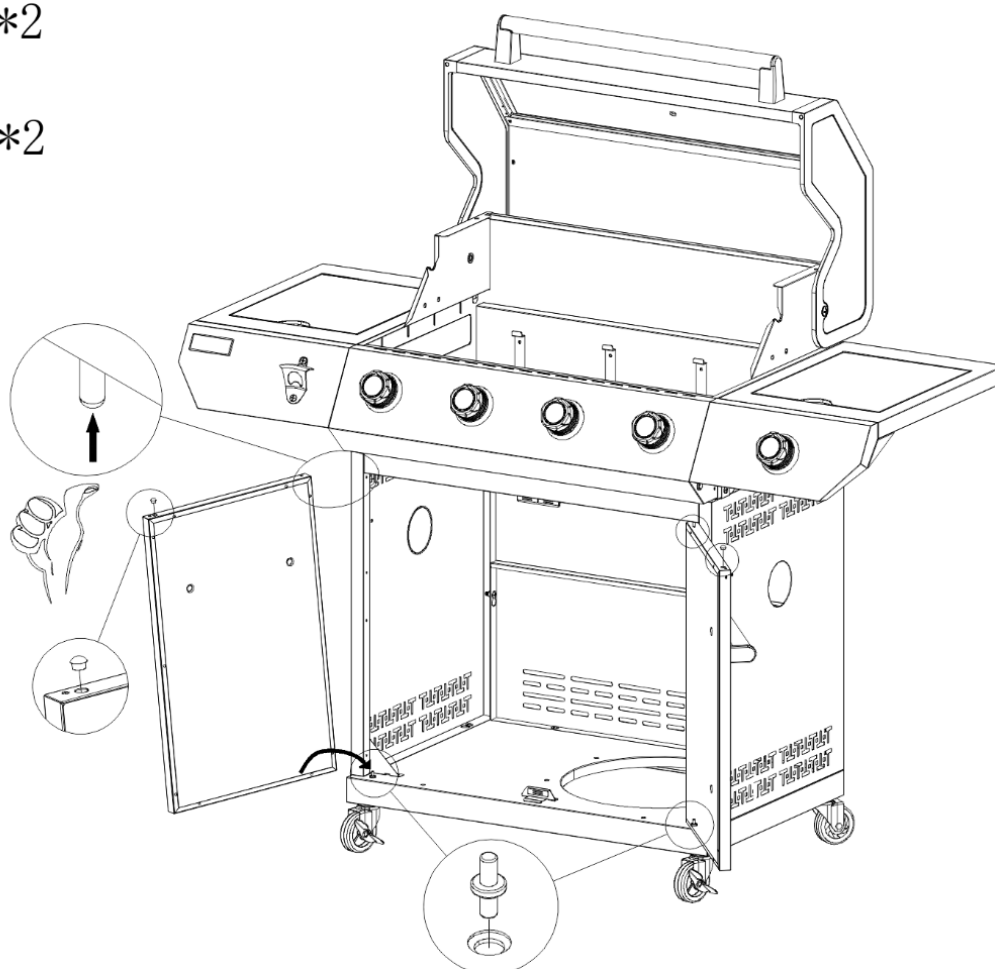
 E*2



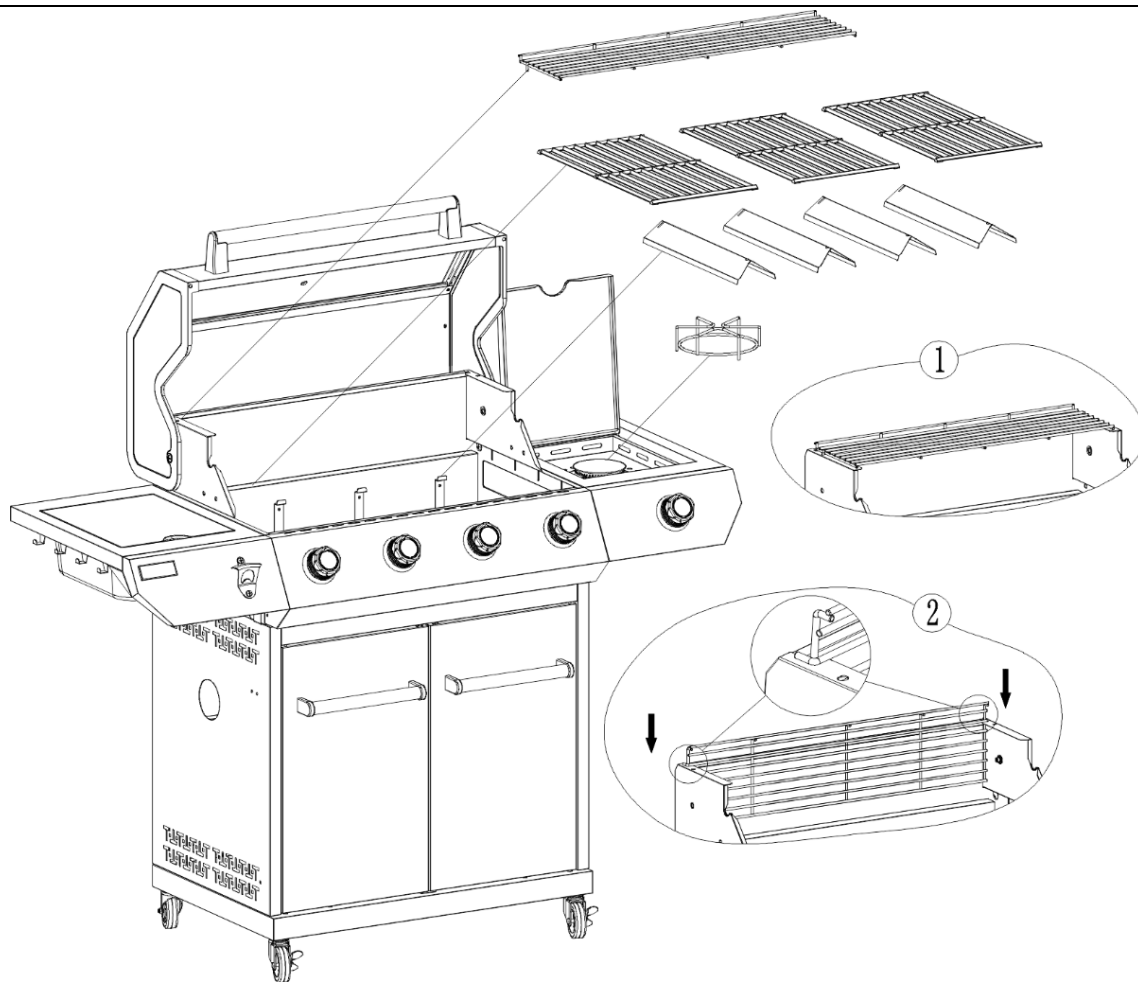
25

 D*2

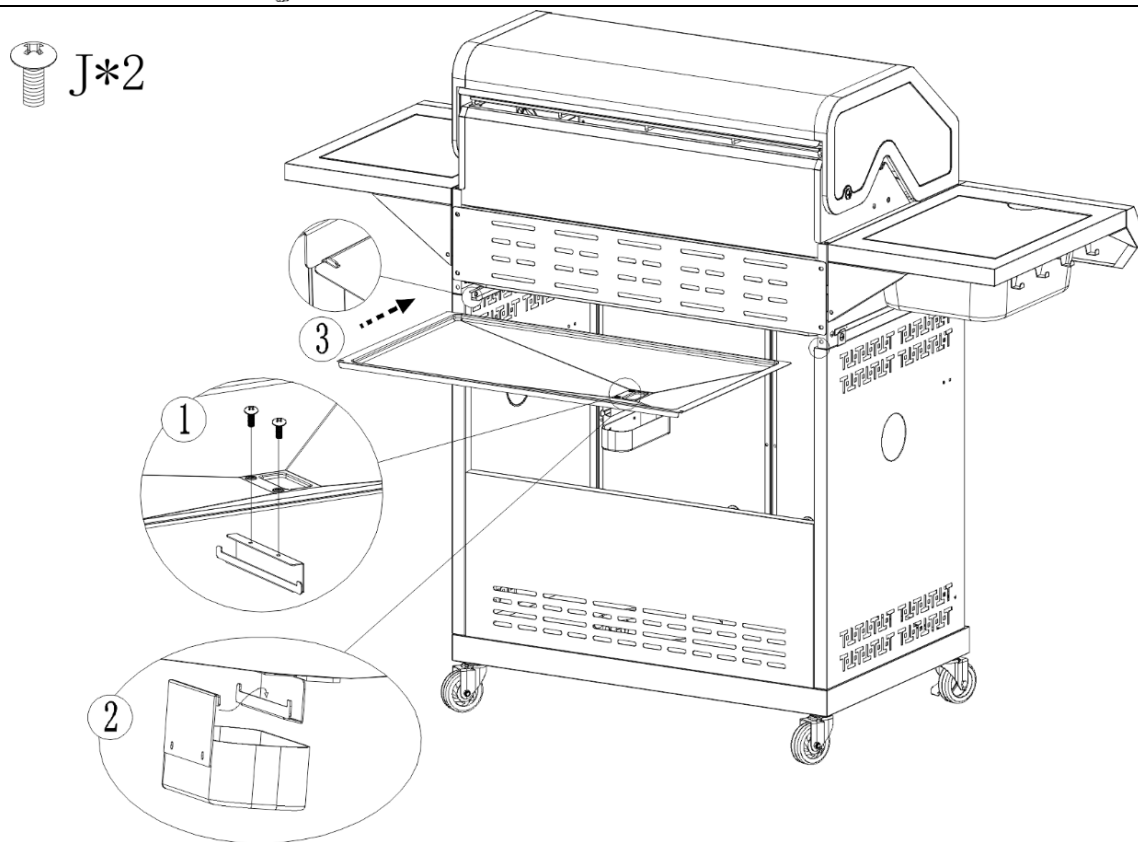
 B*2



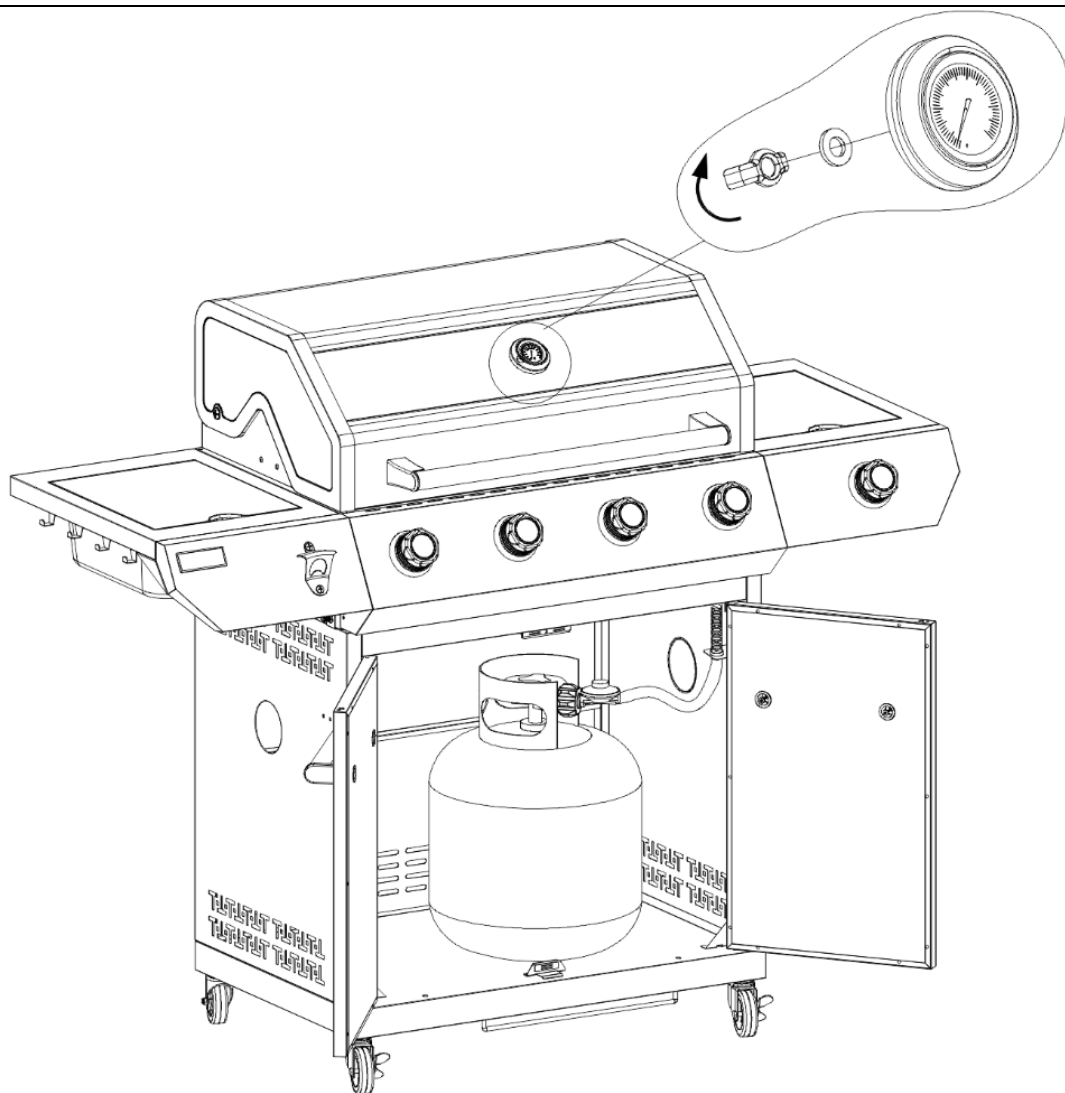
26



27



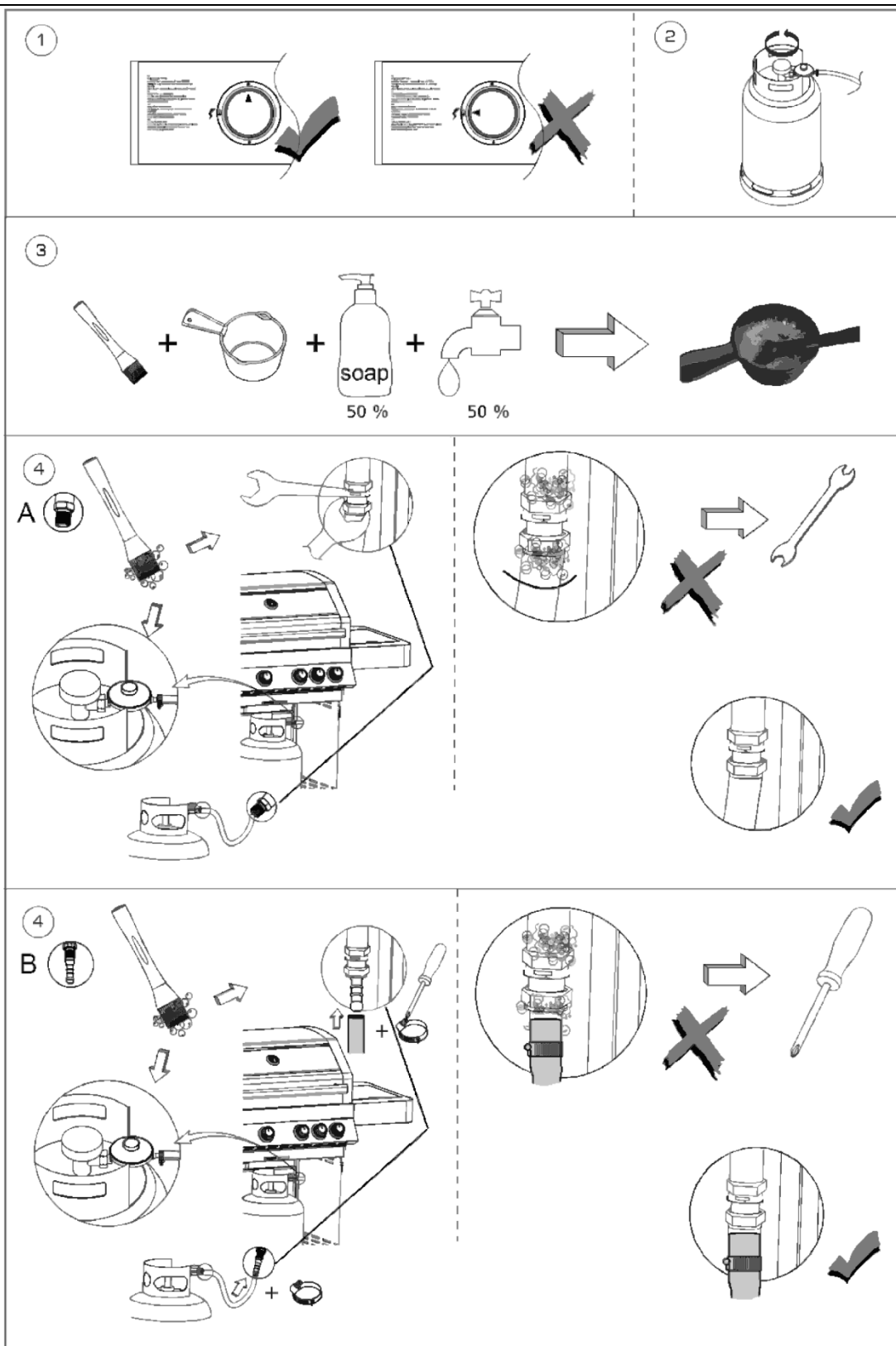
28



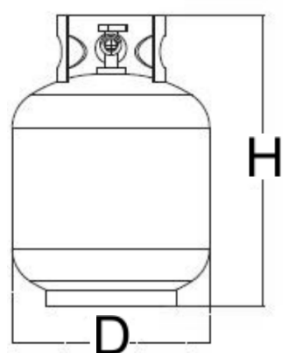
29



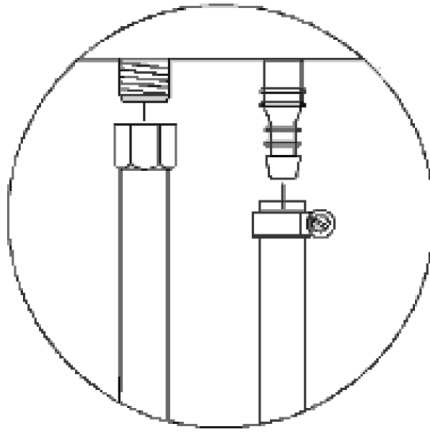
30



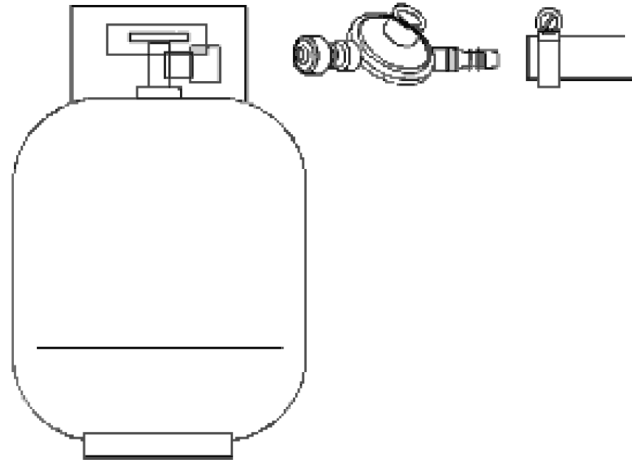
31



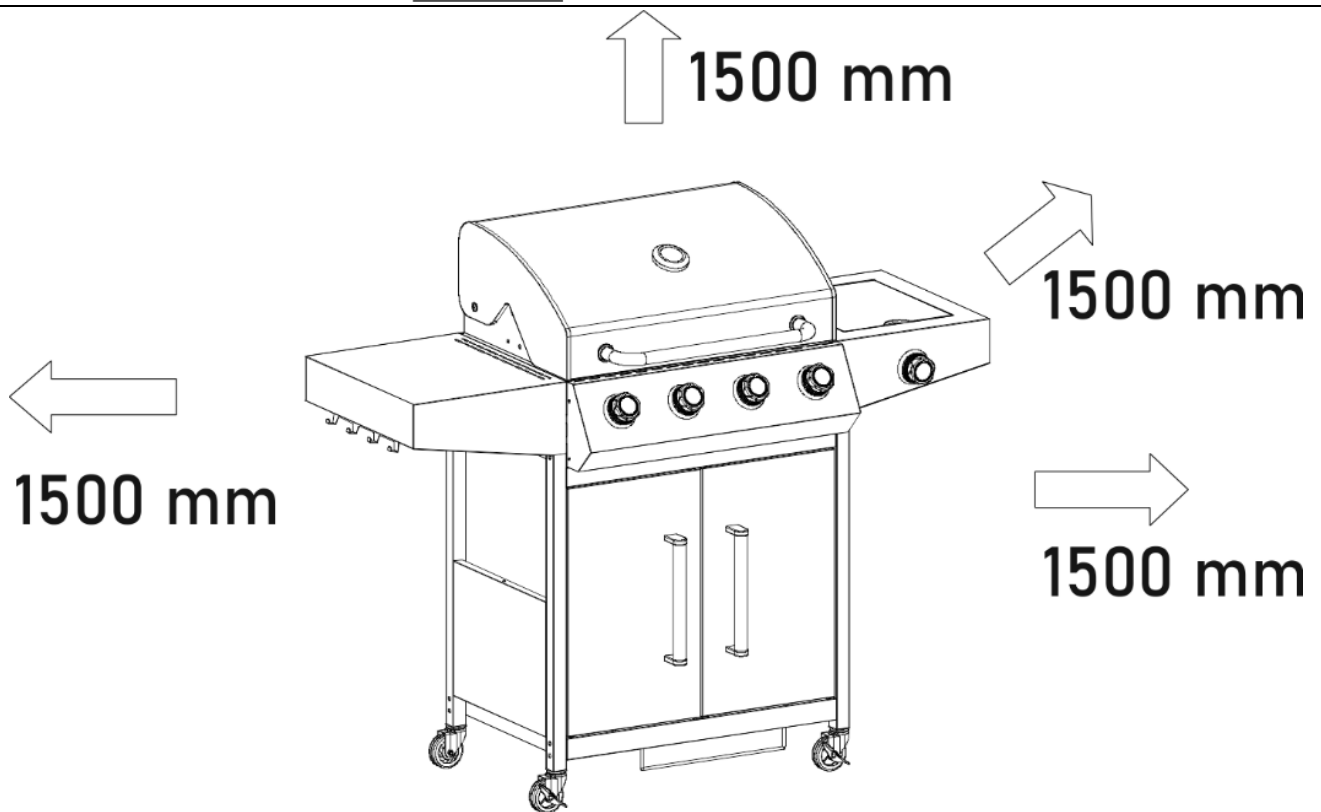
32



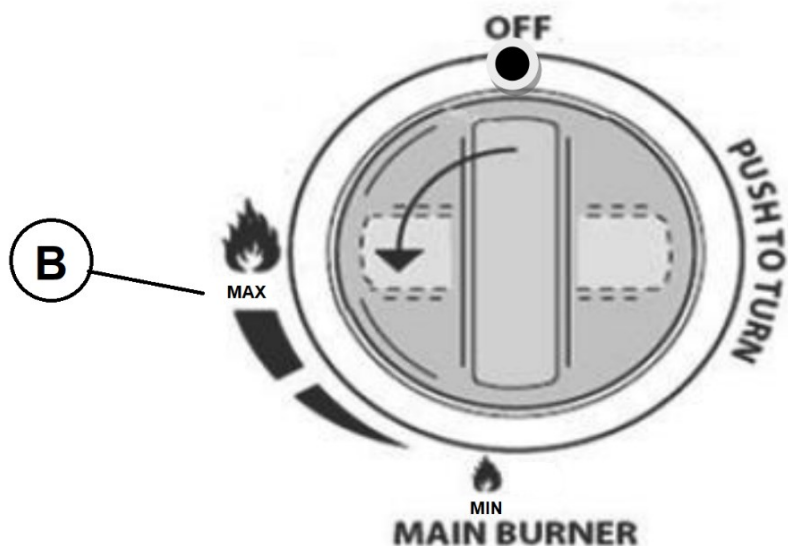
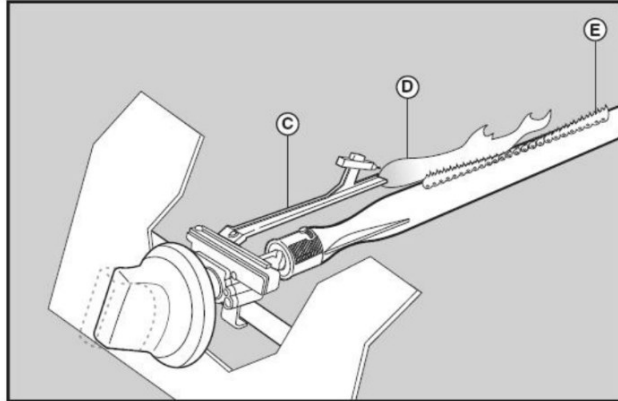
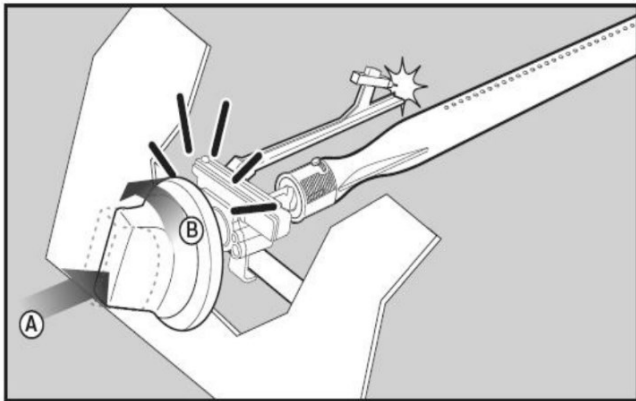
33



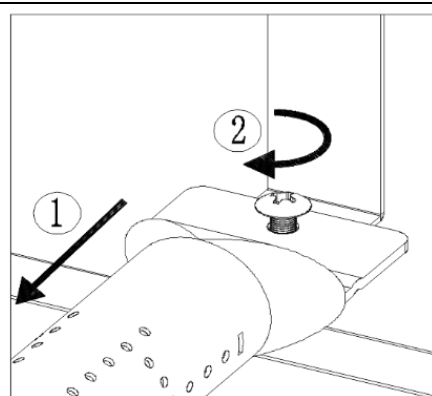
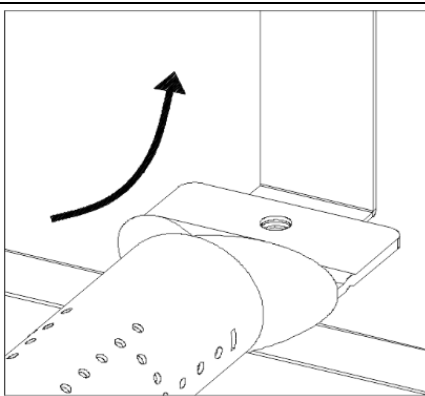
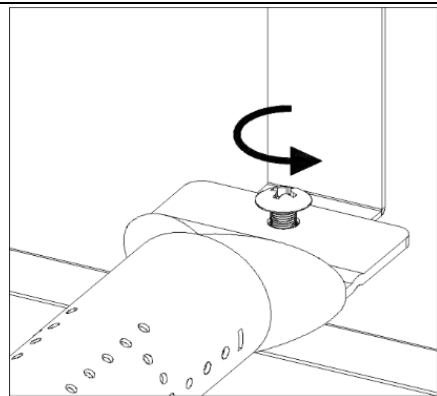
34



35



36



37

Opis piktogramów / Description of pictograms / Popis použitých piktogramů / Opis používaných piktogramov / Panaudotų piktogramų aprašymas / Lietoto piktogrammu apraksts / Az alkalmazott piktogramok magyarázata / Descrierea piktogramelor / Opis piktogramov / Opis piktograma/ Описание на пиктограмите/ Опис пиктограм / Beschreibung der Piktogramme / Description des pictogrammes



Nakaz: przeczytaj instrukcję obsługi / Mandatory: Read the instruction manual / Příklad: přečtěte návod k obsluze / Příklad: oboznámte sa s uživatelskou príručkou / Privaloma: perskaitykite aptarnavimo instrukciją / Norādījums: rūpīgi iepazīstieties ar lietotāja rokasgrāmatā sniegto informāciju / Utasítás: olvassa el az útmutatót / Obligatoriu: citiți manualul de utilizare / Ukaz: preberi navodila za uporabo / Nalog: pročitajte upute za uporabu / Заповедта: прочетете ръководството за употреба/ Заборона: прочитайте інструкцію з експлуатації / Gebot: die Bedienungsanleitung lesen / Obligatoire : lire le mode d'emploi



Rodziej gazu / Typ plynu / Druh plynu/ Dujų rūšys/ Gāzes veids/ Gáz típus/ Type de gaz/ Tipo de gas/ Tip de gaz/ Soort gas/ Gassorten / Vrsta plina / Vrsta plina / Вид газ / Тип газу



Ciśnienie wylotowe z reduktorem / Výstupný tlak s reduktorem/ Výstupný tlak s regulátorom/ Išvesties slėgis su reduktoriumi/ Izejas spiediens ar reduktoru/ Kimeneti nyomás reduktorról/ Pression de sortie avec réducteur/ Presión de salida/ Presiune la ieșire din reductor/ Uitgaande druk met regelaar/ Gasdruck am Austritt mit Gasdruckreduzierventil / Izhodni tlak z regulatorjem / Izlazni tlak s reduktorom / Изходно налягане с регулатор / Тиск на виході з регулятором



Zużycie gazu na godzinę / Spotřeba plynu za hodinu/ Spotřeba plynu za hodinu/ Dujų sunaudojimas per valandą/ Gāzes patēriņš stundā/ Gázfogyasztás óránként/ Consommation de gaz par heure/ Consumo de gas por hora/ Consum de gaz pe oră/ Gasverbruik per uur/ Gasverbrauch, pro Stunde / Poraba plina na uro / Potrošnja plina po satu / Консумация на газ на час / Споживання газу за годину

Spis treści

1. Zdjęcia i rysunki
2. Opis urządzenia
3. Przeznaczenie urządzenia
4. Ograniczenie użycia
5. Dane techniczne
6. Przygotowanie do pracy
7. Włączanie urządzenia
8. Użytkowanie urządzenia
9. Bieżące czynności obsługowe
10. Części zamienne i akcesoria
11. Samodzielne usuwanie usterek
12. Kompletacja urządzenia
13. Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się urządzeń elektrycznych i elektronicznych
14. Wykaz części do rysunku złożeniowego
15. Karta gwarancyjna

Deklaracja zgodności została dołączona do instrukcji jako oddzielny dokument. W przypadku braku deklaracji zgodności należy skontaktować się z producentem

Ogólne przepisy bezpieczeństwa zostały dołączone do instrukcji jako oddzielna broszura.

OSTRZEŻENIE. Przeczytać wszystkie ostrzeżenia oznaczone symbolem

Przeczytać instrukcję przed użyciem urządzenia.

Nieprzestrzeganie podanych niżej ostrzeżeń i wskazówek dotyczących bezpieczeństwa może być przyczyną porażenia prądem elektrycznym, pożaru lub poważnych obrażeń.

Zachować wszystkie ostrzeżenia i instrukcje do przyszłego użytku.

Uwaga Urządzenie przeznaczone wyłącznie do użytku zewnętrznego. Nigdy nie stosować w pomieszczeniach zamkniętych.

Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne.

Dostępne części mogą być bardzo gorące. Nie dopuszczać małych dzieci do urządzenia.

Po zapaleniu, nie należy przesuwania lub przenosić urządzenia podczas użytkowania. Po zapaleniu nie pozostawiać urządzenia bez nadzoru. Dla podniesienia bezpieczeństwa, mieć pod ręką środki gaśnicze.

Zarówno grill, jak i przygotowywane produkty mogą nagrzać się do wysokiej temperatury. Zachować ostrożność, stosować odpowiednie środki ochrony (np. rękawice, fartuch itp.)

Po zakończeniu użytkowania zamknąć dopływ gazu do butli z gazem. Przed przechowywaniem upewnić się, że wszystkie części urządzenia ostygły.

Podczas transportu, przesuwania, przestawiania urządzenia zachować najwyższą ostrożność. Przed przemieszczaniem grilla wyłączyć wszystkie palniki, zakręcić zawór butli gazowej i zaczekać do całkowitego wystudzenia wszystkich części grilla.

Wszelkie modyfikacje urządzenia są zabronione. Części zabezpieczone przez producenta nie mogą być modyfikowane przez użytkownika.

Metalowe kandy mogą być niebezpieczne.

Warunki przechowywania i konserwacji wyjaśnione są w punkcie 9 instrukcji.

Jeżeli poczujesz gaz:

- zamknij dopływ gazu
- wszystkie palniki ustaw w pozycji OFF
- otwórz pokrywę

Jeżeli zapach gazu pozostaje, skontaktuj się z serwisem.

2. Opis urządzenia

Rys. A: 1. Pokrywa górna, 2. Stolik z pojemnikiem na jedzenie, 3. Otwieracz, 4. Podstawa grilla z miejscem na butlę, 5. Kółka jezdne, 6. Termometr, 7. Stolik boczny z palnikiem, 8. Rękojeść pokrywy, 9. Pokrętła regulacyjne, 10. Drzwi.

3. Przeznaczenie urządzenia

Przed rozpoczęciem użytkowania należy zapoznać się z pełną instrukcją obsługi oraz przestrzegać zaleceń producenta dotyczących instalacji, konserwacji i eksploatacji urządzenia. Regularne czyszczenie i kontrola stanu technicznego grilla zapewnią jego długotrwałe i bezpieczne działanie produktu.

Grill gazowy to urządzenie przeznaczone do przygotowywania potraw na świeżym powietrzu. Umożliwia szybkie i wygodne grillowanie mięs, ryb, warzyw oraz innych produktów spożywczych. Dzięki regulacji temperatury zapewni równomierne pieczenie, co przekłada się na wysoką jakość przygotowywanych dań. Doskonale sprawdza się

podczas spotkań towarzyskich, pikników, imprez rodzinnych oraz w codziennym użytkowaniu na tarasie, balkonie czy w ogrodzie.

Urządzenie zostało zaprojektowane z myślą o bezpieczeństwie użytkownika. Stabilna konstrukcja, system kontroli płomienia oraz zabezpieczenia przeciwwypływowo gazu minimalizują ryzyko wypadków. Grill nie generuje otwartego ognia ani iskier, co zmniejsza zagrożenie poparzeniem. Dodatkowo, brak dymu typowego dla grilli węglowych sprawia, że korzystanie z grilla gazowego jest bardziej komfortowe i przyjazne dla otoczenia.

Dopuszcza się wykorzystanie urządzenia w pracach remontowo-budowlanych, warsztatach naprawczych, w pracach amatorskich przy równoczesnym przestrzeganiu warunków użytkowania i dopuszczalnych warunków pracy, zawartych w instrukcji obsługi.

4. Ograniczenia użycia

UWAGA Nie przechowywać ani nie używać benzyny, paliw mentolowych ani innych łatwopalnych oparów i płynów w pobliżu urządzenia (w odległości mniejszej niż 150 cm). Nigdy nie należy zapalać grilla gazowego benzyną lub innymi podobnymi płynami.

Nie umieszczać urządzenia pod jakimkolwiek łatwopalnym zadarszeniem.

Urządzenie może być użytkowane tylko zgodnie zamieszczonymi poniżej „Dopuszczalnymi warunkami pracy”.

Samowolne zmiany w budowie mechanicznej i elektrycznej, wszelkie modyfikacje, czynności obsługowe nieopisane w instrukcji obsługi będą traktowane jako bezprawne i powodują natychmiastową utratę praw gwarancyjnych, a deklaracja zgodności traci ważność.

Użytkowanie niezgodne z przeznaczeniem bądź niezgodnie z instrukcją obsługi spowoduje natychmiastową utratę praw gwarancyjnych.

Dopuszczalne warunki pracy
Tylko do użytku na zewnątrz.
Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
Zalecana butla gazowa LPG 11 kg.

5. Dane techniczne

Model	NG1000
Kategoria urządzenia	I _{3BP} (37)
Rodzaj gazu	G30
Całkowita moc palników [kW]	17
Spalanie [g/h]	1237
Dopuszczalne ciśnienie na reduktorze [mBar]	37
Zasilanie LED	4 x 1,5 V
Rozmiar całkowity rusztów [mm]	710 x 420

6. Przygotowanie do pracy

UWAGA Wszystkie czynności przygotowawcze przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania.

Montaż grilla przeprowadz w miejscu docelowym lub w jego pobliżu tak, aby zminimalizować konieczność przemieszczania grilla.

Przygotuj odpowiednią przestrzeń dla montażu urządzenia. Po otwarciu opakowania wyjmij wszystkie części grilla. Zwróć uwagę, czy w zestawie są wszystkie elementy montażowe (patrz rys. 2).

Do każdego grilla dołączona jest szczegółowa instrukcja montażu zawierająca konkretne procedury montażu dla każdego modelu. Postępuj zgodnie z rysunkami od 3 do 30, aby zapewnić prawidłowy i bezpieczny montaż grilla.

UWAGA Chociaż dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był jak najłatwiejszy, w przypadku prefabrykowanych elementów stalowych istnieje ryzyko skażenia się o rogi i krawędzie, jeśli podczas montażu nie zachowasz odpowiedniej ostrożności. Zachowaj ostrożność podczas montażu wszystkich elementów. Zdecydowanie zalecamy ochronę rąk za pomocą rękawic roboczych.

Niektóre czynności powinny być wykonywane przez dwie osoby.

Ustawienie grilla

Po zakończeniu montażu, grill ustawić w miejscu docelowym.

UWAGA Stosować tylko na zewnątrz pomieszczeń.

Grill należy ustawić na bezpiecznej, równej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów, takich jak drewniane ogrodzenia lub zwisające gałęzie drzew. Zdecydowanie zaleca się, aby minimalne odległości od materiałów palnych wynosiły: tył – 1500 mm, boki – 1500 mm, góra – 1500 mm (rys. 36).

Ustawić grill w miejscu osłoniętym od wiatru, tak, aby wiatr nie wiał przez tył grilla gazowego.

Butla gazowa

Do uruchomienia grill wymaga butli z gazem LPG. Zalecamy stosowanie butli o pojemności 11 kg. Reduktor ciśnienia powinien odpowiadać ciśnieniu i kategorii gazu urządzenia.

Informacje dotyczące zalecanych środków ostrożności:

Butla gazowa może być przechowywana i używana wyłącznie w pozycji pionowej. Nie przechowywać butli w pozycji leżącej, może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu, w wyniku którego może nastąpić bardzo niebezpieczny wyciek gazu.

UWAGA W razie wycieku gazu natychmiast zakręcić zawór butli. Umieścić butlę w przewiewnym miejscu na zewnątrz pomieszczeń.

Butla powinna być umieszczona w miejscu łatwo dostępnym, tak, aby w razie zagrożenia można było natychmiast zamknąć dopływ gazu. Każdorazowo przed przestawieniem butli zamknąć zawór gazowy. Nie przechowywać butli poniżej poziomu gruntu (np. w piwnicach) oraz w miejscach narażonych na zalanie wodą. Nigdy nie przechowywać butli w pomieszczeniach zamkniętych.

Należy używać wyłącznie butli gazowej o wysokości H nieprzekraczającej 620 mm i średnicy D pomiędzy 240 mm a 330 mm (rys. 35)

Reduktor gazowy

UWAGA Urządzenie to może być używane wyłącznie z atestowanym węzłem i reduktorem ciśnienia

Reduktor powinien być zgodny z normami EN 16436, EN 16129 i EN 16436 w aktualnej wersji oraz przepisami krajowymi. Do grilla N1000 należy stosować reduktory o ciśnieniu 37 mBar, przeznaczone do kategorii I_{3B/P} Propan/butan.

Przewód gazu płynnego

Urządzenie musi być wyposażone w atestowany przewód gazu płynnego zgodny z krajowymi standardami i normami. Parametry przewodu muszą być zgodne z zastosowaniem do kategorii I_{3B/P} Propan/butan oraz ciśnienia 37 mBar.

Przewód gazu płynnego łączący urządzenie z pojemnikiem gazu powinien mieć długość około 600 mm (max. 1500 mm).

Umieść przewód gazu płynnego z dala od gorących powierzchni, w tym dolnej części grilla. Upewnij się, że przewód gazu płynnego nie jest skręcony lub zagięty.

Sprawdź przewód gazu płynnego podczas wymiany butli gazowej lub raz na rok, w zależności która z tych czynności wystąpi wcześniej.

Jeśli przewód gazu płynnego jest popękany, przecięty, przetarty lub uszkodzony w jakikolwiek inny sposób, nie można wykorzystywać urządzenia.

Przewód gazu płynnego musi zostać wymieniony, jeśli jest zniszczony oraz gdy wymagają tego przepisy krajowe. W celu uzyskania części zamiennych skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem.

Zwężki Venturiego

Zwężki Venturiego w grillu gazowym znajdują się na początku palników, tuż przy dyszach doprowadzających gaz, są kluczowym elementem układu doprowadzającego gaz do palników. Ich zadaniem jest kontrolowanie przepływu gazu i mieszanie go z powietrzem w odpowiednich proporcjach, co zapewnia efektywne i bezpieczne spalanie.

Utrzymuj zwężki Venturiego w czystości. Blokada spowodowane przez kurz, owady, pająki itp. mogą powodować przerywanie płomienia.

UWAGA Jeżeli pojawi się przerywanie płomienia natychmiast odłącz dopływ gazu.

Sprawdź zwężki Venturiego za każdym razem, gdy:

- wyczuwasz ulatniający się gaz
- grill nie nagrzewa się do właściwej temperatury
- grill nierówno grzeje
- z palników wydobywa się trzaskanie.

Czyszczenie zwęzek Venturiego

UWAGA Przed czyszczeniem zwęzek zawsze zamknij zawór gazowy na butli.

1. Otwórz pokrywę grilla
2. Zdejmij ruszt, aby uzyskać dostęp do palników
3. Zdejmij osłony palników
4. Odkręć palniki (rys. 37)
5. Ostrożnie unieś palnik i zdejmij palniki z trzpienia
6. Wyczyść rurkę palnika wewnątrz za pomocą specjalnej, wąskiej szczotki (nie jest dołączona do kompletacji). Usuń dokładnie wszelkie zanieczyszczenia z zewnętrznej strony. Wyczyść w ten sposób wszystkie rurki palników. Zwróć szczególną uwagę, na dokładne wyczyszczenie wąskich części rurek (zwężki Venturiego).

7. Ostrożnie załóż rurkę na trzpień, dokręć.

8. Załóż osłony palników i ruszt.

OSTRZEŻENIE: Położenie rurki palnika względem otworu ma kluczowe znaczenie dla bezpiecznej pracy. Przed użyciem grilla gazowego sprawdź, czy otwór znajduje się wewnątrz rurki palnika. Jeśli rurka palnika nie pasuje do otworu zaworu, zapalenie palnika może spowodować wybuch i/lub pożar.

UWAGA Jeżeli po wyczyszczeniu wszystkich rurek grill nie działa prawidłowo, przekaż urządzenie do serwisu.

Wymiana i podłączanie butli gazowej

Urządzenie to można wykorzystywać z butlami metalowymi lub kompozytowymi wypełnionymi gazem propan-butan lub propan. W tym urządzeniu dołączony jest reduktor nakręcany o ciśnieniu roboczym 37 mBar.

UWAGA NIGDY nie wykorzystuj niestabilizowanego dopływu gazu bez reduktora lub reduktora do innego ciśnienia gazu.

Podłączanie butli

UWAGA Stosuj tylko reduktory o parametrach zgodnych z kategorią i ciśnieniem, podanych w instrukcji obsługi.

Niektóre zwężki posiadają pokrętkę służącą do dokręcania ręcznego, w innych zaś do tego celu trzeba wykorzystać klucz.

1. Sprawdź, czy zawór butli jest zakręcony. Dokręć do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Usuń nakładkę ochronną z zaworu butli (nie wyrzucaj jej, zachowaj)
3. Dopasuj nakrętkę łączącą do cylindra przy pomocy właściwego klucza lub łączącego pokrętła. Mocno dokręć (gwint lewy). Wykorzystując klucz, nie dopuść do przekręcenia, gdyż może to spowodować uszkodzenie uszczelki.
4. Gdy wymagane jest włączenie dopływu gazu, przekręć zawór butli w kierunku przeciwnym do ruchów wskazówek zegara.

Odłączanie butli

1. Sprawdź, czy zawór butli jest zakręcony. Dokręć do oporu zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
 2. Przy pomocy klucza odkręć nakrętkę reduktora (gwint lewy). Zdejmij reduktor, sprawdź stan uszczelki.
 3. Nałóż zaślepkę na wylot gazu z butli.
- Nie używaną butlę przechowuj na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu.

Sprawdzanie szczelności (rys. 32)

Sprawdź szczelność wszystkich połączeń przed uruchomieniem urządzenia.

Wszystkie połączenia fabryczne zostały dokładnie sprawdzone pod względem szczelności, a palniki przetestowane pod względem właściwego płomienia. Niemniej jednak transport i przenoszenie mogą spowodować poluzowanie się osprzętu.

UWAGA Środki ostrożności podczas sprawdzania szczelności:

- sprawdź cały osprzęt pod względem szczelności przed włączeniem grilla gazowego.
- sprawdzaj zawór butli pod względem szczelności po każdej wymianie butli.
- sprawdzaj urządzenie pod względem szczelności po każdym odłączeniu i podłączeniu butli.
- nigdy nie sprawdzaj urządzenia pod względem szczelności przy pomocy palącej się zapalniczki lub otwartego ognia.
- sprawdzaj urządzenie pod względem szczelności na wolnym powietrzu.

Procedura sprawdzania szczelności

1. Podłącz przewód gazu płynnego i reduktor do pełnej butli gazowej.
2. Sprawdź, czy wszystkie gałki regulacyjne znajdują się w pozycji „OFF”.
3. Przygotuj roztwór mydła i wody lub detergentu w płynie w proporcji 1:1 lub zastosuj specjalistyczne preparaty do sprawdzania szczelności.
4. Całkowicie otwórz zawór butli.
5. Rozprowadź roztwór mydła lub preparat do sprawdzania szczelności na wszystkich połączeniach.
6. W przypadku nieszczelności widać będzie pęcherzyki unoszące się na obszarze takiej nieszczelności.
7. W przypadku wykrycia nieszczelności, zamknij butlę gazową zaworem odcinającym, zaciśnij złączkę i ponownie sprawdź.
8. Jeśli nadal pojawia się nieszczelność, skontaktuj się ze sprzedawcą grilla.

UWAGA Nie uruchamiaj urządzenia w przypadku wykrycia nieszczelności.

Wstaw butlę gazową w dedykowane miejsce (patrz rys. 29).

Montaż baterii do podświetlenia gałek



Stosowanie podświetlenia gałek nie zmienia funkcjonalności urządzenia – włącznik piezo jest niezależny od baterii. Brak baterii 1,5 V w zestawie.

W celu podniesienia komfortu użytkowania, urządzenie wyposażone jest w podświetlane gałki. Aby wykorzystać tę funkcję, należy w komorze baterii umieścić 4 baterie 1,5 V (zwrócić uwagę na polaryzację), następnie podłączyć komorę baterii do przewodu (rys. 23). Dzięki magnesowi na ścianie komory baterii możliwe jest umieszczenie komory w wygodnym miejscu wewnątrz podstawy grilla. Włączanie gałek realizowane jest za pomocą przycisku po prawej stronie korpusu grilla, pod stolikiem bocznego palnika (rys. 24). Diody będą świecić na niebiesko. Po przekręceniu gałki diody zmieniają kolor na czerwony.

7. Włączanie urządzenia



Przed uruchomieniem urządzenia bezwzględnie wykonać czynności opisane w rozdziale „Przygotowanie do pracy”.

Zanim rozpoczniesz użytkowanie, upewnij się, że poniższe czynności zostały wykonane:

1. Urządzenie musi być zmontowane zgodnie z instrukcją.
2. Sprawdź, czy butla gazowa jest pełna i właściwie podłączona do reduktora.
3. Sprawdź, czy system zasilania gazu jest szczelny. Więcej w sekcji „Sprawdzanie szczelności”.
4. Sprawdź, czy zwężki Venturiego zostały właściwie umieszczone na otworach zaworów gazowych.
5. Sprawdź, czy przewody zapłonu głównego palnika i bocznego palnika są podłączone.
6. **OSTRZEŻENIE:** Zawsze otwieraj pokrywę przed zapaleniem.
7. Ustaw pokrętkę regulacyjną na pozycję „OFF” i włącz zasilanie gazu.



Podczas zapalania palnika pokrywa musi być otwarta!



Podczas zapalania grilla gazowego nie należy stać twarzą bezpośrednio nad nim.

Zapłon za pomocą reduktora gazu pilotowego (schemat rys. 36):

Gdy wszystkie pokrętki palników w grillu gazowym są w pozycji „OFF”, należy ustawić zawór butli gazowej w pozycji otwarte. Aby wytworzyć iskrę, należy wcisnąć pokrętkę regulacyjną (A) i przytrzymać ją w tej pozycji przez 3-5 sekund, aby umożliwić przepływ gazu, a następnie obrócić ją w lewo do pozycji „MAX” (B). Spowoduje to iskrzenie w rurce zapłonowej palnika. Usłyszysz „trzask” z zapalnika i zobaczysz pomarańczowy płomień o wysokości 7 – 10 cm wychodzący z rurki zapłonowej palnika po lewej stronie palnika (D). Po usłyszeniu „trzasku” należy przytrzymać pokrętkę regulacyjną palnika przez dwie sekundy, co pozwoli na całkowity przepływ gazu przez rurkę palnika (E) i zapewni zapłon.

Gdy palnik jest zapalony, sąsiednie palniki zapalą się, gdy ich reduktory zostaną ustawione w pozycji „MAX”.

Aby uzyskać minimalne ustawienie, należy obrócić pokrętkę regulacji gazu całkowicie w lewo.



W przypadku trudności z zapaleniem grilla gazowego zgodnie z powyższymi instrukcjami, skontaktuj się ze sprzedawcą lub producentem w celu uzyskania porady.

8. Użytkowanie urządzenia



Podczas użytkowania urządzenie należy trzymać z dala od materiałów łatwopalnych

Wypalanie.

Przed rozpoczęciem grillowania po raz pierwszy, w następujący sposób dokonaj wypalania grilla, aby pozbyć się wszelkich zapachów lub zanieczyszczeń:

1. Podnieś pokrywę grilla. Zapal wszystkie palniki, po czym zamknij pokrywę i pozostaw grill na około 20 minut przy pokrętkach ustawionych na pozycję „MAX”.
2. Wciśnij i przekręć pokrętkę na pozycję „Off”, podnieś pokrywę i poczekaj, aż urządzenie ostygnie. Urządzenie jest gotowe do użytku.

Nagrzewanie.

Dostosuj temperaturę w zależności od rodzaju przygotowywanych potraw. Przetrzyj ruszt drucianą szczotką do grilli i nasmaruj lub spryskaj olejem roślinnym lub oliwą z oliwek. Dzięki temu potrawy nie będą przyklejały się do powierzchni.



Przed przystąpieniem do grillowania przez dziesięć minut nagrzej grill przy zamkniętej pokrywie.

Położenie pokrywy.

Położenie pokrywy podczas grillowania zależy od osobistych preferencji użytkowników, jednak przygotowywanie potraw przebiega szybciej, przy mniejszym zużyciu gazu i większej kontroli nad temperaturą, kiedy

pokrywa jest zamknięta. Ponadto, dzięki opuszczonej pokrywie mięso przygotowywane bezpośrednio na ruszcie nabiera mocniejszego smaku grillowanych potraw. Zamknięcie pokrywy jest również niezbędne podczas grillowania z zamkniętym obiegiem gorącego powietrza.

Temperatury grillowania

Przy ustawieniu pokrętki na pozycji Max ruszt będzie miał temperaturę około 320 - 340°C. Takie ustawienie pokrętki przeznaczone jest do szybkiego podgrzewania i wypalania pozostałości przygotowywanych potraw z rusztu po grillowaniu. Jest ono również idealne do szybkiego obsmażenia steków przed zmniejszeniem temperatury. Sporadycznie z takiego ustawienia korzysta się podczas dłuższego grillowania.

Przy ustawieniu pokrętki na pozycji pośredniej temperatura wewnątrz grilla będzie wynosiła około 230°C (przy opuszczonej pokrywie). Takie ustawienie przeznaczone jest głównie do grillowania kurczaków, hamburgerów, warzyw, a także do pieczenia i zapiekania.

Przy ustawieniu pokrętki na pozycji MIN temperatura wewnątrz grilla będzie wynosiła około 155-175°C. Takie ustawienie pokrętki przeznaczone jest do wędzenia i przygotowywania dużych kawałków mięsa, czy delikatnych ryb.



Temperatury podano w przybliżeniu. Rzeczywiste temperatury uzależnione są od temperatury na zewnątrz i siły wiatru.

Wskazówki dotyczące oszczędzania energii:

- a) Skróć czas otwierania pokrywy.
- b) Wylącz grill zaraz po zakończeniu gotowania.
- c) Rozgrzewaj grill gazowy tylko przez 10–15 minut. (z wyjątkiem pierwszego użycia – patrz podpunkt wypalanie)
- d) Nie rozgrzewaj dłużej niż zalecane.
- e) Nie używaj wyższych ustawień niż to konieczne.

Palnik boczny

Aby uzyskać maksymalną wydajność przy minimalnym zużyciu gazu, warto pamiętać o następujących kwestiach:

- Po zapaleniu palnika należy wyregulować płomień zgodnie z potrzebami, od pozycji „maksymalnej” do „minimalnej”.
- Używaj odpowiedniej wielkości patelni (tylko z płaskim dnem)
- Gdy zawartość naczynia zacznie wrzeć, należy obrócić pokrętkę do pozycji „mały płomień”.
- Zawsze przykrywaj patelnię pokrywką.
- Zalecane patelnie o średnicy 20–24 cm.

Techniki grillowania.

Grillowanie bezpośrednie polega na przygotowywaniu potraw na ruszcie bezpośrednio nad płomieniem. Grillowanie bezpośrednie jest najczęściej stosowaną metodą przygotowywania takich potraw jak steki, ryby, hamburgery, kebab i warzywa.

Informacje dotyczące grillowania bezpośredniego:

1. Potrawy, które mają być grillowane należy przygotować wcześniej. Pozwoli to na uniknięcie niepotrzebnych opóźnień i skróci czas oczekiwania na potrawy. Mięso należy zamarynować i przyprawić przed umieszczeniem go na ruszcie.
2. Dla uzyskania najlepszych efektów, mięso, które kładziesz na ruszcie powinno mieć temperaturę pokojową. Usuń z mięsa zbędny tłuszcz w celu zminimalizowania nadmiernych wywołanych skapującym tłuszczem.
3. Przy zamkniętej pokrywie rozgrzej grill do wymaganej temperatury.
4. Nasmaruj ruszt olejem roślinnym dzięki czemu smażone potrawy nie będą przywierały do powierzchni.
5. Nie sól mięsa podczas grillowania. Będzie ono bardziej soczyste, kiedy zostanie posolone po ugrillowaniu.
6. Aby steki nie „wysychały”, używaj szczyptki na rozgrzany grillowanie od pozycji pośredniej w celu szybkiego obsmażenia mięsa i zatrzymania soków w środku. Zmniejsz temperaturę, aby przedłużyć czas smażenia podczas grillowania grubszych kawałków mięsa.
7. Naucz się rozpoznawać, kiedy mięso jest już ugrillowane w oparciu o czas smażenia i poprzez dotyk. W miarę grillowania mięso staje się coraz bardziej twarde. Jeżeli jest miękkie, oznacza to, że jest lekko niedopieczone. Jeżeli jest twarde, oznacza to, że jest dobrze wypieczone.

Grillowanie pośrednie to technika, która polega na przygotowywaniu potraw nie bezpośrednio nad źródłem ciepła, lecz obok niego. Jest idealna do większych kawałków mięsa, drobiu, ryb czy warzyw, które wymagają dłuższego czasu pieczenia bez ryzyka przypalenia.

W grillowaniu pośrednim źródło ciepła znajduje się po bokach rusztu, a jedzenie umieszczane jest pośrodku, nad obszarem bez ognia. Pokrywa grilla pozostaje zamknięta, co pozwala na cyrkulację gorącego powietrza – działa to podobnie jak piekarnik konwekcyjny.

Grillowanie pośrednie zalemy do pieczenia całych kurczaków, żeber, karkówek, przyrządzania pieczeni, ryb w całości, grillowania warzyw wymagających dłuższej obróbki (np. papryki, bakłażany)

Rozpal grill – w przypadku grilla węglowego, rozłóż żar po bokach; w gazowym – włącz tylko boczne palniki.

1. Przy zamkniętej pokrywie rozgrzej grill do wymaganej temperatury.

2. Nasmaruj ruszt olejem roślinnym dzięki czemu smażone potrawy nie będą przywierają do powierzchni.
3. Umieść potrawę – na środku rusztu, z dala od bezpośredniego źródła ciepła.
4. Zamknij pokrywę – utrzymuj stałą temperaturę (ok. 160–200°C). Kontroluj czas i temperaturę – używaj termometru do mięsa, by uniknąć niedopieczenia. Dodaj aromat – możesz użyć tacki z wodą, winem lub ziołami, by zwiększyć wilgotność i smak.
5. Naucz się rozpoznawać, kiedy mięso jest już ugrillowane w oparciu o czas smażenia i poprzez dotyk. W miarę grillowania mięso staje się coraz bardziej twarde. Jeżeli jest miękkie, oznacza to, że jest lekko niedopieczone. Jeżeli jest twarde, oznacza to, że jest dobrze wypieczone.

9. Bieżące czynności obsługowe

UWAGA Wszystkie czynności obsługowe przeprowadzać przy urządzeniu odłączonym od źródła zasilania.

Przechowywanie

Kiedy przechowujesz grill, zawsze odłącz butlę i zabezpiecz urządzenie. Przechowuj butlę na zewnątrz w dobrze wentylowanym miejscu. Wyjmij baterie zasilające oświetlenie LED – nie przechowuj grilla z zamontowanymi bateriami, istnieje ryzyko wylania się elektrolity z baterii.

Stosowanie pokrowca

Grill jako urządzenie do użytku zewnętrznego, narażony jest na działanie warunków atmosferycznych, w związku z tym do zestawu dołączony jest pokrowiec, który chroni grill przed opadami atmosferycznymi. Zalecamy każdorazowo po zakończeniu użytkowania przechowywać grill pod pokrowcem.

UWAGA Przed założeniem pokrowca poczekać do całkowitego wystudzenia wszystkich części grilla.

Konserwacja

Konserwację grilla gazowego zaleca się przeprowadzać co 90 dni, ale absolutnie konieczne jest przeprowadzanie konserwacji co najmniej raz w roku. Dzięki temu przedłużysz żywotność grilla gazowego. Grill gazowy jest łatwy do czyszczenia przy minimalnym wysiłku. Wystarczy postępować zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby ułatwić czyszczenie.

Czyszczenie rusztów do gotowania

Zalecamy mycie rusztów do gotowania w roztworze łagodnego mydła i ciepłej wody. Do czyszczenia rusztów do gotowania można użyć ściereczki lub miękkiej szczotki.

Czyszczenie dyfuzorów ciepła

Okresowo należy myć dyfuzory ciepła w roztworze mydła i ciepłej wody. Do usuwania upieczonych przypalonych pozostałości po gotowaniu należy używać miękkiej szczotki. Przed ponownym zamontowaniem dyfuzory ciepła powinny być suche.

Czyszczenie tacki na tłuszcz

Tacę na tłuszcz należy okresowo opróżniać i wycierać, a następnie myć w roztworze łagodnego detergentu i ciepłej wody. Na dnie tacki na tłuszcz można umieścić niewielką ilość piasku lub żwiru dla kotów, aby wchłonął tłuszcz. Należy często sprawdzać tacę na tłuszcz, nie dopuszczając do gromadzenia się nadmiaru tłuszczu i jego przelewania się z tacki.

Coroczne czyszczenie wnętrza grilla

Wypalanie grilla po każdym użyciu sprawi, że będzie on gotowy do następnego użycia. Jednak raz w roku należy dokładnie wyczyścić cały grill, aby utrzymać go w doskonałym stanie technicznym. Wykonaj następujące czynności.

1. Obróć wszystkie zawory palników do pozycji całkowitego wyłączenia.
2. Ustaw zawór butli LPG w pozycji całkowicie zamkniętej.
3. Odłącz wąż gazu LPG i zespół reduktora od grilla gazowego. Sprawdź, czy nie ma uszkodzeń i w razie potrzeby wymień części na części zamienne producenta, których numery znajdują się na liście części.
4. Wyjmij i wyczyść rozpraszacze ciepła, ruszty do gotowania i palniki grilla.
5. Zakryj otwory zaworów gazowych folią aluminiową.
6. Wyszczotkuj wnętrze i spód grilla nylonową szczotką, a następnie umyj go łagodnym mydłem i ciepłą wodą. Dokładnie spłucz i pozostaw do wyschnięcia.
7. Zdejmij folię aluminiową, a następnie ponownie zamontuj rozpraszacze ciepła i ruszty do gotowania.
8. Podłącz ponownie źródło gazu i sprawdź, czy płomień palnika działa prawidłowo.

Czyszczenie powierzchni zewnętrznej

Zalecamy mycie grilla przy użyciu łagodnego mydła i ciepłej wody. Do tego celu można użyć ściereczki lub gąbki. Nie należy używać środków ściernych ani szczotek, które mogą uszkodzić powierzchnię podczas czyszczenia.

Czyszczenie rur palnika i otworów palnika

UWAGA Aby zmniejszyć ryzyko wystąpienia zjawiska „FLASH-BACK”, czyli cofania się płomienia do wnętrza palnika lub przewodu gazowego należy co najmniej raz w miesiącu pod koniec lata lub na początku jesieni lub gdy grill nie był używany przez dłuższy czas, oczyścić zwężki Venturiego zgodnie z procedurą z punktu 6 – czyszczenie zwęzek Venturiego.

Transport

W przypadku konieczności transportu (np. do serwisu w razie wystąpienia usterki wymagającej naprawy) transportować grill na palecie, zabezpieczony przed wpływem warunków atmosferycznych, dobrze zamocowany do palety.

10. Części zamiennne i akcesoria

W celu zakupu części zamiennych i akcesoriów należy skontaktować się z Serwisem Dedra Exim. Dane kontaktowe znajdują się na 1. stronie instrukcji.

Przy zamawianiu części zamiennych prosimy podać numer partii umieszczony na tabliczce znamionowej oraz numer części z rysunku złożeniowego.

W okresie gwarancyjnym naprawy dokonywane są na zasadach podanych w karcie gwarancyjnej. Reklamowany produkt prosimy przekazać do naprawy w miejscu zakupu (sprzedawca zobowiązany jest przyjąć reklamowany produkt), przesłać do serwisu centralnego Dedra Exim lub przesłać do serwisu najbliższego względem miejsca zamieszkania (lista serwisów na stronie www.dedra.pl). Prosimy uprzejmie dołączyć wypełnioną kartę gwarancyjną. Po okresie gwarancyjnym naprawy wykonuje serwis centralny. Uszkodzony produkt należy przesłać do serwisu (koszty wysyłki pokrywa użytkownik).

11. Samodzielne usuwanie usterek

UWAGA Przed przystąpieniem do samodzielnego usuwania usterek odłączyć urządzenie od zasilania.

Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Palniki nie zapalają się podczas korzystania z układu zapłonowego	Butla z gazem jest pusta	Wymień na pełną butlę
	Uszkodzony reduktor	Wymień reduktor na nowy
Niski płomień lub cofnięcie płomienia (pożar w rurze palnika – może być słyszalny syczący lub ryczący dźwięk)	Przeszkody w palnikach	Wyczyść palniki i zwężki Venturiego
	Przeszkody w dyszach gazowych lub wężu	Wyczyść dysze i wąż gazowy
	Przekładki w palnikach	Wyczyść palniki i zwężki Venturiego
	Przekładki w dyszach gazowych lub wężu	Wyczyść dysze i wąż
	Wietrzne warunki	Użyj grilla w bardziej osłoniętym miejscu
Trudności z obracaniem pokrętki zaworu gazowego	Zablokowany zawór gazu	Przełącz urządzenie do naprawy

UWAGA Jeśli powyższe informacje nie pomogą rozwiązać problemu, prosimy o kontakt z serwisem.

12. Kompletacja urządzenia

1. Grill gazowy – szt. 2. Zestaw montażowy (rys 2) – 1 kpl.

13. Informacja dla użytkowników o pozbywaniu się zużytych urządzeń (dotyczy gospodarstw domowych)

Użytkownik urządzenia zgodnie z przepisami o ochronie środowiska zobowiązany jest do prowadzenia prawidłowej gospodarki odpadami zgodnie z przepisami krajowymi.

Nie wolno wyrzucać zużytego bądź niesprawnego urządzenia razem z odpadami domowymi. Urządzenie oraz jego osprzęt składają się z różnych rodzajów materiałów, jak np. metal i tworzywa sztuczne. Prawidłowe postępowanie w razie konieczności utylizacji, powtórnego użycia lub odzysku części urządzenia polega na przekazaniu urządzenia do wyspecjalizowanego punktu zbiórki, gdzie będzie przyjęte bezpłatnie. Informacji o lokalizacji miejsc zbiórki zużytego sprzętu udzielają władze lokalne np. na swoich stronach internetowych.

Nie wyrzucać do pojemników na odpady komunalne benzyny, oleju, zużytego oleju, mieszanin oleju i benzyny oraz przedmiotów zanieczyszczonych olejem, np. ściereczek. Składować zużyty olej lub przedmioty nim zanieczyszczone zgodnie z lokalnymi wytycznymi i przekazać je do punktu odpowiedzialnego za recykling. Zużyte opakowanie przekazać do recyklingu.

Prawidłowa utylizacja urządzenia umożliwia zachowanie cennych zasobów i uniknięcie negatywnego wpływu na zdrowie i środowisko, wynikające z możliwości obecności w sprzęcie niebezpiecznych: substancji, mieszanin oraz części składowych.

Nieprawidłowa utylizacja odpadów zagrożona jest karami przewidzianymi w odpowiednich przepisach lokalnych.

 Zgodnie z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2023/1542 w sprawie baterii i akumulatorów oraz zużytych baterii i akumulatorów uszkodzone lub zużyte akumulatory/baterie należy zbierać osobno i doprowadzić do ponownego przetworzenia zgodnie z zasadami ochrony środowiska.

15. Wykaz części do rysunku złożeniowego

LP	Nazwa części	LP	Nazwa części
1	Pokrywa główna	27	Kółko skrętne z blokadą
2	Wskaźnik temperatury	28	Uchwyt na butlę z gazem
3	Śruba pokrywy głównej	29	Ruszt do gotowania z bocznym palnikiem
4	Gniazdo uchwytu pokrywy głównej	30	Palnik boczny
5	Główny uchwyt pokrywy	31	Boczna pokrywa palnika
6	Ruszt do podgrzewania	32	Stolik boczny, prawy
7	Ruszt kuchenny 418 x 235	33	Wspornik trójkątny
8	Oslona palnika	34	Panel przedni stolika bocznego, prawy
9	Palnik główny	35	Złącze światła palnika bocznego
10	Komora spalania	36	Podstawa pokrętła sterującego
11	Wspornik stolika bocznego A	37	Panel świetlny LED
12	Przycisk światła LED	38	Pokrętło regulacyjne
13	Wspornik stolika bocznego B	39	Przewód zapalnika palnika bocznego
14	Zawór gazowy palnika bocznego	40	Wspornik tacki na tłuszcz
15	Wspornik reduktora gazu	41	Panel boczny, prawy
16	Łącznik światła na panelu głównym	42	Magnes na drzwi
17	Tacka na tłuszcz	43	Wspornik trójkątny korpusu
18	Reduktor gazu (brak w zestawie)	44	Komora baterii
19	Wspornik pojemnika na tłuszcz	45	Panel przedni stolika bocznego, lewy
20	Pojemnik na tłuszcz	46	Stolik boczny, lewy
21	Belka przednia	47	Otwieracz
22	Ścianka tylna	48	Pojemnik na żywność
23	Drzwi	49	Elementy montażowe
24	Rękojeść drzwi	50	Panel boczny, lewy
25	Element montażowy	51	Dolny panel
26	Kółko skrętne bez blokady	52	Przeszklenie

Karta gwarancyjna

na

.....
(nazwa produktu)

Nr katalogowy: nr partii:
(zwane dalej Produktem)

Data zakupu Produktu:

Pieczęć sprzedawcy

Data i podpis sprzedawcy:

Oświadczenie Użytkownika:

Potwierdzam, że zostałem poinformowany o warunkach gwarancji oraz skutkach nieprzestrzegania wytycznych zawartych w Instrukcji obsługi i karcie gwarancyjnej. Warunki niniejszej gwarancji są mi znane, co potwierdzam własnoręcznym podpisem:

.....
Data i miejsce

.....
Podpis Użytkownika

I. Odpowiedzialność za Produkt

1. Gwarant – Dedra Exim Sp. z o.o. z siedzibą w Pruszkowie, adres: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, NIP 527-020-49-33, kapitał zakładowy: 100 980.00 zł.

2. Na warunkach określonych w niniejszej karcie gwarancyjnej Gwarant udziela gwarancji na Produkt, pochodzący z dystrybucji Gwaranta.

3. Odpowiedzialność z tytułu gwarancji obejmuje tylko wady powstałe z przyczyn tkwiących w Produkcie w momencie jego wydania Użytkownikowi.

4. Z tytułu gwarancji Użytkownik, uzyskuje prawo do bezpłatnej naprawy Produktu, o ile wada ujawniła się w okresie gwarancji. Sposób naprawy Produktu (metoda wykonania naprawy) zależy od decyzji Gwaranta. W przypadku stwierdzenia przez Gwaranta braku możliwości naprawy Gwarant zastrzega sobie prawo wymiany wadliwego elementu albo całego Produktu na wolny od wad, obniżenia ceny Produktu lub odstąpienia od umowy.

5. W stosunku do Użytkownika, który nie jest konsumentem w rozumieniu ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, odpowiedzialność odszkodowawcza Gwaranta za szkody wynikające z niniejszej gwarancji i/lub w związku z jej zawarciem i wykonywaniem, bez względu na tytuł prawny, jest ograniczona maksymalnie do wysokości wartości wadliwego Produktu.

II. Okres gwarancji

Elementy Produktu	Czas trwania ochrony gwarancyjnej
NG1000	24 miesiące, licząc od daty zakupu Produktu uwidocznionej w niniejszej karcie gwarancyjnej
-	Nie objęte gwarancją

III. Warunki skorzystania z gwarancji

1. Przedstawienie przez Użytkownika wypełnionej karty gwarancyjnej Produktu oraz uprawdopodobnienie przez Użytkownika okoliczności zakupu Produktu, np. poprzez przedstawienie paragonu, faktury, itd. W celu sprawnego przeprowadzenia reklamacji zaleca się aby Użytkownik przekazał wraz z Produktem do reklamacji wszystkie elementy określone w „Kompletacji urządzenia” zawartej w Instrukcji obsługi.

2. Stosowanie się przez Użytkownika do zaleceń zawartych w Instrukcji obsługi i karcie gwarancyjnej.

3. Gwarancja obejmuje tylko obszar Rzeczypospolitej Polskiej i UE.

4. Gwarancja nie obejmuje wad Produktu powstałych w szczególności na skutek:

a. Nieprzestrzegania przez Użytkownika warunków określonych w Instrukcji obsługi, w szczególności w zakresie prawidłowej eksploatacji, konserwacji i czyszczenia;

b. Zastosowania przez Użytkownika środków czyszczących lub konserwujących niezgodnych z Instrukcją obsługi;

c. Nieodpowiedniego przechowywania i transportu Produktu przez Użytkownika;

d. Samowolnych zmian i/lub przeróbek Produktu przez Użytkownika, które nie były uzgadniane z Gwarantem;

e. Zastosowania przez Użytkownika w Produkcie materiałów eksploatacyjnych niezgodnych z Instrukcją obsługi.

5. Użytkownik, który nie jest konsumentem w rozumieniu ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny, traci gwarancję na Produkt, w którym:

- numery seryjne, oznaczenia dat i tabliczki znamionowe zostały usunięte, zmienione lub uszkodzone przez Użytkownika;

- plomby zostały uszkodzone przez Użytkownika lub noszą ślady manipulacji Użytkownika.

6. Uwaga! Czynności związane z codzienną obsługą Produktu, wynikające m.in. z Instrukcji obsługi Użytkownik wykonuje we własnym zakresie i na swój koszt.

IV. Procedura reklamacyjna

1. W przypadku stwierdzenia nieprawidłowej pracy Produktu, przed dokonaniem zgłoszenia reklamacyjnego należy upewnić się czy wszystkie czynności określone w szczególności w Instrukcji obsługi zostały wykonane w sposób prawidłowy.

2. Zgłoszenie reklamacji zaleca się dokonać niezwłocznie, najlepiej w terminie 7 dni od daty zauważenia wady Produktu. Użytkownik, który nie jest konsumentem w rozumieniu ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny traci uprawnienia wynikające z niniejszej gwarancji w przypadku niezgłoszenia reklamacji w terminie 7 dni.

3. Zgłoszenie reklamacji można dokonać m.in. w punkcie zakupu Produktu, w serwisie gwarancyjnym lub pisemnie na adres: Dedra Exim Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.

4. Użytkownik może złożyć reklamację przy wykorzystaniu formularza dostępnego na stronie internetowej www.dedra.pl. („Formularz zgłoszenia reklamacji z tytułu gwarancji”).

5. Adresy serwisów gwarancyjnych dla poszczególnych krajów dostępne są na stronie www.dedra.pl. W przypadku braku serwisu gwarancyjnego dla danego kraju zgłoszenia reklamacyjne z tytułu gwarancji zaleca się kierować na adres: Dedra Exim Sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Polska).

6. Mając na uwadze bezpieczeństwo Użytkownika zakazuje się korzystania z wadliwego Produktu.

7. Uwaga! Korzystanie z wadliwego Produktu jest niebezpieczne dla zdrowia i życia Użytkownika.

8. Wykonanie obowiązków wynikających z gwarancji nastąpi w terminie 14 dni roboczych, licząc od dnia dostarczenia reklamowanego Produktu przez Użytkownika.

9. Przed dostarczeniem wadliwego Produktu do reklamacji zaleca się jego oczyszczenie. Reklamowany Produkt zaleca się dokładnie zabezpieczyć przed uszkodzeniami w transporcie (zaleca się dostarczyć reklamowany Produkt w oryginalnym opakowaniu).

10. Okres gwarancji ulega przedłużeniu o czas, w ciągu którego wskutek wady Produktu objętego gwarancją Użytkownik nie mógł z niego korzystać.

Gwarancja nie wyłącza, nie ogranicza, ani nie zawiesza uprawnień Użytkownika wynikających z przepisów o rękojmi za wady rzeczy sprzedanej.

Zgodnie z art. 13 ust. 1 i ust. 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (dalej: „RODO”) informujemy

1. Administratorem Twoich danych osobowych podanych w formularzu jest DEDRA-EXIM sp. z o.o. z siedzibą w Pruszkowie, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (dalej: „Administrator”).
2. Twoje dane będą przetwarzane wyłącznie w celu przeprowadzenia procedury gwarancyjnej urządzenia zgodnie art. 6 ust. 1 lit. b ogólnego rozporządzenie o ochronie danych (dalej: „RODO”) Podanie danych jest dobrowolne, ale konieczne do przeprowadzenia procedury gwarancyjnej.
3. Twoje dane będą przetwarzane przez okres rozpatrywania przeprowadzenia procedury gwarancyjnej oraz w celach archiwizacyjnych w razie konieczności obrony przed ewentualnymi roszczeniami wobec Administratora nie dłużej niż do momentu ich przedawnienia.
4. Twoje dane mogą być ujawniane wyłącznie podmiotom przetwarzającym dane na rzecz administratora na podstawie pisemnej umowy powierzenia przetwarzania danych osobowych świadczącym m.in. usługi serwisu technicznego, hostingu lub obsługi strony internetowej, obsługi IT, firmie kurierskiej. Dostawcy Administratora zobowiązani są do zapewnienia zabezpieczenia danych i spełnienia wymogów obowiązującego prawa związanego z ochroną danych osobowych i nie mogą wykorzystywać powierzonych danych osobowych do innych celów niż te, które są określone w umowie z Administratorem.
5. Twoje dane nie będą przetwarzane w sposób zautomatyzowany w tym również w formie profilowania oraz nie będą przekazywane do państwa trzeciego/organizacji międzynarodowej.
6. Posiadasz prawo dostępu do treści swoich danych oraz prawo ich sprostowania, usunięcia, ograniczenia przetwarzania, prawo do przenoszenia danych, prawo wniesienia sprzeciwu, w dowolnym momencie.
7. We wszelkich sprawach związanych z przetwarzaniem Twoich danych osobowych przez Administratora możesz skontaktować się pod adresem e-mail: daneosobowe@dedra.pl;
8. Masz prawo wniesienia skargi do wniesienia skargi do organu właściwego do spraw ochrony danych osobowych;

EN Table of contents

1. Drawing and pictures
2. Description of the device
3. Purpose of the device
4. Restriction on use
5. Technical data
6. Preparing for use
7. Switching on the device
8. Operation of the device
9. Ongoing maintenance
10. Spare parts and accessories
11. Trouble-shooting on your own
12. Contents of the package
13. Information for users on the disposal of electrical and electronic equipment (applicable to households)
14. Warranty card

The Declaration of Conformity is attached to the manual as a separate document. In the absence of a declaration of conformity, please contact Dedra Exim Sp. z o.o..

The general safety conditions are attached to the manual as a separate booklet.

⚠ WARNING. Read all warnings marked with an exclamation mark and all instructions. Retain all warnings and instructions for future use.

Failure to observe the following warnings and safety instructions could result in electric shock, fire or serious injury.

Keep all manual to the future use.

⚠ WARNING The appliance is intended for outdoor use only. Never use indoors.

Accessible parts may become very hot. Keep small children away from the appliance.

Once lit, do not move or carry the appliance while in use. Do not leave the appliance unattended once lit. For added safety, keep fire extinguishing equipment handy.

Both the barbecue and the food being cooked can become very hot. Be careful and use appropriate protective equipment (e.g. gloves, apron, etc.).

After use, close the gas supply to the gas cylinder. Before storing, make sure that all parts of the appliance have cooled down.

Exercise extreme caution when transporting, moving or repositioning the appliance. Before moving the barbecue, turn off all burners, close the gas cylinder valve and wait until all parts of the barbecue have cooled down completely.

Any modifications to the appliance are prohibited. Parts sealed by the manufacturer must not be modified by the user.

Metal edges can be dangerous.

Storage and maintenance conditions are explained in section 9 of the manual.

If you smell gas:

- close the gas supply
- set all burners to the OFF position
- open the lid

If the smell of gas persists, contact the service department at +48 22 73 83 777 ext. 129 or 135.

2. Description of the device

Fig. A: 1. Top cover, 2. Table with food container, 3. Opener, 4. Grill base with space for a gas cylinder, 5. Wheels, 6. Thermometer, 7. Side table with burner, 6. Cover handle, 9. Control knobs, 10. Door.

3. Purpose of the device

Before use, read the full user manual and follow the manufacturer's recommendations for installation, maintenance and operation of the appliance. Regular cleaning and technical inspection of the barbecue will ensure its long-term and safe operation.

A gas barbecue is a device designed for outdoor cooking. It allows you to quickly and conveniently barbecue meat, fish, vegetables and other food products. Thanks to its temperature control, it ensures even cooking, which translates into high-quality dishes. It is perfect for social gatherings, picnics, family events and everyday use on the terrace, balcony or in the garden.

The appliance has been designed with user safety in mind. Its stable construction, flame control system and gas leak protection minimise the risk of accidents. The barbecue does not generate open flames or sparks, which reduces the risk of burns. In addition, the lack of smoke typical of charcoal barbecues makes using a gas barbecue more comfortable and environmentally friendly.

It is permissible to use the device in renovation and construction work, repair workshops, amateur work, subject to the conditions of use and permissible working conditions contained in the operating instructions.

4. Restriction on use

⚠ WARNING The appliance may only be used in accordance with the 'Permitted operating conditions' below.

Do not store or use petrol, menthol fuels or other flammable vapours and liquids near the appliance (within a distance of less than 150 cm).

Never light a gas barbecue with petrol or other similar liquids.

Do not place the appliance under any flammable canopy.

⚠ WARNING Unauthorised changes to the mechanical and electrical design, any modifications, maintenance operations not described in the operating instructions will be treated as illegal and will result in the immediate loss of warranty rights and the declaration of conformity will become invalid.

Misuse or use not in accordance with the operating instructions will result in immediate loss of warranty rights.

Permissible operating conditions
For outdoor use only. Do not move the appliance during use.
Recommended LPG gas cylinder: 11 kg.

5. Technical data

Model	NG1000
Device category	I3BP(37)
Gas type	G30
Total burner power [kW]	17
Combustion [g/h]	1237
LED power supply	4 x 1,5 V
Permissible pressure on the regulator [mBar]	37

6. Preparing for use

⚠ WARNING Perform all operations with the appliance switched off.

Assemble the barbecue at or near its final location to minimise the need to move it.

Prepare a suitable space for assembling the appliance. After opening the packaging, remove all parts of the barbecue. Check that all assembly components are included in the set (see Fig. 2).

Each barbecue comes with detailed assembly instructions containing specific assembly procedures for each model. Follow figures 3 to 30 to ensure correct and safe assembly of the barbecue.

Although we make every effort to make the assembly process as easy as possible, there is a risk of cutting yourself on the corners and edges of prefabricated steel components if you do not take proper care during assembly. Please exercise caution when assembling all components. We strongly recommend protecting your hands with work gloves.

Some tasks should be performed by two people.

Positioning the barbecue

Once assembly is complete, position the barbecue in its final location.

Use outdoors only.

The barbecue should be placed on a safe, level surface, away from flammable objects such as wooden fences or overhanging tree branches. It is strongly recommended that the minimum distances from combustible materials are: rear – 1500 mm, sides – 1500 mm, top – 1500 mm (Fig. 36).

Place the barbecue in a location sheltered from the wind so that the wind does not blow through the rear of the gas barbecue.

Gas cylinder

An LPG gas cylinder is required to operate the barbecue. We recommend using an 11 kg cylinder. The pressure regulator should correspond to the pressure and gas category of the appliance.

Information on recommended precautions:

The gas cylinder may only be stored and used in an upright position. Do not store the cylinder in a horizontal position, as this may damage the valve, resulting in a very dangerous gas leak.

In the event of a gas leak, immediately close the cylinder valve. Place the cylinder in a well-ventilated area outside the premises.

The cylinder should be placed in an easily accessible location so that the gas supply can be shut off immediately in case of danger. Always close the gas valve before moving the cylinder. Do not store the cylinder below ground level (e.g. in basements) or in areas exposed to flooding. Never store cylinders in enclosed spaces.

Only use gas cylinders with a height H not exceeding 620 mm and a diameter D between 240 mm and 330 mm (Fig. 35).

Gas regulator

This device may only be used with a certified hose and pressure regulator.

The regulator must comply with the current versions of EN 16436, EN 16129 and EN 16436 and national regulations. The N1000 barbecue must be used with 37 mBar pressure regulators designed for category I_{3B/P} Propane/Butane.

Liquefied gas hose

The appliance must be equipped with a certified liquefied gas hose that complies with national standards and regulations. The hose parameters must be compatible with category I_{3B/P} Propane/Butane or a pressure of 37 mBar.

The liquefied gas hose connecting the appliance to the gas container should be approximately 600 mm long (max. 1500 mm).

Place the liquid gas hose away from hot surfaces, including the bottom of the barbecue. Ensure that the liquid gas hose is not twisted or kinked. Check the liquid gas hose when replacing the gas cylinder or once a year, whichever comes first.

If the liquid gas hose is cracked, cut, frayed or damaged in any other way, the appliance must not be used.

The liquid gas hose must be replaced if it is damaged and when required by national regulations. Contact your dealer or manufacturer for replacement parts.

Venturi tubes

The venturi tubes in a gas barbecue are located at the beginning of the burners, right next to the gas supply nozzles, and are a key component of the gas supply system to the burners. Their task is to control the flow of gas and mix it with air in the correct proportions, ensuring efficient and safe combustion.

Keep the Venturi tubes clean. Blockages caused by dust, insects, spiders, etc. can cause the flame to flicker.

If the flame flickers, immediately turn off the gas supply.

Check the Venturi tubes whenever:

- you smell gas escaping
- the barbecue does not heat up to the correct temperature
- the barbecue heats unevenly
- there is a crackling sound coming from the burners.

Cleaning the Venturi tubes

Always close the gas valve on the cylinder before cleaning the tubes.

1. Open the grill lid
2. Remove the grates to access the burners
3. Remove the burner covers
4. Unscrew the burners (Fig. 37)
5. Carefully lift the burner and remove the burners from the spindle
6. Clean the inside of the burner tube with a special narrow brush (not included). Thoroughly remove any debris from the outside. Clean all burner tubes in this manner. Pay particular attention to thoroughly cleaning the narrow parts of the tubes (Venturi tubes).
7. Carefully place the tube on the spindle and tighten it.
8. Replace the burner caps and grates.

WARNING: The position of the burner tube in relation to the opening is critical for safe operation. Before using the gas barbecue, check that the opening is inside the burner tube. If the burner tube does not fit into the valve opening, igniting the burner may cause an explosion and/or fire.

If the barbecue does not work properly after cleaning all the tubes, have the appliance serviced.

Replacing and connecting the gas cylinder

This appliance can be used with metal or composite cylinders filled with propane-butane or propane gas. This appliance comes with a screw-on regulator with a working pressure of 37 mbar.

NEVER use an unstabilised gas supply without a regulator or a regulator for a different gas pressure.

Connecting the cylinder

Only use regulators with parameters that comply with the category and pressure specified in the operating instructions.

Some reducers have a knob for manual tightening, while others require a wrench for this purpose.

1. Check that the cylinder valve is closed. Tighten clockwise until it stops.
2. Remove the protective cap from the cylinder valve (do not throw it away, keep it).
3. Fit the connecting nut to the cylinder using the appropriate wrench or connecting knob. Tighten firmly (left-hand thread). When using a wrench, do not overtighten, as this may damage the seal.
4. When you need to turn on the gas supply, turn the cylinder valve counterclockwise.

Disconnecting the cylinder

1. Check that the cylinder valve is closed. Tighten it clockwise until it stops.

2. Use the wrench to unscrew the regulator nut (left-hand thread). Remove the regulator and check the condition of the seal.

3. Place the cap on the gas outlet of the cylinder.

Store unused cylinders outdoors in a well-ventilated area.

Checking for leaks (Fig. 32)

Check all connections for leaks before starting the appliance.

All factory connections have been thoroughly checked for leaks and the burners have been tested for proper flame. However, transport and handling may cause the fittings to loosen.

Precautions when checking for leaks:

- Check all fittings for leaks before turning on the gas barbecue.
- Check the cylinder valve for leaks after each cylinder replacement.
- Check the appliance for leaks after each cylinder disconnection and connection.
- Never check the appliance for leaks with a burning match or open flame.
- Check the appliance for leaks in the open air.

Leak test procedure

1. Connect the liquid gas hose and regulator to a full gas cylinder.
2. Check that all control knobs are in the 'OFF' position.
3. Prepare a solution of soap and water or liquid detergent in a 1:1 ratio, or use specialised leak detection agents.
4. Open the cylinder valve fully.
5. Apply the soap solution or leak detection agent to all connections.
6. If there is a leak, bubbles will appear in the area of the leak.
7. If a leak is detected, close the gas cylinder with the shut-off valve, tighten the connector and check again.
8. If the leak persists, contact your barbecue dealer.

Do not operate the appliance if a leak is detected.
Insert the gas cylinder into the designated space (see Fig. 29).

Installing the battery for the knob illumination

The use of knob illumination does not affect the functionality of the appliance – the piezo igniter is independent of the battery. No 1.5 V batteries are included in the set.

For greater ease of use, the appliance is equipped with illuminated knobs. To use this function, place 4 x 1.5 V batteries in the battery compartment (pay attention to the polarity), then connect the battery compartment to the cable (Fig. 23). Thanks to the magnet on the wall of the battery compartment, it is possible to place the compartment in a convenient location inside the grill base. The knobs are activated by a button on the right side of the grill body, under the side burner table (Fig. 24). The LEDs will light up blue. When the knob is turned, the LEDs will change colour to red.

7. Switching on the device



Before starting up the unit, it is essential to carry out the steps described in the section 'Preparing for operation'.

Before you start using the device, make sure that the following steps have been completed:

1. The device must be assembled in accordance with the instructions.
2. Check that the gas cylinder is full and properly connected to the regulator.
3. Check that the gas supply system is leak-free. For more information, see the section entitled 'Checking for leaks'.
4. Check that the Venturi nozzles are correctly positioned on the gas valve openings.
5. Check that the ignition cables for the main burner and side burner are connected.
6. **WARNING:** Always open the lid before igniting.
7. Set the control knobs to the 'OFF' position and turn on the gas supply. The lid must be open when igniting the burner!

When igniting the gas barbecue, do not stand directly above it.

Ignition using a pilot gas regulator (diagram fig. 36):

When all the knobs on the gas barbecue are in the 'OFF' position, set the gas cylinder valve to the open position. To create a spark, press the control knob (A) and hold it in this position for 3-5 seconds to allow the gas to flow, then turn it counterclockwise to the 'MAX' position (B). This will cause a spark in the burner ignition tube. You will hear a 'crack' from the igniter and see an orange flame 7-10 cm high coming out of the burner ignition tube on the left side of the burner (D). After hearing the 'crack,' hold the burner control knob for two seconds to allow the gas to flow completely through the burner tube (E) and ensure ignition.

Once the burner is lit, the adjacent burners will ignite when their regulators are turned to the 'MAX' position.

For the minimum setting, turn the gas control knob fully to the left.

If you have difficulty lighting your gas barbecue according to the above instructions, contact your retailer or manufacturer for advice.

8. Operation of the device



When operating the device, all safety rules and instructions described in the safety conditions must be strictly observed..

Keep the appliance away from flammable materials during use.

Burning in.

Before using the barbecue for the first time, burn it in as follows to remove any odours or impurities:

1. Lift the grill lid. Light all burners, then close the lid and leave the grill for about 20 minutes with the knobs set to 'MAX'.
2. Press and turn the knobs to the 'Off' position, lift the lid and wait for the appliance to cool down.

The appliance is now ready for use.

Heating up.

Adjust the temperature according to the type of food being prepared. Scrub the grill rack with a wire grill brush and grease or spray with vegetable oil or olive oil. This will prevent food from sticking to the surface.

Before grilling, heat the grill for ten minutes with the lid closed.

Lid position.

The position of the lid during grilling depends on personal preference, but cooking is faster, uses less gas and allows for greater temperature control when the lid is closed. In addition, with the lid down, meat cooked directly on the grill takes on a stronger grilled flavour. Closing the lid is also necessary when grilling with closed hot air circulation.

Grilling temperatures

When the knob is set to Max, the grill will reach a temperature of approximately 320 - 340°C. This knob setting is designed for quick heating and burning off any residue from the grill after barbecuing. It is also ideal for quickly searing steaks before reducing the temperature. This setting is occasionally used for longer barbecuing sessions.

When the knob is set to the middle position, the temperature inside the barbecue will be around 230°C (with the lid down). This setting is mainly intended for grilling chicken, hamburgers and vegetables, as well as for roasting and baking.

When the knob is set to the MIN position, the temperature inside the barbecue will be approximately 155-175°C. This knob setting is intended for smoking and preparing large pieces of meat or delicate fish.

Temperatures are approximate. Actual temperatures depend on the outside temperature and wind strength.

Energy saving tips:

- a) Reduce the time you open the lid.
- b) Turn off the barbecue immediately after cooking.
- c) Preheat the gas barbecue for only 10-15 minutes. (except for the first use - see the section on burn-in)
- d) Do not preheat longer than recommended.
- e) Do not use higher settings than necessary.

Side burner

For maximum efficiency with minimum gas consumption, keep the following in mind:

- After lighting the burner, adjust the flame as needed, from 'maximum' to 'minimum'.
- Use a pan of the appropriate size (only with a flat bottom).
- When the contents of the pan begin to boil, turn the knob to the 'low flame' position.
- Always cover the pan with a lid.
- Recommended pans with a diameter of 20-24 cm.

Grilling techniques.

Direct grilling involves cooking food on a grill directly over the flame. Direct grilling is the most common method for cooking foods such as steaks, fish, burgers, kebabs and vegetables.

Information on direct grilling:

1. Prepare the food to be grilled in advance. This will avoid unnecessary delays and reduce the waiting time for the food. Marinate and season the meat before placing it on the grill.
2. For best results, the meat you place on the grill should be at room temperature. Remove excess fat from the meat to minimise excessive flames caused by dripping fat.
3. With the lid closed, preheat the barbecue to the required temperature.
4. Grease the grill with vegetable oil to prevent food from sticking to the surface.
5. Do not salt the meat while grilling. It will be juicier if salted after grilling.
6. To prevent steaks from drying out, use tongs instead of a fork and start grilling at a medium heat to quickly sear the meat and lock in the juices. Reduce the temperature to extend the cooking time when grilling thicker cuts of meat.
7. Learn to recognise when the meat is grilled based on the cooking time and by touch. As it grills, the meat becomes harder and harder. If it is soft, it means that it is slightly undercooked. If it is hard, it means that it is well done.

Indirect grilling is a technique that involves cooking food not directly over the heat source, but next to it. It is ideal for larger pieces of meat, poultry, fish or vegetables that require longer cooking times without the risk of burning.

In indirect grilling, the heat source is located on the sides of the grill, and the food is placed in the centre, above the area without fire. The grill lid remains closed, allowing hot air to circulate – this works similarly to a convection oven.

Indirect grilling is used for roasting whole chickens, ribs, pork neck, preparing roasts, whole fish, and grilling vegetables that require longer cooking (e.g. peppers, aubergines).

Light the barbecue – for a charcoal barbecue, spread the embers on the sides; for a gas barbecue, turn on only the side burners.

1. With the lid closed, preheat the grill to the required temperature.
2. Grease the grill with vegetable oil so that the food does not stick to the surface.
3. Place the food in the centre of the grill, away from the direct heat source.
4. Close the lid – maintain a constant temperature (approx. 160–200°C). Control the time and temperature – use a meat thermometer to avoid undercooking. Add flavour – you can use a tray with water, wine or herbs to increase moisture and flavour.
5. Learn to recognise when the meat is grilled based on the cooking time and by touch. As it grills, the meat becomes increasingly firm. If it is soft, it means it is slightly undercooked. If it is firm, it means it is well cooked.

9. Ongoing maintenance



All maintenance must be carried out with the unit unplugged.

Storage

When storing the barbecue, always disconnect the gas cylinder and secure the appliance. Store the gas cylinder outdoors in a well-ventilated area. Remove the batteries powering the LED lighting – do not store the

barbecue with the batteries installed, as there is a risk of electrolyte leakage from the batteries.

Use of the cover

As an outdoor appliance, the barbecue is exposed to the elements, so a cover is included in the set to protect it from precipitation. We recommend storing the barbecue under the cover after each use.

Wait until all parts of the barbecue have cooled down completely before putting on the cover.

Maintenance

It is recommended that you service your gas barbecue every 90 days, but it is absolutely essential to service it at least once a year. This will extend the life of your gas barbecue.

Gas barbecues are easy to clean with minimal effort. Simply follow the instructions below to make cleaning easier.

Cleaning the cooking grates

We recommend washing the cooking grates in a solution of mild soap and warm water. You can use a cloth or soft brush to clean the cooking grates.

Cleaning the heat diffusers

Periodically wash the heat diffusers in a solution of soap and warm water. Use a soft brush to remove stubborn burnt-on cooking residue. The heat diffusers should be dry before being reinstalled.

Cleaning the grease tray

The grease tray should be emptied and wiped periodically, then washed in a solution of mild detergent and warm water. A small amount of sand or cat litter can be placed at the bottom of the grease tray to absorb grease. Check the grease tray frequently to prevent excess grease from accumulating and overflowing from the tray.

Annual cleaning of the grill interior

Burning out the barbecue after each use will ensure that it is ready for the next use. However, once a year, the entire barbecue should be thoroughly cleaned to keep it in excellent working order. Follow these steps.

1. Turn all burner valves to the off position.
2. Set the LPG cylinder valve to the fully closed position.
3. Disconnect the LPG hose and regulator assembly from the gas barbecue. Check for damage and, if necessary, replace parts with manufacturer's replacement parts, the numbers of which are listed in the parts list.
4. Remove and clean the heat diffusers, cooking grates and barbecue burners.
5. Cover the gas valve openings with aluminium foil.
6. Brush the inside and bottom of the barbecue with a nylon brush, then wash it with mild soap and warm water. Rinse thoroughly and leave to dry.
7. Remove the aluminium foil, then reinstall the heat diffusers and cooking grates.
8. Reconnect the gas source and check that the burner flame is working properly.

Cleaning the exterior

We recommend washing the barbecue with mild soap and warm water. You can use a cloth or sponge for this purpose. Do not use abrasive cleaners or brushes that could damage the surface during cleaning.

Cleaning the burner tubes and burner ports

To reduce the risk of 'FLASH-BACK', i.e. the flame returning to the inside of the burner or gas pipe, clean the Venturi tubes at least once a month at the end of summer or beginning of autumn, or when the barbecue has not been used for a long time, in accordance with the procedure in point 6 - cleaning the Venturi tubes.

10. Spare parts and accessories

For the purchase of spare parts and accessories, please contact the Dedra Exim service. Contact details can be found on page 1 of the manual.

When ordering spare parts, please quote the batch number on the nameplate together with the part number from the assembly drawing. During the warranty period, repairs are carried out in accordance with the terms of the warranty card. Return the faulty product for repair at the place of purchase (the dealer is obliged to accept the faulty product), send it to the central Dedra Exim service centre or to the service centre closest to your place of residence (list of service centres at www.dedra.pl). Kindly enclose the completed warranty card. After the warranty period has expired, repairs are carried out by the central service. Send the defective product to the service centre (shipping costs are paid by the user).

11. Trouble-shooting on your own



Disconnect the unit from the power supply before attempting to troubleshoot the unit yourself.

Problem	Cause	Solution
---------	-------	----------

Burners do not ignite when using the ignition system	Gas cylinder is empty	Replace with a full cylinder
	Damaged regulator	Replace the regulator with a new one
Low flame or flame flashback (fire in the burner tube – a hissing or roaring sound may be heard)	Obstructions in burners	Clean the burners and venturi tubes
	Obstructions in gas nozzles or hose	Clean the nozzles and gas hose
	Spacers in burners	Clean the burners and venturi tubes
	Spacers in gas nozzles or hose	Clean the nozzles and hose
	Windy conditions	Use the barbecue in a more sheltered location
Difficulty turning the gas valve knob	Blocked gas valve	Send the appliance for repair

12. Contents of the package

1. Gas barbecue – 2 units. Assembly kit (Fig. 2) – 1 set.

13 Information on disposal of waste equipment (applicable to households)

The user of the appliance is obliged, in accordance with environmental regulations, to carry out proper waste management in accordance with national legislation.

The used or faulty appliance must not be disposed of with household waste. The appliance and its accessories consist of different types of materials, such as metal and plastic. The correct thing to do if you have to dispose of, reuse or recover parts of your appliance is to take it to a specialised collection point, where it will be accepted free of charge. Information on the location of collection points for waste equipment is provided by local authorities, e.g. on their websites.

Do not dispose of petrol, oil, used oil, oil/petrol mixtures or objects contaminated with oil, e.g. cloths, in the municipal waste bins. Dispose of used oil or items contaminated with it in accordance with local guidelines and hand them over to a recycling centre.

Recycle used packaging.

By disposing of the appliance correctly, you are conserving valuable resources and avoiding the negative effects on health and the environment resulting from the possible presence of hazardous substances, mixtures and components in the equipment.

Incorrect disposal is subject to penalties under the relevant local regulations.

 In accordance with Regulation (EU) 2023/1542 of the European Parliament and of the Council on batteries and accumulators and waste batteries and accumulators, defective or used batteries/accumulators must be collected separately and brought to environmentally compatible recycling.

Warranty

for

.....
(product name)

Catalogue No: Lot No.:
(hereinafter called the product)

Product purchase date :

Seller's stamp

Date and seller's signature:

User's statement:

I confirm that I have been informed about the warranty conditions and the consequences of non-compliance with the guidelines in the Operating Instructions and the warranty. I am aware of the conditions of this warranty, which I confirm with my handwritten signature:

- Date and place User's signature
- I. Product liability
1. The Warrantor - Dedra Exim Sp. z o.o. with its registered office in Pruszków, address: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, District Court for the City of Warsaw in Warsaw, 14th Economic Division of the National Court Register, TIN 527-020-49-33, share capital: PLN 100,980.00.
 2. The Warrantor provides the warranty for the Product from the Warrantor's distribution on the terms set out in this warranty.
 3. Liability under the warranty shall only cover defects arising from causes inherent in the Product at the time of delivery to the User.
 4. By virtue of the warranty, the User obtains the right to have the Product repaired free of charge, provided that the defect became apparent during the warranty period. The method of repair of the Product is at the discretion of the Warrantor. If the Warrantor finds the repair impossible, the Warrantor reserves the right to replace the defective element or the whole Product for a defect-free one, reduce the price of the Product, or withdraw from the contract.
 5. In relation to the User, who is not a consumer within the meaning of the Act of April 23, 1964 on Civil Code, the Warrantor's liability for damages resulting from this warranty and/or in connection with its conclusion and performance, regardless of the legal title, is limited to the Maximum of the value of the defective Product.

II. Warranty period

Product components	Duration of warranty protection
NG1000	24 months from the date of purchase of the Product as shown on this warranty card
	No warranty

III. Terms and conditions of the warranty

1. Presentation by the User of a completed warranty card for the Product and substantiation by the User of the circumstances of purchase of the Product, e.g. by presenting a receipt, invoice, etc. For the purpose of efficient complaint processing, it is recommended that the User submits, together with the Product, all the components specified in "Set of the device components" contained in the operating instructions.
2. Compliance by the user with the instructions in the operating instructions and the warranty.
 - a) The warranty only covers the territory of the Republic of Poland and the EU.
 - b) The warranty does not cover any Product defects arising in particular from:
 - c) Failure of the user to comply with the conditions set out in the operating instructions, in particular with regard to correct operation, maintenance and cleaning;
 - d) Use of cleaning or maintenance products by the user which do not comply with the operating instructions;
 - e) Improper storage and transport of the Product by the User;
 - f) Unauthorised changes and/or modifications to the Product by the User which have not been agreed with the Warrantor;
 - g) Use of consumables by the User in the Product which do not comply with the operating instructions.
3. For the User, who is not a consumer within the meaning of the Act of April 23, 1964 of the Civil Code, the warranty becomes void for the Product where:
 - a) serial numbers, date indications and rating plates have been removed, altered or damaged by the user;
 - b) the seals have been damaged by the user or show signs of tampering by the user.
4. Note! The User shall carry out the activities connected with the daily operation of the Product, resulting, among others, from the operating instructions, themselves and at their own expense.

IV. Complaint procedure

1. If you find that the Product is not working properly, make sure that all the steps specified in particular in the operating instructions have been carried out correctly before submitting a claim.
2. It is recommended to make a complaint immediately, preferably within 7 days of noticing a defect in the Product. The User, who is not a consumer within the meaning of the Act of April 23, 1964 Civil Code, loses rights arising from this warranty if they fail to make a complaint within 7 days.
3. Complaints can be made, among others, at the point of purchase of the Product, at the warranty service point, or in writing to the following address: Dedra Exim Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.
4. The User can make a complaint using the form available on the website www.dedra.pl ("Warranty Claim Form").
5. The addresses of the country-specific warranty service are available at www.dedra.pl. If no country-specific warranty service is available, we recommend that you address warranty claims to: Dedra Exim Sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Poland).

6. With a view to the safety of the User, the use of a defective Product is prohibited.
7. Caution: Using a defective Product is dangerous to the health and life of the User.
8. The fulfilment of the obligations under the warranty shall take place within 14 working days from the date of delivery of the defective Product by the User.
9. Before the defective Product is delivered under the complaint procedure, it is recommended to clean it. The Product under complaint is recommended to be carefully protected against damage during transport (it is recommended to deliver the Product under complaint in its original packaging).
10. The warranty period shall be extended by the time during which, due to a defect in the Product covered by the warranty, the User was not able to use it.

The warranty shall not exclude, limit or suspend the User's rights under the warranty regulations for defects of the goods sold.

Pursuant to Article 13(1) and (2) of Regulation (EU) 2016/679 of the European Parliament and of the Council of 27 April 2016 on the protection of natural persons with regard to the processing of personal data and on the free movement of such data and repealing Directive 95/46/EC (hereinafter: 'RODO'), we inform you that

1. The administrator of your personal data provided in the form is DEDRA-EXIM sp. z o.o. with its registered office in Pruszków, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (hereinafter: 'Administrator').
2. Your data will be processed exclusively for the purpose of implementing the warranty procedure for the device on the basis of Article 6(1)(b) of the General Data Protection Regulation (hereinafter: 'RODO') Provision of data is voluntary, but necessary for the implementation of the warranty procedure.
3. Your data will be processed for the period of consideration of the implementation of the guarantee procedure and for archiving purposes in case of the need to defend against possible claims against the Administrator, no longer than until they expire.
4. Your data may be disclosed only to entities processing data for the Administrator on the basis of a written agreement of entrustment of personal data processing providing, among others, technical support, hosting or maintenance of the website, IT support, courier company. The Administrator's providers are obliged to ensure data security and to comply with the requirements of the applicable law related to personal data protection and may not use the entrusted personal data for purposes other than those specified in the contract with the Administrator.
5. Your data will not be processed in an automated manner including profiling and will not be transferred to a third country/international organisation.
6. You have the right of access to the content of your data and the right to rectification, erasure, restriction of processing, the right to data portability, the right to object, at any time.
7. For all matters related to the processing of your personal data by the Controller, you can contact: daneosobowe@dedra.pl;
8. You have the right to lodge a complaint with the supervisory authority dealing with personal data protection.

CZ Obsah

- 1 Fotografie a kresby
- 2 Popis zařízení
- 3 Zamýšlené použití zařízení
- 4 Omezení použití
- 5 Technické údaje
- 6 Příprava na provoz
- 7 Zapnutí spotřebiče
- 8 Provoz jednotky
- 9 Běžná údržba
- 10 Náhradní díly a příslušenství
- 11 Řešení problémů na vlastní pěst
- 12 Sestavení spotřebiče
- 13 Informace pro uživatele o likvidaci elektrických a elektronických zařízení
- 14 Záruční list

Prohlášení o shodě je přiloženo k příručce jako samostatný dokument. Pokud prohlášení o shodě není k dispozici, obraťte se na společnost Dedra Exim Ltd.

Obecné bezpečnostní předpisy jsou přiloženy k příručce jako samostatná brožura.

VAROVÁNÍ. Přečtěte si všechna varování označená symbolem a všechny pokyny.

Nedodržení následujících upozornění a bezpečnostních pokynů může vést k úrazu elektrickým proudem, požáru nebo vážnému zranění.



Všechna varování a pokyny si uschovejte pro budoucí použití

Zařízení je určeno výhradně pro venkovní použití. Nikdy jej nepoužívejte v uzavřených prostorech. Dostupné části mohou být velmi horké. Nedovolte malým dětem přístup k zařízení.

Po zapálení zařízení během používání nepřemísťujte ani s ním nemanipulujte. Po zapálení zařízení nenechávejte bez dozoru. Pro zvýšení bezpečnosti mějte po ruce hasicí prostředky.

Jak gril, tak i připravované produkty se mohou zahřát na vysokou teplotu. Buďte opatrní a používejte vhodné ochranné prostředky (např. rukavice, zástěra atd.).

Po skončení používání uzavřete přívod plynu do plynové láhve. Před uskladněním se ujistěte, že všechny části zařízení vychladly. Při přepravě, přesunu nebo přemístění zařízení buďte velmi opatrní. Před přemístěním grilu vypněte všechny hořáky, uzavřete ventil plynové láhve a počkejte, až všechny části grilu zcela vychladnou. Jakékoli úpravy zařízení jsou zakázány. Části zapečetěné výrobcem nesmí být uživatelem upravovány.

Kovové hrany mohou být nebezpečné.

Podmínky skladování a údržby jsou vysvětleny v bodě 9 návodu.

Pokud ucítíte plyn:

- uzavřete přívod plynu

- všechny hořáky nastavte do polohy OFF

- otevřete víko

Pokud zápach plynu přetrvává, kontaktujte servis na telefonním čísle +48 22 73 83 777 klapka 129 nebo 135.

2. Popis zařízení

Obr. A: 1. Horní kryt, 2. Stánek s nádobou na potraviny, 3. Otvírák, 4. Podstavec grilu s prostorem pro láhev, 5. Pojezdová kolečka, 6. Teploměr, 7. Boční stolek s hořákem, 8. Rukojeť krytu, 9. Ovládací knoflíky, 10. Dvířka.

3. Zamýšlené použití zařízení

Před použitím si přečtěte celý návod k použití a dodržujte doporučení výrobce týkající se instalace, údržby a provozu zařízení. Pravidelné čištění a technická kontrola grilu zajistí jeho dlouhodobý a bezpečný provoz.

Plynový gril je zařízení určené pro vaření venku. Umožňuje rychle a pohodlně grilovat maso, ryby, zeleninu a další potraviny. Díky regulaci teploty zajišťuje rovnoměrné vaření, což se promítá do vysoké kvality pokrmů. Je ideální pro společenská setkání, pikniky, rodinné oslavy a každodenní použití na terase, balkóně nebo na zahradě.

Přístroj byl navržen s ohledem na bezpečnost uživatelů. Jeho stabilní konstrukce, systém regulace plamene a ochrana proti úniku plynu minimalizují riziko nehod. Gril nevytváří otevřený oheň ani jiskry, což snižuje riziko popálení. Navíc absence kouře, který je typický pro grily na dřevěné uhlí, činí používání plynového grilu pohodlnějším a ekologičtějším.

Stroj je přípustné používat při reparačních a stavebních pracích, v opravárenských dílnách, při amatérských pracích za dodržení podmínek použití a přípustných pracovních podmínek uvedených v návodu k obsluze.

4. Omezení použití

Stroj smí být používán pouze v souladu s níže uvedenými "Povolenými provozními podmínkami".

Neskladujte ani nepoužívejte benzín, mentolová paliva nebo jiné hořlavé výpary a kapaliny v blízkosti spotřebiče (ve vzdálenosti menší než 150 cm).

Nikdy nezapalujte plynový gril benzínem nebo jinými podobnými kapalinami.

N neumísťujte spotřebič pod hořlavou stříšku.

Je rovněž zakázáno zpracovávat materiály, které nejsou popsány v části "3. Určené použití stroje". Neoprávněné změny mechanické a elektrické konstrukce, jakékoli úpravy a údržba, které nejsou popsány v návodu k obsluze, budou považovány za nezákonné a budou mít za následek okamžitou ztrátu záručních práv a prohlášení o shodě se stane neplatným.

Při neúmyslném použití nebo použití, které není v souladu s návodem k obsluze, dochází k okamžité ztrátě záručních práv.

Přípustné provozní podmínky
Pouze pro venkovní použití. Během používání zařízení nepřemísťujte. Doporučená LPG láhev: 11 kg.

5. Technické údaje

Model	NG1000
Kategorie zařízení	I3BP(37)
Typ plynu	G30

Celkový výkon hořáku [kW]	17
Spalování [g/h]	1237
LED napájení	4 x 1,5 V
Přípustný tlak na regulátoru [mBar]	37

6. Příprava na provoz



Všechny přípravné práce provádějte s přístrojem odpojeným od napájení.

Montáž grilu proveďte v místě určeném nebo v jeho blízkosti, aby se minimalizovala nutnost přemísťování grilu.

Připravte si vhodný prostor pro montáž zařízení. Po otevření obalu vyjměte všechny části grilu. Zkontrolujte, zda jsou v sadě všechny montážní prvky (viz obr. 2).

Ke každému grilu je přiložen podrobný montážní návod obsahující konkrétní postupy montáže pro každý model. Postupujte podle obrázků 3 až 30, abyste zajistili správnou a bezpečnou montáž grilu.

I když se snažíme, aby byl montážní proces co nejjednodušší, u prefabrikovaných ocelových dílů existuje riziko poranění o rohy a hrany, pokud při montáži nebudete postupovat opatrně. Při montáži všech dílů buďte opatrní. Důrazně doporučujeme chránit si ruce pracovními rukavicemi.

Některé činnosti by měly být prováděny dvěma osobami.

Umístění grilu

Po dokončení montáže umístěte gril na místo určené.

Používejte pouze venku.

Gril umístěte na bezpečnou, rovnou plochu, daleko od hořlavých předmětů, jako jsou dřevěné ploty nebo visící větve stromů. Důrazně doporučujeme, aby minimální vzdálenosti od hořlavých materiálů byly: zadní strana – 1500 mm, boky – 1500 mm, horní strana – 1500 mm (obr. 36).

Gril umístěte na místo chráněné před větrem, aby vítr nefoukal přes zadní stranu plynového grilu.

Plynová láhev

K uvedení grilu do provozu je zapotřebí láhve s LPG plynem. Doporučujeme používat láhve o objemu 11 kg. Tlakový reduktor by měl odpovídat tlaku a kategorii plynu zařízení.

Informace o doporučených bezpečnostních opatřeních:

Gasová láhev může být skladována a používána pouze ve svislé poloze. Láhev neskladujte v ležaté poloze, mohlo by dojít k poškození ventilu, což by mohlo mít za následek velmi nebezpečný únik plynu.

V případě úniku plynu okamžitě uzavřete ventil láhve. Láhev umístěte na dobře větrané místo mimo místnosti.

Láhev by měla být umístěna na snadno přístupném místě, aby v případě nebezpečí bylo možné okamžitě uzavřít přívod plynu. Před každým přemístěním láhve uzavřete plynový ventil. Láhev neskladujte pod úrovní terénu (např. v suterénech) ani na místech, kde hrozí zaplavení vodou. Nikdy neukládejte láhev v uzavřených prostorách.

Používejte pouze plynovou láhev o výšce H nepřesahující 620 mm a průměru D mezi 240 mm a 330 mm (obr. 35).

Plynový reduktor

Toto zařízení smí být používáno pouze s certifikovanou hadicí a tlakovým reduktorem.

Redukční ventil musí být v souladu s normami EN 16436, EN 16129 a EN 16436 v aktuální verzi a s národními předpisy. Pro gril N1000 je třeba používat redukční ventily s tlakem 37 mBar, určené pro kategorii I_{3BP}/propan/butan.

Hadice pro kapalný plyn

Zařízení musí být vybaveno certifikovanou hadicí pro kapalný plyn, která je v souladu s národními normami a standardy. Parametry hadice musí být v souladu s použitím pro kategorii I_{3BP}/propan/butan nebo tlakem 37 mBar.

Hadice pro kapalný plyn spojující zařízení s nádobou na plyn by měla mít délku přibližně 600 mm (max. 1500 mm).

Umístěte hadici pro kapalný plyn mimo dosah horkých povrchů, včetně spodní části grilu. Ujistěte se, že hadice pro kapalný plyn není zkroucená nebo ohnutá.

Zkontrolujte hadici pro kapalný plyn při výměně plynové láhve nebo jednou ročně, podle toho, co nastane dříve.

Pokud je hadice na kapalný plyn prasklá, proříznutá, odřená nebo jinak poškozená, zařízení nesmíte používat.

Hadice na kapalný plyn musí být vyměněna, pokud je poškozená a pokud to vyžadují národní předpisy. Pro získání náhradních dílů se obraťte na prodejce nebo výrobce.

Venturiho trubice

Venturiho trubice v plynovém grilu se nacházejí na začátku hořáků, hned u trysek přivádějících plyn, a jsou klíčovým prvkem systému přivádějícího plyn do hořáků. Jejich úkolem je regulovat průtok plynu a míchat jej se vzduchem v odpowiedních poměrech, což zajišťuje efektivní a bezpečné spalování.

Udržujte Venturiho trubice v čistotě. Ucpání způsobené prachem, hmyzem, pavouky atd. může způsobit přerušování plamene.

Pokud dojde k přerušování plamene, okamžitě odpojte přívod plynu.

Venturiho trubice zkontrolujte vždy, když:

- cítíte únik plynu
- gril se neohřívá na správnou teplotu
- gril se ohřívá nerovnoměrně
- z hořáků vychází praskání.

Čištění Venturiho trubic

Před čištěním trubic vždy uzavřete plynový ventil na láhvi.

1. Otevřete víko grilu
2. Sejměte rošty, abyste získali přístup k hořákům
3. Sejměte kryty hořáků
4. Odšroubujte hořáky (obr. 37)
5. Opatrně zvedněte hořák a sejměte hořáky z trnu
6. Vyčistěte vnitřek trubky hořáku pomocí speciální úzké kartáče (není součástí dodávky). Důkladně odstraňte veškeré nečistoty z vnější strany. Tímto způsobem vyčistěte všechny trubky hořáků. Zvláštní pozornost věnujte důkladnému vyčištění úzkých částí trubek (Venturiho trubice).
7. Opatrně nasadte trubku na trn a utáhněte ji.
8. Nasadte kryty hořáků a rošty.

VAROVÁNÍ: Poloha trubice hořáku vůči otvoru má zásadní význam pro bezpečný provoz. Před použitím plynového grilu zkontrolujte, zda se otvor nachází uvnitř trubice hořáku. Pokud trubice hořáku nesedí do otvoru ventilu, může zapálení hořáku způsobit výbuch a/nebo požár. Pokud po vyčištění všech trubek gril nefunguje správně, předejte zařízení do servisu.

Výměna a připojení plynové láhve

Tento přístroj lze používat s kovovými nebo kompozitními láhvemi naplněnými propan-butanem nebo propanem. Součástí tohoto přístroje je šroubovací redukční ventil s pracovním tlakem 37 mbar.

NIKDY nepoužívejte nestabilizovaný přívod plynu bez redukčního ventilu nebo redukčního ventilu pro jiný tlak plynu.

Připojení láhve

Používejte pouze redukční ventily s parametry odpovídajícími kategorii a tlaku uvedeným v návodu k použití.

Některé redukční ventily mají knoflík pro ruční utahování, u jiných je k tomuto účelu nutné použít klíč.

1. Zkontrolujte, zda je ventil láhve uzavřen. Utáhněte jej proti směru hodinových ručiček až na doraz.
2. Sejměte ochranný kryt z ventilu láhve (nevyhazujte jej, uschovejte jej).
3. Nasadte spojovací matici na láhev pomocí vhodného klíče nebo spojovacího knoflíku. Pevně utáhněte (levý závit). Při použití klíče nedovolte jeho překroucení, protože by mohlo dojít k poškození těsnění.
4. Pokud je nutné zapnout přívod plynu, otočte ventil láhve proti směru hodinových ručiček.

Odpojení láhve

1. Zkontrolujte, zda je ventil láhve uzavřen. Utáhněte jej až na doraz ve směru hodinových ručiček.
2. Pomocí klíče odšroubujte matici reduktoru (levý závit). Sejměte reduktor a zkontrolujte stav těsnění.
3. Nasadte uzávěr na výstup plynu z láhve.

Nepoužívanou láhev skladujte venku na dobře větraném místě.

Kontrola těsnosti (obr. 32)

Před spuštěním zařízení zkontrolujte těsnost všech spojů. Všechny tovární spoje byly důkladně zkontrolovány z hlediska těsnosti a hořáky byly testovány z hlediska správného plamene. Přesto může dojít k uvolnění příslušenství během přepravy a přenášení.

Bezpečnostní opatření při kontrole těsnosti:

- Před zapnutím plynového grilu zkontrolujte těsnost všech součástí.
- Po každé výměně láhve zkontrolujte těsnost ventilu láhve.
- Po každém odpojení a připojení láhve zkontrolujte těsnost zařízení.
- Nikdy nekontrolujte těsnost zařízení pomocí hořící zápalky nebo otevřeného ohně.
- Kontrolu těsnosti zařízení provádějte na volném prostranství.

Postup kontroly těsnosti

1. Připojte hadici na zkapačkový plyn a redukční ventil k plně plynové láhvi.
 2. Zkontrolujte, zda jsou všechny regulační knoflíky v poloze „OFF“.
 3. Připravte roztok mýdla a vody nebo tekutého detergentu v poměru 1:1 nebo použijte speciální přípravky pro kontrolu těsnosti.
 4. Úplně otevřete ventil láhve.
 5. Naneste roztok mýdla nebo přípravku pro kontrolu těsnosti na všechny spoje.
 6. V případě netěsnosti uvidíte bublinky stoupající v oblasti takové netěsnosti.
 7. V případě zjištění netěsnosti uzavřete plynovou láhev uzavíracím ventilem, utáhněte spojku a znovu zkontrolujte.
 8. Pokud netěsnost přetrvává, kontaktujte prodejce grilu.
- V případě zjištění netěsnosti zařízení nespouštějte. Vložte plynovou láhev do určeného místa (viz obr. 29).

Montáž baterií pro podsvícení knoflíků

Použití podsvícení knoflíků nemění funkčnost zařízení – piezo spínač je nezávislý na bateriích. Baterie 1,5 V nejsou součástí balení.

Pro zvýšení komfortu používání je zařízení vybaveno podsvícenými knoflíky. Chcete-li tuto funkci využít, vložte do bateriového prostoru 4 baterie 1,5 V (dbejte na polaritu) a poté připojte bateriový prostor k kabelu (obr. 23). Díky magnetu na stěně bateriového prostoru je možné umístit prostor na pohodlné místo uvnitř základny grilu. Ovládání knoflíků se provádí pomocí tlačítka na pravé straně těla grilu, pod stolem bočního hořáku (obr. 24). Diody budou svítit modře. Po otočení knoflíku diody změní barvu na červenou.

7. Zapnutí spotřebiče

⚠ POZOR Před spuštěním přístroje je nutné provést kroky popsané v části "Příprava k provozu".

Než začnete zařízení používat, ujistěte se, že byly provedeny následující kroky:

1. Zařízení musí být sestaveno v souladu s pokyny.
2. Zkontrolujte, zda je plynová láhev plná a správně připojena k regulátoru.
3. Zkontrolujte, zda systém přívodu plynu neuniká. Další informace naleznete v části „Kontrola těsnosti“.
4. Zkontrolujte, zda jsou Venturiho trysky správně umístěny na otvorech plynového ventilu.
5. Zkontrolujte, zda jsou zapojeny zapalovací kabely hlavního hořáku a bočního hořáku.
6. **VAROVÁNÍ:** Před zapálením vždy otevřete víko.
7. Nastavte ovládací knoflíky do polohy „OFF“ a zapněte přívod plynu.

Při zapalování hořáku musí být víko otevřené!

Při zapalování plynového grilu nestůjte přímo nad ním.

Zapalování pomocí regulátoru pilotního plynu (schéma obr. 36):

Když jsou všechny knoflíky na plynovém grilu v poloze „OFF“, nastavte ventil plynové láhve do otevřené polohy. Chcete-li vytvořit jiskru, stiskněte ovládací knoflík (A) a podržte jej v této poloze po dobu 3–5 sekund, aby mohl plyn proudit, a poté jej otočte proti směru hodinových ručiček do polohy „MAX“ (B). Tím se vytvoří jiskra v zapalovací trubici hořáku. Uslyšíte „praskání“ ze zapalovače a uvidíte oranžový plamen vysoký 7–10 cm vycházející z zapalovací trubice hořáku na levé straně hořáku (D). Po zaslechnutí „praskání“ podržte ovládací knoflík hořáku po dobu dvou sekund, aby plyn mohl zcela proudit trubici hořáku (E) a zajistil zapálení.

Jakmile je hořák zapálen, sousední hořáky se zapálí, když se jejich regulátory otočí do polohy „MAX“.

Pro minimální nastavení otočte ovládací knoflík plynu zcela doleva. Pokud máte potíže se zapálením plynového grilu podle výše uvedených pokynů, obraťte se na prodejce nebo výrobce a požádejte o radu.

8. Provoz jednotky

Během používání udržujte spotřebič mimo dosah hořlavých materiálů.

Zapálení.

Před prvním použitím grilu jej zapalte následujícím způsobem, abyste odstranili případné pachy nebo nečistoty:

1. Zvedněte víko grilu. Zapalte všechny hořáky, zavřete víko a nechte gril asi 20 minut zapnutý s knoflíky nastavenými na „MAX“.
2. Stiskněte a otočte knoflíky do polohy „Off“, zvedněte víko a počkejte, až se zařízení ochladí.

Zařízení je nyní připraveno k použití.

Zahřívání.

Nastavte teplotu podle typu připravovaného jídla. Grilovací rošt očistěte drátěným kartáčem a potřete nebo nastříkejte rostlinným olejem nebo olivovým olejem. Tím zabráníte přilepení jídla k povrchu.

Před grilováním gril zahřejte na deset minut se zavřeným víkem.

Poloha víka.

Poloha víka během grilování závisí na osobních preferencích, ale při zavřeném víku je vaření rychlejší, spotřebuje se méně plynu a lze lépe regulovat teplotu. Navíc při zavřeném víku má maso grilované přímo na roštu výraznější grilovanou chuť. Zavření víka je také nutné při grilování s uzavřenou cirkulací horkého vzduchu.

Teploty grilování

Když je knoflík nastaven na Max, gril dosáhne teploty přibližně 320–340 °C. Toto nastavení knoflíku je určeno pro rychlé zahřátí a spálení všech zbytků z grilu po grilování. Je také ideální pro rychlé opečení steaků před snížením teploty. Toto nastavení se příležitostně používá pro delší grilování.

Když je knoflík nastaven do střední polohy, teplota uvnitř grilu bude přibližně 230 °C (se zavřeným víkem). Toto nastavení je určeno hlavně pro grilování kuřat, hamburgerů a zeleniny, stejně jako pro pečení a zapékání.

Když je knoflík nastaven do polohy MIN, teplota uvnitř grilu bude přibližně 155–175 °C. Toto nastavení knoflíku je určeno pro uzení a přípravu velkých kusů masa nebo jemných ryb.

Teploty jsou přibližné. Skutečné teploty závisí na venkovní teplotě a síle větru.

Tipy pro úsporu energie:

- Omezte dobu, po kterou máte otevřené víko.
- Gril vypněte ihned po skončení grilování.
- Plynový gril předešlejte pouze 10–15 minut. (kromě prvního použití – viz část o zapálení)
- Nepřehřívejte déle, než je doporučeno.
- Nepoužívejte vyšší nastavení, než je nutné.

Boční hořák

Pro maximální účinnost při minimální spotřebě plynu mějte na paměti následující:

- Po zapálení hořáku nastavte plamen podle potřeby, od „maximum“ po „minimum“.
- Používejte pánve vhodné velikosti (pouze s plochým dnem).
- Když obsah pánve začne vřít, otočte knoflík do polohy „nízký plamen“.
- Pánev vždy zakryjte pokličkou.
- Doporučené pánve o průměru 20–24 cm.

Techniky grilování.

Přímé grilování zahrnuje vaření potravin na grilu přímo nad plamenem. Přímé grilování je nejběžnější metodou vaření potravin, jako jsou steak, ryby, hamburgery, kebab a zelenina.

Informace o přímém grilování:

- Potravinu určenou ke grilování připravte předem. Vyhněte se tak zbytečným prodáváním a zkrátíte čekací dobu na jídlo. Maso před položením na gril marinujte a dochutěte.
- Pro dosažení nejlepších výsledků by maso položené na gril mělo mít pokojovou teplotu. Odstraňte z masa přebytečný tuk, abyste minimalizovali nadměrné plameny způsobené kapající tukem.
- S uzavřeným víkem předešlejte gril na požadovanou teplotu.
- Potřete gril rostlinným olejem, aby se jídlo nelepilo na povrch.
- Maso během grilování nesolte. Bude šťavnatější, pokud ho osolíte až po grilování.
- Aby steak nevyšchly, použijte kleště místo vidličky a začněte grilovat na středním ohni, aby se maso rychle opečlo a zachovalo si šťavnatost. Při grilování silnějších kusů masa snižte teplotu, abyste prodloužili dobu vaření.
- Naučte se rozpoznat, kdy je maso ugrilované, na základě doby vaření a hmatem. Při grilování maso tvrdne. Pokud je měkké, znamená to, že je mírně nedovařen. Pokud je tvrdé, znamená to, že je dobře propečené.

Nepřímé grilování je technika, při které se jídlo nepeče přímo nad zdrojem tepla, ale vedle něj. Je ideální pro větší kusy masa, drůbeže, ryb nebo zeleniny, které vyžadují delší dobu pečení bez rizika spálení. Při nepřímém grilování je zdroj tepla umístěn po stranách grilu a jídlo se pokládá do středu, nad oblast bez ohně. Víko grilu zůstává zavřené, což umožňuje cirkulaci horkého vzduchu – funguje to podobně jako u horkovzdušné trouby.

Nepřímé grilování se používá k pečení celých kuřat, žeber, vepřové krkovičky, přípravě pečeně, celých ryb a grilování zeleniny, která vyžaduje delší dobu vaření (např. papriky, lilky).

Zapalte gril – u grilu na dřevěné uhlí rozprostřete uhlíky po stranách; u plynového grilu zapněte pouze boční hořáky.

- Se zavřeným víkem předešlejte gril na požadovanou teplotu.
- Potřete gril rostlinným olejem, aby se jídlo nelepilo na povrch.
- Jídlo položte do středu grilu, daleko od přímého zdroje tepla.
- Zavřete víko – udržujte konstantní teplotu (přibližně 160–200 °C). Sledujte čas a teplotu – použijte teploměr na maso, abyste zabránili nedovaření. Přidejte chuť – můžete použít podnos s vodou, vínem nebo bylinkami, abyste zvýšili vlhkost a chuť.
- Naučte se rozpoznat, kdy je maso ugrilované, na základě doby vaření a hmatem. Během grilování maso postupně tuhne. Pokud je měkké, znamená to, že je mírně nedovařen. Pokud je tuhé, znamená to, že je dobře uvařené.

9. Běžná údržba

POZOR Veškerou údržbu provádějte při odpojení jednotky od zdroje napájení.

Skladování

Při skladování grilu vždy odpojte plynovou láhev a zařízení zajistěte. Plynovou láhev skladujte venku na dobře větraném místě. Vyjměte baterie napájející LED osvětlení – gril neskladujte s vloženými bateriemi, protože hrozí riziko úniku elektrolytu z baterií.

Použití krytu

Jako venkovní zařízení je gril vystaven povětrnostním vlivům, proto je součástí sady kryt, který jej chrání před srážkami. Doporučujeme gril po každém použití uložit pod kryt.

Před nasazením krytu počkejte, až všechny části grilu zcela vychladnou.

Údržba

Doporučujeme provádět údržbu plynového grilu každých 90 dní, ale je naprosto nezbytné provádět údržbu alespoň jednou ročně. Tím prodloužíte životnost svého plynového grilu.

Plynové grily se snadno čistí s minimálním úsilím. Pro usnadnění čištění postupujte podle níže uvedených pokynů.

Čištění roštů

Doporučujeme umýt rošty v roztoku jemného mýdla a teplé vody. K čištění roštů můžete použít hadřík nebo měkký kartáč.

Čištění rozptylovačů tepla

Rozptylovače tepla pravidelně umývejte v roztoku mýdla a teplé vody. K odstranění odolných připálených zbytků jídla použijte měkký kartáč. Rozptylovače tepla by měly být před opětovnou instalací suché.

Čištění odkapávací misky

Odkapávací misku je třeba pravidelně vyprazdňovat a otírat, poté umýt v roztoku jemného čistícího prostředku a teplé vody. Na dno odkapávací misky lze nasypat malé množství písku nebo steliva pro kočky, které absorbují tuk. Odkapávací misku pravidelně kontrolujte, aby se v ní nehromadil přebytečný tuk a nepřetékala.

Roční čištění vnitřku grilu

Vyhoření grilu po každém použití zajistí, že bude připraven k dalšímu použití. Jednou ročně by však měl být celý gril důkladně vyčištěn, aby byl udržován v perfektním provozním stavu. Postupujte podle těchto kroků.

- Otočte všechny ventily hořáků do polohy „vypnuto“.
- Nastavte ventil LPG lahve do polohy „zcela uzavřeno“.
- Odpojte hadici LPG a regulátor od plynového grilu. Zkontrolujte, zda nejsou poškozené, a v případě potřeby je vyměňte za náhradní díly od výrobce, jejichž čísla jsou uvedena v seznamu dílů.
- Vyjměte a vyčistěte rozptylovače tepla, rošty a hořáky grilu.
- Otvory plynových ventilů zakryjte hliníkovou fólií.
- Vnitřek a dno grilu vyčistěte nylonovým kartáčem a poté omyjte jemným mýdlem a teplou vodou. Důkladně opláchněte a nechte uschnout.
- Odstraňte hliníkovou fólii a znovu nainstalujte rozptylovače tepla a rošty.
- Znovu připojte zdroj plynu a zkontrolujte, zda hořák správně funguje.

Čištění vnějšího povrchu

Doporučujeme gril umýt jemným mýdlem a teplou vodou. K tomuto účelu můžete použít hadřík nebo houbu. Nepoužívejte abrazivní čistící prostředky ani kartáče, které by mohly při čištění poškodit povrch.

Čištění trubek hořáku a otvorů hořáku

Aby se snížilo riziko „FLASH-BACK“, tj. návratu plamene do vnitřku hořáku nebo plynového potrubí, vyčistěte Venturiho trubky alespoň jednou za měsíc na konci léta nebo na začátku podzimu, nebo když gril nebyl delší dobu používán, v souladu s postupem uvedeným v bodě 6 – čištění Venturiho trubek.

10. Náhradní díly a příslušenství

Pro nákup náhradních dílů a příslušenství se obraťte na servis společnosti Dedra Exim. Kontaktní údaje naleznete na straně 1 příručky. Při objednávání náhradních dílů uvádějte číslo šarže na výrobním štítku a číslo dílu z montážního výkresu.

Během záruční doby se opravy provádějí podle podmínek záručního listu. Vadný výrobek předejte k opravě v místě nákupu (prodejce je povinen vadný výrobek převzít), zašlete jej do centrálního servisního střediska společnosti Dedra Exim nebo jej zašlete do servisního střediska, které je nejbližší vašemu bydlišti (seznam servisních středisek na www.dedra.pl). Přiložte laskavě vyplněný záruční list. Po uplynutí záruční doby provádí opravy centrální servis. Pošlete vadný výrobek do servisního střediska (náklady na dopravu hradí uživatel).

11. Řešení problémů na vlastní pěst

POZOR Před vlastním odstraňováním problémů s jednotkou ji odpojte od zdroje napájení.

Problém	Příčina	Příčina
Hořáky se při použití zapalovacího systému nezapalují	Láhev s plynem je prázdná	Láhev s plynem je prázdná
	Poškozený reduktor	Poškozený reduktor
Nízký plamen nebo zpětný plamen (požár v trubce hořáku – může být slyšet syčivý nebo fvoucí zvuk)	Překážky v hořácích	Překážky v hořácích
	Překážky v plynových tryskách nebo hadici	Překážky v plynových tryskách nebo hadici
	Vložky v hořácích	Vložky v hořácích
	Vložky v plynových tryskách nebo hadici	Vložky v plynových tryskách nebo hadici
	Větrné podmínky	Větrné podmínky
Potíže s otáčením knoflíku plynového ventilu	Zablokovaný plynový ventil	Zablokovaný plynový ventil

12. Dokončení jednotky

- Plynový gril – 2 ks. Montážní sada (obr. 2) – 1 sada.

13. Informace o likvidaci odpadních zařízení (platí pro

domácnosti)

Uživatel zařízení je v souladu s předpisy o ochraně životního prostředí povinen náležitě nakládat s odpady v souladu s národními předpisy.

Vysloužilé nebo nefunkční zařízení se nesmí vyhazovat společně s komunálním odpadem. Zařízení a jeho příslušenství se skládají z různých druhů materiálů, např. kovu a plastu. Správný postup v případě nutnosti likvidace, sekundárního využití nebo recyklace části zařízení spočívá v předání zařízení na specializované sběrné místo, kde budou přijaty zdarma. Informace o umístění sběrných míst vysloužilé techniky poskytnou místní úřady, např. na svých webových stránkách.

Do kontejnerů na komunální odpad nevhazujte benzín, olej, vyjetý olej, směsi oleje a benzínu a předměty znečištěné olejem, např. hadry. Vyjetý olej nebo ním znečištěné předměty skladujte dle místních pokynů a předejte je na místo zodpovídající za recyklaci.

Vyřazené obaly předejte k recyklaci.

Správná likvidace zařízení umožňuje zachování cenných zdrojů a zamezení negativnímu vlivu na zdraví a životní prostředí, plynoucím z možné přítomnosti nebezpečných látek, směsí a součástí v zařízení.

Při nesprávné likvidaci odpadu hrozí tresty stanovené příslušnými místními předpisy..

 V souladu s nařízením Evropského parlamentu a Rady (EU) 2023/1542 o bateriích a akumulátorech a odpadních bateriích a akumulátorech musí být vadné nebo použité baterie/akumulátory shromažďovány odděleně a předávány k ekologickému zpracování.

Záruční list

pro

Katalogové číslo: Sériové číslo:

(dále jen **výrobek**)

Datum zakoupení výrobku:

Razítko prodávajícího:

Datum a podpis prodávajícího:

Prohlášení uživatele:

Potvrdzuji, že jsem byl seznámen se záručními podmínkami a důsledky nedodržování pokynů uvedených v návodu k obsluze a záručním listu. Se záručními podmínkami souhlasím, což potvrzuji vlastnoručním podpisem:

.....
datum a místo podpis uživatele

I. Odpovědnost za výrobek

1. Ručitel – DEDRA EXIM Sp. z o.o. se sídlem v Pruszkowie, adresa: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, Obvodní soud pro hl. město Varšavu ve Varšavě, XIV. Hospodářský odbor Celostátního soudního rejstříku, DIČ 527-020-49-33, Základní kapitál: 100 980.00 zł.

2. Podle podmínek stanovených v tomto záručním listu ručitel poskytuje záruku na výrobek, pocházející z distribuce ručitele.

3. Záruční odpovědnost za vady se týká pouze vad vzniklých z příčin tkvících ve výrobku v okamžiku jeho vydání uživateli.

4. Uživatel má nárok na bezplatnou záruční opravu výrobku, pokud vada byla zjištěna v záruční době. Provedení opravy výrobku (způsob opravy) závisí na rozhodnutí ručitele. Pokud ručitel nemůže provést opravu, vyhrazuje si právo na výměnu vadné součásti nebo celého výrobku za bezvadný, snížení ceny výrobku nebo odstoupení od smlouvy.

5. Vůči uživateli, který není spotřebitelem ve smyslu zákona ze dne 23. dubna 1964 občanský zákoník, je odpovědnost Ručitele za škody vyplývající z této záruky a/nebo v souvislosti s jejím uzavřením a plněním, bez ohledu na právní titul, omezena Maximálně do výše hodnoty vadného výrobku.

II. Záruční doba

Součásti výrobku, na které se vztahuje záruka	Doba trvání záruční ochrany
NG1000	24 měsíců, počítáno od data nákupu výrobku uvedeného v tomto záručním listu
	Bez záruky

III. Podmínky uplatňování záruky

1. Předložení vyplněného záručního listu pro výrobek a doložení okolností nákupu výrobku, např. předložením paragonu, faktury atd. Pro správné vyřízení reklamace se doporučuje, abyste společně s výrobkem

předali všechny součásti stanovené v kapitole „Kompletace“ výrobku uvedené v návodu k obsluze.

2. Dodržování pokynů uvedených v návodu k obsluze a záručním listu.

3. Záruka platí pouze na území Polska a EU.

4. Záruka se nevztahuje na vady výrobku vzniklé zejména v následku:

a. Nedodržování podmínek stanovených v návodu k obsluze, zejména v rozsahu správného provozování, údržby a čištění;

b. Používání čisticích nebo ošetřovacích prostředků v rozporu s návodem k obsluze;

c. Nevhodného skladování a přepravování výrobku;

d. Svépomocných změn a/nebo úpravy výrobku, které nebyly dohodnuty s ručitelem;

e. Používání ve výrobku provozních materiálů v rozporu s návodem k obsluze.

5. Uživatel, který není spotřebitelem ve smyslu zákona ze dne 23. dubna 1964 občanský zákoník, ztratí záruku na výrobek, na kterém:

- odstranil, změnil nebo poškodil sériová čísla, označení údajů a výkonové štítky;

- ucpávky byly poškozeny uživatelem nebo nesly stopy manipulace uživatele.

6. Upozornění! Činnosti spojené s každodenní obsluhou výrobku, vyplývající mj. z návodu k obsluze, provádí uživatel ve vlastní režii a na své náklady.

IV. Postup při reklamaci

1. V případě zjištění nesprávného provozu výrobku se před nahlášením reklamace ujistěte, že jste provedli správně všechny činnosti podrobně popsané v návodu k obsluze.

2. Reklamaci nahlaste ihned, nejlépe do 7 dnů od data zjištění vady výrobku. Uživatel, který není spotřebitelem ve smyslu zákona ze dne 23. dubna 1964 občanský zákoník, ztratí nárok na uplatnění záruky v případě nenahlášení reklamace do 7 dnů.

3. Reklamaci můžete nahlásit mj. v místě zakoupení výrobku, v záručním servisu nebo písemně na adresu: DEDRA EXIM Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.

4. Reklamaci můžete nahlásit prostřednictvím formuláře dostupného na stránkách www.dedra.pl. („Formulář pro nahlášení reklamace“).

5. Adresy záručních servisů v jednotlivých státech jsou dostupné na stránkách www.dedra.pl. Pokud v daném státě není uveden servis, reklamační formulář zašlete na adresu: DEDRA EXIM Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Polska).

6. Z bezpečnostních důvodů je zakázáno používat vadný výrobek.

7. Upozornění!!! Používání vadného výrobku ohrožuje zdraví a život uživatele.

8. Povinnosti vyplývající ze záruky budou splněny do 14 pracovních dnů, počítáno ode dne doručení reklamovaného výrobku.

9. Vadný výrobek před odevzdáním do servisu vyčistěte. Reklamovaný výrobek důkladně zabezpečte proti poškození při přepravě (doporučuje se předat reklamovaný výrobek v originálním obalu).

10. Záruční doba se prodlužuje o dobu, během níž uživatel z důvodu vady výrobku, na kterou se vztahuje záruka, nemohl výrobek používat. Záruka nevylučuje, neomezuje ani nepozastavuje nároky uživatele vyplývající z ručení za vady prodané věci.

V souladu s čl. 13 odst. 1 a 2 nařízení Evropského parlamentu a Rady (EU) 2016/679 ze dne 27. dubna 2016 o ochraně fyzických osob v souvislosti se zpracováním osobních údajů a o volném pohybu těchto údajů a o zrušení směrnice 95/46/ES Vás informujeme, že:

1. Správce vašich osobních údajů uvedených ve formuláři je DEDRA-EXIM sp. z o.o. se sídlem v Pruszkowie, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (dále jen: „Správce“).

2. Vaše údaje budou zpracovávány pouze pro účely provedení reklamačního řízení zařízení podle čl. 6 odst. 1 písm. b) obecného nařízení o ochraně osobních údajů (dále jen: „GDPR“) Poskytnutí údajů je dobrovolné, ale nezbytné k provedení reklamačního řízení.

3. Vaše údaje budou zpracovávány po dobu posouzení provedení reklamačního řízení a pro účely archivace v případě potřeby obrany proti eventuálním nárokům vůči Správci, nejdéle však do okamžiku jejich promlčení.

4. Vaše údaje mohou být zpřístupněny pouze subjektům, které zpracovávají údaje pro Správce na základě písemné smlouvy o pověření zpracováním osobních údajů, poskytujícím mj. technický servis, hosting nebo údržbu webových stránek, IT servis, kurýrní služby. Dodavatelé Správce jsou povinni zajistit ochranu údajů a splnit požadavky platného zákona souvisejícího s ochranou osobních údajů a nesmí využívat svéžené osobní údaje pro jiné účely než ty, které jsou uvedeny ve smlouvě se Správce.

5. Vaše údaje nebudou zpracovávány automatizovaným způsobem, včetně profilování, a nebudou předávány do třetí země / mezinárodní organizaci.

6. Máte právo na přístup ke svým údajům a právo na jejich opravu, výmaz, omezení zpracování, právo na přenositelnost údajů, právo kdykoli vznést námitku.

7. Ve všech záležitostech souvisejících se zpracováním vašich osobních údajů Správce nás můžete kontaktovat na e-mailové adrese: daneosobowe@dedra.pl.
8. Máte právo podat stížnost u úřadu příslušného pro ochranu osobních údajů.

sk Obsah

- 1 Fotografie a kresby
- 2 Opis zariadenia
- 3 Plánované použitie zariadenia
- 4 Obmedzenie používania
- 5 Technické údaje
- 6 Príprava na prácu
- 7 Zapnutie spotrebiča
8. Prevádzka jednotky
9. Bežná údržba
- 10 Náhradné diely a príslušenstvo
- 11 Riešenie problémov na vlastnú päsť
- 12 Zostavenie spotrebiča
- 13 Informácie pre používateľov o likvidácii elektrických a elektronických zariadení
- 14 Záručný list

Vyhlasenie o zhode je priložené k príručke ako samostatný dokument. Ak nie je k dispozícii vyhlásenie o zhode, obráťte sa na spoločnosť Dedra Exim Ltd.

Všeobecné bezpečnostné predpisy boli pripojené k príručke ako samostatná brožúra.

VAROVANIE. Prečítajte si všetky upozornenia označené symbolom a všetky pokyny.

Nedodržanie nasledujúcich upozornení a bezpečnostných pokynov môže spôsobiť úraz elektrickým prúdom, požiar alebo vážne zranenie.

POZOR Všetky upozornenia a pokyny si uchovajte pre budúce použitie.

Prístroj je určený výhradne na vonkajšie použitie. Nikdy ho nepoužívajte v interiéri.

Prístupné časti sa môžu veľmi zahrievať. Malé deti držte v dostatočnej vzdialenosti od prístroja.

Po zapálení prístroj počas používania nepremiestňujte ani neprenášajte. Po zapálení prístroj nenechávajte bez dozoru. Pre väčšiu bezpečnosť majte po ruke hasiace zariadenie.

Gril aj pripravované jedlo môžu byť veľmi horúce. Buďte opatrní a používajte vhodné ochranné pomôcky (napr. rukavice, zásteru atď.).

Po použití uzavrite prívod plynu do plynového valca. Pred uskladnením sa uistite, že všetky časti spotrebiča vychladli.

Pri preprave, presúvaní alebo premiestňovaní spotrebiča postupujte s mimoriadnou opatrnosťou. Pred presunutím grilu vypnite všetky horáky, uzavrite ventil plynového valca a počkajte, kým všetky časti grilu úplne vychladnú.

Akkoľvek úpravy spotrebiča sú zakázané. Časti zapečatené výrobcom nesmú byť používateľom upravované.

Kovové hrany môžu byť nebezpečné.

Podmienky skladovania a údržby sú vysvetlené v časti 9 návodu.

Ak citíte plyn:

- uzavrite prívod plynu
- nastavte všetky horáky do polohy OFF
- otvorte veko

Ak zápach plynu pretrváva, kontaktujte servisné oddelenie na čísle +48 22 73 83 777 kl. 129 alebo 135.

2. Popis zariadenia

Obr. A: 1. Horný kryt, 2. Stôl s nádobou na potraviny, 3. Otvárač, 4. Základňa grilu s priestorom pre plynovú fľašu, 5. Kolesá, 6. Teplomer, 7. Bočný stôl s horákom, 8. Rukoväť krytu, 9. Ovládacie gombíky, 10. Dvierka.

3. Účel zariadenia

Pred použitím si prečítajte celý návod na použitie a postupujte podľa odporúčaní výrobcu týkajúcich sa inštalácie, údržby a prevádzky zariadenia. Pravidelné čistenie a technická kontrola grilu zaručia jeho dlhodobú a bezpečnú prevádzku.

Plynový gril je zariadenie určené na varenie vonku. Umožňuje rýchlo a pohodlne grilovať mäso, ryby, zeleninu a iné potraviny. Vďaka regulácii teploty zabezpečuje rovnomerné varenie, čo sa prejavuje vo vysokej kvalite pokrmov. Je ideálny na spoločenské stretnutia, pikniky, rodinné udalosti a každodenné používanie na terase, balkóne alebo v záhrade. Zariadenie bolo navrhnuté s ohľadom na bezpečnosť používateľov. Jeho stabilná konštrukcia, systém regulácie plameňa a ochrana proti úniku plynu minimalizujú riziko nehôd. Gril nevytvára otvorený plameň ani iskry, čo znižuje riziko popálenia. Okrem toho, absencia dymu typického

pre grily na drevené uhlie robí používanie plynového grilu pohodlnejším a ekologickejšim.

Stroj je prípustné používať pri renovačných a stavebných prácach, v opravárskych dielnach, pri amatérskych prácach pri dodržaní podmienok používania a prípustných pracovných podmienok uvedených v návode na obsluhu.

4. Obmedzenia používania

Stroj sa môže používať len v súlade s nižšie uvedenými "Povolenými prevádzkovými podmienkami".

Neuchovávajte ani nepoužívajte benzín, mentolové palivá alebo iné horľavé výpary a kvapaliny v blízkosti spotrebiča (vo vzdialenosti menej ako 150 cm).

Nikdy nezapaľujte plynový gril benzínom alebo inými podobnými kvapalinami.

Neumiestňujte spotrebič pod žiadny horľavý kryt.

Je tiež zakázané spracovávať materiály, ktoré nie sú opísané v časti "3. Určené použitie stroja". Nepovolené zmeny mechanickej a elektrickej konštrukcie, akékoľvek úpravy, údržbové práce, ktoré nie sú opísané v návode na obsluhu, sa budú považovať za nezákonné a budú mať za následok okamžitú stratu záručných práv a vyhlásenie o zhode sa stane neplatným.

Neúmyselné použitie alebo použitie, ktoré nie je v súlade s návodom na obsluhu, bude mať za následok okamžitú stratu záručných práv.

Povolené prevádzkové podmienky
Iba na vonkajšie použitie. Počas používania prístroj
nepremiestňujte. Odporúčaná plynová fľaša LPG: 11 kg.

5. Technické údaje

Model	NG1000
Kategória zariadenia	I3BP(37)
Typ plynu	G30
Celkový výkon horáka [kW]	17
Spaľovanie [g/h]	1237
LED napájanie	4 x 1,5 V
Povolený tlak na regulátore [mBar]	37

6. Príprava na prácu

POZOR Všetchny úkony provádějte při vypnutém zařízení.

Zostavte gril na konečnom mieste alebo v jeho blízkosti, aby ste minimalizovali potrebu jeho presúvania.

Prípravte si vhodné miesto na zostavenie zariadenia. Po otvorení obalu vyberte všetky časti grilu. Skontrolujte, či sú v sade všetky montážne komponenty (pozri obr. 2).

Každý gril je dodávaný s podrobným montážnym návodom, ktorý obsahuje konkrétne montážne postupy pre každý model. Postupujte podľa obrázkov 3 až 30, aby ste zabezpečili správnu a bezpečnú montáž grilu.

Hoci sa snažíme, aby bol proces montáže čo najjednoduchší, ak nebudete pri montáži postupovať opatrne, hrozí nebezpečenstvo poranenia o rohy a hrany prefabrikovaných oceľových komponentov. Pri montáži všetkých komponentov postupujte opatrne. Dôrazne odporúčame chrániť si ruky pracovnými rukavicami.

Niektoré úlohy by mali vykonávať dve osoby.

Umiestnenie grilu

Po dokončení montáže umiestnite gril na konečné miesto.

Používajte iba vonku.

Gril by mal byť umiestnený na bezpečnej, rovnej ploche, ďalej od horľavých predmetov, ako sú drevené ploty alebo previsnuté konáre stromov. Dôrazne odporúčame dodržať minimálne vzdialenosti od horľavých materiálov: zadná strana – 1500 mm, bočné strany – 1500 mm, horná strana – 1500 mm (obr. 36).

Gril umiestnite na miesto chránené pred vetrom, aby vietor nefúkal cez zadnú stranu plynového grilu.

Plynová fľaša

Na prevádzku grilu je potrebná fľaša s LPG. Odporúčame používať 11 kg fľašu. Regulátor tlaku by mal zodpovedať tlaku a kategórii plynu spotrebiča.

Informácie o odporúčaných bezpečnostných opatreniach:

Plynovú fľašu smiete skladovať a používať iba vo zvislej polohe. Fľašu neskladujte v horizontálnej polohe, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu ventilu, čo by malo za následok veľmi nebezpečný únik plynu.

V prípade úniku plynu okamžite uzavrite ventil fľaše. Fľašu umiestnite na dobre vetrané miesto mimo priestorov.

Fľaša by mala byť umiestnená na ľahko prístupnom mieste, aby bolo možné v prípade nebezpečenstva okamžite uzavrieť prívod plynu. Pred presunom fľaše vždy uzavrite plynový ventil. Fľašu neskladujte pod úrovňou terénu (napr. v pivniciach) ani v priestoroch vystavených zaplaveniu. Fľaše nikdy neskladujte v uzavretých priestoroch.

Používajte iba plynové fľaše s výškou H nepresahujúcou 620 mm a priemerom D medzi 240 mm a 330 mm (obr. 35).

Regulátor plynu

Toto zariadenie sa smie používať iba s certifikovanou hadicou a regulátorom tlaku.

Regulátor musí spĺňať požiadavky platných noriem EN 16436, EN 16129 a EN 16436 a národných predpisov. Gril N1000 sa musí používať s tlakovými regulátormi 37 mBar určenými pre kategóriu I_{3B/P} propán/bután.

Hadica na skvapalnený plyn

Zariadenie musí byť vybavené certifikovanou hadicou na skvapalnený plyn, ktorá spĺňa národné normy a predpisy. Parametre hadice musia byť kompatibilné s kategóriou I_{3B/P} propán/bután alebo tlakom 37 mBar.

Hadica na skvapalnený plyn spájajúca zariadenie s plynovou fľašou by mala mať dĺžku približne 600 mm (max. 1500 mm).

Hadicu na skvapalnený plyn umiestnite mimo horúcich povrchov, vrátane spodnej časti grilu. Uistite sa, že hadica na skvapalnený plyn nie je skrútená ani zalomená.

Hadicu na skvapalnený plyn skontrolujte pri výmene plynového valca alebo raz ročne, podľa toho, čo nastane skôr.

Ak je hadica na skvapalnený plyn prasknutá, prerezaná, roztrhaná alebo inak poškodená, spotrebič sa nesmie používať.

Hadica na skvapalnený plyn sa musí vymeniť, ak je poškodená a ak to vyžadujú národné predpisy. Ohľadom náhradných dielov kontaktujte svojho predajcu alebo výrobcu.

Venturiho trubice

Venturiho trubice v plynovom grile sa nachádzajú na začiatku horákov, priamo vedľa trysiek na privod plynu, a sú kľúčovou súčasťou systému privodu plynu do horákov. Ich úlohou je regulovať prietok plynu a zmiešať ho so vzduchom v správnom pomere, čím zabezpečujú efektívne a bezpečné spaľovanie.

Venturiho trubice udržiavajte v čistote. Ucpanie spôsobené prachom, hmyzom, pavúkmi atď. môže spôsobiť kolísanie plameňa.

Ak plameň kolíše, okamžite uzavrite privod plynu.

Venturiho trubice skontrolujte vždy, keď:

- cítite únik plynu
- gril sa nezohreje na správnu teplotu
- gril sa zohreje nerovnomerne
- z horákov vychádza praskanie.

Čistenie Venturiho trubic

Pred čistením trubic vždy uzavrite plynový ventil na fľaši.

1. Otvorte veko grilu
 2. Odstráňte rošty, aby ste mali prístup k horákam
 3. Odstráňte kryty horákov
 4. Odskrutkujte horáky (obr. 37)
 5. Opatrne zdvihnite horák a odstráňte horáky z vretena
 6. Vnútro horákovej trubice vyčistite špeciálnou úzkou kefkou (nie je súčasťou balenia). Dôkladne odstráňte všetky nečistoty z vonkajšej strany. Všetky horákové trubice vyčistite týmto spôsobom. Venujte osobitnú pozornosť dôkladnému vyčisteniu úzkych častí trubic (Venturiho trubic).
 7. Opatrne umiestnite rúru na vreteno a utiahnite ju.
 8. Nasadte späť kryty horákov a rošty.
- UPOZORNENIE:** Poloha rúry horáka vo vzťahu k otvoru je kritická pre bezpečnú prevádzku. Pred použitím plynového grilu skontrolujte, či je otvor vnútri rúry horáka. Ak rúrka horáka nezapadá do otvoru ventilu, zapálenie horáka môže spôsobiť výbuch a/alebo požiar.
- Ak gril po vyčistení všetkých rúrok nefunguje správne, nechajte spotrebič opraviť.

Výmena a pripojenie plynového fľaše

Tento spotrebič je možné používať s kovovými alebo kompozitnými fľašami naplnenými propán-butánom alebo propánom. Tento spotrebič je vybavený skrutkovacím regulátorom s pracovným tlakom 37 mbar. NIKDY nepoužívajte nestabilizovaný zdroj plynu bez regulátora alebo regulátora pre iný tlak plynu.

Pripojenie fľaše

Používajte iba regulátory s parametrami, ktoré zodpovedajú kategórii a tlaku uvedeným v návode na použitie.

Niektoré redukčné ventily majú gombík na ručné utiahnutie, iné vyžadujú na tento účel kľúč.

1. Skontrolujte, či je ventil fľaše uzavretý. Uťahnite v smere hodinových ručičiek až na doraz.
2. Odstráňte ochranný uzáver z ventilu fľaše (nevyhadzujte ho, uchovajte ho).
3. Pripevnite spojovaciu maticu k fľaši pomocou vhodného kľúča alebo spojovacieho gombíka. Pevne dotiahnite (ľavotočivý závit). Pri použití kľúča nedotiahnite príliš, pretože by ste mohli poškodiť tesnenie.
4. Ak potrebujete zapnúť privod plynu, otočte ventil fľaše proti smeru hodinových ručičiek.

Odpojenie fľaše

1. Skontrolujte, či je ventil fľaše uzavretý. Uťahnite ho v smere hodinových ručičiek až na doraz.

2. Pomocou kľúča odskrutkujte maticu regulátora (ľavotočivý závit). Odstráňte regulátor a skontrolujte stav tesnenia.

3. Nasadte viečko na výstup plynu z fľaše.

Nepoužívané fľaše skladujte vonku na dobre vetranom mieste.

Kontrola tesnosti (obr. 32)

Pred spustením spotrebiča skontrolujte tesnosť všetkých pripojení.

Všetky továrenské pripojenia boli dôkladne skontrolované z hľadiska tesnosti a horáky boli otestované z hľadiska správneho plameňa. Pri preprave a manipulácii sa však môžu uvoľniť armatúry.

Bezpečnostné opatrenia pri kontrole tesnosti:

- Pred zapnutím plynového grilu skontrolujte tesnosť všetkých armatúr.
- Po každej výmene fľaše skontrolujte tesnosť ventilu fľaše.
- Po každom odpojení a pripojení fľaše skontrolujte tesnosť spotrebiča.
- Nikdy nekontrolujte tesnosť zariadenia pomocou horiacej zápalky alebo otvoreného plameňa.
- Kontrolu tesnosti zariadenia vykonávajte na voľnom priestranstve.

Postup kontroly tesnosti

1. Pripojte hadicu na kvapalnú plyn a regulátor k plnej plynovej fľaši.
2. Skontrolujte, či sú všetky ovládacie gombíky v polohe „OFF“ (vypnuté).
3. Pripravte roztok mydla a vody alebo tekutého detergentu v pomere 1:1 alebo použite špeciálne prostriedky na detekciu netesností.
4. Otvorte ventil fľaše úplne.
5. Naneste mydlový roztok alebo prostriedok na detekciu netesností na všetky spoje.
6. Ak dochádza k úniku, v mieste úniku sa objavia bubliny.
7. Ak zistíte únik, uzavrite plynovú fľašu uzáverom, utiahnite spojku a skontrolujte to znovu.
8. Ak únik pretrváva, kontaktujte svojho predajcu grilov.

Ak zistíte únik, spotrebič nepoužívajte.

Vložte plynovú fľašu do určeného priestoru (pozri obr. 29).

Inštalácia batérie pre osvetlenie gombíkov

Použitie osvetlenia gombíkov nemá vplyv na funkčnosť spotrebiča – piezoelektrický zapalovač je nezávislý od batérie. Súprava neobsahuje batérie 1,5 V.

Pre väčšie pohodlie pri používaní je spotrebič vybavený osvetlenými gombíkmi. Ak chcete túto funkciu používať, vložte 4 batérie 1,5 V do priestoru pre batérie (dávajte pozor na polaritu) a potom pripojte priestor pre batérie káblu (obr. 23). Vďaka magnetu na stene priestoru pre batérie je možné umiestniť tento priestor na vhodné miesto vo vnútri základne grilu. Ovládacie gombíky sa aktivujú tlačidlom na pravej strane tela grilu, pod bočným stolíkom horáka (obr. 24). LED diódy sa rozsvietia modrou farbou. Po otočení gombíka sa farba LED diód zmení na červenú.

7. Zapnutie zariadenia



POZOR

Pred spustením jednotky je nevyhnutné vykonať kroky opísané v časti "Príprava na prevádzku".

Pred začatím používania zariadenia sa uistite, že ste vykonali nasledujúce kroky:

1. Zariadenie musí byť zmontované v súlade s pokynmi.
2. Skontrolujte, či je plynová fľaša plná a správne pripojená k regulátoru.
3. Skontrolujte, či systém dodávky plynu nepreteká. Ďalšie informácie nájdete v časti s názvom „Kontrola tesnosti“.
4. Skontrolujte, či sú Venturiho trysky správne umiestnené na otvoroch plynového ventilu.
5. Skontrolujte, či sú pripojené zapalovacie káble hlavného horáka a bočného horáka.
6. **VAROVANIE:** Pred zapálením vždy otvorte veko.
7. Nastavte ovládacie gombíky do polohy „OFF“ a zapnite privod plynu. Pri zapálení horáka musí byť veko otvorené!
- Pri zapálení plynového grilu nestojte priamo nad ním.

Zapálenie pomocou regulátora pilotného plynu (schéma obr. 36):

Keď sú všetky gombíky na plynovom grile v polohe „OFF“, nastavte ventil plynového valca do otvorenej polohy. Na vytvorenie iskry stlačte ovládaci gombík (A) a podržte ho v tejto polohe 3–5 sekúnd, aby mohol plyn prúdiť, potom ho otočte proti smeru hodinových ručičiek do polohy „MAX“ (B). Tým sa vytvorí iskra v zapalovacej trubici horáka. Zapalovač vydá „prasknutie“ a z ľavej strany horáka (D) uvidíte oranžový plameň vysoký 7–10 cm. Po prasknutí podržte ovládaci gombík horáka dve sekundy, aby plyn mohol úplne pretekať zapalovacou trubicou horáka (E) a zabezpečte zapálenie.

Po zapálení horáka sa susedné horáky zapália, keď ich regulátory otočíte do polohy „MAX“.

Pre minimálne nastavenie otočte ovládač plynu úplne doľava.

Ak máte ťažkosti so zapálením plynového grilu podľa vyššie uvedených pokynov, obráťte sa na svojho predajcu alebo výrobcu.

8. Používanie zariadenia

Počas používania držte spotrebič ďalej od horľavých materiálov.

Zapálenie.

Pred prvým použitím grilu ho zapáľte nasledovným spôsobom, aby ste odstránili všetky pachy a nečistoty:

1. Zdvihnite veko grilu. Zapáľte všetky horáky, potom zavrite veko a nechajte gril približne 20 minút s gombíkmi nastavenými na „MAX“.

2. Stlačte a otočte gombíky do polohy „Off“, zdvihnite veko a počkajte, kým sa spotrebič ochladí.

Spotrebič je teraz pripravený na použitie.

Zahrievanie.

Nastavte teplotu podľa typu pripravovaného jedla. Grilovací rošt očistite drôtenou kefou a potrite alebo nastriekajte rastlinným olejom alebo olivovým olejom. Tým zabránite pripáleniu jedla na povrchu.

Pred grilovaním gril zahrejte desať minút so zatvoreným vekom.

Poloha veka.

Poloha veka počas grilovania závisí od osobných preferencií, ale varenie je rýchlejšie, spotreba plynu je nižšia a pri zatvorenom veku je možné lepšie regulovať teplotu. Okrem toho, pri zatvorenom veku má mäso priamo na grile silnejšiu grilovanú chuť. Zatvorenie veka je potrebné aj pri grilovaní s uzavretou cirkuláciou horúceho vzduchu.

Teploty grilovania

Keď je gombík nastavený na Max, gril dosiahne teplotu približne 320 – 340 °C. Toto nastavenie gombíka je určené na rýchle zahriatie a spálenie akýchkoľvek zvyškov z grilu po grilovaní. Je tiež ideálne na rýchle opekánie steakov pred znížením teploty. Toto nastavenie sa občas používa pri dlhších grilovacích seansoch.

Keď je gombík nastavený do strednej polohy, teplota vo vnútri grilu bude približne 230 °C (so zatvoreným vekom). Toto nastavenie je určené hlavne na grilovanie kuraciny, hamburgerov a zeleniny, ako aj na pečenie a zapekanie.

Keď je gombík nastavený do polohy MIN, teplota vo vnútri grilu bude približne 155 – 175 °C. Toto nastavenie gombíka je určené na údenie a prípravu veľkých kusov mäsa alebo jemných rýb.

Teploty sú približné. Skutočné teploty závisia od vonkajšej teploty a sily vetra.

Tipy na úsporu energie:

- a) Skráťte čas otvárania veka.
- b) Gril vypnite ihneď po varení.
- c) Plynový gril predhrejte len 10–15 minút. (okrem prvého použitia – pozrite časť o zapálení)
- d) Neprerušujte predhrev dlhšie, ako je odporúčané.
- e) Nepoužívajte vyššie nastavenia, ako je potrebné.

Bočný horák

Pre maximálnu účinnosť s minimálnou spotrebou plynu majte na pamäti nasledujúce:

- Po zapálení horáka nastavte plameň podľa potreby, od „maximum“ po „minimum“.
- Používajte panvicu vhodnej veľkosti (len s plochým dnom).
- Keď obsah panvice začne vriť, otočte gombík do polohy „nízky plameň“.
- Panvicu vždy zakryte pokrievkou.
- Odporúčané panvice s priemerom 20–24 cm.

Techniky grilovania.

Priame grilovanie zahŕňa varenie potravín na grile priamo nad plameňom. Priame grilovanie je najbežnejšia metóda varenia potravín, ako sú steaky, ryby, hamburgery, kebaby a zelenina.

Informácie o priamom grilovaní:

1. Potraviny určené na grilovanie pripravte vopred. Tým sa vyhnete zbytočným zdržaniam a skráťte čakanie na jedlo. Mäso pred položením na gril marinujte a dochuťte.
2. Pre dosiahnutie najlepších výsledkov by mäso, ktoré kladiete na gril, malo mať izbovú teplotu. Odstráňte prebytočný tuk z mäsa, aby ste minimalizovali nadmerné plamene spôsobené kvapkajúcim tukom.
3. Pri zatvorenom veku predhrejte gril na požadovanú teplotu.
4. Potrite gril rastlinným olejom, aby sa potraviny nelepili na povrch.
5. Mäso počas grilovania nesolíme. Bude šťavnatejšie, ak ho osolíme až po grilovaní.
6. Aby ste zabránili vysušeniu steakov, použite namiesto vidličky kliešte a začnite grilovať na strednom ohni, aby sa mäso rýchlo opeklo a zachovali sa šťavy. Pri grilovaní hrubších kusov mäsa znížte teplotu, aby sa predĺžila doba varenia.
7. Naučte sa rozpoznať, kedy je mäso ugrilované, na základe doby varenia a dotykom. Počas grilovania mäso tvrdne. Ak je mäkké, znamená to, že je mierne nedopečené. Ak je tvrdé, znamená to, že je dobre prepečené.

Nepriame grilovanie je technika, pri ktorej sa potraviny nevaria priamo nad zdrojom tepla, ale vedľa neho. Je ideálna pre väčšie kusy mäsa, hydiny, rýb alebo zeleniny, ktoré vyžadujú dlhší čas varenia bez rizika spálenia.

Pri nepriamom grilovaní je zdroj tepla umiestnený po bokoch grilu a potraviny sa umiestňujú do stredu, nad oblasť bez ohňa. Veko grilu zostáva zatvorené, čo umožňuje cirkuláciu horúceho vzduchu – funguje to podobne ako konvekčná rúra.

Nepriame grilovanie sa používa na pečenie celých kurčiat, rebier, bravčovej krkovičky, prípravu pečených mäsov, celých rýb a grilovanie zeleniny, ktorá vyžaduje dlhšie varenie (napr. paprika, baklažán).

Zapáľte gril – v prípade grilu na drevené uhlie rozložte uhlíky po bokoch; v prípade plynového grilu zapnite len bočné horáky.

1. Pri zatvorenom veku predhrejte gril na požadovanú teplotu.
2. Potrite gril rastlinným olejom, aby sa potraviny nelepili na povrch.
3. Potraviny umiestnite do stredu grilu, ďalej od priameho zdroja tepla.
4. Zatvorte veko – udržiavajte konštantnú teplotu (približne 160–200 °C). Kontrolujte čas a teplotu – použite teplomer na mäso, aby ste sa vyhli nedopečeniu. Pridajte chuť – môžete použiť táč s vodou, vínom alebo bylinkami, aby ste zvýšili vlhkosť a chuť.
5. Naučte sa rozpoznať, kedy je mäso ugrilované, na základe času varenia a dotykom. Počas grilovania mäso postupne tvrdne. Ak je mäkké, znamená to, že je mierne nedopečené. Ak je tvrdé, znamená to, že je dobre upečené.

9. Priebežná údržba



POZOR

Všetky úkony údržby vykonávajte s prístrojom odpojeným od elektrickej siete.

Skladovanie

Pri skladovaní grilu vždy odpojte plynovú fľašu a zariadenie zaistite. Plynovú fľašu skladujte vonku na dobre vetranom mieste. Vyberte batérie napájajúce LED osvetlenie – gril neskladujte s vloženými batériami, pretože existuje riziko úniku elektrolytu z batérií.

Použitie krytu

Gril je ako vonkajšie zariadenie vystavený poveternostným vplyvom, preto je súčasťou sady kryt, ktorý ho chráni pred zrážkami. Odporúčame gril po každom použití uskladniť pod krytom.

Pred nasadením krytu počkajte, kým všetky časti grilu úplne vychladnú.

Údržba

Odporúča sa grilovať na plynovom grile každých 90 dní, ale je absolútne nevyhnutné grilovať aspoň raz ročne. Tým sa predĺži životnosť vášho plynového grilu.

Plynové grily sa dajú ľahko čistiť s minimálnym úsilím. Jednoducho postupujte podľa nižšie uvedených pokynov, aby bolo čistenie jednoduchšie.

Čistenie roštov

Odporúčame umývať rošty v roztoku jemného mydla a teplej vody. Na čistenie roštov môžete použiť handričku alebo mäkkú kefu.

Čistenie difúzorov tepla

Difúzorov tepla pravidelne umývajte v roztoku mydla a teplej vody. Na odstránenie odolných pripálených zvyškov jedla použite mäkkú kefu. Pred opätovnou inštaláciou by difúzorov tepla mali byť suché.

Čistenie odkvapkávacej misky

Odkvapkávaciu misku je potrebné pravidelne vyprázdňovať a utierať, potom umyť v roztoku jemného čistiaceho prostriedku a teplej vody. Na dno odkvapkávacej misky môžete nasypať malé množstvo piesku alebo steliva pre mačky, aby absorbovalo tuk. Odkvapkávaciu misku pravidelne kontrolujte, aby sa v nej nehromadil prebytočný tuk a nevytekal z misky.

Ročné čistenie vnútornej časti grilu

Vyhorenie grilu po každom použití zabezpečí, že bude pripravený na ďalšie použitie. Raz ročne by však mal byť celý gril dôkladne vyčistený, aby bol v perfektnom prevádzkovom stave. Postupujte podľa týchto krokov.

1. Otočte všetky ventily horáka do polohy „vypnuté“.
2. Nastavte ventil LPG fľaše do polohy „úplne uzavreté“.
3. Odpojte hadicu LPG a regulátor od plynového grilu. Skontrolujte, či nie sú poškodené, a v prípade potreby vymeňte diely za náhradné diely výrobcu, ktorých čísla sú uvedené v zozname dielov.
4. Vyberte a vyčistite difúzery tepla, rošty na varenie a horáky grilu.
5. Otvory plynových ventilov zakryte hliníkovou fóliou.
6. Vnútro a dno grilu očistite nylonovou kefou, potom umyte jemným mydlom a teplou vodou. Dôkladne opláchnite a nechajte uschnúť.
7. Odstráňte hliníkovú fóliu a znovu namontujte difúzery tepla a rošty na varenie.
8. Znovu pripojte zdroj plynu a skontrolujte, či plameň horáka funguje správne.

Čistenie exteriéru

Odporúčame gril umývať jemným mydlom a teplou vodou. Na tento účel môžete použiť handričku alebo špongiu. Nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky ani kefy, ktoré by mohli počas čistenia poškodiť povrch.

Čistenie rúrok horáka a otvorov horáka

Aby ste znížili riziko „FLASH-BACK“, t. j. návratu plameňa do vnútra horáka alebo plynového potrubia, čistite Venturiho rúrky aspoň raz za mesiac na konci leta alebo na začiatku jesene, alebo ak gril nebol dlhší čas používaný, v súlade s postupom uvedeným v bode 6 – čistenie Venturiho rúrok.

10. Náhradné diely a príslušenstvo

Ak si chcete zakúpiť náhradné diely a príslušenstvo, obráťte sa na servis spoločnosti Dedra Exim. Kontaktné údaje nájdete na strane 1 príručky. Pri objednávaní náhradných dielov uveďte číslo šarže na výrobnom štítku a číslo dielu z montážneho výkresu.

Počas záručnej doby sa opravy vykonávajú podľa podmienok uvedených v záručnom liste. Chybný výrobok odovzdajte na opravu v mieste nákupu (predajca je povinný chybný výrobok prevziať), zašlite ho do centrálného servisného strediska spoločnosti Dedra Exim alebo ho zašlite do servisného strediska, ktoré je najbližšie k vášmu bydlisku (zoznam servisných stredísk na www.dedra.pl). Priložte vyplnený záručný list. Po uplynutí záručnej doby vykonáva opravy centrálny servis. Pošlite chybný výrobok do servisného strediska (náklady na dopravu hradí používateľ)..

11. Riešenie problémov na vlastnú päsť

! POZOR Predtým, ako sa sami pokúsite odstrániť poruchu jednotky, odpojte ju od zdroja napájania.

Problém	Príčina	Riešenie
Horáky sa nezapália pri použití zapaľovacieho systému	Plynová fľaša je prázdna	Vymeňte za plnú fľašu
	Poškodený regulátor	Vymeňte regulátor za nový
Nízky plameň alebo spätný zášľah plameňa (požiar v rúrke horáka – môže byť počuť syčanie alebo revanie)	Prekážky v horákoch	Vyčistite horáky a venturiho trubice
	Prekážky v plynových tryskách alebo hadici	Vyčistite trysky a plynovú hadicu
	Rozpínacie podložky v horákoch	Vyčistite horáky a venturiho trubice
	Rozpínacie podložky v plynových tryskách alebo hadici	Vyčistite trysky a hadicu
	Veterné podmienky	Používajte gril na chránenejšom mieste
Ťažkosti s otočením gombíka plynového ventilu	Zablokovaný plynový ventil	Pošlište spotrebiteľ na opravu

12. Ukončenie jednotky

1. Plynový gril – 2 kusy. Montážna sada (obr. 2) – 1 sada.

13. Informácie o likvidácii odpadových zariadení (platí pre domácnosti)

Používateľ zariadenia je v súlade s predpismi o ochrane životného prostredia povinný riadne nakladať s odpadom v súlade s národnými právnymi predpismi.

Použitie alebo nefunkčné zariadenie nevyhadzujte do domového odpadu. Zariadenie a jeho príslušenstvo sa skladá z rôznych druhov materiálov, ako je kov a plast. Správny postup pri likvidácii, opätovnom použití alebo recyklácii častí zariadenia je odovzdať zariadenie na špecializovanom zbernom mieste, kde ho prijímú bezplatne. Informácie o umiestnení zberných miest pre odpadové zariadenia poskytujú miestne orgány, napr. na svojich webových stránkach.

Do nádoby na komunálny odpad nevyhadzujte benzín, olej, použitý olej, zmesi oleja a benzínu ani predmety znečistené olejom, napr. handry. Použitý olej alebo predmety ním znečistené zlikvidujte v súlade s miestnymi smernicami a odneste ich do recyklačného centra.

Použitie obaly odošlite na recykláciu.

Správnou likvidáciou zariadenia je možné šetriť cenné zdroje a zabrániť negatívnym vplyvom na zdravie a životné prostredie v dôsledku možnej prítomnosti nebezpečných látok, zmesí a komponentov v zariadení. Nesprávna likvidácia odpadu podlieha sankciám podľa príslušných miestnych predpisov.

V súlade s nariadením Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2023/1542 o batériách a akumulátoroch a použitých batériách a akumulátoroch sa musia chybné alebo použité batérie/akumulátory zbierať oddelene a odovzdať na ekologické spracovanie.

Záručný list

na

Katalógové č : Číslo šarže:

(ďalej len Výrobok)

Dátum nákupu výrobku:

Pečiatka predajcu

Dátum a podpis predajcu:

Vyhlasenie Užívateľa:

Potvrdzujem, že som bol oboznámený so záručnými podmienkami, ako aj s následkami nedodržania pokynov a odporúčaní, ktoré sú uvedené v užívateľskej príručke a v záručnom liste. Záručné podmienky sú mi známe, čo potvrdzujem vlastnoručným podpisom:

.....
dátum a miesto

.....
podpis Užívateľa

I. Zodpovednosť za Výrobok

1. Ručiteľ - spoločnosť „DEDRA EXIM sp. z o.o.“ sídliaca v meste: Pruszków, na adrese: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poľsko, zapísaná do obchodného registra pod číslom KRS 0000062517 vedenom oblasťným súdom pre hlavné mesto Varšava vo Varšave, 14. ekonomické oddelenie Štátneho súdneho registra, IČ DPH: PL 5270204933, základné imanie: 100 980,00 PLN.

2. Podľa podmienok stanovených týmto záručným listom Ručiteľ udeľuje záruku na Výrobok, pochádzajúci z distribúcie Ručiteľa.

3. Zodpovednosť na základe záruky sa vzťahuje iba na chyby, ktoré vznikli následkom príčin nachádzajúcich sa vo Výrobku v momente jeho vydania Užívateľovi.

4. Na základe záruky Užívateľ získava právo na bezplatnú opravu výrobku, ak sa chyba objaví počas trvania záručnej lehoty. Spôsob opravy Výrobku (metóda vykonania opravy) závisí od rozhodnutia Ručiteľa. V prípade, ak Ručiteľ uzná, že Výrobok sa nedá opraviť, Ručiteľ si vyhradzuje právo vymeniť chybný prvok alebo celý Výrobok na výrobok bez chýb, právo na zníženie ceny Výrobku alebo právo na odstúpenie od dohody.

5. Voči Užívateľovi, ktorý nie je konzumentom v zmysle zákona z 23. apríla 1964 Občiansky zákonník, zodpovednosť Ručiteľa za škody vyplývajúce z tejto záruky a/alebo ktoré súvisia s jej uzatvorením a realizáciou, bez ohľadu na právny základ, je obmedzená Maximálne do výšky hodnoty chybného Výrobku.

II. Záručná lehota

Prvky Výrobku na ktoré sa vzťahuje záruka	Trvanie záručnej ochrany
NG1000	24 mesiacov od dňa nákupu Výrobku, ktorý je uvedený v tomto záručnom liste

III. Podmienky využitia záruky

1. Užívateľ je povinný predstaviť vyplnený Záručný list výrobku, ako aj náležitý doklad o nákupe Výrobku, napr. predstavením pokladničného bloku, faktúry ap. Aby reklamačný proces prebiehal efektívne odporúčame, aby Užívateľ spolu s reklamovaným výrobkom doručil všetky prvky vymenované v kapitole užívateľskej príručky výrobku „Diely a časti“.

2. Užívateľ je povinný dodržiavať pokyny a odporúčania uvedené v užívateľskej príručke a v záručnom liste.

3. Záruka platí iba na území Poľskej republiky a členských štátov EÚ.

4. Záruka sa nevzťahuje na chyby, ktoré vznikli (predovšetkým) následkom:

a. Nedodržania podmienok určených v užívateľskej príručke, predovšetkým podmienok správneho používania, prevádzky, údržby a čistenia

b. Použitia na čistenie alebo na údržbu nevhodných prípravkov, nezhodne s užívateľskou príručkou;

c. Nevhodného uchovávaní a prepravy výrobku;

d. Vykonania neautorizovaných zmien a/alebo iných zásahov do výrobku, na ktoré výrobca nevyjadril súhlas;

e. Použitím vo výrobku/s výrobkom nevhodných prevádzkových materiálov, nezhodne s užívateľskou príručkou.

5. Užívateľ, ktorý nie je konzumentom v zmysle zákona z 23. apríla 1964 Občiansky zákonník, stráca záručné práva na výrobok, v ktorom:

- sériové čísla, označenia dátumov a výrobné štítky boli odstránené, zmenené alebo poškodené;

- boli poškodené plomby alebo sú na nich viditeľné stopy manipulácie.

6. Pozor! Činnosti súvisiace s každodennou obsluhou výrobku, vyplývajúce medzi iným z užívateľskej príručky, Užívateľ vykonáva vlastnými silami a na vlastné náklady.

IV. Reklamačná procedúra

1. V prípade, ak Užívateľ objaví, že Výrobok nefunguje správne, ešte pred zložením reklamácie je povinný uistiť sa, či boli náležite vykonané

všetky stanovené činnosti, predovšetkým tie uvedené v užívateľskej príručke.

2. Reklamácia musí byť podaná bezodkladne, najlepšie v priebehu 7 dní od dňa, v ktorom sa prejavila (objavila) chyba Výrobku. Užívateľ, ktorý nie je konzumentom v zmysle zákona z 23. apríla 1964 Občiansky zákonník, stráca práva vyplývajúce z tejto záruky v prípade, ak reklamáciu nepodá v priebehu 7 dní od dňa, v ktorom sa prejavila (objavila) chyba Výrobku.

3. Reklamáciu môžete podať medzi inými na mieste, v ktorom ste výrobok kúpili, v záručnom servise alebo poštou na adresu: DEDRA EXIM sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poľsko.

4. Užívateľ môže podať reklamáciu prostredníctvom formulára, ktorý je dostupný na webovej stránke www.dedra.pl. („Formulár podania reklamácie na základe udelenej záruky“).

5. Adresy záručných servisov v jednotlivých štátoch sú zverejnené na webovej stránke www.dedra.pl. V prípade, ak v danom štáte sa nenachádza záručný servis, odporúčame reklamovaný výrobok doručiť na adresu: DEDRA EXIM sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poľsko.

6. Vzhľadom na bezpečnosť Užívateľa, nefunkčný (chybný) výrobok sa v žiadnom prípade nesmie používať.

7. Pozor!!! Používanie nefunkčného (chybného) výrobku je nebezpečné pre zdravie a život Užívateľa.

8. Povinnosti vyplývajúce z udelenej záruke budú vyplnené v lehote 14 pracovných dní počítajúc od dňa doručenia reklamovaného Výrobku Užívateľom.

9. Pred zaslaním reklamácie odporúčame reklamovaný Výrobok náležite očistiť. Odporúčame reklamovaný Výrobok dôkladne zabezpečiť pre prípadných poškodení počas prepravy (reklamovaný Výrobok odporúčame doručiť v originálnom obale).

10. Záručná lehota sa predlžuje o čas, počas ktorého Užívateľ následkom chyby (nefunkčnosti) výrobku, na ktorú sa vzťahovala záruka, nemohol Výrobok používať.

Záruka nevylučuje, neobmedzuje a ani nepozastavuje právo Užívateľa (kupujúceho) na základe príslušných predpisov o ručení za chyby predanej veci.

V súlade s článkom 13 ods. 1 a 2 nariadenia Európskeho parlamentu a Rady (EÚ) 2016/679 z 27. apríla 2016 o ochrane fyzických osôb pri spracúvaní osobných údajov a o voľnom pohybe takýchto údajov, ktorým sa zrušuje smernica 95/46/ES, vás informujeme

1. Správcom vašich osobných údajov, ktoré ste uviedli vo formulári, je spoločnosť „DEDRA-EXIM Sp. z o.o.“ so sídlom v meste Pruszków na adrese: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poľsko (ďalej len: „Správca“).
2. Vaše osobné údaje budú spracúvané výhradne s cieľom realizácie záručnej procedúry zariadenia, a to v súlade s článkom 6 ods. 1 písmeno b) všeobecného nariadenia o ochrane údajov (ďalej len: „GDPR“). Uvedenie osobných údajov je dobrovoľné, avšak nevyhnutné na realizáciu záručnej procedúry.
3. Vaše osobné údaje budú spracúvané počas posudzovania a realizácie záručnej procedúry, ako aj na archívne účely v prípade potreby obhajoby pred prípadnými nárokmi a požiadavkami voči Správci, avšak nie dlhšie až do momentu premĺčania týchto nárokov a požiadaviek.
4. Vaše údaje môžu byť zverejnené výhradne len tým subjektom, ktoré spracúvajú tieto údaje v mene a pre Správcu, a to na základe písomnej dohody o zverení spracúvania osobných údajov, tzn. firmy, ktoré okrem iného poskytujú technický servis, hostingové služby alebo služby obsluhy webových stránok, IT obsluhy, ako aj kuriérskym firmám. Dodávateľia Správcu sú povinní zaručiť zabezpečenie údajov a splniť požiadavky platnej legislatívy ohľadne ochrany osobných údajov, a zverené osobné údaje nesmú byť používané na iné účely než tie, ktoré stanovuje dohoda uzatvorená so Správcom.
5. Vaše údaje nebudú spracúvané automatickým spôsobom, vrátane rôznych foriem profilovania, ani nebudú odovzdané do tretieho štátu/medzinárodnej organizácii.
6. Máte právo na prístup k vašim osobným údajom, ako aj právo na ich opravu, doplnenie, odstránenie, obmedzenie spracúvania, prenesenie údajov, podanie námietky, a to v ľubovoľnej chvíli.
7. Vo všetkých záležitostiach, ktoré súvisia so spracúvaním vašich osobných údajov Správcom, môžete sa na Správcu obrátiť písomne na e-mailovú adresu: daneosobowe@dedra.pl.
8. Máte právo podať sťažnosť príslušnému dozornému orgánu, ktorý zodpovedá za dohľad nad ochranou osobných údajov.

LT Turinys

1. Nuotraukos ir brėziniai
2. Prietaiso aprašymas
3. Numatytas prietaiso naudojimas
4. Naudojimo apribojimai
5. Techniniai duomenys

6. Paruošimas darbui
7. Prietaiso įjungimas
8. Įrenginio veikimas
9. Įprastinė techninė priežiūra
10. Atsarginės dalys ir priedai
11. Trikčių šalinimas savarankiškai
12. Prietaiso surinkimas
13. Informacija naudotojams apie elektros ir elektroninės įrangos šalinimą
14. Garantinė kortelė

Atitiktis deklaracija pridedama prie vadovo kaip atskiras dokumentas. Jei atitiktis deklaracijos nėra, kreipkitės į "Dedra Exim Ltd".

Bendrosios saugos taisyklės pridėtos prie vadovo kaip atskira brošiūra..



ĮSPĖJIMAS. Perskaitykite visus simboliu pažymėtus įspėjimus ir visas instrukcijas..

Jei nesilaikysite toliau pateiktų įspėjimų ir saugos nurodymų, galite patirti elektros smūgį, užsidegti arba sunkiai susižeisti.

Saugokite visus įspėjimus ir instrukcijas, kad galėtumėte su jais susipažinti ateityje.



DEMESIO Prietaisas skirtas naudoti tik lauke. Niekada nenaudokite patalpose.

Prieinamos dalys gali labai įkaisti. Laikykite mažus vaikus atokiau nuo prietaiso.

Įjungus prietaisą, jo nenaudokite ir neperkelkite. Įjungus prietaisą, jo nepaliekite be priežiūros. Dėl didesnio saugumo turėkite po ranka gesinimo įrangą.

Tiek grilis, tiek ruošiami maisto produktai gali labai įkaisti. Būkite atsargūs ir naudokite tinkamas apsaugos priemones (pvz., pirštines, prijuostę ir pan.).

Po naudojimo uždarykite dujų baliono tiekimą. Prieš laikydami prietaisą, įsitikinkite, kad visos jo dalys yra atvėsusios.

Būkite ypač atsargūs transportuodami, perkeldami ar perstatydami prietaisą. Prieš perkeldami grilį, išjunkite visus degiklius, uždarykite dujų baliono vožtuvą ir palaukite, kol visos grilio dalys visiškai atvės.

Draudžiama bet kokios prietaiso modifikacijos. Vartotojas neturi modifikuoti gamintojo užsandarintų dalių.

Metaliniai kraštai gali būti pavojingi.

Laikymo ir priežiūros sąlygos paaiškintos instrukcijos 9 skyriuje.

Jei jaučiate dujų kvapą:

- uždarykite dujų tiekimą
- nustatykite visus degiklius į „OFF“ padėtį
- atidarykite dangtį

Jei dujų kvapas neišnyksta, susisieki su aptarnavimo skyriumi telefonu +48 22 73 83 777, vidinis numeris 129 arba 135.

2. Prietaiso aprašymas

Pav. A: 1. Viršutinis dangtis, 2. Stalas su maisto talpykla, 3. Atidarytuvas, 4. Grilio pagrindas su vieta dujų balionui, 5. Ratai, 6. Termometras, 7. Šoninis stalas su degikliu, 6. Dangčio rankena, 9. Valdymo rankenėlės, 10. Duryš.

3. Numatytas prietaiso naudojimas

Prieš naudodami, perskaitykite visą naudojimo instrukciją ir laikykitės gamintojo rekomendacijų dėl prietaiso montavimo, priežiūros ir eksploatacijos. Reguliarus grilio valymas ir techninė apžiūra užtikrins jo ilgalaikį ir saugų veikimą.

Dujinis grilis yra prietaisas, skirtas maisto gaminimui lauke. Jis leidžia greitai ir patogiai kepti mėsą, žuvį, daržoves ir kitus maisto produktus. Dėl temperatūros reguliavimo jis užtikrina tolygų kepimą, o tai reiškia aukštos kokybės patiekalus. Jis puikiai tinka draugų susibūrimams, piknikams, šeimoms šventėms ir kasdieniam naudojimui terasoje, balkone ar sode.

Prietaisas suprojektuotas atsižvelgiant į naudotojų saugumą. Jo stabil konstrukcija, liepsnos kontrolės sistema ir apsauga nuo dujų nuotėkio sumažina nelaimingų atsitikimų riziką. Grilis nesukelia atviros liepsnos ar kibirkščių, todėl sumažėja nudegimų rizika. Be to, dujinis grilis nesukelia dūmų, būdingų anglies griliams, todėl jo naudojimas yra patogesnis ir ekologiškesnis.

Mašiną leidžiama naudoti renovacijos ir statybos darbams, remonto dirbtuvėse, mėgėjiškiems darbams, laikantis naudojimo instrukcijoje nurodytų naudojimo sąlygų ir leistinų darbo sąlygų.

4. Naudojimo apribojimai

Mašiną galima naudoti tik laikantis toliau pateiktų "Leidžiamų naudojimo sąlygų".

Nelaikykite ir nenaudokite benzino, mentolio degalų ar kitų degių garų ir skysčių šalia prietaiso (mažiau nei 150 cm atstumu).

Niekada neuždeginkite dujinės kepsninės benzinu ar kitais panašiais skysčiais.

Nelaikykite prietaiso po degių stogu.

Taip pat draudžiama apdoroti medžiagas, kurios neaprašytos skyriuje "3. Numatytas mašinos naudojimas". Neteisėti mechaninės ir elektrinės konstrukcijos pakeitimai, modifikacijos, techninės priežiūros operacijos, neaprašytos naudojimo instrukcijose, bus laikomos neteisėtomis ir dėl to bus nedelsiant prarastos garantinės teisės, o atitiktis deklaracija taps negaliojančia.

Naudojant ne pagal paskirtį arba nesilaikant naudojimo instrukcijų, iš karto prarandamos garantinės teisės.

Leistinas eksploatavimo sąlygos
Tik lauko naudojimui. Naudojimo metu prietaiso neperkelkite.
Rekomenduojamas SND dujų balionas: 11 kg.

5. Techniniai duomenys

Modelis	NG1000
Įrenginio kategorija	I3BP(37)
Dujų tipas	G30
Bendras degiklio galingumas [kW]	17
Degimas [g/h]	1237
LED maitinimo šaltinis	4 x 1,5 V
Leistinas slėgis reguliatoriuje [mBar]	37

6. Paruošimas darbui

⚠️ DEMESIO Visus parengiamuosius darbus atlikite atjungę įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

Surinkite grilį jo galutinėje vietoje arba šalia jos, kad nereikėtų jo perkelti. Paruoškite tinkamą vietą prietaiso surinkimui. Atidarius pakuotę, išimkite visas grilio dalis. Patikrinkite, ar komplekte yra visos surinkimo detalės (žr. 2 pav.).

Prie kiekvieno grilio pridedamos išsamios surinkimo instrukcijos, kuriose pateikiamos konkrečios kiekvieno modelio surinkimo procedūros. Kad grilis būtų surinktas teisingai ir saugiai, vadovaukitės 3–30 paveikslais. Nors stengiamės, kad surinkimo procesas būtų kuo paprastesnis, jei surinkimo metu nesilaikysite atsargumo, galite susižeisti surenkamų plieninių dalių kampais ir kraštais. Surinkdami visas dalis būkite atsargūs. Rekomenduojame apsaugoti rankas darbo pirštinėmis.

Kai kurias užduotis turėtų atlikti du žmonės.

Grilio pastatymas

Baigę surinkimą, pastatykite grilį galutinėje vietoje.

Naudokite tik lauke.

Grilį reikia pastatyti ant saugaus, lygaus paviršiaus, atokiau nuo degių daiktų, pvz., medinių tvorų ar virš galvos kabančių medžių šakų. Rekomenduojama, kad minimalus atstumas nuo degių medžiagų būtų: gale – 1500 mm, šonuose – 1500 mm, viršuje – 1500 mm (36 pav.).

Pastatykite grilį vėjo nepasiekiamoje vietoje, kad vėjas nepūstų per dujinio grilio galą.

Dujų balionas

Grilio veikimui reikalingas SGD dujų balionas. Rekomenduojame naudoti 11 kg balioną. Slėgio reguliatorius turi atitikti prietaiso slėgį ir dujų kategoriją.

Informacija apie rekomenduojamas atsargumo priemones:

Dujų balioną galima laikyti ir naudoti tik vertikaloje padėtyje. Nelaikykite baliono horizontaliai, nes tai gali sugadinti vožtuvą ir sukelti labai pavojingą dujų nuotėkį.

Dujų nuotėkio atveju nedelsiant uždarykite baliono vožtuvą. Balioną pastatykite gerai vėdinamoje vietoje už patalpų ribų.

Balionas turi būti pastatytas lengvai pasiekiamoje vietoje, kad pavojaus atveju dujų tiekimą būtų galima nedelsiant nutraukti. Prieš perkeliant balioną, visada uždarykite dujų vožtuvą. Baliono nelaikykite žemiau žemės lygio (pvz., rūsiuose) arba vietose, kuriose gali būti potvynis. Niekada nelaikykite balionų uždaroje patalpoje.

Naudokite tik dujų balionus, kurių aukštis H neviršija 620 mm, o skersmuo D yra nuo 240 mm iki 330 mm (35 pav.).

Dujų reguliatorius

Šis prietaisas gali būti naudojamas tik su sertifikuota žarna ir slėgio reguliatoriumi.

Regulatorius turi atitikti galiojančias EN 16436, EN 16129 ir EN 16436 versijas bei nacionalinius reglamentus. Grilis N1000 turi būti naudojamas su 37 mBar slėgio reguliatoriais, skirtais I_{3BP} kategorijos propanui/butanui.

Suskystintų dujų žarna

Prietaisas turi būti įrengtas sertifikuota suskystintų dujų žarna, atitinkančia nacionalinius standartus ir reglamentus. Žarnos parametrai turi būti suderinami su I_{3BP} kategorijos propanu/butanu arba 37 mBar slėgiu.

Suskystintų dujų žarna, jungiantis prietaisą su dujų balionu, turi būti maždaug 600 mm ilgio (max. 1500 mm).

Suskystintų dujų žarną laikykite atokiau nuo karštų paviršių, įskaitant grilio apačią. Įsitikinkite, kad suskystintų dujų žarna nėra susukta ar susisukusi.

Patikrinkite suskystintų dujų žarną keisdami dujų balioną arba kartą per metus, priklausomai nuo to, kas įvyks anksčiau.

Jei suskystintų dujų žarna yra įtrūkusi, perpajauta, susinervinta ar kitaip pažeista, prietaiso naudoti negalima.

Suskystintų dujų žarna turi būti pakeista, jei ji yra pažeista ir kai to reikalauja nacionaliniai teisės aktai. Dėl atsarginių dalių kreipkitės į platintoją arba gamintoją.

Venturi vamzdeliai

Dujinio grilio venturi vamzdeliai yra degiklių pradžioje, šalia dujų tiekimo purkštukų, ir yra pagrindinė degiklių dujų tiekimo sistemos sudedamoji dalis. Jų užduotis yra reguliuoti dujų srautą ir maišyti jas su oru tinkamais santykiais, užtikrinant efektyvų ir saugų degimą.

Venturi vamzdzius laikykite švarius. Dulkės, vabzdžiai, vorai ir kt. gali užkimšti vamzdzius, dėl to liepsna gali mirgėti.

Jei liepsna mirga, nedelsdami išjunkite dujų tiekimą.

Venturi vamzdzius patikrinkite, kai:

- jaučiate dujų nuotėkį
- grilis nešyla iki reikiamos temperatūros
- grilis šyla nevienodai
- iš degiklių sklinda traškėjimo garsas.

Venturi vamzdzijų valymas

Prieš valydami vamzdzius, visada uždarykite dujų baliono vožtuvą.

1. Atidarykite grilio dangtį
2. Nuimkite groteles, kad galėtumėte prieiti prie degiklių
3. Nuimkite degiklių dangčius
4. Atsukite degiklius (37 pav.)
5. Atsargiai pakelkite degiklį ir nuimkite degiklius nuo veleno
6. Valykite degiklio vamzdžio vidų specialiu siurū šepetėliu (neįtrauktas į komplektą). Nuvalykite visus nešvarumus iš išorės. Valykite visus degiklio vamzdzius tokiu būdu. Ypatingą dėmesį skirkite siurū vamzdzijų dalių (Venturi vamzdzijų) valymui.
7. Atsargiai uždėkite vamzdį ant veleno ir priveržkite.
8. Uždenkite degiklio dangtelius ir groteles.

ĮSPĖJIMAS: Degiklio vamzdžio padėtis atsižvelgiant į angą yra labai svarbi saugiam veikimui. Prieš naudodami dujinį grilį, patikrinkite, ar anga yra degiklio vamzdžio viduje. Jei degiklio vamzdis netelpa į vožtuvo angą, degiklio uždegimas gali sukelti sprogimą ir (arba) gaisrą.

Jei po visų vamzdzijų valymo grilis neveikia tinkamai, kreipkitės į techninės priežiūros tarnybą.

Dujų baliono keitimas ir prijungimas

Šis prietaisas gali būti naudojamas su metaliniais arba kompozitiniais balionais, pripildytais propano-butanu arba propano dujomis. Šis prietaisas tiekiamas su prisukamu reguliatoriumi, kurio darbinis slėgis yra 37 mbar.

NIEKADA nenaudokite nestabilaus dujų tiekimo be reguliatoriaus arba reguliatoriaus, skirto kitokiam dujų slėgiui.

Baliono prijungimas

Naudokite tik reguliatorius, kurių parametrai atitinka naudojimo instrukcijoje nurodytą kategoriją ir slėgį.

Kai kurie reduktoriai turi rankenėlę rankiniam prisukimui, o kitiems tam reikia raktų.

1. Patikrinkite, ar baliono vožtuvas uždarytas. Prisukite pagal laikrodžio rodyklę iki galo.
2. Nuimkite apsauginį dangtelį nuo baliono vožtuvo (jo neišmeskite, išsaugokite).
3. Prikabinkite jungiamąją veržlę prie baliono naudodami tinkamą raktą arba jungiamąjį rankenėlį. Stipriai priveržkite (kairysis sriegis). Naudodami raktą, neperveržkite, nes tai gali pažeisti sandariklį.
4. Kai reikia įjungti dujų tiekimą, pasukite baliono vožtuvą prieš laikrodžio rodyklę.

Baliono atjungimas

1. Patikrinkite, ar baliono vožtuvas yra uždarytas. Prisukite jį pagal laikrodžio rodyklę, kol jis sustos.

2. Veržliarakčiu atsukite reguliatoriaus veržlę (kairysis sriegis). Nuimkite reguliatorių ir patikrinkite sandariklio būklę.

3. Uždenkite baliono dujų išleidimo angą dangteliu.

Nenaudojamus balionus laikykite lauke gerai vėdinamoje vietoje.

Nuotėkio patikrinimas (32 pav.)

Prieš paleidžiant prietaisą, patikrinkite, ar nėra nuotėkio visose jungtyse. Visos gamyklos jungtys buvo kruopščiai patikrintos dėl nuotėkio, o degikliai buvo išbandyti dėl tinkamos liepsnos. Tačiau transportavimo ir tvarkymo metu jungtys gali atsipalaiduoti.

Atsargumo priemonės tikrinant nuotėkį:

- Prieš įjungiant dujinį grilį, patikrinkite, ar nėra nuotėkio visose jungtyse.
- Po kiekvieno baliono pakeitimo patikrinkite, ar nėra nuotėkio baliono vožtuve.
- Po kiekvieno baliono atjungimo ir prijungimo patikrinkite, ar nėra nuotėkio prietaiso jungtyse
- Niekada netikrinkite prietaiso sandarumo degant degtukui ar atvirai liepsnai.
- Prietaiso sandarumą tikrinkite atvirame ore.

Sandarumo tikrinimo procedūra

1. Prijunkite skystųjų dujų žarną ir reguliatorių prie pilno dujų baliono.
2. Patikrinkite, ar visi valdymo rankenėlės yra „OFF“ padėtyje.
3. Paruoškite muilo ir vandens arba skysto ploviklio tirpalą santykiu 1:1 arba naudokite specialius nuotėkio nustatymo agentus.
4. Visiškai atidarykite baliono vožtuvą.
5. Muilo tirpalą arba nuotėkio nustatymo agentą užtepkite ant visų jungčių.

6. Jei yra nuotėkis, nuotėkio vietoje atsiras burbuliukai.

7. Jei aptiktas nuotėkis, uždarykite dujų balioną uždarymo vožtuvu, priveržkite jungtį ir patikrinkite dar kartą.

8. Jei nuotėkis neišnyksta, kreipkitės į grilio pardavėją.

Jei aptikote nuotėkį, nenaudokite prietaiso.

Įdėkite dujų balioną į tam skirtą vietą (žr. 29 pav.).

Baterijos įdėjimas rankenėlių apšvietimui

Rankenėlių apšvietimas neturi įtakos prietaiso veikimui – pjezo uždegiklis veikia nepriklausomai nuo baterijos. Komplekte nėra 1,5 V baterijų.

Didesniam patogumui naudoti prietaisas yra įrengtas apšviesti rankenėlėmis. Norėdami naudoti šią funkciją, įdėkite 4 x 1,5 V baterijas į baterijų skyrių (atkreipkite dėmesį į poliškumą), tada prijunkite baterijų skyrių prie laido (23 pav.). Dėl magneto ant baterijų skyriaus sienelės, šį skyrių galima patogiai įdėti į grilio pagrindo vidų. Rankenėlės įjungiamos mygtuku, esančiu dešinėje grilio korpuso pusėje, po šoniniu degiklio stalu (24 pav.). LED lemputės užsidegs mėlyna spalva. Pasukus rankenėlę, LED lemputės pakeis spalvą į raudoną.

7. Prietaiso įjungimas

⚠️ DEMESIO Prieš įjungiant įrenginį, būtina atlikti veiksmus, aprašytus skyriuje "Pasirengimas darbui".

Prieš pradėdami naudoti prietaisą, įsitinkite, kad atlikti šie veiksmai:

1. Prietaisas turi būti surinktas pagal instrukcijas.
2. Patikrinkite, ar dujų balionas yra pilnas ir tinkamai prijungtas prie reguliatoriaus.
3. Patikrinkite, ar dujų tiekimo sistema nesandari. Daugiau informacijos rasite skyriuje „Sandarumo patikrinimas“.
4. Patikrinkite, ar Venturi antgaliai yra tinkamai pritvirtinti prie dujų vožtuvo angų.
5. Patikrinkite, ar pagrindinio degiklio ir šoninio degiklio uždegimo laidai yra prijungti.
6. ĮSPĖJIMAS: Prieš uždegant visada atidarykite dangtį.
7. Nustatykite valdymo rankenėles į „OFF“ padėtį ir įjunkite dujų tiekimą. Uždegant degiklį dangtis turi būti atidarytas!

Uždegant dujinį grilį, nestovėkite tiesiai virš jo.

Uždegimas naudojant pilotinį dujų reguliatorių (schema 36 pav.):

Kai visi dujinės kepsninės rankenėlės yra „OFF“ padėtyje, nustatykite dujų baliono vožtuvą į atvirą padėtį. Norėdami sukurti kibirkštį, paspauskite valdymo rankenėlę (A) ir laikykite ją šioje padėtyje 3–5 sekundes, kad dujos galėtų tekėti, tada pasukite ją prieš laikrodžio rodyklę į „MAX“ padėtį (B). Tai sukels kibirkštį degiklio uždegimo vamzdyje. Išgirsite „trūkčiojimą“ iš uždegimo įtaiso ir pamatysite 7–10 cm aukščio oranžinę liepsną, išeinančią iš degiklio uždegimo vamzdžio kairėje degiklio pusėje (D). Išgirdę „trūkčiojimą“, laikykite degiklio valdymo rankenėlę dvi sekundes, kad dujos visiškai pratekėtų per degiklio vamzdį (E) ir užtikrintų uždegimą.

Kai degiklis užsidegs, gretimi degikliai užsidegs, kai jų reguliatoriai bus pasukti į „MAX“ padėtį.

Norėdami nustatyti mažiausią nustatymą, dujų reguliavimo rankenėlę pasukite visiškai į kairę.

Jei turite sunkumų uždegant dujinį grilį pagal aukščiau pateiktas instrukcijas, kreipkitės patarimo į pardavėją arba gamintoją.

8. Įrenginio veikimas

Naudojimo metu laikykite prietaisą atokiau nuo degių medžiagų.

Įkaitinimas.

Prieš pirmą kartą naudojant grilį, įkaitinkite jį taip, kad pašalintumėte bet kokius kvapus ar nešvarumus:

1. Pakelkite grilio dangtį. Uždekite visus degiklius, tada uždarykite dangtį ir palikite grilį maždaug 20 minučių, nustatę rankenėles į „MAX“ padėtį.
2. Nuspauskite ir pasukite rankenėles į „Off“ padėtį, pakelkite dangtį ir palaukite, kol prietaisas atvės.

Prietaisas dabar yra paruoštas naudoti.

Įkaitinimas.

Temperatūrą reguliuokite pagal ruošiamo maisto rūšį. Grilio groteles nušveikite vieline grilio šepetiu ir patepkite arba apipurškite augalinio arba alyvuogių aliejaus. Tai padės išvengti maisto prilipimo prie paviršiaus.

Prieš kepat, įkaitinkite grilį dešimt minučių uždarytu dangčiu.

Dangčio padėtis.

Dangčio padėtis kepat priklauso nuo asmeninių pageidavimų, tačiau uždarytas dangtis pagreitina kepimą, sunaudoja mažiau dujų ir leidžia geriau kontroliuoti temperatūrą. Be to, uždarytas dangtis suteikia tiesiogiai ant grotelių kepausiai mėsai stipresnį kepimo skonį. Uždaryti dangtį taip pat būtina kepat uždarytu karšto oro cirkuliacijos režimu.

Kepimo temperatūra

Kai rankenėlė nustatoma į maksimalią padėtį, grilis pasiekia maždaug 320–340 °C temperatūrą. Ši rankenėlės padėtis skirta greitam kaitinimui ir likučių nuo grilio sudeginimui po kepimo. Ji taip pat idealiai tinka greitam kepsnių apdegimui prieš sumažinant temperatūrą. Ši padėtis kartais naudojama ilgesniam kepimui.

Kai rankenėlė nustatoma į vidurinę padėtį, temperatūra grilio viduje bus apie 230 °C (su uždarytu dangčiu). Šis nustatymas daugiausia skirtas vištienos, mėsainių ir daržovių kepimui, taip pat kepimui ir kepimui.

Kai rankenėlė nustatoma į MIN padėtį, temperatūra grilio viduje bus apie 155–175 °C. Šis rankenėlės nustatymas skirtas rūkymui ir didelių mėsos gabalų arba švelnios žuvies ruošimui.

Temperatūros yra apytikslės. Faktinės temperatūros priklauso nuo išorės temperatūros ir vėjo stiprumo.

Energijos taupymo patarimai:

a) Mažinkite dangčio atidarymo laiką.

b) Iškart po kepimo išjunkite grilį.

c) Dujinį grilį įkaitinkite tik 10–15 minučių. (išskyrus pirmąjį naudojimą – žr. skyrių apie įkaitinimą)

d) Nešildykite ilgiau nei rekomenduojama.

e) Nenaudokite didesnių nustatymų nei būtina.

Šoninis degiklis

Norėdami pasiekti maksimalų efektyvumą ir minimalų dujų suvartojimą, atkreipkite dėmesį į šiuos dalykus:

- Uždegę degiklį, reguliuokite liepsną pagal poreikį nuo „maksimalios“ iki „minimalios“.

- Naudokite tinkamo dydžio keptuvę (tik su plokščiu dugnu).

- Kai keptuvės turinys pradeda virti, pasukite rankenėlę į „mažos liepsnos“ padėtį.

- Visada uždenkite keptuvę dangčiu.

- Rekomenduojamos keptuvės, kurių skersmuo yra 20–24 cm.

Kepimo ant grotelių technikos.

Tiesioginis kepimas ant grotelių – tai maisto gaminimas ant grotelių tiesiogiai virš liepsnos. Tiesioginis kepimas ant grotelių yra labiausiai paplitęs maisto, pvz., kepsnių, žuvies, mėsainių, kebabų ir daržovių, gaminimo būdas.

Informacija apie tiesioginį kepimą ant grotelių:

1. Iš anksto paruoškite maistą, kurį ketinate kepti ant grotelių. Tai padės išvengti nereikalingų vėlavimų ir sutrumpins maisto laukimo laiką. Prieš dedant mėsą ant grotelių, ją reikia marinuoti ir pagardinti.
2. Norint pasiekti geriausius rezultatus, ant grotelių dedama mėsa turėtų būti kambario temperatūros. Nuimkite nuo mėsos riebalų perteklių, kad sumažintumėte riebalų lašėjimo sukeltą per didelę liepsną.
3. Uždarykite dangtį ir įkaitinkite grilį iki reikiamos temperatūros.
4. Sutepkite groteles augalinio aliejaus, kad maistas nepriliptų prie paviršiaus.
5. Kepdami mėsos nesūdykite. Ji bus sultingesnė, jei ją pasūdyosite po kepimo.
6. Kad kepsniai neišdžiūtų, naudokite žnyplės, o ne šakutę, ir kepkite vidutinėje temperatūroje, kad mėsa greitai apkeptų ir išsaugotų sultis. Kepdami storesnius mėsos gabalus, sumažinkite temperatūrą, kad kepimo laikas būtų ilgesnis.
7. Išmokite atpažinti, kada mėsa yra iškepusi, pagal kepimo laiką ir palietę. Kepdama mėsa tampa vis kietesnė. Jei ji yra minkšta, tai reiškia, kad ji yra šiek tiek neiškepusi. Jei ji yra kieta, tai reiškia, kad ji yra gerai iškepusi.

Netiesioginis kepimas – tai technika, kai maistas kepinamas ne tiesiogiai virš šilumos šaltinio, o šalia jo. Ji idealiai tinka didesniems mėsos, paukštienos, žuvies ar daržovių gabalams, kuriuos reikia kepti ilgiau, kad jie nesudegtų.

Netiesioginio kepimo metu šilumos šaltinis yra grilio šonuose, o maistas dedamas centre, virš vietos be ugnies. Grilio dangtis lieka uždarytas, kad karštas oras galėtų cirkuliuoti – tai veikia panašiai kaip konvekcinė krosnelė.

Netiesioginis kepimas naudojamas kepat viščiukus, šonkaulius, kaulienos sprandinę, ruošiant kepsnius, žuvis ir daržoves, kurioms reikia ilgesnio kepimo laiko (pvz., paprikas, baklažanus).

Uždekte grilį – jei naudojate anglies grilį, išskirstykite žarijas šonuose; jei naudojate dujinį grilį, įjunkite tik šoninius degiklius.

1. Uždarytu dangčiu įkaitinkite grilį iki reikiamos temperatūros.

2. Sutepkite grilį augaliniu aliejumi, kad maistas nepriliptų prie paviršiaus.

3. Maistą padėkite grilio centre, toliau nuo tiesioginio šilumos šaltinio.

4. Uždarykite dangtį – palaikykite pastovią temperatūrą (maždaug 160–200 °C). Kontroliuokite laiką ir temperatūrą – naudokite mėsos termometrą, kad maistas nebūtų nepakankamai iškeptas. Pridėkite skonio – galite naudoti padėklą su vandeniu, vynu ar žolelėmis, kad padidintumėte drėgmę ir skonį.

5. Išmokite atpažinti, kada mėsa yra iškepta, remdamiesi kepimo laiku ir paliesdami. Kepant mėsa tampa vis tvirtesnė. Jei ji yra minkšta, tai reiškia, kad yra šiek tiek nepakankamai iškepta. Jei ji yra tvirta, tai reiškia, kad yra gerai iškepta.

9. Įprastinė techninė priežiūra



Visą techninę priežiūrą atlikite atjungę įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

Laikymas

Laikydami grilį, visada atjunkite dujų balioną ir pritvirtinkite prietaisą. Dujų balioną laikykite lauke gerai vėdinamoje vietoje. Išimkite LED apšvietimui maitinančias baterijas – nelaikykite grilio su įdėtais baterijomis, nes yra elektrolito išsiliejimo iš baterijų pavojus.

Dangčio naudojimas

Kadangi grilis yra lauko prietaisas, jis yra veikiamas atmosferos veiksnių, todėl komplekte yra dangtis, kuris apsaugo jį nuo kritulių. Rekomenduojame po kiekvieno naudojimo laikyti grilį po dangčiu.

Prieš uždengiant dangčiu, palaukite, kol visos grilio dalys visiškai atvės.

Priežiūra

Rekomenduojama dujinis grilis prižiūrėti kas 90 dienų, tačiau būtina tai daryti bent kartą per metus. Tai prailgins dujinio grilio tarnavimo laiką. Dujiniai griliai lengvai valomi, nereikalaujant didelių pastangų. Kad valymas būtų lengvesnis, tiesiog laikykites žemiau pateiktų instrukcijų.

Kepimo grotelių valymas

Rekomenduojame kepinimo grotelės plauti švelniu muilu ir šiltu vandeniu. Kepimo grotelės galite valyti skudurėliu arba minkštu šepetėliu.

Šilumos difuzorių valymas

Periodiškai plaukite šilumos difuzorius muilu ir šiltu vandeniu. Naudokite minkštą šepetėlį, kad pašalintumėte sunkiai nuvalomas kepinimo likučius. Prieš vėl montuodami šilumos difuzorius, jie turi būti išdžiovinti.

Riebalų surinkimo dėžutės valymas

Riebalų surinkimo dėžutė turėtų būti periodiškai ištuštinama ir nuvaloma, tada nuplaunama švelniu plovikliu ir šiltu vandeniu. Dėžutės dugne galima įberti nedidelį kiekį smėlio arba kačių kraiko, kad sugertų riebalus. Dažnai tikrinkite riebalų surinkimo dėžutę, kad joje nesikaupytų per daug riebalų ir jie neišsiliėtų iš dėžutės.

Metinis grilio vidaus valymas

Išdegus grilį po kiekvieno naudojimo, jis bus paruoštas kitam naudojimui. Tačiau kartą per metus visą grilį reikia kruopščiai išvalyti, kad jis veiktų nepriekaištingai. Atlikite šiuos veiksmus.

1. Visus degiklių vožtuvus nustatykite į išjungtą padėtį.
2. SGD baliono vožtuvą nustatykite į visiškai uždarytą padėtį.
3. Atjunkite SGD žarną ir regulatoriaus mazgą nuo dujinio grilio. Patikrinkite, ar nėra pažeidimų, ir, jei reikia, pakeiskite dalis gamintojo atsarginėmis dalimis, kurių numeriai nurodyti dalių sąrašė.
4. Nuimkite ir išvalykite šilumos difuzorius, kepinimo grotelės ir grilio degiklius.
5. Dujų vožtuvų angas uždenkite aliuminio folija.
6. Grilio vidų ir dugną išvalykite nailono šepetėliu, tada nuplaukite švelniu muilu ir šiltu vandeniu. Gerai nuplaukite ir palikite išdžiūti.
7. Nuimkite aliuminio foliją, tada vėl sumontuokite šilumos difuzorius ir kepinimo grotelės.
8. Vėl prijunkite dujų šaltinį ir patikrinkite, ar degiklio liepsna veikia tinkamai.

Išorės valymas

Rekomenduojame grilį plauti švelniu muilu ir šiltu vandeniu. Tam galite naudoti šluostę arba kempinę. Nevartokite abrazyvinių valiklių ar šepetėlių, kurie valymo metu gali pažeisti paviršių.

Degiklio vamzdžių ir degiklio angų valymas

Siekiant sumažinti „FLASH-BACK“ riziką, t. y. liepsnos grįžimą į degiklio vidų arba dujų vamzdį, bent kartą per mėnesį vasaros pabaigoje arba rudens pradžioje, arba kai grilis ilgą laiką nebuvo naudojamas, valykite Venturi vamzdžius pagal 6 punkte nurodytą tvarką – Venturi vamzdžių valymas.

10. Atsarginės dalys ir priedai

Norėdami įsigyti atsarginių dalių ir priedų, kreipkitės į "Dedra Exim Service". Kontaktinę informaciją rasite vadovo 1 puslapyje.

Užsakydami atsargines dalis, nurodykite partijos numerį vardinėje plokštelėje ir dalies numerį iš surinkimo brėžinio.

Garantiniu laikotarpiu remontas atliekamas pagal garantinėje kortelėje nurodytas sąlygas. Prašome perduoti sugedusį gaminį taisyti pirkimo vietoje (pardavėjas privalo priimti sugedusį gaminį), siųsti jį į centrinį "Dedra Exim" aptarnavimo centrą arba siųsti į arčiausiai jūsų gyvenamosios vietos esantį aptarnavimo centrą (aptarnavimo centrų sąrašas pateiktas www.dedra.pl). Prašome pridėti užpildytą garantijos kortelę. Pasibaigus garantiniam laikotarpiui, remontą atlieka centrinė tarnyba. Siųskite sugedusį gaminį į aptarnavimo centrą (siuntimo išlaidas apmoka naudotojas).

11. Trikčių šalinimas savarankiškai



Prieš bandydami savarankiškai šalinti gedimus, atjunkite įrenginį nuo maitinimo šaltinio.

Problema	Priežastis	Sprendimas
----------	------------	------------

Naudojant uždegimo sistemą degikliai neužsidega	Dujų balionas tuščias	Pakeiskite visą balioną
	Sugadintas reguliatorius	Pakeiskite reguliatorių nauju
Silpna liepsna arba liepsnos atšokimas (gaisras degiklio vamzdyje – gali būti girdimas šnypštimas arba riaumojimas)	Kliūtys degikliuose	Išvalykite degiklius ir venturi vamzdžius
	Kliūtys dujų purkštukuose arba žarnoje	Išvalykite purkštukus ir dujų žarną
	Atstikliai degikliuose	Išvalykite degiklius ir venturi vamzdžius
	Atstikliai dujų purkštukuose arba žarnoje	Išvalykite purkštukus ir žarną
	Vėjuotos sąlygos	Naudokite grilį labiau apsaugotoje vietoje
Sunku pasukti dujų vožtuvo rankenėlę	Užblokuotas dujų vožtuvas	Siųskite prietaisą remontui

12. Prietaiso surinkimas

1. Dujinis grilis – 2 vnt. Surinkimo komplektas (2 pav.) – 1 komplektas.

13. Informacija apie įrangos atliekų šalinimą įrangos šalinimą

Prietaiso naudotojas, laikydamasis galiojančių aplinkos apsaugos taisyklių, privalo užtikrinti atitinkamą atliekų tvarkymą.

Panaudoto ar sugadinto prietaiso negalima išmesti kartu su buitinėmis atliekomis. Prietaisas ir jo priedai pagaminti iš įvairių rūšių medžiagų, tokių kaip metalas ir plastikas. Siekiant užtikrinti tinkamą atliekų tvarkymą, pakartotinį panaudojimą ar perdirbimą, įrangą reikia perduoti specializuotam atliekų tvarkytojui, kuris įpareigotas įrangą priimti nemokamai. Informaciją apie įrangos atliekų surinkimo vietas galite gauti iš savo savivaldybės administracijos, pvz. interneto svetainėse.

Į komunalinių atliekų konteinerius nemeskite benzino, alyvos, naudotos alyvos, alyvos ir benzino mišinių ar alyva užterštų daiktų, pvz. šluosčių. Panaudotą alyvą arba ja užterštus daiktus laikykite laikydamiesi vietinių nurodymų ir nugabenkite į atliekų surinkimo aikštes.

Panaudotas pakuotes reikia atiduoti perdirbti.

Teisingas produkto utilizavimas padeda išsaugoti gamtos išteklius ir išvengti neigiamų padarinių žmonių sveikatai ir aplinkai, galinčių atsirasti dėl produkte esančių potencialiai pavojingų medžiagų, mišinių ir sudedamųjų dalių.

Už netinkamą atliekų tvarkymą gali būti skiriamos vietos įstatymuose nustatytos nuobaudos.

 Pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamentą (ES) 2023/1542 dėl baterijų ir akumuliatorių bei baterijų ir akumuliatorių atliekų, sugedusios arba panaudotos baterijos ir (arba) akumuliatoriai turi būti surenkami atskirai ir perduodami aplinkai nekenksmingam perdirbimui.

Garantinis lapas

na

Katalogo Nr: Partijos numeris:

(toliau – Produktas)

Produkto pirkimo data:

Pardavėjo antspaudas

Pardavėjo parašas ir data:

Vartotojo pareiškimas:

Patvirtinu, kad buvau informuotas apie garantijos sąlygas ir taisyklių, išvardytų Naudojimo instrukcijoje ir Garantiniame lape, nepaisymo pasekmes. Šios garantijos sąlygos yra man žinomos, ką patvirtinu savo parašu:

.....

I. Atsakomybė už Produktą:

1. Garantijos suteikėjas – „DEDRA EXIM“ Sp. z o.o. su būstine adresu: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruškuvas, KRS 0000062517, Varšuvos apylinkės teismas, Valstybinio teismo registro XIV ūkinis skyrius, Mokesčių mokėtojo kodas 527-020-49-33, Įstatinis kapitalas: 100 980,00 PLN.
2. Šiame garantiniame lape nurodytomis sąlygomis Garantijos suteikėjas suteikia garantiją Produktui iš Garantijos suteikėjo asortimento.
3. Garantijos pagrindu atsakomybė yra priimama tik už defektus, esančius Produkte jo išdavimo Vartotojui metu.
4. Garantijos pagrindu Vartotojas gauna teisę nemokamai suremontuoti Produktą, jei defektas buvo aptiktas garantijos galiojimo metu. Apie Produkto remonto būdą (remonto atlikimo metodą) sprendžia Garantijos suteikėjas. Jei Garantijos suteikėjas nuspręstų, kad remontas yra neįmanomas, Garantijos suteikėjas pasiūlo sau teisę pakeisti elementą su defektu arba visą Produktą kitu, veikiančiu teisingai, sumažinti Produkto kainą arba anuliuoti sutartį.
5. Vartotojo, kuris pagal 1964 m. balandžio 23 d. Civilinį kodeksą nėra laikomas vartotoju, atveju Garantijos suteikėjo atsakomybė dėl kompensacijos, susijusi su šia garantija ir (arba) jos sudarymu ir vykdymu, nepriklausomai nuo formos, yra apribota iki maksimaliai Produkto su defektu vertės.

II. Garantijos laikotarpis

Produkto elementai, kuriems veikia garantija	Garantinės apsaugos trukmė
NG1000	24 mėnesiai, skaičiuojant nuo Produkto pirkimo datos, nurodytos šiame Garantiniame lape

III. Naudojimosi garantija sąlygos

1. Vartotojas privalo patiekti užpildytą Produkto Garantinį lapą ir Produkto pirkimą patvirtinantį dokumentą (pvz. kasos čekis, sąskaita-faktūra ir pan.). Tam, kad pretenzijos nagrinėjimo procesas vyktų sklandžiai, rekomenduojama, kad Vartotojas kartu su Produktu perduotų visus elementus, nurodytus „Komplektacijos sąraše“, esančiame Naudojimo instrukcijoje.
2. Vartotojas privalo laikytis Naudojimo instrukcijoje ir Garantiniame lape nurodytų rekomendacijų.
3. Garantija galioja tik Lenkijos Respublikos ir ES teritorijoje.
4. Garantija neapima Produkto defektų, atsiradusių dėl to, kad:
 - a. Vartotojas nesilaikė sąlygų, nurodytų Naudojimo instrukcijoje, ypač susijusių su teisingu naudojimu, priežiūra ir valymu;
 - b. Vartotojas naudojo priežiūros ar valymo priemones, neatitinkančias sąlygas nurodytas Naudojimo instrukcijoje;
 - c. Vartotojas netinkamai sandėliavo ir transportavo Produktą;
 - d. Vartotojas savarankiškai keitė ir (arba) modifikavo Produktą, negavęs Garantijos suteikėjo sutikimo;
 - e. Vartotojas naudojo Produkte eksploatacines medžiagas, neatitinkančias Naudojimo instrukcijos sąlygų
5. Vartotojas, kuris pagal 1964 m. balandžio 23 d. Civilinį kodeksą nėra laikomas vartotoju, praranda garantiją Produktui, jei:
 - Vartotojas pašalina, pakeitė arba sugadino serijos numerius, datas ir informacines lenteles;
 - Vartotojas pažeidė plombas arba ant jų matosi Vartotojo veiksmų pėdsakai.
6. Dėmesio! Veiksmus, susijusius su kasdieniu Produkto aptarnavimu, nurodytu pvz. Naudojimo instrukcijoje, Vartotojas atlieka pats ir savo sąskaita.

IV. Pretenzijos pateikimo procedūra:

1. Pastebėjus, kad Produktas veikia neteisingai, prieš pateikiant pretenziją, reikia įsitikinti, kad visi veiksmas, aprašyti Naudojimo instrukcijoje, buvo atlikti teisingai.
2. Pretenziją rekomenduojama pateikti nedelsiant, geriausiai per 7 dienas nuo Produkto defekto aptikimo. Vartotojas, kuris pagal 1964 m. balandžio 23 d. Civilinį kodeksą nėra laikomas vartotoju, praranda garantiją Produktui, jei nepateikia pretenzijos per 7 dienas.
3. Pretenziją galima pateikti pvz. Produkto pirkimo punkte, garantiniame servise arba raštu adresu: „DEDRA EXIM“ Sp. z o. o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruškuvas.
4. Vartotojas gali pateikti pretenziją, pasinaudodamas blanku, kuris yra internetinėje svetainėje: www.dedra.pl (Pretenzijos garantiniame laikotarpyje pateikimo forma).
5. Garantinių servisų atskirose šalyse adresai yra nurodyti svetainėje: www.dedra.pl. Jei konkrečioje šalyje nebūtų garantinio serviso, pretenzijas dėl garantijos rekomenduojama siųsti adresu: „DEDRA EXIM“ Sp. z o. o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruškuvas, Lenkija.
6. Mają Dėl Vartotojo saugumo draudžiama naudoti Produktą su defektais.
7. Dėmesio!!! Produkto su defektais naudojimas kelia pavojų Vartotojo sveikatai ir gyvybei.

8. Veiksmai, susiję su garantija, bus atlikti per 14 darbo dienų skaičiuojant nuo Produkto, dėl kurio yra pateikiama pretenzija, pristatymo dienos.

9. Prieš pristatant Produktą, dėl kurio yra pateikiama pretenzija, rekomenduojama jį nuvalyti. Produktą, dėl kurio yra pateikiama pretenzija, reikia kruopščiai supakuoti, kad jis būtų apsaugotas nuo pažeidimų transporto metu – rekomenduojama pristatyti produktą originalioje pakuotėje.

10. Garantijos laikotarpis yra pratęsiamas tiek, kiek Vartotojas negalėjo juo naudotis dėl garantijos apimto defekto.

Gwarancja Ši garantija neriboja, neišskiria bei nesustabdo Vartotojo teisių dėl parduotos prekės neatitikimo arba prekės defekto.

Vadovaudamiesi 2016 m. balandžio 27 d. Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) 2016/679 dėl fizinių asmenų apsaugos tvarkant asmens duomenis ir dėl laisvo tokių duomenų judėjimo ir kuriuo panaikinama Direktyva 95/46/EB 13 straipsnio 1 ir 2 dalimis, informuojame, kad

1. Formoje pateiktų jūsų asmens duomenų valdytojas yra DEDRA-EXIM sp. z o.o., kurios registruota buveinė yra Pruszkowe, 3 Maja g. 8, 05-800 Pruszkow (toliau: „Administratorius“).
2. Jūsų duomenys bus tvarkomi tik siekiant atlikti prietaiso garantijos procedūrą pagal Bendrojo duomenų apsaugos reglamento 6 straipsnio 1 dalies b punktą (toliau: „BDAR“) Duomenys teikiami savanoriškai, tačiau jie būtini garantijos procedūrai
3. Jūsų duomenys bus tvarkomi garantijos procedūros vykdymo nagrinėjimo laikotarpiu ir archyvacijos tikslais, jei prireiktų apsiginti nuo galimų pretenzijų Administratoriui, bet ne ilgiau nei iki tol, kol joms įvyks senaties terminas.
4. Jūsų duomenys gali būti atskleisti tik tiems subjektams, kurie tvarko duomenis duomenų administratoriaus vardu pagal rašytinę asmens duomenų tvarkymo pavedimo sutartį, teikiančią: technines paslaugas, hosting'o ar interneto svetainės priežiūros paslaugas, IT paslaugas, kurjerių paslaugas. Administratoriaus tiekėjai privalo užtikrinti duomenų saugumą ir laikytis galiojančių teisės aktų reikalavimų, susijusių su asmens duomenų apsauga, ir negali naudoti patikėtų asmens duomenų kitais nei sutartyje su Administratoriumi nurodytais tikslais.
5. Jūsų duomenys nebus tvarkomi automatizuotomis priemonėmis, įskaitant profiliavimą, ir nebus perduodami trečiajai šaliai / tarptautinei organizacijai.
6. Bet kuriuo metu turite teisę susipažinti su savo duomenų turiniu ir teisę ištaisyti, ištrinti, apriboti duomenų tvarkymą, teisę į duomenų perkėlimą, teisę prieštarauti bet kuriuo metu.
7. Visais klausimais, susijusiais su administratoriaus atliekamu jūsų asmens duomenų tvarkymu, galite kreiptis šiuo el. pašto adresu: daneosobowe@dedra.pl;
8. Turite teisę pateikti skundą tinkamai duomenų apsaugos institucijai;

LV Satura rādītājs

1. Fotografijas un zīmējumi
2. Ierīces apraksts
3. Paredzētais ierīces lietojums
4. Lietošanas ierobežojumi
5. Tehniskie dati
6. Sagatavošana darbam
7. Ierīces ieslēgšana
8. Ierīces darbība
9. Kārtējā apkope
10. Rezerves daļas un piederumi
11. Patstāvīga problēmu novēršana
12. Ierīces salikšana
13. Informācija lietotājiem par elektrisko un elektronisko iekārtu iznīcināšanu
14. Garantijas karte

Atbilstības deklarācija ir pievienota rokasgrāmatai kā atsevišķs dokuments. Ja nav atbilstības deklarācijas, lūdz, sazinieties ar Dedra Exim Ltd.

Vispārīgie drošības noteikumi ir pievienoti rokasgrāmatai kā atsevišķa brošūra.



BRĪDINĀJUMS. Izlasiet visus brīdinājumus, kas apzīmēti ar simbolu, un visus instrukcijas.

Šādu brīdinājumu un drošības norādījumu neievērošana var izraisīt elektriskās strāvas triecienu, ugunsgrēku vai nopietnus ievainojumus.



UZMANĪBU Saglabāiet visus brīdinājumus un norādījumus turpmākai atsaucei.

Ierīce paredzēta tikai lietošanai ārpus telpām. Nekad nelietojiet slēgtās telpās.

Pieejamās detaļas var būt ļoti karstas. Neļaujiet maziem bērniem piekļūt ierīcei.

Pēc aizdedzināšanas nedrīkst pārvietot vai pārnest ierīci lietošanas laikā. Pēc aizdedzināšanas nedrīkst atstāt ierīci bez uzraudzības. Drošības nolūkā turiet pie rokas ugunsdzēsības līdzekļus.

Gan grils, gan gatavotie produkti var uzkarstēt līdz augstai temperatūrai. Esiet uzmanīgi, lietojiet atbilstošus aizsardzības līdzekļus (piemēram, cimdus, priekšautu utt.).

Pēc lietošanas pārtraukšanas aizveriet gāzes pievadi uz gāzes balonu. Pirms uzglabāšanas pārliecinieties, ka visas ierīces detaļas ir atdzisušas.

Pārvietojot, pārnēsot vai pārvietojot ierīci, ievērojiet vislielāko piesardzību. Pirms grila pārvietošanas izslēdziet visus degļus, aizskrūvējiet gāzes balona vārstu un pagaidiet, līdz visas grila daļas ir pilnībā atdzisušas.

Jebkādas ierīces modifikācijas ir aizliegtas. Ražotāja aizzīmogatās detaļas lietotājs nedrīkst modificēt.

Metāla malas var būt bīstamas.

Uzglabāšanas un apkopes nosacījumi ir izskaidroti instrukcijas 9. punktā.

Ja jūtat gāzes smaržu:

- aizveriet gāzes padevi

- visus degļus iestatiet pozīcijā OFF

- atveriet vāku

Ja gāzes smarža paliek, sazinieties ar servisu pa tālruni +48 22 73 83 777, iekšējais numurs 129 vai 135.

2. Ierīces apraksts

A attēls: 1. Augšējais vāks, 2. Galdiņš ar pārtikas trauku, 3. Atvērējs, 4. Grila pamatne ar vietu balonam, 5. Riteņi, 6. Termometrs, 7. Sānu galdiņš ar degli, 6. Vāka rokturis, 9. Regulēšanas pogas, 10. Durvis.

3. Paredzētais ierīces lietojums

Pirms lietošanas izlasiet pilnu lietošanas instrukciju un ievērojiet ražotāja ieteikumus par ierīces uzstādīšanu, apkopi un ekspluatāciju. Regulāra grila tīrīšana un tehniskā pārbaude nodrošinās tā ilgstošu un drošu darbību.

Gāzes grils ir ierīce, kas paredzēta ēdiena gatavošanai ārpus telpām. Tas ļauj ātri un ērti pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un citus pārtikas produktus. Pateicoties temperatūras kontrolei, tas nodrošina vienmērīgu gatavošanu, kas ļauj pagatavot augstas kvalitātes ēdienus. Tas ir ideāli piemērots sabiedriskām sanāksmēm, piknikiem, ģimenes pasākumiem un ikdienas lietošanai terasē, balkonā vai dārzā.

Ierīce ir izstrādāta, domājot par lietotāju drošību. Tās stabilā konstrukcija, liesmas kontroles sistēma un gāzes noplūdes aizsardzība samazina negadījumu risku. Grils nerada atklātu liesmu vai dzirksteles, kas samazina apdegumu risku. Turklāt, tā kā gāzes grilam nav ogļu grilam raksturīgā dūmu veidošanās, tā lietošana ir ērtāka un videi draudzīgāka. Iekārtu ir atļauts izmantot remontdarbos un būvdarbos, remontdarbnīcās, amatieru darbos, ievērojot lietošanas instrukcijā ietvertos lietošanas noteikumus un pieļaujamās darba apstākļus.

4. Lietošanas ierobežojumi

Iekārtu drīkst lietot tikai saskaņā ar turpmāk norādītajiem "Pieļaujamajiem ekspluatācijas apstākļiem".

Neuzglabājiet un nelietojiet benzīnu, mentola degvielu vai citus uzliesmojošus tvaikus un šķidrumus ierīces tuvumā (attālumā, kas mazāks par 150 cm).

Nekad neaizdedziniet gāzes grilu ar benzīnu vai citiem līdzīgiem šķidrumiem.

Neuzstādiet ierīci zem uzliesmojoša nojumes.

Tāpat ir aizliegts apstrādāt materiālus, kas nav aprakstīti sadaļā "3. Paredzētais mašīnas lietojums". Neatļautas izmaiņas mehāniskajā un elektriskajā konstrukcijā, jebkādas modifikācijas, apkopes darbības, kas nav aprakstītas lietošanas instrukcijā, tiks uzskatītas par nelikumīgām, kā rezultātā nekavējoties tiks zaudētas garantijas tiesības un atbilstības deklarācija zaudēs spēku.

Jebkāda izmantošana, kas nav paredzēta vai neatbilst lietošanas instrukcijai, izraisīs tūlītēju garantijas tiesību zaudēšanu.

Pieļaujamie ekspluatācijas apstākļi
Tikai lietošanai ārpus telpām. Lietošanas laikā ierīci nedrīkst pārvietot. Ieteicamā LPG gāzes balona tilpums: 11 kg.

5. Tehniskie dati

Modelis	NG1000
Ierīces kategorija	I3BP(37)
Gāzes veids	G30
Kopējā degļa jauda [kW]	17
Sadegums [g/h]	1237
LED barošanas avots	4 x 1,5 V
Pieļaujamais spiediens uz regulatoru [mBar]	37

6. Sagatavošana darbam



Veiciet visus sagatavošanās darbus, atvienojot ierīci no strāvas padeves.

Grila montāžu veiciet galamērķī vai tā tuvumā, lai pēc iespējas samazinātu nepieciešamību pārvietot grilu.

Sagatavojiet atbilstošu vietu ierīces montāžai. Atverot iepakojumu, izņemiet visas grila detaļas. Pārbaudiet, vai komplektā ir visas montāžas detaļas (sk. 2. att.).

Katram grilam ir pievienota detalizēta montāžas instrukcija, kurā ir norādītas konkrētas montāžas procedūras katram modelim. Lai nodrošinātu pareizu un drošu grila montāžu, rīkojieties saskaņā ar attēliem no 3 līdz 30.

Lai gan mēs cenšamies padarīt montāžas procesu pēc iespējas vienkāršāku, prefabricēto tērauda detaļu gadījumā pastāv risks savainoties ar stūriem un malām, ja montāžas laikā neievērojat atbilstošu piesardzību. Montējot visas detaļas, esiet uzmanīgi. Mēs stingri iesakām aizsargāt rokas ar darba cimdkiem.

Dažas darbības ir jāveic diviem cilvēkiem.

Grila uzstādīšana

Pēc montāžas pabeigšanas grilu novietojiet galīgajā vietā.

Lietojiet tikai ārpus telpām.

Grilu novietojiet uz drošas, līdzsvaras virsmas, tālu no uzliesmojošiem priekšmetiem, piemēram, koka žogiem vai nokarājošām koku zarām. Noteikti ieteicams ievērot minimālo attālumu no uzliesmojošiem materiāliem: aizmugurē – 1500 mm, sānos – 1500 mm, augšā – 1500 mm (36. att.).

Novietojiet grilu vietā, kas ir pasargāta no vēja, lai vējš nepūstu cauri gāzes grila aizmugurei.

Gāzes balons

Grila darbībai nepieciešams LPG gāzes balons. Mēs iesakām izmantot 11 kg tilpuma balonu. Spiediena samazinātājam jāatbilst ierīces spiedienam un gāzes kategorijai.

Informācija par ieteicamajiem piesardzības pasākumiem:

Gāzes balonu drīkst uzglabāt un lietot tikai vertikālā stāvoklī. Neuzglabājiet balonu guļus stāvoklī, jo tas var bojāt vārstu, kā rezultātā var notikt ļoti bīstama gāzes noplūde.

Gāzes noplūdes gadījumā nekavējoties aizskrūvējiet balona vārstu. Novietojiet balonu vēdināmā vietā ārpus telpām.

Balons jānovieto viegli pieejamā vietā, lai bīstamības gadījumā varētu nekavējoties aizvērt gāzes padevi. Katru reizi pirms balona pārvietošanas aizvērt gāzes vārstu. Balonu nedrīkst uzglabāt zem zemes (piemēram, pagrabos) un vietās, kur tas var tikt applūdis. Nekad neuzglabājiet balonu slēgtās telpās.

Izmantojiet tikai gāzes balonu, kura augstums H nepārsniedz 620 mm un diametrs D ir no 240 mm līdz 330 mm (35. att.).

Gāzes reduktors

Šo ierīci drīkst izmantot tikai kopā ar sertificētu šļūteni un spiediena reduktoru.

Reduktors jāatbilst EN 16436, EN 16129 un EN 16436 standartiem to pašreizējā redakcijā, kā arī valsts normatīvajiem aktiem. Grilam N1000 jāizmanto reduktori ar spiedienu 37 mBar, kas paredzēti I_{3B/P} propāna/butāna kategorijai.

Šķidrā gāzes vads

Ierīcei jābūt aprīkotai ar sertificētu šķidrā gāzes vadu, kas atbilst valsts standartiem un normām. Vada parametriem jāatbilst I_{3B/P} propāna/butāna kategorijai vai 37 mBar spiedienam.

Šķidrā gāzes vadam, kas savieno ierīci ar gāzes balonu, jābūt apmēram 600 mm garam (max. 1500 mm).

Novietojiet šķidrā gāzes vadu tālu no karstām virsmām, tostarp grila apakšdaļas. Pārliecinieties, ka šķidrā gāzes vads nav savīts vai saliekts. Pārbaudiet šķidrā gāzes vadu, nomainot gāzes balonu vai reizi gadā, atkarībā no tā, kura no šīm darbībām notiek agrāk.

Ja gāzes vads ir plīsis, pārgriezts, nodilis vai kā citādi bojāts, ierīci nedrīkst lietot.

Gāzes vads ir jānomaina, ja tas ir bojāts un ja to prasa valsts noteikumi. Lai iegūtu rezerves daļas, sazinieties ar pārdevēju vai ražotāju.

Venturi sprauslas

Venturi sprauslas gāzes grilā atrodas degļu sākumā, tieši pie gāzes padeves sprauslām, un ir galvenais elements gāzes padeves sistēmā uz degļiem. To uzdevums ir kontrolēt gāzes plūsmu un sajaukt to ar gaisu atbilstošās proporcijās, nodrošinot efektīvu un drošu sadegšanu.

Uzturiet Venturi sašaurinājumu tīrību. Bloķēšanās, ko izraisa putekļi, kukaiņi, zirnekļi utt., var izraisīt liesmas pārtraukšanu.

Ja rodas liesmas pārtraukšana, nekavējoties atslēdziet gāzes padevi.

Pārbaudiet Venturi sprauslas katru reizi, kad:

- jūtat gāzes noplūdi
- grils nesasilst līdz pareizai temperatūrai
- grils silda nevienmērīgi
- no degļiem dzirdams sprakšķēšana.

Venturi sprauslu tīrīšana

Pirms sprauslu tīrīšanas vienmēr aizveriet gāzes balona vārstu.

1. Atveriet grila vāku
2. Noņemiet restes, lai piekļūtu degļiem
3. Noņemiet degļu aizsargus
4. Atskrūvējiet degļus (37. att.)
5. Uzmanīgi paceliet degli un noņemiet degļus no tapas
6. Notīriet degļa cauruli no iekšpuses ar īpašu, šauru suku (nav iekļauta komplektācijā). Rūpīgi noņemiet visus netīrumus no ārpusē. Notīriet visas degļu caurules šādā veidā. Pievērsiet īpašu uzmanību šauru cauruļu daļu (Venturi sašaurinājumu) rūpīgai notīrīšanai.
7. Uzmanīgi uzlieciet cauruli uz tapas un pievelciet.
8. Uzlieciet degļu aizsargus un restes.

BRĪDINĀJUMS: Degļa caurules novietojums attiecībā pret atveri ir ļoti svarīgs drošai darbībai. Pirms gāzes grila lietošanas pārbaudiet, vai atvere atrodas degļa caurules iekšpusē. Ja degļa caurule neatbilst vārsta atverei, degļa aizdedzināšana var izraisīt sprādzienu un/vai ugunsgrēku. Ja pēc visu cauruļu iztīrīšanas grils nedarbojas pareizi, nododiet ierīci servisa centrā.

Gāzes balona nomaīņa un pievienošana

Šo ierīci var izmantot ar metāla vai kompozīta baloniem, kas piepildīti ar propāna-butāna vai propāna gāzi. Šai ierīcei ir pievienots uzskrūvējams reduktors ar darba spiedienu 37 mbar.

NEKĀDĀ GADĪJUMĀ neizmantojiet nestabilizētu gāzes padevi bez reduktora vai reduktora citam gāzes spiedienam.

Balona pievienošana

Izmantojiet tikai reduktorus, kuru parametri atbilst lietošanas instrukcijā norādītajai kategorijai un spiedienam.

Dažiem reduktoriem ir rokturis, kas paredzēts manuālai pievilkšanai, bet citiem šim nolūkam ir jāizmanto atslēga.

1. Pārbaudiet, vai balona vārsts ir aizvērts. Pievelciet to līdz galam, pagriežot pulkstenis rādītāja virzienā.
2. Noņemiet aizsarguzgali no balona vārsta (neizmetiet to, saglabājiet).
3. Pieskrūvējiet savienojuma uzgali pie balona, izmantojot atbilstošu atslēgu vai savienojuma uzgali. Pieskrūvējiet stingri (kreisais vītne). Izmantojot atslēgu, nepieļaujiet pārskrūvēšanu, jo tas var bojāt blīvi.
4. Ja nepieciešams ieslēgt gāzes padevi, pagriežiet balona vārstu pretēji pulksteņa rādītāja virzienam.

Balona atvienošana

1. Pārbaudiet, vai balona vārsts ir aizvērts. Pieskrūvējiet to līdz galam pulksteņa rādītāja virzienā.
 2. Ar atslēgas palīdzību atskrūvējiet reduktora uzgali (kreisais vītne). Noņemiet reduktoru, pārbaudiet blīvējuma stāvokli.
 3. Uzlieciet uzgali uz balona gāzes izplūdes atveres.
- Nelietoto balonu uzglabājiet ārā, labi vēdināmā vietā.

Hermētiskuma pārbaude (32. att.)

Pirms ierīces iedarbināšanas pārbaudiet visu savienojumu hermētiskumu.

Visi rūpnīcas savienojumi ir rūpīgi pārbaudīti hermētiskuma ziņā, un degļi ir pārbaudīti attiecībā uz pareizu liesmu. Tomēr transportēšana un pārvietošana var izraisīt piederumu atslābumu.

Piesardzības pasākumi, pārbaudot hermētiskumu:

- Pirms gāzes grila ieslēgšanas pārbaudiet visu aprīkojumu uz hermētiskumu.
- Pēc katras balona nomaīņas pārbaudiet balona vārstu uz hermētiskumu.
- Pēc katras balona atvienošanas un pievienošanas pārbaudiet ierīci uz hermētiskumu.
- nekad nepārbaudiet ierīces hermētiskumu ar degošu sērķociņu vai atklātu uguni.
- pārbaudiet ierīces hermētiskumu brīvā dabā.

Hermētiskuma pārbaudes procedūra

1. Pievienojiet gāzes vadu reduktoru pie pilnas gāzes balona.
 2. Pārbaudiet, vai visi regulēšanas pogas ir pozīcijā „OFF”.
 3. Sagatavojiet ziepju un ūdens šķīdumu vai šķidrā mazgāšanas līdzekļa šķīdumu proporcijā 1:1 vai izmantojiet speciālu hermētiskuma pārbaudes līdzekli.
 4. Pilnībā atveriet balona vārstu.
 5. Uzklājiet ziepju šķīdumu vai hermētiskuma pārbaudes līdzekli uz visiem savienojumiem.
 6. Ja ir noplūde, uz tās vietas būs redzami burbuļi.
 7. Ja atklāta noplūde, aizveriet gāzes balonu ar slēgvārstu, pievelciet savienojumu un pārbaudiet atkārtoti.
 8. Ja noplūde joprojām pastāv, sazinieties ar grila pārdevēju.
- Ja tiek konstatēta noplūde, neieslēdziet ierīci.
- Ievietojiet gāzes balonu tam paredzētajā vietā (skatīt 29. attēlu).

Bateriju uzstādīšana pogu apgaismošanai

Pogu apgaismojuma izmantošana nemaina ierīces funkcionalitāti – piezo slēdzis ir neatkarīgs no baterijām. Komplektā nav 1,5 V baterijas.

Lai uzlabotu lietošanas ērtumu, ierīce ir aprīkota ar apgaismojuma pogām. Lai izmantotu šo funkciju, bateriju nodalījumā ievietojiet 4 1,5 V baterijas (ievērojiet polaritāti), pēc tam pieslēdziet bateriju nodalījumam (23. att.). Pateicoties magnētam uz bateriju nodalījuma sienas, nodalījumu var novietot ērtā vietā grila pamatnes iekšpusē. Pogas

ieslēdz ar pogu grila korpusa labajā pusē, zem sānu degļa galdiņa (24. att.). Diodes degs zilā krāsā. Pagriežot pogu, diodes mainīs krāsu uz sarkanu.

7. Ierīces ieslēgšana



Pirms ierīces iedarbināšanas ir svarīgi veikt darbības, kas aprakstītas sadaļā "Ekspluatācijas sagatavošana".

Pirms sākat lietot ierīci, pārliecinieties, ka ir veikti šādi pasākumi:

1. Ierīce ir jāmontē saskaņā ar instrukcijām.
2. Pārbaudiet, vai gāzes balons ir pilns un pareizi pievienots regulatoram.
3. Pārbaudiet, vai gāzes padeves sistēmā nav noplūdes. Sīkāku informāciju skatiet sadaļā „Noplūžu pārbaude”.
4. Pārbaudiet, vai Venturi sprauslas ir pareizi novietotas uz gāzes vārsta atverēm.
5. Pārbaudiet, vai galvenā degļa un sānu degļa aizdedzes vadi ir pievienoti.
6. **BRĪDINĀJUMS:** Pirms aizdedzes vienmēr atveriet vāku.
7. Pagriežiet vadības pogas pozīcijā „OFF” un ieslēdziet gāzes padevi. Aizdedzes laikā vāks ir jāatver!

Aizdedzes laikā nestāviet tieši virs gāzes grila.

Aizdedzināšana, izmantojot pilotgāzes regulētāju (shēma 36. attēlā):

Kad visi gāzes grila pogas ir pozīcijā „OFF”, noliekiet gāzes balona vārstu atvērtā pozīcijā. Lai radītu dzirksti, nospiediet vadības pogu (A) un turiet to šajā pozīcijā 3–5 sekundes, lai gāze sāktu plūst, pēc tam pagriežiet to pretēji pulksteņa rādītāja virzienam pozīcijā „MAX” (B). Tas izraisīs dzirksteles veidošanos degļa aizdedzes caurulē. Jūs dzirdēsiet „krakšķi” no aizdedzes un redzēsiet oranžu liesmu 7–10 cm augstumā, kas izplūst no degļa aizdedzes caurules degļa kreisajā pusē (D). Pēc „krakšķa” dzirdēšanas turiet degļa vadības pogu divas sekundes, lai gāze pilnībā plūstu caur degļa cauruli (E) un nodrošinātu aizdedzi.

Kad deglis ir aizdedzies, blakus esošie degļi aizdegies, kad to regulatori tiks pagriezti uz pozīciju „MAX”.

Lai iestatītu minimālo iestatījumu, pagriežiet gāzes vadības pogu pilnībā pa kreisi.

Ja jums rodas grūtības aizdedzināt gāzes grilu saskaņā ar iepriekš minētajiem instrukcijām, sazinieties ar izplatītāju vai ražotāju, lai saņemtu padomu.

8. Ierīces darbība

Lietošanas laikā ierīci turiet tālu no uzliesmojošiem materiāliem. Iekarsēšana.

Pirms grila pirmās lietošanas reizes to iekarsējiet šādi, lai noņemtu jebkādas smakas vai piemaisījumus:

1. Paceliet grila vāku. Aizdedziniet visus degļus, tad aizveriet vāku un atstāiet grilu apmēram 20 minūtes ar pogām iestatītām uz „MAX”.
2. Nospiediet un pagriežiet pogas uz pozīciju „Off”, paceliet vāku un pagaidiet, līdz ierīce atdziest.

Tagad ierīce ir gatava lietošanai.

Sildīšana.

Pielāgojiet temperatūru atbilstoši gatavojamās pārtikas veidam. Noskrāpējiet grila resti ar metāla grila suku un ieeļļojiet vai apsmidziniet ar augu eļļu vai olīveļļu. Tas novērsīs pārtikas pielipšanu pie virsmas.

Pirms grilēšanas uzkarsējiet grilu desmit minūtes ar aizvērtu vāku.

Vāka pozīcija.

Vāka pozīcija grilēšanas laikā ir atkarīga no personīgajām vēlmēm, bet, ja vāks ir aizvērts, ēdiena pagatavošana notiek ātrāk, tiek patērēts mazāk gāzes un ir vieglāk kontrolēt temperatūru. Turklāt, ja vāks ir aizvērts, uz grila pagatavotā gaļa iegūst spēcīgāku grilētas gaļas garšu. Vāku ir nepieciešams aizvērt arī grilējot ar aizvērtu karstā gaisa cirkulāciju.

Grilēšanas temperatūras

Kad pogu iestatāt uz Max, grils sasniegs aptuveni 320–340 °C temperatūru. Šīs pogas iestatījums ir paredzēts ātrai uzkarsēšanai un grila atlieku sadedzināšanai pēc grilēšanas. Tas ir ideāls arī steiku ātrai apcepšanai pirms temperatūras pazemināšanas. Šo iestatījumu reizēm izmanto ilgākām grilēšanas sesijām.

Kad pogu iestatāt vidējā pozīcijā, temperatūra grilā būs apmēram 230 °C (ar aizvērtu vāku). Šis iestatījums galvenokārt paredzēts vistas, hamburgeru un dārzeņu grilēšanai, kā arī cepšanai un cepšanai.

Kad pogu iestatāt pozīcijā MIN, temperatūra grilā būs apmēram 155–175 °C. Šīs pogas iestatījums ir paredzēts kūpināšanai un lielu gaļas gabalu vai delikātas zivs pagatavošanai.

Temperatūras ir aptuvenas. Faktiskās temperatūras ir atkarīgas no ārējās temperatūras un vēja stipruma.

Enerģijas taupīšanas padomi:

- a) Samaziniet vāka atvēršanas laiku.
- b) Pēc gatavošanas nekavējoties izslēdziet grilu.
- c) Gāzes grilu iesildiet tikai 10–15 minūtes. (izņemot pirmo lietošanas reizi – skatiet sadaļu par iestrādāšanu)
- d) Neuzkarsējiet ilgāk par ieteikto.
- e) Nelietojiet augstākus iestatījumus, nekā nepieciešams.

Sānu deglis

Lai panāktu maksimālu efektivitāti ar minimālu gāzes patēriņu, ņemiet vērā šādus padomus:

- Pēc degļa aizdedzināšanas pielāgojiet liesmu pēc nepieciešamības, no "maksimālās" līdz "minimālajai".
- Lietojiet atbilstoša izmēra pannu (tikai ar plakanu dibenu).
- Kad pannas saturs sāk vārīties, pagrieziet pogu uz „zemas liesmas” pozīciju.
- Vienmēr pārsedziet pannu ar vāku.
- Ieteicamās pannas ar diametru 20–24 cm.

Grilēšanas paņēmieni.

Tieša grilēšana nozīmē pārtikas gatavošanu uz grila tieši virs liesmas. Tieša grilēšana ir visizplatītākais paņemiens tādu pārtikas produktu gatavošanai kā steiki, zivis, hamburgeri, kebabu un dārzeņi.

Informācija par tiešo grilēšanu:

1. Sagatavojiet grilējamo pārtiku iepriekš. Tas ļaus izvairīties no nevajadzīgas kavēšanās un samazinās pārtikas gaidīšanas laiku. Pirms liekot uz grila, marinējiet un garšojiet gaļu.
2. Lai iegūtu vislabāko rezultātu, gaļa, ko liekat uz grila, jābūt istabas temperatūrā. No gaļas noņemiet lieko tauku slāni, lai samazinātu lieko liesmu veidošanos, ko izraisa tauku pilēšana.
3. Aizvērtu vāku, uzskarsējiet grilu līdz vajadzīgajai temperatūrai.
4. Ielēļojiet grilu ar augu eļļu, lai pārtika neliptu pie virsmas.
5. Grilējot gaļu nesālītu. Pēc grilēšanas tā būs sulīgāka.
6. Lai steiki neizžūtu, izmantojiet knaibles, nevis dakšīņas, un sāciet grilēt vidējā temperatūrā, lai gaļa ātri apceptos un saglabātu sulīgumu. Samaziniet temperatūru, lai pagarinātu gatavošanas laiku, cepot biezākus gaļas gabalus.
7. Iemācieties atpazīt, kad gaļa ir izcepta, pamatojoties uz gatavošanas laiku un pieskaroties tai. Cepot gaļa kļūst arvien cietāka. Ja tā ir mīksta, tas nozīmē, ka tā ir nedaudz nepietiekami izcepta. Ja tā ir cieta, tas nozīmē, ka tā ir labi izcepta.

Netieša cepšana ir metode, kurā ēdienu cep nevis tieši virs siltuma avota, bet blakus tam. Tā ir ideāli piemērota lielākiem gaļas, putnu gaļas, zivju vai dārzeņu gabaliem, kuriem nepieciešams ilgāks cepšanas laiks bez apdegšanas riska.

Netieša cepšanā siltuma avots atrodas grila malās, bet ēdiens tiek novietots centrā, virs zonas bez uguns. Grila vāks paliek aizvērts, ļaujot cirkulēt karstam gaisam – tas darbojas līdzīgi kā konvekcijas krāsns. Netiešo grilēšanu izmanto, lai ceptu veselās vistas, ribiņas, cūkgaļas kaklu, gatavotu cepešus, veselās zivis un grilētu dārzeņus, kuriem nepieciešams ilgāks pagatavošanas laiks (piemēram, paprikas, baklažāni).

Aizdedziniet grilu – ogļu grilam izkļedzējiet ogles uz sāniem; gāzes grilam ieslēdziet tikai sānu degļus.

1. Ar aizvērtu vāku uzskarsējiet grilu līdz vajadzīgajai temperatūrai.
2. Ielēļojiet grilu ar augu eļļu, lai pārtika neliptu pie virsmas.
3. Novietojiet pārtiku grila vidū, tālu no tieša siltuma avota.
4. Aizveriet vāku – uzturiet nemainīgu temperatūru (aptuveni 160–200 °C). Kontrolējiet laiku un temperatūru – izmantojiet gaļas termometru, lai izvairītos no nepietiekamas pagatavošanas. Pievienojiet garšu – varat izmantot paplāti ar ūdeni, vīnu vai garšaugiem, lai palielinātu mitrumu un garšu.
5. Iemācieties atpazīt, kad gaļa ir pagatavota, pamatojoties uz pagatavošanas laiku un pieskaroties tai. Pagatavojoties, gaļa kļūst arvien cietāka. Ja tā ir mīksta, tas nozīmē, ka tā ir nedaudz nepagatavota. Ja tā ir cieta, tas nozīmē, ka tā ir labi pagatavota.

9. Kārtējā apkope



Uzmanību Veiciet visas apkopes darbības, atvienojot ierīci no strāvas padeves.

Uzglabāšana

Uzglabājot grilu, vienmēr atvienojiet gāzes balonu un nostipriniet ierīci. Gāzes balonu uzglabājiet ārā labi vēdināmā vietā. Izņemiet LED apgaismojuma baterijas – neglabājiet grilu ar ievietotām baterijām, jo pastāv risks, ka no baterijām var izteciēt elektrolīts.

Pārsega lietošana

Tā kā grils ir āra ierīce, tas ir pakļauts atmosfēras ietekmei, tāpēc komplektā ir iekļauts pārsegs, kas to aizsargā no nokrišņiem. Ieteicams grilu uzglabāt zem pārklāja pēc katras lietošanas reizes.

Pirms uzlieciet pārklāju, pagaidiet, līdz visas grila daļas ir pilnībā atdzisušas.

Apkope

Ieteicams gāzes grilu apkopot ik pēc 90 dienām, bet obligāti vismaz reizi gadā. Tas pagarinās gāzes grila kalpošanas laiku.

Gāzes grilus var viegli iztīrīt ar minimālu piepūli. Lai atvieglotu tīrīšanu, vienkārši izpildiet tālāk minētos norādījumus.

Grila restu tīrīšana

Ieteicams grila restes mazgāt ar maigu ziepju un siltā ūdens šķīdumu. Grila restes var tīrīt ar drānu vai mīkstu suku.

Siltuma difuzoru tīrīšana

Periodiski mazgājiet siltuma difuzorus ar ziepju un siltā ūdens šķīdumu. Izmantojiet mīkstu suku, lai noņemtu grūti notīrāmus apdedzinātos pārtikas atliekus. Pirms atkārtotas uzstādīšanas siltuma difuzoriem jābūt sausiem.

Tauku paliktņa tīrīšana

Tauku paliktņi ir periodiski jāiztucē un jānoslauc, pēc tam jāmazgā ar maigu mazgāšanas līdzekli un siltu ūdeni. Tauku paliktņa apakšā var ievietot nelielu daudzumu smilšu vai kaķu smiltis, lai absorbētu taukus. Bieži pārbaudiet tauku paliktņi, lai novērstu lieko tauku uzkrāšanos un pārplūšanu no paliktņa.

Grilu iekšpuses ikgadējā tīrīšana

Pēc katras lietošanas reizes grilu izdedzinot, nodrošināties, ka tas ir gatavs nākamajai lietošanai. Tomēr reizi gadā viss grils ir rūpīgi jāiztīra, lai tas būtu teicamā darba kārtībā. Veiciet šādus pasākumus.

1. Pagrieziet visus degļu vārstus izslēgtā stāvoklī.
2. Pagrieziet LPG balona vārstu pilnībā aizvērtā stāvoklī.
3. Atvienojiet LPG šļūteni un regulētāju no gāzes grila. Pārbaudiet, vai nav bojājumu, un, ja nepieciešams, nomainiet detaļas ar ražotāja rezerves detaļām, kuru numuri ir norādīti detaļu sarakstā.
4. Noņemiet un iztīriet siltuma difuzorus, cepšanas restes un grila degļus.
5. Aizklājiet gāzes vārsta atveres ar alumīnija foliju.
6. Izsūciet grila iekšpusi un apakšu ar neilona suku, pēc tam nomazgājiet to ar maigu ziepju un siltu ūdeni. Rūpīgi noskalojiet un atstāiet žūt.
7. Noņemiet alumīnija foliju, pēc tam atkārtoti uzstādiet siltuma difuzorus un cepšanas restes.
8. Atkārtoti pievienojiet gāzes avotu un pārbaudiet, vai deglis darbojas pareizi.

Ārējās virsmas tīrīšana

Ieteicams grilu mazgāt ar maigu ziepju un siltu ūdeni. Šim nolūkam varat izmantot drānu vai sūkli. Nelietojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai birstes, kas tīrīšanas laikā var sabojāt virsmu.

Degļu cauruļu un degļu atveru tīrīšana

Lai samazinātu „FLASH-BACK” risku, t. i., liesmas atgriešanos degļa vai gāzes caurules iekšpusē, vismaz reizi mēnesī vasaras beigās vai rudens sākumā, vai ja grils nav bijis lietots ilgu laiku, notīriet Venturi caurules saskaņā ar 6. punktā aprakstīto procedūru – Venturi cauruļu tīrīšana.

10. Rezerves daļas un piederumi

Lai iegādātos rezerves daļas un piederumus, sazinieties ar Dedra Exim Service. Kontakinformācija atrodama rokasgrāmatas 1. lappusē.

Pasūtīt rezerves daļas, lūdzu, norādiet sērijas numuru uz plāksnītes un detaļas numuru no montāžas rasējuma.

Garantijas laikā remonts tiek veikts saskaņā ar garantijas kartes noteikumiem. Lūdzu, nododiet bojāto precī remontam pirkuma vietā (pārdevējam ir pienākums pieņemt bojāto preci), nosūtiet to uz Dedra Exim centrālo servisa centru vai nosūtiet to uz jūsu dzīvesvietai tuvāko servisa centru (servisa centru saraksts atrodams www.dedra.pl). Lūdzu, pievienojiet aizpildītu garantijas karti. Pēc garantijas termiņa beigām remontu veic centrālais dienests. Nosūtiet bojāto izstrādājumu uz servisa centru (transportēšanas izmaksas sedz lietotājs).

11. Patstāvīga problēmu novēršana



Uzmanību Pirms veicat traucējumu novēršanu, atvienojiet ierīci no barošanas avota.

Problēma	Cēlonis	Risinājums
Degļi neaizdegas, izmantojot aizdedzes sistēmu	Gāzes balons ir tukšs	Nomainiet uz pilnu balonu
	Bojāts reduktors	Nomainiet reduktoru uz jaunu
Zems liesmas vai liesmas atkāpšanās (ugunsgreks degļa caurulē – var dzirdēt svilpjošu vai rūkstošu skaņu)	Šķēršļi degļos	Notīriet degļus un Venturi sprauslas
	Šķēršļi gāzes sprauslās vai šļūtenē	Notīriet sprauslas un gāzes šļūteni
	Iekārtas degļos	Notīriet degļus un Venturi sprauslas
	Iekārtas gāzes sprauslās vai šļūtenē	Notīriet sprauslas un šļūteni
	Vēlājas laika apstākļi	Izmantojiet grilu vairāk aizsargātā vietā
Grūtības pagriezt gāzes vārsta pogu	Bloķēts gāzes vārsts	Nododiet ierīci remontam

12. Ierīces salikšana

1. Gāzes grīls – 2 gab. Montāžas komplekts (2. att.) – 1 komplekts.

13. Informācija par iekārtu atkritumu iznīcināšanu (attiecas uz mājāsaimniecībām)

Ierīces lietotājam ir jānodrošina atbilstoša atkritumu apsaimniekošana, ievērojot spēkā esošos vides aizsardzības noteikumus.

Lietotu vai bojātu ierīci nedrīkst izmest kopā ar sadzīves atkritumiem. Ierīce un tās piederumi ir izgatavoti no dažāda veida materiāliem, piem. metāla un plastmasas. Lai nodrošinātu pareizu atkritumu apsaimniekošanu, atkārtotu izmantošanu vai pārstrādi, iekārtas jānodod specializētam atkritumu apsaimniekotājam, kura pienākums ir iekārtas pieņemt bez maksas. Informāciju par iekārtu atkritumu savākšanas punktiem varat iegūt vietējā pašvaldībā, piem. to tīmekļa vietnēs.

Komunālo atkritumu konteineros nedrīkst mest benzīnu, eļļu, izlietoto eļļu, eļļas un benzīna maisījumus vai ar eļļu piesārņotus priekšmetus, piem. drānas. Uzglabājiet izlietoto eļļu vai ar eļļu piesārņotus priekšmetus saskaņā ar vietējiem noteikumiem un nogādājiet tos atkritumu savākšanas punktā.

Izlietotais iepakojums ir jānodod otrreizējai pārstrādei.

Pareiza produkta izmantošana palīdz saglabāt dabas resursus un izvairīties no negatīvas ietekmes uz cilvēku veselību un vidi, kas var rasties produkta sastāvā esošo potenciāli bīstamo vielu, maisījumu un sastāvdaļu dēļ.

Par nepareizu atkritumu apsaimniekošanu var tikt piemērotas atbilstošajos vietējos noteikumos paredzētās sankcijas

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2023/1542 par baterijām un akumulatoriem un bateriju un akumulatoru atkritumiem bojātas vai izlietotas baterijas/akumulatori jāsavāc atsevišķi un jānodod videi nekaitīgai pārstrādei.



Garantijas talons

uz

.....

Kataloga Nr: Partijas numurs:.....

(turpmāk saukts **Produkts**)

Produkta iegādes datums:

Pārdevēja zīmogs

Datums un pārdevēja paraksts:

Lietotāja apliecinājums:

Ar šo apliecinu, ka saņēmu informāciju par garantijas nosacījumiem, kā arī par Lietošanas instrukcijas un Garantijas talona norādījumu neievērošanas sekām. Garantijas nosacījumi ir man zināmi, ko apliecinu ar savu rokraksta parakstu:

.....

datums un vieta

Lietotāja paraksts

I. Atbildība par Produktu

1. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Polija, reģistrācijas numurs KRS 0000062517, Varšavas Rajona Tiesa Varšavā, Valsts tiesas reģistra XIV. Saimnieciskā nodaļa, NMR kods (NIP) 527-020-49-33, Pamatkapitāls: 100 980,00 PLN.

2. Saskaņā ar noteikumiem, minētiem šajā Garantijas talonā, Garants piešķir garantiju Produktam, kuru izpilda Garants.

3. Garantijas atbildība attiecas tikai uz defektus, izraisītu pēc iemesliem, esošiem Produkta Lietotājam nodošanas laikā.

4. Sakarā ar garantiju Lietotājam ir tiesības prasīt bezmaksas uzlabot Produktu, ja defekts tiks konstatēts garantijas laikā. Produkta uzlabošanas veids (remonta izdarīšanas metode) ir atkarīgs no Garanta uzskata. "Civillikums", kad Garants konstatēs, ka remonts nav iespējams, Garantam ir tiesības mainīt bojātu elementu vai visu Produktu uz brīvu no defektiem, samazināt Produkta cenu vai atteikties no līguma.

5. Attiecībā uz Lietotājam, kas nav patērētājs 1964. gada 23. aprīļa Likuma "Civillikums" izpratnē, Garanta kompensācijas atbildība par zaudējumiem, savienotiem ar garantiju un/vai sakarā ar noslēgšanu un izpildīšanu, neatkarīgi no tiesiskām attiecībām, ir ierobežota tikai līdz nekvalitatīva Produkta vērtībai.

II. Garantijas laiks

Produkta elementi, apņemti ar garantiju	Garantijas aizsardzības laiks
---	-------------------------------

NG1000	24 mēneši, skaitot no Produkta iegādes datuma norādīta Garantijas talonā
--------	--

III. Garantijas lietošanas nosacījumi

1. Aizpildīts Lietotāja Produkta Garantijas talons ar Lietotāja dokumentu, apliecinot Produkta iegādi, piem. kases kvīts, faktūrrēķins utt. Efektīvas reklamācijas realizācijai ieteicams, lai Lietotājs nodotu kopā ar reklamētu Produktu visus elementus, minētus Produkta "Komplektācija" Lietošanas instrukcijas daļā.

2. Lietošanas Instrukcijas un Garantijas talona norādījumu ievērošana.

3. Garantija ir derīga tikai Polijas Republikas un ES teritorijā.

4. Garantija neapņem Produkta defektus, ierosinātus, starp citiem, sekojošos gadījumos:

a. Lietotājs neievēro Lietošanas instrukcijas noteikumus, sevišķi pareizas ekspluatācijas, konservācijas un tīrīšanas jomā;

b. Lietotājs lieto tīrīšanas vai konservācijas līdzekļus, kas neatbilst Lietošanas Instrukcijas norādījumiem;

c. Lietotājs neattieciģi glabā un transportē Produktu;

d. Lietotājs patstāvīgi izdara Produkta izmaiņas un/var pārveidojumus, bez saskaņošanas ar Garantu;

e. Lietotājs lieto Produktā ekspluatācijas materiālus, kas neatbilst Lietošanas Instrukcijas norādījumiem.

5. Lietotājs, kas nav patērētājs 1964. gada 23. aprīļa Likuma "Civillikums" izpratnē, zaudē garantijas tiesības attiecībā uz Produktam, kurā, Lietotāja darbības rezultātā:

- tika likvidēti, mainīti vai bojāti sērijas numuri, datu apzīmējumi vai nominālas tabuliņas;

- tika bojātas vai mainītas plombas.

6. Uzmanību! Darbību, savienotu ar Produkta ikdienas apkalpošanu, ja izriet no Lietošanas instrukcijas, Lietotājs veic patstāvīgi un pēc savām izmaksām.

IV. Reklamācijas procedūra

1. Produkta nepareizas darbības konstatēšanas gadījumā, pirms reklamācijas paziņošanas, Lietotājam ir pienākums pārbaudīt, vai visa darbība, tostarp aprakstīta Lietošanas instrukcija, tika pareizi veikta.

2. Reklamācijas paziņojumu ieteicams sniegt nekavējoties, vislabāk 7 dienu laikā no Produkta defekta konstatēšanas dienas. Lietotājs, kas nav patērētājs 1964. gada 23. aprīļa Likuma "Civillikums" izpratnē, zaudē garantijas tiesības attiecībā uz Produktam, ja nesniegs reklamācijas paziņojumu 7 dienu laikā.

3. Reklamācijas paziņojums var būt sniegts, starp citiem, Produkta iegādes vietā, garantijas servisā vai rakstiski uz adresi: DEDRA EXIM sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Polija.

4. Lietotājs var arī sniegt reklamācijas paziņojumu, izmantojot formulāru, pieejamu mājaslapā www.dedra.pl. („Reklamācijas paziņošanas formulārs garantijas ietvaros”).

5. Servisu adreses atsevišķām valstīm atrodas mājaslapā www.dedra.pl. Gadījumā, kad attiecīgajā valstī nav garantijas servisa, reklamācijas paziņojumi jābūt sniegti uz adresi: DEDRA EXIM sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Polija).

6. Nemot vērā Lietotāja drošību, bojāta Produkta lietošana ir aizliegta.

7. Uzmanību!!! Bojāta Produkta lietošana ir bīstama Lietotāja veselībai un dzīvei.

8. Garantijas pienākums tiks izpildīts 14 darba dienu laikā, skaitot no dienas, kad Lietotājs piegādās bojātu Produktu

9. Pirms bojāta Produkta nodošanas reklamācijai ieteicam to notīrīt. Rekomendējam rūpīgi pasargāt reklamētu Produktu no bojājumiem transportēšanas laikā (ieteicama Produkta piegāde oriģinālā iepakojumā).

10. Garantijas laiks tiek pagarināts uz laiku, kurā, sakarā ar Produkta defektu, apņemtu ar garantiju, Lietotājs nevarēja to lietot. Garantija neizslēdz, neierobežo un neapstur Lietotāja tiesību, kas izriet no atbildības par pārdota produkta neatbilstību likumam.

Saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 27. aprīļa Regulas (ES) 2016/679 par fizisku personu aizsardzību attiecībā uz personas datu apstrādi un šādu datu brīvu apriti un ar ko atceļ Direktīvu 95/46/EK 13. panta 1. un 2. punktu, informējam jūs, ka.

1. Jūsu veidlapā norādītu personas datu pārzinis ir DEDRA-EXIM sp. z o.o., ar juridisko adresi Pruszków, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (tālāk: "Pārzinis").

2. Jūsu dati tiks apstrādāti tikai, lai veiktu ierīces garantijas procedūru saskaņā ar Vispārīgo datu aizsardzības noteikumu (turpmāk tekstā: "VDR") 6. panta 1. daļas b. burtu. Datu sniegšana ir brīvprātīga, bet nepieciešama garantijas procedūras veikšanai.

3. Jūsu dati tiks apstrādāti garantijas procedūras izskatīšanas laikā un arhivēšanas nolūkos gadījumā, ja būs nepieciešams aizstāvēties pret jebkādam pretenzijām pret Pārzini, ne ilgāk kā līdz to termiņa beigām.

4. Jūsu datus drīkst izpaust tikai personām, kuras apstrādā datus pārzinim, pamatojoties uz rakstisku līgumu par personas datu apstrādes uzticēšanu, cita starpā subjektiem, kas nodrošina: tehniskā dienesta pakalpojumus, hostingu vai vietnes apkopi, IT

pakalpojumas, kurjeru pakalpojumas. Pārziņa piegādātājiem ir pienākums nodrošināt datu drošību un ievērot piemērojamo likumu prasības, kas saistītas ar personas datu aizsardzību, un viņi nedrīkst izmantot uzticētos personas datus citiem mērķiem, nevis tiem, kas noteikti līgumā ar Pārziņu.

5. Jūsu dati netiks apstrādāti automatizēti, tostarp profilēšanas veidā, un tie netiks pārsūtīti uz trešo valsti / starptautisku organizāciju.
6. Jums ir tiesības jebkurā laikā piekļūt saviem datiem un labot, dzēst, ierobežot apstrādi, tiesības pārsūtīt datus, tiesības iesniegt iebildumus, jebkurā brīdī.
7. Visos jautājumos, kas saistīti ar jūsu personas datu apstrādi, ko veic Pārziņš, varat sazināties ar šo e-pasta adresi: daneosobowe@dedra.pl.
8. Jums ir tiesības iesniegt sūdzību iestādei, kas ir atbildīga par personas datu aizsardzību.

HU Tartalomjegyzék

1. Fényképek és rajzok
2. A készülék leírása
3. A készülék rendeltetésszerű használata
4. A használat korlátozása
5. Műszaki adatok
6. Előkészítés a működéshez
7. A készülék bekapcsolása
8. Az egység működése
9. Rutinszerű karbantartás
10. Pótalkatrészek és tartozékok
11. Hibaelhárítás önállóan
12. A készülék összeszerelése
13. Tájékoztató a felhasználók számára az elektromos és elektronikus berendezések ártalmatlanításáról
14. Garanciaakártya

A megfelelőségi nyilatkozatot külön dokumentumként csatolták a kézikönyvhöz. Megfelelőségi nyilatkozat hiányában kérjük, forduljon a Dedra Exim Kft.

Az általános biztonsági előírásokat külön füzetként csatoltuk a kézikönyvhöz.

FIGYELEM. Olvassa el a szimbólummal jelölt figyelmeztetéseket és az összes utasítást..

Az alábbi figyelmeztetések és biztonsági utasítások figyelmen kívül hagyása áramütést, tüzet vagy súlyos sérülést okozhat.

FIGYELEM Őrizz meg az összes figyelmeztetést és utasítást a későbbi hivatkozáshoz.

A készülék kizárólag kültéri használatra alkalmas. Soha ne használja beltéri környezetben.

A hozzáférhető alkatrészek nagyon felmelegedhetnek. Tartsa távol a kisgyermeket a készüléktől.

A készülék meggyújtása után ne mozgassa és ne vigye el használat közben. A meggyújtás után ne hagyja felügyelet nélkül a készüléket. A biztonság érdekében tartson kéznél tűzoltó berendezést.

A grillsütő és a sült ételek nagyon forróak lehetnek. Legyen óvatos, és használjon megfelelő védőfelszerelést (pl. kesztyű, kötény stb.).

Használat után zárja el a gázpalack gázellátását. Tárolás előtt győződjön meg arról, hogy a készülék minden része lehűlt.

A készülék szállításakor, mozgatasakor vagy áthelyezésekor legyen rendkívül óvatos. A barbecue mozgatása előtt kapcsolja ki az összes égőt, zárja el a gázpalack szelepét, és várja meg, amíg a barbecue minden része teljesen lehűlt.

A készülék bármilyen módosítása tilos. A gyártó által lezárt alkatrészeket a felhasználó nem módosíthatja.

A fém élek veszélyesek lehetnek.

A tárolási és karbantartási feltételeket a kézikönyv 9. fejezete ismerteti.

Ha gázszagot érez:

- zárja el a gázellátást
- állítsa az összes égőt OFF (KI) állásba
- nyissa ki a fedelet

Ha a gázszag továbbra is érezhető, vegye fel a kapcsolatot a szervizzel a +48 22 73 83 777 129 vagy 135-ös mellék számon.

2. A készülék leírása

A ábra: 1. Felső fedél, 2. Asztal ételkészítési tartóval, 3. Nyitó, 4. Grillező alap gázpalack számára, 5. Kerek, 6. Hőmérő, 7. Oldalsó asztal égővel, 6. Fedélfogantyú, 9. Vezérlőgombok, 10. Ajtó.

3. A készülék rendeltetésszerű használata

Használat előtt olvassa el a teljes felhasználói kézikönyvet, és kövesse a gyártó ajánlásait a készülék telepítésével, karbantartásával és üzemeltetésével kapcsolatban. A barbecue rendszeres tisztítása és

műszaki ellenőrzése biztosítja annak hosszú távú és biztonságos működését.

A gázbarbecue egy kültéri főzésre tervezett eszköz. Lehetővé teszi a hús, hal, zöldség és egyéb élelmiszerek gyors és kényelmes grillezését. Hőmérséklet-szabályozásának köszönhetően egyenletes főzést biztosít, ami kiváló minőségű ételeket eredményez. Tökéletes társas összejövetelekhez, piknikekhez, családi rendezvényekhez és mindennapi használatra a teraszon, az erkélyen vagy a kertben.

A készüléket a felhasználók biztonságát szem előtt tartva tervezték. Stabil felépítése, lángszabályozó rendszere és gázszivárgás elleni védelme minimálisra csökkenti a balesetek kockázatát. A barbecue nem generál nyílt lángot vagy szikrát, ami csökkenti az égési sérülések kockázatát. Ezenkívül a faszénbarbecue-kra jellemző füst hiánya kényelmesebbé és környezetbarátabbá teszi a gázbarbecue használatát.

A gépet felújítási és építési munkáknál, javítóműhelyekben, amatőr munkáknál szabad használni, a használati utasításban szereplő használati feltételek és megengedett munkakörülmények betartása mellett.

4. A használat korlátozása

A gépet csak az alábbi "Megengedett üzemeltetési feltételek" szerint szabad használni.

Ne tároljon és ne használjon benzint, mentolos üzemanyagokat vagy más gyúlékony gőzöket és folyadékokat a készülék közelében (150 cm-nél kisebb távolságban).

Soha ne gyűjtsa meg a gázgrillt benzinnel vagy más hasonló folyadékkal.

Ne helyezze a készüléket gyúlékony burkolat alá.

Tilos továbbá olyan anyagok feldolgozása, amelyek nem szerepelnek a "3. A gép rendeltetésszerű használata" pontban. A mechanikai és elektromos szerkezeten végzett, nem engedélyezett változtatások, bármilyen módosítás, a kezelési útmutatóban nem leírt karbantartási műveletek jogellenesnek minősülnek, és a jótállási jogok azonnali elvesztését eredményezik, a megfelelőségi nyilatkozat pedig érvényét veszti.

Bármilyen nem rendeltetésszerű vagy a használati utasításnak nem megfelelő használat a garanciális jogok azonnali elvesztését vonja maga után.

Megengedett üzemi feltételek
Kizárólag kültéri használatra. Használat közben ne mozgassa a készüléket. Ajánlott LPG gázpalack: 11 kg.

5. Műszaki adatok

Modell	NG1000
Készülékkategória	I3BP(37)
Gáztípus	G30
Teljes égőteltjesítmény [kW]	17
Égés [g/h]	1237
LED tápellátás	4 x 1,5 V
A szabályozón megengedett nyomás [mBar]	37

6. Előkészítés a működéshez

FIGYELEM Minden előkészítő munkát úgy végezzen el, hogy a készüléket leválasztja az áramellátásról.

A grillsütőt a végleges helyén vagy annak közelében szerelje össze, hogy minél kevesebbet kelljen mozgatni.

Készítsen elő egy megfelelő helyet a készülék összeszereléséhez. A csomagolás kinyitása után vegye ki a grillsütő összes alkatrészét. Ellenőrizze, hogy az összeszereléshez szükséges alkatrészek mind megtalálhatók-e a készletben (lásd a 2. ábrát).

Minden barbecue-hoz részletes szerelési utasítás tartozik, amely tartalmazza az egyes modellek szerelési eljárását. Kövesse a 3–30. ábrákat a barbecue helyes és biztonságos összeszereléséhez.

Bár minden tőlünk telhetőt megteszünk, hogy az összeszerelés a lehető legkönnyebb legyen, az előre gyártott acél alkatrészek sarkain és élein megvághatja magát, ha az összeszerelés során nem jár el kellő óvatossággal. Kérjük, legyen óvatos az összes alkatrész összeszerelése során. Javasoljuk, hogy védje kezeit munkakesztyűvel.

Egyes feladatokat két embernek kell elvégeznie.

A barbecue elhelyezése

Az összeszerelés befejezése után helyezze el a barbecue-t a végleges helyére.

Kizárólag kültéren használható.

A barbecue-t biztonságos, sík felületre kell helyezni, gyúlékony tárgyaktól, például fa kerítésektől vagy lógó faágaktól távol. Erősen ajánlott, hogy a gyúlékony anyagoktól való minimális távolságok a következők legyenek: hátul – 1500 mm, oldalt – 1500 mm, felül – 1500 mm (36. ábra).

Helyezze a grillsütőt szélvédett helyre, hogy a szél ne fújjon át a gázgrillsütő hátulján.

Gázpalack

A grillsütő működtetéséhez LPG gázpalackra van szükség. 11 kg-os palack használatát javasoljuk. A nyomásszabályozónak meg kell felelnie a készülék nyomás- és gázkategóriájának.

Ajánlott óvintézkedésekkel kapcsolatos információk:

A gázpalackot csak függőleges helyzetben szabad tárolni és használni. Ne tárolja a palackot vízszintes helyzetben, mert ez károsíthatja a szelepet, ami nagyon veszélyes gázszivárgást okozhat.

Gázszivárgás esetén azonnal zárja el a palack szelepét. Helyezze a palackot a helyiségeken kívül, jól szellőző helyre.

A palackot könnyen hozzáférhető helyen kell elhelyezni, hogy veszély esetén a gázellátást azonnal el lehessen zárni. A palack mozgatása előtt mindig zárja el a gázszelepet. Ne tárolja a palackot a talajszint alatt (pl. pincékben) vagy árvízveszélyes területeken. A palackokat soha ne tárolja zárt térben.

Csak olyan gázpalackokat használjon, amelyek magassága H nem haladja meg a 620 mm-t, és átmérője D 240 mm és 330 mm között van (35. ábra).

Gázszabályozó

Ez az eszköz csak tanúsított tömlővel és nyomásszabályozóval használható.

A szabályozónak meg kell felelnie az EN 16436, EN 16129 és EN 16436 szabványok aktuális verzióinak és a nemzeti előírásoknak. Az N1000 barbecue-t 37 mBar nyomásszabályozóval kell használni, amely az I_{3B/P} propán/bután kategóriához lett tervezve.

Cseppfolyósított gáz tömlő

A készüléket tanúsított cseppfolyósított gáz tömlővel kell felszerelni, amely megfelel a nemzeti szabványoknak és előírásoknak. A tömlő paramétereinek kompatibilisnek kell lenniük az I_{3B/P} kategóriájú propán/bután vagy 37 mBar nyomással.

A készüléket a gáztartályhoz összekötő cseppfolyósított gáz tömlő hossza körülbelül 600 mm legyen (max. 1500 mm).

A cseppfolyós gázcsövet tartsa távol forró felületektől, beleértve a grillsütő alját is. Győződjön meg arról, hogy a cseppfolyós gázcső nem csavarodott meg és nem görbült.

Ellenőrizze a cseppfolyós gázcsövet a gázpalack cseréjekor vagy évente egyszer, attól függően, hogy melyik következik be előbb.

Ha a cseppfolyós gázcső repedt, elvágott, kopott vagy bármilyen más módon megsérült, a készüléket nem szabad használni.

A cseppfolyós gázcsövet ki kell cserélni, ha megsérült, és ha az országos előírások megkövetelik. A pótalkatrészekért forduljon kereskedőjéhez vagy a gyártóhoz.

Venturi csövek

A gázbarbecue Venturi csövei az égők elején, közvetlenül a gázellátó fúvókák mellett találhatóak, és a gázellátó rendszer kulcsfontosságú elemei. Feladatuk a gáz áramlásának szabályozása és a levegővel való megfelelő arányú keverése, biztosítva ezzel a hatékony és biztonságos égést.

Tartsa tisztán a Venturi csöveket. A por, rovarok, pókok stb. által okozott eltömődések a láng lobogását okozhatják.

Ha a láng lobog, azonnal zárja el a gázellátást.

Ellenőrizze a Venturi csöveket, ha:

- gázszagot érez
- a grill nem melegszik fel a megfelelő hőmérsékletre
- a grill egyenetlenül melegszik
- a égőkből recsegő hang hallatszik.

A Venturi csövek tisztítása

A csövek tisztítása előtt mindig zárja el a gázpalack szelepét.

1. Nyissa ki a grill fedelét
2. Vegye le a rácsokat, hogy hozzáférjen az égőkhöz
3. Vegye le az égőfedőket
4. Csavarja le az égőket (37. ábra)
5. Óvatosan emelje fel az égőt, és vegye le az égőket a tengelyről
6. Tisztítsa meg az égőcső belsejét egy speciális keskeny kefével (nem tartozék). Gondosan távolítsa el a külső részekről az esetleges szennyeződések. Minden égőcsövet tisztítson meg így. Különös figyelmet fordítson a csövek keskeny részeinek (Venturi-csövek) alapos tisztítására.
7. Óvatosan helyezze a csövet a tengelyre, és szorítsa meg.
8. Helyezze vissza az égőfedőket és a rácsokat.

FIGYELEM: Az égőcsőnek a nyíláshoz viszonyított helyzete kritikus fontosságú a biztonságos működés szempontjából. A gázgrill használata előtt ellenőrizze, hogy a nyílás az égőcső belsejében van-e. Ha az égőcső nem illeszkedik a szelepníllásba, az égő meggyújtása robbanást és/vagy tüzet okozhat.

Ha a grillsütő az összes cső megtisztítása után sem működik megfelelően, vigye szervizbe a készüléket.

A gázpalack cseréje és csatlakoztatása

Ez a készülék propán-bután vagy propángázzal töltött fém vagy kompozit palackokkal használható. A készülékhez 37 mbar üzemi nyomású csavaros szabályozó tartozik.

SOHA ne használjon szabályozó nélküli, nem stabilizált gázellátást vagy más gáznyomáshoz való szabályozót.

A palack csatlakoztatása

Csak olyan szabályozókat használjon, amelyek paraméterei megfelelnek a használati utasításban megadott kategóriának és nyomásnak.

Egyes reduktorok kézi meghúzáshoz gombbal rendelkeznek, míg másokhoz ehhez csavarkulcsra van szükség.

1. Ellenőrizze, hogy a palack szelepe zárva van-e. Óramutató járásával megegyező irányban húzza meg, amíg meg nem áll.
2. Vegye le a védősapkát a palack szelepeiről (ne dobja el, őrizze meg).
3. Helyezze a csatlakozóanyát a palackra a megfelelő csavarkulccsal vagy csatlakozó gombbal. Szorosan húzza meg (balos menetes). Csavarkulcs használata esetén ne húzza meg túl erősen, mert ez károsíthatja a tömítést.
4. Ha be kell kapcsolnia a gázellátást, forgassa el a palack szelepét az óramutató járásával ellentétes irányba.

A palack leválasztása

1. Ellenőrizze, hogy a palack szelepe zárva van-e. Csavarja be az óramutató járásával megegyező irányba, amíg meg nem áll.
2. A csavarkulccsal csavarja le a szabályozó anyát (balos menetes). Vegye le a szabályozót, és ellenőrizze a tömítés állapotát.
3. Helyezze a kupakot a palack gázkimenetére.

A fel nem használt palackokat jól szellőző helyen tárolja a szabadban.

Szivárgás ellenőrzése (32. ábra)

A készülék beindítása előtt ellenőrizze az összes csatlakozás szivárgását.

Az összes gyári csatlakozást alaposan ellenőrizték szivárgás szempontjából, és az égőket megfelelő lángra tesztelték. A szállítás és a kezelés azonban a szerelvények meglazulásához vezethet.

Óvintézkedések a szivárgás ellenőrzése során:

- A gázgrill bekapcsolása előtt ellenőrizze az összes csatlakozást szivárgás szempontjából.
- Minden palackcsere után ellenőrizze a palack szelepét szivárgás szempontjából.
- Minden palackcsatlakozás és -leválasztás után ellenőrizze a készüléket szivárgás szempontjából.
- Soha ne ellenőrizze a készülék szivárgását égő gyufával vagy nyílt lánggal.
- A készülék szivárgását szabad levegőn ellenőrizze.

Szivárgásvizsgálati eljárás

1. Csatlakoztassa a folyékonygáz-tömlőt és a szabályzót egy teli gázpalackhoz.
2. Ellenőrizze, hogy az összes vezérlőgomb „OFF” (KI) állásban van-e.
3. Készítsen 1:1 arányú szappanos víz vagy folyékony mosószer oldatot, vagy használjon speciális szivárgásdetektáló szereket.
4. Nyissa ki teljesen a palack szelepét.
5. Vigye fel a szappanos oldatot vagy a szivárgásdetektáló szert az összes csatlakozásra.
6. Ha szivárgás van, buborékok jelennek meg a szivárgás helyén.
7. Ha szivárgást észlel, zárja el a gázpalackot a zárószeleppel, húzza meg a csatlakozót, és ellenőrizze újra.
8. Ha a szivárgás továbbra is fennáll, vegye fel a kapcsolatot a barbecue-kereskedőjével.

Szivárgás észlelése esetén ne használja a készüléket.

Helyezze be a gázpalackot a kijelölt helyre (lásd 29. ábra).

Az üzemanyag-tartály behelyezése

Az üzemanyag-tartály behelyezése nem befolyásolja a készülék működését – a piezo gyújtó az üzemanyag-tartálytól függetlenül működik. A készlet nem tartalmaz 1,5 V-os elemeket.

A könnyebb használat érdekében a készülék világító gombokkal van felszerelve. A funkció használatához helyezzen 4 db 1,5 V-os elemet az elemtartóba (figyeljen a polarításra), majd csatlakoztassa az elemtartót a kábelhez (23. ábra). Az elemtartó rekesz falán található mágnesnek köszönhetően a rekeszt kényelmes helyen lehet elhelyezni a grill alján. A gombokat a grill testének jobb oldalán, az oldalsó égőasztal alatt található gombbal lehet aktiválni (24. ábra). A LED-ek kék színnel világítanak. A gomb elforgatásakor a LED-ek színe pirosra változik.

7. A készülék bekapcsolása



A készülék üzembe helyezése előtt feltétlenül el kell végezni az "Üzembe helyezés előkészítése" című fejezetben leírt lépéseket.

Mielőtt elkezdené használni a készüléket, győződjön meg arról, hogy a következő lépéseket elvégezte:

1. A készüléket az utasításoknak megfelelően kell összeszerelni.
2. Ellenőrizze, hogy a gázpalack tele van-e és megfelelően van-e csatlakoztatva a szabályozóhoz.
3. Ellenőrizze, hogy a gázellátó rendszer szivárgásmentes-e. További információkért lásd a „Szivárgás ellenőrzése” című részt.

4. Ellenőrizze, hogy a Venturi fúvókák megfelelően vannak-e elhelyezve a gázszelep nyílásain.
5. Ellenőrizze, hogy a főégő és az oldalsó égő gyújtókábelek csatlakoztatva vannak-e.
6. FIGYELMEZTETÉS: Gyújtás előtt mindig nyissa ki a fedelet.
7. Állítsa a vezérlőgombokat „OFF” (KI) állásba, és kapcsolja be a gázellátást.

Az égő gyújtásakor a fedélnek nyitva kell lennie!

A gázgrill gyújtásakor ne álljon közvetlenül fölé.

Gyújtás pilóta gáزشabályozóval (ábra 36):

Amikor a gázgrill összes gombja „OFF” állásban van, állítsa a gázpalack szelepét nyitott állásba. A szikra létrehozásához nyomja meg a vezérlőgombot (A) és tartsa ebben a helyzetben 3-5 másodpercig, hogy a gáz áramolhasson, majd forgassa el balra a „MAX” állásba (B). Ez szikrát okoz az égő gyújtócsövében. Hallani fog egy „kattogást” a gyújtóból, és egy 7-10 cm magas narancssárga lángot látni az égő bal oldalán található égő gyújtócsőből (D). A „kattogás” hallatán tartsa lenyomva az égő vezérlőgombját két másodpercig, hogy a gáz teljesen átfolyjon az égőcsövön (E), és biztosítsa a gyújtást.

Miután az égő meggyulladt, a szomszédos égők is meggyulladnak, ha szabályozóikat „MAX” állásba fordítják.

A minimális beállításához fordítsa a gáزشabályozó gombot teljesen balra. Ha a fenti utasítások szerint nehezen tudja meggyújtani a gázgrillt, forduljon tanácsért a kereskedőhöz vagy a gyártóhoz.

8. Az egység működése

Használat közben tartsa a készüléket gyúlékony anyagoktól távol. Beégetés.

Mielőtt a grillszütőt először használná, az alábbiak szerint égesse be, hogy eltávolítsa az esetleges szagokat és szennyeződések:

1. Emelje fel a grill fedelét. Gyűjtsa meg az összes égőt, majd csukja be a fedelet, és hagyja a grillsütőt körülbelül 20 percig „MAX” állású gombokkal.

2. Nyomja meg és fordítsa a gombokat „Off” (KI) állásba, emelje fel a fedelet, és várja meg, amíg a készülék lehűl.

A készülék most már használatra kész.

Felmelegítés.

Állítsa be a hőmérsékletet az elkészítendő étel típusának megfelelően. Dörzsölje le a grillrácsot drótkefével, majd kenje meg vagy permetezze be növényi olajjal vagy olívaolajjal. Ez megakadályozza, hogy az étel a felülethez tapadjon.

Grillezés előtt melegítse a grillt tíz percig zárt fedéllel.

A fedél helyzete.

A fedél helyzete grillezés közben személyes preferenciától függ, de zárt fedéllel gyorsabb a főzés, kevesebb gázt fogyaszt és jobban szabályozható a hőmérséklet. Ezenkívül zárt fedéllel a grillrácsra közvetlenül süttött hús erősebb grillezett ízt kap. Zárt fedéllel grillezskor is szükséges a fedél bezárása.

Grillezési hőmérsékletek

Ha a gombot a Max állásba állítja, a grill körülbelül 320–340 °C hőmérsékletet ér el. Ez a gombbeállítás a gyors felmelegedéshez és a grillezés után a grillről való maradékok elégetéséhez szolgál. Ideális a steakek gyors megpirításához is, mielőtt a hőmérsékletet csökkenteni szeretné. Ez a beállítás alkalmanként hosszabb grillezési időtartamokhoz is használható.

Ha a gombot középső állásba állítja, a grill belsejében a hőmérséklet körülbelül 230 °C lesz (lezárt fedéllel). Ez a beállítás elsősorban csirke, hamburger és zöldségek grillezésére, valamint sütésre és főzésre szolgál.

Ha a gombot MIN állásba állítja, a grill belsejében a hőmérséklet körülbelül 155–175 °C lesz. Ez a gombbeállítás füstöléshez és nagy darab húsok vagy finom halak elkészítéséhez alkalmas.

A hőmérsékletek hozzávetőlegesek. A tényleges hőmérsékletek a külső hőmérséklettől és a szél erősségétől függenek.

Energiatakarékosági tippek:

- a) Csökkentse a fedél nyitásának idejét.
- b) A főzés után azonnal kapcsolja ki a grillsütőt.
- c) A gázgrillsütőt csak 10-15 percig melegítse elő. (kivéve az első használatkor – lásd a beégetésről szóló részt)
- d) Ne melegítse elő az ajánlottnál hosszabb ideig.
- e) Ne használjon a szükségesnél magasabb beállításokat.

Oldalsó égő

A maximális hatékonyság és a minimális gázfogyasztás érdekében vegye figyelembe a következőket:

- Az égő meggyújtása után állítsa be a lángot a szükséges mértékben, a „maximális” és a „minimális” között.
- Használjon megfelelő méretű serpenyőt (csak lapos aljjal).
- Amikor a serpenyő tartalma forni kezd, állítsa a gombot „alacsony láng” állásba.
- Mindig fedje le a serpenyőt fedővel.
- Ajánlott serpenyők átmérője 20-24 cm.

Grillezési technikák.

A közvetlen grillezés során az ételeket közvetlenül a láng felett, rácson sütjük. A közvetlen grillezés a leggyakoribb módszer olyan ételek elkészítéséhez, mint a steak, a hal, a hamburger, a kebab és a zöldségek.

Információk a közvetlen grillezésről:

1. Készítse előre a grillezni kívánt ételeket. Ezzel elkerülheti a felesleges késlekedéseket és csökkentheti az étel elvárakozási idejét. Pácolja és fűszerezze a húst, mielőtt a rácra helyezi.
2. A legjobb eredmény érdekében a rácra helyezett húsnak szobahőmérsékletűnek kell lennie. Távolítsa el a húsról a felesleges zsírt, hogy minimalizálja a csepegő zsír által okozott túlzott lángokat.
3. Zárt fedéllel melegítse elő a grillt a kívánt hőmérsékletre.
4. Kenje meg a grillt növényi olajjal, hogy az ételek ne tapadjanak a felülethez.
5. A grillezés során ne sózza meg a húst. Sósabb lesz, ha grillezés után sózza meg.
6. A steakek kiszáradásának elkerülése érdekében használjon fogót a villa helyett, és kezdje a grillezést közepes hőfokon, hogy a hús gyorsan megpiruljon és megőrizze a nedvességét. Vastagabb húsdarabok grillezése esetén csökkentse a hőmérsékletet, hogy meghosszabbítsa a sütési időt.
7. Tanulja meg felismerni a hús grillezésének befejezését a sütési idő és az érintés alapján. A grillezés során a hús egyre keményebbé válik. Ha puha, az azt jelenti, hogy kissé alul van sütvé. Ha kemény, az azt jelenti, hogy jól átsült.

Az indirekt grillezés egy olyan technika, amelynek során az ételt nem közvetlenül a hőforrás felett, hanem annak mellett sütjük. Ideális nagyobb húsdarabok, baromfi, hal vagy zöldségek esetében, amelyek hosszabb sütési időt igényelnek, anélkül, hogy megégnének.

Az indirekt grillezésnél a hőforrás a grill oldalán található, az ételt pedig középen, a tűz nélküli terület felett helyezzzük el. A grill fedele zárva marad, így a forró levegő keringhet – ez hasonlóan működik, mint egy konvekciós sütő.

A közvetett grillezést egész csirkék, bordák, sertésnyak, sülték, egész halak és hosszabb sütési időt igénylő zöldségek (pl. paprika, padlizsán) grillezésére használják.

Gyűjtsa meg a grillt – szénnel működő grill esetén szórja szét a parazsat az oldalára, gázgrill esetén csak az oldalsó égőket kapcsolja be.

1. Zárt fedéllel melegítse elő a grillt a kívánt hőmérsékletre.
2. Kenje meg a grillt növényi olajjal, hogy az étel ne tapadjon a felülethez.
3. Helyezze az ételt a grill közepére, távol a közvetlen hőforrástól.
4. Csukja be a fedelet – tartsa állandó hőmérsékletet (kb. 160–200 °C). Ellenőrizze az időt és a hőmérsékletet – használjon hús hőmérőt, hogy elkerülje a nem megfelelő átsütést. Adjon hozzá ízt – használhat egy tálcát vízzel, borral vagy fűszernövényekkel, hogy növelje a nedvességet és az ízt.
5. Tanulja meg felismerni, mikor sült meg a hús a sütési idő és az érintés alapján. A sütés során a hús egyre keményebbé válik. Ha puha, az azt jelenti, hogy kissé alul van sütvé. Ha kemény, az azt jelenti, hogy jól átsült.

9. Rutinszerű karbantartás



FIGYELEM

Minden karbantartást a készülék áramellátásról leválasztva végezzen el.

Tárolás

A grillsütő tárolásakor mindig válassza le a gázpalackot és rögzítse a készüléket. A gázpalackot jól szellőző helyen tárolja a szabadban. Vegye ki a LED-es világítást tápláló elemeket – ne tárolja a grillsütőt az elemekkel, mert fennáll az elektrolit szivárgásának veszélye.

A fedél használata

Mivel a grillsütő kültéri készülék, ki van téve az időjárás viszontagságainak, ezért a készlethez tartozik egy fedél, amely megvédi a csapadéktól. Javasoljuk, hogy a grillsütőt minden használat után tárolja a fedél alatt.

Várja meg, amíg a grillsütő minden része teljesen lehűlt, mielőtt ráhelyezné a fedelet.

Karbantartás

Javasoljuk, hogy gázgrillsütőjét 90 naponta szervizeltesse, de feltétlenül szükséges legalább évente egyszer szervizelni. Ez meghosszabbítja gázgrillsütője élettartamát.

A gázgrillsütők könnyen tisztíthatók, minimális erőfeszítéssel. A tisztítás megkönnyítése érdekében kövesse az alábbi utasításokat.

A főzőrácsok tisztítása

A főzőrácsokat enyhén szappanos vízzel és meleg vízzel ajánlott mosni. A főzőrácsok tisztításához használhat rongyot vagy puha kefé.

A hőterelő tisztítása

A hőterelőket rendszeresen mossa le szappanos vízzel és meleg vízzel. A makacs, odaégett főzési maradványokat puha kefével távolítsa el. A hőterelőket visszahelyezés előtt meg kell szárítani.

A zsirgyűjtő tálca tisztítása

A zsírgyűjtő tálcát rendszeresen ki kell üríteni és letörölni, majd enyhe tisztítószer és meleg víz oldatával meg kell mosni. A zsírgyűjtő tálcát aljára kis mennyiségű homokot vagy macskaalomot lehet tenni a zsír felszívására. Gyakran ellenőrizze a zsírgyűjtő tálcát, hogy megakadályozza a felesleges zsír felhalmozódását és a tálcából való kifolyását.

A grill belső részének éves tisztítása

A grill minden használat után történő kiégetése biztosítja, hogy a következő használatra készen álljon. Azonban évente egyszer a teljes grillt alaposan meg kell tisztítani, hogy kiváló működési állapotban maradjon. Kövesse az alábbi lépéseket.

1. Állítsa az összes égő szelepeit kiállásba.
2. Állítsa az LPG-palack szelepeit teljesen zárt állásba.
3. Válassza le az LPG-tömlőt és a szabályozó szerelvényt a gázgrillről. Ellenőrizze, hogy nincs-e sérülés, és ha szükséges, cserélje ki az alkatrészeket a gyártó pótalkatrészeire, amelyek száma az alkatrészlistában szerepel.
4. Távolítsa el és tisztítsa meg a hőterelőket, a főzőrácsokat és a grill égőit.
5. Fedje le a gázszelep nyílásait alumíniumfóliával.
6. Kefélje le a grill belsejét és alját egy nylon kefével, majd mossa le enyhe szappannal és meleg vízzel. Öblítse le alaposan és hagyja megszáradni.
7. Távolítsa el az alumíniumfóliát, majd helyezze vissza a hőterelőket és a főzőrácsokat.
8. Csatlakoztassa újra a gázforrást, és ellenőrizze, hogy az égő lángja megfelelően működik-e.

A külső rész tisztítása

Javasoljuk, hogy a tisztítót enyhe szappannal és meleg vízzel mossa le. Ehhez használhat rongyot vagy szivacsot. Ne használjon súrolószert vagy kefét, amely a tisztítás során károsíthatja a felületet.

Az égőcsövek és az égőnyílások tisztítása

A „FLASH-BACK” kockázatának csökkentése érdekében, azaz annak, hogy a láng visszatérjen az égő vagy a gázcső belsejébe, tisztítsa meg a Venturi-csőket legalább havonta egyszer, nyár végén vagy őszelejtén, vagy ha a grillsütőt hosszú ideig nem használta, a 6. pontban leírtak szerint – a Venturi-csővek tisztítása.

10. Pótalkatrészek és tartozékok

Pótalkatrészek és tartozékok beszerzéséhez forduljon a Dedra Exim szervizhez. Az elérhetőségek a kézikönyv 1. oldalán találhatók.

Pótalkatrészek rendelésekor kérjük, adja meg a típustáblán szereplő tételszámot és az alkatrészszámot a szerelési rajzról.

A garanciális időszak alatt a javításokat a jótállási jegyben foglalt feltételek szerint végzik el. Kérjük, hogy a hibás terméket javításra adja át a vásárlás helyén (az eladó köteles a hibás terméket átvenni), küldje el a Dedra Exim központi szervizközpontjába, vagy küldje el a lakóhelyéhez legközelebbi szervizközpontba (a szervizközpontok listája a www.dedra.pl oldalon található). Kérjük, csatolja a kitöltött jótállási jegyet. A garanciaidő lejártá után a javításokat a központi szerviz végzi. Küldje el a hibás terméket a szervizközpontba (a szállítási költséget a felhasználó fizeti).

11. Hibaelhárítás önállóan



Húzza le a készüléket a tápegységről, mielőtt megkísérelné a hibaelhárítást.

Probléma	Ok	Megoldás
Az égők nem gyulladnak be a gyújtórendszer használatakor	A gázpalack üres	Cserélje ki egy teljes palackra
	A szabályozó megsérült	Cserélje ki a szabályozót egy újra
Alacsony láng vagy lángvisszacsapás (tűz az égőcsőben – sziszegő vagy dübörgő hang hallható)	Az égőkben akadályok vannak	Tisztítsa meg az égőket és a venturi csöveket
	A gázfűvókákban vagy a tömlőben akadályok vannak	Tisztítsa meg a fűvókákat és a gázcsövet
	Az égőkben távtartók vannak	Tisztítsa meg az égőket és a venturi csöveket
	A gázfűvókákban vagy a tömlőben távtartók vannak	Tisztítsa meg a fűvókákat és a csövet
	Szeles időjárás	Használja a grillsütőt egy védettebb helyen
Nehézség a gázszelep	A gázszelep elzáródott	Küldje javításra a készüléket

gombjának elforgatásakor		
-----------------------------	--	--

12. A készülék összeszerelése

1. Gázbarbecue – 2 db. Összeszerelő készlet (2. ábra) – 1 db.

13. A hulladékberendezések ártalmatlanítására vonatkozó információk (a háztartásokat érinti)

A készülék felhasználója a környezetvédelmi előírásoknak megfelelően köteles a nemzeti jogszabályoknak megfelelő hulladékgazdálkodást végezni.

Ne dobja ki a használt vagy meghibásodott készüléket a háztartási hulladékkal együtt. A készülék és tartozékai különböző típusú anyagokból, például fémből és műanyagból készültek. A helyes eljárás a készülék alkatrészeinek ártalmatlanításakor, újrafelhasználásakor vagy visszanyerésekor az, ha a készüléket egy erre szakosodott gyűjtőhelyre viszi, ahol azt ingyenesen átveszik. Az elhasznált berendezéseket gyűjtő helyek elhelyezkedésére vonatkozó információkat a helyi hatóságok szolgáltatják, pl. a honlapjaikon.

Ne dobjon benzint, olajat, használt olajat, olaj és benzin keverékeket vagy olajjal szennyezett tárgyakat, pl. kendőket a háztartási hulladékgyűjtőbe. A használt olajat vagy az azzal szennyezett tárgyakat a helyi irányelveknek megfelelően ártalmatlanítsa, és vigye el egy újrahasznosító telepre.

A használt csomagolást adja át újrahasznosításra.

A berendezés megfelelő hasznosítása lehetővé teszi az értékes erőforrások megőrzését és az egészségre és környezetre kifejtett negatív hatás elkerülését, melynek okai a berendezésben lévő veszélyes anyagok, keverékek és alkatrészek lehetnek.

A hulladékok nem megfelelő hasznosítását a megfelelő helyi jogszabályok büntetni rendelik.



Az elemekről és akkumulátorokról, valamint a hulladékelemekről és -akkumulátorokról szóló 2032/1542/EU európai parlamenti és tanácsi rendeletnek megfelelően a hibás vagy használt elemeket/akkumulátorokat elkülönítve kell gyűjteni, és környezetbarát újrafeldolgozásra kell vezetni.

Garanciajegy

Katalógusszám: Gyártási tétel száma:

(a továbbiakban: **Termék**)

A termék vásárlásának dátuma:

Az eladó pecsétje

Dátum és az eladó aláírása:

A felhasználó nyilatkozata:

Igazolom, hogy tájékoztatásra kerültem a garanciális feltételekről, valamint a Kezelési útmutatóban és a Garanciajegyben leírt utasítások be nem tartásából eredő következményekről. A jelen garanciális feltételekkel megismerkedtem, amit aláírásommal igazolok:

.....
kelt és helye

.....
a Felhasználó aláírása

I. A termékért felelős

1. **Kezes** - DEDRA EXIM sp. z o.o., székhelye Pruszków, címe: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, Varsó fővárosi Közzétett Bíróság Varsóban; az Országos Bírósági Nyilvántartás XIII Gazdasági Osztálya, adószáma: 527-020-49-33, törzstőke: 100 980.00 zł.

2. A jelen Garanciajegyben meghatározott feltételekkel a Kezes garanciát nyújt a Kezes forgalmazásából származó Termékre.

3. A garanciából eredő felelősség kizárólagosan a Termékben a Felhasználónak való átadás pillanatában rejlő hibákra vonatkozik.

4. A garancia címén a Felhasználó jogosult a Termék díjmentes megjavítására, amennyiben a hiba a garanciális időszak során keletkezik. A Termék megjavításának módja (a javítás módszere) a Kezes döntésétől függ. Amennyiben a Kezes megállapítása szerint nem lehetséges a megjavításra, a Kezes fenntartja magának a jogot a hibás alkatrész vagy az egész Termék hibátlanra cseréléséhez, a Termék árának csökkentéséhez, vagy a szerződéstől történő elálláshoz.

5. Azzal a Felhasználóval szemben, amelyik nem számít fogyasztónak az 1964 április 23-i, a Polgári Törvénykönyvről szóló törvény szerint, a Kezes jelen garanciából eredő és/vagy a garancia megkötésével és teljesítésével kapcsolatos kártérítési felelőssége, a jogi címtől függetlenül, a hibás Termék értékének összegére korlátozódik.

II. Garanciális időszak:

A garanciával rendelkező alkatrészek	A garanciális védelem időtartama
NG1000	24 hónap, a Termék vásárlásának napjától számítva a jelen Garanciajegyen megjelölve

III. A garancia alkalmazásának feltételei

- A Felhasználó felmutatja a Termék kitöltött Garanciajegyét és valószínűsíti a Termék vásárlásának körülményeit, pl. felmutatva a pénztár blokkot, számlát, stb. A reklamáció hatékony lebonyolításának érdekében ajánlott, hogy a Felhasználó a reklamált Termékkel együtt adja át a Kezelési útmutatóban leírt készlet tartalmát.
- A Felhasználó betartja a Kezelési útmutatóban és a Garanciajegyen feltüntetett utasításokat.
- A garancia csak a Magyar Köztársaság és az EU területén érvényes.
- A garancia nem terjed ki a Termék következő okokból keletkező meghibásodásaira:
 - A Felhasználó nem tartotta be a Kezelési útmutatóban meghatározott, különösen a megfelelő használatra, karbantartásra és tisztításra vonatkozó feltételeket; A Felhasználó a Kezelési útmutatónak nem megfelelő tisztító és karbantartó szereket alkalmazott;
 - A Felhasználó nem megfelelő módon tárolja és szállítja a Terméket;
 - A Felhasználó önállóan, a Kezessel való egyeztetés nélkül módosította és/vagy átalakította a Terméket;
 - A Felhasználó a Kezelési útmutatónak nem megfelelő üzemeltetési anyagokat használt a Termékhez.
- Az a Felhasználó, amelyik nem számít fogyasztónak az 1964 április 23-i, a Polgári Törvénykönyvről szóló törvény szerint, elveszíti a jelen garanciából eredő jogait, ha a Termékben:
 - a szériaszámok, dátum jelölések és a típuscímkek a Felhasználó által eltávolításra, kicserélésre vagy megrongálásra kerültek
 - a plombák a Felhasználó által megrongálásra kerültek, vagy a Felhasználó beavatkozásának nyomait viselik.
- Figyelem! A Termék mindennapos kezelésével kapcsolatos, többek között a Kezelési útmutatóból eredő műveleteket a Felhasználó saját hatáskörébe és saját költségére végzi el

IV. Reklamációs eljárás

- A Termék helytelen működésének észrevételekor, a reklamáció bejelentése előtt ellenőrizze, hogy a Kezelési útmutatóban meghatározott valamennyi művelet a megfelelő módon került végrehajtásra.
 - Ajánlott a reklamációt haladéktalanul bejelenteni, a legjobb a Termék hibája észrevételétől számított 7 napon belül. Az a Felhasználó, amelyik nem számít fogyasztónak az 1964 április 23-i, a Polgári Törvénykönyvről szóló törvény szerint, elveszíti a jelen garanciából eredő jogait, ha nem jelenti be 7 napon belül a reklamációt.
 - A reklamációs bejelentés megtehető a Termék vásárlásának helyén, a garanciális szervizben, vagy írásban az alábbi címen: DEDRA EXIM sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.
 - A Felhasználó a reklamációt a www.dedra.pl weboldalon található űrlap segítségével jelentheti be. („Garanciális reklamáció bejelentési űrlap”).
 - Az egyes országok szerviz címei a www.dedra.pl weboldalon elérhetőek. Amennyiben az adott országban nincs garanciális szerviz, a reklamációs bejelentést ajánljuk a következő címre küldeni: DEDRA-EXIM Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Lengyelország).
 - A Felhasználó biztonságára való tekintettel a hibás Termék használata tilos.
 - Figyelem!!! A hibás Termék veszélyes a Felhasználó egészségére és életére.
 - A garanciából eredő kötelezettségek ellátására a reklamált Terméknek a Felhasználó általi leadásának napjától számított 14 munkanapon belül kerül sor.
 - A terméket reklamációra küldése előtt ajánlott megtisztítani. Ajánlott a reklamált terméket gondosan bebiztosítani a szállítási károk elkerülése érdekében (ajánlott a reklamált Terméket az eredeti csomagolásban elküldeni).
 - A garanciális időszak meghosszabbításra kerül azzal az idővel, mely alatt a Felhasználó a Termék meghibásodásából eredően nem tudta az használni.
- A garancia nem zárja ki, nem korlátozza és nem függeszti fel a Felhasználó eladott termékek hibáira vonatkozó kezességi szabályokból eredő jogait.
- A természetes személyeknek a személyes adatok kezelése tekintetében történő védelméről és az ilyen adatok szabad áramlásáról, valamint a 95/46/EK irányelv hatályon kívül helyezéséről szóló, 2016. április 27-i (EU) 2016/679 európai parlamenti és tanácsi rendelet 13. cikkének (1) és (2) bekezdésével összhangban tájékoztatjuk Önt, hogy
- Az űrlapon megadott személyes adatainak Adminisztrátora a Pruszków-i székhelyű DEDRA-EXIM sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (továbbiakban: „Adminisztrátor”).

- Az Ön adatait kizárólag a készülékre vonatkozó garanciális eljárás lefolytatása céljából dolgozzuk fel az általános adatvédelmi rendelet (a továbbiakban: "GDPR") 6. cikke (1) bekezdésének b) pontjával összhangban Az adatszolgáltatás önkéntes, de a garanciális eljárás lefolytatásához szükséges.
- Az Ön adatait a garanciális eljárás lefolytatásának megfontolásának időtartama alatt, valamint archiválási céllal kezeljük, amennyiben az Adminisztrátorral szembeni esetleges követelésekkel szemben szükséges védekezni, de legfeljebb azok elévüléséig.
- Az Ön adatait csak olyan szervezetek számára adható ki, amelyek az Adminisztrátor nevében, a személyes adatok feldolgozására vonatkozó írásbeli megbízási szerződés alapján adatokat kezelnek, és többek között technikai szolgáltatást, tárhelyszolgáltatást vagy weboldal-karbantartást, informatikai-, futárszolgáltatást nyújtanak. Az Adatkezelő beszállítói kötelesek gondoskodni az adatbiztonságról és megfelelni a személyes adatok védelmére vonatkozó hatályos jogszabályok követelményeinek, és nem használhatják fel a rájuk bízott személyes adatokat az Adatkezelővel kötött szerződésben meghatározott céloktól eltérő célokra.
- Az Ön adatait nem dolgozzuk fel automatizált módon, beleértve a profilalkotást, és nem továbbítjuk harmadik országba/nemzetközi szervezetnek.
- Ön bármikor jogosult az adatai tartalmához történő hozzáféréshez, valamint annak helyesbítéshez, törléshez, az adatkezelés korlátozásához, az adathordozhatósághoz és a kifogásoláshoz való joghoz.
- Az Ön személyes adatainak az Adatkezelő általi feldolgozásával kapcsolatban minden kérdésben az alábbi e-mail címen veheti fel a kapcsolatot: daneosobowe@dedra.pl;
- Önnek jogában áll van panaszt benyújtani az illetékes adatvédelmi hatóságnál;

RO Cuprins

- Fotografii și desene
- Descrierea dispozitivului
- Utilizarea preconizată a dispozitivului
- Limitarea utilizării
- Date tehnice
- Pregătirea pentru funcționare
- Pomirea aparatului
- Funcționarea unității
- Întreținere de rutină
- Piese de schimb și accesorii
- Depanarea pe cont propriu
- Montarea aparatului
- Informații pentru utilizatori privind eliminarea echipamentelor electrice și electronice
- Carte de garanție

Declarația de conformitate este atașată manualului ca document separat. În absența unei declarații de conformitate, vă rugăm să contactați Dedra Exim Ltd.
Reglementările generale de siguranță au fost atașate manualului ca o broșură separată.

⚠️ AVERTISMENT. Citiți toate avertismentele marcate cu acest simbol și 📖 toate instrucțiunile.

Nerespectarea următoarelor avertismente și instrucțiuni de siguranță poate duce la șocuri electrice, incendii sau vătămări grave.

⚠️ ATENȚIE Păstrați toate avertismentele și instrucțiunile pentru referințe ulterioare.

Aparatul este destinat exclusiv utilizării în exterior. Nu îl utilizați niciodată în interior.

Părțile accesibile pot deveni foarte fierbinți. Țineți copiii mici la distanță de aparat.

Odată aprins, nu mutați și nu transportați aparatul în timpul utilizării. Nu lăsați aparatul nesupravegheat odată aprins. Pentru mai multă siguranță, țineți la îndemână echipament de stingere a incendiilor.

Atât grătarul, cât și alimentele găsite pot deveni foarte fierbinți. Fiți atenți și utilizați echipament de protecție adecvat (de exemplu, mănuși, șorț etc.).

După utilizare, închideți alimentarea cu gaz a buteliei. Înainte de depozitare, asigurați-vă că toate părțile aparatului s-au răcit.

Aveți mare grijă când transportați, mutați sau re poziționați aparatul. Înainte de a muta grătarul, opriți toate arzătoarele, închideți robinetul buteliei de gaz și așteptați până când toate părțile grătarului s-au răcit complet.

Orice modificare a aparatului este interzisă. Piesele sigilate de producător nu trebuie modificate de utilizator.

Marginile metalice pot fi periculoase.

Condițiile de depozitare și întreținere sunt explicate în secțiunea 9 a manualului.

Dacă simțiți miros de gaz:

- **închideți alimentarea cu gaz**

- **setați toate arzătoarele în poziția OFF**

- **deschideți capacul**

Dacă mirosul de gaz persistă, contactați departamentul de service la +48 22 73 83 777 ext. 129 sau 135.

2. Descrierea dispozitivului

Fig. A: 1. Capac superior, 2. Masă cu recipient pentru alimente, 3. Dispozitiv de deschidere, 4. Baza grătarului cu spațiu pentru butelia de gaz, 5. Roți, 6. Termometru, 7. Masă laterală cu arzător, 8. Mâner capac, 9. Butoane de control, 10. Ușă.

3. Utilizarea preconizată a dispozitivului

Înainte de utilizare, citiți manualul de utilizare complet și urmați recomandările producătorului privind instalarea, întreținerea și funcționarea aparatului. Curățarea regulată și inspecția tehnică a grătarului vor asigura funcționarea sa pe termen lung și în condiții de siguranță.

Un grătar cu gaz este un dispozitiv conceput pentru gătitul în aer liber. Vă permite să gătiți rapid și comod carne, pește, legume și alte produse alimentare. Datorită controlului temperaturii, asigură o gătire uniformă, ceea ce se traduce în preparate de înaltă calitate. Este perfect pentru întâlniri sociale, picnicuri, evenimente familiale și utilizarea zilnică pe terasă, balcon sau în grădină.

Aparatul a fost proiectat având în vedere siguranța utilizatorului. Construcția sa stabilă, sistemul de control al flăcării și protecția împotriva scurgerilor de gaz minimizează riscul de accidente. Grătarul nu generează flăcări deschise sau scântei, ceea ce reduce riscul de arsuri. În plus, lipsa fumului tipică grătarelor cu cărbuni face ca utilizarea unui grătar cu gaz să fie mai confortabilă și mai ecologică.

Este permisă utilizarea mașinii în lucrări de renovare și de construcție, ateliere de reparații, lucrări de amatori, cu respectarea condițiilor de utilizare și a condițiilor de lucru admise cuprinse în instrucțiunile de utilizare.

4. Limitarea utilizării

Mașina poate fi utilizată numai în conformitate cu "Condițiile de funcționare permise" de mai jos.

Nu depozitați și nu utilizați benzină, combustibili mentolați sau alte vapori și lichide inflamabile în apropierea aparatului (la o distanță mai mică de 150 cm).

Nu aprindeți niciodată un grătar cu gaz cu benzină sau alte lichide similare.

Nu așezați aparatul sub niciun acoperiș inflamabil.

De asemenea, este interzisă prelucrarea materialelor care nu sunt descrise la punctul "3. Utilizarea prevăzută a mașinii". Schimbările neautorizate ale construcției mecanice și electrice, orice modificări, operațiuni de întreținere care nu sunt descrise în instrucțiunile de utilizare vor fi considerate ilegale și vor duce la pierderea imediată a drepturilor de garanție, iar declarația de conformitate va deveni nulă și neavenită. Orice utilizare care nu este prevăzută sau care nu este conformă cu instrucțiunile de utilizare va duce la pierderea imediată a drepturilor de garanție.

Condiții de funcționare admise
Numai pentru utilizare în exterior. Nu mutați aparatul în timpul utilizării. Butelie de gaz GPL recomandată: 11 kg.

5. Date tehnice

Model	NG1000
Categorie dispozitiv	I3BP(37)
Tip gaz	G30
Putere totală arzător [kW]	17
Combustie [g/h]	1237
Alimentare LED	4 x 1,5 V
Presiune admisibilă pe regulator [mBar]	37

6. Pregătirea pentru funcționare

ATENȚIE Efectuați toate lucrările pregătitoare cu aparatul deconectat de la sursa de alimentare.

Asamblați grătarul în locul final sau în apropierea acestuia, pentru a reduce la minimum necesitatea de a-l muta.

Pregătiți un spațiu adecvat pentru asamblarea aparatului. După deschiderea ambalajului, scoateți toate piesele grătarului. Verificați dacă toate componentele de asamblare sunt incluse în set (vezi Fig. 2).

Fiecare grătar este însoțit de instrucțiuni detaliate de asamblare care conțin proceduri specifice de asamblare pentru fiecare model. Urmăriți figurile 3-30 pentru a asigura asamblarea corectă și sigură a grătarului.

Deși depunem toate eforturile pentru a face procesul de asamblare cât mai ușor posibil, există riscul de a vă tăia la colțurile și marginile componentelor prefabricate din oțel dacă nu aveți grijă în timpul asamblării. Vă rugăm să fiți precauți atunci când asamblați toate componentele. Vă recomandăm insistent să vă protejați mâinile cu mănuși de lucru.

Unele sarcini trebuie efectuate de două persoane.

Poziționarea grătarului

După finalizarea asamblării, poziționați grătarul în locația finală.

Utilizați numai în aer liber.

Grătarul trebuie amplasat pe o suprafață sigură și plană, departe de obiecte inflamabile, cum ar fi garduri din lemn sau crengi de copaci. Se recomandă insistent ca distanțele minime față de materialele combustibile să fie: în spate – 1500 mm, lateral – 1500 mm, deasupra – 1500 mm (Fig. 36).

Așezați grătarul într-un loc ferit de vânt, astfel încât vântul să nu sufle prin partea din spate a grătarului cu gaz.

Butelia de gaz

Pentru funcționarea grătarului este necesară o butelie de gaz GPL. Recomandăm utilizarea unei butelii de 11 kg. Regulatorul de presiune trebuie să corespundă presiunii și categoriei de gaz a aparatului.

Informații privind măsurile de precauție recomandate:

Butelia de gaz poate fi depozitată și utilizată numai în poziție verticală. Nu depozitați butelia în poziție orizontală, deoarece acest lucru poate deteriora supapa, provocând o scurgere de gaz foarte periculoasă.

În cazul unei scurgeri de gaz, închideți imediat supapa buteliei. Așezați butelia într-o zonă bine ventilată, în afara incintei.

Butelia trebuie amplasată într-un loc ușor accesibil, astfel încât alimentarea cu gaz să poată fi oprită imediat în caz de pericol. Închideți întotdeauna supapa de gaz înainte de a muta butelia. Nu depozitați butelia sub nivelul solului (de exemplu, în subsoluri) sau în zone expuse inundațiilor. Nu depozitați niciodată buteliile în spații închise.

Utilizați numai butelii de gaz cu o înălțime H care nu depășește 620 mm și un diametru D între 240 mm și 330 mm (Fig. 35).

Regulator de gaz

Acest dispozitiv poate fi utilizat numai cu un furtun și un regulator de presiune certificate.

Regulatorul trebuie să respecte versiunile actuale ale standardelor EN 16436, EN 16129 și EN 16436, precum și reglementările naționale. Grătarul N1000 trebuie utilizat cu regulatoare de presiune de 37 mBar concepute pentru categoria I_{3BP} Propan/Butan.

Furtun pentru gaz lichefiat

Aparatul trebuie să fie echipat cu un furtun certificat pentru gaz lichefiat, care să respecte standardele și reglementările naționale. Parametrii furtunului trebuie să fie compatibili cu categoria I_{3BP} Propan/Butan sau cu o presiune de 37 mBar.

Furtunul pentru gaz lichefiat care conectează aparatul la recipientul de gaz trebuie să aibă o lungime de aproximativ 600 mm (max. 1500 mm). Așezați furtunul pentru gaz lichid departe de suprafețele fierbinți, inclusiv de partea inferioară a grătarului. Asigurați-vă că furtunul pentru gaz lichid nu este răsucit sau îndoit.

Verificați furtunul pentru gaz lichid atunci când înlocuiți butelia de gaz sau o dată pe an, oricare dintre aceste situații survine mai întâi.

Dacă furtunul pentru gaz lichid este crăpat, tăiat, uzat sau deteriorat în orice alt mod, aparatul nu trebuie utilizat.

Furtunul pentru gaz lichid trebuie înlocuit dacă este deteriorat și atunci când este necesar conform reglementărilor naționale. Contactați distribuitorul sau producătorul pentru piese de schimb.

Tuburi Venturi

Tuburile Venturi dintr-un grătar cu gaz sunt situate la începutul arzătoarelor, chiar lângă duzele de alimentare cu gaz, și sunt o componentă cheie a sistemului de alimentare cu gaz a arzătoarelor. Rolul lor este de a controla fluxul de gaz și de a-l amesteca cu aerul în proporții corecte, asigurând o combustie eficientă și sigură.

Păstrați tuburile Venturi curate. Blocajele cauzate de praf, insecte, păianjeni etc. pot provoca pâlpăirea flăcării.

Dacă flacăra pâlpăie, opriți imediat alimentarea cu gaz.

Verificați tuburile Venturi ori de câte ori:

- simțiți miros de gaz

- grătarul nu se încălzește la temperatura corectă

- grătarul se încălzește inegal

- se aude un sunet de pocnituri provenind de la arzătoare.

Curățarea tuburilor Venturi

Închideți întotdeauna robinetul de gaz de pe butelie înainte de a curăța tuburile.

1. Deschideți capacul grătarului

2. Scoateți grătarele pentru a accesa arzătoarele

3. Scoateți capacele arzătoarelor

4. Deșurubați arzătoarele (Fig. 37)

5. Ridicați cu grijă arzătorul și scoateți arzătoarele din ax

6. Curățați interiorul tubului arzătorului cu o perie specială îngustă (nu este inclusă). Îndepărtați cu atenție orice resturi de pe exterior. Curățați

toate tuburile arzătoarelor în acest mod. Acordați o atenție deosebită curățării temeinice a părților înguste ale tuburilor (tuburi Venturi).

7. Așezați cu atenție tubul pe ax și strângeți-l.

8. Reinstalați capacele arzătoarelor și grătarele.

AVERTISMENT: Poziția tubului arzătorului în raport cu deschiderea este esențială pentru o funcționare sigură. Înainte de a utiliza grătarul cu gaz, verificați dacă deschiderea se află în interiorul tubului arzătorului. Dacă tubul arzătorului nu se potrivește în deschiderea supapei, aprinderea arzătorului poate provoca o explozie și/sau un incendiu.

Dacă grătarul nu funcționează corect după curățarea tuturor tuburilor, solicitați service-ul aparatului.

Înlocuirea și conectarea buteliei de gaz

Acest aparat poate fi utilizat cu butelii metalice sau compozite umplute cu propan-butan sau propan. Acest aparat este dotat cu un regulator cu șurub cu o presiune de lucru de 37 mbar.

NU utilizați NICIODATĂ o sursă de gaz nestabilizată fără regulator sau un regulator pentru o presiune diferită a gazului.

Conectarea buteliei

Utilizați numai regulatoare cu parametri care respectă categoria și presiunea specificate în instrucțiunile de utilizare.

Unele reductoare au un buton pentru strângere manuală, în timp ce altele necesită o cheie pentru acest scop.

1. Verificați dacă supapa buteliei este închisă. Strângeți în sensul acelor de ceasornic până la oprire.

2. Scoateți capacul de protecție de pe supapa buteliei (nu îl aruncați, păstrați-l).

3. Montați piulița de conectare la butelie folosind cheia adecvată sau butonul de conectare. Strângeți ferm (filet stâng). Când utilizați o cheie, nu strângeți excesiv, deoarece acest lucru poate deteriora garnitura.

4. Când trebuie să porniți alimentarea cu gaz, rotiți supapa buteliei în sens invers acelor de ceasornic.

Deconectarea buteliei

1. Verificați dacă supapa buteliei este închisă. Strângeți-o în sensul acelor de ceasornic până se oprește.

2. Utilizați cheia pentru a deșuruba piulița regulatorului (filet stâng). Scoateți regulatorul și verificați starea garniturii.

3. Puneți capacul pe orificiul de ieșire a gazului din butelie.

Depozitați buteliile neutilizate în aer liber, într-o zonă bine ventilată.

Verificarea scurgerilor (Fig. 32)

Verificați toate conexiunile pentru a detecta eventualele scurgeri înainte de a porni aparatul.

Toate conexiunile din fabrică au fost verificate cu atenție pentru a detecta eventualele scurgeri, iar arzătoarele au fost testate pentru a se asigura că flacăra este corespunzătoare. Cu toate acestea, transportul și manipularea pot provoca slăbirea racordurilor.

Precauții la verificarea scurgerilor:

- Verificați toate racordurile pentru a detecta eventualele scurgeri înainte de a porni grătarul cu gaz.
- Verificați supapa buteliei pentru a detecta eventualele scurgeri după fiecare înlocuire a buteliei.
- Verificați aparatul pentru a detecta eventualele scurgeri după fiecare deconectare și conectare a buteliei.
- Nu verificați niciodată aparatul pentru a detecta eventualele scurgeri cu un chibrit aprins sau o flăcără deschisă.
- Verificați aparatul pentru a detecta eventualele scurgeri în aer liber.

Procedura de testare a scurgerilor

1. Conectați furtunul de gaz lichid și regulatorul la o butelie de gaz plină.

2. Verificați dacă toate butoanele de control sunt în poziția „OFF”.

3. Pregătiți o soluție de apă și săpun sau detergent lichid în proporție de 1:1 sau utilizați agenți specializați pentru detectarea scurgerilor.

4. Deschideți complet supapa buteliei.

5. Aplicați soluția de săpun sau agentul de detectare a scurgerilor pe toate racordurile.

6. Dacă există o scurgere, vor apărea bule în zona scurgerii.

7. Dacă se detectează o scurgere, închideți butelia de gaz cu supapa de închidere, strângeți conectorul și verificați din nou.

8. Dacă scurgerea persistă, contactați distribuitorul de grătare.

Nu utilizați aparatul dacă se detectează o scurgere.

Introduceți butelia de gaz în spațiul destinat (vezi Fig. 29).

Instalarea bateriei pentru iluminarea butonului

Utilizarea iluminării butonului nu afectează funcționalitatea aparatului – aprinderea piezoelectrică este independentă de baterie. Setul nu include baterii de 1,5 V.

Pentru o mai mare ușurință în utilizare, aparatul este echipat cu butoane iluminate. Pentru a utiliza această funcție, introduceți 4 baterii de 1,5 V în compartimentul pentru baterii (atenție la polaritate), apoi conectați compartimentul pentru baterii la cablu (Fig. 23). Datorită magnetului de pe peretele compartimentului pentru baterii, este posibil să plasați compartimentul într-o locație convenabilă în interiorul bazei grătarului. Butoanele sunt activate de un buton situat în partea dreaptă a corpului grătarului, sub masa arzătorului lateral (Fig. 24). LED-urile se vor aprinde

în albastru. Când butonul este rotit, LED-urile își vor schimba culoarea în roșu.

7. Pornirea aparatului

⚠ ATENȚIE Înainte de a pune în funcțiune unitatea, este esențial să efectuați pașii descriși în secțiunea "Pregătirea pentru funcționare".

Înainte de a începe să utilizați aparatul, asigurați-vă că ați parcurs următorii pași:

1. Aparatul trebuie asamblat conform instrucțiunilor.
2. Verificați dacă butelia de gaz este plină și conectată corespunzător la regulator.
3. Verificați dacă sistemul de alimentare cu gaz nu prezintă scurgeri. Pentru mai multe informații, consultați secțiunea intitulată „Verificarea scurgerilor”.
4. Verificați dacă duzele Venturi sunt poziționate corect pe orificiile supapei de gaz.
5. Verificați dacă cablurile de aprindere pentru arzătorul principal și arzătorul lateral sunt conectate.
6. **AVERTISMENT:** Deschideți întotdeauna capacul înainte de aprindere.
7. Setări butoanele de control în poziția „OFF” și porniți alimentarea cu gaz.

Capacul trebuie să fie deschis la aprinderea arzătorului!

Când aprindeți grătarul cu gaz, nu stați direct deasupra acestuia.

Aprindere cu ajutorul unui regulator de gaz pilot (diagrama fig. 36):

Când toate butoanele de pe grătarul cu gaz sunt în poziția „OFF”, setați supapa buteliei de gaz în poziția deschisă. Pentru a crea o scântee, apăsați butonul de control (A) și mențineți-l în această poziție timp de 3-5 secunde pentru a permite curgerea gazului, apoi rotiți-l în sens antiorar până la poziția „MAX” (B). Acest lucru va provoca o scântee în tubul de aprindere al arzătorului. Veți auzi un „pocnet” din aprindere și veți vedea o flăcără portocalie de 7-10 cm înălțime ieșind din tubul de aprindere al arzătorului din partea stângă a arzătorului (D). După ce auziți „pocnetul”, țineți butonul de control al arzătorului apăsat timp de două secunde pentru a permite gazului să curgă complet prin tubul arzătorului (E) și pentru a asigura aprinderea.

Odată ce arzătorul este aprins, arzătoarele adiacente se vor aprinde atunci când regulatoarele lor sunt rotite în poziția „MAX”.

Pentru setarea minimă, rotiți butonul de control al gazului complet spre stânga.

Dacă aveți dificultăți în aprinderea grătarului cu gaz conform instrucțiunilor de mai sus, contactați distribuitorul sau producătorul pentru sfaturi.

8. Funcționarea unității

Țineți aparatul departe de materiale inflamabile în timpul utilizării.

Arderea inițială.

Înainte de a utiliza grătarul pentru prima dată, ardeți-l după cum urmează pentru a elimina orice mirosuri sau impurități:

1. Ridicați capacul grătarului. Aprindeți toate arzătoarele, apoi închideți capacul și lăsați grătarul timp de aproximativ 20 de minute cu butoanele setate la „MAX”.
2. Apăsați și rotiți butoanele în poziția „Oprit”, ridicați capacul și așteptați ca aparatul să se răcească.

Aparatul este acum gata de utilizare.

Încălzire.

Reglați temperatura în funcție de tipul de alimente preparate. Frecați grătarul cu o perie de sârmă și ungeți-l sau pulverizați-l cu ulei vegetal sau ulei de măsline. Acest lucru va împiedica alimentele să se lipească de suprafață.

Înainte de a găti, încălziți grătarul timp de zece minute cu capacul închis.

Poziția capacului.

Poziția capacului în timpul gătirii depinde de preferințele personale, dar gătitul este mai rapid, consumă mai puțin gaz și permite un control mai bun al temperaturii atunci când capacul este închis. În plus, cu capacul închis, carnea gătită direct pe grătar capătă o aromă mai puternică de grătar. Închiderea capacului este necesară și atunci când gătiți cu circulația aerului cald închisă.

Temperaturi de gătit

Când butonul este setat la Max, grătarul va atinge o temperatură de aproximativ 320 - 340 °C. Această setare a butonului este concepută pentru încălzirea rapidă și arderea oricăror reziduuri de pe grătar după gătit. Este, de asemenea, ideală pentru prăjirea rapidă a fripturilor înainte de a reduce temperatura. Această setare este utilizată ocazional pentru sesiuni mai lungi de gătit.

Când butonul este setat în poziția de mijloc, temperatura din interiorul grătarului va fi de aproximativ 230 °C (cu capacul închis). Această setare este destinată în principal pentru gătitul la grătar a puiului, hamburgerilor și legumelor, precum și pentru prăjire și coacere.

Când butonul este setat în poziția MIN, temperatura din interiorul grătarului va fi de aproximativ 155-175 °C. Această setare a butonului

este destinată afumării și preparării bucăților mari de carne sau a peștelui delicat.

Temperaturile sunt aproximative. Temperaturile reale depind de temperatura exterioară și de intensitatea vântului.

Sfaturi pentru economisirea energiei:

- Reduceți timpul în care deschideți capacul.
- Opriti grătarul imediat după gătit.
- Preîncălziți grătarul cu gaz doar 10-15 minute. (cu excepția primei utilizări - consultați secțiunea privind arderea)
- Nu preîncălziți mai mult decât se recomandă.
- Nu utilizați setări mai mari decât este necesar.

Arzător lateral

Pentru o eficiență maximă cu un consum minim de gaz, rețineți următoarele:

- După aprinderea arzătorului, reglați flacăra după cum este necesar, de la „maxim” la „minim”.
- Utilizați o tigaie de dimensiuni adecvate (numai cu fund plat).
- Când conținutul tigei începe să fiarbă, rotiți butonul în poziția „flacăra mică”.
- Acoperiți întotdeauna tigaia cu un capac.
- Se recomandă tigi cu diametrul de 20-24 cm.

Tehnici de gătit la grătar.

Gătitul direct la grătar presupune gătitul alimentelor pe un grătar direct deasupra flăcării. Gătitul direct la grătar este cea mai comună metodă de gătit alimente precum fripturi, pește, burgeri, kebab și legume.

Informații despre gătitul direct la grătar:

1. Pregătiți în avans alimentele care urmează să fie găsite la grătar. Astfel veți evita întârzierile inutile și veți reduce timpul de așteptare pentru prepararea alimentelor. Marinați și condimentați carnea înainte de a o pune pe grătar.
2. Pentru rezultate optime, carnea pe care o puneți pe grătar trebuie să fie la temperatura camerei. Îndepărtați excesul de grăsime din carne pentru a reduce la minimum flăcările excesive cauzate de picurarea grăsimii.
3. Cu capacul închis, preîncălziți grătarul la temperatura dorită.
4. Ungeți grătarul cu ulei vegetal pentru a preveni lipirea alimentelor de suprafață.
5. Nu sărați carnea în timpul gătirii. Va fi mai suculentă dacă o sărați după gătire.
6. Pentru a preveni uscarea fripturilor, folosiți clești în loc de furculiță și începeți să găsiți la foc mediu pentru a rumeni rapid carnea și a păstra sucurile. Reduceți temperatura pentru a prelungi timpul de gătire atunci când frigeți bucăți mai groase de carne.
7. Învățați să recunoașteți când carnea este gătită pe baza timpului de gătire și prin atingere. Pe măsură ce se frige, carnea devine din ce în ce mai tare. Dacă este moale, înseamnă că este ușor subgătită. Dacă este tare, înseamnă că este bine gătită.

Gătitul indirect este o tehnică care implică gătitul alimentelor nu direct peste sursa de căldură, ci lângă aceasta. Este ideală pentru bucăți mai mari de carne, păsări, pește sau legume care necesită timp de gătire mai lungi, fără riscul de a se arde.

În cazul gătirii indirecte, sursa de căldură este situată pe părțile laterale ale grătarului, iar alimentele sunt așezate în centru, deasupra zonei fără foc. Capacul grătarului rămâne închis, permițând circulația aerului cald – acest lucru funcționează similar cu un cuptor cu convecție.

Gătitul indirect la grătar este utilizat pentru friptura de pui întregi, coaste, gât de porc, prepararea fripturilor, pește întreg și legume care necesită un timp de gătire mai îndelungat (de exemplu, ardei, vinete).

Aprindeți grătarul – pentru un grătar cu cărbuni, împrăștiți cărbunii pe părțile laterale; pentru un grătar cu gaz, porniți numai arzătoarele laterale.

1. Cu capacul închis, preîncălziți grătarul la temperatura dorită.
2. Ungeți grătarul cu ulei vegetal, astfel încât alimentele să nu se lipească de suprafață.
3. Așezați alimentele în centrul grătarului, departe de sursa directă de căldură.
4. Încalziți capacul – mențineți o temperatură constantă (aproximativ 160–200 °C). Controlați timpul și temperatura – utilizați un termometru pentru carne pentru a evita gătitul insuficient. Adăugați aromă – puteți utiliza o tavă cu apă, vin sau ierburi pentru a crește umiditatea și aroma.
5. Învățați să recunoașteți când carnea este gătită pe grătar pe baza timpului de gătire și prin atingere. Pe măsură ce se gătește, carnea devine din ce în ce mai fermă. Dacă este moale, înseamnă că este ușor insuficient gătită. Dacă este fermă, înseamnă că este bine gătită.

9. Întreținere de rutină



Efectuați toate operațiunile de întreținere cu unitatea deconectată de la sursa de alimentare.

Depozitare

Când depozitați grătarul, deconectați întotdeauna butelia de gaz și asigurați aparatul. Depozitați butelia de gaz în aer liber, într-o zonă bine ventilată. Scoateți bateriile care alimentează iluminatul LED – nu

depozitați grătarul cu bateriile instalate, deoarece există riscul de scurgere a electrolitului din baterii.

Utilizarea husei

Fiind un aparat de exterior, grătarul este expus intemperiilor, astfel încât setul include o husă pentru a-l proteja de precipitații. Vă recomandăm să depozitați grătarul sub husă după fiecare utilizare.

Așteptați până când toate părțile grătarului s-au răcit complet înainte de a pune husa.

Întreținere

Se recomandă să efectuați întreținerea grătarului cu gaz la fiecare 90 de zile, dar este absolut esențial să îl întrețineți cel puțin o dată pe an. Acest lucru va prelungi durata de viață a grătarului cu gaz.

Grătarele cu gaz sunt ușor de curățat cu efort minim. Pur și simplu urmați instrucțiunile de mai jos pentru a facilita curățarea.

Curățarea grătarelor de gătit

Vă recomandăm să spălați grătarele de gătit într-o soluție de săpun delicat și apă caldă. Puteți folosi o cârpă sau o perie moale pentru a curăța grătarele de gătit.

Curățarea difuzoarelor de căldură

Spălați periodic difuzoarele de căldură într-o soluție de săpun și apă caldă. Folosiți o perie moale pentru a îndepărta reziduurile de gătit arse și încăpățănate. Difuzoarele de căldură trebuie să fie uscate înainte de a fi reinstalate.

Curățarea tăvii de grăsime

Tava de grăsime trebuie golită și ștersă periodic, apoi spălată într-o soluție de detergent delicat și apă caldă. O cantitate mică de nisip sau nisip pentru pisici poate fi plasată pe fundul tăvii de grăsime pentru a absorbi grăsimea. Verificați frecvent tava de grăsime pentru a preveni acumularea excesivă de grăsime și revărsarea acesteia din tavă.

Curățarea anuală a interiorului grătarului

Arderea grătarului după fiecare utilizare va asigura că acesta este gata pentru următoarea utilizare. Cu toate acestea, o dată pe an, întregul grătar trebuie curățat temeinic pentru a-l menține în stare excelentă de funcționare. Urmăriți acești pași.

1. Rotiți toate supapele arzătorului în poziția oprit.
2. Setati supapa buteliei de GPL în poziția complet închisă.
3. Deconectați furtunul de GPL și ansamblul regulatorului de la grătarul cu gaz. Verificați dacă există deteriorări și, dacă este necesar, înlocuiți piesele cu piese de schimb ale producătorului, ale căror numere sunt enumerate în lista de piese.
4. Scoateți și curățați difuzoarele de căldură, grătarele de gătit și arzătoarele grătarului.
5. Acoperiți orificiile supapei de gaz cu folie de aluminiu.
6. Periați interiorul și fundul grătarului cu o perie de nailon, apoi spălați-l cu săpun delicat și apă caldă. Clătiți bine și lăsați să se usuce.
7. Îndepărtați folia de aluminiu, apoi reinstalați difuzoarele de căldură și grătarele de gătit.
8. Reconectați sursa de gaz și verificați dacă flacăra arzătorului funcționează corect.

Curățarea exteriorului

Vă recomandăm să spălați grătarul cu săpun delicat și apă caldă. Puteți utiliza o cârpă sau un burete în acest scop. Nu utilizați detergenți abrazivi sau perii care ar putea deteriora suprafața în timpul curățării.

Curățarea tuburilor și orificiilor arzătorului

Pentru a reduce riscul de „FLASH-BACK”, adică revenirea flăcării în interiorul arzătorului sau al conductei de gaz, curățați tuburile Venturi cel puțin o dată pe lună, la sfârșitul verii sau la începutul toamnei, sau când grătarul nu a fost utilizat pentru o perioadă lungă de timp, în conformitate cu procedura de la punctul 6 - curățarea tuburilor Venturi.

10. Piese de schimb și accesorii

Pentru a achiziționa piese de schimb și accesorii, vă rugăm să contactați Dedra Exim Service. Detaliile de contact se găsesc la pagina 1 din manual.

Atunci când comandați piese de schimb, vă rugăm să menționați numărul de lot de pe plăcuța de identificare și numărul piesei din desenul de asamblare.

În timpul perioadei de garanție, reparațiile sunt efectuate în conformitate cu termenii din cardul de garanție. Vă rugăm să predați produsul defect pentru reparare la locul de achiziție (vanzătorul este obligat să preia produsul defect), să îl trimiteți la centrul de service central al Dedra Exim sau să îl trimiteți la centrul de service cel mai apropiat de domiciliul dumneavoastră (lista centrelor de service la www.dedra.pl). Vă rugăm să atașați cardul de garanție completat. După perioada de garanție, reparațiile sunt efectuate de către serviciul central. Trimiteți produsul defect la centrul de service (costurile de transport sunt suportate de utilizator).

11. Depanarea pe cont propriu



Deconectați unitatea de la sursa de alimentare înainte de a efectua singuri orice operațiune de depanare.

Problemă	Cauză	Soluție
Arzătoarele nu se aprind atunci când se utilizează sistemul de aprindere	Butelia de gaz este goală	Înlocuiți cu o butelie plină
	Regulatorul este defect	Înlocuiți regulatorul cu unul nou
Flacăra slabă sau flacăra inversă (foc în tubul arzătorului – se poate auzi un sunet de șuierat sau de urlet)	Obstrucții în arzătoare	Curățați arzătoarele și tuburile Venturi
	Obstrucții în duzele de gaz sau în furtun	Curățați duzele și furtunul de gaz
	Distanțiere în arzătoare	Curățați arzătoarele și tuburile Venturi
	Distanțiere în duzele de gaz sau în furtun	Curățați duzele și furtunul
	Vânt puternic	Utilizați grătarul într-un loc mai protejat
Dificultate la rotirea butonului robinetului de gaz	Robinetul de gaz este blocat	Trimiteți aparatul la reparat

12. Montarea aparatului

1. Grătar cu gaz – 2 bucăți. Kit de asamblare (Fig. 2) – 1 set.

13. Informații privind eliminarea deșeurilor de echipamente (privește gospodăriile)

Utilizatorul dispozitivului în conformitate cu reglementările privind protecția mediului este obligat să efectueze o gestionare adecvată a deșeurilor în conformitate cu reglementările naționale.

Nu aruncați aparatul uzat sau defect împreună cu deșeurile menajere. Dispozitivul și accesoriile sale constau din diferite tipuri de materiale, cum ar fi metalul și materialele plastice. Manipularea corespunzătoare în cazul necesității de a elimina, reutiliza sau recupera componentele constă în predarea dispozitivului la un punct de colectare specializat, unde va fi acceptat gratuit. Informațiile privind amplasarea punctelor de colectare a echipamentelor uzate sunt furnizate de autoritățile locale, de exemplu pe site-urile lor web.

Nu aruncați benzină, ulei, ulei uzat, amestecuri de ulei/benzină și obiecte contaminate cu ulei, de exemplu șervețele, în containere pentru deșeurile municipale. Eliminați uleiul uzat sau obiectele contaminate cu acesta în conformitate cu orientările locale și duceți-le la un centru de reciclare. Reciclați ambalajele folosite.

Eliminarea corespunzătoare a dispozitivului permite conservarea resurselor valoroase și evitarea impactului negativ asupra sănătății și mediului, care rezultă din posibilitatea prezenței substanțelor, amestecurilor și componentelor periculoase în echipament.

Eliminarea necorespunzătoare a deșeurilor face obiectul unor sancțiuni în conformitate cu reglementările locale relevante.

În conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 2023/1542 al Parlamentului European și al Consiliului privind bateriile și acumulatorii și deșeurile de baterii și acumulatori, bateriile/acumulatorii defecti sau uzați trebuie să fie colectați separat și duși la o reprelucrare compatibilă cu mediul.

Certificat de garanție

pentru

Nr. de catalog: Număr de lot:

(denumit în continuare Produs)

Data de cumpărare a produsului:

Ștampila vânzătorului

Data și semnătura vânzătorului:

Declarația Utilizatorului:

Confirm, că am fost informat în ceea ce privește condițiile de garanție și efectele nerespectării orientărilor cuprinse în manualul de utilizare și în Certificatul de garanție. Condițiile prezentei garanții îmi sunt cunoscute ce afirm cu semnătura mea de mână:

.....

Data și locul

semnătura Utilizatorului

Garanția este acordată în conformitate cu prevederile OG 21/1992 și OG 140/2021, cu modificările ulterioare, pe baza cardului de garanție și a dovezii originale de cumpărare. Perioada de reparație nu poate depăși 15 zile calendaristice de la data la care consumatorul a predat reclamația vânzătorului.

I. Responsabilitatea pentru produs

- Garant** - DEDRA EXIM sp. z o.o. cu sediul în Pruszkow, adresa: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, Sąd Rejonowy dla m.st. Warszawy w Warszawie, XIV Wydział Gospodarczy Krajowego Rejestru Sądowego, [Judecătoria Raională pentru o.c. Varșovia în Varșovia, Departamentul al XIV-a Economic al Registrului Național Juridic] NIP [CIF] 527-020-49-33, Kapitał zakładowy [capital social]: 100 980.00 zł..
- În condițiile menționate în prezentul Certificat de garanție Garantul acordă garanție la produsul derivat din distribuția Garantului.
- Responsabilitatea cu titlu de garanție cuprinde numai defectele care sau ivit din cauze datorate Produsului în momentul livrării acestuia Utilizatorului.
- Cu titlu de garanție, Utilizatorul, obține dreptul la repararea gratis a Produsului, dacă defectiunea s-a ivit în perioada de garanție. Modul de reparare a Produsului (metoda de executare a reparării) depinde de decizia Garantului. Dacă Garantul constată că Produsul nu poate fi reparat, Garantul își rezervă dreptul de a schimba piesa defectă sau total Produsul cu altul fără defecte sau de a micșora prețul Produsului ori de a se retrage de la Contract.
- Față de Utilizatorul, care conform cu legea din data de 23 aprilie 1964 din Codul Civil, nu este un consumator, răspunderea Garantului pentru dauna rezultată din prezenta garanție și/ sau în legătură cu încheierea și executarea acesteia, indiferent de dreptul legal, este limitată Maxim până la valoarea Produsului defect..

II. Perioada de garanție

Componentele Produsului acoperite de garanție	Durata de protecție a garanției
NG1000	24 luni, de la data cumpărării Produsului, înscrisă în prezentul Certificat de garanție

III. Condițiile de utilizare a garanției

- Prezentarea de către Utilizator a Certificatului completat de garanție a Produsului și dovedirea împrejurărilor de cumpărare a Produsului de ex. prin prezentarea chitanței, facturii, etc. Pentru a efectua în mod eficient reclamația, se recomandă că Utilizatorul să trimită împreună cu Produsul reclamat, toate componentele menționate la "Completarea" Produsului în manualul de utilizare.
- Respectarea de către Utilizator a recomandărilor din Manualul de utilizare și din Certificatul de garanție.
- Garanția acoperă numai teritoriul Republicii Polonă și UE.
- Garanția nu acoperă defectiunile Produsului apărute în special din cauza:
 - Nerespectării de către Utilizator a condițiilor indicate în Manualul de utilizare, în special în domeniul de utilizare, întreținere și curățare corectă.
 - Utilizarea de către Utilizator a unor produse de curățare sau substanțe de conservare care sunt neadecvate cu Manualul de utilizare;
 - Depozitare necorespunzătoare și transportul necorespunzător al Produsului de către Utilizator;
 - Modificări și/sau reconstrucții arbitrare a Produsului de către Utilizator;
 - Utilizarea în Produs de către Utilizator a unor materiale consumabile neconforme cu manualul de utilizare
- Utilizatorul care conform cu legea din data de 23 aprilie 1964 din Codul Civil nu este un consumator, pierde garanția pentru Produsul, în care:
 - numerele de serie, marcarea datelor și plăcuțele cu datele tehnice au fost îndepărtate de către Utilizator;
 - sigiliile existente au fost deteriorate de Utilizator sau au urme rămase din manipularea de către utilizator la acestea.
- Atenție!** Operațiile legate cu utilizarea de fiecare zi, descrise în manualul de utilizare, Utilizatorul execută singur pe costul său.

IV. Procedura de reclamație

- Dacă se constată că Produsul nu funcționează corect, Înainte de a depune reclamația trebuie să Vă asigurați dacă toate operațiunile descrise în manualul de utilizare au fost executate corect.
- Sesizați imediat reclamația, cel mai bine în termen de 7 zile de la data la care ați observat defectul produsului. Utilizatorul care conform cu legea din data de 23 aprilie 1964 din Codul Civil nu este un consumator, pierde garanția pentru Produs dacă reclamația nu depune în termen de până de 7 zile.
- Sesizarea reclamației se face de ex. la la punctul de cumpărare a Produsului, la service-ul de garanție sau se poate trimite în scris pe adresa: DEDRA EXIM sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.
- Utilizatorul poate să depună reclamația prin formularul accesibil pe pagina de internet www.dedra.pl. ("Formular pentru sesizarea reclamației cu titlu de garanție").

5. Adresele service-urilor de garanție din fiecare stat sunt accesibile pe pagina www.dedra.pl. Dacă service-ul lipsește în statul adecvat, trimiteți sesizările de reclamație cu titlu de garanție pe adresa: DEDRA EXIM sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Polonia).

6. Luând în considerare siguranța Utilizatorului se interzice utilizarea Produsului defect.

7. Atenție!!! Utilizarea Produsului defect este periculos pentru sănătatea și viața Utilizatorului.

8. Executarea obligațiilor rezultate din garanție va avea loc în termen de 14 zile lucrătoare, calculate de la data furnizării de către Utilizator a Produsului reclamat.

9. Înainte de furnizare a Produsului reclamat se recomandă curățirea acestuia. Se recomandă de a se asigura bine Produsul împotriva distrugerii în timpul transportului (se recomandă să trimiteți produsul reclamat în ambalajul original).

10. Perioada de garanție va fi prelungită cu durata în care, din cauza defectului Produsului acoperit de garanție Utilizatorul nu l-a putut să-l utilizeze.

Garanția nu oprește, nu limitează și nu suspendează drepturile Utilizatorului rezultate din dispozițiile privind garanția pentru viciile produsului vândut.

În conformitate cu articolul 13 alineatele (1) și (2) din Regulamentul (UE) 2016/679 al Parlamentului European și al Consiliului din 27 aprilie 2016 privind protecția persoanelor fizice în ceea ce privește prelucrarea datelor cu caracter personal și privind libera circulație a acestor date și de abrogare a Directivei 95/46/CE, vă informăm.

1. Administratorul datelor Dumneavoastră cu caracter personal furnizate în formular este DEDRA-EXIM sp. z o.o. cu sediul social în Pruszków, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (în continuare: „Administrator”).
2. Datele dumneavoastră vor fi prelucrate numai în scopul derulării procedurii de garanție a dispozitivului în conformitate cu art. 6 alin. 1 lit. b din regulamentul general privind protecția datelor (în continuare: „GDPR”). Furnizarea datelor este voluntară, dar necesară pentru derularea procedurii de garanție.
3. Datele dumneavoastră vor fi prelucrate pe perioada de luare în considerare a procedurii de garanție și în scopuri de arhivare în cazul în care este nevoie de apărare împotriva oricăror pretenții împotriva Administratorului, nu mai mult decât până la expirarea acestora.
4. Datele dumneavoastră pot fi dezvăluite numai entităților care prelucreză date pentru administrator pe baza unui contract scris de încredințare a prelucrării datelor cu caracter personal care oferă, printre altele, service tehnic, hosting sau întreținere site, service IT, firmă de curierat. Furnizorii Administratorului sunt obligați să asigure securitatea datelor și să îndeplinească cerințele legii aplicabile referitoare la protecția datelor cu caracter personal și nu pot folosi datele cu caracter personal încredințate în alte scopuri decât cele specificate în contractul cu Administratorul.
5. Datele dumneavoastră nu vor fi prelucrate în mod automatizat, inclusiv sub formă de profilare, și nu vor fi transferate către o țară terță/organizație internațională.
6. Aveți dreptul de a accesa datele dumneavoastră și dreptul de a rectifica, șterge, limita prelucrarea, dreptul de a transfera date, dreptul de a vă opune în orice moment.
7. În toate aspectele legate de prelucrarea datelor dumneavoastră cu caracter personal de către Administrator, ne puteți contacta la următoarea adresă de e-mail: daneosobowe@dedra.pl.
8. Aveți dreptul de a depune o plângere la autoritatea competentă pentru protecția datelor cu caracter personal;

SI Vsebina

1. Fotografije in risbe
2. Opis naprave
3. Predvidena uporaba naprave
4. Omejitev uporabe
5. Tehnični podatki
6. Priprava na delovanje
7. Vključitev naprave
8. Delovanje enote
9. Redno vzdrževanje
10. Rezervni deli in dodatki
11. Samostojno odpravljanje težav
12. Sestavljanje aparata
13. Informacije za uporabnike o odstranjevanju električne in elektronske opreme
14. Garancijski list

Izjava o skladnosti je priložena priročniku kot ločen dokument. Če izjave o skladnosti ni, se obrnite na družbo Dedra Exim Sp. z o.o. Splošni varnostni predpisi so priročniku priloženi kot posebna knjižica.

⚠ OPOZORILO. Preberite vsa opozorila, označena s simbolom, in vsa navodila.

Neupoštevanje naslednjih opozoril in varnostnih navodil lahko povzroči električni udar, požar ali hude poškodbe.



POZOR Vsa opozorila in navodila shranite za nadaljnjo uporabo.

Naprava je namenjena izključno za uporabo na prostem. Nikoli je ne uporabljajte v zaprtih prostorih.

Dostopni deli se lahko zelo segrejejo. Majhne otroke držite stran od naprave.

Ko je naprava prižgana, je med uporabo ne premikajte in ne prenašajte. Ko je naprava prižgana, je ne puščajte brez nadzora. Za večjo varnost imejte pri roki gasilno opremo.

Žar in hrana, ki se peče, lahko postaneta zelo vroča. Bodite previdni in uporabljajte ustrezno zaščitno opremo (npr. rokavice, predpasnik itd.).

Po uporabi zaprite dovod plina do plinske jeklenke. Pred shranjevanjem se prepričajte, da so se vsi deli naprave ohladili.

Pri prevozu, premikanju ali prestavljanju naprave bodite izredno previdni. Pred premikanjem žara izklopite vse gorilnike, zaprite ventil plinske jeklenke in počakajte, da se vsi deli žara popolnoma ohladijo.

Vse spremembe na napravi so prepovedane. Delov, ki jih je proizvajalec zapečatil, uporabnik ne sme spreminjati.

Kovinski robovi so lahko nevarni.

Pogoji shranjevanja in vzdrževanja so pojasnjeni v poglavju 9 priročnika.

Če vonjate plin:

- zaprite dovod plina

- nastavite vse gorilnike v položaj OFF

- odprite pokrov

Če vonj plina ne izgine, pokličite servisno službo na številko +48 22 73 83 777, ključ 129 ali 135.

2. Opis naprave

Slika A: 1. Zgornji pokrov, 2. Miza s posodo za hrano, 3. Odpiranje, 4. Osnova žara s prostorom za plinsko jeklenko, 5. Kolesa, 6. Termometer, 7. Stranska miza z gorilnikom, 8. Ročaj pokrova, 9. Gumbki za upravljanje, 10. Vrata.

3. Predvidena uporaba naprave

Pred uporabo preberite celoten navodila za uporabo in upoštevajte priporočila proizvajalca za namestitve, vzdrževanje in delovanje naprave. Redno čiščenje in tehnični pregled žara bosta zagotovila njegovo dolgoletno in varno delovanje.

Plinovni žar je naprava, namenjena kuhanju na prostem. Omogoča vam hitro in udobno peko mesa, rib, zelenjave in drugih živil. Zahvaljujoč nadzoru temperature zagotavlja enakomerno peko, kar se odraža v visokokakovostnih jedeh. Je idealen za družabna srečanja, piknike, družinske dogodke in vsakodnevno uporabo na terasi, balkonu ali v vrtu. Naprava je bila zasnovana z mislijo na varnost uporabnika. Njena stabilna konstrukcija, sistem za nadzor plamena in zaščita pred uhajanjem plina zmanjšujejo tveganje za nesreče. Žar ne proizvaja odprtega plamena ali isker, kar zmanjšuje tveganje za opekline. Poleg tega odsotnost dima, ki je značilna za žare na oglje, naredi uporabo plinskega žara udobnejšo in okolju prijaznejšo.

Stroj je dovoljeno uporabljati pri obnovitvenih in gradbenih delih, v delavnicah za popravila in pri ljubiteljskih delih, pri čemer je treba upoštevati pogoje uporabe in dovoljene delovne pogoje iz navodil za uporabo.

4. Omejitve uporabe

Stroj se lahko uporablja le v skladu s spodnjimi "Dovoljenimi pogoji delovanja".

V bližini naprave (v razdalji manj kot 150 cm) ne shranjujte ali uporabljajte bencina, mentolovih goriv ali drugih vnetljivih hlapov in tekočin.

Plinovnega žara nikoli ne prižigajte z bencinom ali drugimi podobnimi tekočinami.

Naprave ne postavljajte pod vnetljivo streho.

Prav tako je prepovedano obdelovati materiale, ki niso opisani v točki "3. Predvidena uporaba stroja". Nedovoljene spremembe mehanske in električne konstrukcije, kakršne koli spremembe, vzdrževalni posegi, ki niso opisani v navodilih za uporabo, bodo obravnavani kot nezakoniti in bodo povzročili takojšnjo izgubo garancijskih pravic, izjava o skladnosti pa bo postala neveljavna.

Vsaka uporaba, ki ni predvidena ali ni v skladu z navodili za uporabo, bo imela za posledico takojšnjo izgubo garancijskih pravic.

Dovoljeni pogoji delovanja
Samo za uporabo na prostem.
Med uporabo naprave ne premikajte. Priporočena jeklenka za utekočinjeni naftni plin: 11 kg.

5. Tehnični podatki

Model	NG1000
Kategorija naprave	I3BP(37)
Vrsta plina	G30
Skupna moč gorilnika [kW]	17
Gorenje [g/h]	1237
LED napajanje	4 x 1,5 V
Dovoljen tlak na regulatorju [mBar]	37

6. Priprava na delovanje

⚠ POZOR Vsa pripravljalna dela izvajajte, ko je enota odklopljena od električnega napajanja.

Žar sestavite na končni lokaciji ali v njeni bližini, da ga ne bo treba preveč premikati.

Pripravite primeren prostor za sestavljanje naprave. Po odprtju embalaže odstranite vse dele žara. Preverite, ali so v kompletu vsi sestavni deli (glej sliko 2).

Vsak žar je opremljen s podrobnimi navodili za sestavljanje, ki vsebujejo posebne postopke sestavljanja za vsak model. Sledite slikam 3 do 30, da zagotovite pravilno in varno sestavljanje žara.

Čeprav si prizadevamo, da je postopek sestavljanja čim lažji, obstaja nevarnost, da se poškodujete na vogalih in robovih prefabriciranih jeklenih komponent, če med sestavljanjem niste dovolj previdni. Pri sestavljanju vseh komponent bodite previdni. Priporočamo, da si roke zaščitite z delovnimi rokavicami.

Nekatere naloge morata opraviti dve osebi.

Postavitev žara

Ko je sestavljanje končano, postavite žar na končno mesto.

Uporabljajte ga samo na prostem.

Žar je treba postaviti na varno, ravno površino, stran od vnetljivih predmetov, kot so lesene ograje ali previsne veje dreves. Priporočamo, da so minimalne razdalje od vnetljivih materialov: zadaj – 1500 mm, na straneh – 1500 mm, zgoraj – 1500 mm (slika 36).

Žar postavite na mesto, zaščiteno pred vetrom, da veter ne piha skozi zadnjo stran plinskega žara.

Plinska jeklenka

Za delovanje žara je potrebna jeklenka za utekočinjeni naftni plin. Priporočamo uporabo 11-kilogramske jeklenke. Regulator tlaka mora ustrezati tlaku in kategoriji plina naprave.

Informacije o priporočenih varnostnih ukrepih:

Jeklenko s plinom je dovoljeno shranjevati in uporabljati le v pokončnem položaju. Jeklenke ne shranjujte v vodoravnem položaju, saj lahko poškodujete ventil, kar lahko povzroči zelo nevarno uhajanje plina.

V primeru uhajanja plina takoj zaprite ventil jeklenke. Jeklenko postavite na dobro prezračeno mesto zunaj prostorov.

Jeklenko je treba postaviti na lahko dostopno mesto, da se v primeru nevarnosti lahko takoj zapre dovod plina. Pred premikanjem jeklenke vedno zaprite plinski ventil. Jeklenke ne shranjujte pod zemljo (npr. v kletnih prostorih) ali na mestih, ki so izpostavljena poplavam. Jeklenk nikoli ne shranjujte v zaprtih prostorih.

Uporabljajte samo jeklenke z višino H, ki ne presega 620 mm, in premerom D med 240 mm in 330 mm (slika 35).

Regulator plina

Ta naprava se sme uporabljati samo s certificirano cevjo in regulatorjem tlaka.

Regulator mora biti skladen z veljavnimi različicami standardov EN 16436, EN 16129 in EN 16436 ter nacionalnimi predpisi. Žar N1000 je treba uporabljati z regulatorji tlaka 37 mBar, ki so namenjeni za kategorijo I_{3B/P} propan/butan.

Cev za utekočinjeni plin

Naprava mora biti opremljena s certificirano cevjo za utekočinjeni plin, ki je v skladu z nacionalnimi standardi in predpisi. Parametri cevi morajo biti združljivi s kategorijo I_{3B/P} propan/butan ali tlakom 37 mBar.

Cev za utekočinjeni plin, ki povezuje napravo z jeklenko za plin, mora biti dolga približno 600 mm (max. 1500 mm).

Cev za utekočinjeni naftni plin namestite stran od vročih površin, vključno z dnem žara. Poskrbite, da cev za utekočinjeni naftni plin ni zvita ali pregibana.

Cev za utekočinjeni naftni plin preverite ob zamenjavi plinske jeklenke ali enkrat letno, kar koli pride prej.

Če je cev za utekočinjeni plin razpokana, prerezana, obrabljena ali kako drugače poškodovana, naprave ne smete uporabljati.

Cev za utekočinjeni plin je treba zamenjati, če je poškodovana in če to zahtevajo nacionalni predpisi. Za nadomestne dele se obrnite na prodajalca ali proizvajalca.

Venturijeve cevi

Venturijeve cevi v plinskem žaru so nameščene na začetku gorilnikov, tik ob šobah za dovod plina, in so ključni del sistema za dovod plina v gorilnike. Njihova naloga je nadzorovati pretok plina in ga mešati z zrakom v pravih razmerjih, s čimer zagotavljajo učinkovito in varno zgorevanje.

Venturi cevi morajo biti čiste. Zamašitve zaradi prahu, žuželk, pajkov itd. lahko povzročijo utripanje plamena.

Če plamen utripa, takoj izklopite dovod plina.

Venturi cevi preverite, kadar:

- vonjate uhajanje plina
- žar se ne segreje na pravo temperaturo
- žar se segreva neenakomerno
- iz gorilnikov prihaja prasketanje.

Čiščenje Venturi cevi

Pred čiščenjem cevi vedno zaprite plinski ventil na jeklenki.

1. Odprite pokrov žara
2. Odstranite rešetke, da pridete do gorilnikov
3. Odstranite pokrove gorilnikov
4. Odvijte gorilnike (slika 37)
5. Pazljivo dvignite gorilnik in odstranite gorilnike s osi
6. Notranjost gorilnikove cevi očistite s posebno ozko krtačo (ni priložena). Zunanost temeljito očistite vseh ostankov. Na ta način očistite vse gorilnikove cevi. Posebno pozornost posvetite temeljitemu čiščenju ozkih delov cevi (Venturi cevi).
7. Cev previdno namestite na vreteno in jo privijte.
8. Namestite pokrove gorilnikov in rešetke.

OPOZORILO: Položaj gorilnikove cevi glede na odprtino je ključnega pomena za varno delovanje. Pred uporabo plinskega žara preverite, ali je odprtina znotraj gorilnikove cevi. Če gorilnikova cev ne ustreza odprtini ventila, lahko vžig gorilnika povzroči eksplozijo in/ali požar.

Če žar po čiščenju vseh cevi ne deluje pravilno, napravo dajte v servis.

Zamenjava in priključitev plinske jeklenke

Ta naprava se lahko uporablja s kovinskimi ali kompozitnimi jeklenkami, napolnjenimi s propan-butanom ali propanom. Ta naprava je opremljena z navojnim regulatorjem z delovnim tlakom 37 mbar.

NIKOLI ne uporabljajte nestabiliziranega vira plina brez regulatorja ali regulatorja za drugačen tlak plina.

Pritrditev jeklenke

Uporabljajte samo regulatorje s parametri, ki ustrezajo kategoriji in tlaku, navedenim v navodilih za uporabo.

Nekateri reduktorji imajo gumb za ročno zategovanje, drugi pa za to potrebujejo ključ.

1. Preverite, ali je ventil jeklenke zaprt. Zategnite v smeri urinega kazalca, dokler se ne ustavi.
2. S ventila jeklenke odstranite zaščitni pokrovček (ga ne zavrzite, shranite ga).
3. Priključno matico namestite na jeklenko z ustreznim ključem ali priključnim gumbom. Trdno privijte (levi navoj). Pri uporabi ključa ne privijajte premočno, saj lahko poškodujete tesnilo.
4. Ko želite vklopiti dovod plina, zavrtite ventil jeklenke v nasprotni smeri urinega kazalca.

Odklop jeklenke

1. Preverite, ali je ventil jeklenke zaprt. Zategnite ga v smeri urinega kazalca, dokler se ne ustavi.
 2. Z ključno odvijte matico regulatorja (levi navoj). Odstranite regulator in preverite stanje tesnila.
 3. Na izhod plina jeklenke namestite pokrovček.
- Neporabljene jeklenke shranjujte na prostem, na dobro prezračenem mestu.

Preverjanje tesnosti (slika 32)

Pred zagonom naprave preverite tesnost vseh priključkov.

Vsi tovarniški priključki so bili temeljito preverjeni glede tesnosti, gorilniki pa so bili preizkušeni glede ustreznega plamena. Vendar pa lahko prevoz in ravnanje povzročita popuščanje priključkov.

Varnostni ukrepi pri preverjanju tesnosti:

- Pred vklopom plinskega žara preverite tesnost vseh priključkov.
- Po vsaki zamenjavi jeklenke preverite tesnost ventila jeklenke.
- Po vsakem odklopu in priklopu jeklenke preverite tesnost naprave.
- Nikoli ne preverjajte tesnosti naprave z gorečo vžigalico ali odprtim plamenom.
- Preverite tesnost naprave na prostem.

Postopek preverjanja tesnosti

1. Priključite cev za tekoči plin in regulator na polno jeklenko.
2. Preverite, ali so vsi gumbi v položaju „OFF“ (izklopljeno).
3. Pripravite raztopino mila in vode ali tekočega detergenta v razmerju 1:1 ali uporabite posebna sredstva za odkrivanje puščanja.
4. Popolnoma odprite ventil jeklenke.
5. Na vse priključke nanesite raztopino mila ali sredstvo za odkrivanje puščanja.
6. Če pride do uhajanja, se na mestu uhajanja pojavijo mehurčki.
7. Če ugotovite uhajanje, zaprite plinsko jeklenko z zapornim ventilom, zategnite priključek in ponovno preverite.
8. Če uhajanje ne preneha, se obrnite na prodajalca žara.

Če odkrijete puščanje, naprave ne uporabljajte.

Plinsko jeklenko vstavite v za to namenjen prostor (glej sliko 29).

Vgradnja baterije za osvetlitev gumbov

Uporaba osvetlitve gumbov ne vpliva na delovanje naprave – piezo vžigalnik je neodvisen od baterije. V kompletu ni 1,5 V baterij. Za lažjo uporabo je naprava opremljena z osvetljenimi gumbi. Da bi uporabili to funkcijo, vstavite 4 baterije 1,5 V v predal za baterije (upoštevajte polariteto), nato pa predal za baterije priključite na kabel (slika 23). Zahvaljujoč magnetu na steni predela za baterije je mogoče predal namestiti na primerno mesto znotraj podstavka žara. Gumbi se aktivirajo s tipko na desni strani ohišja žara, pod stransko mizo za gorilnik (slika 24). LED-i se bodo zasvetili modro. Ko se gumb zavrti, se barva LED-ov spremeni v rdečo.

7. Vklon naprave

⚠ POZOR Pred zagonom enote je treba opraviti korake, opisane v poglavju "Priprava na delovanje".

Preden začnete uporabljati napravo, se prepričajte, da so bili izvedeni naslednji koraki:

1. Naprava mora biti sestavljena v skladu z navodili.
2. Preverite, ali je jeklenka polna in pravilno priključena na regulator.
3. Preverite, ali sistem za dovod plina ne pušča. Za več informacij glejte poglavje „Preverjanje tesnosti“.
4. Preverite, ali so Venturi šobe pravilno nameščene na odprtinah plinskih ventilov.
5. Preverite, ali so priključeni vžigalni kabli za glavni in stranski gorilnik.
6. OPOZORILO: Pred vžigom vedno odprite pokrov.
7. Nastavite gumb za upravljanje v položaj „OFF“ in vklopite dovod plina.

Pri vžigu gorilnika mora biti pokrov odprt!

Pri vžigu plinskega žara ne stojte neposredno nad njim.

Vžig z regulatorjem pilotnega plina (slika 36):

Ko so vsi gumbi na plinskem žaru v položaju „OFF“, nastavite ventil plinske jeklenke v odprti položaj. Da ustvarite iskro, pritisnite gumb za upravljanje (A) in ga držite v tem položaju 3–5 sekund, da plin lahko teče, nato ga zavrtite v nasprotni smeri urinega kazalca v položaj „MAX“ (B). To bo povzročilo iskro v vžigalni cevi gorilnika. Iz vžigalnika boste zaslišali »pok« in videli oranžni plamen visok 7–10 cm, ki izhaja iz vžigalne cevi gorilnika na levi strani gorilnika (D). Ko zaslišite »pok«, držite gumb za upravljanje gorilnika dve sekundi, da plin popolnoma teče skozi cev gorilnika (E) in zagotovi vžig.

Ko se gorilnik vžge, se bodo vžgali tudi sosednji gorilniki, ko boste njihove regulatorje zavrteli v položaj „MAX“.

Za minimalno nastavitve zavrtite gumb za nadzor plina popolnoma v levo.

Če imate težave z vžigom plinskega žara v skladu z zgornjimi navodili, se za nasvet obrnite na prodajalca ali proizvajalca.

8. Delovanje enote

Med uporabo napravo hranite stran od vnetljivih materialov.

Vžig.

Pred prvo uporabo žara ga vžgite na naslednji način, da odstranite morebitne vonjave ali nečistote:

1. Dvignite pokrov žara. Vžgite vse gorilnike, nato zaprite pokrov in pustite žar približno 20 minut z gumbom nastavljenim na „MAX“.
2. Pritisnite in zavrtite gumb v položaj „Off“, dvignite pokrov in počakajte, da se naprava ohladi.

Naprava je zdaj pripravljena za uporabo.

Segrevanje.

Temperaturo prilagodite glede na vrsto hrane, ki jo pripravljate. Žar očistite z žično krtačo za žar in namažite ali popršite z rastlinskim oljem ali olivnim oljem. S tem boste preprečili, da se hrana prijemlje na površino.

Pred peko na žaru žar segrevajte deset minut z zaprtim pokrovom.

Položaj pokrova.

Položaj pokrova med peko na žaru je odvisen od osebnih preferenc, vendar je kuhanje hitrejše, porabi manj plina in omogoča boljši nadzor temperature, ko je pokrov zaprt. Poleg tega meso, ki se peče neposredno na žaru, z zaprtim pokrovom dobi močnejši okus po žaru. Zapiranje pokrova je potrebno tudi pri peko na žaru z zaprto cirkulacijo vročega zraka.

Temperature žara

Ko je gumb nastavljen na najvišjo stopnjo, žar doseže temperaturo približno 320–340 °C. Ta nastavitve gumba je namenjena hitremu segrevanju in odstranjevanju morebitnih ostankov z žara po peki. Idealna je tudi za hitro pečenje zrezkov pred znižanjem temperature. Ta nastavitve se občasno uporablja za daljše peke.

Ko je gumb nastavljen na srednjo pozicijo, bo temperatura znotraj žara okoli 230 °C (z zaprtim pokrovom). Ta nastavitve je namenjena predvsem žarjenju piščanca, hamburgerjev in zelenjave ter pečenju in peki.

Ko je gumb nastavljen na pozicijo MIN, bo temperatura znotraj žara približno 155–175 °C. Ta nastavitve gumba je namenjena za dimljenje in pripravo velikih kosov mesa ali občutljive ribe.

Temperature so približne. Dejanske temperature so odvisne od zunanje temperature in moči vetra.

Nasveti za varčevanje z energijo:

- a) Zmanjšajte čas, ko odpirate pokrov.
- b) Žar takoj po kuhanju izklopite.
- c) Plinski žar predgrejte le 10–15 minut. (razen pri prvi uporabi – glejte poglavje o vžigu)
- d) Ne segrevajte dlje, kot je priporočeno.
- e) Ne uporabljajte višjih nastavitvev, kot je potrebno.

Stranski gorilnik

Za največjo učinkovitost z najmanjšo porabo plina upoštevajte naslednje:

- Po vžigu gorilnika prilagodite plamen po potrebi, od „največjega“ do „najmanjšega“.

- Uporabite ponev ustrezne velikosti (samo s ploščatim dnom).

- Ko vsebina posode začne vreti, zavrtite gumb v položaj „nizki plamen“.

- Posodo vedno pokrijte s pokrovom.

- Priporočene posode s premerom 20–24 cm.

Tehnike peke na žaru.

Neposredno peko na žaru pomeni peko hrane na žaru neposredno nad plamenom. Neposredna peko na žaru je najpogostejša metoda peke hrane, kot so zrezki, ribe, burgerji, kebabi in zelenjava.

Informacije o neposrednem žaru:

1. Hrano za žar pripravite vnaprej. S tem boste preprečili nepotrebne zamude in skrajšali čas čakanja na hrano. Meso pred polaganjem na žar marinirate in začinite.

2. Za najboljše rezultate naj bo meso, ki ga položite na žar, sobne temperature. Odstranite odvečno maščobo z mesa, da zmanjšate prekomerno plamenjenje, ki ga povzroča kapljajoča maščoba.
3. Z zaprtim pokrovom predgrejte žar na zeleno temperaturo.

4. Žar namažite z rastlinskim oljem, da se hrana ne bo prijemala na površino.

5. Med peko na žaru mesa ne solite. Meso bo sočnejše, če ga posolite po peki.

6. Da se zrezki ne bi izsušili, uporabite klešče namesto vilice in začnite peko na srednji temperaturi, da se meso hitro zapre in zadrži sokove. Zmanjšajte temperaturo, da podaljšate čas peke, ko pečete debelejšo koso mesa.

7. Naučite se prepoznati, kdaj je meso pečeno, na podlagi časa peke in na dotik. Med peko meso postaja vse trdnjše. Če je mehko, pomeni, da je rahlo nedopečeno. Če je trdo, pomeni, da je dobro pečeno.

Neposredno pečenje je tehnika, pri kateri hrano ne pečemo neposredno nad virom toplote, ampak ob njem. Idealna je za večje kose mesa, perutnine, rib ali zelenjave, ki zahtevajo daljši čas pečenja brez tveganja za opekline.

Pri neposrednem pečenju je vir toplote na straneh žara, hrana pa je položena v sredini, nad območjem brez ognja. Pokrov žara ostane zaprt, kar omogoča kroženje vročega zraka – deluje podobno kot konvekcijski pečici.

Neposredno pečenje se uporablja za pečenje celih piščancev, reber, svinjskega vratu, pripravo pečenj, celih rib in pečenje zelenjave, ki zahteva daljše pečenje (npr. paprika, jajčevci).

Vžgite žar – za žar na oglje razporedite žerjavico po straneh; za žar na plin vklopite samo stranske gorilnike.

1. Z zaprtim pokrovom predgrejte žar na zeleno temperaturo.

2. Žar namažite z rastlinskim oljem, da se hrana ne prilepi na površino.

3. Hrano položite na sredino žara, stran od neposrednega vira toplote.

4. Zaprite pokrov – vzdržujte konstantno temperaturo (približno 160–200 °C). Nadzorujte čas in temperaturo – uporabite mesarski termometer, da se izognete premalo pečenemu mesu. Dodajte okus – za povečanje vlage in okusa lahko uporabite pladenj z vodo, vinom ali zelišči.

5. Naučite se prepoznati, kdaj je meso pečeno, na podlagi časa peke in na dotik. Med peko meso postaja vse bolj čvrsto. Če je mehko, pomeni, da je rahlo premalo pečeno. Če je čvrsto, pomeni, da je dobro pečeno.

9. Redno vzdrževanje

⚠ POZOR Vsa vzdrževalna dela izvajajte, ko je enota odklopljena od električnega napajanja.

Shranjevanje

Pri shranjevanju žara vedno odklopite plinsko jeklenko in napravo zavarujte. Plinsko jeklenko shranite na prostem, na dobro prezračenem mestu. Izvlecite baterije, ki napajajo LED-osvetlitev – žara ne shranjujte z vstavljenimi baterijami, saj obstaja nevarnost iztekanja elektrolita iz baterij.

Uporaba pokrova

Ker je žar naprava za zunanjo uporabo, je izpostavljen vremenskim vplivom, zato je v kompletu priložen pokrov, ki ga ščiti pred padavinami. Priporočamo, da žar po vsaki uporabi shranite pod pokrovom.

Pred namestitvijo pokrova počakajte, da se vsi deli žara popolnoma ohladijo.

Vzdrževanje

Priporočljivo je, da plinski žar servisirate vsakih 90 dni, vendar je nujno, da ga servisirate vsaj enkrat letno. S tem boste podaljšali življenjsko dobo plinskega žara.

Plinski žari so enostavni za čiščenje z minimalnim naporom. Za lažje čiščenje sledite spodnjim navodilom.

Čiščenje rešetk za peko

Priporočamo, da rešetke za peko operete v raztopini blagega mila in tople vode. Za čiščenje rešetk za peko lahko uporabite krpo ali mehko krtačo.

Čiščenje razpršilnikov toplote

Razpršilnike toplote redno operite v raztopini mila in tople vode. Trdovratne ostanke hrane odstranite z mehko krtačo. Razpršilniki toplote morajo biti suhi, preden jih ponovno namestite.

Čiščenje pladnja za maščobo

Pladnjak za maščobo je treba redno prazniti in obrisati, nato pa umiti v raztopini blagega detergenta in tople vode. Na dno pladnja za maščobo lahko nasujete majhno količino peska ali mačje stelje, da bo vpijala maščobo. Pladnjak za maščobo redno preverjajte, da se ne nabira preveč maščobe in ne preteče iz pladnja.

Letno čiščenje notranjosti žara

Po vsaki uporabi žara ga izčistite, da bo pripravljen za naslednjo uporabo. Vendar pa je treba enkrat letno celoten žar temeljito očistiti, da bo deloval brezhibno. Sledite tem korakom.

1. Vse ventile gorilnikov zavrtite v položaj za izklop.
2. Ventil jeklenke LPG zavrtite v položaj za popolno zaprtje.
3. Odklopite cev LPG in regulator iz plinskega žara. Preverite, ali je poškodovan, in po potrebi zamenjajte dele z nadomestnimi deli proizvajalca, katerih številke so navedene v seznamu delov.
4. Odstranite in očistite razpršilnike toplote, rešetke za peko in gorilnike žara.
5. Odprtine plinskih ventilov pokrijte z aluminijasto folijo.
6. Notranjost in dno žara očistite z najlonsko krtačo, nato pa ga operite z blagim milom in toplo vodo. Dobro sperite in pustite, da se posuši.
7. Odstranite aluminijasto folijo, nato ponovno namestite razpršilnike toplote in rešetke za peko.
8. Ponovno priključite vir plina in preverite, ali gorilnik deluje pravilno.

Čiščenje zunanosti

Priporočamo, da žar operete z blagim milom in toplo vodo. Za to lahko uporabite krpo ali gobico. Ne uporabljajte abrazivnih čistil ali krtač, ki bi med čiščenjem lahko poškodovali površino.

Čiščenje cevi gorilnika in odprtih gorilnika

Da zmanjšate tveganje za „FLASH-BACK“, tj. vrnitev plamena v notranjost gorilnika ali plinske cevi, vsaj enkrat na mesec ob koncu poletja ali na začetku jeseni ali kadar žar ni bil dolgo časa v uporabi, očistite Venturi cevi v skladu s postopkom iz točke 6 – čiščenje Venturi cevi.

10. Rezervni deli in dodatki

Za nakup rezervnih delov in dodatne opreme se obrnite na servisno službo družbe Dedra Exim. Kontaktne podatke najdete na strani 1 priročnika.

Pri naročanju rezervnih delov navedite številko serije na ploščici in številko dela iz montažne risbe.

V garancijskem obdobju se popravila izvajajo v skladu s pogoji iz garancijske kartice. Okvarjeni izdelek oddajte v popravilo na kraju nakupa (prodajalec je dolžan sprejeti okvarjeni izdelek), pošljite ga v osrednji servisni center družbe Dedra Exim ali ga pošljite v servisni center, ki je najbližje vašemu kraju bivanja (seznam servisnih centrov na www.dedra.pl). Priložite izpolnjen garancijski list. Po poteku garancijskega roka popravila opravi centralna služba. Okvarjeni izdelek pošljite servisnemu centru (stroške pošiljanja plača uporabnik).

11. Samostojno odpravljanje težav

⚠ POZOR Preden začnete sami reševati težave, enoto izključite iz električnega omrežja.

Problem	Vzrok	Rešitev
Gorilniki se ne vžgejo pri uporabi vžigalnega sistema	Plinovnik je prazen	Zamenjajte s polnim jeklenko
	Poškodovan regulator	Zamenjajte regulator z novim
Nizek plamen ali povratni plamen (požar v cevi gorilnika – lahko se sliši sikanje ali bučanje)	Oviranje v gorilnikih	Očistite gorilnike in venturijeve cevi
	Oviranje v plinskih šobah ali cevi	Očistite šobe in plinsko cev
	Razdaljniki v gorilnikih	Očistite gorilnike in venturijeve cevi

	Razdaljniki v plinskih šobah ali cevi	Očistite šobe in cev
	Vetrovne razmere	Uporabljajte žar na bolj zaščitenem mestu
Težave pri vrtenju gumba plinskega ventila	Zamašen plinski ventil	Pošljite aparat v popravilo

12. Sestavljanje aparata

1. Plinski žar – 2 enoti. Sklop za sestavo (slika 2) – 1 komplet.

13. Informacije o odstranjevanju odpadne opreme (zadeva gospodinjstva)

Uporabnik naprave mora v skladu z okoljskimi predpisi izvajati ustrezno ravnanje z odpadki v skladu z nacionalno zakonodajo.

Uporabljene ali okvarjene naprave ne smete odlagati med gospodinske odpadke. Naprava in njeni dodatki so sestavljeni iz različnih vrst materialov, kot sta kovina in plastika. Če želite odstraniti, ponovno uporabiti ali predelati dele naprave, je pravilno, da jo odnesete na specializirano zbirno mesto, kjer jo bodo sprejeli brezplačno. Informacije o lokacijah zbirnih mest za odpadno opremo zagotavljajo lokalni organi, npr. na svojih spletnih straneh.

V zabojnike za komunalne odpadke ne odlagajte bencina, olja, izrabljenega olja, mešanic olja in bencina ali predmetov, onesnaženih z oljem, npr. krpe. Izrabljeno olje ali predmete, ki so z njim onesnaženi, odstranite v skladu z lokalnimi smernicami in jih odnesite v center za recikliranje.

Uporabljeno embalažo odstranite z recikliranjem.

S pravilnim odstranjevanjem naprave boste ohranili dragocene vire in se izognili negativnim vplivom na zdravje in okolje zaradi morebitne prisotnosti nevarnih snovi, zmesi in sestavnih delov v napravi.

Za nepravilno odlaganje veljajo kazni v skladu z ustreznimi lokalnimi predpisi.

 V skladu z Uredbo (EU) 2023/1542 Evropskega parlamenta in Sveta o baterijah in akumulatorjih ter odpadnih baterijah in akumulatorjih je treba okvarjene ali uporabljene baterije/akumulatorje zbirati ločeno in jih oddati v okolju prijazno predelavo.

Garancijski list

za

.....

Kataloška št.: št. partije:

(v nadaljevanju Proizvod)

Datum nakupa Proizvoda:

Žig prodajalca

Datum in podpis prodajalca:

Izjava uporabnika:

Potrujem, da sem bil seznanjen s pogoji garancije in posledicami neupoštevanja navodil v navodilih za uporabo in garancijskem listu. Znani so mi pogoji te garancije, kar potrjujem z lastnoročnim podpisom:

.....

Datum in kraj

.....

Podpis uporabnika

I. Odgovornost za Proizvod

1. Garant - Dedra Exim Sp. z o.o. s sedežem v Pruškovu, naslov: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poljska, št. KRS (vpisa v državni sodni register Poljske) 0000062517, vpis izvršilo Okrajno sodišče za gl. mesto Varšavo v Varšavi, njegov 14. gospodarski oddelek Državnega sodnega registra (KRS – Krajowy Rejestr Sądowy), davčna številka 527-020-49-33, osnovni kapital: 100.980,00 PLN.

2. Garant pod pogoji, določenimi in tem garancijskem listu, podeljuje garancijo za Proizvod, ki ga je dobavil.

3. Odgovornost iz naslova garancije zajema samo napake, izhajače iz razlogov, prisotnih v samem Proizvodu v času njegove izdaje uporabniku.

4. Garancija daje Uporabniku pravico do brezplačne odprave napake na Proizvodu, če se napako odkrije v garancijskem obdobju. Način odprave napake na Proizvodu (metoda odprave napake) je odvisen od odločitve Garanta. Garant si za primer svoje ugotovitve, da popravila ni možno izvesti, pridržuje pravico do zamenjave okvarjenega elementa ali celotnega Proizvoda z brezhibnim, znižanja cene Proizvoda ali odstopa od pogodbe.

5. V odnosu do Uporabnika, ki ni potrošnik v smislu poljskega Civilnega zakonika (*Kodeks Cywilny*) z dne 23. aprila 1964., je odškodninska odgovornost Garanta za škodo, ki izhaja iz te garancije in/ali je v zvezi z njeno sklenitvijo in izvajanjem, ne glede na pravni naslov, omejena do vrednosti brezhibnega Proizvoda, ki je okvarjen.

II. Garancijsko obdobje

Elementi Proizvoda	Trajanje garancijske zaščite
NG1000	24 mesecev od dneva nakupa Proizvoda, navedenega v tem garancijskem listu

III. Garancijski pogoji

1. Predložitev izpolnjenega garancijskega lista Proizvoda s strani Uporabnika ter dokazila okoliščin nakupa Proizvoda s strani Uporabnika, npr. v obliki blagajniškega potrdila, računa ipd. V cilju pravilne izvedbe reklamacijskega postopka se priporoča, naj Uporabnik skupaj s Proizvodom, ki ga reklamira, predloži vse elemente, navedene v „Kompletacija naprave“ v navodilih za uporabo.

2. Ravnanje Uporabnika skladno s priporočili v navodilih za uporabo in garancijskem listu.

3. Garancija zajema samo ozemlje Republike Poljske in EU.

4. Garancija ne zajema okvar Proizvoda, nastalih še zlasti zaradi:

a. Uporabnikovega neupoštevanja pogojev, določenih v Navodilih za uporabo, še zlasti glede pravilne uporabe, vzdrževanja in čiščenja;

b. Uporabnikove uporabe čistilnih ali vzdrževalnih sredstev, neskladnih z navodili za uporabo;

c. Uporabnikovega neustreznega skladiščenja in prevoza Proizvoda;

d. Uporabnikovih nepooblaščenih sprememb in/ali modifikacij Proizvoda brez dogovora z Garantom;

e. Uporabnikove uporabe potrošnega materiala v Proizvodu, neskladnega z navodili za uporabo.

5. Uporabnik, ki ni potrošnik v smislu poljskega Civilnega zakonika z dne 23. aprila 1964., izgubi garancijo za Proizvod, na katerem:

- je Uporabnik odstranil, spremenil ali poškodoval serijske številke, datumske oznake in nazivne tablice;

- je Uporabnik poškodoval plombe ali so na njih vidni znaki poseganja vanje s strani Uporabnika.

6. Pozor! Opravila, povezana z vsakodnevno uporabo Proizvoda, ki so med drugim navedena v navodilih za uporabo, izvaja Uporabnik sam in na lastne stroške.

IV. Reklamacijski postopek

1. V primeru ugotovitve nepravilnega delovanja Proizvoda se je treba pred prijavo reklamacije prepričati, da so bila pravilno opravljena vsa opravila, še zlasti tista, navedena v navodilih za uporabo.

2. Priporoča se reklamacijo prijaviti takoj, najbolje v 7 dneh od dneva opazitve napake na Proizvodu. Uporabnik, ki ni potrošnik v smislu poljskega Civilnega zakonika z dne 23.4.1964, izgubi pravice, izhajajoče iz te garancije, če reklamacije ne prijavi v 7 dneh.

3. Reklamacijo se lahko prijavi, med drugim, na mestu nakupa Proizvoda, v garancijskem servisu ali pisno s pismom, poslanim na naslov: Dedra Exim Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poljska.

4. Uporabnik lahko prijavi reklamacijo z uporabo obrazca, ki je na voljo na spletni strani www.dedra.pl. ("Obrazec za prijavo reklamacije na podlagi garancije").

5. Naslovi garancijskih servisov za posamezne države so na voljo na www.dedra.pl. V primeru, da za dano državo ne bi bilo navedenega garancijskega servisa, se priporoča poslati reklamacijo na podlagi garancije na ta naslov: Dedra Exim Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Poljska).

6. V cilju varnosti Uporabnika se prepoveduje uporaba okvarjenega Proizvoda.

7. Pozor! Uporaba okvarjenega Proizvoda je nevarna za zdravje in življenje Uporabnika.

8. Obveznosti iz garancije bodo izpolnjene v 14 delovnih dneh od dneva dostave reklamiranega Proizvoda.

9. Priporoča se pred dostavo okvarjenega Proizvoda le-tega očistiti. Priporoča se reklamirani Proizvod skrbno zaščititi pred poškodbami pri transportu (najbolje je reklamirani Proizvod dostaviti v originalni embalaži).

10. Garancijsko obdobje se podaljša za čas, v katerem Uporabnik Proizvoda, za katerega velja garancija, zaradi njegove okvare ni mogel uporabljati.

Garancija ne izključuje, ne omejuje in začasno ne odpravlja pravic Uporabnika, izhajajočih iz predpisov o poročstvu za napake na prodani stvari.

PRAVICE POTROŠNIKOV Garancijski izdajatelj zagotavlja pravilno in brezhibno delovanje v garancijskem roku, ki se začne z dostavo blaga potrošniku. Če se ugotovi, da blago ni v skladu z opisom izdelka ali oglasom, ima potrošnik pravico do: (1) Zahtevati brezplačno popravilo napak. (2) Če napake niso odpravljene v 30 dneh od prejema zahtevka s strani proizvajalca ali pooblaščenega servisnega centra, zahteva brezplačno zamenjavo z novim blagom, ki je brez napak. (3) 30-dnevni rok se lahko v utemeljenih primerih (narava blaga, zahtevnost popravila)

podaljša za največ 15 dni. Proizvajalec mora potrošnika pred iztekom 30 dni obvestiti o razlogih in trajanju podaljšanja. (4) Če blago ni popravljeno ali zamenjano v roku (30 ali 45 dni), lahko potrošnik zahteva povračilo celotne nakupne cene ali sorazmerno znižanje cene (vrednost znižanja ustreza znižanju vrednosti blaga). (5) Ne glede na zgoraj navedeno lahko potrošnik, če neskladnost nastopi v manj kot 30 dneh od dostave, takoj zahteva vračilo plačanega zneska. (6) Zamenjano blago ali njegov pomemben del prejme novo garancijsko kartico. (7) Stroški materiala, delov, dela, prevoza in transporta, povezani z odpravo napake/zamenjavo, bremenijo proizvajalca. (8) Za čas trajanja popravila lahko proizvajalec/servisni center potrošniku brezplačno zagotovi podoben nadomestni izdelek. Če tega ne stori, ima potrošnik pravico do odškodnine za nezmožnost uporabe izdelka. (9) Potrošnik mora pisno (po pošti, e-pošti ali osebno) obvestiti garanta proizvajalca ali pooblaščenega servisni center, priložiti dokazilo o veljavnosti garancije in takoj dati blago, ki je predmet reklamacije, na voljo za pregled. (10) Garancija ne izključuje ali omejuje pravic potrošnika iz obvezne garancije za skladnost blaga s pogodbo do prodajalca. Potrošnik ima pravico do brezplačnega uveljavljanja garancijskih zahtevkov.

V skladu s členom 13(1) in (2) Uredbe (EU) 2016/679 Evropskega parlamenta in Sveta z dne 27. aprila 2016 o varstvu posameznikov pri obdelavi osebnih podatkov in o prostem pretoku takih podatkov ter o razveljavitvi Direktive 95/46/ES (v nadaljnjem besedilu: RODO) vas obveščamo

1. Skrbnik vaših osebnih podatkov, podanih v obrazcu, je DEDRA-EXIM sp z o.o. s sedežem v Pruszkow [Pruszków], ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Poljska (v nadaljevanju: "Skrbnik").
2. Vaši podatki bodo obdelovani le za namene izvedbe garancijskega postopka znanapravo v skladu s črko b prvega odst. 6. člena Splošne uredbe o varstvu podatkov EU (v nadaljevanju: »SUV«). Dajanje podatkov je prostovoljno, a nujno potrebno za izvedbo garancijskega postopka.
3. Vaše podatke bomo obdelovali skozi čas potekanja garancijskega postopka in za namene arhiviranja za primer morebitne potrebe obrambe pred zahtevki do Skrbnika, vendar najdlje do izteka roka njihovega zastaranja.
4. Vaše podatke se sme razkriti samo subjektom, ki obdelujejo podatke za Skrbnika na podlagi pisne pogodbe o zaupanju osebnih podatkov v obdelavo in sicer, med drugim, subjektom, ki izvajajo storitve tehničnega servisa, storitve gostovanja ter vzdrževanja spletnega mesta, IT storitve, izvajalcem kurirskih storitev ipd.. Skrbnikovi dobavitelji so dolžni zagotavljati varnost podatkov ter izpolnjevati zahteve obvezujočih predpisov prava v zvezi z varstvom osebnih podatkov ter ne smejo uporabljati zaupanih jim osebnih podatkov za namene, ki niso določeni v pogodbi s Skrbnikom.
5. Vaši podatki ne bodo obdelovani na avtomatiziran način, v tem na način profiliranja, in ne bodo posredovani v tretjo državo/mednarodni organizaciji.
6. Imate v vsakem trenutku pravico dostopa do svojih podatkov ter pravico do popravka, izbrisa, omejitve obdelave le-teh, pravico do prenosa podatkov na drug subjekt, pravico do ugovora zoper njihovo obdelavo.
7. V vseh zadevah v zvezi z obdelavo vaših osebnih podatkov s strani Skrbnika nas lahko kontaktirate s sporočilom na ta e-poštni naslov: daneosobowe@dedra.pl;
8. Imate pravico vložiti pritožbo pri organu, ki je v dani državi pristojen za varstvo osebnih podatkov;

HR Sadržaj

1. Fotografije i crteži
2. Opis uređaja
3. Namjena uređaja
4. Ograničenje uporabe
5. Tehnički podaci
6. Priprema za rad
7. Uključivanje uređaja
8. Korištenje uređaja
9. Aktivnosti tekućeg održavanja
10. Rezervni dijelovi i pribor
11. Samostalno rješavanje problema
12. Završetak uređaja
13. Obavijesti za korisnike o zbrinjavanju električnih i elektroničkih uređaja
14. Jamstveni list

Izjava o sukladnosti priložena je priručniku kao zaseban dokument. U nedostatku izjave o sukladnosti, obratite se tvrtki Dedra Exim Sp. z o. o. Opći sigurnosni propisi uključeni su u priručnik kao zasebna knjižica.



UPOZORENJE. Pročitajte sva upozorenja označena simbolom i sve upute.

Nepoštivanje dalje navedenih upozorenja i sigurnosnih uputa može dovesti do strujnog udara, požara ili ozbiljne ozljede.



Sačuvajte sva upozorenja i upute za buduću uporabu.

Ovaj uređaj namijenjen je samo za vanjsku upotrebu. Nikada ga ne koristite u zatvorenim prostorima. Dostupni dijelovi mogu biti vrlo vrući. Držite malu djecu podalje od uređaja. Nakon što se uređaj upali, nemojte ga pomicati ili nositi tijekom upotrebe. Nakon što se uređaj upali, nemojte ga ostavljati bez nadzora. Za dodatnu sigurnost, imajte pri ruci aparate za gašenje požara. I roštilj i hrana koja se priprema mogu se jako zagrijati. Budite oprezni i koristite odgovarajuću zaštitnu opremu (npr. rukavice, pregaču itd.). Nakon upotrebe isključite dovod plina u plinsku bocu. Prije skladištenja provjerite jesu li se svi dijelovi uređaja ohladili. Budite izuzetno oprezni prilikom transporta, premještanja ili pomicanja uređaja. Prije premještanja roštilja isključite sve plamenike, zatvorite ventil plinske boce i pričekajte da se svi dijelovi potpuno ohlade. Bilo kakve preinake na uređaju su zabranjene. Dijelove koje je zapečatio proizvođač ne smije mijenjati korisnik. Metalni rubovi mogu biti opasni. Uvjeti skladištenja i održavanja objašnjeni su u odjeljku 9 priručnika. Ako osjetite miris plina:

- zatvorite dovod plina
- isključite sve plamenike
- otvorite poklopac

Ako miris plina ne prestaje, obratite se servisu.

2. Opis uređaja

Sl. A: 1. Gornji poklopac, 2. Stol s posudom za hranu, 3. Otvarač, 4. Podnožje roštilja s prostorom za plinsku bocu, 5. Kotači, 6. Termometar, 7. Bočni stol s plamenikom, 6. Ručka poklopca, 9. Gumbi za podešavanje, 10. Vrta.

3. Namjena uređaja

Prije upotrebe pročitajte cijeli korisnički priručnik i slijedite preporuke proizvođača za ugradnju, održavanje i rad uređaja. Redovito čišćenje i tehnički pregled roštilja osigurat će njegov dugotrajan i siguran rad. Plinski roštilj je uređaj namijenjen za kuhanje na otvorenom. Omogućuje vam brzo i praktično roštiljanje mesa, ribe, povrća i drugih prehrambenih proizvoda. Zahvaljujući kontroli temperature, osigurava ravnomjerno kuhanje, što rezultira visokokvalitetnim jelima. Savršen je za društvena okupljanja, piknike, obiteljske događaje i svakodnevnu upotrebu na terasi, balkonu ili u vrtu.

Uređaj je dizajniran imajući na umu sigurnost korisnika. Njegova stabilna konstrukcija, sustav kontrole plamena i zaštita od curenja plina minimiziraju rizik od nezgoda. Roštilj ne stvara otvoreni plamen ili iskre, što smanjuje rizik od opekline. Osim toga, nedostatak dima tipičnog za roštilje na drveni ugljen čini korištenje plinskog roštilja ugodnijim i ekološki prihvatljivijim.

Dopušteno je koristiti uređaj u renovacijskim i građevinskim radovima, radionicama za popravke, u amaterskim radovima, uz poštivanje uvjeta uporabe i dopuštenih radnih uvjeta sadržanih u uputama za uporabu.

4. Ograničenje uporabe

Uređaj se smije koristiti samo u skladu s dolje navedenim "Dopuštenim uvjetima rada".

Ne skladištite niti koristite benzin, mentolna goriva ili druge zapaljive pare i tekućine u blizini uređaja (na udaljenosti manjoj od 150 cm).

Nikada ne palite plinski roštilj benzinom ili drugim sličnim tekućinama.

Ne postavljajte uređaj pod zapaljivu nadstrešnicu.

Također je zabranjena obrada materijala koji nisu opisani u točki „3. Namjena uređaja“. Neovlaštene promjene u mehaničkoj i električnoj strukturi, bilo kakve izmjene, aktivnosti održavanja koje nisu opisane u priručniku smatraju se nezakonitim i rezultiraju trenutnim gubitkom prava na jamstvo, a izjava o sukladnosti postaje nevažeća.

Uporaba koja nije u skladu s namjeravanom uporabom ili nije u skladu s uputama za uporabu rezultiraće trenutnim gubitkom prava na jamstvo.

Dopušteni radni uvjeti
Samo za vanjsku upotrebu.
Ne pomičite uređaj tijekom upotrebe. Preporučena boca s ukapljenim naftnim plinom: 11 kg.

5. Tehnički podaci

Model	NG1000
Kategorija uređaja	I3BP(37)
Vrsta plina	G30
Ukupna snaga plamenika [kW]	17
Izgaranje [g/h]	1237
Napajanje LED-a	4 x 1,5 V
Dopušteni tlak na regulatoru [mBar]	37

6. Priprema za rad



Provedite sve pripremne radnje s uređajem isključenim iz izvora napajanja.

Čoaggit grilla loahppabáikái dahje dan lahka vai it dárbbáš sirdit grilla. Čoaggit grilla loahppabáikái dahje dan lahka vai it dárbbáš sirdit grilla. Ráhkát heivvolaš sáji čoahkkaneapmái. Manŋel go leat rahpan páhka, de váldde eret buot grillaosiid. Dárkkis ahte buot čatnanrusttegat leat mielde (gč. gova 2).

Juohke grillas leat dárkilis čohkkenrávvagat, earret eará konkrehta čohkkenprosedyrat juohke mále várás. Čuoovo govaid 3 gitta 30 sihkkarastit rivttes ja dorvvolaš čohkkema.

Seammás go mii ángiruššat vai čohkkenproseassa šaddá nu álki go vejolaš, de lea ovddalgihtii ráhkaduvvon stálieasit roasmmohuvvat jus ii leat várrogas čohkkema áigge. Leage várrogas go čohkket buot komponentaid. Mii ávžžuht garrasit geavahit bargogávttiid suodjalan dihte gieđaid.

Muhtun bargguid berrejit guokte olbmo čadahtit.

Grilla ásaheapmi

Manŋel go leat čohkken, de bidjat grilla loahppabáikái.

Dušše olgoáibmogeavaheapmái.

Grilla galgá biddjojuvvot dorvvolaš, dássedis báikái, eret buolli ávdnasiin, nugo muoragáttiin dahje badjel čuožžilan muorrasuorggiin. Ávžžuhuvvo garrasit ahte unnimus gaskkat buollán ávdnasiid gaskkas leat: 1500 mm manŋealbe, 1500 mm bealde ja 1500 mm bajimusas (govus 36).

Bija grilla bieggasuodjaluvvon báikái nu ahte bieggá ii boade gássagrilla manjš.

Gássasylander

Grilla dárbbáša LPG-gássasylandera vai sáhtttá doaibmat. Mii ávžžuht geavahit 11 kg sylinder. Pressuvdnareguláhtor galgá heivehit rusttega pressuvdna- ja gássakategorijai.

Ávžžuhuvvon sihkarvuodadoaimbajut:

Gássasylander galgá vurkejuvvot ja geavahuvvot dušše njuolga sajis. Ale vurke sylindera nu ahte dat lea gahččan; dát sáhtttá vahágahttit ventiila, mii sáhtttá dagahit hui várálaš gássavuodu.

Jus gássa gahččá, de gidde sylinderventiila dakkaviđe. Váldde sylindera bures ventilerejuvvon báikái olgun. Sylinder galgá biddjojuvvot álkut olámuttos báikái nu ahte gássafálaldat sáhtttá dakkaviđe heahttiuvvot heahtedilis. Álo gidde gássaventiila ovdal go sirdáttá sylindera. Ale vurke sylindriid vuollet eatnama (omd. kealláriin) dahje guovlluin gos lea dulvi. Ii galgga goassege vurket sylindriid sisáibmui.

Geavat dušše gássasylander mas ii leat badjel 620 mm govdodat H ja mas lea diamehter D gaskal 240 mm ja 330 mm (govus 35).

Gássareguláhtor

Dát rusttet sáhtttá geavahuvvot duššefal dohkkehuvvon čáhcebohcciin ja čáhce reguláhtoriin.

Reguláhtor ferte čuovvut EN 16436, EN 16129 ja EN 16436 standárddaid dálá veršuvnnas, ja maiddáa nátionála njuolggadusaid. N1000-grillain galget geavahuvvot reguláhtorat main lea 37 mBar čáhci, mat leat meroštallojuvvon kategorijai I3B/P propána/butána. LPG-slange Áppas galgá leat dohkkehuvvon LPG-slange mii čuoovu nátionála standárddaid ja njuolggadusaid. Slangeparametherat galget leat soahpavaččat kategorijai I3B/P propána/butánain ja 37 mBar čáhci.

LPG-slange mii čátná rusttega gássagálvui galgá leat sullii 600 mm guhku (max. 1500 mm).

Bija LPG-slange eret liegga fierpmádagain, maiddáa grilla vuolábealde. Dárkkis ahte LPG-slange ii leat čuohppan dahje čuohppan.

Dárkkis LPG-slange go ovtastahtát gássasylander dahje oktii jagis, mii boahttá ovdal.

Jus LPG-slange lea čuohppan, čuohppan, čuohppan dahje eará láhkai vahágahtton, de ii galgga geavahit rusttega.

LPG-slange ferte rievdaduvvot jus lea vahágahtton dahje go dan gáibidit nátionála njuolggadusaid. Go oaččut sadjásaš osiid, de váldde oktavuoda iežat gávppašeddiin dahje buvttadeddiin.

Venturi-ruovttut

Venturi-rohpat gássagrillain leat čuovggaid álggus, juste gássachuovggaid luhtte. Dat leat guovddáš oassi gássabuvttadanvuogádagas buolliimidda. Daid bargun lea stivret gássavuodu ja seaguht dan lufttain rivttes proporšuvnnain, sihkkarastit effektiiva ja dorvvolaš buollima.

Doala venturi-ruovttuid buhtisin. Dulvvi, šattuid, čivggaid jna. dagahan hehttehusat sáhttet dagahit ahte buolliimat eai buollán.

Jus liekkas čuožžila, de galggat dakkaviđe heahttiht gáss.

Dárkkis venturi-ruovttuid goas beare:

- don dovddat gássabohcci
- grilla ii leat liegganan rivttes temperaturvrii
- grilla lieggana eahpedássedis
- gullat čuorvunjiena mii boahttá buolliimiin.

Venturi-ruovttuid buhtisvuohtha

Álo gidde gássaventiilla sylindris ovdal go buhtistit venturi-ruovttuid.

1. Rahpat grilla čalmmi
2. Váldde eret ráiggiid vai beasat buolliimida
3. Váldde eret buolliimat
4. Váldde eret čuovggaid (govus 37)
5. Váldde várrugasat čuovgga ja váldde eret čuovggaid čuovggas
6. Buhtista buollinruovttu siskkáldasa erenoamáš Geavat njuovžilis, smávva pensla (ii leat mielde). Váldde dárkkilit eret ruskkaid olggobealde. Buhtista buot buollinruovttuid dán láhkai. Fuomáš erenoamáš ahte buhtistit vuđolaččat daid smávva osiid mat leat čuovggain (Venturi-čuovggat).
7. Bija dárkkilit čuovgga čuoikka ala ja čatnat dan.
8. Bija fas buollima suodjalusaid ja ráiggiid.

VÁRUHUS: Buollinrusttega sajádat rahpama ektui lea deataláš dorvvolaš doaibmamii. Ovdal go geavahat gássagrilla, de dárkkista ahte rahpan lea buollinruovttu siskkobealde. Jus buolliimat eai heive ventiila rahpamiid, de sáhtta buollima čuovggaheapmi dagahit buollima ja/dahje buollima.

Jus grilla ii doaimma bures manjel go leat buhtistan buot čuovggaid, de bivdde rusttega divvut.

Gássasyndera sadjásaš ja čatnan

Dát rusttet sáhtta geavahuvvot metálla- dahje komposiittasylindriiguin mat leat gokčojuvvon propána-butánain dahje propánagássain. Dát rusttet lea skruvvejuvvon regulátoriin mas lea 37 mbar bargodássi. IKKE GOASSEGE geavat regulerejuvvon gássafálaldaga mas ii leat reguláhtor dahje eará gássadási reguláhtor.

Sylindera čatnan

Geavat dušše reguláhtoriid main leat paramehterat mat heivejit dan kategoriijai ja čáhcedásiide mat leat meroštallojuvvon geavahangirjiis. Muhtun reguláhtoriin lea giehtaráidu gieđaid čatnamii, earát fas dárbbasit njuolgočuoggá.

1. Dárkkis ahte sylinderventiila lea giddejuvvon. Gidde dan diimbobeallái dassáži go dat bisána.
2. Váldde eret suodjalusgávttu sylinderventiillas (alle báلكes dan eret, doala dan).
3. Bija ovttahttinmuora sylindrii heivvolaš njuolggadusain dahje čatnančuoggáin. Gieđahallat sihkkarit (olgešbeale njuolgočálbmi). Go geavahat njuolgočuoggá, de it galgga menddo garrasit čatnat, daningo dat sáhtta vahágahtit čáhcebohcci. 4. Go gássabuvttadeapmi lea dárbbaslaš, de jorggihit sylinderventiila vuostálagaid.

Sylindera eretváldin

1. Dárkkis ahte sylinderventiila lea giddejuvvon. Gidde dan diimbobeallái dassáži go dat bisána.
2. Geavat njuolgočálmmiid go galggaat čuohppat eret reguláhtormuora (olgešbeale njuolgočuoggá). Váldde eret reguláhtora ja dárkkista čáhcefápmorusttega dili.
3. Bija fas sylindera olggosčáhcebohcci. Váldde sylindera olggos bures ventilerejuvvon báikkis go it geavat dan. Leaktoiskkadeapmi (govus 32)
- Dárkkis buot oktavuodaid ahte eai leat čáhcebohccit ovdal go bidjat rusttega johtui.
- Buot fabrihkaoktavuodát leat vuđolaččat geahččaluuvvon leaktuid ektui, ja buolliimat leat geahččaluuvvon dohkálaš lieggasa ektui. Muhto fievrrideapmi ja gieđahallan sáhttet dagahit ahte rustteggat šaddet lossat. Váruhusat go dárkkista ahte eai leat čáhcebohccit:
- Dárkkis buot rusttegiid ahte eai leat čáhcebohccit ovdal go bidjat gássagrilla johtui.
- Dárkkis ahte sylinderventiila ii leat leaktu manjel juohke sylinderriveadeami.
- Dárkkis ahte rusttegis eai leat čáhcebohccit manjel juohke sylindera heaittieami ja fas čatnama.

- Ii galgga goassege dárkkistit rusttegis ahte eai leat čáhcebohccit buollán čuovggain dahje rabas lieggasis.
- Dárkkis ahte rusttegis eai leat čáhcebohccit olgun.

Leaktu iskanprosedyra

1. Čatnat LPG-linjá ja reguláhtora olles LPG-sylindrii.
2. Dárkkis ahte buot stivrenjoavkkut leat "OFF" sajis.
3. Ráhkát 1:1 čovdosa sáibbuin ja čáziin dahje čáhpes čáhcebohcciin, dahje geavat erenoamáš čáhcebohcciid.
4. Rahpat sylinderventiila áibbas.
5. Bija sáibmočovdosa dahje čáhceiskkadeami buot oktavuodaide.
6. Jus lea čáhcebohcci, de oidnojit čáhcebohccit mat loktanit čáhcebohcci guovllus. 7. Jus gávnnaheavvuo ahte lea leaktu, de gidde gássasyndera giddejeaddji ventiillain, čatnat čatnanrusttega ja dárkkista oddasit.
8. Jus čáhci bissu, de váldde oktavuoda grillagávppaseddjiin.

Ale geavat rusttega jus gávnnaht ahte lea leaktu.

Bija gássasyndera dan sadjái mii lea mearriduvvon (gč. gova 29).

Nuppástusčuovgabatterijaid bidjan

Nuppástusa čuovgga geavaheapmi ii váikkut rusttega doaibmavuhtii – piezočuovga lea batterijaid sorjjasmeahtun. 1,5V batterijat eai leat mielde.

Buoridan dihte geavaheaddjikomforta, rusttegis leat čuovgačuovggat. Go geavahat dán funkšuvnna, de bidjat njeallje 1,5V batterija batterijalanja sisa (fuomáš polaritehta), ja de čatnat batterijalanja kábelii (govus 23). Magnehta batterijalanja seinnis dahká ahte sáhtta álkít bidjat rusttega grillavuodu siskkobeallái. Nuppit biddjojuvvot johtui nuppástusa bokte mii lea grillaruovttu olgešbealde, beallebuollinbáhpára vuolde (govus 24). LED-čuovggat čuovggahit čáhppesin. Go jorggihit čuoggá, de LED-čuovggat šaddet ruksesin.

7. Uključivanje uređaja



Prije pokretanja uređaja nužno je izvršiti radnje opisane u poglavlju "Priprema za rad".

Ovdal go álggahat geavahit rusttegiid, de dárkkista ahte čuovvovaš lávkkít leat čađahuvvon:

1. Rusttet galgá čohkkejuvvt instruksuvnnaid mielde.
2. Dárkkis ahte gássasyndera lea dievva ja lea go riektá čadnojuvvon reguláhtori.
3. Dárkkis ahte gássabuvttadanvuogádat lea vuovdinfriddja. Eanet dieđuid oáččut oasis man namma lea 'Dárkkisteapmi leavvan'.
4. Dárkkis ahte Venturi-čuovggat leat riektá biddjon gássaventiila rahpamiida.
5. Dárkkis ahte váldočuovgga ja beallečuovgga čuovgajohtolagat leat čadnojuvvon.
6. VÁRUHUS: Álo rahpat čalmmiid ovdal go čuovggat.
7. Bija stivrenjoavkkuid 'OFF'-pozišuvdnii ja bidjat gássastivrenjoavkku johtui.

Čáhci ferte leat rabas go čuovggat čuovggahit!

Go čuovggat gássagrilla, de it galgga čuožžut njuolga dan badjel.

Čuovga gássareguláhtora geavaheami bokte (govva govv. 36):

Go buot gássagrillas leat 'OFF'-pozišuvnnas, de bidjat gássasynderventiila rabas sajis. Go galgga ráhkadit čuovgga, de deaddilat stivrenjoavkku (A) ja doala dan dán sajis 3-5 sekundda vai gássa beassá vuolgít, ja de jorggihit dan vuostálagaid 'MAX' sajádahkii (B). Dát dagaha ahte čuovggas čuovggas čuovggas. Gullat 'čuohtadeami' čuovggas ja oainnát 7-10 cm guhkkosaš oránša lieggasa boahhtimin čuovgga čuovgačuovggas čuovgga olgešbealde (D). Manjel go leat gullan 'čuohtepama', de doala čuovgga stivrenjoavkku guokte sekundda vai gássa beassá ollásit vuolgít čuovgga čuovgga čađa (E) ja sihkkarastit čuovgga.

Go buollin lea čuovggas, de čuovggat čuovggahit go daid reguláhtorat leat biddjon 'MAX'-pozišuvdnii.

Jus háliidat unnimus njuolggadusaid, de jorggihit gássastivrenjoavkku áibbas olgešbeallái.

Jus dus leat váttisvuodát čuovggahit gássagrilla ovddit njuolggadusaid mielde, de váldde oktavuoda gávppaseddjiin dahje buvttadeddjiin vai oáččut rávvagiid.

8. Korištenje uređaja

Uređaj držite podalje od zapaljivih materijala tijekom upotrebe.

Paljenje.

Prije prve upotrebe roštilja, zapalite ga na sljedeći način kako biste uklonili sve mirise ili nečistoće:

1. Podignite poklopac roštilja. Upalite sve plamenike, zatim zatvorite poklopac i ostavite roštilj oko 20 minuta s gumbima postavljenim na 'MAX'.
 2. Pritisnite i okrenite gumb u položaj 'Isključeno', podignite poklopac i pričekajte da se uređaj ohladi.
- Uređaj je sada spreman za upotrebu.

Zagrijavanje.

Podesite temperaturu prema vrsti hrane koja se priprema. Očistite rešetku roštilja žičanom četkom za roštilj i namažite ili poprskajte biljnim uljem ili maslinovim uljem. To će spriječiti lijepljenje hrane za površinu. Prije pečenja na roštilju, zagrijavajte roštilj deset minuta sa zatvorenim poklopcem.

Položaj poklopca.

Položaj poklopca tijekom pečenja na roštilju ovisi o osobnim preferencijama, ali kuhanje je brže, troši manje plina i omogućuje bolju kontrolu temperature kada je poklopac zatvoren. Osim toga, sa spuštenim poklopcem, meso pečeno izravno na roštilju poprima jači okus roštilja. Zatvaranje poklopca je također potrebno prilikom roštiljanja sa zatvorenom cirkulacijom vrućeg zraka.

Temperature roštiljanja

Kada je gumb postavljen na Max, roštilj će dosegnuti temperaturu od približno 320 - 340 °C. Ova postavka gumba dizajnirana je za brzo zagrijavanje i spaljivanje ostataka s roštilja nakon roštiljanja. Također je idealna za brzo pečenje odrezaka prije smanjenja temperature. Ova postavka se povremeno koristi za dulje roštiljanje.

Kada je gumb postavljen u srednji položaj, temperatura unutar roštilja bit će oko 230 °C (s poklopcem spuštenim). Ova postavka je uglavnom namijenjena pečenju pileline, hamburgera i povrća, kao i za pečenje u pećnici.

Kada je gumb postavljen u položaj MIN, temperatura unutar roštilja bit će približno 155-175 °C. Ova postavka gumba namijenjena je dimljenju i pripremi velikih komada mesa ili osjetljive ribe.

Temperature su približne. Stvarne temperature ovise o vanjskoj temperaturi i jačini vjetrova.

Savjeti za uštedu energije:

- Smanjite vrijeme otvaranja poklopca.
- Isključite roštilj odmah nakon kuhanja.
- Zagrijte plinski roštilj samo 10-15 minuta. (osim prve upotrebe - pogledajte odjeljak o dogorijevanju)
- Ne zagrijavajte dulje od preporučenog.
- Ne koristite više postavke nego što je potrebno.

Bočni plamenik

Za maksimalnu učinkovitost uz minimalnu potrošnju plina, imajte na umu sljedeće:

- Nakon paljenja plamenika, prilagodite plamen prema potrebi, od 'maksimuma' do 'minimuma'.
- Koristite posudu odgovarajuće veličine (samo s ravnim dnom).
- Kada sadržaj posude počne ključati, okrenite gumb u položaj 'slabi plamen'.
- Uvijek pokrijte posudu poklopcem.
- Preporučene posude promjera 20-24 cm.

Tehnike roštiljanja.

Izravno roštiljanje uključuje kuhanje hrane na roštilju izravno iznad plamena. Izravno roštiljanje najčešća je metoda kuhanja hrane poput odrezaka, ribe, hamburgera, kebaba i povrća.

Informacije o izravnom pečenju na roštilju:

- Unaprijed pripremite hranu za roštilj. To će izbjeći nepotrebna kašnjenja i smanjiti vrijeme čekanja na hranu. Marinirajte i začinite meso prije nego što ga stavite na roštilj.
- Za najbolje rezultate, meso koje stavljate na roštilj treba biti na sobnoj temperaturi. Uklonite višak masnoće s mesa kako biste smanjili prekomjerni plamen uzrokovan kapanjem masnoće.
- Sa zatvorenim poklopcem zagrijte roštilj na potrebnu temperaturu.
- Namažite roštilj biljnim uljem kako biste spriječili lijepljenje hrane za površinu.
- Nemojte soliti meso tijekom pečenja na roštilju. Bit će sočnije ako ga posolite nakon pečenja.
- Kako biste spriječili isušivanje odrezaka, koristite hvataljke umjesto vilice i počnite peći na roštilju na srednjoj vatri kako biste brzo zapržili meso i sačuvali sokove. Smanjite temperaturu kako biste produžili vrijeme pečenja kada pečete deblje komade mesa.
- Naučite prepoznati kada je meso pečeno na roštilju na temelju vremena pečenja i dodir. Dok se peče na roštilju, meso postaje sve tvrđe i tvrđe. Ako je mekano, znači da je malo nedovoljno pečeno. Ako je tvrdo, znači da je dobro pečeno.
- Neizravno pečenje na roštilju je tehnika koja uključuje kuhanje hrane ne izravno iznad izvora topline, već pored njega. Idealno je za veće komade mesa, peradi, ribe ili povrća koji zahtijevaju dulje vrijeme kuhanja bez rizika od zagorijevanja.
- Kod neizravnog pečenja na roštilju, izvor topline nalazi se sa strane roštilja, a hrana se postavlja u sredinu, iznad područja bez vatre. Poklopac roštilja ostaje zatvoren, što omogućuje cirkulaciju vrućeg zraka - to funkcionira slično kao konvekcijska pećnica.
- Neizravno pečenje na roštilju koristi se za pečenje cijelih pilića, rebara, svinjskog vrata, pripremu pečenja, cijele ribe i pečenje povrća koje zahtijeva dulje kuhanje (npr. paprike, patlidžani).

Zapalite roštilj - za roštilj na drveni ugljen, rasporedite žar sa strane; za plinski roštilj uključite samo bočne plamenike.

- Sa zatvorenim poklopcem zagrijte roštilj na potrebnu temperaturu.
- Namažite roštilj biljnim uljem tako da da se hrana ne lijepi za površinu.
- Stavite hranu u sredinu roštilja, dalje od izravnog izvora topline.
- Zatvorite poklopac - održavajte konstantnu temperaturu (otprilike 160-200 °C). Kontrolirajte vrijeme i temperaturu - koristite termometar za meso kako biste izbjegli nedovoljno pečenje. Dodajte okus - možete koristiti posudu s vodom, vinom ili začinskim biljem kako biste povećali vlažnost i okus.
- Naučite prepoznati kada je meso pečeno na roštilju na temelju vremena pečenja i dodir. Tijekom pečenja meso postaje sve čvršće. Ako je mekano, znači da je malo nedovoljno pečeno. Ako je čvrsto, znači da je dobro pečeno.

9. Aktivnosti tekućeg održavanja



Sve servisne aktivnosti obavljajte s uređajem isključenim iz izvora napajanja.

Skladištenje

Prilikom skladištenja roštilja uvijek isključite plinsku bocu i osigurajte uređaj. Plinsku bocu spremite na otvorenom u dobro prozračenom prostoru. Izvadite baterije koje napajaju LED rasvjetu - nemojte skladištiti roštilj s ugrađenim baterijama jer postoji rizik od curenja elektrolita iz baterija.

Korištenje poklopca

Kao vanjski uređaj, roštilj je izložen vremenskim uvjetima, stoga je u setu uključen poklopac koji ga štiti od oborina. Preporučujemo da roštilj nakon svake upotrebe spremite ispod poklopca.

Pričekajte da se svi dijelovi roštilja potpuno ohlade prije stavljanja poklopca.

Održavanje

Preporučuje se servisiranje plinskog roštilja svakih 90 dana, ali je apsolutno neophodno servisirati ga barem jednom godišnje. To će produžiti vijek trajanja vašeg plinskog roštilja.

Plinski roštilji se lako čiste uz minimalan napor. Jednostavno slijedite dolje navedene upute kako biste olakšali čišćenje.

Čišćenje rešetki za kuhanje

Preporučujemo pranje rešetki za kuhanje u otopini blagog sapuna i tople vode. Za čišćenje rešetki za kuhanje možete koristiti krpu ili meku četku.

Čišćenje difuzora topline

Povremeno perite difuzore topline u otopini sapuna i tople vode. Mekom četkom uklonite tvrdokorne zagorene ostatke kuhanja. Difuzori topline trebaju biti suhi prije ponovne ugradnje.

Čišćenje posude za masnoću

Posudu za masnoću treba povremeno isprazniti i obrisati, a zatim oprati u otopini blagog deterdženta i tople vode. Na dno posude za masnoću može se staviti mala količina pijeska ili pijeska za mačke kako bi se upila masnoća. Često provjeravajte posudu za masnoću kako biste spriječili nakupljanje viška masnoće i prelijevanje iz posude.

Godišnje čišćenje unutrašnjosti roštilja

Paljenje roštilja nakon svake upotrebe osigurat će da je spreman za sljedeću upotrebu. Međutim, jednom godišnje cijeli roštilj treba temeljito očistiti kako bi bio u izvrsnom radnom stanju. Slijedite ove korake.

- Isključite sve ventile plamenika.
- Postavite ventil LPG boce u potpuno zatvoreni položaj.
- Odvijte LPG crijevo i regulator s plinskog roštilja. Provjerite ima li oštećenja i, ako je potrebno, zamijenite dijelove rezervnim dijelovima proizvođača, čiji su brojevi navedeni na popisu dijelova.
- Uklonite i očistite difuzore topline, rešetke za kuhanje i plamenike roštilja.
- Pokrijte otvore plinskih ventila aluminijskom folijom.
- Očistite unutrašnjost i dno roštilja najlonskom četkom, a zatim ga operite blagim sapunom i toplom vodom. Temeljito isperite i ostavite da se osuši.
- Uklonite aluminijsku foliju, a zatim ponovno postavite difuzore topline i rešetke za kuhanje.
- Ponovno spojite izvor plina i provjerite radi li plamen plamenika ispravno.

Čišćenje vanjskog dijela

Preporučujemo pranje roštilja blagim sapunom i toplom vodom. U tu svrhu možete koristiti krpu ili spužvu. Nemojte koristiti abrazivna sredstva za čišćenje ili četke koje bi mogle oštetiti površinu tijekom čišćenja.

Čišćenje cijevi plamenika i otvora plamenika

Kako biste smanjili rizik od 'POVRATNOG PLAMEKA', tj. povratka plamena u unutrašnjost plamenika ili plinske cijevi, čistite Venturijeve cijevi barem jednom mjesečno krajem ljeta ili početkom jeseni ili kada roštilj nije korišten dulje vrijeme, u skladu s postupkom u točki 6 - čišćenje Venturijevih cijevi.

10. Rezervni dijelovi i pribor

Za kupnju rezervnih dijelova i pribora obratite se Dedra Exim Service. Podaci za kontakt nalaze se na 1. stranici priručnika.

Prilikom naručivanja rezervnih dijelova, molimo navedite broj serije na pločici s tehničkim podacima i broj dijela iz crteža sklopa.

Tijekom jamstvenog roka popravci se obavljaju prema uvjetima navedenim u jamstvenom listu. Proizvod vratite na popravak na mjestu kupnje (prodavatelj je dužan prihvatiti reklamirani proizvod), pošaljite ga u centralni servis Dedra Exim ili ga pošaljite u servis najbliži vašem mjestu stanovanja (popis usluga na www.dedra.pl). Molimo priložite ispunjeni jamstveni list. Nakon isteka jamstvenog roka popravke obavlja centralni servis. Oštećeni proizvod potrebno je poslati u servis (troškove dostave snosi korisnik).

11. Samostalno rješavanje problema



Isključite uređaj iz napajanja prije nego pokušate sami otkloniti kvar.

Problem	Uzrok	Rješenje
---------	-------	----------

Plamenici se ne pale prilikom korištenja sustava paljenja	Prazna plinska boca	Zamijenite punim cilindrom
	Oštećen regulator	Zamijenite regulator novim
Slab plamen ili povratno paljenje (vatra u cijevi plamenika – može se čuti zvuk šištanja ili tutnjave)	Začepljenja u plamenicima	Očistite plamenike i venturijske cijevi
	Začepljenja u plinskim mlaznicama ili crijevu	Očistite mlaznice i plinsko crijevo
	Raspršivači u plamenicima	Očistite plamenike i venturijske cijevi
	Raspršivači u plinskim mlaznicama ili crijevu	Očistite mlaznice i crijevo
	Vjetrovito	Koristite roštilj na zaštićenijem mjestu
Poteškoće s okretanjem gumba plinskog ventila	Plinski ventil blokiran	Pošaljite uređaj na popravak

12. Završetak uređaja

1. Roštilj gazowy – szt. 2. Zestaw montażyowy (rys 2) – 1 kpl.

13. Informacije o zbrinjavanju rabljene opreme (odnosi se na kućanstva)

Sukladno propisima o zaštiti okoliša korisnik uređaja je dužan gospodariti otpadom u skladu s nacionalnim propisima.

Istrošeni ili pokvareni uređaj nemojte bacati zajedno s kućnim otpadom. Uređaj i njegove elemente su napravljeni od različitih materijala, na primjer od metala ili plastike. Ako je potrebno zbrinuti, ponovo upotrijebiti ili oporaviti dijelova uređaja uređaja, treba ih odnijeti na mjesto određeno za besplatni prihvata takvih predmeta. Informaciju o adresi mjesta koja primaju istrošene uređaje daje lokalna samouprava, na primjer na internetskoj stranici.

U komunalni otpad nemojte bacati benzin, istrošeno ulje, smjesu od ulja i benzina te predmete zaprljane uljem, na primjer krpice. Istrošeno ulje i predmete zaprljane uljem čuvajte u skladu s lokalnim smjernicama pa ih odnesite na mjesto odgovorno za reciklažu.

Iskorišteno pakiranje odnesite na reciklažu.

Pravilno zbrinjavanje uređaja omogućuje očuvanje dragocjenih resursa i izbjegavanje negativnog utjecaja na zdravlje i okoliš, do kojeg dolazi zbog mogućnosti da uređaji sadrže opasne tvari, smjese i sastavne dijelove.

Nepravilno zbrinjavanje otpada podliježe kazni koja je definirana u adekvatnim lokalnim propisima.

 U skladu s Uredbom (EU) 2023/1542 Europskog parlamenta i Vijeća o baterijama i akumulatorima te istrošenim baterijama i akumulatorima, neispravne ili iskorištene baterije/akumulatori moraju se skupljati odvojeno i odvesti u ponovnu obradu prihvatljivu za okoliš.

Jamstveni list

na

.....

Kataloški broj:br. partije:.....

(u daljnjem tekstu Proizvod)

Datum nabavke Proizvoda:

Pečat prodavača

Datum i potpis prodavača:

Izjava Korisnika:

Potvrđujem da sam upoznat s uvjetima jamstva i posljedicama nepoštivanja smjernica sadržanih u Uputama za upotrebu i jamstvenom listu. Upoznat sam s uvjetima ovog jamstva, što potvrđujem svojim potpisom:

.....

Datum i mjesto

.....

Potpis Korisnika

I. Odgovornost za Proizvod

1. Jamac - Dedra Exim Sp. z o.o. sa sjedištem u Pruszkówu, adresa: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, Općinski sud za glavni

grad Varšavu u Varšavi, XIV Gospodarski odjel Državnog sudskog registra, PIB 527-020-49-33, osnovni kapital: 100 980.00 PLN.

2. Pod uvjetima navedenim u ovom jamstvenom listu, Jamac daje jamstvo za Proizvod koji dolazi iz Jamčeve distribucije.

3. Odgovornost iz jamstva pokriva samo nedostatke koji proizlaze iz razloga koji su u Proizvodu u trenutku njegove predaje Korisniku.

4. Pod jamstvom, Korisnik stječe pravo na besplatan popravak Proizvoda, ako se kvar otkrije tijekom jamstvenog roka. Način popravka Proizvoda (metoda popravka) ovisi o odluci Jamca. Ako Jamac utvrdi da ga je nemoguće popraviti, Jamac zadržava pravo zamijeniti neispravan element ili cijeli Proizvod ispravnim, smanjiti cijenu Proizvoda ili odstupiti od ugovora.

5. U odnosu na Korisnika koji nije potrošač u smislu Zakona od 23. travnja 1964. Građanski zakonik, odgovornost Jamca za štetu koja proizlazi iz ovog jamstva i/ili u vezi s njegovim sklapanjem i izvršenjem, bez obzira na pravni naslov, ograničena je na maksimalnu vrijednost neispravnog Proizvoda.

II. Jamstveni rok

Elementi Proizvoda	Jamstveni rok
NG1000	24 mjeseca od datuma kupnje Proizvoda prikazanog u ovom jamstvenom listu

III. Uvjeti korištenja jamstva

1. Predočenje od strane korisnika popunjenog jamstvenog lista Proizvoda i potvrđivanje od strane Korisnika okolnosti kupnje Proizvoda, npr. predočenjem računa, fakture itd. Kako bi učinkovito riješili reklamaciju preporuča se da Korisnik dostavi sve elemente navedene u "Kompletu uređaja" zajedno s Proizvodom za reklamaciju koja se nalazi u Uputama za upotrebu.

2. Poštovanje od strane korisnika preporuka sadržanih u Uputama za uporabu i jamstvenom listu.

3. Jamstvo vrijedi isključivo na području Republike Poljske i EU.

4. Jamstvo ne obuhvaća kvarove Proizvoda nastale posebno kao rezultat:

a. Nepoštivanja od strane Korisnika uvjeta navedenih u Uputama za uporabu, posebno u pogledu pravilnog korištenja, održavanja i čišćenja;

b. Korištenja od strane Korisnika sredstava za čišćenje ili održavanje koje nisu u skladu s Uputama za uporabu;

c. Nepravilnog skladištenja i transporta Proizvoda od strane Korisnika;

d. Neovlaštene izmjene i/ili modifikacije Proizvoda od strane Korisnika koje nisu dogovorene s Jamcem;

e. Korištenja od strane Korisnika potrošnog materijala u Proizvodu koji nije u skladu s Uputama za uporabu.

5. Korisnik koji nije potrošač u smislu zakona od 23. travnja 1964. Građanski zakonik gubi jamstvo na Proizvod u kojem:

- je Korisnik je uklonio, promijenio ili oštetio serijske brojeve, oznake datuma i natpisne pločice;

- pečati su oštećeni od strane Korisnika ili pokazuju znakove manipulacije od strane Korisnika.

6. Pozor! Radnje povezane sa svakodnevnim radom Proizvoda, koje proizlaze, između ostalog iz Upute za uporabu Korisnik je dužan provoditi samostalno i o svom trošku.

IV. Procedura reklamacije

1. U slučaju utvrđivanja neispravnog rada Proizvoda, prije podnošenja reklamacije, provjerite jesu li sve radnje navedene posebno u Uputama za uporabu, izvršene ispravno.

2. Preporučujemo podnošenje reklamacije odmah, najbolje u roku od 7 dana od dana uočavanja kvara Proizvoda. Korisnik koji nije potrošač u smislu zakona od 23. travnja 1964. Građanski zakonik gubi prava koja proizlaze iz ovog jamstva ako se reklamacija ne podnese u roku od 7 dana.

3. Reklamacija se može podnijeti, između ostalog, na mjestu kupnje Proizvoda, u jamstvenom servisu ili pismeno na sljedeću adresu: Dedra Exim Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.

4. Korisnik može podnijeti reklamaciju putem obrasca dostupnog na web stranici www.dedra.pl. ("Obrazac za reklamaciju").

5. Adrese jamstvenih servisa za pojedine zemlje dostupne su na web stranici www.dedra.pl. U slučaju nedostatka jamstvenog servisa za određenu zemlju, preporuča se slanje reklamacija na sljedeću adresu: Dedra Exim Sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Poljska).

6. S obzirom na sigurnost Korisnika, zabranjeno je koristiti neispravan proizvod.

7. Pozor! Korištenje neispravnog Proizvoda opasno je za zdravlje i život Korisnika.

8. Izvršenje obveza koje proizlaze iz jamstva održat će se u roku od 14 radnih dana od dana isporuke Proizvoda koji korisnik reklamira.

9. Prije dostave neispravnog Proizvoda na reklamaciju, preporuča se čišćenje. Preporuča se da se reklamirani Proizvod pažljivo zaštiti od oštećenja tijekom transporta (preporuča se isporuka reklamiranog Proizvoda u originalnom pakiranju).

10. Jamstveni rok se produljuje za vrijeme tijekom kojeg ga Korisnik nije mogao koristiti zbog kvara na Proizvodu obuhvaćenom jamstvom.

Жамство не искилчује, ограничава или suspendира права Корисника која произлазе из одредби о жамству за недостатке на проданом артику.

Према чл. 13 сек. 1 и слјед. 2. Уредбе (ЕУ) 2016/679 Европског парламента и Вијећа од 27. травња 2016. о заштити физичких особа у вежи с обрадом особних података и слободном кретању таквих података те стављању изван снаге Директиве 95/46. /ЕЦ, обавјештавам вас

1. Администратор Ваших особних података наведених у формулару је DEDRA-EXIM sp. z o. o. са сједиштем у Pruszków, ул. 3 Маја 8, 05-800 Pruszków (у даљњем тексту: "Администратор").
2. Ваши подаци ће се обрађивати искључиво у сврху provedбе жамственог поступка уређаја сукладно чл. 6 ст. 1 слово. б опће уредбе о заштити података (у даљњем тексту: "GDPR") Давање података је добровољно, али нужно за provedбу жамственог поступка.
3. Ваши подаци ће се обрађивати за вријеме трајања жамственог поступка те за потребе архивирања у случају потребе одбране од било каквих потраживања према Администратору, најдуже до истека истих.
4. Ваши подаци могу се приопћити само субјектима који обрађују податке за администратора на основу писаног уговора о повјеравању обраде особних података који између осталог даје: техничка служба, одржавање hostingа или веб страница, IT служба, курирска твртка. Добављачи Администратора дужни су осигурати сигурност података и испуњавати увјете важећих закона везаних уз заштиту особних података те не смју користити повјерене особне податке у друге сврхе осим оних наведених у уговору с Администратором.
5. Ваши подаци неће се обрађивати на аутоматизирани начин, укључујући у облику профилирања, и неће се преносити у трећу земљу/међународну организацију.
6. Имате право приступа својим подацима те право на исправак, брисање, ограничење обраде, право на пријенос података, право на приговор у било којем тренутку.
7. За сва питања везана уз обраду Ваших особних података од стране Администратора, можете нас контактирати на слjedeћу е-mail адресу: daneosobowe@dedra.pl.;
8. Имате право поднјети притузбу тјелу надлежном за заштиту особних података;

ВГ Садржање

1. Снимки и рисунки
2. Описанье на устројството
3. Предвидена употреба на устројството
4. Ограничење на използването
5. Технически данни
6. Подготовка за работа
7. Вкључвање на уреда
8. Експлоатација на устројството
9. Рутинна поддршка
10. Резервни части и аксесоари
11. Самостоятелно отстранявање на неизправности
12. Сглобявање на уреда
13. Информација за потребителите относно изхвърлянето на електрическо и електронно оборудване
14. Гаранционна карта

Декларацијата за съответствие е приложена към ръководството като отделен документ. При липса на декларация за съответствие, моля, свържете се с Дедра Ексим ООД.

Общите правила за безопасност са приложени към ръководството като отделна книжка.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. Прочетете всички предупреждения, обозначени със символа, и всички инструкции.

Неспазването на следните предупреждения и инструкции за безопасност може да доведе до токов удар, пожар или сериозно нараняване.

ВНИМАНИЕ Запазете всички предупреждения и инструкции за бъдеща употреба.

Уредът е предназначен само за използване на открито. Никога не го използвайте на закрито.

Достъпните части могат да станат много горещи. Дръжте малките деца далеч от уреда.

След като го запалите, не премествайте и не пренасяйте уреда, докато е в употреба. Не оставяйте уреда без надзор, след като го запалите. За допълнителна безопасност дръжте наблизо пожарогасително оборудване.

Както барбекюто, така и пригответната храна могат да станат много горещи. Бъдете внимателни и използвайте подходящо защитно оборудване (например ръкавици, престилка и др.).

След употреба затворете газовото захранване към газовата бутилка. Преди съхранение се уверете, че всички части на уреда са изстинали.

Бъдете изключително внимателни при транспортиране, преместване или пренареждане на уреда. Преди да преместите

барбекюто, изключете всички горелки, затворете вентила на газовата бутилка и изчакайте, докато всички части на барбекюто изстинат напълно.

Всякакви модификации на уреда са забранени. Частите, запечатани от производителя, не трябва да бъдат модифицирани от потребителя.

Металните ръбове могат да бъдат опасни.

Условията за съхранение и поддръжка са обяснени в раздел 9 на ръководството.

Ако усетите миризма на газ:

- затворете газовото захранване

- поставете всички горелки в положение OFF

- отворете капака

Ако миризматa на газ продължава, свържете се с сервизния отдел.

2. Описанье на устројството

Фиг. А: 1. Горна капачка, 2. Маса с контейнер за храна, 3. Отварачка, 4. Основа на грил с място за газова бутилка, 5. Колела, 6. Термометър, 7. Странична маса с горелка, 6. Дръжка на капака, 9. Копчета за управление, 10. Врата.

3. Предвидена употреба на устројството

Преди употреба прочетете цялото ръководство за употреба и следвайте препоръките на производителя за монтаж, поддръжка и експлоатация на уреда. Редовното почистване и техническа проверка на барбекюто ще гарантират неговата дългосрочна и безопасна експлоатация.

Газовото барбекю е уред, предназначен за готвене на открито. То ви позволява бързо и удобно да пригответе месо, риба, зеленчуци и други хранителни продукти на скара. Благодарение на контрола на температурата, то осигурява равномерно готвене, което се превръща в ястия с високо качество. То е идеално за социални събирания, пикници, семейни събития и ежедневна употреба на терасата, балкона или в градината.

Уредът е проектиран с оглед на безопасността на потребителя. Стабилната му конструкция, системата за контрол на пламъка и защитата от изтичане на газ намаляват риска от инциденти. Барбекюто не генерира открит пламък или искри, което намалява риска от изгаряния. Освен това, липсата на дим, типична за барбекюта на дървени въглища, прави използването на газово барбекю по-удобно и по-екологично.

Допустимо е машината да се използва при ремонтни и строителни работи, ремонтни работилници, любителски работи, като се спазват условията за използване и допустимите условия на работа, съдържащи се в инструкциите за експлоатация.

4. Ограничение на използването

Машината може да се използва само в съответствие с "Разрешените условия на работа" по-долу.

Не съхранявайте и не използвайте бензин, ментолови горива или други запалими пари и течности в близост до уреда (на разстояние по-малко от 150 cm).

Никога не запалвайте газово барбекю с бензин или други подобни течности.

Не поставяйте уреда под запалим навес.

Също така е забранено да се обработват материали, които не са описани в "3. Предназначение на машината". Неразрешените промени в механичната и електрическата конструкция, всякакви модификации, операции по поддръжката, които не са описани в инструкциите за експлоатация, ще се считат за незаконни и ще доведат до незабавна загуба на гаранционни права, а декларацията за съответствие ще стане невалидна.

Всяка употреба, която не е по предназначение или която не съответства на инструкциите за експлоатация, води до незабавна загуба на гаранционни права.

Допустими условия на експлоатация
Само за външна употреба. Не премествайте уреда по време на употреба. Препоръчителна бутилка за втечен нефтен газ: 11 кг.

5. Технически данни

Модел	NG1000
Категория устройство	I3BP(37)
Тип газ	G30
Обща мощност на горелките [kW]	17
Изгаряне [g/h]	1237
LED захранване	4 x 1,5 V
Допустимо налягане на регулатора [mBar]	37

6. Подготовка за работа



ВНИМАНИЕ Извършвайте всички подготвителни работи, когато устройството е изключено от електрическата мрежа.

Сглобете барбекюто на или близо до окончателното му място, за да сведете до минимум необходимостта от преместване.

Сглобете барбекюто на или близо до окончателното му място, за да сведете до минимум необходимостта от преместване.

Подгответе подходящо място за сглобяване на уреда. След отваряне на опаковката извадете всички части на барбекюто. Проверете дали всички компоненти за сглобяване са включени в комплекта (вижте фиг. 2).

Всяка барбекю се доставя с подробни инструкции за сглобяване, съдържащи специфични процедури за сглобяване за всеки модел. Следвайте фигури 3 до 30, за да гарантирате правилното и безопасно сглобяване на барбекюто.

Въпреки че полагаме всички усилия, за да направим процеса на сглобяване възможно най-лесен, съществува риск да се порежете на ъглите и ръбовете на предварително изработените стоманени компоненти, ако не внимавате достатъчно по време на сглобяването. Моля, бъдете внимателни при сглобяването на всички компоненти. Препоръчваме ви да предпазвате ръцете си с работни ръкавици.

Някои задачи трябва да се изпълняват от двама души.

Поставяне на барбекюто

След като сглобяването е завършено, поставете барбекюто на окончателното му място.

Използвайте само на открито.

Барбекюто трябва да се постави на безопасна, равна повърхност, далеч от запалими предмети като дървени огради или надвиснали клони на дървета. Препоръчваме минималните разстояния от горими материали да бъдат: отзад – 1500 mm, отстрани – 1500 mm, отгоре – 1500 mm (фиг. 36).

Поставете барбекюто на място, защитено от вятъра, така че вятърът да не духа през задната част на газовото барбекю.

Газова бутилка

За работата на барбекюто е необходима бутилка с втечен нефтен газ. Препоръчваме да използвате бутилка с тегло 11 kg. Регулаторът на налягането трябва да съответства на налягането и категорията газ на уреда.

Информация за препоръчителните предпазни мерки:

Газовата бутилка може да се съхранява и използва само в изправено положение. Не съхранявайте бутилката в хоризонтално положение, тъй като това може да повреди клапата, което да доведе до много опасна газова теч.

В случай на изтичане на газ незабавно затворете вентила на бутилката. Поставете бутилката на добре проветриво място извън помещението.

Бутилка трябва да бъде поставена на леснодостъпно място, така че при опасност да може да се прекъсне незабавно подаването на газ. Винаги затваряйте газовия вентил, преди да премествате бутилката. Не съхранявайте бутилката под нивото на земята (напр. в мазета) или в помещения, изложени на наводнения. Никога не съхранявайте бутилки в затворени помещения.

Използвайте само газови бутилки с височина H, не по-голяма от 620 mm, и диаметър D между 240 mm и 330 mm (фиг. 35).

Регулатор за газ

Това устройство може да се използва само с сертифициран маркуч и регулатор на налягането.

Регулаторът трябва да отговаря на актуалните версии на EN 16436, EN 16129 и EN 16436 и националните нормативни изисквания. Барбекюто N1000 трябва да се използва с регулатори на налягането 37 mBar, предназначени за категория I_{3B/R} пропан/бутан.

Маркуч за втечен газ

Уредът трябва да бъде оборудван с сертифициран маркуч за втечен газ, който отговаря на националните стандарти и нормативни изисквания. Параметрите на маркуча трябва да са съвместими с категория I_{3B/R} пропан/бутан или налягане 37 mBar.

Маркучът за втечен газ, свързващ уреда с газовия контейнер, трябва да е с дължина приблизително 600 mm (max. 1500 mm).

Поставете маркуча за втечен газ далеч от горещи повърхности, включително от дъното на барбекюто. Уверете се, че маркучът за втечен газ не е усукан или прегънат.

Проверявайте маркуча за втечен газ при смяна на газовата бутилка или веднъж годишно, в зависимост от това кое от двете настъпи по-рано.

Ако маркучът за втечен газ е напукан, нарязан, изтъркан или повреден по някакъв друг начин, уредът не трябва да се използва. Маркучът за втечен газ трябва да се смени, ако е повреден и когато това се изисква от националните разпоредби. Свържете се с вашия дистрибутор или производител за резервни части.

Вентури тръби

Вентури тръбите в газовия барбекю се намират в началото на горелките, точно до дюзите за подаване на газ, и са ключов компонент от системата за подаване на газ към горелките. Тяхната задача е да контролират потока на газ и да го смесват с въздух в правилни пропорции, като осигуряват ефективно и безопасно изгаряне.

Поддържайте тръбите на Вентури чисти. Запушването, причинено от прах, насекоми, паяци и др., може да доведе до трептене на пламъка.

Ако пламъкът трепти, незабавно изключете подаването на газ.

Проверявайте тръбите на Вентури винаги, когато:

- усетите миризма на изтичащ газ
- барбекюто не се нагрява до правилната температура
- барбекюто се нагрява неравномерно
- от горелките се чува прашене.

Почистване на тръбите на Вентури

Винаги затваряйте газовия вентил на бутилката, преди да почистите тръбите.

1. Отворете капака на грила
2. Махнете решетките, за да стигнете до горелките
3. Махнете капачите на горелките
4. Развийте горелките (Фиг. 37)
5. Внимателно повдигнете горелката и махнете горелките от шпиндела
6. Почистете вътрешността на тръбата на горелката със специална тясна четка (не е включена в комплекта). Отстранете внимателно всички остатъци от външната страна. Почистете всички тръби на горелките по този начин. Обърнете специално внимание на внимателното почистване на тесните части на тръбите (тръби Вентури).
7. Внимателно поставете тръбата върху шпиндела и я затегнете.
8. Поставете обратно капачите и решетките на горелките.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Положението на тръбата на горелката спрямо отвора е от решаващо значение за безопасната работа. Преди да използвате газовия барбекю, проверете дали отворът е вътре в тръбата на горелката. Ако тръбата на горелката не се побира в отвора на клапата, запалването на горелката може да доведе до експлозия и/или пожар.

Ако барбекюто не работи правилно след почистване на всички тръби, отнесете уреда за сервизно обслужване.

Подмяна и свързване на газовата бутилка

Този уред може да се използва с метални или композитни бутилки, пълни с пропан-бутан или пропан. Този уред се доставя с винтов регулатор с работно налягане 37 mBar.

НИКОГА не използвайте нестабилизирано газово захранване без регулатор или регулатор за различно налягане на газа.

Свързване на бутилката

Използвайте само регулатори с параметри, които съответстват на категорията и налягането, посочени в инструкциите за експлоатация.

Някои редуктори имат копче за ръчно затягане, докато други изискват гаечен ключ за тази цел.

1. Уверете се, че вентилът на бутилката е затворен. Затегнете по часовниковата стрелка, докато спре.
2. Махнете защитната капачка от вентила на бутилката (не я изхвърляйте, запазете я).
3. Поставете свързващата гайка на бутилката, като използвате подходящ гаечен ключ или свързващ бутон. Затегнете здраво (лява резба). Когато използвате гаечен ключ, не затягайте прекалено, тъй като това може да повреди уплътнението.
4. Когато трябва да включите газовото захранване, завъртете вентила на бутилката обратно на часовниковата стрелка.

Изключване на бутилката

1. Уверете се, че вентилът на бутилката е затворен. Затегнете го по часовниковата стрелка, докато спре.
 2. Използвайте гаечния ключ, за да развиете гайката на регулатора (лява резба). Свалете регулатора и проверете състоянието на уплътнението.
 3. Поставете капачката на изхода за газ на бутилката.
- Съхранявайте неизползваните бутилки на открито, на добре проветриво място.

Проверка за течове (фиг. 32)

Преди да пуснете уреда, проверете всички връзки за течове.

Всички фабрични връзки са били внимателно проверени за течове, а горелките са били тествани за правилна пламък. Въпреки това, транспортирането и манипулирането могат да доведат до разхлабване на фитингите.

Предпазните мерки при проверка за течове:

- Проверете всички фитинги за течове, преди да включите газовия барбекю.

- Проверете вентила на бутилката за течове след всяка смяна на бутилката.
- Проверете уреда за течове след всяко откачване и свързване на бутилката.
- Никога не проверявайте уреда за течове с запалена кибритена клечка или открит пламък.
- Проверявайте уреда за течове на открито.

Процедура за проверка за течове

1. Свържете маркуча за течен газ и регулатора към пълна газова бутилка.
2. Проверете дали всички контролни копчета са в положение „OFF“.
3. Пригответе разтвор от сапун и вода или течен препарат в съотношение 1:1 или използвайте специални средства за откриване на течове.
4. Отворете напълно вентила на бутилката.
5. Нанесете сапунения разтвор или средството за откриване на течове върху всички връзки.
6. Ако има теч, в областта на теча ще се появят мехурчета.
7. Ако се открие теч, затворете газовата бутилка с изключващия вентил, затегнете съединителя и проверете отново.
8. Ако течът продължава, свържете се с вашия дистрибутор на барбекюта.

Не използвайте уреда, ако е открита теч.

Поставте газовата бутилка в предназначения за това място (виж фиг. 29).

Монтиране на батерията за осветление на копчетата

Използването на осветление на копчетата не влияе на функционалността на уреда – пиезо запалката е независима от батерията. В комплекта не са включени батерии 1,5 V.

За по-голямо удобство при употреба уредът е оборудван с осветени копчета. За да използвате тази функция, поставете 4 батерии 1,5 V в отделението за батерии (обърнете внимание на полярността), след което свържете отделението за батерии с кабела (фиг. 23). Благодарение на магнита на стената на отделението за батерии, е възможно да поставите отделението на удобно място в основата на грила. Копчетата се активират с бутон от дясната страна на корпуса на грила, под страничната маса на горелката (фиг. 24). Светодиодите ще светнат в синьо. Когато копчето се завърти, светодиодите ще променят цвета си на червен.

7. Включване на уреда

⚠ ВНИМАНИЕ Преди да стартирате устройството, е необходимо да извършите стъпките, описани в раздела "Подготовка за работа".

Преди да започнете да използвате уреда, се уверете, че са изпълнени следните стъпки:

1. Уредът трябва да бъде сглобен в съответствие с инструкциите.
2. Проверете дали газовата бутилка е пълна и правилно свързана с регулатора.
3. Проверете дали системата за подаване на газ е без течове. За повече информация вижте раздела „Проверка за течове“.
4. Проверете дали дюзите на Вентури са правилно позиционирани върху отворите на газовия вентил.
5. Проверете дали кабелите за запалване на основния и страничния горелки са свързани.
6. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Винаги отваряйте капака преди запалване.
7. Настройте контролните копчета в положение „OFF“ и включете газовото захранване.

Капакът трябва да е отворен при запалване на горелката!

При запалване на газовия барбекю не стойте директно над него.

Запалване с помощта на регулатор за пилотен газ (диаграма фиг. 36):

Когато всички копчета на газовия барбекю са в положение „OFF“, поставете вентила на газовата бутилка в отворено положение. За да създадете искра, натиснете контролното копче (A) и го задръжте в това положение за 3-5 секунди, за да позволите на газа да потече, след което го завъртете обратно на часовниковата стрелка до положение „MAX“ (B). Това ще предизвика искра в тръбата за запалване на горелката. Ще чуете „пукване“ от запалката и ще видите оранжева пламък с височина 7-10 cm, излизащ от тръбата за запалване на горелката от лявата страна на горелката (D). След като чуете „пукването“, задръжте копчето за управление на горелката за две секунди, за да позволите на газа да протича напълно през тръбата на горелката (E) и да се уверите, че запалването е успешно.

След като горелката се запали, съседните горелки ще се запалят, когато регулаторите им бъдат завъртени в положение „MAX“.

За минимална настройка завъртете копчето за управление на газа напълно наляво.

Ако имате затруднения при запалването на газовия барбекю според горните инструкции, свържете се с вашия търговец или производител за съвет.

8. Експлоатация на устройството

Дръжте уреда далеч от запалими материали по време на употреба.

Изгаряне.

Преди да използвате барбекюто за първи път, изгорете го, както следва, за да премахнете всички миризми или примеси:

1. Повдигнете капака на грила. Запалете всички горелки, след това затворете капака и оставете грила за около 20 минути с копчетата, настроени на „MAX“.
2. Натиснете и завъртете копчетата в положение „Off“, повдигнете капака и изчакайте уредът да изстине.

Уредът е готов за употреба.

Загряване.

Регулирайте температурата според вида на приготвяната храна. Изгъркайте решетката на грила с телена четка за грил и я намажете или напръскайте с растително масло или зехтин. Това ще предотврати залепването на храната по повърхността.

Преди да започнете да печете, загрейте грила за десет минути с затворен капак.

Позиция на капака.

Позицията на капака по време на печене зависи от личните предпочитания, но готвенето е по-бързо, използва по-малко газ и позволява по-добър контрол на температурата, когато капакът е затворен. Освен това, когато капакът е затворен, месото, пригответо директно на грила, придобива по-силен аромат на печено. Затварянето на капака е необходимо и при печене с затворена циркулация на горещ въздух.

Температури на печене

Когато копчето е настроено на Max, грилът достига температура от приблизително 320 - 340 °C. Тази настройка на копчето е предназначена за бързо загряване и изгаряне на остатъците от грила след печене. Тя е идеална и за бързо запечатване на стехове печено намаляване на температурата. Тази настройка се използва понякога за по-дълги сесии на печене.

Когато копчето е в средно положение, температурата вътре в барбекюто ще бъде около 230 °C (с затворен капак). Тази настройка е предназначена главно за печене на пиле, хамбургери и зеленчуци, както и за печене и запечатване.

Когато копчето е в положение MIN, температурата вътре в барбекюто ще бъде приблизително 155-175 °C. Тази настройка на копчето е предназначена за пушене и приготвяне на големи парчета месо или деликатна риба.

Температурите са приблизителни. Действителните температури зависят от външната температура и силата на вятъра.

Съвети за пестене на енергия:

- a) Намалете времето, през което отваряте капака.
- б) Изключете барбекюто веднага след готвене.
- в) Предварително загрейте газовото барбекю само за 10-15 минути. (с изключение на първата употреба – вижте раздела за изгаряне)
- г) Не загрявайте по-дълго от препоръчаното.
- д) Не използвайте по-високи настройки от необходимото.

Страничен горещ

За максимална ефективност с минимална консумация на газ, имайте предвид следното:

- След запалване на горелката, регулирайте пламъка според нуждите, от „максимален“ до „минимален“.
- Използвайте тиган с подходящ размер (само с плоско дъно).
- Когато съдържанието на тигана започне да ври, завъртете копчето в положение „ниска пламък“.
- Винаги покривайте тигана с капак.
- Препоръчителни са тигани с диаметър 20-24 cm.

Техники за печене на скара.

Прякото печене на скара включва готвене на храна на скара директно над пламъка. Прякото печене на скара е най-разпространеният метод за готвене на храни като пържоли, риба, бургери, кебапчета и зеленчуци.

Информация за директното печене на скара:

1. Подгответе предварително храната, която ще печете на скара. Това ще ви спести излишни забавяния и ще намали времето за чакане на храната. Мариновайте и подправете месото, преди да го поставите на скарата.
2. За най-добри резултати месото, което поставяте на скарата, трябва да е със стайна температура. Премахнете излишната мазнина от месото, за да сведете до минимум прекомерните пламъци, причинени от капещата мазнина.
3. С затворен капак, предварително загрейте барбекюто до необходимата температура.

4. Намажете скалата с растително масло, за да предотвратите запепването на храната по повърхността.
5. Не солете месото по време на печене. То ще бъде по-сочно, ако го осолите след печене.
6. За да предотвратите изсушаването на пържолите, използвайте клещи вместо вилица и започнете да печете на средна температура, за да запечете бързо месото и да запазите соковете. Намалете температурата, за да удължите времето за готвене, когато печете по-дебели парчета месо.
7. Научете се да разпознавате кога месото е готово въз основа на времето за готвене и чрез допир. Докато се пече, месото става все по-твърдо. Ако е меко, това означава, че е леко недопечено. Ако е твърдо, това означава, че е добре изпечено.

Неп прякото печене е техника, при която храната се готви не директно над източника на топлина, а до него. Тя е идеална за по-големи парчета месо, птици, риба или зеленчуци, които изискват по-дълго време за готвене, без риск от изгаряне.

При неп прякото печене източникът на топлина се намира от страни на грила, а храната се поставя в центъра, над зоната без огън. Капакът на грила остава затворен, което позволява циркулацията на горещ въздух – това работи по подобен начин като конвекционна фурна. Неп прякото печене се използва за печене на цели пилета, ребра, свинска шия, приготвяне на печено месо, цели риби и печене на зеленчуци, които изискват по-дълго време за приготвяне (например чушки, патладжани).

Запалете барбекюто – за барбекю на дървени въглища разстелете жаравата от страни; за барбекю на газ включете само страничните горелки.

1. С затворен капак, загрейте грила до необходимата температура.
2. Намажете грила с растително масло, за да не запее храната по повърхността.
3. Поставете храната в центъра на грила, далеч от директния източник на топлина.
4. Затворете капака – поддържайте постоянна температура (около 160–200 °C). Контролирайте времето и температурата – използвайте термометър за месо, за да избегнете недопечене. Добавете аромат – можете да използвате тава с вода, вино или билки, за да увеличите влажността и аромата.
5. Научете се да разпознавате кога месото е готово въз основа на времето за готвене и чрез допир. Докато се пече, месото става все по-твърдо. Ако е меко, това означава, че е леко недопечено. Ако е твърдо, това означава, че е добре изпечено.

9. Рутинна поддръжка

⚠ ВНИМАНИЕ Извършвайте всички операции по поддръжката, когато устройството е изключено от електрозахранването.

Съхранение

Когато съхранявате барбекюто, винаги изключвайте газовата бутилка и закрепете уреда. Съхранявайте газовата бутилка на открито, на добре проветриво място. Извадете батериите, захранващи LED осветлението – не съхранявайте барбекюто с поставени батерии, тъй като съществува риск от изтичане на електролит от батериите.

Използване на капака

Като уред за външна употреба, барбекюто е изложено на атмосферните влияния, затова в комплекта е включен капак, който го предпазва от валежи. Препоръчваме да съхранявате барбекюто под капака след всяка употреба.

Изчакайте, докато всички части на барбекюто изстинат напълно, преди да поставите капака.

Поддръжка

Препоръчително е да обслужвате газовото си барбекю на всеки 90 дни, но е абсолютно необходимо да го обслужвате поне веднъж годишно. Това ще удължи живота на газовото ви барбекю. Газовите барбекюта се почистват лесно с минимални усилия. Просто следвайте инструкциите по-долу, за да улесните почистването.

Почистване на решетките за готвене

Препоръчваме да измивате решетките за готвене в разтвор от мек сапун и топла вода. Можете да използвате кърпа или мека четка, за да почистите решетките за готвене.

Почистване на топлинните дифузори

Периодично измивайте топлинните дифузори в разтвор от сапун и топла вода. Използвайте мека четка, за да премахнете упоритите остатъци от готвене. Топлинните дифузори трябва да са сухи, преди да бъдат монтирани отново.

Почистване на тавата за мазнина

Тавата за мазнина трябва да се изпразва и избърсва периодично, след което да се измива в разтвор от мек препарат и топла вода. На дъното на тавата за мазнина може да се постави малко количество пясък или котешка тоалетна, за да абсорбира мазнината.

Проверявайте често тавата за мазнина, за да предотвратите натрупването на излишната мазнина и преливането ѝ от тавата.

Годишно почистване на вътрешността на грила

Изгарянето на барбекюто след всяка употреба ще гарантира, че то е готово за следващата употреба. Въпреки това, веднъж годишно цялото барбекю трябва да се почиства старателно, за да се поддържа в отлично работно състояние. Изпълнете следните стъпки.

1. Затворете всички клапани на горелките.
2. Затворете клапата на бутилката с втечен нефтен газ (LPG) докрай.
3. Извадете маркуча за LPG и регулатора от газовото барбекю. Проверете за повреди и, ако е необходимо, сменете частите с резервни части на производителя, чиито номера са посочени в списъка с части.
4. Извадете и почистете топлинните дифузори, решетките за готвене и горелките на барбекюто.
5. Покрийте отворите на газовите клапани с алуминиево фолио.
6. Изчеткайте вътрешността и дъното на барбекюто с найлонова четка, след което го измийте с мек сапун и топла вода. Изплакнете обилно и оставете да изсъхне.
7. Премахнете алуминиевото фолио, след което монтирайте отново топлоразпределителите и решетките за готвене.
8. Свържете отново източника на газ и проверете дали пламъкът на горелката работи правилно.

Почистване на външната част

Препоръчваме да измивате барбекюто с мек сапун и топла вода. За тази цел можете да използвате кърпа или гъба. Не използвайте абразивни почистващи средства или четки, които могат да повредят повърхността по време на почистването.

Почистване на тръбите и отворите на горелките

За да намалите риска от „FLASH-BACK“, т.е. пламъкът да се върне във вътрешността на горелката или газопровода, почиствайте тръбите на Вентури поне веднъж месечно в края на лятото или началото на есента, или когато барбекюто не е било използвано дълго време, в съответствие с процедурата в точка 6 - почистване на тръбите на Вентури.

10. Резервни части и аксесоари

За закупуване на резервни части и аксесоари се свържете с Dedra Exim Service. Данните за контакт можете да намерите на страница 1 от ръководството.

Когато поръчвате резервни части, посочете номера на партидата върху табелката с имената и номера на частта от монтажния чертеж.

По време на гаранционния период ремонтите се извършват в съответствие с условията на гаранционната карта. Моля, предайте дефектния продукт за ремонт на мястото на покупката (продавачът е длъжен да приеме дефектния продукт), изпратете го до централния сервизен център на Dedra Exim или го изпратете до сервизния център, който е най-близо до вашето местоживее (списък на сервизните центрове на www.dedra.pl). Моля, приложете попълнената гаранционна карта. След изтичане на гаранционния срок ремонтите се извършват от централния сервиз. Изпратете дефектния продукт до сервизния център (транспортните разходи се заплащат от потребителя).

11. Самостоятелно отстраняване на неизправности

⚠ ВНИМАНИЕ Преди да започнете самостоятелно да отстранявате неизправности, изключете устройството от електрическата мрежа.

Проблем	Причина	Решение
Горелките не се запалват при използване на запалващата система	Газовата бутилка е празна	Заменете с пълен цилиндър
	Повреден регулатор	Заменете регулатора с нов
Слаба пламък или обратно пламък (пожар в тръбата на горелката – може да се чуе съскач или ревящ звук)	Запушване в горелките	Почистете горелките и тръбите на Вентури
	Запушване в газовите дюзи или маркуча	Почистете дюзите и газовия маркуч

	Разделители в горелките	Почистете горелките и тръбите на Вентури
	Разделители в газовите дюзи или маркуча	Почистете дюзите и маркуча
	Ветровито време	Използвайте барбекюто на защитено място
Трудност при завъртане на копчето на газовия вентил	Запушен газови кран	Изпратете уреда за ремонт

12. Сглобяване на уреда

1. Газов барбекю – 2 броя. Комплект за монтаж (фиг. 2) – 1 комплект.

13. Информация за изхвърляне на отпадъчно оборудване (засяга домакинствата)

Потребителят на устройството е длъжен, в съответствие с разпоредбите за опазване на околната среда, да извършва правилно управление на отпадъците в съответствие с националните разпоредби.

Не изхвърляйте износеното или дефектното устройство заедно с битовите отпадъци. Устройството и аксесоарите към него са изработени от различни видове материали, като метал и пластмаса. При необходимост от изхвърляне, повторна употреба или възстановяване на части от устройството, трябва да занесете устройството в специализиран пункт за събиране, където ще бъде прието безплатно. Информация за местоположението на пунктовете за събиране на износените устройства се предоставя от местните власти, например на техните уебсайтове.

Не изхвърляйте в контейнерите за битови отпадъци бензин, масло, отработено масло, смеси от масло-бензин или предмети, замърсени с масло, например парцали. Складирайте използваното масло или предметите, замърсени с него, в съответствие с местните указания и ги занесете в пункт, отговорен за рециклиране.

Използваните опаковки предайте за рециклиране.

Правилното изхвърляне на устройството позволява спестяване на ценни ресурси и да се избегне отрицателни въздействия върху здравето и околната среда в резултат на това, че устройството може да съдържа: опасни вещества, смеси и компоненти.

Неправилното изхвърляне на отпадъци може да доведе до налагане на санкции, предвидени в съответните местни разпоредби.



В съответствие с Регламент (ЕС) 2023/1542 на Европейския парламент и на Съвета относно батерии и акумулатори и отпадъци от батерии и акумулатори дефектните или използваните батерии/акумулатори трябва да се събират разделно и да се предават за екологично съвместима преработка.

Гаранционна карта

на

Номер на поръчката: Номер на партидата:

(наричан по-долу "Продуктът")

Дата на закупуване на продукта:

Печат на дилъра

Дата и подпис на продавача:

Изявление на потребителя:

Потвърждавам, че съм информиран за условията на гаранцията и последиците от неспазването на указанията в инструкцията за експлоатация и гаранционната карта. Запознат съм с условията на тази гаранция, което потвърждавам със саморъчния си подпис:

Дата и място

Подпис на потребителя

I. Отговорност за продукта

1. Гарант - „Dedra-Exim” Sp. z o.o. със седалище в Прушков, адрес: гр: ул. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, KRS 0000062517, Окръжен съд на град Варшава във Варшава, XIV икономическо отделение на Националния съдебен регистър, NIP 527-020-49-33, акционерен капитал: 100 980,00 ЛВ.

2. При условията, изложени в настоящия гаранционен сертификат, гарантът предоставя гаранция за продукта, който произхожда от дистрибуцията на гаранта.

3. Отговорността по гаранцията покрива само дефекти, произтичащи от причини, присъщи на Продукта в момента на предоставянето му на Потребителя.

4. По силата на гаранцията Потребителят получава право на безплатен ремонт на Продукта, ако дефектът се е появил по време на гаранционния период. Методът на ремонт на Продукта (метод на ремонт) е по преценка на Гарант. Ако Гарант установи, че поправката не е възможна, той си запазва правото да замени дефектния елемент или целия Продукт с такъв без дефекти, да намали цената на Продукта или да се откаже от договора.

5. По отношение на потребител, който не е потребител по смисъла на Закона от 23 април 1964 г. Гражданския кодекс, отговорността на Гарант за вреди, произтичащи от тази гаранция и/или във връзка с нейното сключване и изпълнение, независимо от правния титул, е ограничена до максималния размер на стойността на дефектния Продукт..

II. Гаранционен период

Компоненти на продукта	Продължителност на гаранционната защита
NG1000	24 месеца от датата на закупуване на Продукта, както е посочено в тази гаранционна карта

III. Условия за упражняване на гаранцията

1. Потребителят трябва да представи попълнената гаранционна карта на Продукта и да докаже обстоятелствата на закупуване на Продукта от Потребителя, напр. чрез представяне на касова бележка, фактура и др. За целите на ефективната обработка на жалби се препоръчва Потребителят да представи заедно с Продукта всички елементи, определени в "Комплектоване на устройството", включени в Ръководството за потребителя, за целите на рекламацията.

2. Потребителят трябва да спазва инструкциите в ръководството за потребителя и гаранционната карта.

3. Гаранцията обхваща само територията на Република Полша и ЕС.

4. Гаранцията не покрива дефекти на Продукта, произтичащи по-специално от:

а. Неспазване от страна на Потребителя на условията, посочени в Ръководството за потребителя, по-специално по отношение на правилната експлоатация, поддръжка и почистване;

б. Използването от страна на потребителя на продукти за почистване или поддръжка, несъответстващи на инструкциите за експлоатация;

с. Неподходящо съхранение и транспортиране на Продукта от страна на Потребителя;

д. Неразрешени промени и/или модификации на Продукта от страна на Потребителя, които не са били съгласувани с Гарант;

е. Използване от страна на Потребителя на консумативи в Продукта, които не съответстват на Ръководството за потребителя.

5. Потребителят, който не е потребител по смисъла на Закона от 23 април 1964 г. - Граждански кодекс, губи гаранцията за Продукта. Гражданския кодекс, губи гаранцията за Продукта, в който:

- серийните номера, обозначенията за дата и табелките с имената са били отстранени, променени или повредени от Потребителя;

- пломбите са били повредени от потребителя или имат следи от манипулация от страна на потребителя.

6. Внимание: Потребителят извършва дейностите, свързани с ежедневната експлоатация на Продукта, произтичащи, наред с другото, от Ръководството за потребителя, самостоятелно и за своя сметка.

IV. Процедура за подаване на жалби

1. В случай на дефектно функциониране на Продукта, преди да подадете жалба, трябва да се уверите, че всички операции, посочени по-специално в Ръководството за потребителя, са извършени правилно.

2. Препоръчително е да подадете жалба незабавно, за предпочитане в рамките на 7 дни от забелязването на дефект в Продукта. Потребител, който не е потребител по смисъла на Закона от 23 април 1964 г. Гражданския кодекс, губи правата, произтичащи от тази гаранция, ако жалбата не бъде подадена в срок от 7 дни. 3.

3. Уведомяването за жалба може да се извърши, *inter alia*, на мястото на закупуване на Продукта, в гаранционното обслужване или писмено на адреса: „Dedra-Exim” Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.

4. Потребителят може да подаде жалба, като използва формуляра, достъпен на адрес www.dedra.pl. ("Формуляр за гаранционна претенция").

5. адресите на гаранционното обслужване за отделните страни са достъпни на www.dedra.pl. Ако в дадена страна няма гаранционно обслужване, препоръчваме да отправяте гаранционни претенции към: „Dedra-Exim” Sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Полша).

6. като се има предвид безопасността на Потребителя, използването на дефектния Продукт е забранено.

7. Внимание: Използването на дефектен продукт е опасно за здравето и живота на потребителя.

8. Изпълнението на задълженията по гаранцията се извършва в рамките на 14 работни дни от датата на доставка на дефектния Продукт от Потребителя.

9. Преди дефектния Продукт да бъде предаден за рекламация, се препоръчва той да бъде почистен. Препоръчва се продуктът, предмет на рекламация, да бъде внимателно защитен от повреди по време на транспортиране (препоръчва се продуктът, предмет на рекламация, да се достави в оригиналната му опаковка).

Гаранционният срок се удължава с времето, през което Потребителят не е могъл да използва Продукта, обхванат от гаранцията, поради дефект.

Гаранцията не изключва, ограничава или спира правата на потребителя, произтичащи от разпоредбите на гаранцията за дефекти на продадената вещ.

В съответствие с член 13, параграфи 1 и 2 от Регламент (ЕС) 2016/679 на Европейския парламент и на Съвета от 27 април 2016 г. относно защитата на физическите лица във връзка с обработването на лични данни и относно свободното движение на такива данни и за отмяна на Директива 95/46/ЕО („ОРЗД“), с настоящото Ви информираме, че:

1. Администраторът на Вашите лични данни, посочени във формуляра е DEDRA-EXIM sp. z o.o. със седалище в Прушков, на ул. 3 Мая 8, 05-800 Прушков (по-нататък: „Администратор“).
2. Вашите лични данни ще се обработват изключително с цел провеждане на гаранционната процедура на устрояването съгласно ст. 6 ал. 1 буква „б“ от Общия регламент за защита на личните данни (по-нататък: „ОРЗД“) Посочване на данните е доброволно, но е необходимо за провеждане на гаранционната процедура.
3. Вашите лични данни ще се обработват през срока на разглеждането на провеждане на гаранционната процедура и за архивни цели при необходимост от защита от евентуалните претенции към Администратора не по-дълго отколкото до датата на давността им.
4. Вашите лични данни могат да се обявяват изключително на операторите, обработващи данните в полза на Администратора въз основа на писмен договор за възлагане на обработването на личните данни, предоставящи, м.др. услуги по технически сервиз, хостинг или обслужване на уеб-сайта, по IT обслужване, на куриерска служба. Доставчиците на Администратора са задължени да осигурят защита на личните данни и да отговарят на изискванията на действащото законодателство, свързано със защита на личните данни и не могат да използват доверените им лични данни за целите, различни от определените в договор с Администратора.
5. Вашите данни няма да бъдат обработвани по автоматизиран начин, в това число във формата на профилиране, и няма да се предоставят в трета страна/международна организация.
6. Имате право на достъп до съдържанието на личните си данни и право всеки момент да ги коригирате, изтриете, ограничите обработването им, право да прехвърляте данните, право да подадете възражение.
7. По всякакви въпроси, свързани с обработването на Вашите лични данни от Администратора можете да се свържете на електронен адрес: daneosobowe@dedra.pl;
8. Имате право да подадете жалба до органа, компетентен относно въпросите за защита на личните данни;

UA Зміст

1. Фотографії та креслення
2. Опис пристрою
3. Використання пристрою за призначенням
4. Обмеження використання
5. Технічні дані
6. Підготовка до експлуатації
7. Увімкнення пристрою
8. Експлуатація пристрою
9. Регулярне технічне обслуговування
10. Запасні частини та аксесуари
11. Самостійне усунення несправностей
12. Складання пристрою
13. Інформація для користувачів щодо утилізації електричного та електронного обладнання
14. Гарантійний талон

Декларація відповідності додається до інструкції окремим документом. У разі відсутності декларації відповідності, будь ласка, зверніться до компанії Dedra Exim Sp. z o.o.

Загальні правила техніки безпеки включені в посібник окремим буклетом.

 **ПОПЕРЕДЖЕННЯ.** Прочитайте всі попередження, позначені  цим символом, та всі інструкції.

Недотримання наведених нижче попереджень та інструкцій з техніки безпеки може призвести до ураження електричним струмом, пожежі або серйозної травми.

 **Струнко** Зберігайте всі попередження та інструкції для подальшого використання.

Прилад призначений виключно для зовнішнього використання. Ніколи не використовуйте його в закритих приміщеннях.

Доступні частини можуть бути дуже гарячими. Не допускайте маленьких дітей до пристрою.

Після запалювання не слід переміщувати або переносити прилад під час використання. Після запалювання не залишайте прилад без нагляду. Для підвищення безпеки тримайте під рукою засоби пожежогасіння.

Як гриль, так і продукти, що готуються, можуть нагріватися до високої температури. Будьте обережні, використовуйте відповідні засоби захисту (наприклад, рукавички, фартух тощо).

Після закінчення використання закрийте подачу газу до газового балона. Перед зберіганням переконайтеся, що всі частини пристрою охололи.

Під час транспортування, переміщення, перестановки пристрою будьте максимально обережні. Перед переміщенням гриля вимкніть всі пальники, закрийте клапан газового балона і почекайте, поки всі частини гриля повністю охолонуть.

Будь-які модифікації пристрою заборонені. Деталі, запечатані виробником, не можуть бути модифіковані користувачем.

Металеві краї можуть бути небезпечними.

Умови зберігання та обслуговування пояснені в пункті 9 інструкції.

Якщо ви відчуєте запах газу:

- закрийте подачу газу
- встановіть всі пальники в положення OFF
- відкрийте кришку

Якщо запах газу залишається, зверніться до сервісної служби.

2. Опис пристрою

Рис. А: 1. Верхня кришка, 2. Столик з контейнером для їжі, 3. Відкривачка, 4. Підставка для гриля з місцем для балона, 5. Коліщатка, 6. Термометр, 7. Бічний столик з пальником, 8. Ручка кришки, 9. Регульовальні ручки, 10. Дверцята.

3. Використання пристрою за призначенням

Перед використанням прочитайте повну інструкцію з експлуатації та дотримуйтесь рекомендацій виробника щодо встановлення, обслуговування та експлуатації пристрою. Регулярне чистення та технічний огляд барбекю забезпечать його тривалу та безпечну роботу.

Газовий барбекю — це прилад, призначений для приготування їжі на відкритому повітрі. Він дозволяє швидко та зручно готувати на грилі м'ясо, рибу, овочі та інші продукти харчування. Завдяки регулюванню температури він забезпечує рівномірне приготування, що дозволяє отримати страви високої якості. Він ідеально підходить для дружніх зустрічей, пікніків, сімейних свят та щоденного використання на терасі, балконі або в саду.

Прилад розроблений з урахуванням безпеки користувачів. Його стабільна конструкція, система контролю полум'я та захист від витoku газу мінімізують ризик нещасних випадків. Барбекю не створює відкритого полум'я або іскор, що зменшує ризик опіків. Крім того, відсутність диму, характерного для вугільних барбекю, робить використання газового барбекю більш комфортним та екологічним. Допускається використання машини в ремонтно-будівельних роботах, ремонтних майстернях, аматорських роботах при дотриманні умов експлуатації та допустимих режимів роботи, викладених в інструкції з експлуатації.

4. Обмеження використання

Верстат можна використовувати тільки відповідно до "Дозволених умов експлуатації", наведених нижче.

Не зберігайте та не використовуйте бензин, ментолові палива або інші легкозаймисті пари та рідини поблизу пристрою (на відстані менше 150 см).

Ніколи не запалюйте газовий гриль за допомогою бензину або інших подібних рідин.

Не розміщуйте прилад під легкозаймистим навісом.

Забороняється також обробляти матеріали, які не описані в розділі "3. використання машини за призначенням". Несанкціоновані зміни механічної та електричної конструкції, будь-які модифікації, операції з технічного обслуговування, не описані в інструкції з експлуатації, вважаються незаконними і призводять до негайної втрати гарантійних прав, а декларація відповідності стає недійсною. Використання не за призначенням або використання, що не відповідає інструкції з експлуатації, призводить до негайної втрати гарантійних прав.

Допустимі умови експлуатації
Тільки для використання на відкритому повітрі. Не переміщуйте прилад під час використання. Рекомендований балон з скрапленим газом: 11 кг.

5. Технічні дані

Модель	NG1000
Категорія пристрою	I3BP(37)
Тип газу	G30
Загальна потужність пальника [кВт]	17
Спалювання [г/год]	1237
LED-джерело живлення	4 x 1,5 V
Допустимий тиск на регуляторі [мбар]	37

6. Підготовка до експлуатації

⚠ Струнко Всі підготовчі роботи виконуйте при відключеному від мережі електроживлення приладі.

Збирайте гриль у кінцевому місці або поблизу нього, щоб мінімізувати необхідність переміщення гриля.

Збирайте гриль у кінцевому місці або поблизу нього, щоб мінімізувати необхідність переміщення гриля.

Підготуйте відповідне місце для збирання пристрою. Після відкриття упаковки вийміть усі деталі гриля. Переконайтеся, що в комплекті є всі монтажні елементи (див. рис. 2).

До кожного гриля додається детальна інструкція з монтажу, що містить конкретні процедури монтажу для кожної моделі. Дотримуйтеся малюнків від 3 до 30, щоб забезпечити правильний і безпечний монтаж гриля.

Хоча ми докладаємо всіх зусиль, щоб процес монтажу був якомога простішим, у випадку з готовими сталевими елементами існує ризик порізатися об кути та краї, якщо під час монтажу не дотримуватися належної обережності. Будьте обережні під час монтажу всіх елементів. Настійно рекомендуємо захищати руки робочими рукавичками.

Деякі дії повинні виконуватися двома особами.

Встановлення гриля

Після завершення монтажу встановіть гриль у кінцевому місці.

Використовуйте тільки на відкритому повітрі.

Гриль слід встановлювати на безпечній, рівній поверхні, подалі від легкозаймистих предметів, таких як дерев'яні огорожі або звисаючі гілки дерев. Настійно рекомендується, щоб мінімальна відстань від горючих матеріалів становила: ззаду – 1500 мм, з боків – 1500 мм, зверху – 1500 мм (рис. 36).

Встановіть гриль у місці, захищеному від вітру, щоб вітер не дув через задню частину газового гриля.

Газовий балон

Для запуску гриля необхідний балон з газом LPG. Рекомендуємо використовувати балон ємністю 11 кг. Редуктор тиску повинен відповідати тиску і категорії газу пристрою.

Інформація щодо рекомендованих заходів безпеки:

Газовий балон можна зберігати та використовувати виключно у вертикальному положенні. Не зберігайте балон у горизонтальному положенні, це може призвести до пошкодження клапана, в результаті чого може статися дуже небезпечний витік газу.

У разі витіку газу негайно закрийте клапан балона. Помістіть балон у провітрюваному місці поза приміщенням.

Балон повинен бути розміщений у легкодоступному місці, щоб у разі небезпеки можна було негайно перекрити подачу газу. Перед кожним переміщенням балона закривайте газовий клапан. Не зберігайте балон нижче рівня землі (наприклад, у підвалах) та у місцях, схильних до затоплення водою. Ніколи не зберігайте балон у закритих приміщеннях.

Використовуйте тільки газовий балон висотою Н не більше 620 мм і діаметром D від 240 мм до 330 мм (рис. 35).

Газовий редуктор

Цей пристрій можна використовувати тільки з сертифікованим шлангом і редуктором тиску.

Редуктор повинен відповідати нормам EN 16436, EN 16129 та EN 16436 в поточній версії, а також національним нормам. Для гриля

N1000 слід використовувати редуктори з тиском 37 мбар, призначені для категорії I_{3B/P} Пропан/бутан.

Шланг для скрапленого газу

Пристрій повинен бути оснащений сертифікованим шлангом для скрапленого газу, що відповідає національним стандартам і нормам. Параметри шланга повинні відповідати категорії I_{3B/P} Пропан/бутан або тиску 37 мбар.

Шланг для скрапленого газу, що з'єднує пристрій з газовим балоном, повинен мати довжину приблизно 600 мм (max. 1500 mm).

Розмістіть трубопровід для скрапленого газу подалі від гарячих поверхонь, включаючи нижню частину гриля. Переконайтеся, що трубопровід для скрапленого газу не скручений і не зігнутий.

Перевіряйте трубопровід для скрапленого газу під час заміни газового балона або раз на рік, залежно від того, що відбудеться раніше.

Якщо шланг для рідкого газу тріснутий, перерізаний, потертий або пошкоджений будь-яким іншим чином, прилад не можна використовувати.

Шланг для рідкого газу необхідно замінити, якщо він пошкоджений, а також якщо цього вимагають національні норми. Для отримання запасних частин зверніться до продавця або виробника.

Вентурі

Вентурі в газовому грилі розташовані на початку пальників, безпосередньо біля форсунок, що подають газ, і є ключовим елементом системи подачі газу до пальників. Їх завданням є регулювання потоку газу та змішування його з повітрям у відповідних пропорціях, що забезпечує ефективне та безпечне горіння.

Підтримуйте вентиляційні отвори в чистоті. Блокування, спричинене пилом, комахами, павуками тощо, може призвести до переривання полум'я.

Якщо полум'я переривається, негайно відключіть подачу газу.

Перевіряйте вентурі-зонди щоразу, коли:

- ви відчуваєте витік газу
- гриль не нагрівається до потрібної температури
- гриль нагрівається нерівномірно
- з пальників лунає тріск.

Очищення вентурі-зондів

Перед очищенням вентурі-зондів завжди закривайте газовий клапан на балоні.

1. Відкрийте кришку гриля
2. Зніміть решітки, щоб отримати доступ до пальників
3. Зніміть кожухи пальників
4. Відкрутіть пальники (рис. 37)
5. Обережно підніміть пальник і зніміть пальники з штифта
6. Очистіть внутрішню частину трубки пальника за допомогою спеціальної вузької щітки (не входить до комплекту). Ретельно видаліть всі забруднення з зовнішньої сторони. Очистіть таким чином всі трубки пальників. Зверніть особливу увагу на ретельне очищення вузьких частин трубок (вузьких частин Вентурі).
7. Обережно надіньте трубку на штифт, затягніть.
8. Надіньте кожухи пальників і решітки.

ПОПЕРЕДЖЕННЯ: Положення трубки пальника відносно отвору має вирішальне значення для безпечної роботи. Перед використанням газового гриля перевірте, чи отвір знаходиться всередині трубки пальника. Якщо трубка пальника не підходить до отвору клапана, запалювання пальника може спричинити вибух та/або пожежу.

Якщо після очищення всіх трубок гриль не працює належним чином, віддайте прилад до сервісного центру.

Заміна та підключення газового балона

Цей прилад можна використовувати з металевими або композитними балонами, наповненими пропаном-бутаном або пропаном. До цього приладу додається нагвинчуваний редуктор з робочим тиском 37 мбар.

НІКОЛИ не використовуйте нестабілізований подачу газу без редуктора або редуктора для іншого тиску газу.

Підключення балона

Використовуйте тільки редуктори з параметрами, що відповідають категорії і тиску, зазначеним в інструкції з експлуатації.

Деякі редуктори мають ручку для ручного закручування, в інших для цього потрібно використовувати ключ.

1. Перевірте, чи закритий клапан балона. Закрутіть до упору за годинниковою стрілкою.
2. Зніміть захисну накладку з клапана балона (не викидайте її, збережіть).
3. Приєднайте з'єднувальну гайку до балона за допомогою відповідного ключа або з'єднувального ручка. Міцно затягніть (лівий різьб). Використовуючи ключ, не допускайте перевертання, оскільки це може призвести до пошкодження прокладки.
4. Коли потрібно увімкнути подачу газу, поверніть клапан балона проти годинникової стрілки.

Від'єднання балона

1. Перевірте, чи клапан балона закритий. Закрутіть його до упору за годинниковою стрілкою.
 2. За допомогою ключа відкрутіть гайку редуктора (ліва різьба). Зніміть редуктор, перевірте стан прокладки.
 3. Надіньте заглушку на вихід газу з балона.
- Невикористаний балон зберігайте зовні, в добре провітрюваному місці.

Перевірка герметичності (рис. 32)

Перед запуском пристрою перевірте герметичність усіх з'єднань.

Усі заводські з'єднання були ретельно перевірені на герметичність, а пальники протестовані на правильність полум'я. Проте транспортування та переміщення можуть призвести до ослаблення кріплення.

Запобіжні заходи під час перевірки герметичності:

- Перевірте герметичність усіх кріплень перед увімкненням газового гриля.
- Перевіряйте герметичність клапана балона після кожної заміни балона.
- Перевіряйте герметичність пристрою після кожного від'єднання та під'єднання балона.
- ніколи не перевіряйте герметичність пристрою за допомогою запаленого сірника або відкритого вогню.
- перевіряйте герметичність пристрою на відкритому повітрі.

Процедура перевірки герметичності

1. Підключіть трубовід для скрапленого газу та редуктор до повного газового балона.
 2. Перевірте, чи всі регуляторні ручки знаходяться в положенні «OFF».
 3. Приготуйте розчин мила і води або рідкого мийного засобу в пропорції 1:1 або використовуйте спеціальні препарати для перевірки герметичності.
 4. Повністю відкрийте клапан балона.
 5. Нанесіть мильний розчин або препарат для перевірки герметичності на всі з'єднання.
 6. У разі витоку на місці витоку будуть видні бульбашки.
 7. У разі виявлення витоку закрийте газовий балон запірним клапаном, затисніть з'єднувач і перевірте ще раз.
 8. Якщо витік не усунуто, зверніться до продавця гриля.
- Не вмикайте прилад, якщо виявлено витік.

Вставте газовий балон у спеціальне місце (див. рис. 29).

Встановлення батареї для підсвічування ручок

Використання підсвічування ручок не змінює функціональність приладу – п'єзоперемикач не залежить від батареї. Батарея 1,5 В не входить до комплекту.

Для підвищення комфорту використання пристрій оснащений підсвічуванням ручок. Щоб скористатися цією функцією, вставте в батарейний відсік 4 батареї 1,5 В (зверніть увагу на полярність), а потім підключіть батарейний відсік до дроту (рис. 23). Завдяки магніту на стінці батарейного відсіку його можна розмістити в зручному місці всередині основи гриля. Вмикання ручок здійснюється за допомогою кнопки з правого боку корпусу гриля, під столиком бічного пальника (рис. 24). Діоди будуть світитися синім кольором. Після повороту ручки діоди змінять колір на червоний.

7. Увімкнення приладу



Струнко

Перед запуском пристрою необхідно виконати дії, описані в розділі "Підготовка до роботи".

Перш ніж почати користуватися приладом, переконайтеся, що виконано такі кроки:

1. Прилад має бути зібрано відповідно до інструкцій.
 2. Перевірте, чи балон з газом повний і правильно підключений до регулятора.
 3. Перевірте, чи система подачі газу не має витоків. Докладнішу інформацію див. у розділі «Перевірка на витіки».
 4. Перевірте, чи сопла Вентурі правильно розміщені на отворах газового клапана.
 5. Перевірте, чи підключені кабелі запалювання для основного та бічного пальників.
 6. **ПОПЕРЕДЖЕННЯ:** Перед запалюванням завжди відкривайте кришку.
 7. Встановіть ручки управління в положення «OFF» (Вимкнено) і увімкніть подачу газу.
- Під час запалювання пальника кришка повинна бути відкритою!
Під час запалювання газового барбекю не стойте безпосередньо над ним.

Запалювання за допомогою регулятора пілотного газу (схема на рис. 36):

Коли всі ручки на газовому барбекю знаходяться в положенні «OFF», встановіть клапан газового балона в положення «орєн». Щоб створити іскру, натисніть ручку управління (А) і утримуйте її в цьому положенні протягом 3-5 секунд, щоб газ почав текти, а потім поверніть її проти годинникової стрілки в положення «MAX» (В). Це

спричинить іскру в трубі запалювання пальника. Ви почуєте «тріск» від запальника і побачите помаранчеве полум'я висотою 7-10 см, що виходить з трубки запалювання пальника з лівого боку пальника (D). Після того, як почуєте «тріск», утримуйте ручку управління пальником протягом двох секунд, щоб газ повністю пройшов через трубку пальника (E) і забезпечив запалювання.

Після запалювання пальника сусідні пальники запаляться, коли їх регулятори будуть повернуті в положення «MAX».

Для мінімального налаштування поверніть ручку регулювання газу повністю вліво.

Якщо у вас виникли труднощі із запалюванням газового барбекю відповідно до наведених вище інструкцій, зверніться за порадою до продавця або виробника.

8. Експлуатація приладу

Држте уреда далеч от запалими материали по време на употреба.

Изгаряне.

Переди да използвате барбекюто за първи път, изгорете го, както следва, за да премахнете всички миризми или примеси:

1. Повдигнете капака на грила. Запалете всички горелки, след това затворете капака и оставете грила за около 20 минути с копчетата, настроени на „MAX“.
2. Натиснете и завъртете копчетата в положение „Off“, повдигнете капака и изчакайте уредът да изстине.

Уредът е готов за употреба.

Загряване.

Регулирайте температурата според вида на приготвяната храна. Изгървайте решетката на грила с телена четка за грил и я намажете или напръскайте с растително масло или зехтин. Това ще предотврати залежаването на храната по повърхността.

Переди да започнете да печете, загрейте грила за десет минути с затворен капак.

Позиция на капака.

Позицията на капака по време на печене зависи от личните предпочитания, но готвенето е по-бързо, използва по-малко газ и позволява по-добър контрол на температурата, когато капакът е затворен. Освен това, когато капакът е затворен, месото, приготвено директно на грила, придобива по-силен аромат на печено. Затварянето на капака е необходимо и при печене с затворена циркулация на горещ въздух.

Температури на печене

Когато копчето е настроено на Max, грилът достига температура от приблизително 320 - 340 °C. Тази настройка на копчето е предназначена за бързо загряване и изгаряне на остатъците от грила след печене. Тя е идеална и за бързо запечатване на стехове преди намаляване на температурата. Тази настройка се използва понякога за по-дълги сесии на печене.

Когато копчето е в средно положение, температурата вътре в барбекюто ще бъде около 230 °C (с затворен капак). Тази настройка е предназначена главно за печене на пиле, хамбургери и зеленчуци, както и за печене и запечатване.

Когато копчето е в положение MIN, температурата вътре в барбекюто ще бъде приблизително 155-175 °C. Тази настройка на копчето е предназначена за пушене и приготвяне на големи парчета месо или деликатна риба.

Температурите са приблизителни. Действителните температури зависят от външната температура и силата на вятъра.

Съвети за печене на енергия:

- а) Намалете времето, през което отваряте капака.
- б) Изключете барбекюто веднага след готвене.
- в) Предварително загрейте газовото барбекю само за 10-15 минути. (с изключение на първата употреба – вижте раздела за изгаряне)
- г) Не загрявайте по-дълго от препоръчаното.
- д) Не използвайте по-високи настройки от необходимото.

Страничен горещ

За максимална ефективност с минимална консумация на газ, имайте предвид следното:

- След запалване на горелката, регулирайте пламък според нуждите, от „максимален“ до „минимален“.
- Използвайте тиган с подходящ размер (само с плоско дъно).
- Когато съдържанието на тигана започне да ври, завъртете копчето в положение „ниска пламък“.
- Винаги покривайте тигана с капак.
- Препоръчителни са тигани с диаметър 20-24 см.

Техники за печене на скара.

Прякото печене на скара включва готвене на храна на скара директно над пламък. Прякото печене на скара е най-разпространеният метод за готвене на храни като пържоли, риба, бургери, кебапчета и зеленчуци.

Информация за директното печене на скара:

1. Підготуйте попередително храната, която ще печете на скара. Това ще ви спести излишни забавяния и ще намали времето за чакане на храната. Маринованите и подправените месота, преди да го поставите на скарата.
2. За най-добри резултати месото, което поставяте на скарата, трябва да е със стайна температура. Премахнете излишната мазнина от месото, за да сведете до минимум прекомерните пламъци, причинени от капещата мазнина.
3. С затворен капак, предварително загрейте барбекюто до необходимата температура.
4. Намажете скарата с растително масло, за да предотвратите запекването на храната по повърхността.
5. Не солете месото по време на печене. То ще бъде по-сочно, ако го осолите след печене.
6. За да предотвратите изсушаването на пържолите, използвайте клещи вместо вилица и започнете да печете на средна температура, за да запечете бързо месото и да запазите соковите. Намалете температурата, за да удължите времето за готвене, когато печете по-дебели парчета месо.
7. Научете се да разпознавате кога месото е готово въз основа на времето за готвене и чрез допир. Докато се пече, месото става все по-твърдо. Ако е меко, това означава, че е леко недопечено. Ако е твърдо, това означава, че е добре изпечено.

Непрякото печене е техника, при която храната се готви не директно над източника на топлина, а до него. Тя е идеална за по-големи парчета месо, птици, риба или зеленчуци, които изискват по-дълго време за готвене, без риск от изгаряне.

При непрякото печене източникът на топлина се намира отстрани на грила, а храната се поставя в центъра, над зоната без огън. Капакът на грила остава затворен, което позволява циркулацията на горещ въздух – това работи по подобен начин като конвекционна фурна. Непрякото печене се използва за печене на цели пилета, ребра, свинска шия, приготвяне на печено месо, цели риби и печене на зеленчуци, които изискват по-дълго време за приготвяне (например чушки, патладжани).

Запалете барбекюто – за барбекю на дървени въглища разстелете жаравата отстрани; за барбекю на газ включете само страничните горелки.

1. С затворен капак, загрейте грила до необходимата температура.
2. Намажете грила с растително масло, за да не запеква храната по повърхността.
3. Поставете храната в центъра на грила, далеч от директния източник на топлина.
4. Затворете капака – поддържайте постоянна температура (около 160–200 °C). Контролирайте времето и температурата – използвайте термометър за месо, за да избегнете недопечене. Добавете аромат – можете да използвате тава с вода, вино или билки, за да увеличите влажността и аромата.
5. Научете се да разпознавате кога месото е готово въз основа на времето за готвене и чрез допир. Докато се пече, месото става все по-твърдо. Ако е меко, това означава, че е леко недопечено. Ако е твърдо, това означава, че е добре изпечено.

9. Регулярно техническо обслужване

Струнко Виконвайте всі операції з технічного обслуговування, відключивши пристрій від електромережі.

Зберігання

При зберіганні барбекю завжди від'єднуйте газовий балон і закріплюйте прилад. Зберігайте газовий балон на відкритому повітрі в добре провітрюваному місці. Вийміть батареї, що живлять світлодіодне освітлення – не зберігайте барбекю з встановленими батареями, оскільки існує ризик витоку електроліту з батарей.

Використання чохла

Як прилад для використання на відкритому повітрі, барбекю піддається впливу атмосферних факторів, тому в комплекті є чохол для захисту від опадів. Ми рекомендуємо зберігати барбекю під чохлом після кожного використання.

Перед тим, як надягати чохол, зачекайте, поки всі частини барбекю повністю охолонуть.

Технічне обслуговування

Рекомендується проводити технічне обслуговування газового барбекю кожні 90 днів, але обов'язково потрібно проводити його принаймні раз на рік. Це продовжить термін експлуатації вашого газового барбекю.

Газові барбекю легко чистити, докладаючи мінімум зусиль. Просто дотримуйтесь наведених нижче інструкцій, щоб полегшити чищення.

Чищення решіток для приготування їжі

Рекомендуємо мити решітки для приготування їжі в розчині м'якого мила і теплої води. Для чищення решіток для приготування їжі можна використовувати тканину або м'яку щітку.

Чищення теплових дифузorzів

Періодично мийте теплові дифузори в розчині мила і теплої води. Використовуйте м'яку щітку, щоб видалити стійкі пригорілі залишки їжі. Перед повторною установкою теплові дифузори повинні бути сухими.

Очищення піддону для жиру

Піддон для жиру слід періодично спорожнити та витирати, а потім мити в розчині м'якого миючого засобу та теплої води. На дно піддону для жиру можна покласти невелику кількість піску або наповнювача для котячого туалету, щоб поглинути жир. Часто перевіряйте піддон для жиру, щоб запобігти накопиченню надлишку жиру та його переливанню з піддону.

Щорічне чищення внутрішньої частини гриля

Випалювання барбекю після кожного використання забезпечить його готовність до наступного використання. Однак раз на рік весь барбекю слід ретельно чистити, щоб підтримувати його в чудовому робочому стані. Виконайте наступні кроки.

1. Поверніть всі клапани пальника в положення «Вимкнено».
2. Встановіть клапан балона з скрапленим газом у повністю закриті положення.
3. Від'єднайте шланг скрапленого газу та регулятор від газового барбекю. Перевірте наявність пошкоджень і, якщо необхідно, замініть деталі на запасні частини виробника, номери яких вказані в переліку деталей.
4. Зніміть і очистіть теплові дифузори, решітки для приготування їжі та пальники барбекю.
5. Закрийте отвори газового клапана алюмінієвою фольгою.
6. Почистіть внутрішню частину і дно барбекю нейлоною щіткою, а потім вимийте його м'яким милом і теплою водою. Ретельно промийте і залиште висихати.
7. Зніміть алюмінієву фольгу, а потім знову встановіть теплові дифузори та решітки для приготування їжі.
8. Підключіть джерело газу та перевірте, чи полум'я пальника працює належним чином.

Очищення зовнішньої поверхні

Ми рекомендуємо мити барбекю м'яким милом і теплою водою. Для цього можна використовувати тканину або губку. Не використовуйте абразивні миючі засоби або щітки, які можуть пошкодити поверхню під час очищення.

Очищення трубок і отворів пальника

Щоб зменшити ризик «FLASH-BACK», тобто повернення полум'я всередину пальника або газової труби, очищайте трубки Вентурі принаймні раз на місяць наприкінці літа або на початку осені, або коли барбекю не використовувалося протягом тривалого часу, відповідно до процедури, описаної в пункті 6 — очищення трубок Вентурі.

10. Запасні частини та аксесуари

Для придбання запасних частин та аксесуарів, будь ласка, зв'яжіться з компанією Dedra Exim Service. Контактні дані можна знайти на сторінці 1 цього посібника.

При замовленні запасних частин, будь ласка, вкажіть номер партії на заводській табличці та номер деталі зі складального креслення. Протягом гарантійного терміну ремонт здійснюється відповідно до умов гарантійного талона. Будь ласка, передайте несправний виріб для ремонту за місцем придбання (продавець зобов'язаний прийняти несправний виріб), надішліть його до центрального сервісного центру Dedra Exim або надішліть його до сервісного центру, найближчого до вашого місця проживання (список сервісних центрів на сайті www.dedra.pl). Будь ласка, додайте заповнений гарантійний талон. Після закінчення гарантійного терміну ремонт здійснюється центральним сервісним центром. Надішліть несправний виріб до сервісного центру (витрати на пересилку оплачує користувач).

11. Самостійне усунення несправностей

Струнко Перед самостійним усуненням несправностей від'єднайте пристрій від джерела живлення.

Проблема	Причина	Причина
Пальники не запалюються під час використання системи запалювання	Газова балон порожній	Газова балон порожній
	Пошкоджений редуктор	Пошкоджений редуктор
Низьке полум'я або відступ полум'я (пожежа в трубі пальника – може бути чутний)	Перешкоди в пальниках	Перешкоди в пальниках

шиплячий або ревучий звук)		
	Перешкоди в газових форсунках або шлангу	Перешкоди в газових форсунках або шлангу
	Перекладки в пальниках	Перекладки в пальниках
	Перекладки в газових форсунках або шлангу	Перекладки в газових форсунках або шлангу
	Вітряні умови	Вітряні умови
Труднощі з обертанням ручки газового клапана	Заблокований газовий клапан	Заблокований газовий клапан

12. Складання приладу

1. Газовий гриль – 2 шт. Монтажний комплект (рис. 2) – 1 компл.

13. Інформація про утилізацію відпрацьованого обладнання (стосується домогосподарств)

Користувач пристрою, відповідно до норм охорони навколишнього середовища зобов'язаний проводити належне поводження з відходами відповідно до національних норм.

Заборонено викидати використані або несправні пристрої разом з побутовим сміттям. Пристрій і його аксесуари складаються з різних матеріалів, таких як: метал чи пластик. Правильна поведінка, при необхідності утилізації, повторно використати або відновити частин пристрою, пристрій необхідно віднести до спеціалізованого пункту прийому, де його приймуть безкоштовно. Інформацію про розташування пунктів та збору відпрацьованого обладнання надають місцеві органи влади, наприклад на своїх веб-сторінках.

Не викидайте до сміття, бензин, масло, відпрацьоване масло, масляно - бензинові суміші або предмети забруднені маслом у побутові контейнери для сміття, наприклад: ганчірки. Зберігати відпрацьоване масло або предмети, забруднені ним, відповідно до місцевих інструкцій і доставляти їх до пункту відповідно для переробки.

Використану упаковку – утилізуйте.

Правильна утилізація пристрою дозволяє зберегти цінні ресурси та уникнути негативного впливу на здоров'я та навколишнє середовище внаслідок можливої присутності в обладнанні небезпечних речовин, сумішей і речовин.

За незалежну утилізацію відходів передбачені штрафні санкції, передбачені у відповідних локальних правилах..

Відповідно до Регламенту (ЄС) 2023/1542 Європейського Парламенту та Ради про батареї та акумулятори і відпрацьовані батареї та акумулятори, дефектні або використані батареї/акумулятори повинні збиратися окремо і підлягати екологічно сумісній переробці.



Гарантійний талон

на

(назва продукту)

Номер замовлення: Номер лоту:

(далі - Продукт)

Дата придбання продукту:

Печатка дилера

Дата та підпис продавця:

Заява користувача:

Я підтверджую, що ознайомлений з умовами гарантійних зобов'язань та наслідками недотримання вказівок, викладених в інструкції з експлуатації та гарантійному талоні. Я ознайомлений з умовами цієї гарантії, що підтверджую власним підписом:

.....

Дата і місце Підпис

користувача

I. Відповідальність за Продукт

1. Поручитель - Dedra Exim Sp. Z o.o. З місцезнаходженням у м. Прушков, адреса: вул. 3 Мая 8, 05-800 Прушков, KRS 0000062517, Окружний суд міста Варшави у Варшаві, XIV Економічний відділ Національного судового реєстру, NIP 527-020-49-33, статутний капітал: 100 980,00 ЗЛОТИХ.

2. Відповідно до умов, викладених у цьому гарантійному талоні, Гарант надає гарантію на Виріб, починаючи з дистрибуції Гаранта.

3. Відповідальність за гарантією поширюється лише на дефекти, що виникли з причин, притаманних Продукту на момент його доставки Користувачеві.

4. Користувач має право на безкоштовний ремонт Продукту в рамках гарантії, якщо дефект став очевидним протягом гарантійного періоду. Спосіб ремонту Товару (метод ремонту) визначається на розсуд Гаранта. Якщо Гарант виявить, що ремонт неможливий, він залишає за собою право замінити дефектний елемент або весь Продукт на бездефектний, знизити ціну Продукту або відмовитися від договору.

5. По відношенню до Користувача, який не є споживачем у розумінні Цивільного кодексу від 23 квітня 1964 року, відповідальність Гаранта за збитки, що випливають з цієї гарантії та/або у зв'язку з її укладенням та виконанням, незалежно від правового титулу, обмежується максимум вартістю дефектного Продукту.

II. Гарантійний термін

Компоненти продукту	Тривалість гарантійного захисту
NG1000	24 місяців з дати придбання Продукту, як зазначено в цьому гарантійному талоні

III. Умови, за яких можна скористатися гарантією

1. Користувач повинен пред'явити заповнений гарантійний талон Продукту та підтвердити обставини придбання Продукту Користувачем, наприклад, пред'явивши чек, рахунок-фактуру тощо. З метою ефективного розгляду рекламції рекомендується, щоб Користувач надав разом з Виробом всі компоненти, зазначені в розділі "Комплектація пристрою", що міститься в Посібнику користувача.

2. Що користувач дотримується інструкцій, наведених в інструкції з експлуатації та гарантійному талоні.

3. Гарантія поширюється лише на територію Республіки Польща та ЄС.

4. Гарантія не поширюється на дефекти Продукту, що виникають, зокрема, внаслідок:

A. Недотримання Користувачем умов, викладених в Інструкції з експлуатації, зокрема щодо правильної експлуатації, технічного обслуговування та очищення;

B. Використання Користувачем засобів для чищення або догляду, які не відповідають вимогам Інструкції з експлуатації;

C. Неналежне зберігання та транспортування Продукту Користувачем;

D. Несанкціоновані зміни та/або модифікації Продукту Користувачем, які не були узгоджені з Гарантом;

E. Використання Користувачем у Виробі витратних матеріалів, які не відповідають вимогам Інструкції з експлуатації.

5. Користувач, який не є споживачем у розумінні Цивільного кодексу від 23 квітня 1964 року, втрачає гарантію на Продукт, в якому:

A. Серійні номери, позначення дати та паспортні таблички були видалені, змінені або пошкоджені користувачем;

B. Пломби були пошкоджені користувачем або мають ознаки втручання користувача.

Увага: Користувач зобов'язаний самостійно і за власний рахунок виконувати дії, пов'язані з повсякденною експлуатацією Виробу, що випливають, зокрема, з Інструкції з експлуатації, самостійно і за власний рахунок.

IV. Процедура подання скарги

1. Якщо Ви виявите, що Виріб працює неправильно, перед тим, як пред'явити претензію, Ви повинні переконатися, що всі кроки, зазначені в Інструкції з експлуатації, були виконані правильно, перш ніж пред'являти претензію.

2. Рекомендується пред'явити претензію негайно, бажано протягом 7 днів з моменту виявлення дефекту в Товарі. Користувач, який не є споживачем у розумінні Цивільного кодексу від 23 квітня 1964 року, втрачає права, що випливають з цієї гарантії, якщо він не подасть скаргу протягом 7 днів.

3. Повідомлення про рекламцію можна подати, зокрема, в місці придбання Продукту, в гарантійному сервісному центрі або в письмовій формі на вказану адресу: Dedra Exim Sp. Z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.

4. Користувач може подати скаргу, використовуючи форму, доступну на веб-сайті www.dedra.pl. ("Заява про гарантійні зобов'язання").

5. Адреси гарантійного обслуговування для окремих країн можна знайти на сайті www.dedra.pl. Якщо гарантійне обслуговування для певної країни не передбачено, рекомендується надсилати гарантійні

претензії туди: Dedra Exim Sp. Z o.o. Ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Польща).

6. З метою безпеки Користувача використання дефектного Продукту заборонено.

7. Попередження: Використання несправного Виробу є небезпечним для здоров'я та життя Користувача.

8. Виконання зобов'язань за гарантією відбудеться протягом 14 робочих днів, рахуючи від дати доставки Користувачем заявленого Продукту.

9. Перед тим, як відправити дефектний Виріб на рекламацию, рекомендується його почистити. Виріб, що підлягає рекламации, рекомендується ретельно захищати від пошкоджень під час транспортування (рекомендується доставляти виріб, що підлягає рекламации, в оригінальній упаковці).

10. Гарантійний термін продовжується на час, протягом якого Користувач не міг використовувати Продукт, на який поширюється гарантія, через дефект.

Гарантія не виключає, не обмежує і не призупиняє права Користувача, передбачені положеннями про гарантійні зобов'язання щодо дефектів проданих товарів.

Відповідно до статті 13(1) та (2) Регламенту (ЄС) 2016/679 Європейського Парламенту та Ради від 27 квітня 2016 року про захист фізичних осіб у зв'язку з обробкою персональних даних і про вільний рух таких даних та про скасування Директиви 95/46/ЄС (далі: "RODO"), повідомляємо Вам наступне

1. Контролером ваших персональних даних, вказаних у формі, є компанія DEDRA-EXIM sp. z o.o., зареєстрована за адресою: вул. 3 Мая, 8, 05- 800, Прушків (далі: «Контролер»).
2. Ваші дані будуть оброблятися виключно з метою виконання гарантійної процедури для пристрою згідно з літ. б п. 1. ст. 6 Загального регламенту захисту даних (далі: «ЗРЗД») Надання даних є добровільним, але необхідним для виконання гарантійної процедури.
3. Ваші дані будуть оброблятися протягом періоду виконання гарантійної процедури та з метою архівування на випадок необхідності захисту від можливих претензій до Контролера, але не довше закінчення терміну позовної давності.
4. Ваші дані можуть бути розкриті тільки суб'єктам, які обробляють дані від імені Контролера, на підставі письмового договору про доручення на обробку персональних даних, що передбачає, зокрема, технічне обслуговування, хостинг або обслуговування веб-сайту, IT-сервіс, кур'єрську компанію. Постачальники Контролера зобов'язані забезпечувати безпеку даних і дотримуватися вимог чинного законодавства щодо захисту персональних даних і не можуть використовувати довірені їм персональні дані в цілях, відмінних від зазначених у договорі з Контролером.
5. Ваші персональні дані не будуть оброблятися автоматизовано, зокрема, не будуть профілюватися, а також не будуть передаватися у треті країни/міжнародні організації.
6. Ви маєте право на доступ до своїх персональних даних та право на їхнє виправлення, видалення, обмеження обробки, право на передачу даних, право на відмову від обробки, у будь-який момент;
7. З усіх питань, пов'язаних з обробкою Контролером ваших персональних даних, ви можете звернутися до Контролера за адресою e-mail: daneosobowe@dedra.pl.;
8. Ви маєте право подати скаргу до відповідного наглядового органу із захисту персональних даних.

DE Inhaltsverzeichnis

1. Fotos und Abbildungen
2. Gerätebeschreibung
3. Einsatzgebiete
4. Einsatzbeschränkungen
5. Technische Daten
6. Vorbereitungen vor dem Einsatz
7. Gerät einschalten
8. Gerätegebrauch
9. Gerätebedienung
10. Ersatzteile und Zubehör
11. Störungen selbst beseitigen
12. Gerätekomponenten
13. Hinweis für die Benutzer zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Altgeräten
14. Garantieurkunde

Die Konformitätserklärung wurde dieser Anleitung separat beigelegt. Fehlende Konformitätserklärung ist nach Rücksprache bei Dedra Exim Sp. z o.o. einzuholen.

Die allgemeinen Sicherheitsbedingungen sind als separates Heft beigelegt.



WARNUNG. Alle mit versehenen Warnungen und alle Hinweise gründlich lesen.

Bei Nichtbeachten der folgenden Warnungen und Sicherheitshinweise kann es zum elektrischen Schlag, einem Brand oder ernsthaften Verletzungen kommen.

Alle Warnungen und Hinweise für den künftigen Gebrauch aufbewahren.

Das Gerät ist ausschließlich für den Außenbereich bestimmt. Niemals in geschlossenen Räumen verwenden.

Die zugänglichen Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.

Nach dem Anzünden darf das Gerät während des Gebrauchs nicht verschoben oder transportiert werden. Lassen Sie das Gerät nach dem Anzünden nicht unbeaufsichtigt. Halten Sie zur Erhöhung der Sicherheit Feuerlöschmittel bereit.

Sowohl der Grill als auch die zubereiteten Produkte können sich stark erhitzen. Seien Sie vorsichtig und verwenden Sie geeignete Schutzmaßnahmen (z. B. Handschuhe, Schürze usw.).

Schließen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr zur Gasflasche. Vergewissern Sie sich vor der Lagerung, dass alle Teile des Geräts abgekühlt sind.

Seien Sie beim Transport, beim Bewegen und beim Umstellen des Geräts äußerst vorsichtig. Schalten Sie vor dem Transport des Grills alle Brenner aus, drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu und warten Sie, bis alle Teile des Grills vollständig abgekühlt sind.

Jegliche Modifikationen am Gerät sind verboten. Vom Hersteller versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.

Metallkanten können gefährlich sein.

Die Lagerungs- und Wartungsbedingungen sind in Punkt 9 der Anleitung erläutert.

Wenn Sie Gas riechen:

- **Schließen Sie die Gaszufuhr.**

- **Stellen Sie alle Brenner auf OFF.**

- **Öffnen Sie den Deckel.**

Wenn der Gasgeruch weiterhin besteht, wenden Sie sich bitte an den Kundendienst unter der Telefonnummer +48 22 73 83 777, Durchwahl 129 oder 135.

2. Gerätebeschreibung

Abb. A: 1. Obere Abdeckung, 2. Tisch mit Lebensmittelbehälter, 3. Öffner, 4. Grilluntergestell mit Platz für die Gasflasche, 5. Laufrollen, 6. Thermometer, 7. Seitentisch mit Brenner, 6. Griff der Abdeckung, 9. Einstellknöpfe, 10. Tür.

3. Gerätebestimmung

Lesen Sie vor der Verwendung die vollständige Bedienungsanleitung und befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers zur Installation, Wartung und Bedienung des Geräts. Eine regelmäßige Reinigung und technische Überprüfung des Grills gewährleistet einen langfristigen und sicheren Betrieb.

Ein Gasgrill ist ein Gerät zum Kochen im Freien. Mit ihm können Sie Fleisch, Fisch, Gemüse und andere Lebensmittel schnell und bequem grillen. Dank seiner Temperaturregelung sorgt er für ein gleichmäßiges Garen, was zu hochwertigen Gerichten führt. Er eignet sich perfekt für gesellige Zusammenkünfte, Picknicks, Familienfeiern und den täglichen Gebrauch auf der Terrasse, dem Balkon oder im Garten.

Das Gerät wurde unter Berücksichtigung der Sicherheit der Benutzer entwickelt. Seine stabile Konstruktion, das Flammenkontrollsystem und der Gasleckageschutz minimieren das Unfallrisiko. Der Grill erzeugt keine offenen Flammen oder Funken, was die Verbrennungsgefahr verringert. Darüber hinaus macht das Fehlen von Rauch, der für Holzkohlegrills typisch ist, die Verwendung eines Gasgrills komfortabler und umweltfreundlicher.

Der Einsatz des Gerätes bei Renovierungs- und Bauarbeiten, Reparaturwerkstätten, Hobbyarbeiten ist unter Beachtung der in der Betriebsanleitung enthaltenen Einsatzbedingungen und zulässigen Arbeitsbedingungen zulässig.

4. Einsatzbeschränkungen



ACHTUNG Das Gerät darf nur in Übereinstimmung mit den unten aufgeführten „Zulässigen Betriebsbedingungen“ verwendet werden.

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin, keine Menthol-Brennstoffe oder andere brennbare Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts (in einem Abstand von weniger als 150 cm).

Zünden Sie einen Gasgrill niemals mit Benzin oder ähnlichen Flüssigkeiten an.

Stellen Sie das Gerät nicht unter einer brennbaren Überdachung auf.

⚠ ACHTUNG Unerlaubte Änderungen an der mechanischen und elektrischen Konstruktion, Umbauten, Wartungsarbeiten, die nicht in der Betriebsanleitung beschrieben sind, werden als rechtswidrig angesehen und führen zum sofortigen Verlust der Gewährleistungsrechte und zum Erlöschen der Konformitätserklärung.

Eine missbräuchliche oder nicht der Bedienungsanleitung entsprechende Verwendung führt zum sofortigen Verlust der Garantieansprüche.

Zulässige Betriebsbedingungen
Nur für den Außenbereich geeignet.
Das Gerät während des Gebrauchs nicht bewegen.
Empfohlene LPG-Gasflasche: 11 kg.

5. Technische Daten

Modell	NG1000
Geräteklasse	I3BP(37)
Gasart	G30
Gesamtbrennerleistung [kW]	17
Verbrennung [g/h]	1237
LED-Stromversorgung	4 x 1,5 V
Zulässiger Druck am Regler [mBar]	37

6. Vorbereitungen vor dem Einsatz

⚠ ACHTUNG Zuerst Stecker ziehen, erst dann jegliche Bedienung vornehmen.

Montieren Sie den Grill an seinem endgültigen Standort oder in dessen Nähe, um das Bewegen des Grills auf ein Minimum zu beschränken. Montieren Sie den Grill an seinem endgültigen Standort oder in dessen Nähe, um das Bewegen des Grills auf ein Minimum zu beschränken. Bereiten Sie einen geeigneten Platz für die Montage des Geräts vor. Nehmen Sie nach dem Öffnen der Verpackung alle Teile des Grills heraus. Vergewissern Sie sich, dass alle Montageteile im Lieferumfang enthalten sind (siehe Abb. 2).

Jedem Grill liegt eine detaillierte Montageanleitung mit spezifischen Montageanweisungen für jedes Modell bei. Befolgen Sie die Abbildungen 3 bis 30, um eine korrekte und sichere Montage des Grills zu gewährleisten.

Obwohl wir uns bemühen, den Montageprozess so einfach wie möglich zu gestalten, besteht bei vorgefertigten Stahlteilen die Gefahr von Schnittverletzungen an Ecken und Kanten, wenn Sie bei der Montage nicht die erforderliche Vorsicht walten lassen. Seien Sie bei der Montage aller Teile vorsichtig. Wir empfehlen dringend, Ihre Hände mit Arbeitshandschuhen zu schützen. Einige Arbeiten sollten von zwei Personen durchgeführt werden.

Aufstellen des Grills

Stellen Sie den Grill nach Abschluss der Montage an seinem endgültigen Standort auf.

Nur im Freien verwenden.

Stellen Sie den Grill auf einer sicheren, ebenen Fläche auf, fern von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder herabhängenden Ästen. Es wird dringend empfohlen, folgende Mindestabstände zu brennbaren Materialien einzuhalten: hinten – 1500 mm, seitlich – 1500 mm, oben – 1500 mm (Abb. 36).

Stellen Sie den Grill an einem windgeschützten Ort auf, damit der Wind nicht durch die Rückseite des Gasgrills weht.

Gasflasche

Zum Betrieb des Grills ist eine LPG-Gasflasche erforderlich. Wir empfehlen die Verwendung einer Gasflasche mit einem Fassungsvermögen von 11 kg. Der Druckminderer sollte dem Druck und der Gasart des Geräts entsprechen.

Informationen zu den empfohlenen Vorsichtsmaßnahmen:

Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position gelagert und verwendet werden. Lagern Sie die Flasche nicht in liegender Position, da dies zu einer Beschädigung des Ventils führen kann, wodurch ein sehr gefährliches Austreten von Gas verursacht werden kann.

Im Falle eines Gaslecks das Flaschenventil sofort schließen. Die Flasche an einem gut belüfteten Ort im Freien aufstellen.

Die Flasche sollte an einem leicht zugänglichen Ort aufgestellt werden, damit im Gefahrenfall die Gaszufuhr sofort geschlossen werden kann. Schließen Sie vor jedem Umstellen der Flasche das Gasventil. Lagern Sie die Flasche nicht unterhalb des Bodenniveaus (z. B. in Kellern) und nicht an Orten, die von Wasser überflutet werden können. Lagern Sie die Flasche niemals in geschlossenen Räumen.

Verwenden Sie ausschließlich Gasflaschen mit einer Höhe H von maximal 620 mm und einem Durchmesser D zwischen 240 mm und 330 mm (Abb. 35).

Gasdruckregler

Dieses Gerät darf nur mit einem zugelassenen Schlauch und Druckminderer verwendet werden.

Der Druckminderer muss den Normen EN 16436, EN 16129 und EN 16436 in der aktuellen Fassung sowie den nationalen Vorschriften entsprechen. Für den Grill N1000 sind Druckminderer mit einem Druck von 37 mBar zu verwenden, die für die Kategorie I_{3B/P} Propan/Butan ausgelegt sind.

Flüssiggasleitung

Das Gerät muss mit einer zugelassenen Flüssiggasleitung ausgestattet sein, die den nationalen Standards und Normen entspricht. Die Parameter der Leitung müssen für die Verwendung in der Kategorie I_{3B/P} Propan/Butan oder einem Druck von 37 mBar geeignet sein.

Die Flüssiggasleitung, die das Gerät mit dem Gasbehälter verbindet, sollte eine Länge von ca. 600 mm haben (max. 1500 mm).

Verlegen Sie die Flüssiggasleitung fern von heißen Oberflächen, einschließlich der Unterseite des Grills. Achten Sie darauf, dass die Flüssiggasleitung nicht verdreht oder geknickt ist.

Überprüfen Sie die Flüssiggasleitung beim Austausch der Gasflasche oder einmal jährlich, je nachdem, was zuerst eintritt.

Wenn der Flüssiggas-Schlauch gerissen, durchgeschnitten, abgenutzt oder auf andere Weise beschädigt ist, darf das Gerät nicht verwendet werden.

Der Flüssiggas-Schlauch muss ersetzt werden, wenn er beschädigt ist und wenn dies aufgrund nationaler Vorschriften erforderlich ist. Wenden Sie sich für Ersatzteile an Ihren Händler oder Hersteller.

Venturi-Düsen

Die Venturi-Düsen im Gasgrill befinden sich am Anfang der Brenner, direkt neben den Gasdüsen, und sind ein wesentlicher Bestandteil des Systems, das die Brenner mit Gas versorgt. Ihre Aufgabe ist es, den Gasfluss zu regulieren und das Gas in einem geeigneten Verhältnis mit Luft zu mischen, um eine effiziente und sichere Verbrennung zu gewährleisten.

Halten Sie die Venturi-Düsen sauber. Verstopfungen durch Staub, Insekten, Spinnen usw. können zu Flammenunterbrechungen führen.

Wenn eine Flammenunterbrechung auftritt, schließen Sie sofort die Gaszufuhr.

Überprüfen Sie die Venturi-Düsen jedes Mal, wenn:

- Sie Gas austreten spüren
- der Grill nicht die richtige Temperatur erreicht
- der Grill ungleichmäßig heizt
- es zu Knallgeräuschen aus den Brennern kommt.

Reinigung der Venturi-Düsen

Schließen Sie vor der Reinigung der Düsen immer das Gasventil an der Gasflasche.

1. Öffnen Sie den Deckel des Grills.
2. Nehmen Sie die Roste ab, um Zugang zu den Brennern zu erhalten.
3. Nehmen Sie die Brennerabdeckungen ab.
4. Schrauben Sie die Brenner ab (Abb. 37).
5. Heben Sie den Brenner vorsichtig an und nehmen Sie die Brenner vom Bolzen ab.
6. Reinigen Sie das Brennerrohr innen mit einer speziellen, schmalen Bürste (nicht im Lieferumfang enthalten). Entfernen Sie alle Verschmutzungen gründlich von der Außenseite. Reinigen Sie auf diese Weise alle Brennerrohre. Achten Sie besonders darauf, die schmalen Teile der Rohre (Venturi-Drosseln) gründlich zu reinigen.
7. Setzen Sie das Rohr vorsichtig auf den Bolzen und ziehen Sie es fest.
8. Setzen Sie die Brennerabdeckungen und Roste auf.

WARNUNG: Die Position des Brennerrohrs in Bezug auf die Öffnung ist für den sicheren Betrieb von entscheidender Bedeutung. Überprüfen Sie vor der Verwendung des Gasgrills, ob sich die Öffnung innerhalb des Brennerrohrs befindet. Wenn das Brennerrohr nicht in die Ventilöffnung passt, kann das Zünden des Brenners zu einer Explosion und/oder einem Brand führen.

Wenn der Grill nach der Reinigung aller Rohre nicht ordnungsgemäß funktioniert, bringen Sie das Gerät zur Reparatur.

Austausch und Anschluss der Gasflasche

Dieses Gerät kann mit Metall- oder Verbundflaschen verwendet werden, die mit Propan-Butan oder Propan gefüllt sind. Dieses Gerät wird mit einem aufschraubbaren Druckminderer mit einem Betriebsdruck von 37 mBar geliefert.

Verwenden Sie NIEMALS eine nicht stabilisierte Gasversorgung ohne Druckminderer oder einen Druckminderer für einen anderen Gasdruck.

Anschließen der Gasflasche

Verwenden Sie nur Druckminderer, deren Parameter mit der in der Bedienungsanleitung angegebenen Kategorie und dem dort angegebenen Druck übereinstimmen.

Einige Reduzierventile verfügen über einen Drehknopf zum manuellen Festziehen, bei anderen muss zu diesem Zweck ein Schlüssel verwendet werden.

1. Überprüfen Sie, ob das Flaschenventil geschlossen ist. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.

- Entfernen Sie die Schutzkappe vom Flaschenventil (werfen Sie sie nicht weg, sondern bewahren Sie sie auf).
- Setzen Sie die Verbindungsmutter mit einem geeigneten Schlüssel oder einem Verbindungsknopf auf die Flasche. Ziehen Sie sie fest an (Linksgewinde). Achten Sie beim Anziehen mit dem Schlüssel darauf, dass Sie die Dichtung nicht beschädigen.
- Wenn die Gaszufuhr eingeschaltet werden muss, drehen Sie das Flaschenventil gegen den Uhrzeigersinn.

Trennen der Flasche

- Überprüfen Sie, ob das Flaschenventil geschlossen ist. Drehen Sie es im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag fest.
- Lösen Sie die Mutter des Druckminderers (Linksgewinde) mit einem Schlüssel. Nehmen Sie den Druckminderer ab und überprüfen Sie den Zustand der Dichtung.
- Setzen Sie die Verschlusskappe auf den Gasauslass der Flasche. Lagern Sie nicht benutzte Flaschen im Freien an einem gut belüfteten Ort.

Dichtheitsprüfung (Abb. 32)

Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts alle Anschlüsse auf Dichtheit.

Alle werkseitigen Anschlüsse wurden sorgfältig auf Dichtheit geprüft und die Brenner auf ordnungsgemäße Flamme getestet. Dennoch können sich durch Transport und Handhabung Teile lösen.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Dichtheitsprüfung:

- Überprüfen Sie alle Anschlüsse auf Dichtheit, bevor Sie den Gasgrill einschalten.
- Überprüfen Sie das Flaschenventil nach jedem Flaschenwechsel auf Dichtheit.
- Überprüfen Sie das Gerät nach jedem Abnehmen und Anbringen der Flasche auf Dichtheit.
- Überprüfen Sie das Gerät niemals mit einem brennenden Streichholz oder offenem Feuer auf Dichtheit.
- Überprüfen Sie das Gerät im Freien auf Dichtheit.

Verfahren zur Überprüfung der Dichtheit

- Schließen Sie den Flüssiggas Schlauch und den Druckminderer an eine volle Gasflasche an.
 - Vergewissern Sie sich, dass alle Reglerknöpfe auf „OFF“ stehen.
 - Bereiten Sie eine Lösung aus Seife und Wasser oder Flüssigreiner im Verhältnis 1:1 vor oder verwenden Sie spezielle Produkte zur Dichtheitsprüfung.
 - Öffnen Sie das Flaschenventil vollständig.
 - Tragen Sie die Seifenlösung oder das Produkt zur Dichtheitsprüfung auf alle Verbindungsstellen auf.
 - Bei Undichtigkeiten sind Blasen zu sehen, die an der undichten Stelle aufsteigen.
 - Wenn Sie eine Undichtigkeit feststellen, schließen Sie die Gasflasche mit dem Absperrventil, klemmen Sie die Verbindung fest und überprüfen Sie sie erneut.
 - Wenn die Undichtigkeit weiterhin besteht, wenden Sie sich an Ihren Grillhändler.
- Starten Sie das Gerät nicht, wenn Sie eine Undichtigkeit feststellen. Setzen Sie die Gasflasche in den dafür vorgesehenen Platz ein (siehe Abb. 29).

Einbau der Batterien für die Beleuchtung der Drehknöpfe

Die Verwendung der Beleuchtung der Drehknöpfe hat keinen Einfluss auf die Funktionalität des Geräts – der Piezo-Zünder ist unabhängig von den Batterien. 1,5-V-Batterien sind nicht im Lieferumfang enthalten.

Um den Bedienkomfort zu erhöhen, ist das Gerät mit beleuchteten Drehknöpfen ausgestattet. Um diese Funktion nutzen zu können, legen Sie 4 Batterien 1,5 V in das Batteriefach ein (achten Sie auf die Polarität) und schließen Sie das Batteriefach an das Kabel an (Abb. 23). Dank eines Magneten an der Wand des Batteriefachs kann das Fach an einer geeigneten Stelle im Inneren des Grillgestells angebracht werden. Die Drehknöpfe werden über einen Schalter auf der rechten Seite des Grillkörpers unter dem Tisch des Seitenbrenners eingeschaltet (Abb. 24). Die LEDs leuchten blau. Nach dem Drehen des Knopfes wechseln die LEDs zu rot.

7. Gerät einschalten

⚠ ACHTUNG Die Tätigkeiten laut Kap. „Vorbereitungen vor dem Einsatz“ unbedingt vornehmen, bevor das Gerät in Betrieb genommen wird“.

Bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen, stellen Sie sicher, dass die folgenden Schritte durchgeführt wurden:

- Das Gerät muss gemäß der Anleitung zusammengebaut worden sein.
- Überprüfen Sie, ob die Gasflasche voll und ordnungsgemäß an den Regler angeschlossen ist.
- Überprüfen Sie, ob das Gasversorgungssystem dicht ist. Weitere Informationen finden Sie im Abschnitt „Auf Dichtheit prüfen“.
- Überprüfen Sie, ob die Venturi-Düsen korrekt auf den Gasventilöffnungen positioniert sind.

5. Überprüfen Sie, ob die Zündkabel für den Hauptbrenner und den Seitenbrenner angeschlossen sind.

6. **WARNUNG:** Öffnen Sie vor dem Anzünden immer den Deckel.

7. Stellen Sie die Bedienknöpfe auf „OFF“ und schalten Sie die Gasversorgung ein.

Der Deckel muss beim Anzünden des Brenners geöffnet sein!

Stellen Sie sich beim Anzünden des Gasgrills nicht direkt darüber.

Zündung mit einem Pilotgasregler (Abbildung 36):

Wenn alle Knöpfe am Gasgrill auf „OFF“ stehen, stellen Sie das Gasflaschenventil auf „OFF“. Um einen Funken zu erzeugen, drücken Sie den Bedienknopf (A) und halten Sie ihn 3-5 Sekunden lang in dieser Position, damit das Gas strömen kann. Drehen Sie ihn dann gegen den Uhrzeigersinn auf „MAX“ (B). Dadurch entsteht ein Funke im Zündrohr des Brenners. Sie hören ein „Knacken“ vom Zünder und sehen eine 7–10 cm hohe orangefarbene Flamme aus dem Zündrohr des Brenners auf der linken Seite des Brenners (D) austreten. Nachdem Sie das „Knacken“ gehört haben, halten Sie den Brenner-Reglerknopf zwei Sekunden lang gedrückt, damit das Gas vollständig durch das Brennerrohr (E) strömen kann und die Zündung sichergestellt ist.

Sobald der Brenner gezündet ist, zünden die benachbarten Brenner, wenn ihre Regler auf die Position „MAX“ gedreht werden.

Für die minimale Einstellung drehen Sie den Gasreglerknopf ganz nach links.

Wenn Sie Schwierigkeiten haben, Ihren Gasgrill gemäß den obigen Anweisungen anzuzünden, wenden Sie sich an Ihren Händler oder Hersteller, um Rat zu erhalten.

8. Gerätegebrauch

⚠ ACHTUNG Es ist verboten, bei Regen und hoher Luftfeuchtigkeit zu.

Halten Sie das Gerät während des Gebrauchs von brennbaren Materialien fern.

Einbrennen.

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, brennen Sie ihn wie folgt ein, um Gerüche und Verunreinigungen zu entfernen:

- Heben Sie den Grilldeckel an. Zünden Sie alle Brenner an, schließen Sie dann den Deckel und lassen Sie den Grill etwa 20 Minuten lang mit den Reglern auf „MAX“ stehen.
- Drücken Sie die Regler und drehen Sie sie in die Position „Aus“, heben Sie den Deckel an und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Das Gerät ist nun betriebsbereit.

Aufheizen.

Stellen Sie die Temperatur entsprechend der Art der zuzubereitenden Speisen ein. Reinigen Sie den Grillrost mit einer Drahtbürste und fetten Sie ihn mit Pflanzenöl oder Olivenöl ein oder sprühen Sie ihn damit ein. Dadurch wird verhindert, dass Speisen an der Oberfläche haften bleiben. Heizen Sie den Grill vor dem Grillen zehn Minuten lang bei geschlossenem Deckel vor.

Position des Deckels.

Die Position des Deckels während des Grillens hängt von Ihren persönlichen Vorlieben ab, aber bei geschlossenem Deckel geht das Garen schneller, es wird weniger Gas verbraucht und die Temperatur lässt sich besser regulieren. Außerdem erhält Fleisch, das direkt auf dem Grill gegart wird, bei geschlossenem Deckel einen intensiveren Grillgeschmack. Das Schließen des Deckels ist auch beim Grillen mit geschlossener Heißluftzirkulation erforderlich.

Grilltemperaturen

Wenn der Drehknopf auf „Max“ gestellt ist, erreicht der Grill eine Temperatur von ca. 320–340 °C. Diese Einstellung dient zum schnellen Aufheizen und zum Abbrennen von Rückständen nach dem Grillen. Sie eignet sich auch ideal zum schnellen Anbraten von Steaks, bevor die Temperatur reduziert wird. Diese Einstellung wird gelegentlich für längere Grillvorgänge verwendet.

Wenn der Drehknopf auf die mittlere Position gestellt ist, beträgt die Temperatur im Inneren des Grills etwa 230 °C (bei geschlossenem Deckel). Diese Einstellung ist hauptsächlich für das Grillen von Hähnchen, Hamburgern und Gemüse sowie zum Braten und Backen vorgesehen.

Wenn der Drehknopf auf die Position MIN gestellt ist, beträgt die Temperatur im Inneren des Grills etwa 155–175 °C. Diese Knopfeneinstellung ist für das Räuchern und Zubereiten von großen Fleischstücken oder empfindlichem Fisch vorgesehen.

Die Temperaturen sind ungefähre Angaben. Die tatsächlichen Temperaturen hängen von der Außentemperatur und der Windstärke ab.

Tipps zum Energiesparen:

- Reduzieren Sie die Zeit, in der Sie den Deckel öffnen.
- Schalten Sie den Grill sofort nach dem Grillen aus.
- Heizen Sie den Gasgrill nur 10–15 Minuten vor. (außer bei der ersten Verwendung – siehe Abschnitt zum Einbrennen)
- Heizen Sie nicht länger als empfohlen vor.
- Verwenden Sie keine höheren Einstellungen als nötig.

Seitenbrenner

Beachten Sie für maximale Effizienz bei minimalem Gasverbrauch Folgendes:

- Stellen Sie nach dem Anzünden des Brenners die Flamme nach Bedarf von „maximal“ auf „minimal“ ein.
- Verwenden Sie eine Pfanne mit geeigneter Größe (nur mit flachem Boden).
- Wenn der Inhalt der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie den Knopf auf die Position „niedrige Flamme“.
- Decken Sie die Pfanne immer mit einem Deckel ab.
- Empfohlen werden Pfannen mit einem Durchmesser von 20–24 cm.

Grilltechniken.

Beim **direkten Grillen** werden die Speisen auf einem Grillrost direkt über der Flamme gegart. Das direkte Grillen ist die gängigste Methode zum Garen von Speisen wie Steaks, Fisch, Burgern, Kebabs und Gemüse.

Informationen zum direkten Grillen:

1. Bereiten Sie die zu grillenden Lebensmittel im Voraus zu. So vermeiden Sie unnötige Verzögerungen und verkürzen die Wartezeit für das Essen. Marinieren und würzen Sie das Fleisch, bevor Sie es auf den Grill legen.
2. Für beste Ergebnisse sollte das Fleisch, das Sie auf den Grill legen, Raumtemperatur haben. Entfernen Sie überschüssiges Fett vom Fleisch, um übermäßige Flammen durch tropfendes Fett zu minimieren.
3. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur vor.
4. Fetten Sie den Grill mit Pflanzenöl ein, damit die Speisen nicht an der Oberfläche haften bleiben.
5. Salzen Sie das Fleisch nicht während des Grillens. Es wird saftiger, wenn Sie es nach dem Grillen salzen.
6. Um zu verhindern, dass Steaks austrocknen, verwenden Sie eine Zange anstelle einer Gabel und beginnen Sie mit dem Grillen bei mittlerer Hitze, um das Fleisch schnell anzubraten und den Saft einzuschließen. Reduzieren Sie die Temperatur, um die Garzeit zu verlängern, wenn Sie dickere Fleischstücke grillen.
7. Lernen Sie, anhand der Garzeit und durch Berühren zu erkennen, wann das Fleisch fertig gegrillt ist. Während des Grillens wird das Fleisch immer härter. Wenn es weich ist, bedeutet dies, dass es noch nicht ganz gar ist. Wenn es hart ist, bedeutet dies, dass es gut durchgebraten ist.

Indirektes Grillen ist eine Technik, bei der das Grillgut nicht direkt über der Hitzequelle, sondern daneben gegart wird. Diese Methode eignet sich ideal für größere Fleischstücke, Geflügel, Fisch oder Gemüse, die eine längere Garzeit benötigen, ohne dass die Gefahr besteht, dass sie verbrennen.

Beim indirekten Grillen befindet sich die Hitzequelle an den Seiten des Grills, und das Grillgut wird in der Mitte über dem Bereich ohne Feuer platziert. Der Grilldeckel bleibt geschlossen, damit die heiße Luft zirkulieren kann – dies funktioniert ähnlich wie bei einem Heißluftofen.

Indirektes Grillen wird zum Braten von ganzen Hühnern, Rippchen, Schweinenacken, zur Zubereitung von Braten, ganzen Fischen und zum Grillen von Gemüse verwendet, das eine längere Garzeit benötigt (z. B. Paprika, Auberginen).

Zünden Sie den Grill an – bei einem Holzkohlegrill verteilen Sie die Glut an den Seiten, bei einem Gasgrill schalten Sie nur die Seitenbrenner ein.

1. Heizen Sie den Grill bei geschlossenem Deckel auf die gewünschte Temperatur vor.
2. Fetten Sie den Grill mit Pflanzenöl ein, damit das Grillgut nicht an der Oberfläche kleben bleibt.
3. Legen Sie das Grillgut in die Mitte des Grills, entfernt von der direkten Hitzequelle.
4. Schließen Sie den Deckel – halten Sie eine konstante Temperatur (ca. 160–200 °C). Kontrollieren Sie die Zeit und die Temperatur – verwenden Sie ein Fleischthermometer, um ein zu geringes Garen zu vermeiden. Verleihen Sie Geschmack – Sie können eine Schale mit Wasser, Wein oder Kräutern verwenden, um die Feuchtigkeit und den Geschmack zu erhöhen.
5. Lernen Sie, anhand der Garzeit und durch Berühren zu erkennen, wann das Fleisch gegrillt ist. Während des Grillens wird das Fleisch immer fester. Wenn es weich ist, bedeutet dies, dass es noch nicht ganz gar ist. Wenn es fest ist, bedeutet dies, dass es gut durchgegart ist.

9. Gerätebedienung



Zuerst Stecker ziehen, erst dann jegliche Bedienung vornehmen.

Lagerung

Wenn Sie den Grill lagern, trennen Sie immer die Gasflasche und sichern Sie das Gerät. Lagern Sie die Gasflasche im Freien an einem gut belüfteten Ort. Entfernen Sie die Batterien, die die LED-Beleuchtung versorgen – lagern Sie den Grill nicht mit eingelegten Batterien, da die Gefahr besteht, dass Elektrolyt aus den Batterien austritt.

Verwendung der Abdeckung

Als Gerät für den Außenbereich ist der Grill den Witterungseinflüssen ausgesetzt, daher ist im Set eine Abdeckung enthalten, um ihn vor

Niederschlägen zu schützen. Wir empfehlen, den Grill nach jedem Gebrauch unter der Abdeckung zu lagern.

Warten Sie, bis alle Teile des Grills vollständig abgekühlt sind, bevor Sie die Abdeckung aufsetzen.

Wartung

Es wird empfohlen, Ihren Gasgrill alle 90 Tage zu warten, aber es ist unbedingt erforderlich, ihn mindestens einmal im Jahr zu warten. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer Ihres Gasgrills.

Gasgrills lassen sich mit minimalem Aufwand leicht reinigen. Befolgen Sie einfach die nachstehenden Anweisungen, um die Reinigung zu erleichtern.

Reinigung der Grillroste

Wir empfehlen, die Grillroste mit einer Lösung aus milder Seife und warmem Wasser zu waschen. Sie können die Grillroste mit einem Tuch oder einer weichen Bürste reinigen.

Reinigung der Hitzediffusoren

Waschen Sie die Hitzediffusoren regelmäßig mit einer Lösung aus Seife und warmem Wasser. Verwenden Sie eine weiche Bürste, um hartnäckige, angebackene Kochrückstände zu entfernen. Die Hitzediffusoren sollten trocken sein, bevor sie wieder angebracht werden.

Reinigung der Fettauffangschale

Die Fettauffangschale sollte regelmäßig geleert und abgewischt und anschließend in einer Lösung aus mildem Reinigungsmittel und warmem Wasser gewaschen werden. Eine kleine Menge Sand oder Katzenstreu kann auf den Boden der Fettauffangschale gegeben werden, um Fett aufzunehmen. Überprüfen Sie die Fettauffangschale regelmäßig, um zu verhindern, dass sich überschüssiges Fett ansammelt und aus der Schale überläuft.

Jährliche Reinigung des Grillinneren

Wenn Sie den Grill nach jedem Gebrauch ausbrennen, ist er für den nächsten Gebrauch bereit. Einmal im Jahr sollte der gesamte Grill jedoch gründlich gereinigt werden, um ihn in einem einwandfreien Zustand zu halten. Befolgen Sie dazu die folgenden Schritte.

1. Drehen Sie alle Brennerventile in die Aus-Position.
2. Stellen Sie das Ventil der LPG-Flasche in die vollständig geschlossene Position.
3. Trennen Sie den LPG-Schlauch und die Reglerbaugruppe vom Gasgrill. Überprüfen Sie die Teile auf Beschädigungen und ersetzen Sie sie gegebenenfalls durch Ersatzteile des Herstellers, deren Nummern in der Teileliste aufgeführt sind.
4. Entfernen und reinigen Sie die Hitzediffusoren, Grillroste und Grillbrenner.
5. Decken Sie die Gasventilöffnungen mit Aluminiumfolie ab.
6. Bürsten Sie das Innere und den Boden des Grills mit einer Nylonbürste ab und waschen Sie ihn anschließend mit milder Seife und warmem Wasser. Spülen Sie ihn gründlich ab und lassen Sie ihn trocknen.
7. Entfernen Sie die Aluminiumfolie und bringen Sie die Hitzeverteiler und Grillroste wieder an.
8. Schließen Sie die Gasquelle wieder an und überprüfen Sie, ob die Brennerflamme ordnungsgemäß funktioniert.

Reinigung der Außenseite

Wir empfehlen, den Grill mit milder Seife und warmem Wasser zu reinigen. Verwenden Sie dazu ein Tuch oder einen Schwamm. Verwenden Sie keine scheuernden Reinigungsmittel oder Bürsten, die die Oberfläche beim Reinigen beschädigen könnten.

Reinigung der Brennerrohre und Brenneröffnungen

Um das Risiko eines „FLASH-BACK“, d. h. einer Rückzündung der Flamme im Inneren des Brenners oder der Gasleitung, zu verringern, reinigen Sie die Venturi-Rohre mindestens einmal im Monat am Ende des Sommers oder zu Beginn des Herbstes oder wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde, gemäß dem in Punkt 6 beschriebenen Verfahren – Reinigung der Venturi-Rohre.

10. Ersatzteile und Zubehör

Für den Kauf von Ersatzteilen und Zubehör wenden Sie sich bitte an den Dedra Exim Service. Die Kontaktdaten finden Sie auf Seite 1 des Handbuchs.

Bei der Bestellung von Ersatzteilen geben Sie bitte die Chargennummer auf dem Typenschild zusammen mit der Teilenummer aus der Montagezeichnung an.

Während der Garantiezeit werden die Reparaturen gemäß den Bedingungen der Garantiekarte durchgeführt. Senden Sie das defekte Produkt zur Reparatur an die Verkaufsstelle (der Händler ist verpflichtet, das defekte Produkt anzunehmen), an das zentrale Dedra Exim-Servicezentrum oder an das Ihrem Wohnort nächstgelegene Servicezentrum (Liste der Servicezentren unter www.dedra.pl). Legen Sie bitte die ausgefüllte Garantiekarte bei. Nach Ablauf der Garantiezeit werden die Reparaturen vom Zentralservice durchgeführt. Schicken Sie das defekte Produkt an die Servicestelle (Versandkosten gehen zu Lasten des Benutzers).

11. Störungen selbst beseitigen



Zuerst Stecker des Gerätes ziehen, erst dann Störungen selbst beseitigen

Problem	Ursache	Lösung
Die Brenner zünden nicht, wenn das Zündsystem verwendet wird	Die Gasflasche ist leer	Ersetzen Sie die Flasche durch eine volle Flasche
	Defekter Druckminderer	Ersetzen Sie den Druckminderer durch einen neuen
Geringe Flamme oder Flammenrückschlag (Brand im Brennerrohr – möglicherweise ist ein zischendes oder brüllendes Geräusch zu hören)	Verstopfungen in den Brennern	Reinigen Sie die Brenner und Venturi-Düsen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Schlauch	Reinigen Sie die Düsen und den Gasschlauch
	Verstopfungen in den Brennern	Reinigen Sie die Brenner und Venturi-Düsen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Schlauch	Reinigen Sie die Düsen und den Schlauch
	Windige Bedingungen	Verwenden Sie den Grill an einem geschützteren Ort
Schwierigkeiten beim Drehen des Gasventilknopfs	Verstopftes Gasventil	Geben Sie das Gerät zur Reparatur

12. Gerätekomponenten

1. Gasgrill – 2 Stück. Montagesatz (Abb. 2) – 1 Satz.

13. Hinweis für die Benutzer zur Entsorgung von Altgeräten (betrifft Haushalte)

Der Benutzer des Geräts ist in Übereinstimmung mit den Umweltvorschriften verpflichtet, eine ordnungsgemäße Abfallentsorgung in Übereinstimmung mit den nationalen Vorschriften durchzuführen.

Das ausgediente oder defekte Gerät darf nicht mit dem Hausmüll entsorgt werden. Das Gerät und das dazugehörige Zubehör setzen sich aus verschiedenen Materialien zusammen, wie z. B. Metall und Kunststoff. Die richtige Vorgehensweise im Falle der Entsorgung, Wiederverwendung oder Verwertung von Geräteteilen besteht in der Abgabe bei einer spezialisierten Sammelstelle, die das Gerät kostenlos entgegennimmt. Informationen über die Standorte von Sammelstellen für Altgeräte erteilen die örtlichen Behörden, z. B. auf ihren Internetseiten.

Die Entsorgung von Benzin, Öl, Altöl, Öl-/Benzingemischen oder mit Öl verunreinigten Gegenständen, z. B. Putzlappen, darf nicht über die Hausmülltonne erfolgen. Die Entsorgung von Altöl oder damit verunreinigten Gegenständen erfolgt in Übereinstimmung mit den örtlichen Richtlinien und die Abgabe erfolgt bei einem Wertstoffhof.

Gebrauchte Verpackungen der Wiederverwertung zuführen.

Die ordnungsgemäße Entsorgung des Geräts ermöglicht die Schonung wertvoller Ressourcen und vermeidet negative Auswirkungen auf die Gesundheit und die Umwelt, die aus dem möglichen Vorkommen von gefährlichen Substanzen, Gemischen und Komponenten im Gerät herrühren.

Eine unsachgemäße Entsorgung ist nach Maßgabe der jeweiligen örtlichen Vorschriften strafbar.



Gemäß der Verordnung (EU) 2023/1542 des Europäischen Parlaments und des Rates über Batterien und Akkumulatoren sowie Altbatterien und Alttakkumulatoren müssen defekte oder verbrauchte Batterien/Akkumulatoren getrennt gesammelt und einem umweltgerechten Recycling zugeführt werden.

Garantiekarte

für

Elektro-Bodenhacke

Katalognummer: Lotnummer:

(im Weiteren **Produkt** genannt)

Kaufdatum des Produkts:

Stempel des Verkäufers

Datum und Unterschrift des Verkäufers:

Erklärung des Benutzers:

Ich bestätige, dass ich über die Bedingungen der Garantie sowie Folgen der Nichtbeachtung von den in der Bedienungsanleitung und Garantiekarte enthaltenen Anweisungen informiert wurde. Die Bedingungen dieser Garantie sind mir bekannt, was ich mit meiner eigenhändigen Unterschrift bestätige:

.....
Datum und Ort

.....
Unterschrift des Käufers

I. Haftung für das Produkt

1. **Garant** - DEDRA EXIM sp. z o.o. mit Sitz in Pruszków, Adresse: ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Reg.-Nr. KRS 0000062517, Amtsgericht für Warschau, XIV Wirtschaftsabteilung des Nationalen Gerichtsregisters, Steuernummer 527-020-49-33, Stammkapital: 100 980.00 zł.

2. Zu den in dieser Garantiekarte bestimmten Bedingungen erteilt der Garant hiermit Garantie für das Produkt, das vom Vertrieb des Garants stammt.

3. Die Garantiehaftung umfasst nur Mängel, deren Entstehung auf die im Produkt zum Zeitpunkt seiner Aushandigung dem Benutzer enthaltenen Fehler zurückzuführen ist.

4. Im Rahmen der Garantie gewinnt der Benutzer das Recht zur kostenlosen Reparatur des Produkts, soweit der Mangel innerhalb der Garantiezeit offenbart wurde. Die Art und Weise, auf die das Produkt repariert wird (Methode der Reparatur) wird vom Garanten bestimmt. Falls der Garant feststellt, dass die Reparatur nicht möglich ist, behält sich der Garant das Recht vor, das mangelhafte Element oder das ganze Produkt gegen ein freies von Mängeln zu tauschen, den Preis des Produkts zu mindern oder vom Vertrag abzutreten.

5. Gegenüber einem Benutzer, der kein Verbraucher im Sinne des Gesetzes vom 23. April 1964 Zivilgesetzbuch ist, ist die Schadensersatzhaftung des Garanten für die sich aus dieser Garantie ergebenden und/oder im Zusammenhang mit ihrer Erteilung und Ausübung stehenden Schäden, ohne Rücksicht auf den Rechtstitel, Maximal auf den Wert des mangelhaften Produkts begrenzt.

II. Garantiezeit

Elemente des Produkts, die mit der Garantie umfasst sind	Dauer des Garantieschutzes
NG1000	24 Monate ab dem Kaufdatum des Produkts das auf dieser Garantiekarte angegeben ist

III. Bedingungen der Inanspruchnahme der Garantie

1. Vorlegung der ausgefüllten Garantiekarte vom Benutzer sowie Glaubhaftmachung der Kaufumstände vom Benutzer, z.B. durch Vorlegung eines Kassenbelegs, einer Rechnung, usw. Damit die Reklamation reibungslos durchgeführt werden kann, wird es empfohlen, dass der Benutzer alle in dem "Lieferumfang" genannten Elemente, der in der Bedienungsanleitung beschrieben wurde, zusammen mit dem Produkt zur Reklamation abgibt.

2. Beachtung der in der Bedienungsanleitung und Garantiekarte enthaltenen Anweisungen vom Benutzer.

3. Die Garantie umfasst nur das Gebiet der Republik Polen und der EU.

4. Die Garantie umfasst nicht die Mängel des Produkts, die infolge von folgenden Ursachen entstanden sind:

a. Nichtbeachtung der in der Bedienungsanleitung bestimmten Bedingungen vom Benutzer, insbesondere in Bezug auf richtige Nutzung, Wartung und Reinigung;

b. Verwendung von Reinigungs- oder Wartungsmitteln vom Benutzer, die im Widerspruch zu der Bedienungsanleitung stehen;

c. Unrichtige Aufbewahrung und unrichtiger Transport des Produkts vom Benutzer;

d. Eigenmächtige Veränderungen und/oder Umbauten am Produkt vom Benutzer, die mit dem Garant nicht abgestimmt wurden;

e. Verwendung von Betriebsmaterialien und Ersatzteilen vom Benutzer, die im Widerspruch zu der Bedienungsanleitung stehen.

5. Der Benutzer, der kein Verbraucher im Sinne des Gesetzes vom 23. April 1964 Zivilgesetzbuch ist, verliert Garantieansprüche für das Produkt, an dem:

- Seriennummer, Datumsangaben und Typenschilder vom Benutzer entfernt, verändert oder beschädigt wurden;

- Plomben vom Benutzer beschädigt wurden oder Spuren des Hantierens an ihnen tragen.

6. **Achtung!** Die mit täglicher Bedienung des Produkts verbundenen Tätigkeiten, die sich u.a. aus der Bedienungsanleitung ergeben, sind vom Benutzer auf eigene Rechnung und eigene Kosten auszuführen.

IV. Reklamationsverfahren

1. Falls unrichtige Arbeit des Produkts festgestellt wird, soll man sich vor der Anmeldung der Reklamation vergewissern, dass alle insbesondere in der Bedienungsanleitung bestimmten Bedientätigkeiten richtig ausgeführt wurden.

2. Die Reklamation soll man unverzüglich, am besten innerhalb von 7 Tagen ab Feststellung des Mangels am Produkt anmelden. Der Benutzer, der kein Verbraucher im Sinne des Gesetzes vom 23. April 1964 Zivilgesetzbuch ist, verliert Garantieansprüche für das Produkt, im Falle, wenn die Reklamation nicht innerhalb von 7 Tagen angemeldet wird.

3. Die Reklamation kann u.a. am Verkaufsort, an dem das Produkt gekauft wurde, beim Garantieservice oder schriftlich auf folgende Adresse angemeldet werden: DEDRA EXIM sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków.

4. Der Benutzer kann die Reklamation unter Verwendung des Formulars anmelden, das auf der Internet www.dedra.pl zugänglich ist. ("Formular zur Anmeldung der Reklamation aufgrund der Garantie").

5. Die Adressen von Garantieservice-Stellen für jeweilige Länder sind auf der Internetseite www.dedra.pl zugänglich. Im Falle, wenn keine Garantieservice-Stelle im jeweiligen Land vorhanden ist, soll man die Reklamationsanmeldung aufgrund der Garantie an folgende Adresse richten: DEDRA EXIM sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Polska).

6. Im Hinblick auf die Sicherheit des Benutzers ist die Nutzung eines mangelhaften Produkts untersagt..

7. Achtung!!! Nutzung eines mangelhaften Produkts gefährdet der Gesundheit und dem Leben des Benutzers.

8. Erfüllung der sich aus der Garantie ergebenden Pflichten erfolgt innerhalb von 14 Werktagen ab der Rückgabe des beanstandeten Produkts vom Benutzer.

9. Vor der Rückgabe des mangelhaften Produkts zur Reklamation soll man es reinigen. Das beanstandete Produkt soll sorgfältig vor möglichen Beschädigungen während des Transports abgesichert werden (es wird empfohlen das beanstandete Produkt in Originalverpackung zu bringen).

10. Die Garantiezeit wird um die Zeit verlängert, in der der Benutzer das mit der Garantie umfasste Produkt infolge des Mangels nicht benutzen konnte.

Die sich aus den Vorschriften über die Gewährleistung für Mängel von verkauften Sachen ergebenden Rechte des Benutzers werden von dieser Garantie weder ausgeschlossen noch eingeschränkt oder eingestellt.

Gemäß Artikel 13 Absatz 1 und 2 der Verordnung (EU) 2016/679 des Europäischen Parlaments und des Rates vom 27. April 2016 zum Schutz natürlicher Personen bei der Verarbeitung personenbezogener Daten, zum freien Datenverkehr und zur Aufhebung der Richtlinie 95/46/EG (im Folgenden: „RODO“) informieren wir Sie

1. Der Verwalter Ihrer im Formular angegebenen personenbezogenen Daten ist DEDRA-EXIM sp. z o.o. mit Sitz in Pruszków, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (im Folgenden: „Verwalter“).

2. Ihre Daten werden ausschließlich zum Zweck der Durchführung des Garantieverfahrens für das Gerät gemäß Artikel 6 Absatz 1 Buchstabe b der Allgemeinen Datenschutzverordnung (im Folgenden: „GDPR“) verarbeitet. Die Bereitstellung der Daten ist freiwillig, aber für die Durchführung des Garantieverfahrens erforderlich.

3. Ihre Daten werden für die Dauer der Prüfung der Durchführung des Garantieverfahrens und für Archivierungszwecke im Falle der Notwendigkeit der Abwehr möglicher Ansprüche gegen den Verwalter nicht länger als bis zu deren Verjährung verarbeitet.

4. Ihre Daten dürfen nur an Stellen weitergegeben werden, die Daten im Auftrag des Verwalters auf der Grundlage einer schriftlichen Vereinbarung über die Beauftragung mit der Verarbeitung personenbezogener Daten verarbeiten und die u.a. technische Dienstleistungen, Hosting oder Website-Wartung, IT-Dienstleistungen und Kurierdienste anbieten. Die Dienstleister des Verwalters sind verpflichtet, die Datensicherheit zu gewährleisten und die Anforderungen des geltenden Rechts in Bezug auf den Schutz personenbezogener Daten zu erfüllen, und dürfen die anvertrauten personenbezogenen Daten nicht für andere als die im Vertrag mit dem Verwalter genannten Zwecke verwenden.

5. Ihre Daten werden nicht automatisiert verarbeitet, einschließlich Profiling, und werden nicht an ein Drittland/eine internationale Organisation übermittelt.

6. Sie haben jederzeit das Recht auf Auskunft über den Inhalt Ihrer Daten sowie das Recht auf Berichtigung, Löschung, Einschränkung der Verarbeitung, das Recht auf Datenübertragbarkeit und das Recht auf Widerspruch.

7. Für alle Fragen im Zusammenhang mit der Verarbeitung Ihrer personenbezogenen Daten durch den für die Verarbeitung

Verantwortlichen können Sie sich an die folgende E-Mail-Adresse wenden: daneosobowe@dedra.pl;

8. Sie haben das Recht, eine Beschwerde bei der Datenschutzbehörde einzureichen

Table des matières

1. Photographies et schémas
2. Description de l'appareil
3. Objectif de l'appareil
4. Restrictions d'utilisation
5. Spécifications techniques
6. Préparation à l'utilisation
7. Utilisation de l'appareil
8. Entretien courant
9. Pièces de rechange et accessoires
10. Dépannage
11. Composition de l'appareil
12. Informations destinées aux utilisateurs sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques
13. Carte de garantie

14. La déclaration de conformité a été jointe au mode d'emploi en tant que document séparé. En cas d'absence de la déclaration de conformité, veuillez contacter Dedra Exim Sp. z o.o.

Les consignes générales de sécurité ont été jointes au mode d'emploi sous forme de brochure séparée.



AVERTISSEMENT. Lire tous les avertissements signalés par le symbole et toutes les instructions.

Le non-respect des avertissements et des consignes de sécurité mentionnés ci-dessous peut entraîner un choc électrique, un incendie ou des blessures graves.

Garder tous les avertissements et toutes les instructions pour une utilisation ultérieure.

Appareil destiné exclusivement à un usage extérieur. Ne jamais utiliser dans des pièces fermées.

Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Ne pas laisser les jeunes enfants s'approcher de l'appareil.

Une fois allumé, ne pas déplacer ni transporter l'appareil pendant son utilisation. Ne pas laisser l'appareil sans surveillance une fois allumé. Pour plus de sécurité, avoir à portée de main des moyens d'extinction.

Le barbecue et les aliments préparés peuvent atteindre des températures élevées. Soyez prudent et utilisez des équipements de protection appropriés (par exemple, des gants, un tablier, etc.). Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz vers la bouteille de gaz. Avant de ranger l'appareil, assurez-vous que toutes ses pièces ont refroidi.

Soyez extrêmement prudent lors du transport, du déplacement ou du repositionnement de l'appareil. Avant de déplacer le barbecue, éteignez tous les brûleurs, fermez le robinet de la bouteille de gaz et attendez que toutes les pièces du barbecue aient complètement refroidi.

Toute modification de l'appareil est interdite. Les pièces scellées par le fabricant ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur.

Les bords métalliques peuvent être dangereux.

Les conditions de stockage et d'entretien sont expliquées au point 9 du mode d'emploi.

Si vous sentez une odeur de gaz :

- fermez l'arrivée de gaz

- mettez tous les brûleurs en position OFF

- ouvrez le couvercle

Si l'odeur de gaz persiste, contactez le service après-vente au numéro +48 22 73 83 777, poste 129 ou 135.

2. Description de l'appareil

Fig. A : 1. Couvercle supérieur, 2. Table avec bac à aliments, 3. Ouvrebouteille, 4. Support pour barbecue avec emplacement pour bouteille, 5. Roulettes, 6. Thermomètre, 7. Table d'appoint avec brûleur, 8. Poignée du couvercle, 9. Boutons de réglage, 10. Porte.

3. Objectif du dispositif

Avant utilisation, lisez attentivement le mode d'emploi et suivez les recommandations du fabricant concernant l'installation, l'entretien et le fonctionnement de l'appareil. Un nettoyage régulier et une inspection technique du barbecue garantiront son fonctionnement sûr et durable.

Un barbecue à gaz est un appareil conçu pour cuisiner en extérieur. Il permet de cuire rapidement et facilement de la viande, du poisson, des légumes et d'autres aliments. Grâce à son contrôle de la température, il assure une cuisson uniforme, ce qui se traduit par des plats de grande qualité. Il est parfait pour les réunions entre amis, les pique-niques, les événements familiaux et l'utilisation quotidienne sur la terrasse, le balcon ou dans le jardin.

L'appareil a été conçu dans le souci de la sécurité des utilisateurs. Sa construction stable, son système de contrôle des flammes et sa protection contre les fuites de gaz minimisent les risques d'accident. Le barbecue ne génère pas de flammes nues ni d'étincelles, ce qui réduit le risque de brûlures. De plus, l'absence de fumée typique des barbecues au charbon de bois rend l'utilisation d'un barbecue à gaz plus confortable et plus respectueuse de l'environnement.

L'utilisation de l'appareil est autorisée pour les travaux de rénovation et de construction, les ateliers de réparation, les travaux de bricolage, à condition de respecter les conditions d'utilisation et les conditions de travail autorisées, contenues dans le mode d'emploi.

4. Restrictions d'utilisation

ATTENTION L'appareil ne peut être utilisé que conformément aux "Conditions de travail autorisées" indiquées ci-dessous.

Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, de carburants mentholés ou d'autres vapeurs et liquides inflammables à proximité de l'appareil (à moins de 150 cm).

N'allumez jamais un barbecue à gaz avec de l'essence ou d'autres liquides similaires.

Ne placez pas l'appareil sous un auvent inflammable.

Toute modification non autorisée de la structure mécanique et électrique, toute modification, toute opération d'entretien non décrite dans le mode d'emploi sera considérée comme illégale et entraînera la perte immédiate des droits de garantie, et la déclaration de conformité perdra sa validité.

Une utilisation non conforme à la destination prévue ou non conforme au mode d'emploi entraînera la perte immédiate des droits de garantie..

Conditions d'utilisation autorisées
Pour usage extérieur uniquement.
Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation. Bouteille de gaz GPL recommandée : 11 kg.

5. Caractéristiques techniques

Modèle	NG1000
Catégorie d'appareil	I3BP(37)
Type de gaz	G30
Puissance totale du brûleur [kW]	17
Combustion [g/h]	1237
Alimentation LED	4 x 1,5 V
Pression admissible sur le régulateur [mBar]	37

6. Préparation au travail

ATTENTION Toutes les opérations préparatoires doivent être effectuées avec l'appareil débranché de sa source d'alimentation.

Installez le barbecue à son emplacement définitif ou à proximité afin de minimiser les déplacements.

Installez le barbecue à son emplacement définitif ou à proximité afin de minimiser les déplacements.

Préparez un espace suffisant pour l'installation de l'appareil. Après avoir ouvert l'emballage, retirez toutes les pièces du barbecue. Vérifiez que tous les éléments de montage sont présents dans le kit (voir fig. 2).

Chaque barbecue est accompagné d'une notice de montage détaillée contenant les procédures de montage spécifiques à chaque modèle. Suivez les illustrations 3 à 30 pour garantir un montage correct et sûr du barbecue.

Bien que nous nous efforcions de rendre le processus d'assemblage aussi simple que possible, les éléments préfabriqués en acier présentent un risque de coupure au niveau des coins et des bords si vous ne faites pas preuve de la prudence nécessaire lors de l'assemblage. Soyez prudent lors de l'assemblage de tous les éléments. Nous vous recommandons vivement de protéger vos mains à l'aide de gants de travail.

Certaines tâches doivent être effectuées à deux.

Installation du barbecue

Une fois l'assemblage terminé, placez le barbecue à l'emplacement souhaité.

À utiliser uniquement à l'extérieur.

Le barbecue doit être placé sur une surface sûre et plane, loin de tout objet inflammable, tel que des clôtures en bois ou des branches d'arbres pendantes. Il est fortement recommandé de respecter les distances minimales suivantes par rapport aux matériaux inflammables : arrière - 1500 mm, côtés - 1500 mm, dessus - 1500 mm (fig. 36).

Placez le barbecue à l'abri du vent, de manière à ce que le vent ne souffle pas à l'arrière du barbecue à gaz.

Bouteille de gaz

Pour fonctionner, le barbecue nécessite une bouteille de gaz GPL. Nous recommandons d'utiliser une bouteille d'une capacité de 11 kg. Le détendeur doit correspondre à la pression et à la catégorie de gaz de l'appareil.

Informations relatives aux mesures de précaution recommandées :

La bouteille de gaz doit être stockée et utilisée exclusivement en position verticale. Ne pas stocker la bouteille en position couchée, cela pourrait endommager la valve et entraîner une fuite de gaz très dangereuse.

En cas de fuite de gaz, fermer immédiatement la vanne de la bouteille. Placer la bouteille dans un endroit aéré à l'extérieur des locaux.

La bouteille doit être placée dans un endroit facilement accessible afin de pouvoir fermer immédiatement l'alimentation en gaz en cas de danger. Fermer la vanne de gaz avant chaque déplacement de la bouteille. Ne pas stocker la bouteille sous le niveau du sol (par exemple dans une cave) ni dans des endroits exposés aux inondations. Ne jamais stocker les bouteilles dans des pièces fermées.

Utiliser uniquement des bouteilles de gaz dont la hauteur H ne dépasse pas 620 mm et dont le diamètre D est compris entre 240 mm et 330 mm (fig. 35).

Réducteur de pression

Cet appareil ne peut être utilisé qu'avec un tuyau et un réducteur de pression homologués.

Le détendeur doit être conforme aux normes EN 16436, EN 16129 et EN 16436 dans leur version actuelle et aux réglementations nationales. Le barbecue N1000 doit être utilisé avec des détendeurs d'une pression de 37 mBar, destinés à la catégorie I_{3B/P} Propane/butane.

Conduite de gaz liquéfié

L'appareil doit être équipé d'une conduite de gaz liquéfié homologuée, conforme aux normes et standards nationaux. Les paramètres de la conduite doivent être conformes à l'utilisation pour la catégorie I_{3B/P} Propane/butane ou à une pression de 37 mbar.

La conduite de gaz liquéfié reliant l'appareil au réservoir de gaz doit avoir une longueur d'environ 600 mm (max. 1500 mm).

Placez le tuyau de gaz liquéfié loin des surfaces chaudes, y compris la partie inférieure du barbecue. Assurez-vous que le tuyau de gaz liquéfié n'est pas tordu ou plié.

Vérifiez le tuyau de gaz liquéfié lors du remplacement de la bouteille de gaz ou une fois par an, selon la première éventualité.

Si le tuyau de gaz liquéfié est fissuré, coupé, effiloché ou endommagé de quelque manière que ce soit, l'appareil ne doit pas être utilisé.

Le tuyau de gaz liquéfié doit être remplacé s'il est endommagé et lorsque les réglementations nationales l'exigent. Pour obtenir des pièces de rechange, contactez votre revendeur ou le fabricant.

Venturis

Les venturis d'un barbecue à gaz sont situés à l'entrée des brûleurs, juste à côté des buses d'alimentation en gaz, et constituent un élément essentiel du système d'alimentation en gaz des brûleurs. Leur fonction est de contrôler le débit de gaz et de le mélanger à l'air dans les proportions appropriées, ce qui garantit une combustion efficace et sûre. Maintenez les venturis propres. Les obstructions causées par la poussière, les insectes, les araignées, etc. peuvent provoquer des interruptions de la flamme.

Si la flamme s'interrompt, coupez immédiatement l'alimentation en gaz.

Vérifiez les venturis chaque fois que :

- vous sentez une fuite de gaz
- le barbecue ne chauffe pas à la bonne température
- le barbecue chauffe de manière inégale
- les brûleurs émettent des craquements.

Nettoyage des venturis

Avant de nettoyer les venturis, fermez toujours la vanne de gaz de la bouteille.

1. Ouvrez le couvercle du barbecue
2. Retirez les grilles pour accéder aux brûleurs
3. Retirez les protections des brûleurs
4. Dévissez les brûleurs (fig. 37)
5. Soulevez délicatement le brûleur et retirez les brûleurs de leur support
6. Nettoyez l'intérieur du tube du brûleur à l'aide d'une brosse spéciale étroite (non fournie). Éliminez soigneusement toutes les salissures à l'extérieur. Nettoyez ainsi tous les tubes des brûleurs. Veillez particulièrement à bien nettoyer les parties étroites des tubes (réducteurs Venturi).
7. Remettez délicatement le tube sur le support et serrez-le.
8. Remettez les couvercles des brûleurs et les grilles en place.

AVERTISSEMENT : La position du tube du brûleur par rapport à l'orifice est essentielle pour un fonctionnement sûr. Avant d'utiliser le barbecue à gaz, vérifiez que l'orifice se trouve à l'intérieur du tube du brûleur. Si le tube du brûleur ne s'adapte pas à l'orifice de la vanne, l'allumage du brûleur peut provoquer une explosion et/ou un incendie.

Si, après avoir nettoyé tous les tubes, le barbecue ne fonctionne toujours pas correctement, confiez-le à un service de réparation.

Remplacement et raccordement de la bouteille de gaz

Cet appareil peut être utilisé avec des bouteilles métalliques ou composés remplis de gaz propane-butane ou de propane. Cet appareil est équipé d'un détendeur à visser avec une pression de service de 37 mbar.

N'utilisez JAMAIS une alimentation en gaz non stabilisée sans détendeur ou détendeur pour une autre pression de gaz.

Raccordement de la bouteille

Utilisez uniquement des détendeurs dont les paramètres sont conformes à la catégorie et à la pression indiquées dans le mode d'emploi. Certaines réductrices sont équipées d'un bouton permettant un serrage manuel, tandis que d'autres nécessitent l'utilisation d'une clé.

1. Vérifiez que la vanne de la bouteille est fermée. Serrez à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. Retirez le capuchon de protection du robinet de la bouteille (ne le jetez pas, conservez-le).
3. Ajustez l'écrou de raccordement à la bouteille à l'aide d'une clé appropriée ou d'un bouton de raccordement. Serrez fermement (filetage à gauche). À l'aide d'une clé, veillez à ne pas trop serrer, car cela pourrait endommager le joint.
4. Lorsque vous devez ouvrir l'alimentation en gaz, tournez la vanne de la bouteille dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.

Débranchement de la bouteille

1. Vérifiez que la vanne de la bouteille est fermée. Serrez à fond dans le sens des aiguilles d'une montre.
2. À l'aide d'une clé, dévissez l'écrou du détendeur (filetage à gauche). Retirez le détendeur, vérifiez l'état du joint.
3. Placez un bouchon sur la sortie de gaz de la bouteille.

Conservez la bouteille inutilisée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé.

Vérification de l'étanchéité (fig. 32)

Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant de mettre l'appareil en service.

Tous les raccords d'usine ont été soigneusement vérifiés pour garantir leur étanchéité et les brûleurs ont été testés pour garantir une flamme correcte. Néanmoins, le transport et le déplacement peuvent entraîner un desserrage des raccords.

Précautions à prendre lors du contrôle de l'étanchéité :

- Vérifiez l'étanchéité de tous les raccords avant d'allumer le barbecue à gaz.
- Vérifiez l'étanchéité du robinet de la bouteille après chaque remplacement de bouteille.
- Vérifiez l'étanchéité de l'appareil après chaque déconnexion et connexion de la bouteille.
- Ne vérifiez jamais l'étanchéité de l'appareil à l'aide d'une allumette enflammée ou d'une flamme nue.
- Vérifiez l'étanchéité de l'appareil à l'air libre.

Procédure de vérification de l'étanchéité

1. Raccordez le tuyau de gaz liquéfié et le détendeur à une bouteille de gaz pleine.
 2. Vérifiez que tous les boutons de réglage sont en position « OFF ».
 3. Préparez une solution d'eau savonneuse ou de détergent liquide dans un rapport 1:1 ou utilisez des produits spécialisés pour vérifier l'étanchéité.
 4. Ouvrez complètement la vanne de la bouteille.
 5. Appliquez la solution savonneuse ou le produit de vérification de l'étanchéité sur tous les raccords.
 6. En cas de fuite, des bulles apparaîtront à l'endroit de la fuite.
 7. Si vous détectez une fuite, fermez la bouteille de gaz à l'aide du robinet d'arrêt, serrez le raccord et vérifiez à nouveau.
 8. Si la fuite persiste, contactez le revendeur du barbecue.
- Ne mettez pas l'appareil en marche si vous détectez une fuite. Placez la bouteille de gaz dans l'emplacement prévu à cet effet (voir fig. 29).

Installation des piles pour l'éclairage des boutons

L'utilisation de l'éclairage des boutons ne modifie pas le fonctionnement de l'appareil - l'allumeur piézoélectrique est indépendant des piles. Les piles 1,5 V ne sont pas fournies.

Afin d'améliorer le confort d'utilisation, l'appareil est équipé de boutons lumineux. Pour utiliser cette fonction, placez 4 piles 1,5 V dans le compartiment à piles (respectez la polarité), puis connectez le compartiment à piles au câble (fig. 23). Grâce à l'aimant situé sur la paroi du compartiment à piles, il est possible de placer le compartiment à un endroit pratique à l'intérieur de la base du barbecue. Les boutons sont activés à l'aide d'un bouton situé sur le côté droit du corps du barbecue, sous la table du brûleur latéral (fig. 24). Les voyants s'allument en bleu. Lorsque vous tournez le bouton, les voyants passent au rouge.

7. Mise en marche de l'appareil

ATTENTION Avant de mettre l'appareil en marche, il est impératif d'effectuer les opérations décrites au chapitre "Préparation au travail".

Avant de commencer à utiliser l'appareil, assurez-vous que les étapes suivantes ont été effectuées :

1. L'appareil doit être assemblé conformément aux instructions.
 2. Vérifiez que la bouteille de gaz est pleine et correctement raccordée au régulateur.
 3. Vérifiez que le système d'alimentation en gaz ne présente pas de fuite. Pour plus d'informations, consultez la section intitulée « Vérification des fuites ».
 4. Vérifiez que les buses Venturi sont correctement positionnées sur les ouvertures de la vanne de gaz.
 5. Vérifiez que les câbles d'allumage du brûleur principal et du brûleur latéral sont connectés.
 6. **AVERTISSEMENT** : ouvrez toujours le couvercle avant d'allumer le barbecue.
 7. Placez les boutons de commande en position « OFF » et ouvrez l'alimentation en gaz.
- Le couvercle doit être ouvert lors de l'allumage du brûleur !
Lorsque vous allumez le barbecue à gaz, ne vous tenez pas directement au-dessus.

Allumage à l'aide d'un régulateur de gaz pilote (schéma fig. 36) :

Lorsque tous les boutons du barbecue à gaz sont en position « OFF », placez la vanne de la bouteille de gaz en position ouverte. Pour créer une étincelle, appuyez sur le bouton de commande (A) et maintenez-le dans cette position pendant 3 à 5 secondes pour permettre au gaz de s'écouler, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position « MAX » (B). Cela provoquera une étincelle dans le tube d'allumage du brûleur. Vous entendrez un « craquement » provenant de l'allumeur et verrez une flamme orange de 7 à 10 cm de haut sortir du tube d'allumage du brûleur situé sur le côté gauche du brûleur (D). Après avoir entendu le « craquement », maintenez le bouton de commande du brûleur enfoncé pendant deux secondes pour permettre au gaz de s'écouler complètement à travers le tube du brûleur (E) et assurer l'allumage.

Une fois le brûleur allumé, les brûleurs adjacents s'allumeront lorsque leurs régulateurs seront tournés en position « MAX ».

Pour le réglage minimum, tournez le bouton de commande du gaz complètement vers la gauche.

Si vous rencontrez des difficultés pour allumer votre barbecue à gaz en suivant les instructions ci-dessus, contactez votre revendeur ou le fabricant pour obtenir des conseils.

8. Utilisation de l'appareil

ATTENTION Pendant le fonctionnement de l'appareil, il est impératif de respecter toutes les règles de sécurité et les recommandations décrites dans les consignes de sécurité

Gardez l'appareil à l'écart de tout matériau inflammable pendant son utilisation.

Rodage.

Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, procédez à un rodage comme suit afin d'éliminer toute odeur ou impureté :

1. Soulevez le couvercle du barbecue. Allumez tous les brûleurs, puis refermez le couvercle et laissez le barbecue pendant environ 20 minutes avec les boutons réglés sur « MAX ».
2. Appuyez sur les boutons et tournez-les en position « Off », soulevez le couvercle et attendez que l'appareil refroidisse.

L'appareil est maintenant prêt à l'emploi.

Chauffage.

Réglez la température en fonction du type d'aliment à cuire. Frottez la grille avec une brosse métallique et graissez-la ou vaporisez-la d'huile végétale ou d'huile d'olive. Cela empêchera les aliments de coller à la surface.

Avant de commencer à griller, préchauffez le gril pendant dix minutes avec le couvercle fermé.

Position du couvercle.

La position du couvercle pendant la cuisson dépend de vos préférences personnelles, mais la cuisson est plus rapide, consomme moins de gaz et permet un meilleur contrôle de la température lorsque le couvercle est fermé. De plus, avec le couvercle fermé, la viande cuite directement sur le gril prend un goût de grillé plus prononcé. Il est également nécessaire de fermer le couvercle lorsque vous utilisez la fonction de circulation d'air chaud.

Températures de cuisson

Lorsque le bouton est réglé sur Max, le barbecue atteint une température d'environ 320 à 340 °C. Ce réglage du bouton est conçu pour chauffer rapidement et brûler les résidus du barbecue après la cuisson. Il est également idéal pour saisir rapidement des steaks avant de réduire la température. Ce réglage est parfois utilisé pour des séances de barbecue plus longues.

Lorsque le bouton est réglé en position centrale, la température à l'intérieur du barbecue sera d'environ 230 °C (avec le couvercle fermé). Ce réglage est principalement destiné à la cuisson de poulet, de hamburgers et de légumes, ainsi qu'à la rôtisserie et à la cuisson au four. Lorsque le bouton est réglé sur la position MIN, la température à l'intérieur du barbecue sera d'environ 155 à 175 °C. Ce réglage du

bouton est destiné au fumage et à la préparation de gros morceaux de viande ou de poisson délicat.

Les températures sont approximatives. Les températures réelles dépendent de la température extérieure et de la force du vent.

Conseils pour économiser l'énergie :

- Réduisez le temps d'ouverture du couvercle.
- Éteignez le barbecue immédiatement après la cuisson.
- Préchauffez le barbecue à gaz pendant 10 à 15 minutes seulement. (sauf pour la première utilisation - voir la section sur le rodage)
- Ne préchauffez pas plus longtemps que recommandé.
- N'utilisez pas de réglages plus élevés que nécessaire.

Brûleur latéral

Pour une efficacité maximale avec une consommation de gaz minimale, gardez à l'esprit les points suivants :

- Après avoir allumé le brûleur, réglez la flamme selon vos besoins, de « maximum » à « minimum ».
- Utilisez une casserole de taille appropriée (uniquement avec un fond plat).
- Lorsque le contenu de la casserole commence à bouillir, tournez le bouton sur la position « flamme basse ».
- Couvrez toujours la casserole avec un couvercle.
- Casseroles recommandées d'un diamètre de 20 à 24 cm.

Techniques de cuisson au barbecue.

La **cuisson directe** consiste à cuire les aliments sur une grille directement au-dessus de la flamme. La cuisson directe est la méthode la plus courante pour cuire des aliments tels que les steaks, le poisson, les hamburgers, les brochettes et les légumes.

Informations sur la cuisson directe :

- Préparez à l'avance les aliments à griller. Cela vous évitera des retards inutiles et réduira le temps d'attente. Faites mariner et assaisonnez la viande avant de la placer sur la grille.
- Pour obtenir de meilleurs résultats, la viande que vous placez sur la grille doit être à température ambiante. Retirez l'excès de graisse de la viande afin de minimiser les flammes excessives causées par les gouttes de graisse.
- Avec le couvercle fermé, préchauffez le barbecue à la température requise.
- Graissez la grille avec de l'huile végétale pour éviter que les aliments ne collent à la surface.
- Ne salez pas la viande pendant la cuisson. Elle sera plus juteuse si vous la salez après la cuisson.
- Pour éviter que les steaks ne se dessèchent, utilisez des pinces plutôt qu'une fourchette et commencez à cuire à feu moyen pour saisir rapidement la viande et en conserver le jus. Réduisez la température pour prolonger le temps de cuisson lorsque vous grillez des morceaux de viande plus épais.
- Apprenez à reconnaître quand la viande est cuite en vous basant sur le temps de cuisson et au toucher. Au fur et à mesure de la cuisson, la viande devient de plus en plus dure. Si elle est molle, cela signifie qu'elle est légèrement insuffisamment cuite. Si elle est dure, cela signifie qu'elle est bien cuite.

La **cuisson indirecte** est une technique qui consiste à cuire les aliments non pas directement au-dessus de la source de chaleur, mais à côté de celle-ci. Elle est idéale pour les gros morceaux de viande, la volaille, le poisson ou les légumes qui nécessitent un temps de cuisson plus long sans risque de brûler.

Dans la cuisson indirecte, la source de chaleur est située sur les côtés du gril et les aliments sont placés au centre, au-dessus de la zone sans feu. Le couvercle du barbecue reste fermé, ce qui permet à l'air chaud de circuler, comme dans un four à convection.

La cuisson indirecte est utilisée pour rôtir des poulets entiers, des côtes, du cou de porc, préparer des rôtis, des poissons entiers et griller des légumes qui nécessitent une cuisson plus longue (par exemple, des poivrons, des aubergines).

Allumez le barbecue : pour un barbecue au charbon de bois, répartissez les braises sur les côtés ; pour un barbecue à gaz, allumez uniquement les brûleurs latéraux.

- Avec le couvercle fermé, préchauffez le barbecue à la température requise.
- Graissez le barbecue avec de l'huile végétale afin que les aliments ne collent pas à la surface.
- Placez les aliments au centre du barbecue, loin de la source de chaleur directe.
- Fermez le couvercle – maintenez une température constante (environ 160-200 °C). Contrôlez le temps et la température : utilisez un thermomètre à viande pour éviter que les aliments ne soient insuffisamment cuits. Ajoutez de la saveur : vous pouvez utiliser un plateau avec de l'eau, du vin ou des herbes pour augmenter l'humidité et la saveur.
- Apprenez à reconnaître quand la viande est cuite en fonction du temps de cuisson et au toucher. Au fur et à mesure de la cuisson, la viande devient de plus en plus ferme. Si elle est molle, cela signifie qu'elle est

légèrement insuffisamment cuite. Si elle est ferme, cela signifie qu'elle est bien cuite.

9. Entretien courant



Toutes les opérations d'entretien doivent être effectuées avec l'appareil débranché de sa source d'alimentation.

Stockage

Lorsque vous rangez le barbecue, débranchez toujours la bouteille de gaz et fixez l'appareil. Stockez la bouteille de gaz à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé. Retirez les piles qui alimentent l'éclairage LED. Ne rangez pas le barbecue avec les piles en place, car elles risquent de couler.

Utilisation de la housse

En tant qu'appareil d'extérieur, le barbecue est exposé aux intempéries. Une housse est donc fournie avec l'appareil afin de le protéger des précipitations. Nous vous recommandons de ranger le barbecue sous la housse après chaque utilisation.

Attendez que toutes les parties du barbecue aient complètement refroidi avant de mettre la housse.

Entretien

Il est recommandé d'entretenir votre barbecue à gaz tous les 90 jours, mais il est absolument essentiel de l'entretenir au moins une fois par an. Cela prolongera la durée de vie de votre barbecue à gaz.

Les barbecues à gaz sont faciles à nettoyer avec un minimum d'effort. Il suffit de suivre les instructions ci-dessous pour faciliter le nettoyage.

Nettoyage des grilles de cuisson

Nous vous recommandons de laver les grilles de cuisson dans une solution d'eau chaude et de savon doux. Vous pouvez utiliser un chiffon ou une brosse douce pour nettoyer les grilles de cuisson.

Nettoyage des diffuseurs de chaleur

Lavez régulièrement les diffuseurs de chaleur dans une solution d'eau chaude et de savon. Utilisez une brosse douce pour éliminer les résidus de cuisson incrustés. Les diffuseurs de chaleur doivent être secs avant d'être réinstallés.

Nettoyage du bac à graisse

Le bac à graisse doit être vidé et essuyé régulièrement, puis lavé dans une solution d'eau chaude et de détergent doux. Une petite quantité de sable ou de litière pour chat peut être placée au fond du bac à graisse pour absorber la graisse. Vérifiez fréquemment le bac à graisse pour éviter que la graisse ne s'accumule et ne déborde du bac.

Nettoyage annuel de l'intérieur du gril

Brûler le barbecue après chaque utilisation garantit qu'il sera prêt pour la prochaine utilisation. Cependant, une fois par an, l'ensemble du barbecue doit être nettoyé à fond pour le maintenir en excellent état de fonctionnement. Suivez ces étapes.

- Mettez toutes les vannes des brûleurs en position d'arrêt.
- Mettez la vanne de la bouteille de GPL en position complètement fermée.
- Débranchez le tuyau de GPL et le régulateur du barbecue à gaz. Vérifiez qu'il n'y a pas de dommages et, si nécessaire, remplacez les pièces par des pièces de rechange du fabricant, dont les numéros sont indiqués dans la liste des pièces.
- Retirez et nettoyez les diffuseurs de chaleur, les grilles de cuisson et les brûleurs du barbecue.
- Couvrez les ouvertures des vannes de gaz avec du papier d'aluminium.
- Brossez l'intérieur et le fond du barbecue avec une brosse en nylon, puis lavez-le avec du savon doux et de l'eau chaude. Rincez abondamment et laissez sécher.
- Retirez le papier d'aluminium, puis réinstallez les diffuseurs de chaleur et les grilles de cuisson.
- Rebranchez la source de gaz et vérifiez que la flamme du brûleur fonctionne correctement.

Nettoyage de l'extérieur

Nous recommandons de laver le barbecue avec du savon doux et de l'eau chaude. Vous pouvez utiliser un chiffon ou une éponge à cet effet. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs ou de brosses qui pourraient endommager la surface pendant le nettoyage.

Nettoyage des tubes et des orifices des brûleurs

Afin de réduire le risque de « RETOUR DE FLAMME », c'est-à-dire le retour de la flamme à l'intérieur du brûleur ou du tuyau de gaz, nettoyez les tubes Venturi au moins une fois par mois à la fin de l'été ou au début de l'automne, ou lorsque le barbecue n'a pas été utilisé pendant une longue période, conformément à la procédure décrite au point 6 - nettoyage des tubes Venturi.

10. Pièces de rechange et accessoires

Pour l'achat de pièces de rechange et d'accessoires, veuillez contacter le Service Après-Vente Dedra Exim. Les coordonnées se trouvent à la première page du mode d'emploi.

Lors de la commande de pièces de rechange, veuillez indiquer le numéro de lot figurant sur la plaque signalétique ainsi que le numéro de la pièce sur le dessin d'assemblage.

Pendant la période de garantie, les réparations sont effectuées conformément aux conditions indiquées dans la carte de garantie. Veuillez remettre le produit réclamé pour réparation au lieu d'achat (le vendeur est tenu d'accepter le produit réclamé), l'envoyer au service central Dedra Exim ou l'envoyer au service le plus proche de votre lieu de résidence (liste des services sur le site www.dedra.pl). Veuillez joindre la carte de garantie dûment remplie. Après la période de garantie, les réparations sont effectuées par le service central. Le produit endommagé doit être envoyé au service (les frais d'expédition sont à la charge de l'utilisateur).

11. Dépannage

ATTENTION Avant de procéder au dépannage, débrancher l'appareil de sa source d'alimentation.

Problème	Cause	Solution
Les brûleurs ne s'allument pas lors de l'utilisation du système d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Remplacer la bouteille par une bouteille pleine
	Réducteur endommagé	Remplacer le détendeur par un neuf
Flamme faible ou refoulement de flamme (feu dans le tube du brûleur – un sifflement ou un rugissement peut être audible)	Obstacles dans les brûleurs	Nettoyer les brûleurs et les venturis
	Obstacles dans les buses à gaz ou le tuyau	Nettoyer les buses et le tuyau de gaz
	Cales dans les brûleurs	Nettoyer les brûleurs et les venturis
	Cales dans les buses à gaz ou le tuyau	Nettoyer les buses et le tuyau
	Conditions venteuses	Utiliser le barbecue dans un endroit plus abrité
Difficultés à tourner le bouton de la vanne de gaz	Vanne de gaz bloquée	Confier l'appareil à un réparateur

12. Composition de l'appareil

1. Barbecue à gaz – 2 pièces. Kit de montage (fig. 2) – 1 jeu.

13. Informations destinées aux utilisateurs sur la mise au rebut des équipements électriques et électroniques)

Conformément à la réglementation environnementale, l'utilisateur de l'appareil est tenu de procéder à une élimination appropriée des déchets conformément à la législation nationale.

L'appareil usagé ou défectueux ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers. L'appareil et ses accessoires sont composés de différents types de matériaux, tels que le métal et le plastique. Si vous devez éliminer, réutiliser ou récupérer des pièces de votre appareil, la marche à suivre consiste à le déposer dans un point de collecte spécialisé, où il sera accepté gratuitement. Les informations sur l'emplacement des points de collecte des équipements usagés sont fournies par les autorités locales, par exemple sur leur site web.

Ne jetez pas d'essence, d'huile, d'huile usagée, de mélanges d'huile et d'essence ou d'objets contaminés par de l'huile, par exemple des chiffons, dans les poubelles municipales. Éliminez l'huile usagée ou les objets contaminés par celle-ci conformément aux directives locales et remettez-les à un centre de recyclage.

Recyclez les emballages usagés.

En éliminant correctement l'appareil, vous préservez des ressources précieuses et évitez les effets négatifs sur la santé et l'environnement résultant de la présence éventuelle de substances, mélanges et composants dangereux dans l'équipement.

Une élimination incorrecte est passible de sanctions en vertu des réglementations locales applicables.

Conformément au règlement (UE) 2023/1542 du Parlement européen et du Conseil relatif aux piles et accumulateurs ainsi qu'aux déchets de piles et d'accumulateurs, les piles/accumulateurs défectueux ou usagés doivent être collectés séparément et recyclés dans le respect de l'environnement.

Carte de garantie

(nom du produit)

Numéro de catalogue : Numéro de lot :

(ci-après dénommé le Produit)

Date d'achat du Produit :

Cachet du vendeur

Date et signature du vendeur :

Déclaration de l'Utilisateur :

Je confirme avoir été informé des conditions de garantie ainsi que des conséquences du non-respect des directives contenues dans le mode d'emploi et la carte de garantie. Les conditions de la présente garantie me sont connues, ce que je confirme par ma signature :

.....
Date et lieu

.....
Signature de l'Utilisateur

I. Responsabilité pour le Produit

1. Le garant est Dedra Exim Sp. z o.o., dont le siège social est à Pruszków, adresse : ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Pologne, KRS 0000062517, Tribunal de district de la ville de Varsovie à Varsovie, XIVe division commerciale du Registre national des tribunaux, NIP 527-020-49-33, capital social : 100 980,00 PLN.

2. Conformément aux conditions spécifiées dans la présente carte de garantie, le Garant accorde une garantie sur le Produit provenant de la distribution du Garant.

3. La responsabilité au titre de la garantie ne couvre que les défauts résultant de causes inhérentes au Produit au moment de sa livraison à l'Utilisateur.

4. Au titre de la garantie, l'Utilisateur a droit à la réparation gratuite du Produit, à condition que le défaut soit apparu pendant la période de garantie. Le mode de réparation du Produit (méthode d'exécution de la réparation) dépend de la décision du Garant. Si le Garant constate l'impossibilité de réparer, il se réserve le droit de remplacer l'élément défectueux ou l'ensemble du Produit par un produit exempt de défaut, de réduire le prix du Produit ou de résilier le contrat.

5. En ce qui concerne l'Utilisateur qui n'est pas un consommateur au sens de la loi du 23 avril 1964, Code civil, la responsabilité du Garant en matière de dommages résultant de la présente garantie et/ou en relation avec sa conclusion et son exécution, quel que soit le fondement juridique, est limitée au Maximum à la valeur du Produit défectueux.

II. Période de garantie

Éléments du Produit	Durée de la protection de garantie
NG1000	24 mois à compter de la date d'achat du produit indiquée sur la présente carte de garantie.

III. Conditions d'application de la garantie

1. Présentation par l'Utilisateur de la carte de garantie du Produit dûment remplie et justification par l'Utilisateur des circonstances d'achat du Produit, par exemple en présentant un ticket de caisse, une facture, etc. Afin de faciliter le traitement de la réclamation, il est recommandé à l'Utilisateur de joindre au Produit réclamé tous les éléments spécifiés dans la rubrique « Composition de l'appareil » contenue dans le mode d'emploi.

2. Respect par l'Utilisateur des recommandations contenues dans le mode d'emploi et la carte de garantie.

3. La garantie ne couvre que le territoire de la République de Pologne et de l'UE.

4. La garantie ne couvre pas les défauts du Produit résultant notamment de :

- Non-respect par l'Utilisateur des conditions spécifiées dans le mode d'emploi, notamment en matière d'utilisation, d'entretien et de nettoyage corrects ;
- Utilisation par l'Utilisateur de produits de nettoyage ou d'entretien non conformes au mode d'emploi ;
- Stockage et transport inappropriés du Produit par l'Utilisateur ;
- Modifications et/ou transformations non autorisées du Produit par l'Utilisateur, qui n'ont pas été convenues avec le Garant ;
- Utilisation par l'Utilisateur dans le Produit de consommables non conformes au mode d'emploi.

5. L'Utilisateur qui n'est pas un consommateur au sens de la loi du 23 avril 1964, Code civil, perd la garantie sur le Produit dans lequel :

- les numéros de série, les indications de date et les plaques signalétiques ont été supprimés, modifiés ou endommagés par l'Utilisateur ;
- les scellés ont été endommagés par l'Utilisateur ou portent des traces de manipulation de l'Utilisateur.

6. Attention ! Les opérations liées à l'entretien quotidien du Produit, résultant notamment du mode d'emploi, sont effectuées par l'Utilisateur à ses propres frais.

IV. Procédure de réclamation

1. En cas de constatation d'un fonctionnement incorrect du Produit, avant de soumettre une réclamation, il convient de s'assurer que toutes les opérations spécifiées notamment dans le mode d'emploi ont été effectuées correctement.

2. Il est recommandé de soumettre la réclamation immédiatement, de préférence dans les 7 jours suivant la date de constatation du défaut du Produit. L'Utilisateur qui n'est pas un consommateur au sens de la loi du 23 avril 1964, Code civil, perd ses droits découlant de la présente garantie en cas de non-soumission de la réclamation dans un délai de 7 jours.

3. La réclamation peut être soumise notamment au point d'achat du Produit, au service de garantie ou par écrit à l'adresse suivante : Dedra Exim Sp. z o.o., ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Pologne.

4. L'Utilisateur peut soumettre une réclamation en utilisant le formulaire disponible sur le site web www.dedra.pl (« Formulaire de réclamation au titre de la garantie »).

5. Les adresses des services de garantie pour les différents pays sont disponibles sur le site www.dedra.pl. En l'absence de service de garantie pour un pays donné, il est recommandé d'adresser les réclamations au titre de la garantie à l'adresse suivante : Dedra Exim Sp. z o.o. ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków (Pologne).

6. A l'égard de la sécurité de l'Utilisateur, l'utilisation d'un Produit défectueux est interdite.

7. Attention ! L'utilisation d'un Produit défectueux est dangereuse pour la santé et la vie de l'Utilisateur.

8. L'exécution des obligations découlant de la garantie aura lieu dans un délai de 14 jours ouvrables à compter de la date de livraison du Produit réclamé par l'Utilisateur.

9. Avant de livrer le Produit défectueux pour réclamation, il est recommandé de le nettoyer. Il est recommandé de protéger soigneusement le Produit réclamé contre les dommages pendant le transport (il est recommandé de livrer le Produit réclamé dans son emballage d'origine).

10. La période de garantie est prolongée de la durée pendant laquelle l'Utilisateur n'a pas pu utiliser le Produit en raison d'un défaut couvert par la garantie.

La garantie n'exclut, ne limite ni ne suspend les droits de l'Utilisateur découlant des dispositions relatives à la garantie légale contre les défauts de la chose vendue.

Conformément à l'article 13, paragraphes 1 et 2, du règlement (UE) 2016/679 du Parlement européen et du Conseil du 27 avril 2016 relatif à la protection des personnes physiques à l'égard du traitement des données à caractère personnel et à la libre circulation de ces données, et abrogeant la directive 95/46/CE (ci-après « RGPD »), nous vous informons de ce qui suit :

1. Le responsable du traitement de vos données personnelles fournies dans le formulaire est DEDRA-EXIM sp. z o.o., dont le siège social est situé à Pruszków, ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków, Pologne (ci-après le « Responsable du traitement »).
2. Vos données seront traitées exclusivement aux fins de la procédure de garantie de l'appareil conformément à l'article 6, paragraphe 1, point b), du règlement général sur la protection des données (ci-après « RGPD »). La fourniture des données est volontaire, mais nécessaire au déroulement de la procédure de garantie.
3. Vos données seront traitées pendant la durée d'examen et de traitement de la procédure de garantie, ainsi qu'à des fins d'archivage en cas de nécessité de défense contre d'éventuelles réclamations à l'encontre du Responsable du traitement, et ce, pas plus longtemps que le délai de prescription de ces réclamations.
4. Vos données pourront être divulguées exclusivement aux sous-traitants traitant les données pour le compte du responsable du traitement sur la base d'un contrat écrit de sous-traitance de données à caractère personnel, fournissant notamment des services de maintenance technique, d'hébergement ou de gestion de site web, de support informatique ou de transport. Les fournisseurs du Responsable du traitement sont tenus d'assurer la sécurité des données et de respecter les exigences de la législation applicable en matière de protection des données à caractère personnel, et ne peuvent pas utiliser les données à caractère personnel qui leur sont confiées à d'autres fins que celles spécifiées dans le contrat conclu avec le Responsable du traitement.
5. Vos données ne feront pas l'objet d'une prise de décision automatisée, y compris le profilage, et ne seront pas transférées vers un pays tiers ou une organisation internationale.
6. Vous disposez d'un droit d'accès à vos données, ainsi que d'un droit de rectification, d'effacement, de limitation du traitement, d'un droit à la portabilité des données et d'un droit d'opposition, à tout moment.

7. Pour toute question relative au traitement de vos données personnelles par le Responsable du traitement, vous pouvez le contacter à l'adresse e-mail suivante : daneosobowe@dedra.pl
8. Vous avez le droit d'introduire une réclamation auprès de l'autorité de contrôle compétente en matière de protection des données à caractère personnel.

Dedra Exim Sp. z o.o.
ul. 3 Maja 8, 05-800 Pruszków
Tel. +48 22 73 83 777, fax +48 22 73 83 779
www.dedra.pl, serwis@dedra.pl

Adnotacje o dokonanych naprawach / Záznamy o provedených opravách / Pastabos apie atiktą remontą / Piezīmes par veikto remontu / Feljegyzések az elvégzett javításokról / Мөңгіни сү прівіре ла репарацііе еfectuate / Vermerke über ausgeführte reparaturen / Опомбе о оправлєнїнх поправлїић / Бїлїеške о извршенїм поправцїма / Отбєлєзванє на извршенїте ремонти / Відмітка про проведєні ремонти

Data zgłoszenia do naprawy / Datum nahlášení k opravě / Datum odovzdania do opravy / Altidavimo remontui data / Produkta nodošanas remontā datums / A javitásra történő bejelentés dátuma / Data predării la reparație / Datum der Anmeldung zur Reparatur / Datum prijave za popravilo / Datum zahtjeva za popravak / Дата на заявката за ремонт / Дата подання заявки на ремонт	Data wykonania naprawy / Datum provedení opravy / Datum wykonania opravy / Remonto data / Remonta datums / A javítás dátuma / Data efectuarii reparației / Datum der Ausführung der Reparatur / Datum izvršitve popravila / Datum popravka / Дата на ремонта / Дата ремонту	Zakres naprawy, opis czynności naprawczych / Rozsah opravy, popis úkonů / Rozsah opravy, opis vykonaných opravných činností / Remonto apimatis, remonto darbų aprašymas / Remonta apjoms, remontdarbu apraksts / A javítás tartalma, a javítási műveletek leírása / Domeniul de reparație, descrierea operațiilor de reparație / Umfang der Reparatur, Beschreibung der Tätigkeiten / Obseg popravila, opis izvršenih opravil v okviru popravila / Opseg popravka, opis popravka / Обхват на ремонта, описание на ремонтните дейности / Обсяг ремонту, опис ремонтних работ	Podpis wykonującego naprawę / Podpis opravavate / Podpis osoby wykonującej opravu / Remontą atliekantis asmuo, asmens parašas / Remonta veicēja paraksts / A javitást végző aláírása / Semnătura persoanei care a efectuat reparația / Unterschrift der die Reparatur ausführenden Person / Podpis osebe, ki je izvršila popravilo / Podpis osebe koja izvodi popravak / Подпис на ремонтграция / Подпис ремонтника