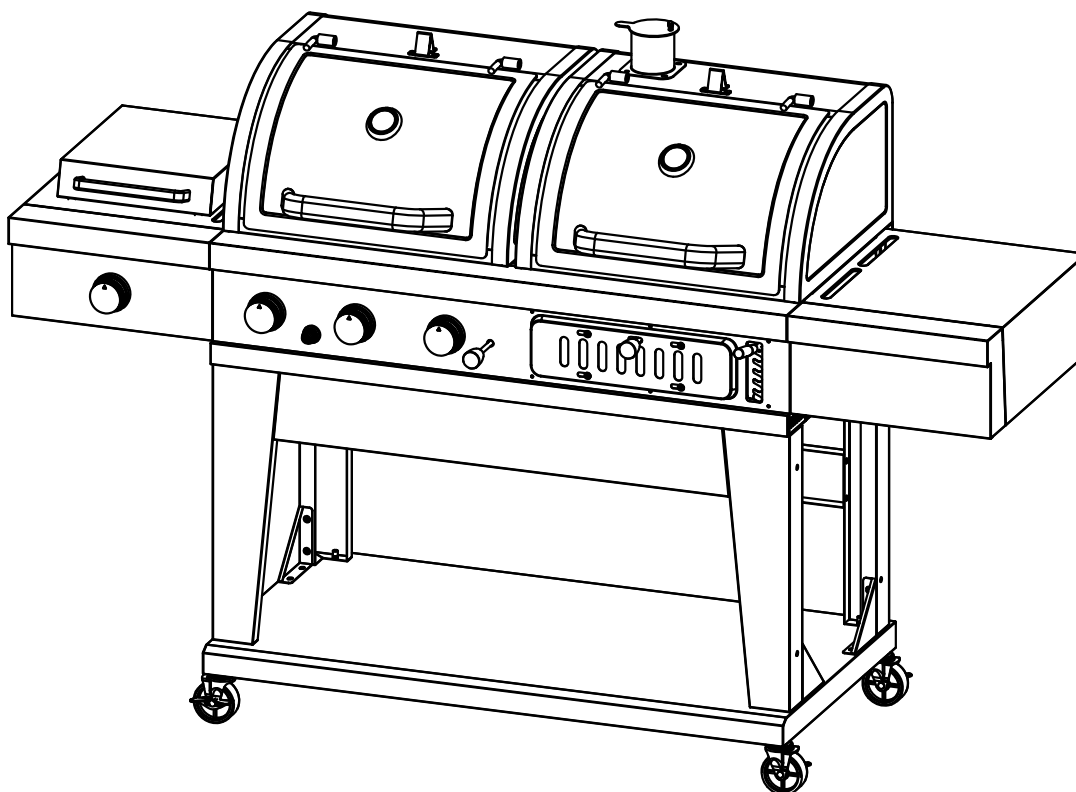




LANDMANN

HOME OF FIRE

Grill Falcon 3 15490



Please keep this instruction manual for future

Warnig

This appliance is for Household use only.

This is not a commercial appliance.

Use outdoors only.

Read the instructions before using the appliance. **WARNING:** Accessible parts may be very hot . Keep young children away.

Do not move the appliance during use.

Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. Do not modify the appliance.

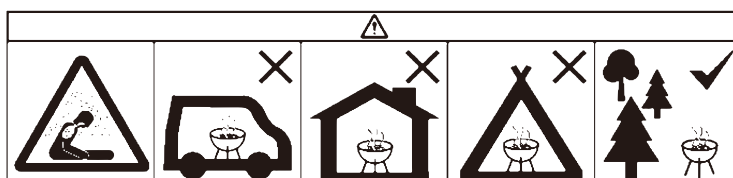


Table of Contents

Technical Specifications	3	Assembly Instructions.....	35
Important Safety Information.....	4	Lighting Instructions	8
OPERATION INSTRUCTIONS FOR CHARCOAL GRILL	6	Gas and Regulator	8
Package Contents	31	LEAK TESTING	8
Hardware Contents	32	Care and Maintenance	9
Tools Required.....	32	Troubleshooting	10
Preparation.....	32		

Assembler/Installer

This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of this appliance. Read and follow all warnings and instructions before assembling and using this appliance.

Leave these instructions with the consumer.

Consumer/User

Follow all warnings and instructions when using this appliance. **Keep these instructions for future reference.**

DANGER

If you smell gas:

- 1. Shut off gas to the appliance.**
- 2. Extinguish any open flame.**
- 3. Open lid.**
- 4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**
- 5. Failure to follow these instructions could result in explosion, or burn hazard which could cause property damage, personal injury or death.**

WARNING

- 1. DO NOT** store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
- An LP cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.
- This grill is **FOR OUTDOOR USE** only and shall not be used in a building, garage, under overhangs or any other enclosed area.
- DO NOT** leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.

Technical Specifications

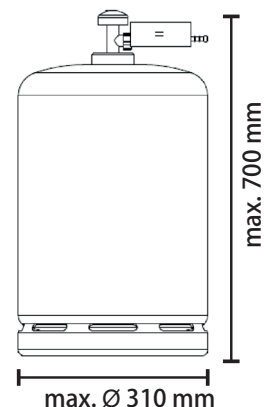
Approvals						
ITS		Test Number CE- NB 0359 PIN: 2575DL27984				
Barbecue						
Appliance category		I3+(28-30/37),I3B/P(30) ,I3B/P(37),I3B/P(50) according to EN498:2012,EN1860-1-2013				
Dimensions (L x H x W)		approx. 129 x 59.5 x 124 cm				
Gas System						
Heat quantity, main burner		3 x 2.93 = 8.79kw (G30: 639 g/h G31: 678 g/h)				
Heat quantity ,side burner		1 x 3.5 = 3.5kw (G30: 255 g/h G31: 250 g/h)				
Heat quantity, total		12.29kw (G30: 894 g/h G31: 878 g/h)				
Flow rate (mas flow rate)		G30: 894 g/h G31: 878 g/h				
Gas type		Propane and butane or their mixture				
Gas cylinder		Standard gas cylinder with a fill weight of 3, 5 or 11 kg				
Charcoal capacity		1.2 Kg				
Appliance category		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)
Type of gas		Butane	propane	Butane, Propane or there mixtures		
Gas pressure(mbar)		28-30	37	30	37	50
Injector Size(mm)	Main burners	0.83		0.83	0.77	0.73
Injector Size(mm)	Side burners	0.90		0.90	0.85	0.79
Country of destination		BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK,SI		CY,CZ,DK,EE, FI,HU,IT,LT,LV, NL,NO,SE,SI, SK,RO,HR,TR ,BG,IS,LU,MT.	PL	AT,CH, DE,SK,LU
Name of Manufacturer : Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO.,LTD						
After-sales service: an mann olska ul uziennicza 13 59 400 a or						

Pressure regulator and Hose

CE-approved pressure regulator,max 1.5kg/g,operating pressure 50 mbar,suitable for the gas cylinder used. the type of regulator to be used indicating that it shall comply with the relevant EN12169 standard,

Please use CE-approved hose

-the type of flexible tube connecting the appliance to the gas cylinder and length recommended which shall not exceed 1.5M.



Important Safety Information

Safety Instructions	
Definition of terms used The following pictograms and signal words are used in these instructions to point out hazards and important information.	
Pictogram and signal word	Note on...
 DANGER	...a possible danger that can result in severe personal injury or damage to property if the stated measures are not observed.
 CAUTION	...a possible danger that can result in damage to property if the specified measures are not observed.


DANGER

Hot surfaces and parts

During operation some parts of the barbecue can become very hot, particularly those that are close to the fire bowl.

Possible consequences:

- Severe burns from touching parts near the fire bowl.
- Fire or smouldering fire if flammable materials or substances are near the barbecue.

Safety measures prior to using the barbecue:

- When setting up the barbecue, make sure that...
 - There are not, and will not be, any flammable materials or substances nearby. Minimum distance to flammable materials or substances: 2 m above and 1 m to the side. Distance to highly flammable materials or substances, e.g. walls: min. 0.25 m.
 - The barbecue is positioned firmly on a sufficiently large surface area. It must not be moved during operation.

Safety measures while barbecuing:

- Wear protective barbecue gloves.
- Never leave the barbecue unattended. Take particular care to ensure that children and pets are kept away from the barbecue.

Important Safety Information

 DANGER	Gas is highly flammable Liquid gas is highly flammable and explosive. Possible consequences: • Serious personal injury or damage to property if escaping gas ignites in an environment in which it is not controlled. Safety measures: • Only use the barbecue outdoors and ensure that the area is well-ventilated. • Protect the gas cylinder and the gas hose from direct sunlight and other sources of heat (max. 50° C). Take particular care to ensure that the gas hose does not touch any part of the hot barbecue. • DO NOT place the gas cylinder on the lower shelf, as it is too near the burner. • DO NOT lean over the barbecue when igniting the gas flame. • Close the valve on the gas cylinder immediately after each use (turn the valve clockwise). • NEVER leave the barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas cylinder. • When connecting the gas cylinder make sure that there are no sources of ignition within a 5 m radius. Take special care not to light any naked flames, do not smoke or switch on electric appliances (devices, lights, door bells), etc. (sparkover possible). • Before each use, make sure that all gas connections are sealed and intact. –If necessary, replace the hose in order to comply with the corresponding national requirements. –The barbecue must not be used if the connections for the gas supply are porous or faulty. This also applies, for example, to hoses or fittings blocked by insects, as this can produce a dangerous flashback.
 DANGER	Gas displaces oxygen Liquid gas is heavier than oxygen. Therefore it settles on the ground and displaces the oxygen at that level. Possible consequences: • Suffocation resulting from a lack of oxygen if the gas concentration is allowed to rise sufficiently. Safety measures: • Only use the barbecue outdoors in a well ventilated area and above ground (i.e. not in areas that are below ground level). • Close the valve on the gas cylinder after each use. • Never leave the barbecue unattended. If the flame extinguishes, relight immediately or cut off the supply from the gas cylinder. • Before each use, make sure that all gas connections are sealed and intact. If necessary, replace the hose in order to comply with the corresponding national requirements. The barbecue must not be used if the connections for the gas supply are porous or faulty. • If the barbecue is not being used for a prolonged period, cut off the supply from the gas cylinder and store properly: – Fit the gas cylinder valve with a cap nut and safety cap. – DO NOT store the gas cylinder in rooms below ground level, in or near stairways, hallways or passages and thoroughfares between buildings. – Always store gas cylinders upright, even if they are empty.

Placement of the gas cylinder cylinder during use

The gas cylinder must not be stored in the base cabinet during use. Position the gas cylinder next to the barbecue.

Note that the gas cylinder must exceed the maximum height of 700mm.

-during hose assembling please do not twist the hose

Notes on the side burner:

Exclusively use cookware on the side burner that has been approved for use on gas cooking appliances.

To ensure the stability of the cookware, the diameter must not be less than stated:

min. diameter: dia12cm

max. diameter: dia 25cm

Utilisation 1

Functional elements

A. Main burner control knob

B. Side burner control knob

Starting up the barbecue:

1. Open the lid on the grill unit (1).

2. Open the gas supply on the gas cylinder

3. Each burner has its own ignition system and they can therefore be ignited individually.

Press the control knob, hold it down, and turn it anti-clockwise to the MAX position. (2) A loud click can be heard; this is the piezo ignition.

4. Check whether the burner has been ignited.

Carefully look through the cooking grill to see if flames come out of the burner.

5. If the burner has not ignited, press the control knob and turn it back to the 0 position. Wait for 5 minutes to allow the gas in the combustion chamber to dissipate.

6. If the burner has ignited, repeat the above steps for the remaining burners.

WARNING! Open the cover during the ignition process.

WARNING! Do not bend over the cooking area when igniting the burners.

WARNING! Each burner can be ignited individually.

WARNING! If the burner has not ignited, press the control knob and turn it back to the 0 position. Wait for 5 minutes to allow the gas in the combustion chamber to dissipate. Then repeat the ignition process.

Switching off the barbecue:

1. Close the gas supply on the gas cylinder

2. Press the control knob and turn it clockwise to the 0 position.

LEAK TESTING

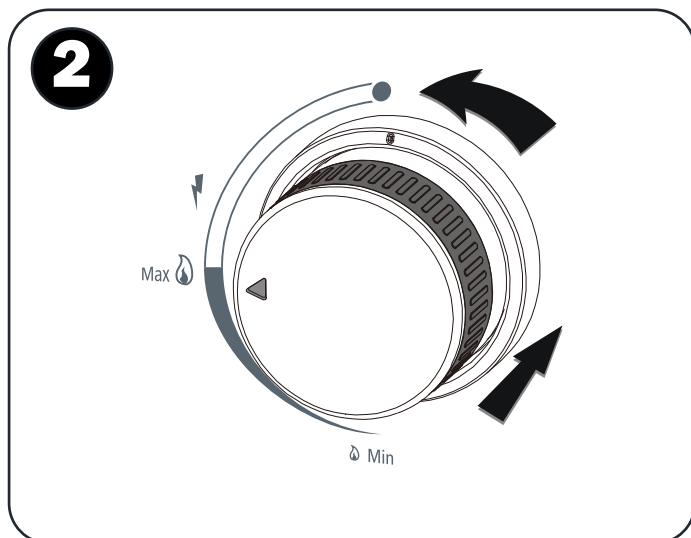
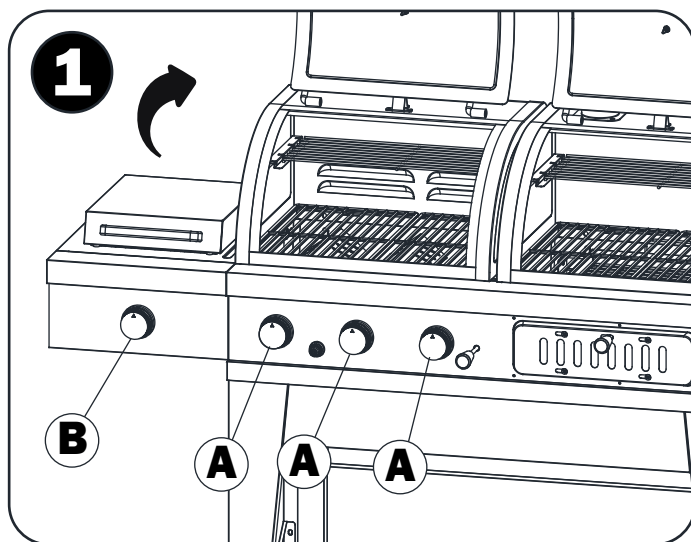
Leakage check (To be performed in a well - ventilated area.)

Confirm all control knobs are in the off position. Open the gas control valve on the bottle or regulator, Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections, NEVER USE AN OPEN FLAME to test for leaks at anytime, if bubbles form over any of the joints, there is leak, Turn off the gas supply and retighten all joints, Repeat test. If bubbles from again, do not use the barbecue, Please contact your local dealer for assistance. Leak test annually. and whenever the gas bottle is removed or replaced.

EC - Declaration of Conformity

We, Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO.,LTD
No.7 Jingui South Road Xicheng street, Yongkang City,
Zhejiang Province, China.

hereby declare taht the gas appliance described here
complies with EU regulation 2016/426. Conformity has
been verified by type examination according to EN 498:2012
and EN 484:2019 and EN1860-1-2013+A1-2017



OPERATION INSTRUCTIONS FOR CHARCOAL GRILL

Lighting the Charcoal Grill



DANGER

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, garages, vehicles, or tents.



Warning: Do not lean over grill when lighting. Read instructions before lighting.

You can begin cooking when briquettes have a light coating of grey ash (approx. 25-30 minutes).

WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! The charcoal grill and gas grill are not allowed to use at the same time.

Adjusting Temperature

This grill has an adjustable charcoal tray. By turning the Charcoal grate handle, the charcoal tray can be raised or lowered to desired height. This allows for different heat settings depending on the food you are cooking and the temperature you want to cook at. It also allows easy cleaning of the interior of the firebox after the unit has cooled down completely. It is not recommended to raise a fully loaded charcoal tray higher than the middle height setting.

NOTE: The grate is coated with porcelain which is a fragile coating. Handle with care to avoid damage. Do not cool the grate in cold water while it is still hot or the coating may crack. Let the grate cool off by itself.

For maximum heat/temperature, open Smoke stack Lid on the grill lid as required.
To reduce the heat/temperature, close the Damper.

NOTE: The proper cooking temperature should not go above 500°F. If the temperature goes above 500°F, close the air vents until temperature drops to 500°F or lower and the next time you grill, reduce the quantity of briquettes that you place in the charcoal tray.

Seasoning Unit

1. Before your first cooking you should season the unit to enhance the cooking and to provide better overall durability. Failure to properly follow these steps may damage the finish and/or impart metallic flavors to your foods.

2. Remove all retail hangtags that are on the unit, making sure NOT to remove safety markings from the unit.

• SEASON UNIT: before first cooking, place about 1.5kg briquettes in the charcoal pan. Do not place any briquettes against walls of the pan.

Rust can appear on the inside of your grill. Maintaining a light coating of vegetable oil on interior surfaces will aid in the protection of your grill. Exterior surfaces of the grill may need occasional touch up. We recommend the use of commercially available black high temperature spray paint. NEVER PAINT THE INTERIOR OF THE UNIT!



WARNING: These metal parts could be very hot while grilling. Always operate these parts while wearing a heat-resistant glove.

Grilling

Charcoal is recommended as the fuel source for grilling, placed and ignited on the charcoal pan. Do not build too large of a fire. We recommend starting a fire with no more than 1.5kg of charcoal and adding more as needed during cooking. After allowing the fire to burn down, place the cooking grates in the unit. Failure to read and follow instructions for lighting charcoal may result in serious personal injury and or property damage.

Lighting Instructions

Prior to the first use, it is important to clean your grill with heat. This will clean the internal parts by burning off any residue and odor from the manufacturing process. To perform this cleaning, operate the grill for approximately 30 minutes at the highest heat setting with the lid closed.

IMPORTANT

Please read these instructions before attempting to light the grill.

 WARNING	Failure to open the lid before igniting may result in an explosive flare-up, which can cause serious bodily injury or death.
---	--

 WARNING	DO NOT lean over the open grill when lighting.
---	---

LIGHTING THE MAIN BURNERS:

1. Open lid before lighting burner.
2. Make sure all control knobs are in the "OFF" position.
3. Push and hold down the **IGNITION BURNER** control knob and turn **SLOWLY** (2 to 3 seconds) to "**HIGH**". You should hear the igniter click.
Note: Step 3 may need to be repeated 2-3 times to light grill.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn control knob to OFF, wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
5. To light other burners light adjacent burners first, push and turn control knobs to "**HIGH**". Follow Step 4.

LIGHTING THE SIDE BURNER:

1. Open lid before lighting side burner.
2. Make sure control knob is in the "OFF" position.
3. Push and hold down side burner control knob and **SLOWLY** (2 to 3 seconds) turn to " **IGNITE** ". You should hear the igniter click.
Note: Step 3 may need to be repeated 2-3 times to light side burner.
4. If ignition does **NOT** occur in 5 seconds, turn control knob to OFF, wait 5 minutes to allow gas to dissipate and repeat lighting procedure.
5. To turn off, turn control knob clockwise until it locks in OFF position.

Gas and Regulator

This barbecue can use either propane or butane LPG bottled gas. Propane bottles, normally red colored, will supply gas all year round, even on cold winter days. A spanner may be required to change gas bottles. For propane, we recommend bottle sizes of 6 kg or larger for this barbecue. Butane bottles, normally blue, will supply gas in all but the coldest temperatures. We recommend the use of 7 kg bottles or larger.

YOU MUST HAVE THE PROPER REGULATOR AND BOTTLE IN ORDER FOR THE BARBECUE TO OPERATE SAFELY EFFICIENTLY. USE OF AN INCORRECT OR FAULTY REGULATOR IS DANGEROUS AND WILL INVALIDATE ANY WARRANTY. Please consult your local gas dealer for the most suitable gas bottles and regulators.

LEAK TESTING

Leakage check (To be performed in a well-ventilated area.)

Confirm all control knobs are in the off position. Open the gas control valve on the bottle or regulator. Check for leaks by brushing a solution of 1/2 water and 1/2 soap over all gas system joints, including all valve connections, hose connections and regulator connections. **NEVER USE AN OPEN FLAME** to test for leaks at anytime. If bubbles form over any of the joints, there is a leak. Turn off the gas supply and retighten all joints. Repeat test. If bubbles form again, do not use the barbecue. Please contact your local dealer for assistance. Leak test annually, and whenever the gas bottle is removed or replaced.

Care and Maintenance

Please use the following guidelines to keep your grill clean and looking new. Before any cleaning, make sure all the burners are in the **OFF** position and grill is cool to the touch.

Cleaning the Outside of the Grill

For the stainless steel surfaces, wash the outside of the surface with a soft cloth and a soap and water solution, and rinse with water.

- ☒ When cleaning, always rub or wipe in the direction of the stainless steel grain.
- ☒ For stubborn spots, always clean in the direction of the stainless steel grain.
- ☒ **DO NOT** clean stainless steel with anything containing acid, mineral spirits or xylene.
- ☒ **DO NOT** use a wire brush or any abrasive cleaner on the stainless steel surface as this will cause scratches in the stainless steel finish.

Cleaning the Inside of the Grill

For safety and efficiency, it is important to remove any debris or excess grease that may accumulate inside the grill.

- ☒ Wipe off the inner lid liner with a paper towel to prevent grease build up.
- ☒ Wash the inside of the lid with warm, soapy water and rinse with water.
- ☒ Inside the cooking chamber wash with warm, soapy water and rinse with water.
- ☒ The burn-off method is one way to clean the stainless steel rod grates. After cooking, turn the burners to HIGH and run for approximately 15 minutes with the lid closed. Then turn off the burners, carefully open the lid and use a wire brush to clean the excess food residue off the grates.
- ☒ For the stainless steel flame tents, clean residue off with wire brush and wash with a mild soapy water. Rinse with water.
- ☒ Remove the grease box from the tray and wipe off the inner box with a paper towel to remove excess grease. Then wash the inside of box with warm, soapy water and rinse with water. For easier cleanups, you can line the interior of the box with aluminum foil.
- ☒ Remove the grease tray from the grill and wipe off the top surface with a paper towel to remove excess grease. Then wash the top surface with warm, soapy water and rinse with water.



DO NOT line the grease tray with aluminum foil.

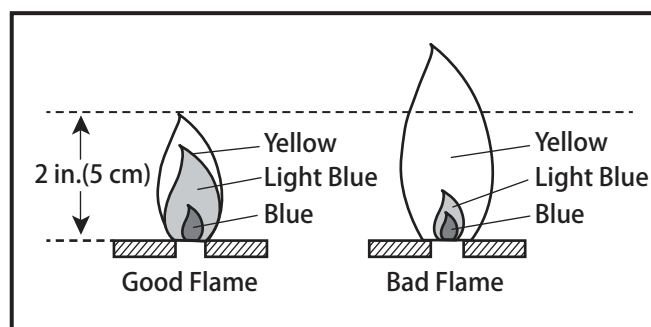
Hose Inspection

The hose should be inspected periodically for any signs of cracking, nicks, cuts or abrasions.

- ☒ If the hose is found to be damaged in any way, **DO NOT** use the grill.
- ☒ The hose must be replaced by a certified hose as shown in the replacement parts section.

Checking the Flame

The flame coming out of the burners should be a blue/yellow combination and between one to two inches tall (see below).



To Remove Burner

Make sure all control knobs are in the **OFF** position, the LP gas supply valve has been closed, and the gas hose is disconnected from the gas supply.

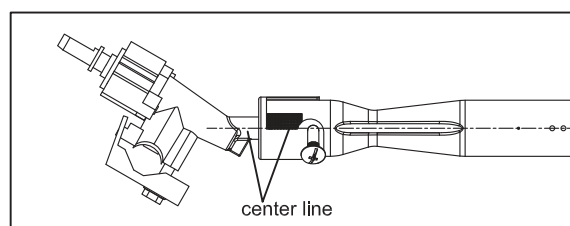
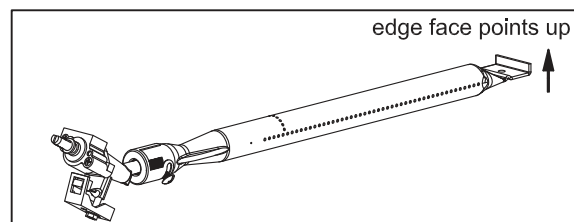
1. Open Lid and remove warming rack, cooking racks and flame tents.
2. Using a 2 pt Phillips screwdriver, loosen the bolt holding the burner in the back of the grill.
Note: This is a bolt/nut combination so make sure to hold the nut while removing the bolt.
3. Slide the burner forward and out of the firebox.
4. Detach the ignition wire from the ignitor.

To Clean Burner

- ☒ Make sure all burner ports are clear of any clogs.
Tip: Use a pin or paper clip to unclog.
- ☒ Make sure the burner is free of any damage. If damage is found, replace the burner.
- ☒ Make sure the end of the burner and primary air screen are clear from insect nests, dirt, or debris.

To Reinstall Burner

1. Be sure the gas valve orifices are correctly positioned inside the burner inlet.
2. Reattach the bolt/nut combination.
3. Reposition flame tents, cooking racks, and warming rack.

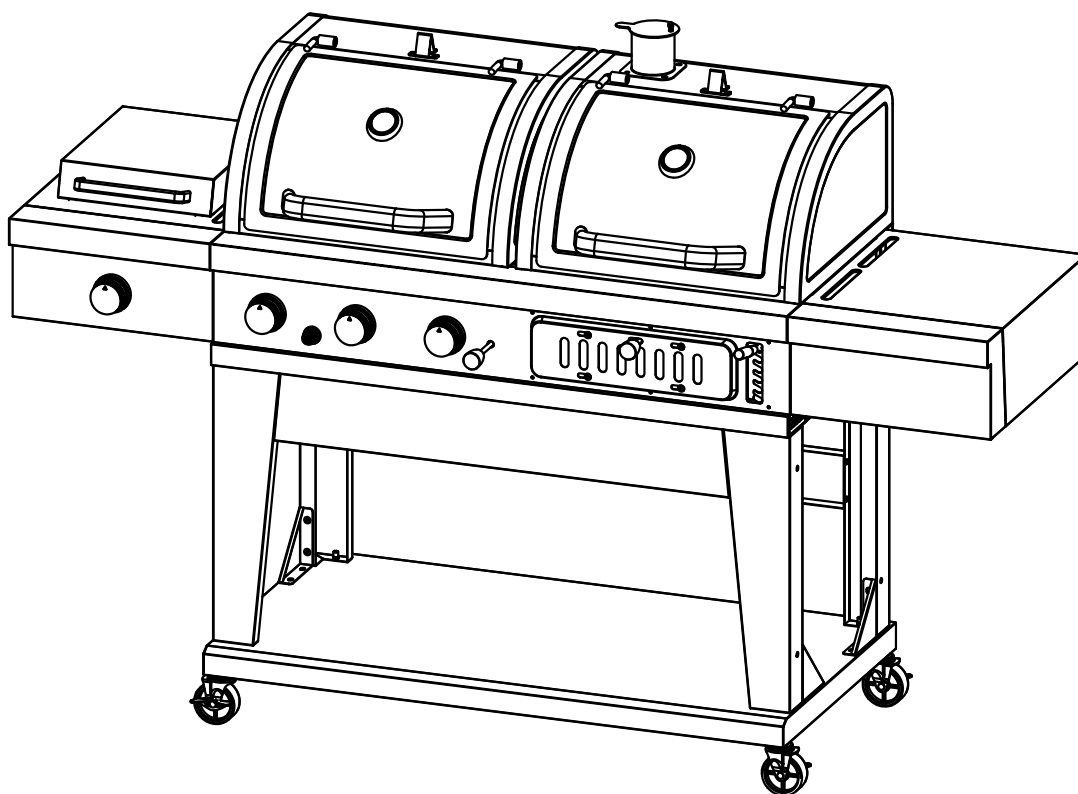


Troubleshooting

Problem	Cause	Solution
Grill will not light.	1. LP cylinder valve is closed. 2. LP cylinder gas level is low. 3. Igniter battery is not properly installed or battery needs to be replaced. 4. "Match lighting" may be necessary. 5. Connections to the igniter or electrodes are loose. 6. Electrodes may be wet. 7. Debris is blocking the electrodes. 8. No spark shows at igniter tip.	1. Turn ON LP cylinder valve. 2. Replace LP cylinder. 3. Properly install or replace igniter battery. 4. "Match lighting" light grill per this manual's instructions. 5. Reconnect or replace wiring to igniter or electrodes. 6. Dry electrodes with dry cloth. 7. Clean electrodes with rubbing alcohol and retry. 8. Replace igniter.
Flame will not stay lit.	1. LP cylinder valve is closed. 2. LP cylinder gas level is low. 3. Burner is not properly installed or dirty.	1. Turn ON LP cylinder valve. 2. Replace LP cylinder. 3. Reinstall burner properly and clean out any debris.
Flame is low, irregular or noisy.	1. LP cylinder gas level is low. 2. Burner ports may be clogged. 3. Gas supply may be bent or kinked. 4. Burner may be getting too much air. 5. Grill may be in an area that is too windy. 6. There are obstructions such as grease, debris, or insects in air inlets. 7. Air shutter needs adjustment.	1. Replace LP cylinder. 2. If only one burner is affected, check and clean the burner ports. 3. Straighten out the gas supply hose. 4. If burner flame is mostly yellow or orange, adjust the air shutter. 5. Wait until wind subsides to continue. 6. Clean burner air inlets of obstructions. 7. Adjust air shutter.
Excessive flare-ups  CAUTION DO NOT spray water on the gas flames – this could damage the grill.	1. Flare-up are normally caused by excessive fat from meat being grilled. 2. Grill is dirty. 3. The cooking temperature may be too high. 4. Lid is closed. 5. Food is overcooked or burnt. 6. Grease tray and grease box are full of grease.	1. Trim fat from meat being grilled. 2. Make sure grill is clean. 3. Keep flame on low or turn one burner off. 4. Keep the lid up when grilling to avoid excessive flare-ups. 5. Move food to the warming rack until flames subside. 6. Clean grease tray and grease box.



LANDMANN
HOME OF FIRE
Grill Falcon 3 15490



Prosimy o zachowanie tej instrukcji obsługi na przyszłość

 UWAGA

To urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku domowego. To nie jest urządzenie przemysłowe

Używać tylko na zewnątrz.

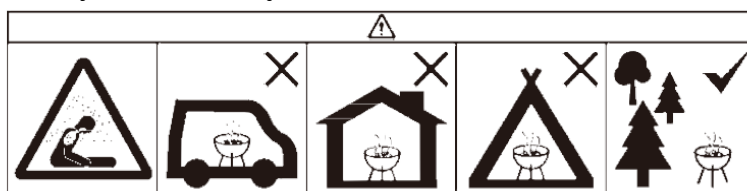
Przeczytać instrukcję przed użyciem urządzenia.

UWAGA: Dostępne części mogą być bardzo gorące.

Trzymać małe dzieci w bezpiecznej odległości.

Nie przenosić urządzenia podczas użytkowania.

Po użyciu wyłączyć dopływ gazu na butli z gazem. Nie modyfikować urządzenia.



Spis treści

Specyfikacja techniczna.	13	Instrukcje składania	35
Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa	14	Instrukcje dotyczące oświetlenia	18
INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO ..	17	Gaz i reduktor	18
Zawartość Paczki	31	TESTOWANIE SZCZELNOŚCI	18
Zawartość sprzętowa	33	Opieka i utrzymanie.....	19
Wymagane narzędzia.....	33	Rozwiązywanie problemów.	20
Preparat.....	33		

Montaż/instalacja

Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje niezbędne do prawidłowego montażu i bezpiecznego użytkowania tego urządzenia. Przeczytaj i postępuj zgodnie ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami przed montażem i użytkowaniem tego urządzenia.
Pozostaw te instrukcje konsumentowi.

Konsument/Użytkownik

Przestrzegaj wszystkich ostrzeżeń i instrukcji podczas korzystania z tego urządzenia. Zachowaj te instrukcje na przyszłość.

DANGER

Jeśli poczujesz zapach gazu:

1. Odciąć dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgaś otwarty ogień.
3. Otwórz pokrywę.
4. Jeśli zapach będzie się utrzymywał, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast skontaktuj się z dostawcą gazu lub strażą pożarną.
5. Niezastosowanie się do tych instrukcji może spowodować wybuch lub niebezpieczeństwo poparzenia, co może spowodować uszkodzenie mienia, obrażenia ciała lub śmierć.

WARNING

1. NIE WOLNO przechowywać ani używać benzyny ani innych łatwopalnych cieczy lub oparów w pobliżu tego lub innego urządzenia.
2. Butla LP, która nie jest podłączona do użytku, nie może być przechowywana w pobliżu tego lub innego urządzenia.
3. Ten grill jest PRZEZNACZONY WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ i nie może być używany w budynku, garażu, pod nawisami lub w innym zamkniętym obszarze.
4. NIE zostawiaj zapalonego grilla bez nadzoru. Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala od grilla przez cały czas.

SPECYFIKACJA TECHNICZNA

dopuszczenia					
ITS		Numer testu CE - NB 0359 PIN: 2575DL27984			
Grill					
Kategoria urządzenia		I3+(28-30/37),I3B/P(30),I3B/P(37),I3B/P(50) zgodnie z EN498:2012,EN1860-1-2013			
Wymiary (dł. x wys. x szer.)		ok. 129 x 59,5 x 124 cm			
Instalacja gazowa					
Ilość ciepła, główny palnik		3 x 2,93 = 8,79 kW (G30: 639 g/h G31: 678 g/h)			
Ilość ciepła, palnik boczny		1 x 3,5 = 3,5 kW (G30: 255 g/h G31: 250 g/h)			
Ilość ciepła, całkowita		12,29 kW (G30: 894 g/h G31: 878 g/h)			
Natężenie przepływu (masowe natężenie przepływu)		G30: 894 g/h G31: 878 g/h			
Rodzaj gazu		Propan i butan lub ich mieszanina			
Butla		Standardowa butla gazowa o masie wypełnienia 3, 5 lub 11 kg			
Pojemność węgla drzewnego		1,2 kg			
Kategoria urządzenia		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37) I3B/P(50)
Rodzaj gazu		Butan	propan	Butan, propan lub tam mieszaniny	
Ciśnienie gazu (mbar)		28-30	37	30	37 50
Rozmiar wtryskiwacza (mm)	Palniki główne	0.83		0.83	0.77 0.73
Rozmiar wtryskiwacza (mm) Palniki boczne		0.90		0.90	0.85 0.79
Kraj przeznaczenia		BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK,SI		CY,CZ,DK,EE, FI,HU,IT,LT,LV, NL, NO, IF, SI, SK, RO, HR, TR ,BG,JEST,LU,MT.	PL AT, CH, DE, SK, LU
Nazwa producenta : Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO., LTD					
Obsługa posprzedażna: Landmann Polska , ul.Kuziennicza 13b, 59-400 Jawor					

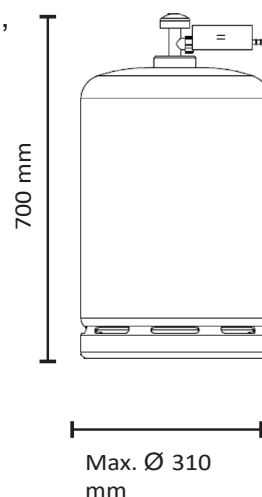
Regulator ciśnienia i wąż

Reduktor ciśnienia z certyfikatem CE, max 1,5 kg / g, ciśnienie robocze 50 mbar, odpowiedni do używanej butli gazowej. typ regulatora, który ma być zastosowany, wskazujący, że powinien on być zgodny z odpowiednią normą EN12169,

Proszę używać węża z certyfikatem CE

- rodzaj elastycznej rurki łączącej urządzenie z

butlą gazową i zalecana długość, która nie może przekraczać 1,5 m.



Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa

Instrukcje bezpieczeństwa	
Definicje używanych pojęć W niniejszej instrukcji zastosowano następujące piktogramy i hasła ostrzegawcze w celu zwrócenia uwagi na zagrożenia i ważne informacje.	
Piktogram i hasło ostrzegawcze	Uwaga na...
 NIEBEZPIECZEŃSTWO	...możliwe niebezpieczeństwo, które może spowodować poważne obrażenia ciała lub szkody materialne, jeżeli nie są obserwowane.
 OSTROŻNOŚĆ	...możliwe niebezpieczeństwo, które może spowodować szkodę materialną w przypadku nieprzestrzegania określonych środków.

 NIEBEZPIECZNE	Gorące powierzchnie i części Podczas pracy niektóre części grilla mogą się bardzo nagrzać, szczególnie te, które znajdują się blisko miski paleniskowej. Możliwe konsekwencje: * Poważne oparzenia spowodowane dotknięciem części w pobliżu miski paleniskowej. * ogień lub tłący się ogień, jeśli w pobliżu grilla znajdują się łatwopalne materiały lub substancje Środki bezpieczeństwa przed użyciem grilla: * przed ustawianiem grilla upewnij się, że: – w pobliżu nie ma i nie będzie żadnych łatwopalnych materiałów ani substancji. Minimalna odległość od materiałów lub substancji łatwopalnych: 2 m powyżej i 1 m w bok. Odległość od materiałów lub substancji łatwopalnych, np. ścian: min. 0,25 m. – Grill jest stabilnie ustawiony na wystarczająco dużej powierzchni. Nie wolno go przesuwac podczas pracy. Środki bezpieczeństwa podczas grillowania: * Nosić rękawice ochronne do grillowania. * Nigdy nie zostawiaj grilla bez nadzoru. Zwróć szczególną uwagę, aby dzieci i zwierzęta były trzymane z dala od grilla.
---	---

Ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gaz jest wysoce łatwopalny

Gaz płynny jest wysoce łatwopalny i wybuchowy.

Możliwe konsekwencje:

- *Poważne obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia w przypadku zapalenia się ułatniającego się gazu w środowisku, w którym nie jest kontrolowany.

Środki bezpieczeństwa:

- * Używaj grilla wyłącznie na zewnątrz i upewnij się, że pomieszczenie jest dobrze wentylowane.
- *Chronić butlę z gazem i wąż gazowy przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych i innymi źródłami ciepła (maks. 50°C). Zachowaj szczególną ostrożność, aby wąż gazowy nie dotykał żadnej części gorącego grilla.
- * **NIE WOLNO** umieszczać butli z gazem na dolnej półce, ponieważ znajduje się ona zbyt blisko palnika
- ***NIE pochylaj się** nad grillem podczas rozpalania płomienia gazowego.
- *Natychmiast po każdym użyciu zamknąć zawór na butli gazowej (przekręcić zawór zgodnie z ruchem wskazówek zegara).
- * **NIGDY nie** zostawiaj grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, należy natychmiast zapalić go ponownie lub odciąć dopływ butli z gazem.
- * Podczas podłączania butli gazowej upewnij się, że w promieniu 5 m nie ma źródeł zapłonu.
Zachowaj szczególną ostrożność, aby nie zapalać otwartego ognia, nie palić ani nie włączać urządzeń elektrycznych (urządzeń, świateł, dzwonków do drzwi) itp. (możliwe iskrzenie).
- * Przed każdym użyciem upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są uszczelnione i nienaruszone.
 - W razie potrzeby wymienić wąż, aby spełnić odpowiednie wymagania krajowe.
 - Grilla nie wolno używać, jeśli połączenia doprowadzające gaz są porwane lub uszkodzone. Dotyczy to na przykład węży lub złączek zablokowanych przez owady, ponieważ może to spowodować niebezpieczne cofnięcie się płomienia.



NIEBEZPIECZEŃSTWO

Gaz wypiera tlen

Gaz ciekły jest cięższy od tlenu. Dlatego osiada na ziemi i wypiera tlen na tym poziomie.

Możliwe konsekwencje:

- * Uduszenie wynikające z braku tlenu, jeśli stężenie gazu może wystarczająco wzrosnąć.

Środki bezpieczeństwa:

- *Używaj grilla tylko na zewnątrz w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i nad ziemią (tj. nie w obszarach znajdujących się poniżej poziomu gruntu).
- * Zamknij zawór na butli z gazem po każdym użyciu.
- * Nigdy nie zostawiaj grilla bez nadzoru. Jeśli płomień zgaśnie, należy natychmiast zapalić go ponownie lub odciąć dopływ butli z gazem.
- * Przed każdym użyciem upewnij się, że wszystkie połączenia gazowe są uszczelnione i nienaruszone.
W razie potrzeby wymienić wąż, aby spełnić odpowiednie wymagania krajowe.
Grilla nie wolno używać, jeśli przyłącza doprowadzające gaz są porwane lub uszkodzone.
- * Jeśli grill nie jest używany przez dłuższy czas, odetnij dopływ butli gazowej i odpowiednio przechowuj:
 - Zamontować zawór butli gazowej z nakrętką kołpakową i nasadką zabezpieczającą.
 - NIE WOLNO** przechowywać butli z gazem w pomieszczeniach poniżej poziomu gruntu, na klatkach schodowych, korytarzach lub przejściach oraz w pobliżu przejść między budynkami.
 - Butle z gazem należy zawsze przechowywać w pozycji pionowej, nawet jeśli są puste.

Umieszczenie butli z gazem podczas użytkowania

Butla z gazem nie może być przechowywana w szafce dolnej podczas użytkowania. Umieść butlę z gazem obok grilla. Należy pamiętać, że butla z gazem musi przekraczać maksymalną wysokość 700 mm.

-Podczas montażu węża nie należy go skręcać

Uwagi dotyczące bocznego palnika:

Używaj wyłącznie naczyń kuchennych na bocznym palniku, które zostały zatwierdzone do użytku z gazowymi urządzeniami kuchennymi.

Aby zapewnić stabilność naczynia, średnica nie może być mniejsza niż podana:

Min. średnica: średnica 12 cm maksymalna średnica: śr. 25 cm

Zastosowanie 1

Elementy funkcjonalne

A.Pokrętło sterujące palnikiem głównym

B.Pokrętło bocznego palnika

Uruchamianie grilla:

1.Otwórz pokrywę grilla (1).

2.Otwórz dopływ gazu na butli z gazem

3.Każdy palnik ma swój własny układ zapłonowy, dzięki czemu można je zapalać indywidualnie. Naciśnij pokrętło, przytrzymaj je i obróć w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji MAX. (2)

Słychać głośne kliknięcie; To jest zapłon

piezoelektryczny.

4.Sprawdź, czy palnik został zapalony. Uważnie przejrzyj grill do gotowania, aby zobaczyć, czy z palnika wydobywają się płomienie.

5.Jeśli palnik się nie zapalił, naciśnij pokrętło sterujące i przekręć je z powrotem do pozycji 0. Odczekaj 5 minut, aby gaz w komorze spalania rozproszył się.

6.Jeśli palnik się zapalił, powtórz powyższe kroki dla pozostałych palników.

OSTRZEŻENIE! Otwórz pokrywę podczas procesu zapłonu. **OSTRZEŻENIE!** Nie schylaj się nad obszarem gotowania podczas zapalania palników. **OSTRZEŻENIE!** Każdy palnik może być zapalany indywidualnie.

OSTRZEŻENIE! Jeśli palnik się nie zapalił, naciśnij pokrętło sterujące i przekręć je z powrotem do pozycji 0. Odczekaj 5 minut, aby gaz w komorze spalania rozproszył się. Następnie powtórz proces zapłonu.

Wyłączanie grilla:

1. Zamknij dopływ gazu na butli z gazem

2. Naciśnij pokrętło sterujące i obróć je zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji 0.

TESTOWANIE SZCZELNOŚCI

Kontrola szczelności (do wykonania w dobrze wentylowanym miejscu.) Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są w pozycji wyłączonej. Otwórz zawór sterujący gazem na butli lub regulatorze, sprawdź, czy nie ma wycieków, smarując roztworem 1/2 wody i 1/2 mydła wszystkie złącza układu gazowego, w tym wszystkie połączenia zaworu. połączenia węży i połączenia regulatora, **NIGDY NIE UŻYWAĆ OTWARTEGO OGNIA** do sprawdzania szczelności w dowolnym momencie, jeśli tworzą się bąbelki nad którymkolwiek ze złączy, występuje wyciek, Wyłącz dopływ gazu i dokręć wszystkie złącza, Powtórz test. Jeśli bąbelki pojawiają się ponownie, nie należy używać grilla.

Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą w celu uzyskania pomocy. Coroczna próba szczelności. oraz za każdym razem, gdy butla z gazem jest wyjmowana lub wymieniana.

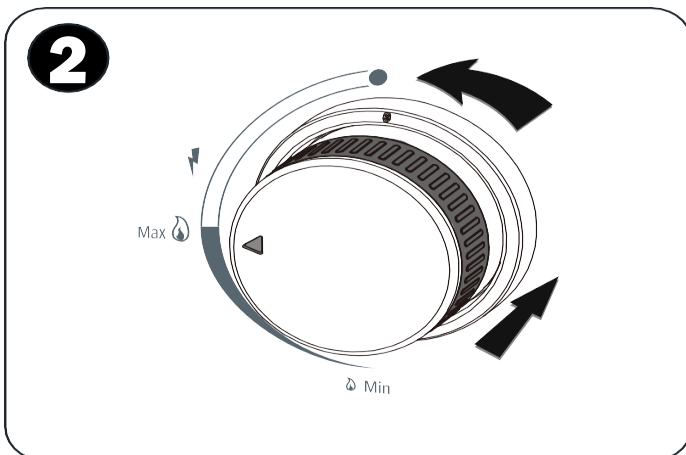
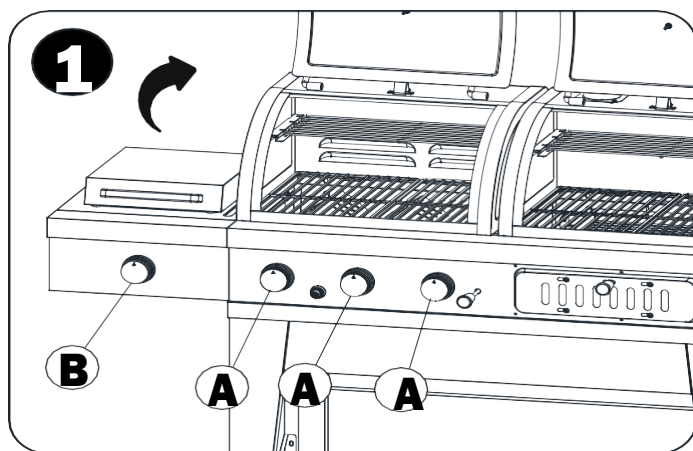
EC - Deklaracja zgodności

My, Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No. 7 Jingui South Road Xicheng street, Yongkang City, prowincja Zhejiang, Chiny.

niniejszym oświadczam, że opisane tutaj urządzenie gazowe jest zgodne z rozporządzeniem UE 2016/426.

Zgodność ma

zostały zweryfikowane poprzez badanie typu zgodnie z EN 498:2012 i EN 484:2019 oraz EN1860-1-2013+A1-2017



INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA WĘGLOWEGO

Zapalanie grilla węglowego



DANGER

ZAGROŻENIE TLENKIEM WĘGLA

Płonący węgiel drzewny w środku może zabić. Wydziela tlenek węgla, który nie ma zapachu. NIGDY nie spalaj węgla drzewnego w domach, garażach, pojazdach lub namiotach.



Ostrzeżenie: Nie pochylaj się nad grillem podczas rozpalania. Przeczytaj instrukcję przed zapaleniem. Grillowanie można rozpocząć, gdy brykiety pokryją się cienką warstwą szarego popiołu (ok. 25-30 minut).

OSTRZEŻENIE! Nie używaj spirytusu ani benzyny do rozpalania lub ponownego zapalania! Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN 1860-3!

OSTRZEŻENIE! Grill węglowy i grill gazowy nie mogą być używane w tym samym czasie.

Regulacja temperatury

Ten grill ma regulowaną tackę na węgiel drzewny. Obracając uchwyt rusztu węglowego, taca na węgiel drzewny może być na podniesiona lub opuszczona na żadaną wysokość. Pozwala to na różne ustawienia ciepłe w zależności od gotowanej potrawy i temperatury, w której chcesz gotować. Umożliwia również łatwe czyszczenie wnętrza paleniska po całkowitym ostygnięciu urządzenia. Nie zaleca się podnoszenia w pełni załadowanej tacki na węgiel drzewny wyżej niż ustawienie średniej wysokości.

UWAGA: Ruszt pokryty jest porcelaną, która jest delikatną powłoką. Obchodź się ostrożnie, aby uniknąć uszkodzeń. Nie schładzaj rusztu w zimnej wodzie, gdy jest jeszcze gorąca, w przeciwnym razie powłoka może pęknąć. Niech ruszt sam ostygnie.

Aby uzyskać maksymalne ciepło/temperaturę, w razie potrzeby otwórz pokrywę komina wędzarniczego na pokrywie grilla. Aby zmniejszyć ciepło/temperaturę, zamknij przepustnicę.

UWAGA: Właściwa temperatura gotowania nie powinna przekraczać 500°F. Jeśli temperatura przekroczy 500°F, zamknij otwory wentylacyjne, aż temperatura spadnie do 500°F lub niżej, a następnie razem podczas grillowania zmniejsz ilość brykietów umieszczanych w tacce na węgiel drzewny

Jednostka sezonowa

1. Przed pierwszym grillowaniem należy doprawić urządzenie, aby poprawić gotowanie i zapewnić lepszą ogólną trwałość. Niewłaściwe wykonanie tych kroków może uszkodzić wykończenie i/lub nadać metaliczny smak potrawom.

2. Usuń wszystkie detaliczne zawieszki, które znajdują się na urządzeniu, uważając, aby NIE usuwać oznaczeń bezpieczeństwa z urządzenia.

• **JEDNOSTKA SEZONOWA:** przed pierwszym gotowaniem umieść około 1,5 kg brykietów w misce węglowej. Nie kładź brykietów na ściankach miski.

Rdza może pojawić się po wewnętrznej stronie grilla. Utrzymanie lekkiej warstwy oleju roślinnego na powierzchniach wewnętrznych pomoże w ochronie grilla. Zewnętrzne powierzchnie grilla mogą wymagać sporadycznych poprawek. Zalecamy stosowanie dostępnej w handlu czarnej farby w sprayu do wysokiej temperatury. NIGDY NIE MALUJ WNĘTRZA URZĄDZENIA!



UWAGA: Te metalowe części mogą być bardzo gorące podczas grillowania.

Zawsze używać tych części, nosząc rękawice odporne na wysoką temperaturę.

Grillowanie

Węgiel drzewny jest zalecany jako źródło paliwa do grillowania, umieszczany i zapalany na patelni na węgiel drzewny. Nie rozpalaj zbyt dużego ognia. Zalecamy rozpalenie ognia z nie więcej niż 1,5 kg węgla drzewnego i dodanie większej ilości w razie potrzeby podczas gotowania. Po pozostawieniu ognia do spalenia się umieść rusztu do gotowania w urządzeniu. Nieprzeczytanie i nieprzestrzeganie instrukcji dotyczących rozpalania węgla drzewnego może spowodować poważne obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

Instrukcje dotyczące oświetlenia

Przed pierwszym użyciem ważne jest, aby wyczyścić grill za pomocą ciepła. Spowoduje to oczyszczenie części wewnętrznych poprzez spalenie wszelkich pozostałości i zapachów z procesu produkcyjnego. Aby wykonać to czyszczenie, uruchom grill na około 30 minut na najwyższym poziomie grzania przy zamkniętej pokrywie.

WAŻNY

Prosimy o zapoznanie się z niniejszą instrukcją przed przystąpieniem do rozpalenia grilla.

**WARNING**

Nieotwarcie pokrywy przed zapaleniem może spowodować wybuch, który może spowodować poważne obrażenia ciała, obrażenia lub śmierć.

**WARNING**

NIE WOLNO pochylać się nad otwartą kratką podczas rozpalania.

ZAPALANIE GŁÓWNYCH PALNIKÓW:

1. Otwórz pokrywę przed zapaleniem palnika.
2. Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są w pozycji "OFF".
3. Wciśnij i przytrzymaj pokrętko **ZAPŁONOWEGO PALNIKA** i przekręć **POWOLI** (2 do 3 sekund) na "HIGH". Powinno być słychać kliknięcie zapalnika.
Uwaga: Może być konieczne powtórzenie kroku 3 2-3 razy, aby rozpaść grill.
4. Jeśli zapłon **NIE** nastąpi w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko do pozycji OFF, odczekaj 5 minut, aby gaz się rozproszył i powtórz procedurę zapalania.
5. Aby zapalić inne palniki, najpierw zapal sąsiednie palniki, naciśnij i przekręć pokręta sterujące na "HIGH". Wykonaj krok 4.

ZAPALANIE BOCZNEGO PALNIKA:

1. Otwórz pokrywę przed zapaleniem bocznego palnika.
2. Upewnij się, że pokrętko sterujące jest w pozycji "OFF".
3. Wciśnij i przytrzymaj boczne pokrętko palnika i **POWOLI** (2 do 3 sekund) obróć na "IGNITE". Powinno być słychać kliknięcie zapalnika. Uwaga: Może być konieczne powtórzenie kroku 3 2-3 razy, aby zapalić się po jasnej stronie.
4. Jeśli zapłon **NIE** nastąpi w ciągu 5 sekund, przekręć pokrętko sterujące do **WYŁĄCZENIA**, odczekaj 5 minut, aby gaz się rozproszył i powtórz procedurę zapalania.
5. Aby wyłączyć, przekręć pokrętko zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż zablokuje się w pozycji OFF.

Gaz i reduktor

Ten grill może wykorzystywać gaz w butlach z propanem lub butanem LPG. Butle z propanem, zwykle w kolorze czerwonym, będą dostarczać gaz przez cały rok, nawet w mroźne zimowe dni. Do wymiany butli z gazem może być wymagany klucz. W przypadku propanu zalecamy butelki o wadze 6 kg lub większej do tego grilla. Butle z butanem, zwykle niebieskie, będą dostarczać gaz we wszystkich temperaturach, z wyjątkiem najniższych. Zalecamy stosowanie butelek o wadze 7 kg lub większych.

MUSISZ MIEĆ ODPOWIEDNI REGULATOR I BUTELKĘ, ABY GRILL DZIAŁAŁ BEZPIECZNIE, WYDAJNIE. UŻYCIEM NIEPRAWIDŁOWEGO LUB WADLIWEGO REGULATORA JEST NIEBEZPIECZNE I SPOWODUJE UNIEWAŻNIENIE GWARANCJA. Skonsultuj się z lokalnym sprzedawcą gazu, aby uzyskać najbardziej odpowiednie butle gazowe i reduktory.

TESTOWANIE SZCZELNOŚCI

Kontrola szczelności (do wykonania w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.)

Upewnij się, że wszystkie pokręta sterujące są w pozycji wyłączonej. Otwórz zawór sterujący gazem na butli lub reduktorze. Sprawdź, czy nie ma wycieków, smarując roztworem 1/2 wody i 1/2 mydła wszystkie złącza instalacji gazowej, w tym wszystkie połączenia zaworów, połączenia węży i połączenia regulatora. **NIGDY NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNI** do sprawdzania szczelności w dowolnym momencie. Jeśli nad którymkolwiek ze stawów utworzą się bąbelki, oznacza to wyciek. Wyłącz dopływ gazu i dokręć wszystkie złącza. Powtórz test. Jeśli ponownie utworzą się bąbelki, nie używaj grilla. Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą w celu uzyskania pomocy. Test szczelności należy wykonywać raz w roku i za każdym razem, gdy butla z gazem jest wyjmowana lub wymieniana.

Czyszczenie i konserwacja

Postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami, aby grill był czysty i wyglądał jak nowy. Przed przystąpieniem do czyszczenia należy wykonać

sure all the burners are in the ☒ Pozycja OFF i grill jest chłodny w dotyku.

Czyszczenie zewnętrznej części grilla

W przypadku powierzchni ze stali nierdzewnej umyj zewnętrzną powierzchnię miękką szmatką i roztworem wody z mydłem, a następnie spłucz wodą.

- ☒ Podczas czyszczenia zawsze pocieraj lub wycieraj w kierunku stojów stali nierdzewnej.
- ☒ W przypadku uporczywych miejsc należy zawsze czyścić w kierunku stojów stali nierdzewnej.
- ☒ **NIE WOLNO** czyścić stali nierdzewnej czymkolwiek zawierającym kwas, spirytus mineralny lub ksylen.
- ☒ **NIE WOLNO** używać szczotki drucianej ani żadnych ściernych środków czyszczących do powierzchni ze stali nierdzewnej, ponieważ spowoduje to zarysowania wykończenia ze stali nierdzewnej.

Czyszczenie wnętrza grilla

Ze względów bezpieczeństwa i wydajności ważne jest, aby usunąć wszelkie zanieczyszczenia lub nadmiar tłuszczu, który może gromadzić się wewnątrz grilla.

- ☒ Wytrzyj wewnętrzną wkładkę pokrywy ręcznikiem papierowym, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu. Umyj wnętrze pokrywy ciepłą wodą z mydłem i spłucz wodą.
- ☒ Wnętrze komory pieczenia umyć ciepłą wodą z mydłem i spłukać wodą.
- ☒ Metoda wypalania jest jednym ze sposobów czyszczenia rusztów prętowych ze stali nierdzewnej.
- ☒ Po ugotowaniu ustaw palniki w pozycji HIGH i pracuj przez około 15 minut z zamkniętą pokrywą. Następnie wyłącz palników, ostrożnie otwórz pokrywę i użyj szczotki drucianej, aby usunąć nadmiar resztek jedzenia z rusztów.
- ☒ W przypadku namiotów płomieniowych ze stali nierdzewnej usuń resztki tłuszczu szczotką drucianą i umyć łagodną wodą z mydłem. Spłucz wodą.
- ☒ Wyjmij pojemnik na tłuszcz z tacki i wytrzyj wewnętrzne pudełko ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar tłuszczu. Następnie umyj wnętrze pudełka za pomocą ciepłej wody z mydłem i spłucz wodą. Aby ułatwić czyszczenie, możesz wyłożyć wnętrze pudełka folią aluminiową.
- ☒ Wyjmij tackę na tłuszcz z grilla i wytrzyj górną powierzchnię ręcznikiem papierowym, aby usunąć nadmiar tłuszczu. Następnie umyj górną powierzchnię ciepłą wodą z mydłem i spłucz wodą.



NIE wykładaj tacki na tłuszcz folią aluminiową.

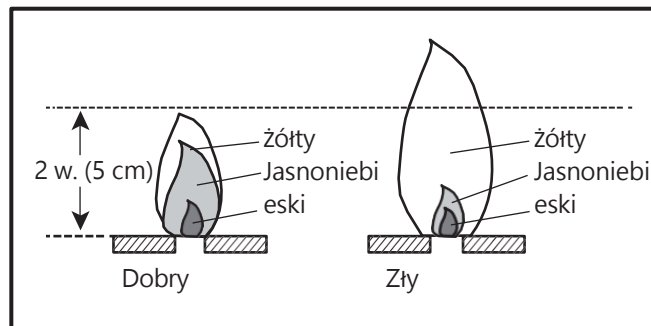
Inspekcja węży

Waż należy okresowo sprawdzać pod kątem oznak pęknięć, wyszczerbień, nacięć lub otarć.

- ☒ Jeśli okaże się, że węży jest w jakikolwiek sposób uszkodzony, **NIE WOLNO** używać grilla.
- ☒ Ten węży należy wymienić na certyfikowany węży. pokazane w sekcji Części zamienne.

Sprawdzanie płomienia

Płomień wydobywający się z palników powinien być niebiesko-żółtą kombinacją i mieć od jednego do dwóch cali wysokości (patrz poniżej).



Aby usunąć palnik

Make sure all control knobs are in the ☒ pozycja OFF, zawór zasilania gazem LPG został zamknięty, a węży gazowy jest odłączony od zasilania gazem.

1. Otwórz pokrywę i wyjmij ruszt do podgrzewania, ruszty do gotowania i namioty płomieniowe.
2. Za pomocą śrubokręta krzyżakowego o średnicy 2 pkt poluzuj mocującą palnik z tyłu grilla.
- Uwaga:** Jest to kombinacja śruba/nakrętka, więc upewnij się, że trzymasz nakrętkę podczas wykręcania.
3. Przesuń palnik do przodu i wyjmij go z paleniska.
4. Odłącz przewód zapłonowy od zapłonnika.

Do czyszczenia palnika

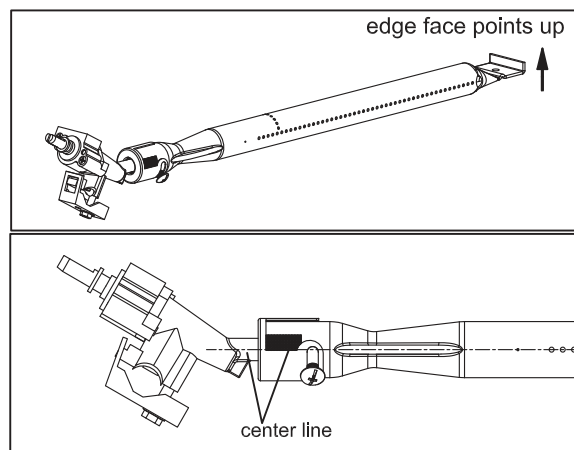
- ☒ Upewnij się, że wszystkie porty palnika są wolne od zatkania.

Wskazówka: Użyj szpilki lub spinacza do papieru, aby się odetkać.

- ☒ Upewnij się, że palnik jest wolny od wszelkich uszkodzeń. W przypadku stwierdzenia uszkodzenia wymień palnik.
- ☒ Upewnij się, że koniec palnika i osłona powietrza pierwotnego są wolne od gniazd owadów, brudu lub zanieczyszczeń.

Aby ponownie zainstalować Burner

1. Upewnij się, że otwory zaworu gazowego są prawidłowo umieszczone wewnątrz wlotu palnika.
2. Ponownie przymocuj kombinację śruba/nakrętka.
3. Zmień położenie namiotów płomieniowych, rusztów do gotowania i stojaka do podgrzewania.



Rozwiązywanie problemów

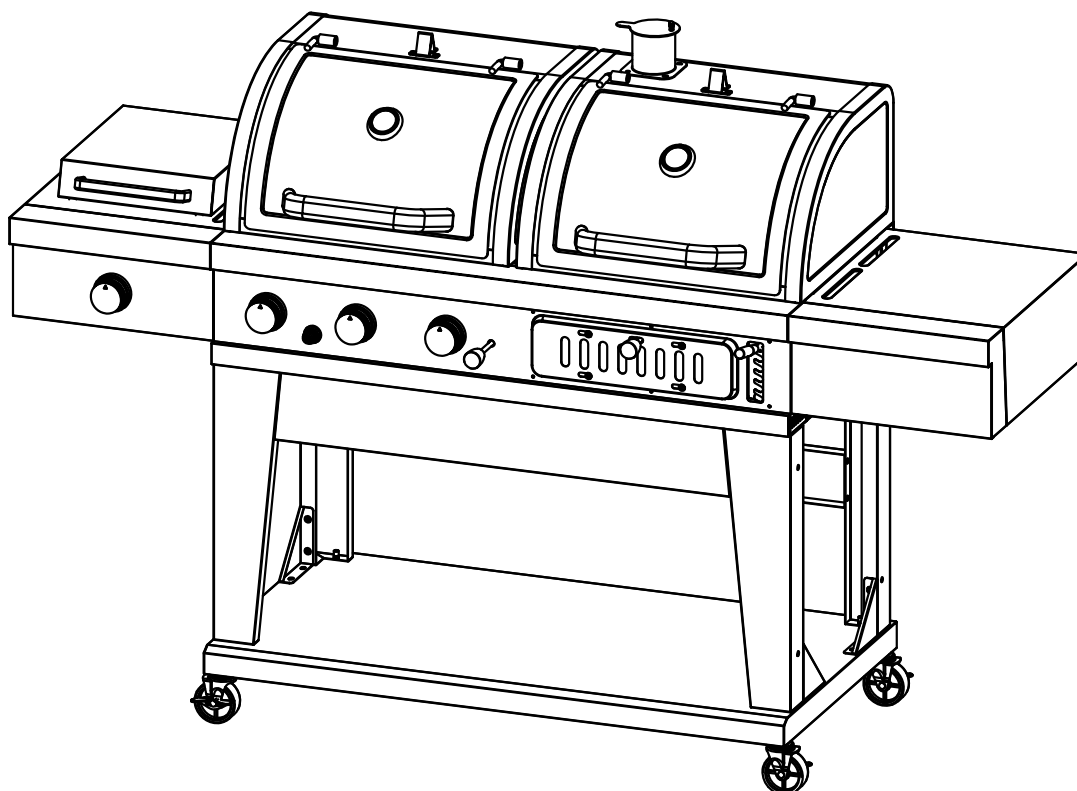
Problem	Przyczyna	Rozwiązanie
Grill nie zapala się.	Zawór butli LP jest zamknięty. Poziom gazu w butli LP jest niski. Bateria zapalnika nie jest prawidłowo zainstalowana lub bateria wymaga wymiany. Może być konieczne "oświetlenie meczowe". Połączenia z zapalarką lub elektrodami są luźne. Elektrody mogą być mokre. Zanieczyszczenia blokują elektrody. Na końcówce zapalnika nie widać iskry.	Włącz zawór butli LP. Wymień butlę LP. Prawidłowo zainstaluj lub wymień baterię zapalnika. Grill świetlny "Match lighting" zgodnie z instrukcjami niniejszej instrukcji. Podłącz ponownie lub wymień okablowanie do zapalnika lub elektrod. Osusz elektrody suchą szmatką. Wyczyść elektrody alkoholem i spróbuj ponownie. Wymień zapalarkę.
Płomień nie pozostanie zapalony.	1. Zawór butli LP jest zamknięty. 2. Poziom gazu w butli LP jest niski. 3. Palnik nie jest prawidłowo zainstalowany lub brudny.	1. Włącz zawór butli LP. 2. Wymień butlę LP. 3. Zainstaluj ponownie prawidłowo palnik i wyczyść usuń wszelkie zanieczyszczenia.
Płomień jest niski, nieregularny lub głośny.	1. Poziom gazu w butli LP jest niski. 2. Porty palnika mogą być zatkane. 3. Dopływ gazu może być wygięty lub załamany. 4. Do palnika może dostawać za dużo powietrza. 5. Grill może znajdować się w miejscu, które jest zbyt wietrzne. 6. We wlotach powietrza znajdują się przeszkody, takie jak tłuszcz, zanieczyszczenia lub owady. 7. Żaluzja powietrzna wymaga regulacji.	1. Wymień butlę LP. 2. Jeśli problem dotyczy tylko jednego palnika, sprawdź i wyczyść porty palnika. 3. Wyprostuj wąż doprowadzający gaz. 4. Jeśli płomień palnika jest w większości żółty lub pomarańczowy, wyreguluj żaluzję powietrzną. 5. Poczekać, aż wiatr ucichnie, aby kontynuować. 6. Oczyszczyć wloty powietrza palnika z przeszkód. 7. Wyreguluj żaluzję powietrzną.
Nadmierne zaostżenia  CAUTION NIE spryskuj płomieni gazowych wodą – może to spowodować uszkodzenie grilla.	1. Zaostżenia są zwykle spowodowane nadmierną ilością tłuszczu z grillowanego mięsa. 2. Grill jest brudny. 3. Temperatura gotowania może być zbyt wysoka. 4. Członek jest zamknięty. 5. Jedzenie jest rozgotowane lub przypalone. 6. Tacka na tłuszcz i pojemnik na tłuszcz są pełne tłuszczu	1. Odetnij tłuszcz z grillowanego mięsa. 2. Upewnij się, że grill jest czysty. 3. Utrzymuj płomień na niskim poziomie lub wyłącz jeden palnik. 4. Podczas grillowania trzymaj pokrywkę podniesioną, aby uniknąć nadmiernych zaostżeń. 5. Przenieś żywność na ruszt do podgrzewania, aż płomień ustąpi. 6. Wyczyść tackę na tłuszcz i pojemnik na tłuszcz.



LANDMANN

HOME OF FIRE

Grill Falcon 3 15490



Uchovejte si prosím tuto uživatelskou příručku pro budoucí



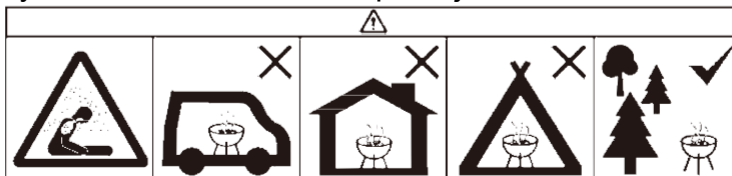
Varovat

Toto zařízení je určeno pouze pro použití

Hogusehold. Nejedná se o komerční zařízení. Používejte pouze venku.

Před použitím spotřebiče si přečtěte návod. **VAROVÁNÍ:** Dostupné díly mohou být velmi horké. Udržujte malé děti v bezpečné vzdálenosti.

Během používání se spotřebičem nepřemísťujte. Po použití vypněte přívod plynu na plynové láhvi. Zařízení neupravujte.



Obsah

Technické specifikace	23	Montážní návod.	35
Důležité bezpečnostní informace.	24	Pokyny pro osvětlení	28
NÁVOD K POUŽITÍ GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ	26	Plyn & reduktor	28
Obsah balení	31	TESTOVÁNÍ TĚSNOSTI	28
Hardwarový obsah	33	Pé e a údržba	29
Potřebné nástroje.....	33	Řešení problémů.	30
Připravený.....	33		

Montáž/instalace

Tato uživatelská příručka obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou instalaci a bezpečné používání tohoto spotřebiče. Před sestavením a použitím tohoto spotřebiče si přečtěte a dodržujte všechna varování a pokyny.

Nechte tento návod na spotřebiteli.

Spotřebitel/Uživatel

Při používání tohoto spotřebiče dodržujte všechna varování a pokyny. Uchovejte si tyto pokyny pro budoucí použití.



Pokud cítíte plyn:

1. Uzavřete přívod plynu do spotřebiče.
2. Uhaste otevřený oheň.
3. Otevřete víko.
4. Pokud zápach přetrvává, držte se dál od spotřebiče a okamžitě kontaktujte svého dodavatele plynu nebo hasiče.
5. Nedodržení těchto pokynů může vést k výbuchu nebo popálení, což může mít za následek poškození majetku, zranění osob nebo smrt.



1. NESKLADUJTE ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny nebo páry v blízkosti tohoto nebo jakéhokoli jiného spotřebiče.
2. Tlaková láhev, která není připojena pro použití, nesmí být uložena v blízkosti tohoto ani žádného jiného spotřebiče.
3. Tento gril je URČEN POUZE PRO VENKOVNÍ POUŽITÍ a nesmí být používán v budově, garáži, pod převisy nebo v jakémkoli jiném uzavřeném prostoru.
4. NENECHÁVEJTE zapálený gril bez dozoru. Udržujte děti a domácí zvířata vždy mimo dosah grilu.

Technical Specifications

Schválení					
JEHO			Textové číslo CE - NB 0359 PIN: 2575DL27984		
Rožeh					
Kategorie zařízení			I3 + (28-30/37), I3B / P (30), I3B / P (37), I3B / P (50) v souladu s normami EN498:2012, EN1860-1-2013		
Rozměry (D x V x Š)			cca 129 x 59,5 x 124 cm		
Plynový systém					
Množství tepla, hlavní hořák			3 x 2,93 = 8,79 kW (G30: 639 g/h G31: 678 g/h)		
Množství tepla, boční hořák			1 x 3,5 = 3,5 kW (G30: 255 g/h G31: 250 g/h)		
Množství tepla, celkem			12.29 kW (G30: 894 g/h G31: 878 g/h)		
Průtok (hmotnostní průtok)			G30: 894 g/h G31: 878 g/h		
Druh plynu			propan a butan nebo jejich směs		
Válec			Standardní plynová láhev s hmotností náplně 3, 5 nebo 11 kg		
Kapacita dřevěného uhlí			1,2 kg		
Kategorie zařízení		I3+(28-30/37)		I3B/P(30)	I3B/P(37) I3B/P(50)
Druh plynu		Butan	propan	Butan, propan nebo jiné směsi	
Tlak plynu (mbar)		28-30	37	30	37 50
Velikost vstřikovače (mm)	Hlavní hořáky	0.83		0.83	0.77 0.73
Velikost vstřikovače (mm)	Boční hořáky	0.90		0.90	0.85 0.79
Cílová země		BE,CH,CY,CZ,ES,FR, GB,IE,IT,LT,LU,LV, PT,SK,SI		CY,CZ,DK,EE, FI,HU,IT,LT,LV, NL, NO, IF, SI, SK, RO, HR, TR ,BG,JEST,LU,MT.	Písmeno n AT, CH, DE, SK, LU
Název výrobce: Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO., LTD					
Poprodejní servis: an mann olska ul uziennicza 13 59 400 a or					

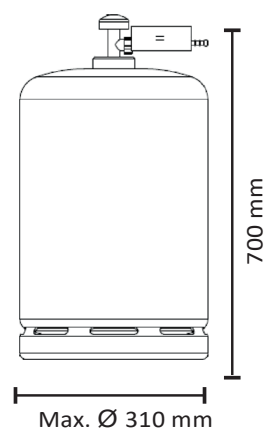
Regulátor tlaku a hadice

CE certifikovaný redukční ventil, max. 1,5 kg/g, pracovní tlak 50 mbar, vhodný pro použitou plynovou láhev. typ regulátoru, který má být použit, s uvedením, že by měl být v souladu s příslušnou normou EN12169,

Použijte prosím hadici s certifikací CE

-typ ohebné trubice spojující zařízení s

plynovou láhev a doporučenou délkou, která nesmí přesáhnout 1,5 m.



Důležité bezpečnostní informace

Bezpečnostní instrukce	
Definice použitých pojmů Následující piktogramy a standardní věty o nebezpečnosti jsou v této příručce použity k upozornění na nebezpečí a důležité informace.	
Piktogram a věta o nebezpečnosti	Dejte si pozor na...
 NEBEZP EČÍ	... možné nebezpečí, které by mohlo způsobit vážné zranění osob nebo škodu na majetku, pokud nejsou dodržovány.


**NEBEZP
EČÍ**

Horké povrchy a díly

Během provozu se mohou některé části grilu velmi zahřát, zejména ty, které jsou v blízkosti ohniště.

Možné důsledky:

t Silné popáleniny způsobené dotykem částí v blízkosti ohniště.

t Jedle

V blízkosti grilu jsou hořlavé materiály nebo látky.

Bezpečnostní opatření před

použitím grilu:

- t** Při nastavování grilu se ujistěte, že...
 - V blízkosti nejsou a nebudou žádné hořlavé materiály nebo látky. Minimální vzdálenost od hořlavých materiálů nebo látek: 2 m nad a 1 m do strany. Vzdálenost od hořlavých materiálů nebo látek, např. stěn: min. 0,25 m.
 - Gril je stabilně umístěn na dostatečně velké ploše. Během provozu se s ním nesmí hýbat.

Bezpečnostní opatření

pro grilování:

t Při grilování používejte ochranné rukavice. **t** Nikdy nenechávejte gril bez dozoru. Zvláštní pozornost věnujte tomu, aby se děti a domácí zvířata držely

Důležité bezpečnostní informace

 NEBEZP EČÍ	Plyn je vysoce hořlavý Zkapalněný plyn je vysoce hořlavý a výbušný. Možné důsledky: t Vážné zranění osob nebo poškození majetku, pokud se unikající plyn vznítí v prostředí, kde není kontrolován. Bezpečnostní opatření: t Gril používejte pouze venku a ujistěte se, že je místnost dobře větraná. t Chraňte plynovou láhev a plynovou hadici před přímým slunečním zářením a jinými zdroji tepla (max. 50 °C). Dávejte maximální pozor, aby se plynová hadice nedotkla žádné části horkého grilu. t NEUMISŤUJTE plynovou láhev na spodní polici, protože je příliš blízko hořáku . t NENAKLÁNEJTE se nad gril při zapalování plynového plamene. t Ihned po každém použití zavřete ventil na plynové láhvi (otočte ventilem ve směru hodinových ručiček). t NIKDY nenechávejte gril bez dozoru. Pokud plamen zhasne, okamžitě jej znovu zapalte nebo přerušte přívod plynové láhve. t Při připojování plynové láhve se ujistěte, že v dosahu 5 m nejsou žádné zdroje vznícení. Dbejte zvýšené opatrnosti, abyste nezapálili otevřený oheň, nekouřili a nezapnuli elektrické spotřebiče (spotřebiče, světla, zvonky) apod. (možná jiskra). t Před každým použitím se ujistěte, že jsou všechny plynové přípojky utěsněné a neporušené. –V případě potřeby vyměňte hadici tak, aby splňovala příslušné národní požadavky. – Gril se nesmí používat, pokud jsou přípojky přívodu plynu porézní nebo poškozené. To platí například pro hadice nebo armatury ucpané hmyzem, protože to může
 NEBEZP EČÍ	Plyn vytlačuje kyslík Kapalným plynem je těžší než kyslík. Proto se usazuje na zemi a vytlačuje kyslík na této úrovni. Možné důsledky: t Udušení způsobené nedostatkem kyslíku, pokud koncentrace plynu může dostatečně stoupnout. Bezpečnostní opatření: t Gril používejte pouze venku v dobře větrané místnosti a nad zemí (tj. ne v prostorách pod úrovní terénu). t Po každém použití zavřete ventil na plynové láhvi. t Nikdy nenechávejte gril bez dozoru. Pokud plamen zhasne, okamžitě jej znovu zapalte nebo přerušte přívod plynové láhve. t Před každým použitím se ujistěte, že jsou všechny plynové přípojky utěsněné a neporušené. V případě potřeby vyměňte hadici tak, aby splňovala příslušné národní požadavky. Gril se nesmí používat, pokud jsou přípojky přívodu plynu porézní nebo poškozené. t Pokud gril delší dobu nepoužíváte, uzavřete přívod plynové láhve a řádně jej uschovejte: –Namontujte ventil plynové láhve s převlečnou maticí a zajišťovacím uzávěrem. – NESKLADUJTE plynové lahve pod úrovní terénu, na schodištích, chodbách nebo průchodech a v blízkosti průchodů mezi budovami. – Plynové lahve by měly být vždy

Umístění plynové láhve během

používání

Plynová láhev nesmí být během používání uložena ve spodní skříni. Umístěte plynovou láhev vedle grilu.

Vezměte prosím na vědomí, že plynové láhve musí přesahovat maximální výšku 700 mm.

-Při instalaci hadici neotáčejte

Poznámky k vedlejšímu hořáku:

Používejte pouze nádoby s bočním hořákem, které bylo schváleno pro použití s plynovými kuchyňskými spotřebiči. Aby byla zajištěna stabilita nádoby, nesmí být průměr menší než následující:

Min. průměr: průměr 12 cm maximální průměr: průměr 25 cm

Aplikace 1

Funkční prvky

A. Ovládací knoflík hlavního hořáku

B. Knoflík bočního hořáku

Spuštění grilu:

1. Otevřete víko grilu (1).
2. Otevřete přívod plynu na plynové láhvi
3. Každý hořák má svůj vlastní zapalovací

systém, takže je lze zapálit samostatně.

Stiskněte knoflík, podržte jej a otočte jím proti směru hodinových ručiček do polohy MAX. (2)

Ozve se hlasité cvaknutí; Jedná se o piezoelektrické zapalování.

4. Zkontrolujte, zda je hořák zapálen. Pečlivě zkontrolujte gril, abyste zjistili, zda z hořáku nevycházejí plameny.

5. Pokud se hořák nezapálil, stiskněte ovládací knoflík a otočte jej zpět do polohy 0. Počkejte 5 minut, než se plyn ve spalovací komoře rozptýlí.

6. Pokud se hořák zapálil, opakujte výše uvedené kroky pro ostatní hořáky.

VAROVÁNÍ! Během procesu zapalování otevřete kryt.

VAROVÁNÍ! Při zapalování hořáků se neohýbejte nad varnou plochou.

VAROVÁNÍ! Každý hořák lze zapálit samostatně.

VAROVÁNÍ! Pokud se hořák nezapálil, stiskněte ovládací knoflík a otočte jej zpět do polohy 0. Počkejte 5 minut, než se plyn ve spalovací komoře rozptýlí. Poté opakujte proces zapalování.

Vypnutí grilu:

1. Uzavřete přívod plynu na plynové láhvi
2. Stiskněte ovládací knoflík a otočte jím ve směru hodinových ručiček do polohy 0.

TESTOVÁNÍ TĚSNOSTI

Kontrola těsnosti (provádí se v dobře větraném prostoru.) Ujistěte se, že jsou všechny ovládací knoflíky ve vypnuté poloze. Otevřete regulační ventil plynu na láhvi nebo regulátoru, zkontrolujte těsnost namazáním všech konektorů plynového systému, včetně všech ventilových přípojek, 1/2 roztokem vody a 1/2 mýdla. hadicové spoje a připojení regulátoru, NIKDY NEPOUŽÍVEJTE OTEVŘENÝ

PLAMEN ke kontrole těsnosti, pokud jsou v něm bubliny vytvořte přes některý z konektorů dochází k netěsnosti, Vypněte přívod plynu a utáhněte všechny konektory, Test opakujte. Pokud

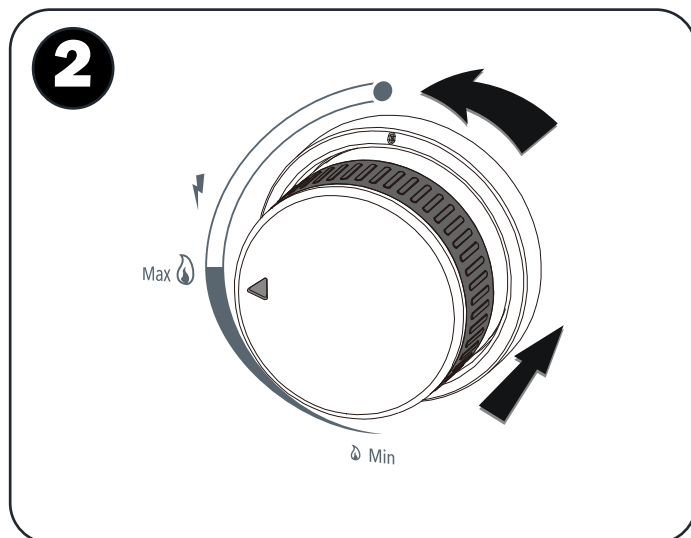
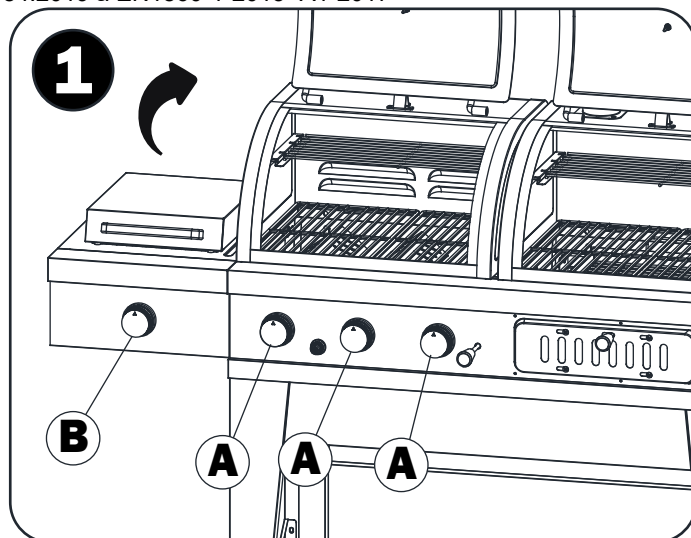
bubliny zpět, gril nepoužívejte, prosím,

Požádejte o pomoc místního prodejce. Roční zkouška těsnosti. a pokaždé, když je plynová láhev vyjmuta nebo vyměněna.

EC - Prohlášení o shodě

My, Yongkang DongJie Hardware Apparatus CO., LTD No. 7 Jingui South Road Xicheng street, Yongkang City, provincie Zhejiang, Chiny.

Tímto prohlašuji, že zde popsany plynový spotřebič je v souladu s nařízením EU 2016/426. Dodržování předpisů byly ověřeny přezkoušením typu v souladu s EN 498:2012 a EN 484:2019 a EN1860-1-2013+A1-2017



NÁVOD K POUŽITÍ GRILU NA DŘEVĚNÉ UHLÍ

Zapálení grilu na dřevěné uhlí



DANGER

NEBEZPEČÍ OXIDU UHELNATÉHO

Hořící dřevěné uhlí uvnitř vás může zabít. Vypouští oxid uhelnatý, který nemá žádný



Upozornění: Při zapalování se nenaklánějte nad gril. Před zapálením si přečtěte pokyny.
Vaření lze zahájit, když jsou briкеты pokryty tenkou vrstvou šedého popela (cca 25-30 minut).

VAROVÁNÍ! K zapálení nebo opětovnému zapálení nepoužívejte líh ani benzín! Používejte pouze podpalovače, které odpovídají EN 1860-3!

VAROVÁNÍ! Gril na dřevěné uhlí a plynový gril se nesmí používat současně.

Regulace teploty

Tento gril má nastavitelný zásobník na dřevěné uhlí. Otáčením rukojeti roštu na dřevěné uhlí lze zásobník na dřevěné uhlí zvednout nebo spustit do požadované výšky. To umožňuje různá nastavení ohřevu v závislosti na jídle, které vaříte, a teplotě, při které chcete vařit. Umožňuje také snadno vyčistit vnitřek krbu po úplném vychladnutí zařízení. Nedoporučuje se zvedat plně naložený zásobník na dřevěné uhlí výše, než je průměrná výška nastavení. POZNÁMKA: Rošt je pokryt porcelánem, což je jemný povlak. Zacházejte opatrně, aby nedošlo k poškození. Rošt neochlazujte ve studené vodě, dokud je ještě horký, jinak by mohlo dojít k prasknutí povlaku. Nechte rošt sám vychladnout.

Pro maximální teplo/teplotu otevřete v případě potřeby kryt komína kuřáku na víku grilu. Chcete-li snížit teplo/teplotu, zavřete plyn.

POZNÁMKA: Správná teplota vaření by neměla překročit 500 ° F. Pokud teplota překročí 500 ° F, zavřete větrací otvory, dokud teplota neklesne na 500 ° F nebo nižší, a při příštím grilování snižte množství briket umístěných v tácu na dřevěné uhlí.

Kořenka

1. Před prvním vařením spotřebiče očistěte a zkontrolujte, zda je správně sestaven a bezpečně uzavřen. Nesprávné provedení těchto kroků může poškodit povrch a/nebo dodat jídlu kovovou chuť.
2. Odstraňte všechny maloobchodní štítky, které jsou na zařízení, a dbejte pozor, abyste ze zařízení neodstranili bezpečnostní označení.

• **SEZÓNÍ JEDNOTKA:** Před prvním vařením dejte do hrnce na dřevěné uhlí asi 1,5 kg briket. Nepokládejte briкеты na stěny pánve.

Na vnitřní straně grilu se může objevit rez. Udržování lehké vrstvy rostlinného oleje na vnitřních plochách pomůže chránit gril. Vnější povrchy grilu mohou vyžadovat občasné úpravy. Doporučujeme používat komerčně dostupnou černou vysokoteplotní barvu ve spreji. **NE POUŽÍVAT OLEJE A NEPOMAZAT GRIL.**



POZNÁMKA: Tyto kovové části mohou být při grilování velmi horké. Tyto části vždy používejte v tepelně odolné rukavici.

Rožení

Jako zdroj paliva pro grilování se doporučuje dřevěné uhlí, které se umístí a zapálí v pánvi na dřevěné uhlí. Nezapalujte příliš mnoho ohně. Doporučujeme rozdělat oheň maximálně 1,5 kg dřevěného uhlí a při vaření přidat další podle potřeby. Jakmile oheň začne hořet, umístěte grilovací rošty do spotřebiče. Pokud si nepřečtete a nedodržíte pokyny pro zapalování dřevěného uhlí, může dojít k vážnému zranění osob a/ nebo poškození majetku.

Pokyny pro osvětlení

Před prvním použitím je důležité gril vyčistit teplem. Tím se vyčistí vnitřní části spálením všech zbytků a pachů z výrobního procesu. Chcete-li provést toto čištění, spusťte gril asi 30 minut na nejvyšší stupeň ohřevu se zavřeným víkem.

PLATNÝ

Před zahájením zapalování grilu si přečtěte tyto pokyny.

 WARNING	Pokud před zapálením neotevřete víko, může dojít k výbuchu, který může mít za následek vážné zranění osob
---	---

 WARNING	Během zapalování se nenaklánějte přes otevřenou mřížku.
---	---

ZAPALOVÁNÍ HLAVNÍCH HOŘÁKŮ:

1. Před zapálením hořáku otevřete víko.
2. Ujistěte se, že jsou všechny ovládací knoflíky v poloze "OFF".
3. Stiskněte a podržte knoflík **ZAPALOVACÍHO HOŘÁKU** a POMALU otočte (2 až 3 sekundy) do polohy "HIGH". Měli byste slyšet cvaknutí pojistky.
Poznámka: Možná budete muset opakovat krok 3 2-3krát, abyste zapálili gril.
4. Pokud k zapálení NEDOJDE do 5 sekund, otočte knoflík do polohy OFF, počkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí, a opakujte postup zapalování.
5. Chcete-li zapálit další hořáky, nejprve zapalte sousední hořáky, stiskněte a otočte ovládací knoflíky do polohy "HIGH". Postupujte podle kroku 4.

ZAPÁLENÍ BOČNÍHO HOŘÁKU:

1. Před zapálením bočního hořáku otevřete víko.
2. Ujistěte se, že je ovládací knoflík v poloze "OFF".
3. Stiskněte a podržte knoflík bočního hořáku a POMALU (2 až 3 sekundy) otočte na "IGNITE". Měli byste slyšet cvaknutí pojistky. Poznámka: Možná budete muset opakovat krok 3 2-3krát, aby se rozsvítilo na světlé straně.
4. Pokud k zapálení NEDOJDE do 5 sekund, otočte ovládacím knoflíkem do OFF, počkejte 5 minut, než se plyn rozptýlí, a opakujte postup zapalování.
5. Chcete-li jej vypnout, otáčejte knoflíkem ve směru hodinových ručiček, dokud nezapadne do polohy OFF.

Plyn & reduktor

Tento gril může používat plyn v propanových nebo LPG butanových lahvích. Propanové lahve, obvykle červené, budou dodávat plyn po celý rok, a to i v chladných zimních dnech. K výměně plynové láhve může být zapotřebí klíč. U propanu doporučujeme pro tento gril lahve o hmotnosti 6 kg a více. Butanové lahve, obvykle modré, budou dodávat plyn při všech teplotách kromě nejnižších. Doporučujeme používat lahve o hmotnosti 7 kg a větší.

ABYSTE MOHLI GRIL FUNGOVAT BEZPEČNĚ, MUSÍTE MÍT SPRÁVNÝ REGULÁTOR A LÁHEV. POUŽITÍ NESPRÁVNÉHO NEBO VADNÉHO REGULÁTORU JE NEBEZPEČNÉ A ZNEPLATNÍ

ZÁRUKA. Poradte se se svým místním prodejcem plynu o nejvhodnějších plynových lahvích a redukcích.

TESTOVÁNÍ TĚSNOSTI

Kontrola těsnosti (provádí se v dobře větrané místnosti.)

Ujistěte se, že jsou všechny ovládací knoflíky ve vypnuté poloze. Otevřete regulační ventil plynu na válci nebo reduktoru. Zkontrolujte těsnost namazáním všech konektorů plynového systému, včetně všech ventilových spojů, hadicových spojů a přípojek regulátoru, roztokem 1/2 vody a 1/2 mýdla. **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE OTEVŘENÝ PLAMEN** ke kontrole těsnosti kdykoli. Pokud se nad některým ze spojů tvoří bubliny, znamená to netěsnost. Vypněte přívod plynu a utáhněte všechny konektory. Test opakujte.

Pokud se bubliny znovu vytvoří, gril nepoužívejte. Požádejte o pomoc místního prodejce. Zkouška těsnosti by měla být prováděna jednou ročně a pokaždé, když je plynová láhev vyjmuta nebo vyměněna.

Péče a údržba

Postupujte podle níže uvedených pokynů, aby byl váš gril čistý a vypadal jako nový. Před zahájením čištění **Make sure all the burners are in the**

☒ Poloha OFF a gril

Je chladivý na dotek.

Čištění vnější části grilu

U povrchů z nerezové oceli omyjte vnější povrch měkkým hadříkem a mýdlovým roztokem a poté opláchněte vodou.

- ☒ Při čištění vždy třete nebo otírejte směrem ke zrnům nerezové oceli.
- ☒ U odolných míst vždy čistěte ve směru vláken nerezové oceli.
- ☒ **NEČISTĚTE** nerezovou ocel ničím, co obsahuje kyselinu, minerální líh nebo xylen.
- ☒ **NEPOUŽÍVEJTE** drátěný kartáč ani žádné abrazivní čisticí prostředky na povrchy z nerezové oceli, protože by došlo k poškrábání povrchu z nerezové oceli.

Čištění vnitřku grilu

Z bezpečnostních a výkonnostních důvodů je důležité odstranit veškeré nečistoty nebo přebytečný tuk, který se může hromadit uvnitř grilu.

- ☒ Vnitřní vložku víka otřete papírovou utěrkou, abyste zabránili usazování mastnoty.
- ☒ Vnitřek víka omyjte teplou mýdlovou vodou a opláchněte vodou.
- ☒ Vnitřek pečicí komory omyjte teplou mýdlovou vodou a opláchněte vodou.
- ☒ Způsob vypalování je jedním ze způsobů čištění nerezových tyčových mřížek. Po uvaření nastavte hořáky do polohy HIGH a pracujte přibližně 15 minut se zavřeným víkem. Poté vypněte hořáky, opatrně otevřete víko a pomocí drátěného kartáče odstraňte přebytečné zbytky jídla z roštů.
- ☒ For the stainless steel flame tents, clean residue off drátěným kartáčem a omyjte jemnou mýdlovou vodou. Opláchněte vodou.
- ☒ Vyjměte nádobu na tuk ze zásobníku a otřete vnitřní krabici papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečný tuk. Poté vnitřek krabice umyjte Zahřejte mýdlovou vodu a opláchněte vodou. Pro usnadnění čištění můžete vnitřek krabice vyložit hliníkovou fólií.
- ☒ Vyjměte zásobník na tuk z grilu a otřete horní povrch papírovou utěrkou, abyste odstranili přebytečný tuk. Poté omyjte horní povrch teplou mýdlovou vodou a opláchněte vodou.



NEVYKLÁDEJTE zásobník na tuk hliníkovou fólií.

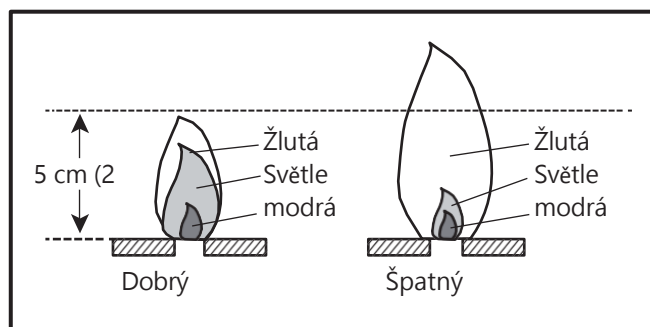
Kontrola hadice

Hadice by měla být pravidelně kontrolována, zda nevykazuje známky prasklin, třísky, řezy nebo oděrky.

- ☒ Pokud se ukáže, že je hadice jakkoli poškozená, **NEPOUŽÍVEJTE** gril.
- ☒ The hose must be replaced by a certified hose as zobrazeno v sekci Náhradní díly.

Kontrola plamene

Plamen vycházející z hořáků by měl být modrožluté kombinace a měl by být vysoký jeden až dva palce (viz níže).



Vyjmutí hořáku

Make sure all control knobs are in the ☒ polohy OFF, přírodní ventil LPG je uzavřen a plynová hadice je odpojena od přívodu plynu.

1. Otevřete víko a vyjměte topný rošt, grilovací rošty a plamenové stany.
2. Pomocí 2bodového křížového šroubováku uvolněte upevňovací hořák na zadní straně grilu.

Poznámka: Jedná se o kombinaci šroubu a matice, takže při odšroubování držte matici.

3. Posuňte hořák dopředu a vyjměte jej z ohniště.
4. Odpojte zapalovací vodič od zapalovače.

Pro čištění hořáku

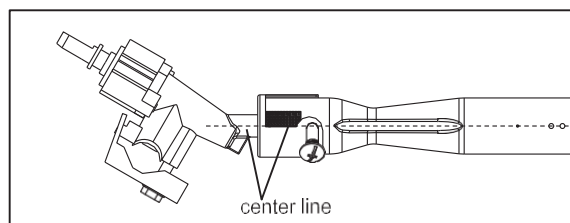
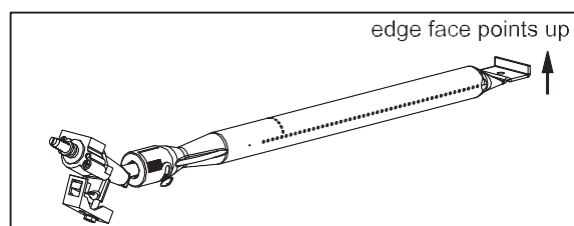
- ☒ Ujistěte se, že všechny porty hořáku nejsou ucpané.

Tip: K odstranění ucpaní použijte špendlík nebo kancelářskou sponku.

- ☒ Ujistěte se, že hořák není poškozen. Pokud zjistíte poškození, vyměňte hořák.
- ☒ Ujistěte se, že konec hořáku a primární vzduchový štít nejsou bez hmyzích hnízd, nečistot nebo nečistot.

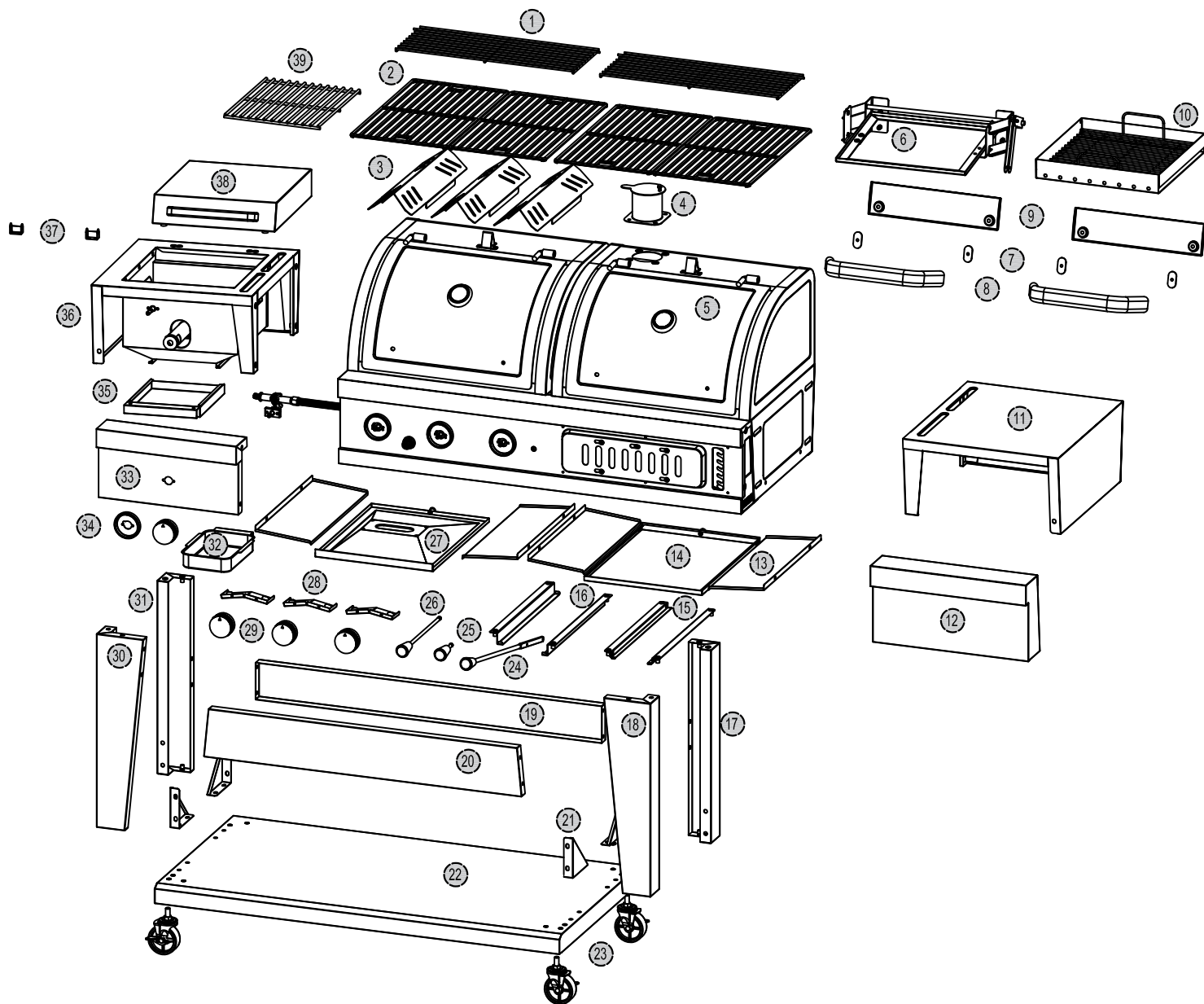
Přinstalace programu Burner

1. Ujistěte se, že otvory plynových ventilů jsou správně umístěny uvnitř vstupu hořáku. 2
2. Znovu připevněte kombinaci šroubu a matice.
3. Přemístěte plamenné stany, grilovací rošty a topný rošt.



Řešení problémů

Problém	Příčina	Řešení
Gril se nerozsvítí.	1. Ventil tlakové láhve je uzavřen. 2. Hladina plynu v tlakové láhvi je nízká. 3. Pojistková baterie není správně nainstalována nebo je třeba baterii vyměnit. 4. Může být nutné "osvětlení zápasu". 5. Spoje se zapalovačem nebo elektrodami jsou volné. 6. Elektrody mohou být mokré. 7. Nečistoty blokují elektrody. 8. Na špičce pojistky není vidět žádná jiskra.	1. Zapněte ventil tlakové láhve. 2. Vyměňte tlakový tlak. 3. Správně nainstalujte nebo vyměňte baterii zapalovače. 4. Světelná mřížka "Match lighting" podle pokynů  tomto návodu. 5. Znovu připojte nebo vyměňte kabeláž k zapalovači nebo elektrodám. 6. Osušte elektrody suchým hadříkem. 7. Očistěte elektrody alkoholem a zkuste to znovu. 8. Vyměňte zapalovač.
Plamen nezůstane zapálený.	1. Ventil tlakové láhve je uzavřen. 2. Hladina plynu v tlakové láhvi je nízká. 3. Vypalovačka není správně nainstalována nebo špinavý.	1. Zapněte ventil tlakové láhve. 2. Vyměňte tlakový tlak. 3. Znovu nainstalujte hořák správně a vyčistěte jej Odstraňte veškeré nečistoty.
Plamen je nízký, nepravidelný nebo hlasitý.	1. Hladina plynu v tlakové láhvi je nízká. 2. Porty hořáku mohou být ucpané. 3. Přívod plynu může být ohnutý nebo lomený. 4. Do hořáku se může dostat příliš mnoho vzduchu. 5. Gril může být umístěn na místě, které je příliš větrné. 6. V přívodech vzduchu jsou překážky, jako je mastnota, nečistoty nebo hmyz. 7. Vzduchovou roletu je třeba seřídit.	1. Vyměňte tlakový tlak. 2. Pokud je problém pouze s jedním hořákem, zkontrolujte a vyčistěte porty hořáku. 3. Narovnejte přívodní hadici plynu. 4. Pokud je plamen hořáku převážně žlutý nebo oranžový, upravte vzduchovou žaluzii. 5. Počkejte, až se vítr uklidní, abyste mohli pokračovat. 6. Vyčistěte přívody vzduchu hořáku od překážek. 7. Upravte vzduchovou žaluzii.
Nadměrné exacerbace  CAUTION NESTŘÍKEJTE na plynové plameny vodou – mohlo by dojít k poškození grilu.	1. Exacerbace jsou obvykle způsobeny nadměrným množstvím tuku z grilovaného masa. 2. Gril je špinavý. 3. Teplota vaření může být příliš vysoká. 4. Člen je uzavřen. 5. Jídlo je převařené nebo spálené. 6. Zásobník na tuk a nádoba na tuk jsou plné lubrikantu.	1. Z grilovaného masa ořízněte tuk. 2. Ujistěte se, že je gril čistý. 3. Udržujte plamen nízký nebo vypněte jeden hořák. 4. Při grilování držte víko nahoře, aby nedošlo k nadměrnému utažení. 5. Přeneste jídlo na mřížku a zahřívejte, dokud plameny neustoupí. 6. Vyčistěte zásobník na tuk a nádobu na tuk.



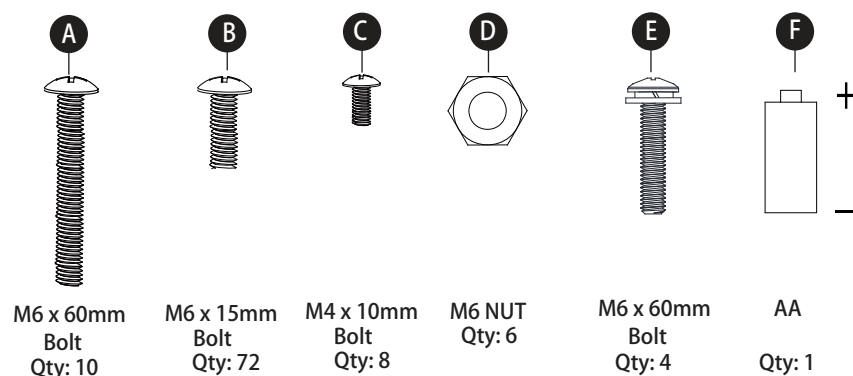
Part NO	Description	Qty	Part NO	Description	Qty
1	Warming Racks	2	23	Locking Caster Wheels	4
2	Cooking Grids	4	24	Charcoal Tray Lift handle Assy	1
3	Flame tamer	3	25	Charcoal Tray Air Damper Handle Assy	1
4	Smoke Stack	1	26	Smoke Air Damper Pull Handle Assy	1
5	Gas And Charcoal Cabinet With Lids Assembly	1	27	Gas Grease Tray	1
6	Charcoal Tray Lifting System	1	28	Heat Tent Supports	1
7	Lid handle base	4	29	Knobs	4
8	Lid Handles	2	30	Front-left leg	1
9	Heat Insulation Plate	2	31	Back-Left Leg	1
10	Charcoal Tray	1	32	Grease Cup	1
11	Right side table assembly	1	33	Side Burner Control Panel	1
12	right side table control panel	1	34	Knob seat	1
13	Grease Shields	4	35	Grease Box	1
14	Ash Tray	1	36	Side Burner Assembly	1
15	Charcoal Ash Tray Guides	2	37	Lower Hinges	2
16	Gas Drip Tray Guides	2	38	side burner lid	1
17	Back-right Leg	1	39	Side Burner Cooking Grid	1
18	Front-right leg	1	40		
19	Cart Back Panel	1	41		
20	Cart Front Panel	1	42		
21	Leg Support Plate	4	43		
22	Bottom Shelf	1			

Preparation

Before beginning assembly of this grill, make sure all parts are present (see Package Contents on page 6 and Hardware Contents below). If any part is missing or damaged, DO NOT attempt to assemble the product.

Estimated assembly time: 40 minutes with Two peoples.

Hardware Contents



Tools Required



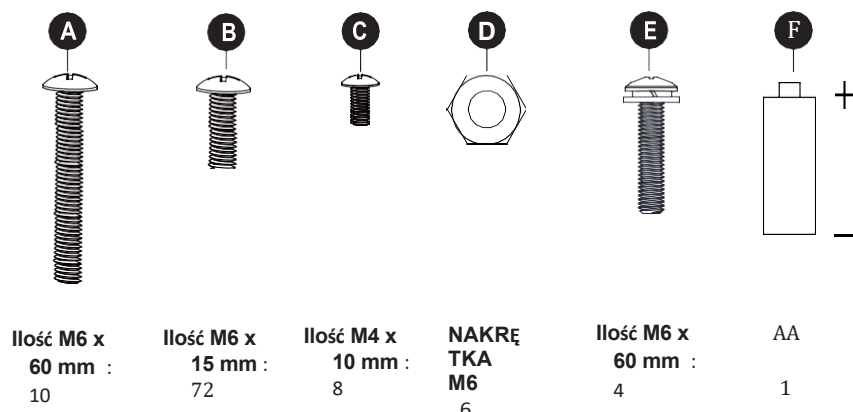
NR CZĘŚCI	opis	ilość	NR CZĘŚCI	opis	ilość
1	Półki grzewcze	2	23	Kółka z blokadą	4
2	Ruszt grillowe	4	24	uchwyt podnoszenia tacy węglowej	1
3	Oslony płomieni	3	25	uchwyt regulacji przepływu powietrza w tacy węglowej	1
4	komin	1	26	Uchwyt regulacji przepływu powietrza	1
5	Komora węglowa i gazowa z pokrywami	1	27	Gazowa misa tłuszczowa	1
6	System podnoszenia tacy węglowej	1	28	Wsporniki grzewcze	1
7	Podstawa uchwytu pokrywy	4	29	pokrętła	4
8	Uchwyty pokrywy	2	30	Noga lewa przednia	1
9	Płyta termoizolacyjna	2	31	Noga lewa tylna	1
10	Miska paleniskowa	1	32	Pojemnik na tłuszcz	1
11	Półka prawa	1	33	Panel kontrolny palnika bocznego	1
12	Panel kontrolny prawej półki	1	34	Gniazdo gałki	1
13	Oslona przeciwtłuszczowa	4	35	Zbiornik na tłuszcz	1
14	popielnik	1	36	Palnik boczny	1
15	Prowadnice misy węglowej/tłuszczowej	2	37	Zawiasy dolne	2
16	Prowadnice ociekowej tacy gazowej	2	38	Przykrywka palnika bocznego	1
17	Noga prawa-tylna	1	39	Ruszt grillowy palnika bocznego	1
18	Noga prawa przednia	1	40		
19	Tylny panel wózka	1	41		
20	Przedni panel wózka	1	42		
21	Płyta podpierająca nogę	4	43		
22	Dolna półka	1			

Przygotowanie

Przed rozpoczęciem montażu tego grilla upewnij się, że są wszystkie części (patrz zawartość opakowania na stronie 6 i zawartość sprzętu poniżej). Jeśli brakuje jakiegokolwiek części lub jest ona uszkodzona, **NIE próbuj** montować produktu.

Szacowany czas montażu: 40 minut z dwoma osobami

Zawartość śrubek



Wymagane narzędzia



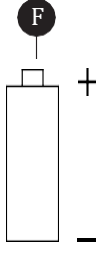
slo lu	opis	o et	slo lu	opis	o et
1	aro n z ra y	2	23	Zamykac kol ky	4
2	a ic m ky	4	24	Sa a ruky pro z e nut u l ko misky	1
3	lamenotla	3	25	Sa a ruky pro klapku prou n z uc u u l ko misky	1
4	mo tru ka	1	26	Sa a ta ac ruky pro klapku prou n z uc u mo tru ky	1
5	Sk ka pro plyn a u l s o alem sesta a	1	27	iska na tuky plyno	1
6	Syst m pro z e nut u l ko misky	1	28	o pory teplotn o st nu	1
7	Z Z kla ruky poklice	4	29	no l ky	4
8	Ruky poklice	2	30	e n le no a	1
9	eska pro izolaci tepla	2	31	Za n le no a	1
10	l ko miska	1	32	el mek na tuky	1
11	Sesta a pra o n stolu	1	33	O l ac panel o n o o ku	1
12	O l ac panel pra o o n o stolu	1	34	Se lo kno l ku	1
13	Z st ry na tuky	4	35	e na na tuky	1
14	iska na popel	1	36	Sesta a o n o o ku	1
15	Na e pro u l ko ou misku na popel	2	37	oln kliky	2
16	Na e pro plyno ou kapac misku	2	38	oklice o n o o ku	1
17	Za n pra no a	1	39	a ic m ka o n o o ku	1
18	e n pra no a	1			
19	Za n panel oz ku	1			
20	e n panel oz ku	1			
21	o pora no y	4			
22	oln re l	1			

Příprava

Před zahájením montáže tohoto grilu se ujistěte, že jsou přítomny všechny díly (viz obsah balení na straně 6 a obsah hardwaru níže). Pokud některá část chybí nebo je poškozená, **NEPOKOUŠEJTE** se produkt sestavit.

Předpokládaná doba instalace: 40 minut se dvěma národy.

Hardwarový obsah

					
M6 x 60mm Množství 10	M6 x 15mm počet : 72	M4 x 10mm Množství 8	MATIC E M6 Množství 6	M6 x 60mm počet : 4	AA Množství: 1

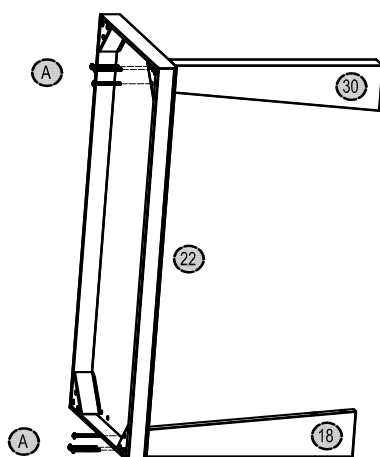
Potřebné nástroje



Assembly Instructions

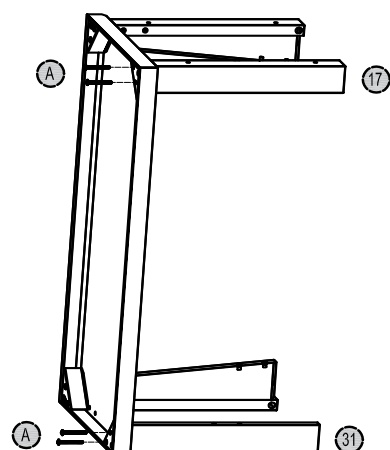
01

AX6

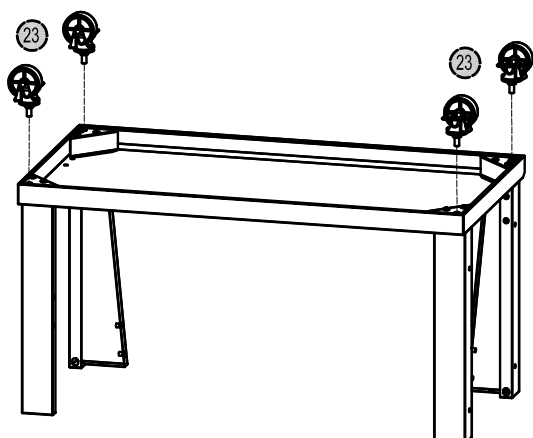


02

AX4

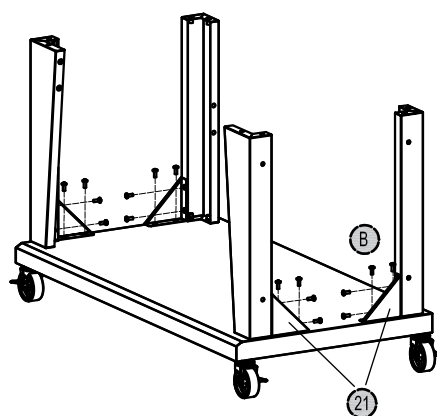


03



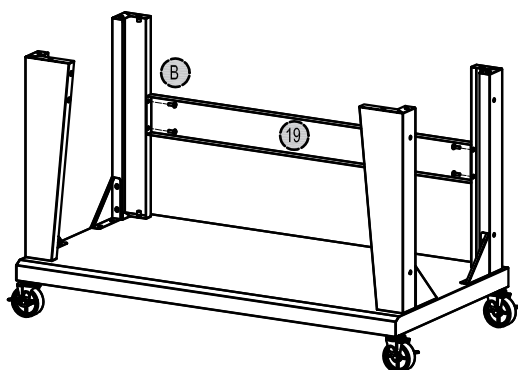
04

BX16



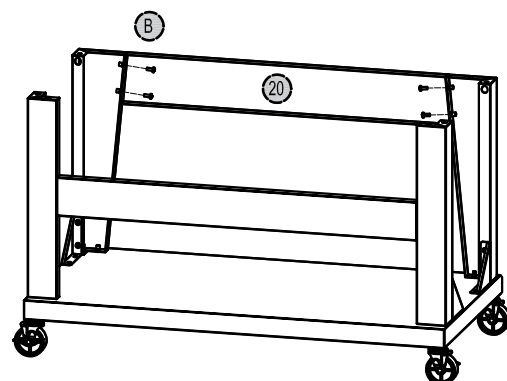
05

BX4



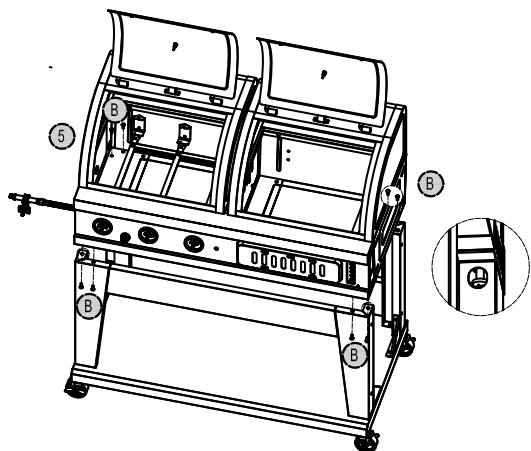
06

BX4

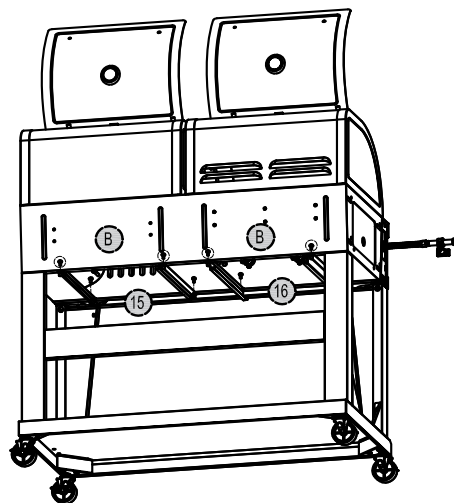


Assembly Instructions

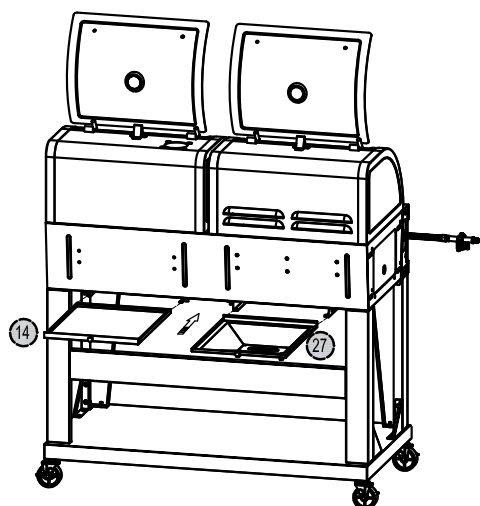
⑦
BX8



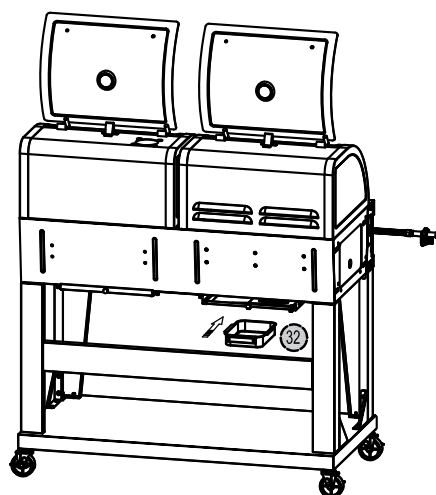
⑧
BX8



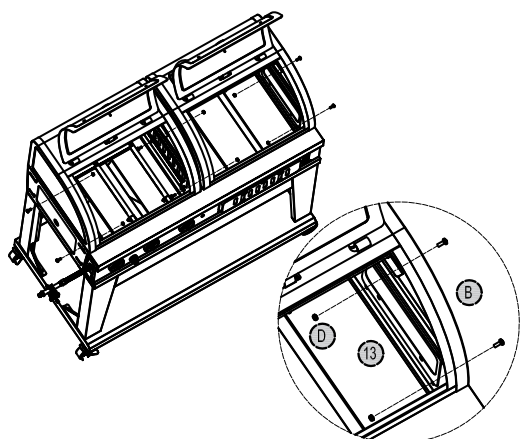
⑨



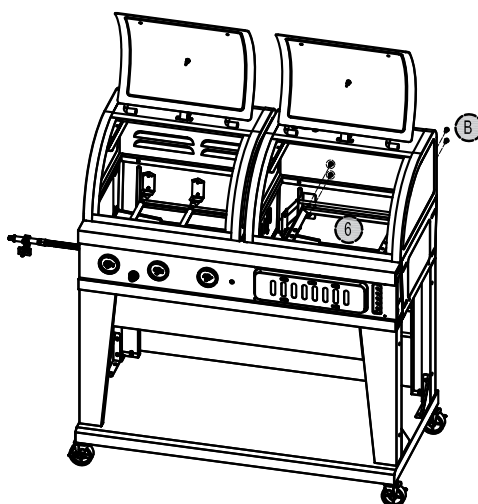
⑩



⑪
BX6
DX6

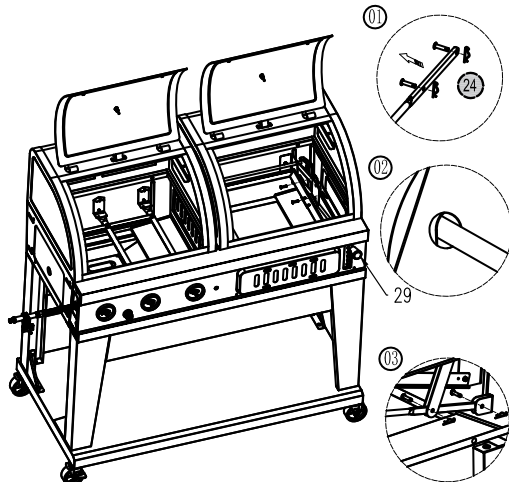


⑫
BX4



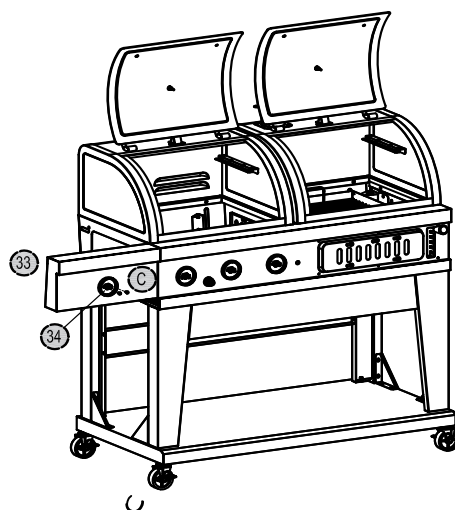
Assembly Instructions

13



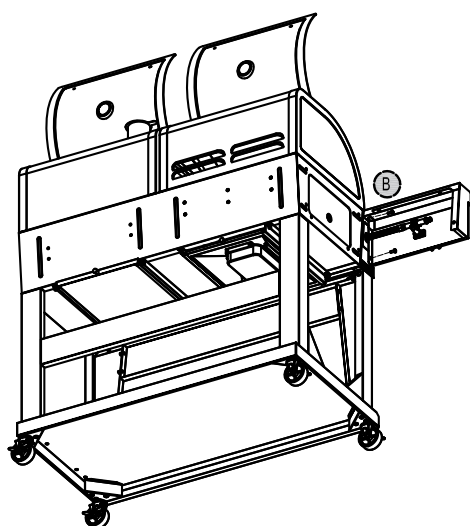
14

CX2

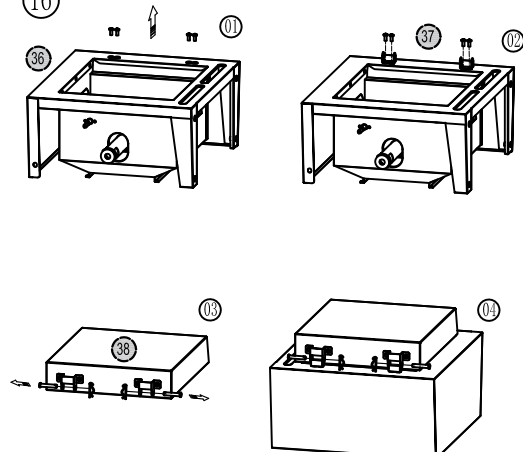


15

BX2

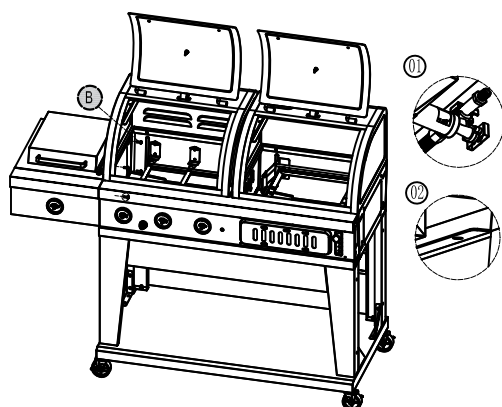


16



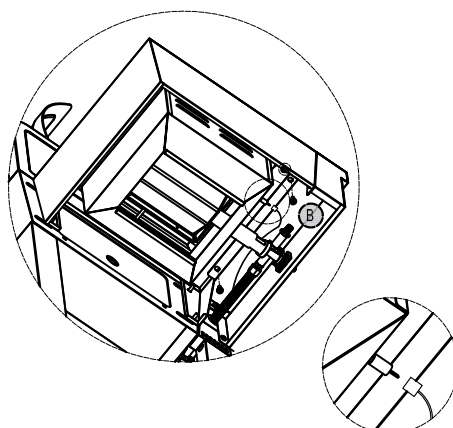
17

BX4



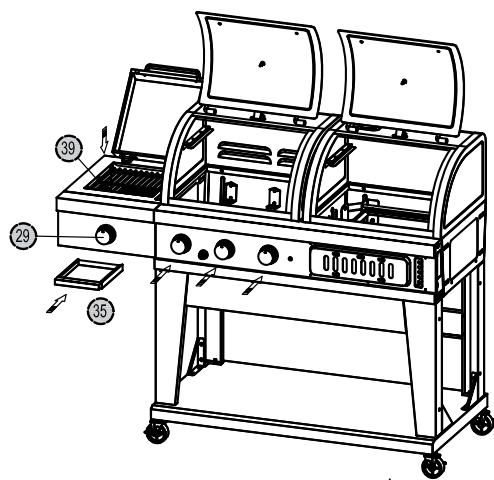
18

BX3



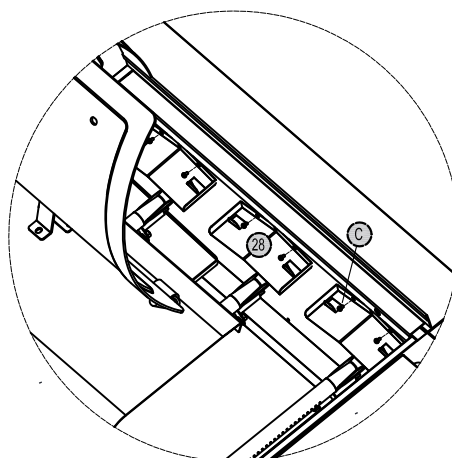
Assembly Instructions

19

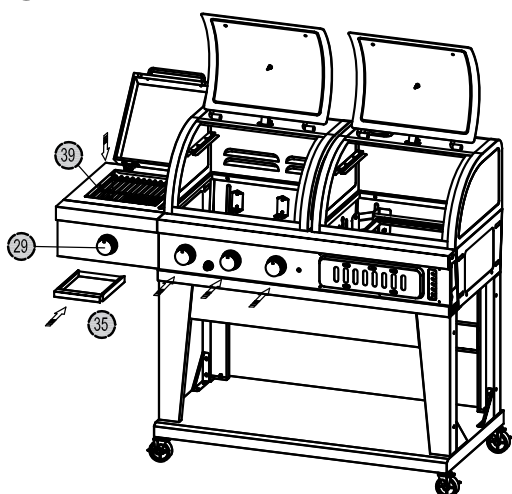


20

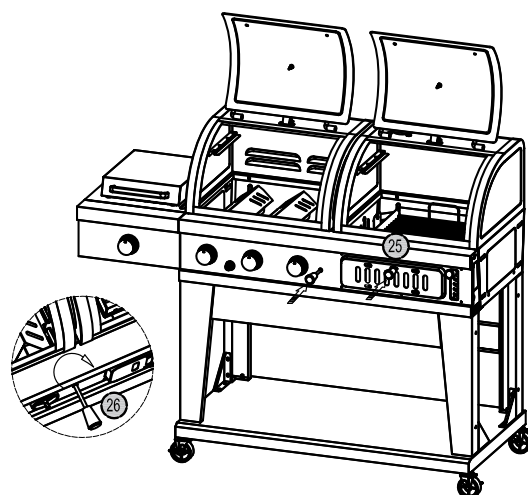
CX6



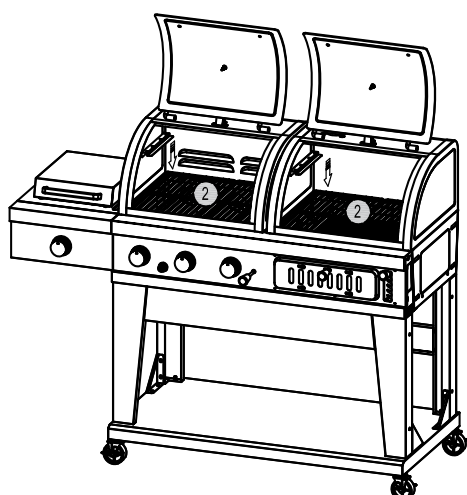
21



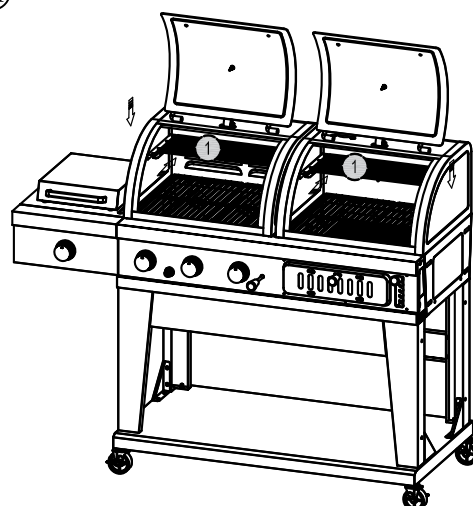
22



23

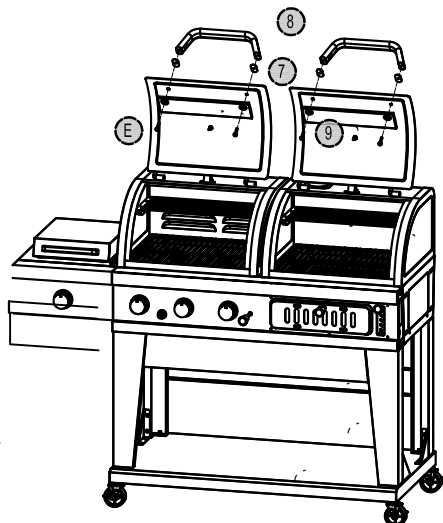


24

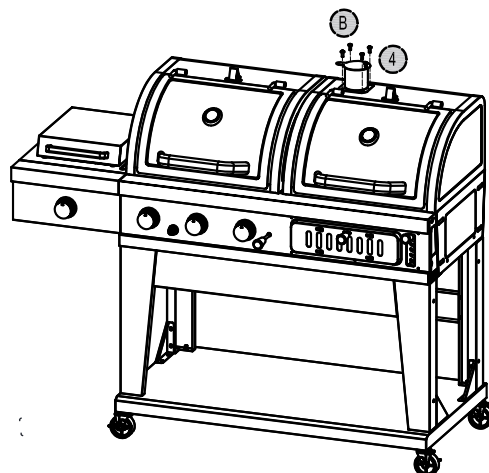


Assembly Instructions

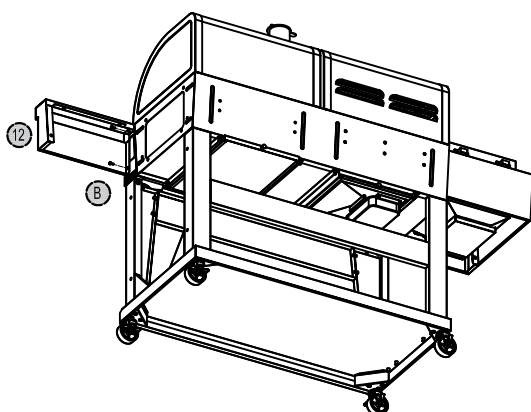
25
EX4



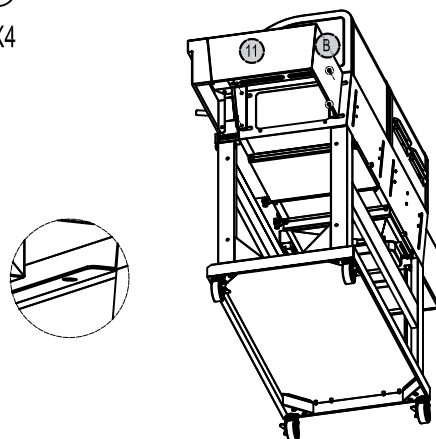
26
BX4



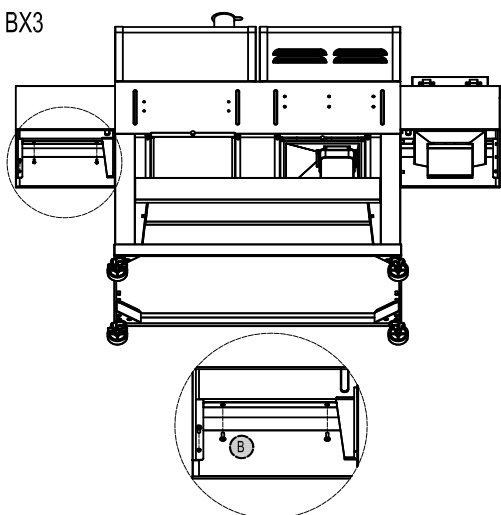
27



28
BX4



29
BX3



30
FX1

