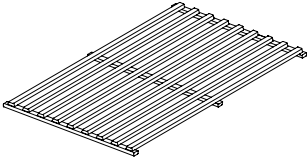
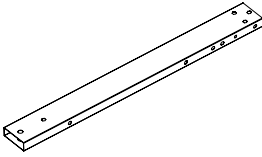
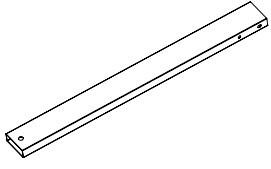


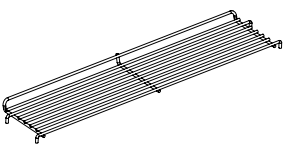
Jamie Oliver *Home 2* BARBECUE

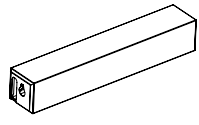


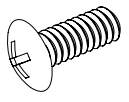
15		1X
----	--	----

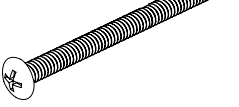
16A		1X
-----	---	----

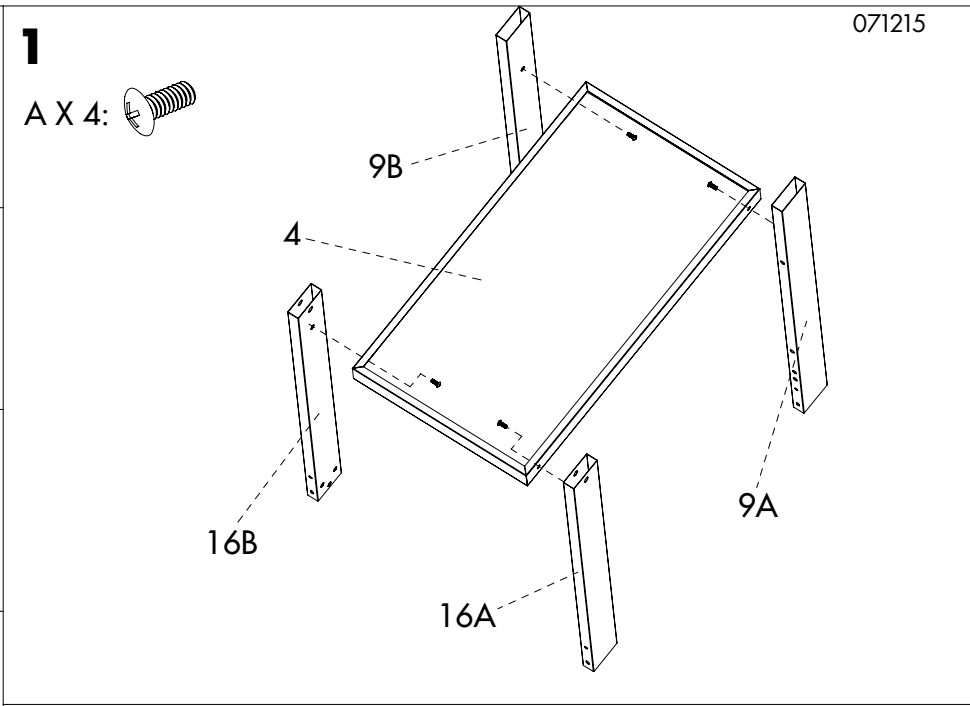
16B		1X
-----	---	----


17		1X
----	---	----

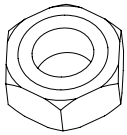
18		1X
----	--	----

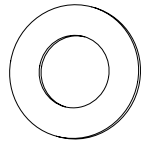
A	M6 X 12 	20X
---	--	-----

B	M6 X 90 	8X
---	--	----

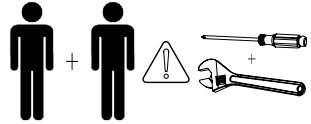
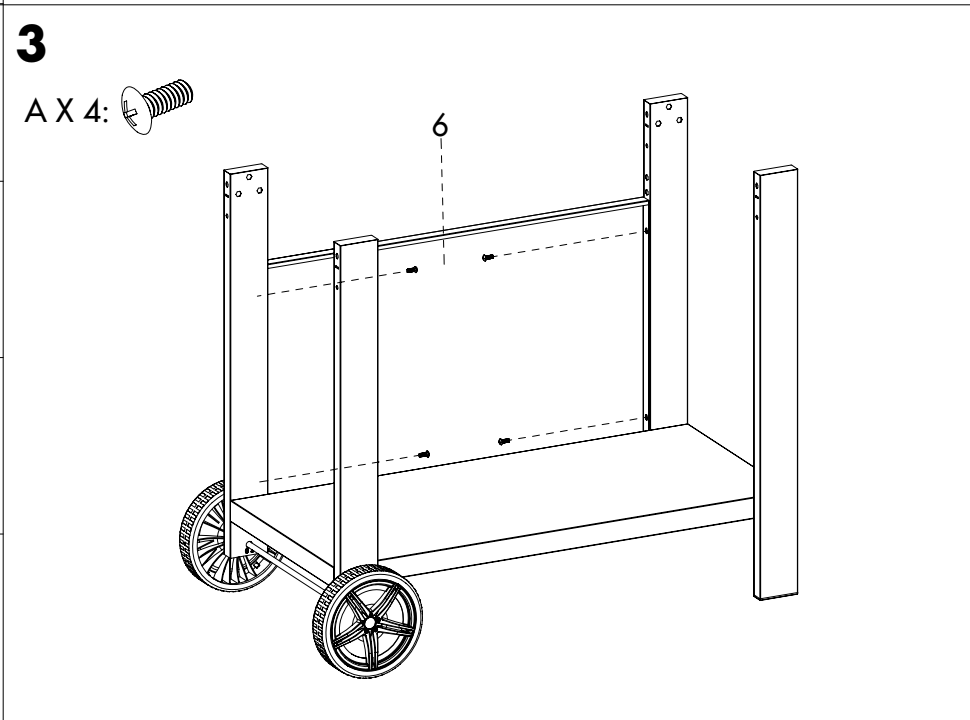
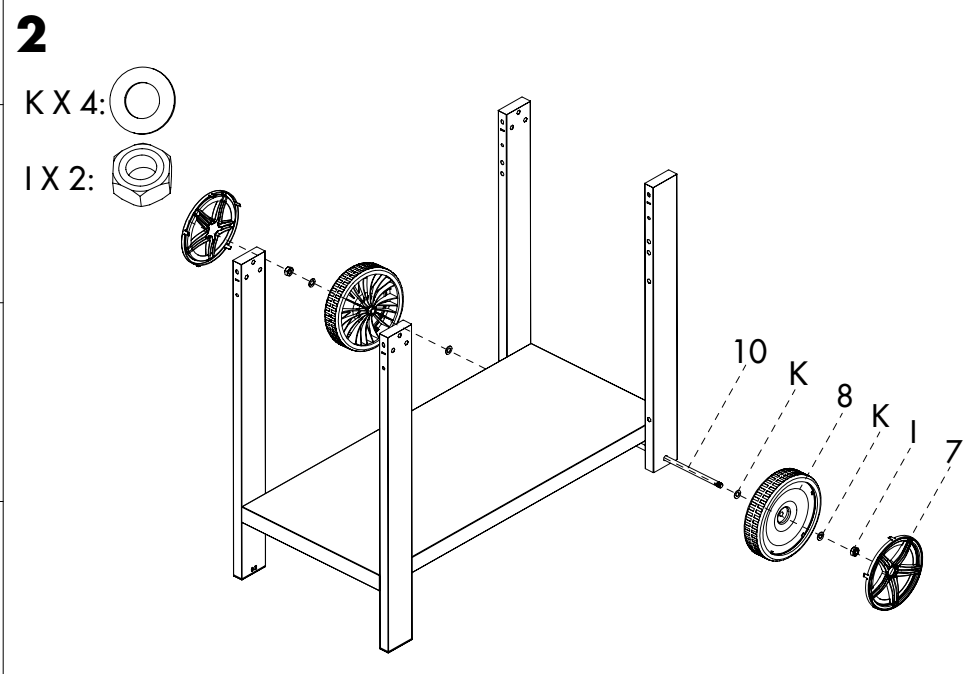


F		8X
---	---	----

I	M10 	2X
---	--	----

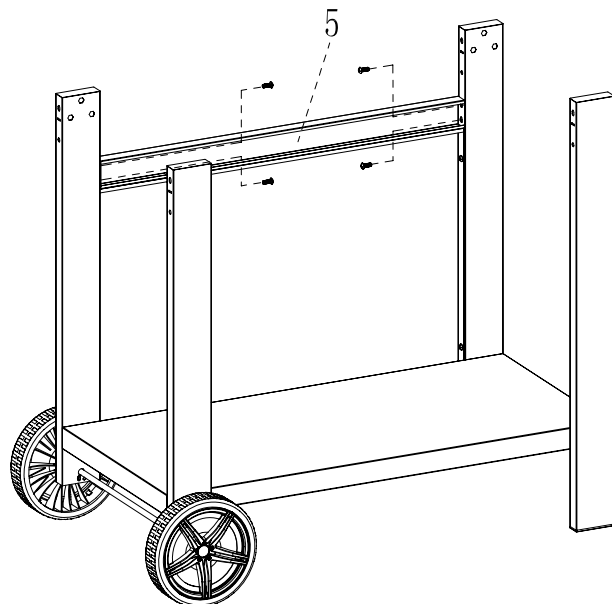
K	ø10.3 X ø19 	4X
---	--	----

AX2

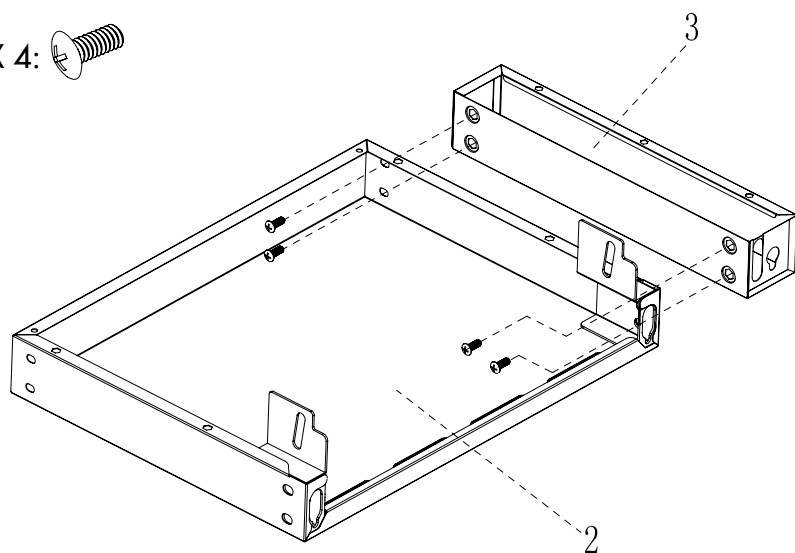
4

A X 4: 



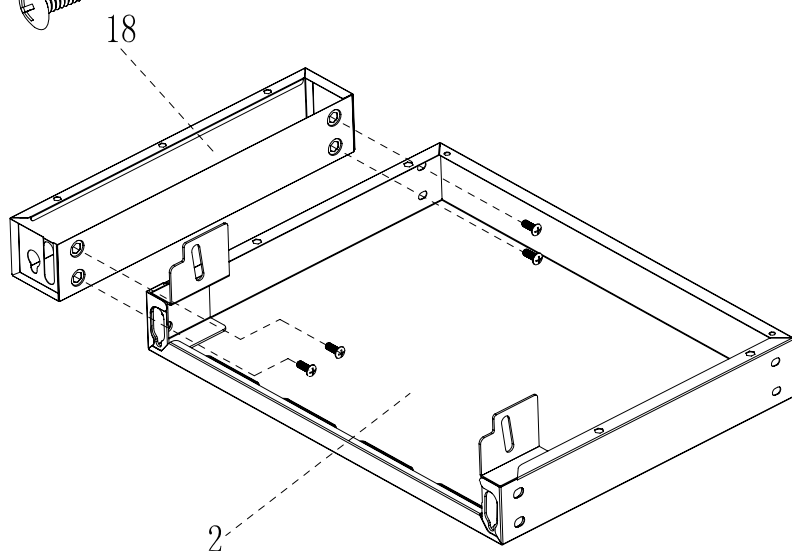
5

A X 4: 



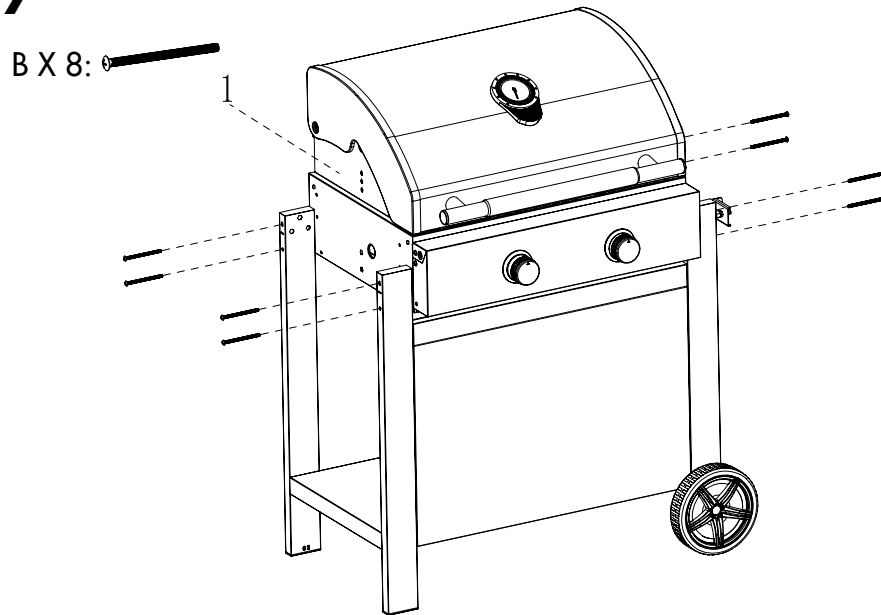
6

A X 4: 

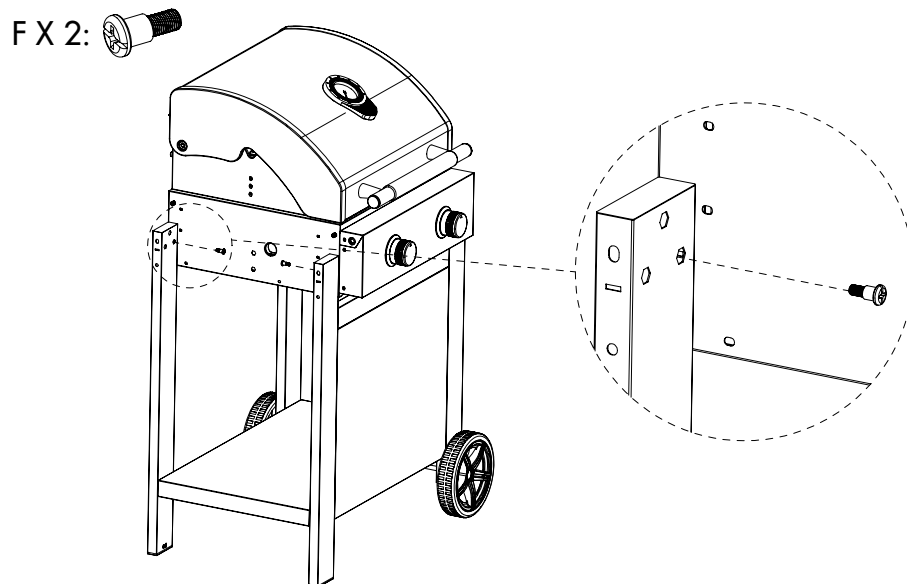


7

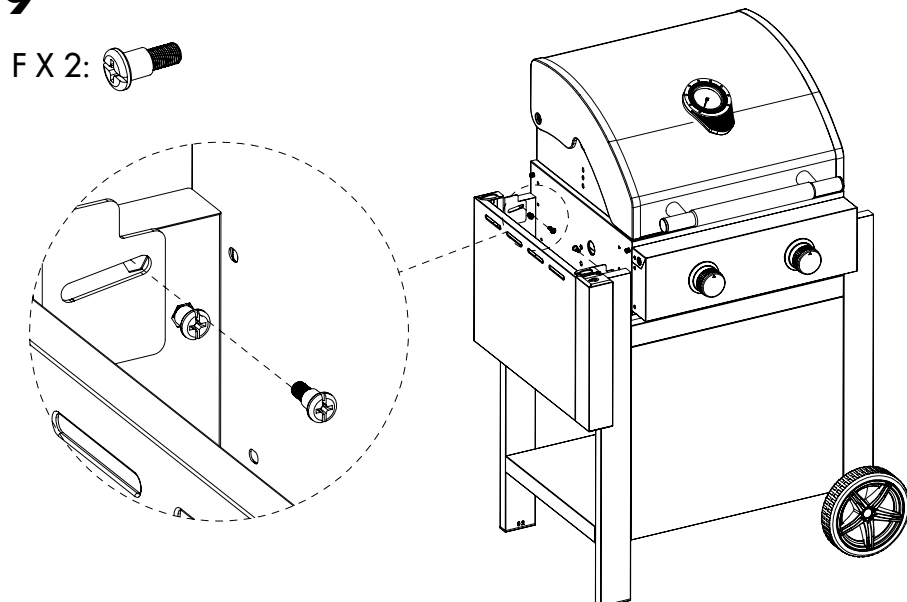
B X 8:

**8**

FX 2:

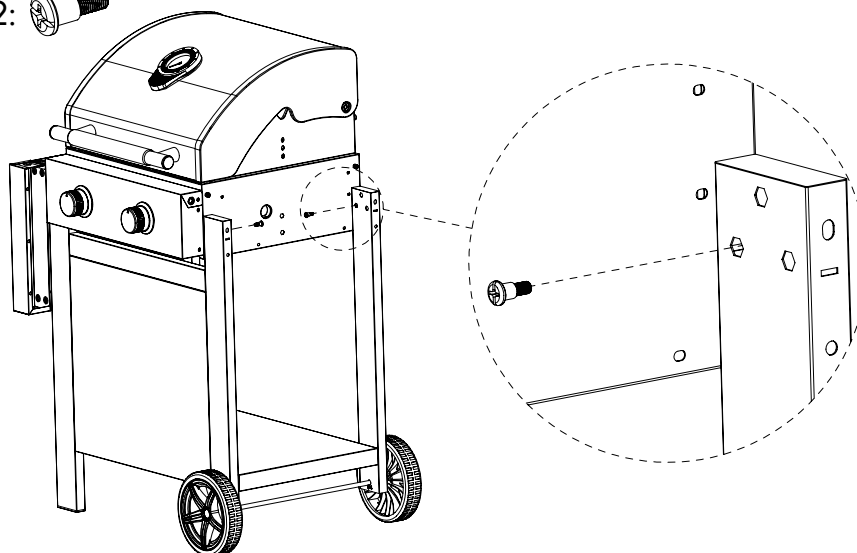
**9**

FX 2:




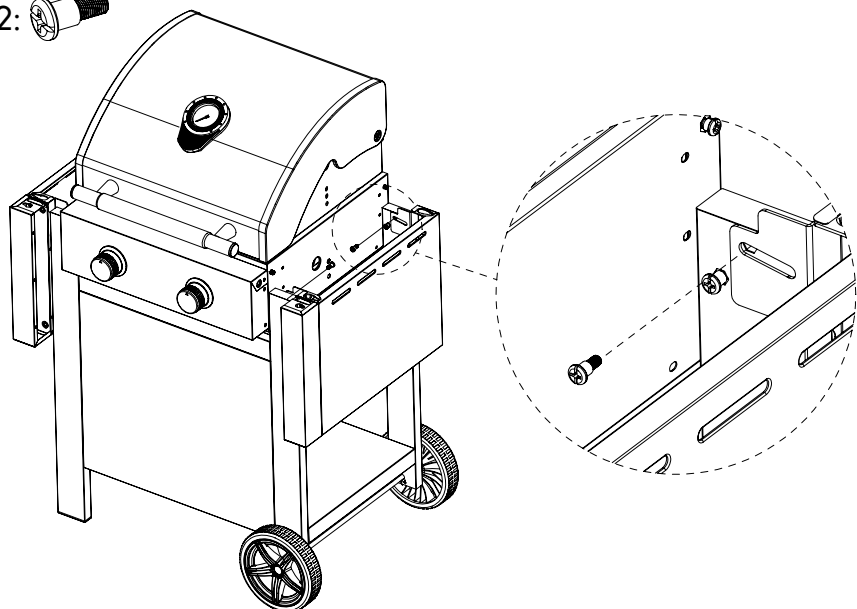
10

FX 2: 

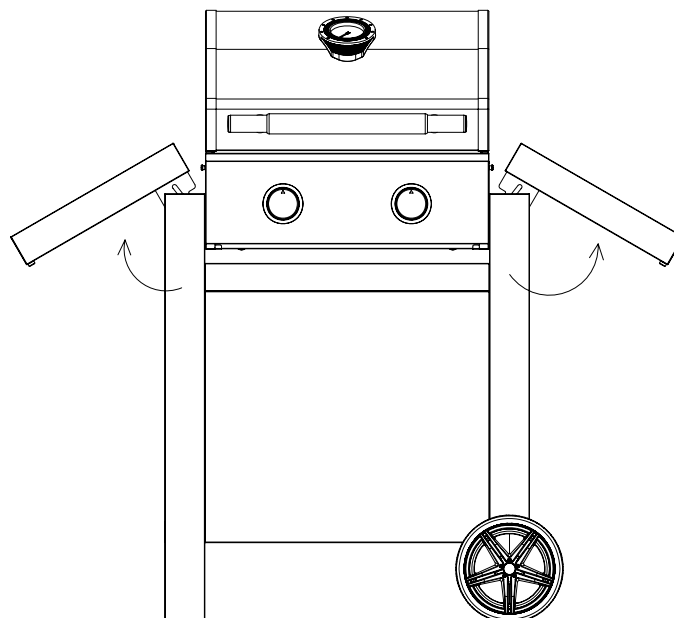


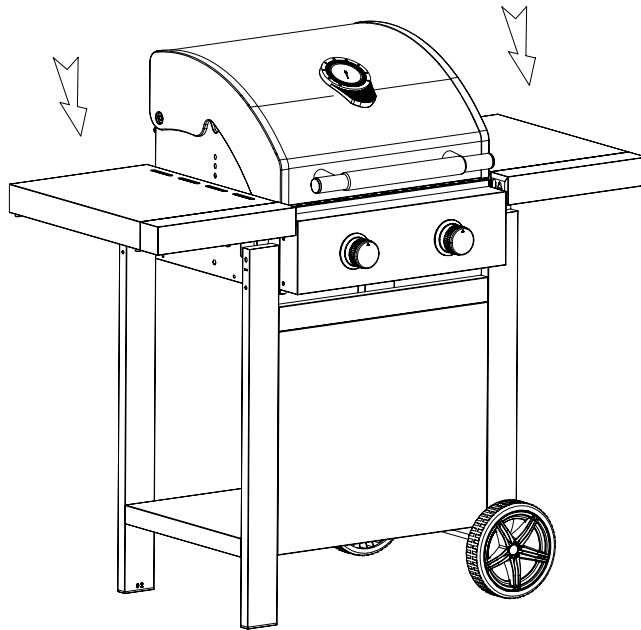
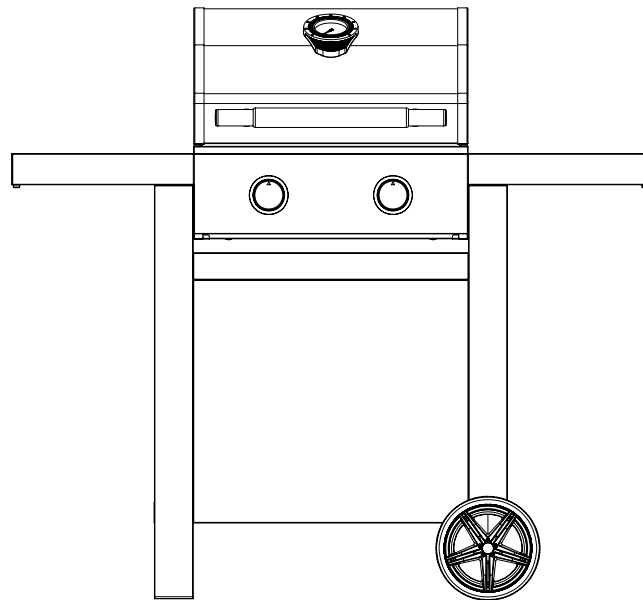
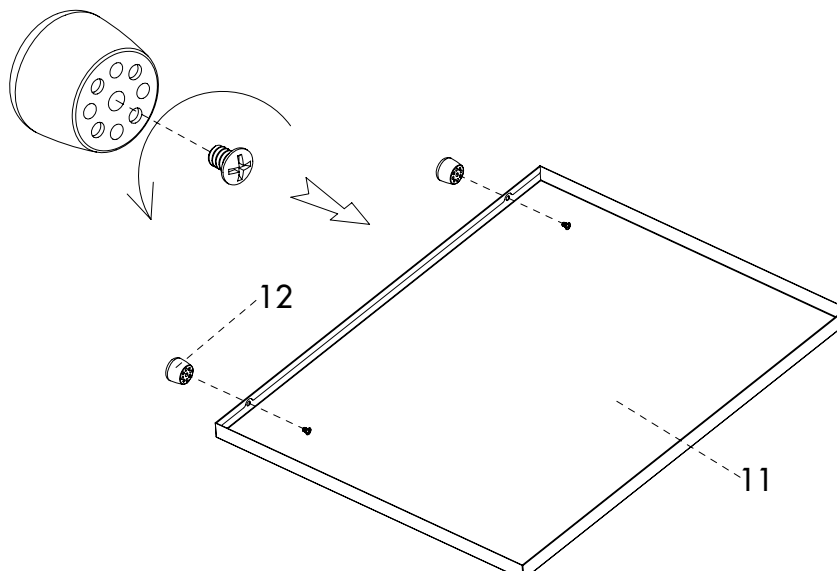
11

FX 2: 

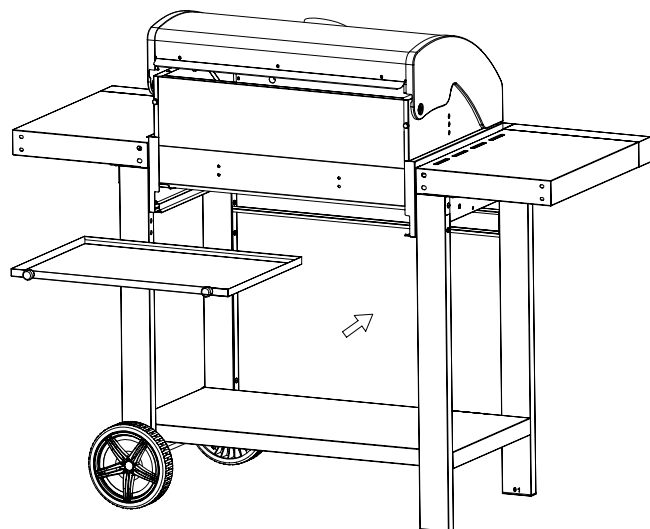


12

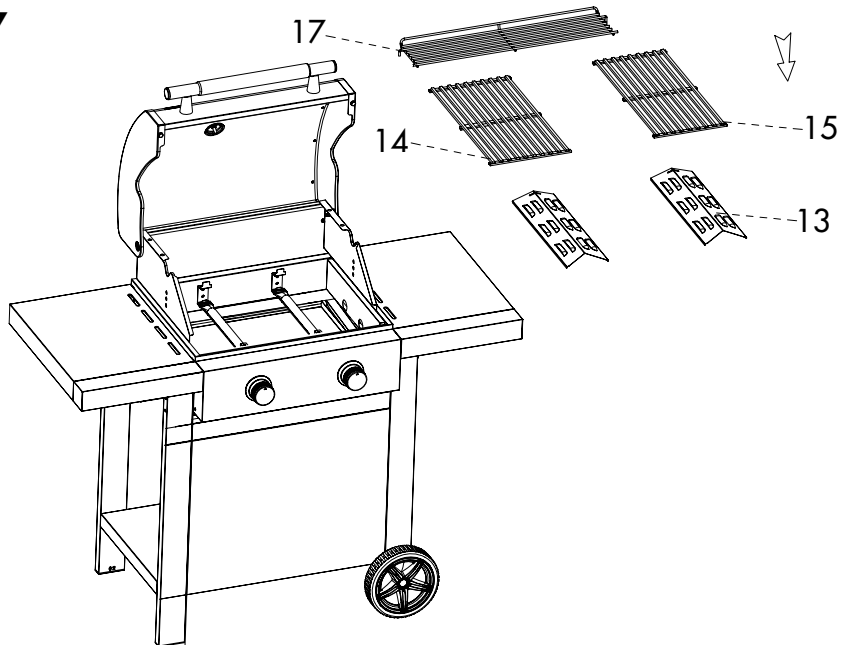


13**14****15**

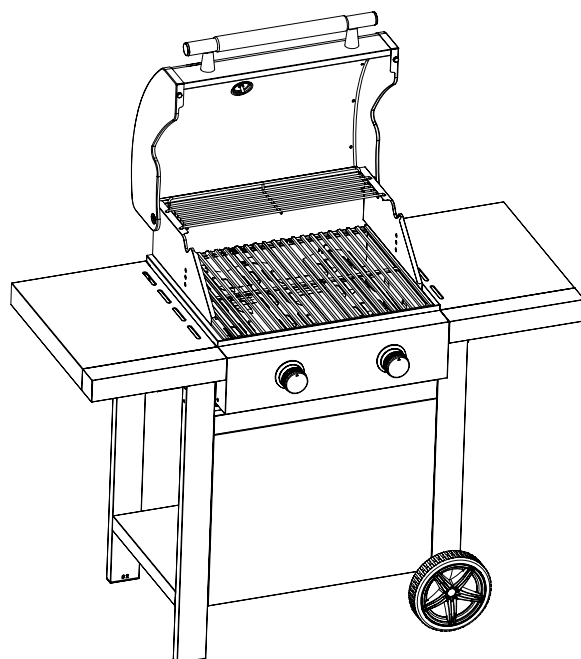
16



17



18



Jamie Oliver

Home 2

BARBECUE



EN	11
DE	21
FR	31
IT	41
ES	51
IL	61
NL	71
BG	81
CZ	91
DK	101
EE	111
FI	121
GR	131
HR	141
HU	151
LT	161
LV	171
NO	181
PL	191
PT	201
RO	211
RS	221
RU	231
SE	241
SI	251
SK	261
TR	271
UA	281

Jamie Oliver

OPERATING INSTRUCTIONS FOR THE GAS BARBECUE GRILL

Description: Gas Barbecue Grill

Type of Gas: Butane, Propane, LPG



⚠ WARNING
FOR YOUR SAFETY
FOR OUTDOOR USE ONLY
(OUTSIDE ANY ENCLOSURE)

Read these instructions carefully and ensure that your barbecue is properly installed, assembled, maintained and serviced in accordance to these instructions. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage. If you have any questions concerning the assembly or operation of this barbecue, please consult your dealer, your gas supplier, the manufacturer, agent or check www.jamieoliverbbq.com for support.

Notes to the user:

"USE OUTDOORS ONLY".


"READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE BARBECUE".

"WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY."

"DO NOT MOVE THE BARBECUE DURING USE".

"TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE."

TECHNICAL INFORMATION

MODEL NO.:	HOME 2 (2 burner)				
DESCRIPTION:	FOUR BURNERS WITH SIDE BURNER GAS BARBECUE GRILL				
TOTAL HEAT INPUT: (ALL GAS CATEGORIES)	7.2kW (515g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
GAS CATEGORY:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TYPES OF GAS:	Butane	Propane	LPG GAS MIXTURES		
GAS PRESSURE:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
INJECTOR SIZE main:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88mm	
<p>USE OUTDOORS ONLY.</p> <p>READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE BARBECUE.</p> <p>WARNING: ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT. KEEP YOUNG CHILDREN AWAY.</p> <p>THIS BARBECUE MUST BE KEPT AWAY FROM FLAMMABLE MATERIALS DURING USE. DO NOT MOVE THE BARBECUE DURING USE.</p> <p>TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE.</p> <p>DO NOT MODIFY THE BARBECUE.</p> <p>OPEN OVEN HOOD BY SILICON SLEEVE ONLY. NEVER TOUCH THE METAL HANDLE OF THE APPLIANCE WHILE COOKING AS IT IS VERY HOT.</p>					
<p>Country of Destination:</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

IMPORTANT:

Read the following instructions carefully and be sure your barbecue is properly installed, assembled and cared for. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.

If you have any questions concerning assembly or operation, consult your dealer or LPG Company.

Never fit the cylinder right to next the barbecue. Always place the cylinder at the left hand rear of the barbecue. The cylinder should be sited as far away from the barbecue as possible without straining the hose.

Never light the barbecue with the lid closed.

The barbecue and cylinder must be placed on level surface and must not be carried/transferred whilst alight.

NOTE FOR CONSUMER: Retain this manual for future reference.

USE AND CHARACTERISTICS

This barbecue is safe and easy to use. The specified gases for use are butane at 28 to 30mbar, or propane at 37mbar, or butane/propane mixtures at 30 mbar, or butane/propane mixtures at 37mbar, or butane/propane mixtures at 50mbar. Please ensure you only use your barbecue at the correct pressure the barbecue is designed for.

Wheels have been fitted to this barbecue for easy manoeuvrability.

Food can be barbecued on the cooking grid either with or without the lid being closed. **When the lid is closed it must be opened every 5 minutes for 1 minute to release heat and to avoid a grease fire.**

This barbecue is fitted with a grease tray. Make sure to clean the tray on a regular basis.

Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the direct area where the barbecue is being used. Never use the barbecue in any enclosed covered area.

When the wind speed is above 2m/s, don't use the barbecue facing into the wind.

The barbecue is designed for use outdoors only.

Turn off the barbecue at the cylinder valve or regulator after use.

Any modification to the barbecue may be dangerous and may cause injury or property damage.

Any unauthorised modification of the barbecue will invalidate the guarantee on this barbecue.

When the barbecue is turned on, never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.

The barbecue must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roof. The barbecue must be installed with a clearance of 1 m around.

This barbecue must be kept away from flammable materials during use. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)

The use of this barbecue in enclosed areas can be dangerous and is **PROHIBITED.**

INSTRUCTIONS FOR USE

Follow these instructions carefully to avoid seriously damaging your barbecue and causing injury to yourself and to property.

1. Assemble the barbecue following the assembly instructions carefully.
2. Connect the gas hose to the barbecue. Connect the regulator to the hose.
3. Connect the regulator to the cylinder valve following the regulator instructions supplied with the regulator.
4. Turn all of the control knobs to the 'O' position before turning on the gas supply to the barbecue.
5. Operate the regulator in accordance with the instructions supplied with the regulator.

LIGHTING YOUR BARBECUE

Lighting Instructions: Main Burners

1. Open the lid before lighting.
2. Connect the gas cylinder to the barbecue following the instructions supplied with the regulator.
3. Turn all the control knobs to the 'O' position.
4. Turn ON the gas supply at the cylinder or regulator switch following the regulator connection and operating instructions. Check the cylinder to regulator connection and hose to barbecue hose inlet connection for leakage using soapy water. Any leakage will show as bubbles in the area of the leak. If a leak is found, do not use the barbecue. Consult your gas or barbecue supplier for advice.
5. To light the left hand burner, push down and turn the left burner control knob anti-clockwise to the 90° position (full rate position). An audible click will be heard, this should light the burner. Check that the burner is alight. If the burner has not lit, repeat this process.
6. If the burner has not lit after two attempts, turn OFF the gas tap and wait 5 minutes before retrying the ignition sequence.
7. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by pushing down and turning the knob anti-clockwise to any position between the full and low rate position.
8. Light the remaining burners from left to right in sequence.
9. To turn OFF the barbecue, turn the cylinder valve handle or regulator switch to the 'O' position by following the regulator instructions. Once the burners have extinguished turn all the control knobs to the 'O' position.
10. Turn OFF the gas supply at the cylinder or regulator switch.

Warning: If any burner fails to ignite, turn the control knob to the 'O' position (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight.

Side burner lighting instructions (If applicable):

1. Once the grill burner has been lit, the side burner can be lit by following the instructions below.
2. Open the side burner lid before lighting the side burner and turn the side burner control knob to the 'O' position.
3. Push down the side burner control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the full rate position, an audible click will be heard, this will light the burner. If the burner does not light, repeat this process.
4. If the burner has not lit after two attempts, turn OFF the gas tap, wait 5 minutes and then repeat step 3 in main burner lighting instructions.
5. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by pushing down and turning the knob anti-clockwise to any position between the full and low rate position.
6. To turn the barbecue side burner off, turn the cylinder valve or regulator switch to the 'O' position and then turn all of the control knobs on the barbecue clockwise to the 'O' position until the flames have been extinguished.

Warning: If the burner fails to ignite, turn the control knob to the 'O' position (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

MANUAL IGNITION

If necessary this barbecue can be lit manually.

Main Burners

1. Open the lid before lighting.
2. Light a 90mm barbecue match and hold close to the burner located on the far left of the barbecue.
3. Turn the left burner control knob to the full rate position. The burner will light from the match.
4. Once the left burner is lit, the burner next to it can be turned on.
5. Light remain burners from left to right.
6. When the burner has lit, the burner rate can be adjusted by push down and turn the knob anti-clockwise to any position between the full and low rate position.

Side burner (If applicable):

1. Open the lid before lighting.
2. If igniter fails to spark, use a match to light burner.

After use, close the gas supply by either turning OFF the switch on the regulator or turning OFF the cylinder valve.

In the event of light back whilst the barbecue is in use. Turn all the controls, cylinder valve and regulator switch to the 'O' position. Wait 5 minutes before attempting to relight the barbecue. If the problem persists after relighting, consult your gas dealer, or the store where you purchased the barbecue, or a qualified gas engineer for assistance or repair. Never try to fix the problem yourself as this could result in serious injury and/or property damage.

The recommended pot size to use on the side burner should be around 180~220mm.

Clean the barbecue of excess fat, before storage, with a damp cloth using a mild detergent solution as the cleaning agent.

Store the barbecue in a clean dry environment.

Do not store your gas cylinder indoors. Store in a well ventilated area away from direct sunlight

CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE BARBECUE

This barbecue is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The hose should be secured to the regulator and the barbecue with hose clips/nut. This barbecue is set to operate a 28 mbar regulator with butane gas or a 37mbar regulator with propane gas or a regulator with butane/propane mixture at 37mbar or a regulator with butane/propane mixture at 50mbar or a regulator with butane/propane mixture at 30mbar. Use a suitable regulator certified to BSEN 16129. Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

BEFORE USE PLEASE CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with a naked flame, always use a soapy water solution

TO CHECK FOR LEAKS

Make 2-3 fluid ounces of leak detecting solution by mixing one part washing up liquid with 3 parts water. Ensure the control valve is off.

Connect the regulator to the cylinder and ON/OFF valve to the burner, ensure the connections are secure then turn ON the gas.

Brush the soapy solution on to the hose and all joints. If bubbles appear you have a leak, which must be fixed before use.

Retest after fixing the fault. Turn off the gas at the cylinder after testing.

If the detected leak can not be fixed, do not attempt to fix the leak but consult your gas dealer.

REGULATOR AND HOSE

Use only regulators and hose approved for LPG at the above pressures (See Page 2). The life expectancy of the regulator is estimated at 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the barbecue.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 1.5 meters (maximum). A worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

The hose should not be twisted or kinked when attached to the gas cylinder. No part of the hose should touch any part of the barbecue. Site the cylinder to the left hand side and behind the barbecue at the maximum distant permitted by the hose length.

STORAGE OF THE Barbecue

Storage of a barbecue indoors is only permissible if the cylinder is disconnected and removed from the barbecue. When the barbecue is not to be used for a period of time it should be stored in a dry dust free environment.

GAS CYLINDER

The maximum diameter and the maximum height of the cylinder is 310 mm and 500 mm as shown in (Fig.1).



Key
1: maximum diameter
2: maximum height

The gas cylinder should not be dropped or handled roughly! If the barbecue is not in use, the cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the cylinder after disconnecting the cylinder from the barbecue.

Cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children. The cylinder must never be stored where temperatures can reach over 50°C. Do not store the cylinder near flames, pilot lights or other sources of ignition. **DO NOT SMOKE.**

Pay attention when putting the cylinder to the cylinder hole, ensure the hose connected to the cylinder does not touch the hot surface-heat-resisted plate. Make sure the cylinder stays in place during operation. Never put a spare cylinder in the same cylinder enclosure. Never block access to the cylinder valve.

Warning: Shut off the gas cylinder if you smell gas.

CLEANING AND CARE

CAUTION: All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

CLEANING

“Burning off” the barbecue grill bars after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

OUTSIDE SURFACE

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly a strong hot soapy water. Rinse with water and allow to completely dry.

NEVER USE OVEN CLEANER

INTERIOR OF BARBECUE BOTTOM

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

PLASTIC SURFACES

Wash with a soft cloth and hot soapy water. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on plastic parts.

COOKING GRID

Use mild soapy water. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains then rinse with water.

GREASE TRAY

Please do not open the grease tray during use.

When cleaning the grease tray, pull out the grease tray first.

We strongly recommend to use tin foil on the fat tray before each use. The tin foil must be removed and the fat tray must be cleaned after every grill session. Do not use your grill if the fat tray is filled over 1/3. Make sure your grill is cooled down before you clean the fat tray.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooking grate and flame tamers when cold.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).

Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).

In some cases your barbecue will light back because of an insect crawling inside the burner venturi or a spider spinning its web inside the burner. This can be fixed by using a bottle brush inserted through the burner venturi and pushing through over the burner length. If condition persists consult your gas dealer.

SERVICING

Your gas barbecue should be serviced annually by a competent registered person.

MORE INFORMATION

Check for more information or instruction video's on our website jamieoliverbbq.com

Jamie Oliver

JAMIE OLIVER GAS BBQ GUARANTEE

In addition to the store guarantee from which this product was purchased, Jamie Oliver BBQ agrees that if any defect in materials or workmanship appears in the product within the given guarantee after the original date of customer purchase, it will issue replacement parts.

This applies only if the barbecue has been subject to:

- a. Normal domestic use on domestic premises.
- b. Has not been subject to alterations or repairs carried out by unauthorized persons.
- c. Has been stored in dry conditions throughout the winter.
- d. The barbecue has not been damaged.
- e. There is a valid receipt as proof of purchase.
- f. Registered for guarantee purposes as per the instructions.

Given guarantee per element of the gas barbecue;

- Jamie Oliver burner tubes warranty 10 year
- Jamie Oliver frame warranty 5 year
- Jamie Oliver lid warranty 3 year
- Jamie Oliver grill warranty 3 year
- Jamie Oliver ignition warranty 2 year
- All remaining parts 1 year

This warranty does not cover:

- a. Parts affected by rust, corrosion, oxidation or discoloration which may occur due to moisture or overheating.
- b. Labour, or labour related charges.
- c. Normal wear and tear and scratches or unblocking of pipes.
- d. Negligent use or misuse of the product.
- e. Use of the wrong fuel/gas.
- f. Use, contrary to operating instructions included in the instruction manual.
- g. Regulator, hose and clips.
- h. Consumable parts eg: batteries (when applicable).

This warranty does not affect a customer's statutory rights in any way. The warranty is globally applicable

Jamie Oliver BBQ reserves the right to modify this product without notice. If the model is no longer available we will discuss an alternative replacement or settlement.

Only by registering within 30 days from date of purchase will the guarantee be valid for up to ten years for some parts. To benefit from the GUARANTEE register on-line on www.jamieoliverbbq.com, or complete the mandatory sections under REGISTER NOW on the separate sheet, and post to Jamie Oliver BBQ Registration.

To make a claim download the claim form from www.jamieoliverbbq.com, or write to Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands. to receive a form.

The claim will require:

- a. Legible copy of the purchase/sales receipt (showing purchase date, model name and store).
- b. Barbecue model name & number.
- c. Purchase date.
- d. Store name & location / or other, eg: on-line.
- e. Photographs of all the damaged parts listed in your claim.

Please keep this document in a safe place.




Jamie Oliver

BEDIENUNGSANLEITUNG FÜR GASGRILL:

Beschreibung: Gasgrill

Gastyp: Butan, Propan, LPG



 **WARNUNG**
FÜR IHRE SICHERHEIT
NUR ZUM AUSSENGBRAUCH
(AUSSERHALB VON GESCHLOSSENEN RÄUMEN)

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass der Grill sachgerecht und gemäß dieser Anleitung montiert, aufgebaut und gewartet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Personen- und/oder Sachschäden führen. Bei Fragen über den Aufbau oder Betrieb dieses Grills wenden Sie sich bitte an Ihren Händler, Lieferanten, den Hersteller oder Vertreter, oder suchen Sie Unterstützung auf jamieoliverbbq.com.

TECHNISCHE INFORMATIONEN

MODELL-NR.:	HOME 2 (2 Brenner)				
BESCHREIBUNG:	GASGRILL, VIER BRENNER MIT SEITENBRENNER				
GESAMTWÄRMELEISTUNG: (ALLE GASKATEGORIEN)	7.2 kW (515 g/h)		 0359-16 PIN:0359CO1390		
GASKATEGORIE:	<input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(37)}	
GASTYPEN:	Butan	Propan	LPG-GASMISCHUNGEN		
GASDRUCK:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
HAUPTINSPRITZUNG:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88mm	
<p>NUR ZUM AUSSERGEBRAUCH. VOR GEBRAUCH DIE ANLEITUNG LESEN. WARNUNG: DIE ZUGÄNGLICHEN TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN. VON KLEINKINDERN FERNHALTEN. BEI GEBRAUCH DEN GRILL VON BRENNBAREN STOFFEN FERNHALTEN. DEN GRILL BEI GEBRAUCH NICHT BEWEGEN. NACH GEBRAUCH DIE GASZUFUHR AN DER GASFLASCHE ABDREHEN. DEN GRILL NICHT MODIFIZIEREN. DUNSTABZUGSHAUBE NUR AM SILIKONTEIL ÖFFNEN. BEIM GRILLEN NIE DEN METALLGRIFF DES GERÄTES BERÜHREN, DA ER SEHR WARM IST.</p>					
<p>Zielland: <input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> _{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI,FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> _{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> _{3B/P(37)} PL</p>					

WICHTIG:

Bitte lesen Sie diese Bedienungsanleitung sorgfältig durch und stellen Sie sicher, dass der Grill sachgerecht montiert, aufgebaut und gewartet wird. Die Nichtbeachtung dieser Anleitung kann zu schweren Personen- und/oder Sachschäden führen.

Bei Fragen über den Aufbau oder Betrieb dieses Grills wenden Sie sich bitte an Ihren Händler oder das Unternehmen LPG.

Die Grillflasche nie in unmittelbare Nähe zum Grill abstellen. Die Grillflasche immer zur linken Grillecke abstellen. Die Grillflasche soll so weit wie möglich vom Grill entfernt sein, ohne den Schlauch zu ziehen.

Den Grill nie mit aufgesetztem Deckel anzünden.

Der Grill und die Grillflasche müssen auf einem ebenen Untergrund abgestellt und dürfen bei Gebrauch nicht getragen/bewegt werden.

HINWEIS FÜR DEN BENUTZER: Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

BETRIEB UND EIGENSCHAFTEN

Dieser Grill ist betriebssicher und benutzerfreundlich. Die verwendeten Gase sind Butan 28 bis 30 mbar, Propan bei 37 mbar, Butan-/Propan-Mischungen bei 30 mbar, Butan-/Propan-Mischungen bei 37 mbar oder Butan-/Propan-Mischungen bei 50 mbar. Stellen Sie sicher, dass der Grill nur bei richtigem Druck verwendet wird.

Dieser Grill ist mit Rädern ausgestattet, damit er leicht manövrierbar ist.

Gerichte können auf dem Grillrost mit geschlossenem oder geöffnetem Deckel gegrillt werden. Wenn der Deckel geschlossen ist, muss er alle 5 Minuten 1 Minute lang geöffnet werden, um die Wärme freizulassen und Fettbrand zu vermeiden.

Dieser Grill ist mit einer Fettauffangschale ausgestattet. Die Auffangschale muss regelmäßig gereinigt werden.

Eine entsprechende Ventilation ermöglicht eine optimale Verbrennungs- und Leistungseffizienz des Grills. Damit wird die Sicherheit des Benutzers und der Menschen, die sich in unmittelbarer Nähe zum Grill befinden, gewährleistet. Den Grill nie in einem geschlossenen Raum verwenden.

Bei Windgeschwindigkeiten von über 2 m/s darf der Grill nicht entgegen der Windrichtung verwendet werden.

Der Grill ist nur für den Außenbereich geeignet.

Nach Gebrauch den Grill und das Flaschenventil oder den Regler abdrehen.

Jede Modifikation des Grills kann gefährlich sein und Personen- oder Sachschäden verursachen.

Bei unbefugter Modifikation des Grills erlischt die Garantie.

Bei angezündetem Grill nie die Gasflasche auf die Bodenplatten unter dem Grill abstellen, da dies zu schweren Benutzer-, Personen- oder Sachschäden führen kann.

Der Grill darf unter keinem hoch liegenden Hindernis stehen, z. B. Bäume, Sträucher, Vordach. Um den Grill ist mindestens ein Freiraum von 1 m einzuhalten.

Bei Gebrauch den Grill von brennbaren Stoffen fernhalten (erdölbasierte Produkte, Verdünnungsmittel und alle festen Gegenstände mit dem Warnetikett „brennbar“).

Die Verwendung des Grills in geschlossenen Räumen kann gefährlich sein und ist **VERBOTEN**.

BEDIENUNGSANLEITUNG

Diese Anleitung sorgfältig beachten, um schwere Beschädigungen des Grills sowie Personen- und Sachschäden zu vermeiden.

1. Den Grill unter Befolgung der Montageanleitung aufbauen.
2. Den Gasschlauch mit dem Grill verbinden. Den Regler mit dem Schlauch verbinden.
3. Den Regler mit dem Flaschenventil gemäß der Bedienungsanleitung für den Regler verbinden.
4. Vor dem Einschalten der Gasversorgung des Grills alle Bedienknöpfe in die Position „O“ stellen.
5. Den Regler gemäß der Bedienungsanleitung für den Regler bedienen.

GRILL ANZÜNDEN

Anleitung zum Anzünden: Hauptbrenner

1. Vor dem Anzünden den Deckel öffnen.
2. Die Gasflasche mit dem Grill gemäß der Bedienungsanleitung für den Regler verbinden.
3. Alle Bedienknöpfe in die Position „O“ stellen.
4. Die Gasversorgung mit dem Ventil oder Regler gemäß der Reglerverbindung und Betriebsanleitung EINSCHALTEN. Die Flasche-Regler-Verbindung sowie die Schlauch-Grillschlaucheingangs-Verbindung mit Seifenwasser auf Undichtigkeit prüfen. Eine Undichtigkeit kann an einer Bläschenbildung erkannt werden. Bei Undichtigkeit darf der Grill nicht verwendet werden. Fragen Sie Ihren Gas- oder Grilllieferanten um Rat.
5. Um den linken Brenner anzuzünden, muss der Bedienknopf des linken Brenners gedrückt und um 90° gegen den Uhrzeigersinn (Position der größten Flamme) gedreht werden. Das Anzünden des Brenners wird durch ein vernehmbares Klicken angezeigt. Überprüfen, ob der Brenner angezündet ist. Wenn der Brenner nicht angezündet ist, muss der Vorgang wiederholt werden.
6. Wenn der Brenner nach zwei Versuchen nicht angezündet ist, muss der Gashahn AUSGESCHALTET werden. 5 Minuten warten und wieder anzünden.
7. Wenn der Brenner angezündet ist, kann die Flamme durch Drücken und Drehen des Bedienknopfs gegen den Uhrzeigersinn – von der größten bis zur kleinsten Flamme – eingestellt werden.
8. Die anderen Brenner in der Reihenfolge von links nach rechts anzünden.
9. Um den Grill AUSZUSCHALTEN, den Flaschenventil-Griff oder den Reglerschalter in die Position „O“ gemäß der Bedienungsanleitung für den Regler drehen. Wenn die Brenner ausgeschaltet sind, alle Bedienknöpfe in die Position „O“ drehen.
10. Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ABDREHEN.

Warnung: Wenn ein Brenner nicht zündet, den Bedienknopf in die Position „O“ (im Uhrzeigersinn) drehen und das Flaschenventil abdrehen. Fünf Minuten warten, dann den Grill wieder anzünden.

Anleitung zum Anzünden des Seitenbrenners (falls zutreffend):

1. Wenn der Brenner angezündet ist, kann der Seitenbrenner gemäß der folgenden Anleitung angezündet werden.
2. Den Seitenbrenner-Deckel vor dem Anzünden des Seitenbrenners öffnen, und den Seitenbrenner-Bedienknopf in die Position „O“ drehen.
3. Den Seitenbrenner-Bedienknopf drücken und dabei den Knopf gegen den Uhrzeigersinn zur Position der größten Flamme drehen. Das Anzünden des Brenners wird durch ein vernehmbares Klicken angezeigt. Wenn der Brenner nicht angezündet ist, muss der Vorgang wiederholt werden.
4. Wenn der Brenner nach zwei Versuchen nicht angezündet ist, muss der Gashahn AUSGESCHALTET werden. 5 Minuten warten und den 3. Schritt der Anleitung zum Anzünden des Hauptbrenners wiederholen.
5. Wenn der Brenner angezündet ist, kann die Flamme durch Drücken und Drehen des Bedienknopfs gegen den Uhrzeigersinn – von der größten bis zur kleinsten Flamme – eingestellt werden.
6. Um den Grill-Seitenbrenner auszuschalten, das Flaschenventil oder den Reglerschalter in die Position „O“ drehen und alle Bedienknöpfe des Grills im Uhrzeigersinn in die Position „O“ drehen, sodass die Flamme gelöscht wird.

Warnung: Wenn der Brenner nicht zündet, den Bedienknopf in die Position „O“ (im Uhrzeigersinn) drehen und das Flaschenventil abdrehen. Fünf Minuten warten und wieder anzünden.

MANUELLES ANZÜNDEN

Nach Bedarf kann der Grill auch manuell angezündet werden.

Hauptbrenner

1. Vor dem Anzünden den Deckel öffnen.
2. Das 90 mm lange Grill-Streichholz anzünden und in die Nähe des ganz links auf dem Grill befindlichen Brenners halten.
3. Den Bedienknopf des linken Brenners in die Position der größten Flamme drehen. Der Brenner wird mit dem Streichholz angezündet.
4. Wenn der linke Brenner angezündet ist, kann der daneben liegende Brenner angezündet werden.
5. Die anderen Brenner von links nach rechts anzünden.
6. Wenn der Brenner angezündet ist, kann die Flamme durch Drücken und Drehen des Bedienknopfs gegen den Uhrzeigersinn – von der größten bis zur kleinsten Flamme – eingestellt werden.

Seitenbrenner (falls zutreffend):

1. Vor dem Anzünden den Deckel öffnen.
2. Wenn der Zünder keine Funken sprüht, den Brenner mit einem Streichholz anzünden.

Nach Gebrauch die Gaszufuhr durch AUSSCHALTEN des Reglerschalters oder AUSSCHALTEN des Flaschenventils abdrehen.

Bei Flammenrückschlag während der Verwendung alle Bedienknöpfe, das Flaschenventil und den Reglerschalter in die Position „O“ drehen. Fünf Minuten warten, dann den Grill wieder anzünden. Wenn das Problem nach dem erneuten Anzünden weiterhin besteht, kontaktieren Sie bitte den Gashändler, das Geschäft, in dem Sie den Grill gekauft haben, oder einen qualifizierten Gastechner, um Hilfe oder Reparaturleistungen zu erhalten. Versuchen Sie niemals, selbst Reparaturen durchzuführen, da dies zu schweren Personen- und/oder Sachschäden führen kann.

Der auf dem Seitenbrenner verwendete Topf muss ungefähr 180~220 mm groß sein.

Vor der Lagerung überschüssiges Fett mit einem feuchten Tuch und einer milden Reinigungslösung vom Grill entfernen.

Den Grill trocken und sauber aufbewahren.

Die Gasflasche nicht innen aufbewahren. An einem gut gelüfteten Ort aufbewahren und vor direkter Sonneneinstrahlung schützen.

GASFLASCHE MIT DEM GRILL VERBINDEN

Dieser Grill darf nur mit Niederdruck-Butan-/Propangas verwendet werden und ist mit einem entsprechenden Niederdruck-Regler mit einem flexiblen Schlauch ausgestattet. Der Schlauch muss mit Schlauchschellen/-muttern auf dem Regler und dem Grill befestigt werden. Dieser Grill wird mit einem 28-mbar-Regler mit Butangas, einem 37-mbar-Regler mit Propangas, einem Regler mit Butan-/Propanmischung unter 37 mbar, einem Regler mit Butan-/Propanmischung unter 50 mbar oder einem Regler mit Butan-/Propanmischung unter 30 mbar betrieben. Einen entsprechenden Regler gemäß dem Zertifikat BSEN 16129 verwenden. Fragen Sie Ihren LPG-Händler nach Information über den entsprechenden Regler für die jeweilige Gasflasche.

VOR GEBRAUCH AUF UNDICHTIGKEIT PRÜFEN

Niemals bei offener Flamme auf Undichtigkeit prüfen, immer eine milde Seifenlösung verwenden.

AUF UNDICHTIGKEIT PRÜFEN

Eine 60 bis 90 ml Lösung vorbereiten. 1 Teil Spülmittel mit 3 Teilen Wasser mischen. Sicherstellen, dass das Regelventil ausgeschaltet ist.

Den Regler mit der Flasche und das Ein-/Ausschaltventil mit dem Brenner verbinden. Die Sicherheit der Verbindungen sicherstellen und danach das Gas AUFDREHEN.

Die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Verbindungsstellen auftragen. Undichtigkeiten sind an einer Bläschenbildung zu erkennen. Vor Gebrauch müssen undichte Stellen repariert werden.

Nach der Reparatur die Teile wieder testen. Nach der Prüfung die Gaszufuhr an der Gasflasche abdrehen.

Wenn die festgestellte Undichtigkeit nicht repariert werden kann, versuchen Sie nicht, sie selbst zu reparieren, sondern kontaktieren Sie Ihren Gashändler.

REGLER UND SCHLAUCH

Nur für LPG-Gase unter den oben genannten Druckangaben geeignete Regler und Schläuche verwenden (siehe Seite 2). Die Betriebsdauer des Reglers wird auf 10 Jahre veranschlagt. Der Regler muss 10 Jahre nach dem Herstellungsdatum ausgetauscht werden.

Die Verwendung eines ungeeigneten Reglers oder Schlauchs ist nicht sicher; vor Gebrauch des Grills immer die Teile auf Eignung prüfen.

Der verwendete Schlauch muss dem relevanten länderspezifischen Standard entsprechen. Der Schlauch muss (max.) 1,5 m lang sein. Ein beschädigter oder abgenutzter Schlauch muss ausgetauscht werden. Sicherstellen, dass der Schlauch nicht blockiert, geknotet oder in Kontakt mit irgendeinem Teil des Grills ist. Er darf nur mit dem Anschluss verbunden sein.

Der mit der Gasflasche verbundene Schlauch darf nicht gedreht oder geknotet sein. Kein Teil des Schlauchs darf irgendeinen Teil des Grills berühren. Die Flasche so weit wie möglich auf die linke Seite und hinter dem Grill abstellen.

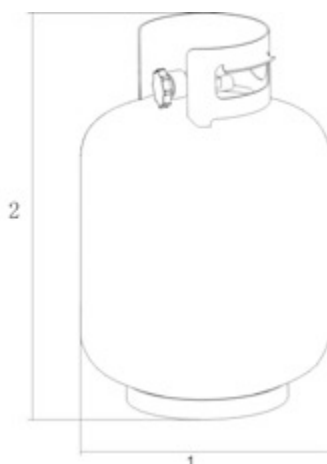
Grill LAGERN

Der Grill darf nur innen aufbewahrt werden, wenn die Flasche abgeschaltet und vom Grill entfernt ist. Bei längerem Nichtgebrauch muss der Grill trocken und staubfrei aufbewahrt werden.

GASFLASCHE

Der maximale Durchmesser der Flasche beträgt 310 mm, die maximale Höhe beträgt 500 mm (siehe Bild 1).

Bild 1



Legende

1: Maximaler Durchmesser

2: Maximale Höhe

Die Gasflasche darf nicht fallen gelassen oder grob behandelt werden! Bei Nichtgebrauch muss die Flasche abgeschaltet werden. Nachdem die Flasche vom Grill entfernt wurde, den Schutzdeckel an der Flasche anbringen.

Die Flasche muss außen in aufrechter Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Flasche darf nie bei einer Temperatur über 50 °C aufbewahrt werden. Die Flasche nicht in der Nähe von Flammen, Zündflammen oder sonstigen Zündquellen aufbewahren. NICHT RAUCHEN.

Die Flasche vorsichtig in die Zylinderlochung stellen, sicherstellen, dass der mit der Flasche verbundene Schlauch die warme Oberfläche nicht berührt. Sicherstellen, dass sich die Flasche bei Betrieb nicht bewegt. Die Reserveflasche nie in die gleiche Zylinderlochung stellen. Den Zugang zum Flaschenventil nie sperren.

Warnung: Wenn es nach Gas riecht, die Gasflasche abdrehen.

REINIGUNG UND PFLEGE

VORSICHT: Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten müssen bei abgekühltem Grill und abgedrehter Gasflasche durchgeführt werden.

REINIGUNG

Durch das Abbrennen des Grills nach jedem Gebrauch (für ungefähr 15 Minuten) werden Lebensmittelrückstände minimiert.

AUSSENOBERFLÄCHE

Ein mildes Reinigungsmittel oder eine Lösung aus Backpulver und Warmwasser verwenden. Für hartnäckige Flecken kann ein abriebfestes Scheuerpulver verwendet werden, das danach mit Wasser ausgespült werden muss. Sieht die Innenoberfläche des Grilldeckels so aus, als ob die Farbe abblättert, wurde das abgelagerte Fett schwarzgebrannt und blättert ab. Mit sehr warmem Seifenwasser gründlich reinigen. Mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.

NIE EINEN BACKOFENREINIGER VERWENDEN.

INNENSEITE DES GRILLBODENS

Rückstände mit einer Bürste, einer Spachtel und/oder einem Reinigungspad entfernen und mit Seifenwasser reinigen. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

KUNSTSTOFFOBERFLÄCHEN

Mit einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser reinigen. Mit Wasser abspülen. Keine Scheuermittel, Entfettungsmittel oder konzentrierten Grillreiniger auf Kunststoffteilen verwenden.

GRILLROST

Mildes Seifenwasser verwenden. Für hartnäckige Flecken kann ein abriebfestes Scheuerpulver verwendet werden, das danach mit Wasser abgespült werden muss.

FETTAUFFANGSCHALE

Die Fettauffangschale bei Gebrauch nicht öffnen.

Zur Reinigung muss die Fettauffangschale zuerst herausgezogen werden.

BRENNER REINIGEN

Das Gas mit dem Bedienknopf ABDREHEN und die Flasche abschalten.

Den Grillrost und die Flammenverteiler entfernen, wenn sie abgekühlt sind.

Den Brenner mit einer weichen Bürste reinigen oder mit Druckluft sauber blasen und mit einem Tuch abwischen.

Etwaige verstopfte Öffnungen mit einem Pfeifenreiniger oder steifen Draht (z. B. einer aufgebogenen Büroklammer) reinigen.

Den Brenner auf etwaige Beschädigungen (Risse oder Löcher) prüfen. Einen beschädigten Brenner durch einen neuen ersetzen. Den Brenner neu montieren und sicherstellen, dass die Gasventilöffnungen sachgerecht und sicher in der Brennerdurchführung liegen.

In einigen Fällen schlägt die Flamme zurück, wenn ein Insekt in die Brennerdurchführung gelangt ist oder eine Spinne im Brenner ihr Netz gewebt hat. Um dies zu vermeiden, muss eine Flaschenbürste in die Brennerdurchführung eingeführt und durch den Brenner geschoben werden. Sollte der Zustand fortbestehen, wenden Sie sich bitte an Ihren Gashändler.

WARTUNG

Ihr Gasgrill muss jährlich durch eine qualifizierte und registrierte Person gewartet werden.

MEHR INFOS

Weitere Infos und Video-Anleitungen finden Sie unter jamieoliverbbq.com.

Jamie Oliver

JAMIE OLIVER GASGRILL - GARANTIE

Neben der Garantie des Geschäfts, in dem das Produkt gekauft wurde, gewährleistet Jamie Oliver BBQ, dass bei etwaigen Herstellungs- oder Materialmängeln des Produktes innerhalb der gewährten Garantiezeit nach dem Datum des Erstkaufs Ersatzteile geliefert werden.

Dies gilt jedoch nur unter den folgenden Bedingungen:

- Der Grill wurde zum Hausgebrauch im Haushalt verwendet.
- Der Grill wurde nicht von unbefugten Personen modifiziert oder repariert.
- Der Grill wurde im Winter trocken aufbewahrt.
- Der Grill wurde nicht beschädigt.
- Es gibt eine gültige Kaufquittung.
- Die Kaufquittung wurde gemäß der Anleitung zu den Garantiezwecken registriert.

Die gewährte Garantie für die einzelnen Elemente des Gasgrills;

- | | |
|--------------------------------------|----------|
| • Jamie Oliver Brennerrohre-Garantie | 10 Jahre |
| • Jamie Oliver Gehäuse-Garantie | 5 Jahre |
| • Jamie Oliver Deckel-Garantie | 3 Jahre |
| • Jamie Oliver Grill-Garantie | 3 Jahre |
| • Jamie Oliver Anzünd-Garantie | 2 Jahre |
| • Sonstige Teile | 1 Jahr |

Diese Garantie gilt nicht:

- für aufgrund von Feuchtigkeit oder Überhitzung verrostete, korrodierte, oxidierte oder entfärbte Teile.
- für Arbeiten oder arbeitsbezogene Kosten.
- bei normaler Abnutzung und Rissen oder Entstopfung.
- bei fahrlässiger Verwendung oder Missbrauch des Produktes.
- bei der Verwendung von falschem Kraftstoff/Gas.
- bei unsachgemäßem Gebrauch, der nicht gemäß der Bedienungsanleitung im Handbuch erfolgt.
- für den Regler, den Schlauch und die Schlauchschellen.
- für die Verschleißteile, z. B. Batterien (ggf.).

Durch diese Garantie werden die gesetzlichen Rechte des Kunden nicht beeinträchtigt. Die Garantie ist weltweit anwendbar.

Jamie Oliver BBQ behält sich das Recht vor, dieses Produkt ohne Ankündigung zu ändern. Wenn das Modell nicht mehr erhältlich ist, wird ein Ersatz oder Ausgleich vereinbart.

Die Garantie gilt 10 Jahre, für einige Teile jedoch nur, wenn sie innerhalb von 30 Tagen ab dem Kaufdatum registriert wurden. Um die Gewährleistungsrechte in Anspruch nehmen zu können, registrieren Sie sich unter www.jamieoliverbbq.com oder füllen Sie die Pflichtfelder auf der Webseite JETZT REGISTRIEREN auf einem gesonderten Blatt aus und senden Sie dieses an Jamie Oliver BBQ Registration.

Um einen Anspruch auf Garantieleistungen geltend zu machen, laden Sie bitte das Antragsformular von der Webseite www.jamieoliverbbq.com herunter oder senden Sie ein Schreiben an die Adresse Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Niederlande, um ein Formular zu erhalten.

Bei der Geltendmachung von Ansprüchen muss Folgendes übermittelt werden:

- eine lesbare Kopie der Kaufquittung (inkl. Kaufdatum, Modellname und Geschäft).
- der Modellname und die Modellnummer des Grills.
- das Kaufdatum.
- der Geschäftsname und -standort / oder Sonstiges, z. B. online.
- Fotos der beschädigten Teile, die im Anspruch angegeben werden.

Dieses Dokument an einem sicheren Ort aufbewahren.




Jamie Oliver

CONSIGNES D'UTILISATION DU GRIL BARBECUE À GAZ

Description : Gril barbecue à gaz

Type de gaz : Butane, Propane, LPG



 ATTENTION
POUR VOTRE SÉCURITÉ
DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT
(EN DEHORS DE TOUT ESPACE CLOS)

Lisez attentivement ces consignes et assurez-vous que votre gril est correctement installé, assemblé, entretenu et révisé conformément aux présentes consignes. Le non-respect de ces consignes peut provoquer des blessures corporelles et/ou des dégâts matériels graves. Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation de ce barbecue, veuillez consulter votre vendeur, votre fournisseur de gaz, le fabricant ou l'agent commercial ou vérifier le site www.jamieoliverbbq.com pour assistance.

Remarques à l'attention de l'utilisateur :

- « DESTINÉ À UN USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT ».
- « VEUILLEZ LIRE LES CONSIGNES AVANT D'UTILISER LE Barbecue. »
- « ATTENTION : CERTAINS ÉLÉMENTS FACILES D'ACCÈS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS. GARDEZ HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. »
- « NE DÉPLACEZ PAS LE Barbecue PENDANT SON UTILISATION. »
- « COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ AU NIVEAU DE LA BOUTEILLE DE GAZ APRÈS UTILISATION. »

INFORMATIONS TECHNIQUES

MODÈLE N° :	HOME 2 (2 brûleurs)				
DESCRIPTION :	GRIL BARBECUE À GAZ QUATRE BRÛLEURS AVEC BRÛLEUR LATÉRAL				
APPORT TOTAL DE CHALEUR : (TOUTES CATÉGORIES DE GAZ)	7.2 kW (515 g/h)				
CATÉGORIE DE GAZ :	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TYPES DE GAZ :	Butane	Propane	MÉLANGES DE GAZ GPL		
PRESSION DU GAZ :	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
DIMENSIONS INJECTEUR principal :	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>USAGE EXTÉRIEUR UNIQUEMENT. VEUILLEZ LIRE LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE. ATTENTION : CERTAINS ÉLÉMENTS FACILES D'ACCÈS PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDS. GARDEZ HORS DE PORTÉE DES ENFANTS. TENEZ TOUTE MATIÈRE INFLAMMABLE À L'ÉCART DE CE BARBECUE DURANT SON UTILISATION. NE DÉPLACEZ PAS LE BARBECUE PENDANT SON UTILISATION. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ AU NIVEAU DE LA BOUTEILLE DE GAZ APRÈS UTILISATION. NE MODIFIEZ PAS LE BARBECUE. OUVREZ LE CAPOT DU BARBECUE PAR LA PARTIE EN SILICONE DE LA POIGNÉE UNIQUEMENT. NE TOUCHEZ JAMAIS LA PARTIE MÉTALLIQUE DE LA POIGNÉE DE L'APPAREIL PENDANT LA CUISSON CAR ELLE EST TRÈS CHAUDE.</p>					
<p>Pays de destination : <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

IMPORTANT :

Lisez attentivement les consignes suivantes et assurez-vous que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu. Le non-respect de ces consignes peut provoquer des blessures corporelles et/ou des dégâts matériels graves.

Si vous avez des questions concernant l'assemblage ou l'utilisation, veuillez consulter votre vendeur ou votre fournisseur de GPL.

Ne placez jamais la bouteille de gaz sur le côté droit immédiat du barbecue. Placez toujours la bouteille de gaz à l'arrière gauche du barbecue. La bouteille de gaz doit être posée le plus loin possible du barbecue en veillant toutefois à ce que le tuyau ne soit pas trop tendu.

N'allumez jamais le barbecue avec le capot fermé.

Le barbecue et la bouteille doivent être placés sur une surface plane et ne doivent pas être transportés/déplacés pendant leur utilisation.

REMARQUES À L'ATTENTION DU CONSOMMATEUR : Conservez ce manuel pour une référence future.

UTILISATION ET CARACTÉRISTIQUES

Ce barbecue est sûr et facile à utiliser. Les gaz spécifiques à utiliser sont le butane à une pression comprise entre 28 et 30 mbar ou le propane à 37 mbar ou un mélange butane/propane à 30 mbar ou un mélange butane/propane à 37 mbar ou un mélange butane/propane à 50 mbar. Veuillez vous assurer que vous utilisez votre barbecue à la pression adéquate.

Le barbecue est doté de roues pour plus de maniabilité.

La cuisson des aliments sur la grille peut se faire avec le capot ouvert ou fermé. Le capot doit être ouvert pendant 1 minute lorsqu'il a été fermé pendant plus de 5 minutes, ceci afin de faire ressortir la chaleur et éviter un feu de graisse.

Ce barbecue est muni d'un plateau récupérateur de graisse. Assurez-vous de nettoyer le plateau régulièrement.

Une ventilation adéquate est essentielle pour favoriser la combustion et l'efficacité du barbecue. Cela garantit la sécurité de l'utilisateur et des autres personnes se trouvant à proximité de la zone dans laquelle le barbecue est utilisé. N'utilisez jamais le barbecue dans une zone fermée et couverte.

Lorsque la vitesse du vent est supérieure à 2 m par seconde, n'utilisez pas le barbecue face au vent.

Le barbecue est conçu pour un usage extérieur uniquement.

Éteignez le barbecue au niveau de la valve de la bouteille de gaz ou du régulateur après l'utilisation.

Toute modification apportée au barbecue peut être dangereuse et causer des blessures corporelles ou des dégâts matériels.

Toute modification non autorisée apportée au barbecue annule la garantie de ce barbecue.

Lorsque le barbecue est allumé, ne placez jamais la bouteille de gaz sous le barbecue sur l'étagère du bas, car cela pourrait causer de graves blessures corporelles, pour l'utilisateur ou les personnes se trouvant à proximité, et/ou des dégâts matériels.

Le dessus du barbecue ne doit pas être obstrué par exemple par des arbres, des buissons ou un appentis. Laissez un espace libre d'un mètre de rayon autour du barbecue lors de l'installation.

Éloignez toute matière inflammable du barbecue lors de son utilisation. (Produits à base de pétrole, diluants ou tout autre objet solide portant une étiquette indiquant un produit inflammable.)

L'utilisation du barbecue dans un espace clos peut être dangereuse et est **INTERDITE**.

MODE D'EMPLOI

Veillez suivre attentivement ces consignes pour éviter de sérieusement endommager votre barbecue et causer des blessures à vous-même ou des dégâts matériels.

1. Assemblez le barbecue en suivant attentivement les consignes d'assemblage.
2. Raccordez le tuyau de gaz au barbecue. Raccordez le régulateur au tuyau.
3. Raccordez le régulateur sur la valve de la bouteille de gaz en suivant les consignes du régulateur fournies avec ce dernier.
4. Tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position « O » (arrêt) avant d'allumer l'alimentation de gaz du barbecue.
5. Utilisez le régulateur conformément aux consignes fournies avec le régulateur.

ALLUMER VOTRE BARBECUE

Consignes d'allumage : Brûleurs principaux

1. Ouvrez le capot avant l'allumage.
2. Raccordez la bouteille de gaz au barbecue en suivant les consignes fournies avec le régulateur.
3. Tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position « O » (arrêt).
4. Allumez l'alimentation de gaz au niveau de la bouteille de gaz ou de l'interrupteur du régulateur après avoir raccordé le régulateur et suivi le mode d'emploi. Vérifiez le raccordement entre la bouteille de gaz et le régulateur et le raccordement entre le tuyau et le point d'entrée du tuyau sur le barbecue à l'aide d'eau savonneuse pour détecter une éventuelle fuite. Si des bulles apparaissent, cela signifie qu'il y a une fuite. Si vous détectez une fuite, n'utilisez pas le barbecue. Demandez conseil auprès de votre fournisseur de gaz ou de barbecue.
5. Pour allumer le brûleur gauche, appuyez sur le bouton de commande du brûleur gauche et tournez-le dans le sens antihoraire jusqu'à la position « 90 ° » (position maximale). Vous entendrez alors un clic, cela devrait allumer le brûleur. Vérifiez que le brûleur est allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez ce processus.
6. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, éteignez le robinet de gaz et attendez 5 minutes avant de procéder à nouveau à l'étape d'allumage.
7. Une fois le brûleur allumé, la puissance du brûleur peut être ajustée en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position de puissance souhaitée.
8. Allumez les autres brûleurs dans l'ordre de gauche à droite.
9. Pour éteindre le barbecue, tournez la poignée de la valve de la bouteille de gaz ou l'interrupteur du régulateur jusqu'à la position « O » (arrêt) en suivant les consignes du régulateur. Une fois que les brûleurs sont éteints, tournez tous les boutons de commande jusqu'à la position « O » (arrêt).
10. Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille de gaz ou de l'interrupteur du régulateur.

Avertissement : Si un brûleur ne parvient pas à s'allumer, éteignez le bouton de commande en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à la position « O » (arrêt) et éteignez également la valve de la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes avant de procéder à nouveau à l'étape d'allumage.

Consignes d'allumage du brûleur latéral (le cas échéant) :

1. Une fois le brûleur du gril allumé, le brûleur latéral peut être allumé en suivant les consignes ci-dessous.
2. Ouvrez le capot du brûleur latéral avant d'allumer le brûleur latéral et tournez le bouton de commande du brûleur latéral jusqu'à la position « O » (arrêt).
3. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur latéral et continuez à appuyer tout en tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position maximale. Vous entendrez alors un clic, cela devrait allumer le brûleur. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez ce processus.
4. Si le brûleur ne s'allume pas après deux tentatives, éteignez le robinet de gaz, attendez 5 minutes puis répétez l'étape 3 de la consigne d'allumage du brûleur principal.
5. Une fois le brûleur allumé, la puissance du brûleur peut être ajustée en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position de puissance souhaitée.
6. Pour éteindre le brûleur latéral du barbecue, tournez la valve de la bouteille de gaz ou l'interrupteur du régulateur jusqu'à la position « O » (arrêt) puis tournez tous les boutons de commande du barbecue dans le sens horaire sur la position « O » (arrêt) jusqu'à ce que les flammes se soient éteintes.

Avertissement : Si le brûleur ne parvient pas à s'allumer, éteignez le bouton de commande en le tournant dans le sens antihoraire, jusqu'à la position « O » (arrêt) et éteignez également la valve de la bouteille de gaz. Attendez cinq minutes avant de procéder à nouveau à l'étape d'allumage.

ALLUMAGE MANUEL

Si nécessaire, ce barbecue peut être allumé manuellement.

Brûleurs principaux

1. Ouvrez le capot avant l'allumage.
2. Allumez une allumette de 9 cm et tenez-la à proximité du brûleur sur le côté gauche du barbecue.
3. Tournez le bouton de commande du brûleur gauche au maximum. Le brûleur s'allumera avec l'allumette.
4. Une fois le brûleur gauche allumé, le brûleur situé juste à côté peut être allumé.
5. Allumez les autres brûleurs de gauche à droite.
6. Une fois le brûleur allumé, la puissance du brûleur peut être ajustée en appuyant sur le bouton et en le tournant dans le sens antihoraire jusqu'à la position de puissance souhaitée.

Brûleur latéral (le cas échéant) :

1. Ouvrez le capot avant l'allumage.
2. Si l'allumeur ne produit pas d'étincelles, utilisez une allumette pour allumer le brûleur.

Après l'utilisation, fermez l'alimentation en gaz soit en éteignant l'interrupteur du régulateur soit en fermant la valve de la bouteille de gaz.

En cas de retour de flamme pendant l'utilisation du barbecue, tournez tous les boutons de commande, la valve de la bouteille de gaz et l'interrupteur du régulateur jusqu'à la position « O » (arrêt). Attendez 5 minutes avant de procéder à nouveau à l'étape d'allumage du barbecue. Si le problème persiste après le rallumage, consultez votre distributeur de gaz ou le magasin où vous avez acheté le barbecue ou encore un ingénieur en gaz qualifié pour obtenir de l'aide ou faire réparer le barbecue. N'essayez jamais de résoudre le problème vous-même, cela pourrait entraîner des blessures et/ou des dommages matériels graves.

Le diamètre du plat recommandé qui peut être utilisé sur le brûleur latéral est d'environ 180 ~ 220 mm.

Avant de ranger le barbecue, nettoyez tout excès de graisse à l'aide d'un chiffon humecté d'une solution détergente douce comme agent nettoyant.

Rangez le barbecue dans un environnement propre et sec.

Ne rangez pas votre bouteille de gaz à l'intérieur. Rangez-la dans un endroit bien aéré et à l'abri des rayons directs du soleil.

RACCORDEMENT DE LA BOUTEILLE DE GAZ AU BARBECUE

Ce barbecue est conçu pour n'être utilisé qu'avec du gaz butane ou propane basse pression et doit être équipé d'un régulateur basse pression approprié par l'intermédiaire d'un tuyau flexible. Le tuyau doit être attaché au régulateur et au barbecue à l'aide d'attaches/d'écrous pour tuyaux. Ce barbecue est conçu pour faire fonctionner un régulateur à 28 mbar avec du gaz butane, un régulateur à 37 mbar avec du gaz propane, un régulateur avec un mélange butane/propane à 37 mbar, un régulateur avec un mélange butane/propane à 50 mbar ou encore un régulateur avec un mélange butane/propane à 30 mbar. Utilisez un régulateur adéquat conforme à la norme BSEN 16129. Veuillez consulter votre vendeur de GPL pour obtenir des informations concernant le régulateur approprié pour votre bouteille de gaz.

VEUILLEZ PROCÉDER AU TEST DE FUITES AVANT L'UTILISATION

Ne procédez jamais au test de fuites à l'aide d'une flamme nue, utilisez toujours une solution d'eau savonneuse.

COMMENT PROCÉDER AU TEST DE FUITES

Préparez 60-90 ml de solution de détection de fuite en mélangeant un volume de liquide vaisselle avec 3 volumes d'eau. Assurez-vous que la valve de contrôle soit fermée.

Raccordez le régulateur à la bouteille de gaz et la valve ON/OFF au brûleur, assurez-vous que les raccordements sont bien faits puis allumez le gaz.

Appliquez la solution savonneuse à l'aide d'une brosse sur le tuyau et tous les joints. Si des bulles se forment, cela signifie qu'il y a une fuite et que vous devez procéder à une réparation avant d'utiliser le barbecue.

Refaites le test une fois la réparation effectuée. Éteignez le gaz au niveau de la bouteille après le test.

Si vous ne parvenez pas à réparer une fuite détectée, n'essayez pas d'y remédier vous-même, consultez votre vendeur de gaz.

RÉGULATEUR ET TUYAU

N'utilisez que des régulateurs et des tuyaux approuvés pour être utilisés avec du GPL aux pressions susmentionnées (Voir page 2). La durée de vie estimée du régulateur est de 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur dans les 10 ans à partir de la date de fabrication.

L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau inapproprié est dangereuse ; vérifiez toujours que vous avez les éléments appropriés avant de faire fonctionner le barbecue.

Le tuyau doit être en conformité avec la norme en vigueur du pays où le barbecue est utilisé. Le tuyau doit faire 1,50 mètres de long (maximum). Tout tuyau usé ou abîmé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est ni obstrué ni noué et qu'il ne touche pas le barbecue hormis au point de raccordement.

Le tuyau ne doit pas être tordu ou noué lorsqu'il est raccordé à la bouteille de gaz. Aucune partie du tuyau ne doit toucher le barbecue où que ce soit. Placez la bouteille de gaz derrière le côté gauche du barbecue aussi loin que la longueur du tuyau le permet.

STOCKAGE DU BARBECUE

Le barbecue ne peut être stocké à l'intérieur que si la bouteille de gaz est déconnectée et retirée du barbecue. En cas de longue période sans utilisation, le barbecue doit être rangé dans un endroit sec et non poussiéreux.

BOUTEILLE DE GAZ

Le diamètre maximum et la hauteur maximum de la bouteille de gaz sont respectivement de 310 mm et 500 mm tel qu'illustré sur la Fig. 1.

Fig.1



Légende

- 1 : diamètre maximal
- 2 : hauteur maximale

Prenez garde à ne pas faire tomber la bouteille de gaz et manipulez-la avec précaution ! Si le barbecue n'est pas utilisé, la bouteille de gaz doit être déconnectée. Replacez le capuchon de protection sur la bouteille de gaz après l'avoir déconnectée du barbecue.

Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur en position verticale et hors de portée des enfants. Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées dans un endroit où la température excède 50 °C. Ne stockez pas les bouteilles de gaz à proximité de flammes, de veilleuses ou de toutes autres sources d'ignition. NE FUMEZ PAS.

Lorsque vous raccordez la bouteille de gaz, assurez-vous que le tuyau raccordé à la bouteille de gaz ne touche pas la surface chaude. Ne déplacez pas la bouteille de gaz pendant l'utilisation. Ne stockez jamais une autre bouteille de gaz dans la même enceinte que celle de la bouteille utilisée. La valve de fermeture de la bouteille de gaz doit toujours être accessible.

Attention : Éteignez la bouteille de gaz quand vous détectez une odeur de gaz.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

MISE EN GARDE : Toutes les opérations de nettoyage et d'entretien doivent être effectuées lorsque le barbecue est froid et que l'alimentation en combustible est coupée au niveau de la bouteille de gaz.

NETTOYAGE

En laissant brûler les barres du gril du barbecue après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes), vous réduirez au maximum les résidus d'aliments.

SURFACE EXTÉRIEURE

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude avec une solution à base d'eau chaude. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les tâches tenaces puis rincer avec de l'eau.

Si la surface interne du capot du barbecue a une apparence de peinture écaillée, cela signifie que des résidus de graisse brûlée se sont transformés en carbone et que celui-ci s'écaille. Nettoyez minutieusement à l'aide d'une solution d'eau savonneuse concentrée chaude. Rincez avec de l'eau et laissez sécher complètement. **N'UTILISEZ JAMAIS DE NETTOYANT POUR FOUR**

INTÉRIEUR DE LA PARTIE BASSE DU BARBECUE

Retirez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un grattoir et/ou d'une éponge de nettoyage puis lavez avec une solution d'eau savonneuse. Rincez avec de l'eau et laissez sécher.

SURFACES EN PLASTIQUE

Lavez avec un chiffon doux et une solution d'eau savonneuse chaude. Rincez avec de l'eau. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ni de nettoyeurs concentrés pour barbecue sur les surfaces en plastique.

GRILLE DE CUISSON

Utilisez une solution d'eau savonneuse douce. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive sur les tâches tenaces puis rincer avec de l'eau.

PLATEAU RÉCUPÉRATEUR DE GRAISSE

Veuillez ne pas ouvrir le plateau récupérateur de graisse pendant l'utilisation.

Avant de nettoyer le plateau récupérateur de graisse, retirez-le du barbecue.

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Éteignez le gaz au niveau du bouton de commande et déconnectez la bouteille de gaz.

Retirez la grille de cuisson et le pare-flamme une fois refroidis.

Nettoyez le brûleur à l'aide d'une brosse douce ou d'une souffleuse à air comprimé et essuyez avec un chiffon.

Nettoyez tous les orifices obstrués à l'aide d'un cure-pipe ou d'un fil de fer rigide (par exemple un trombone déplié).

Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si vous détectez un brûleur endommagé, remplacez-le. Remplacez le brûleur, assurez-vous que les orifices de la valve de gaz sont correctement positionnés et bien fixés à l'intérieur de l'arrivée du brûleur (venturi).

Il peut arriver que votre barbecue s'embrase à cause de la présence d'un insecte dans le venturi du brûleur ou d'une araignée tissant sa toile à l'intérieur du brûleur. Cela peut être rectifié en utilisant un goupillon que vous insérez à travers le venturi du brûleur et que vous pousserez dans le brûleur sur toute sa longueur. Si le problème persiste, consultez votre vendeur de gaz.

RÉVISION

Votre barbecue à gaz doit être révisé annuellement par une personne compétente et accréditée.

PLUS D'INFORMATIONS

Pour plus d'informations ou pour voir des vidéos de mode d'emploi, consultez notre site internet jamieoliverbbq.com

Jamie Oliver

GARANTIE DU BARBECUE À GAZ

En plus de la garantie du magasin où ce produit a été acheté, Jamie Oliver BBQ s'engage à fournir les pièces de rechange, si des défauts de matériaux ou de fabrication surviendraient sur le produit durant la garantie accordée après la date originale d'achat par le client.

Cela ne s'applique que si le barbecue a été soumis à :

- Un usage domestique normal et dans des locaux à usage domestique.
- N'a pas fait l'objet de modifications ou de réparations réalisées par des personnes non autorisées.
- A été stocké dans un environnement sec tout au long de l'hiver.
- N'a pas été endommagé.
- Il y a une facture valide comme preuve d'achat.
- A été enregistré à des fins de garantie selon les consignes.

Garantie donnée par élément pour le barbecue à gaz :

- Garantie sur les tubes des brûleurs Jamie Oliver 10 ans
- Garantie sur le châssis Jamie Oliver 5 ans
- Garantie sur le châssis Jamie Oliver 3 ans
- Garantie sur la grille Jamie Oliver 3 ans
- Garantie sur l'allumage Jamie Oliver 2 ans
- Toutes les autres pièces 1 an

Cette garantie ne couvre pas :

- Les pièces touchées par la rouille, la corrosion, l'oxydation ou la décoloration qui peuvent se produire en raison de l'humidité ou la surchauffe.
- La main-d'œuvre, ou les frais de main-d'œuvre liés.
- L'usure normale et les rayures ou le débouchage des tuyaux.
- La négligence ou la mauvaise utilisation du produit.
- L'utilisation du mauvais combustible/gaz.
- L'utilisation contraire aux consignes d'utilisation inclus dans ce mode d'emploi.
- Le régulateur, le tuyau et les attaches.
- Pièces consommables, par exemple : les batteries (le cas échéant).

Cette garantie ne modifie pas les droits statutaires d'un client en aucune façon. La garantie est applicable dans le monde entier.

Jamie Oliver BBQ se réserve le droit de modifier ce produit sans préavis. Si le modèle n'est plus disponible, un remplacement ou un remboursement sera proposé.

La garantie sera valable pendant 10 ans maximum pour certaines pièces, uniquement après avoir enregistré le produit 30 jours après la date d'achat. Pour bénéficier de la GARANTIE, inscrivez-vous en ligne sur le site www.jamieoliverbbq.com, ou remplissez les sections obligatoires sous INSCRIVEZ-VOUS MAINTENANT sur la feuille séparée, et envoyez-la à Jamie Oliver BBQ.

Pour faire une réclamation, téléchargez le formulaire de demande depuis www.jamieoliverbbq.com, ou écrivez à Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Pays-Bas. pour recevoir un formulaire.

Il faudra joindre à la réclamation les documents suivants :

- Une copie lisible du ticket d'achat/de vente (montrant la date d'achat, le nom du modèle et le magasin).
- Le nom du modèle & le numéro du barbecue.
- La date d'achat.
- Le nom et lieu du magasin et/ou , par exemple : sur internet.
- Des photos de toutes les pièces endommagées énumérées dans votre demande.

Veuillez garder ce document dans un endroit sûr.




Jamie Oliver

MANUALE D'USO PER IL BARBECUE A GAS

Descrizione: Barbecue a gas

Tipo di gas: butano, propano, GPL



 **AVVERTENZA:**
PRECAUZIONI DI SICUREZZA
DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'ESTERNO
(FUORI DA QUALSIASI LUOGO CHIUSO)

Leggere attentamente il presente manuale d'uso e assicurarsi che il barbecue sia adeguatamente installato, montato e mantenuto ordinariamente e straordinariamente in conformità con le presenti istruzioni. La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare gravi danni alle persone e/o alle cose. Qualora avesse domande relative al montaggio o al funzionamento del barbecue, La preghiamo di rivolgersi al rivenditore, al fornitore di gas, al produttore, al rappresentante o di visitare il sito www.jamieoliverbbq.com per l'assistenza.

Note per l' utilizzatore:

"DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'ESTERNO".


"LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'USO DEL BARBECUE".

"AVVERTENZA: LE PARTI ESPOSTE DEL BARBECUE POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. DURANTE L'UTILIZZO TENERE A DISTANZA I BAMBINI."

"NON SPOSTARE IL BARBECUE DURANTE L'UTILIZZO".

"CHIUDERE LA VALVOLA DEL GAS DELLA BOMBOLA DOPO L'USO."

DATI TECNICI

MODELLO N.:	HOME 2 (2 bruciatori)				
DESCRIZIONE:	BARBECUE A GAS CON QUATTRO BRUCIATORI E BRUCIATORE LATERALE				
PORTATA TERMICA TOTALE: (TUTTE LE CATEGORIE DI GAS)	7.2 kW (515 g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
CATEGORIA DI GAS:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TIPO GAS:	Butano	Propano	MISCELE GPL		
PRESSIONE GAS:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
DIAMETRO INIETTORE principale:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88mm	

DA USARE ESCLUSIVAMENTE ALL'ESTERNO.

LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI PRIMA DELL'UTILIZZO DEL BARBECUE.

AVVERTENZA: LE PARTI ESPOSTE DEL BARBECUE POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. DURANTE L'UTILIZZO TENERE A DISTANZA I BAMBINI.

TENERE IL BARBECUE LONTANO DA MATERIALI INFIAMMABILI DURANTE L'UTILIZZO. NON SPOSTARE IL BARBECUE DURANTE L'UTILIZZO.

CHIUDERE LA VALVOLA DEL GAS DELLA BOMBOLA DOPO L'USO.

NON APPORTARE MODIFICHE AL BARBECUE.

APRIRE LO SPORTELLLO DEL FORNO UTILIZZANDO UN GUANTO IN SILICONE. NON TOCCARE IL MANICO IN METALLO DELL'APPARECCHIO IN FUNZIONE IN QUANTO È MOLTO CALDO.

Paese di destinazione:

I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.

I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.

I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.

I_{3B/P(37)} PL

IMPORTANTE:

Leggere attentamente le istruzioni e assicurarsi che il barbecue sia adeguatamente installato, montato e mantenuto ordinariamente e straordinariamente. La mancata osservanza delle presenti istruzioni potrebbe causare gravi danni alle persone e/o alle cose.

Qualora avesse domande relative al montaggio o al funzionamento del barbecue, La preghiamo di rivolgersi al rivenditore o al fornitore di GPL.

Non posizionare la bombola a destra accanto al barbecue. Posizionare sempre la bombola a sinistra dietro al barbecue. La bombola deve essere posizionata quanto più lontano possibile dal barbecue, ma senza tendere il tubo flessibile.

Non accendere il barbecue con il coperchio abbassato.

Il barbecue e la bombola devono essere posizionati su una superficie piana e non devono essere spostati quando il barbecue è acceso.

NOTE PER L'UTILIZZATORE: Conservare il presente manuale per eventuali usi futuri.

USO E CARATTERISTICHE

Il barbecue è sicuro e facile da usare. I gas adatti all'uso sono: butano a 28-30 mbar, propano a 37 mbar, miscele di butano/propano a 30 mbar, miscele di butano/propano a 37 mbar, o miscele di butano/propano a 50 mbar. Assicurarsi di utilizzare il barbecue solo alla pressione corretta per cui il barbecue è stato progettato.

Il barbecue è dotato di ruote per facilitarne lo spostamento e la manovrabilità.

I cibi possono essere cotti sull'apposita griglia con o senza coperchio abbassato. Quando il coperchio è abbassato, è necessario sollevarlo ogni 5 minuti per 1 minuto per far fuoriuscire il calore in eccesso e prevenire gli incendi.

Il barbecue è dotato di vassoio raccogligrassa. Pulire il vassoio raccogligrassa regolarmente.

Una ventilazione adeguata è fondamentale per la corretta combustione e le prestazioni ottimali del barbecue. La ventilazione garantisce la sicurezza dell'utilizzatore e delle altre persone nelle immediate vicinanze del barbecue. Non utilizzare il barbecue in luoghi chiusi e coperti.

In presenza di vento la cui velocità supera i 2 m/s, non utilizzare il barbecue controvento.

Il barbecue è stato progettato per essere utilizzato esclusivamente all'esterno.

Spegnere il barbecue azionando la valvola della bombola o il regolatore dopo l'uso.

Qualsiasi modifica strutturale apportata al barbecue può risultare pericolosa e può causare danni alle persone o alle cose.

Qualsiasi modifica non autorizzata apportata al barbecue fa decadere la garanzia sul barbecue stesso.

Quando il barbecue è acceso, non montare la bombola sul ripiano sottostante il barbecue, in quanto si potrebbero causare gravi danni all'utilizzatore, ad altre persone e/o alle cose.

Il barbecue non deve essere utilizzato sotto coperture di qualsiasi natura, ad esempio alberi, cespugli o tettoie. Il barbecue deve essere installato in uno spazio sgombro del diametro di 1 metro.

Tenere il barbecue lontano da materiali infiammabili durante l'utilizzo (prodotti derivati dal petrolio, solventi o qualsiasi altro oggetto solido dotato di etichetta di prodotto infiammabile).

L'uso del barbecue in ambienti chiusi può risultare pericoloso ed è **VIETATO**.

ISTRUZIONI PER L'USO

Seguire attentamente le istruzioni per prevenire gravi danni al barbecue, alle persone e alle cose.

1. Montare il barbecue seguendo attentamente le istruzioni per il montaggio.
2. Collegare il tubo flessibile del gas al barbecue. Collegare il regolatore al tubo flessibile.
3. Collegare il regolatore alla valvola della bombola seguendo le istruzioni del regolatore fornite assieme al regolatore.
4. Ruotare tutte le manopole di regolazione in posizione "O" prima di accendere il gas del barbecue.
5. Manovrare il regolatore in conformità con le istruzioni fornite insieme al regolatore.

ACCENSIONE DEL BARBECUE

Istruzioni per l'accensione: Bruciatori principali

1. Sollevare il coperchio prima di accendere il barbecue.
2. Collegare la bombola del gas al barbecue seguendo le istruzioni fornite assieme al regolatore.
3. Ruotare tutte le manopole di regolazione in posizione "O".
4. Accendere il gas azionando la bombola o il regolatore seguendo le istruzioni per il collegamento e il funzionamento del regolatore. Controllare il collegamento tra bombola e regolatore e tra tubo flessibile e raccordo del tubo flessibile e barbecue per verificare eventuali perdite di gas utilizzando una soluzione di acqua e sapone. In caso di eventuali perdite, nell'area interessata si potrà notare la formazione di bolle. In presenza di perdite di gas, non utilizzare il barbecue. Rivolgersi al proprio fornitore di gas o rivenditore del barbecue.
5. Per accendere il bruciatore di sinistra, spingere verso il basso e ruotare la manopola di regolazione del bruciatore di sinistra in senso antiorario di 90° (potenza massima). Si sentirà un click e il bruciatore si accenderà. Verificare che il bruciatore sia acceso. Se il bruciatore non si è acceso, ripetere la procedura.
6. Qualora il bruciatore non si accendesse dopo due tentativi, spegnere il gas e attendere 5 minuti prima di tentare nuovamente la procedura di accensione.
7. Una volta acceso, la potenza del bruciatore può essere regolata spingendo verso il basso e ruotando la manopola di regolazione in senso antiorario in una qualsiasi posizione compresa tra la potenza massima e la potenza minima.
8. Accendere i restanti bruciatori in sequenza da sinistra a destra.
9. Per spegnere il barbecue, ruotare la leva della valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "O" seguendo le istruzioni del regolatore. Una volta spenti tutti i bruciatori, ruotare tutte le manopole di regolazione in posizione "O".
10. Spegnere il gas azionando la valvola della bombola o l'interruttore del regolatore.

Avvertenza: Qualora uno qualsiasi dei bruciatori non si accendesse, ruotare la manopola di regolazione in posizione "O" (in senso orario) e interrompere l'alimentazione del gas azionando la valvola della bombola. Attendere 5 minuti prima di tentare nuovamente l'accensione.

Istruzioni per l'accensione del bruciatore laterale (se del caso):

1. Una volta che il bruciatore della griglia si è acceso, è possibile accendere il bruciatore laterale seguendo le istruzioni indicate.
2. Sollevare il coperchio del bruciatore laterale prima di accendere il bruciatore laterale e ruotare la manopola di regolazione del bruciatore laterale in posizione "O".
3. Spingere verso il basso la manopola di regolazione del bruciatore laterale e tenere premuto ruotando la manopola in senso antiorario fino a raggiungere la posizione della potenza massima. Si sentirà un click e il bruciatore si accenderà. Se il bruciatore non si è acceso, ripetere la procedura.
4. Qualora il bruciatore non si accendesse dopo due tentativi, spegnere il gas e attendere 5 minuti prima di tentare nuovamente il passaggio 3 delle istruzioni per l'accensione del bruciatore principale.
5. Una volta acceso, la potenza del bruciatore può essere regolata spingendo verso il basso e ruotando la manopola di regolazione in senso antiorario in qualsiasi posizione dalla potenza massima alla potenza minima.
6. Per spegnere il bruciatore laterale del barbecue, ruotare la leva della valvola della bombola o l'interruttore del regolatore in posizione "O" e ruotare tutte le manopole di regolazione del barbecue in senso orario in posizione "O" finché le fiamme si saranno spente.

Avvertenza: Qualora il bruciatore non si accendesse, ruotare la manopola di regolazione in posizione "O" (in senso orario) e interrompere l'alimentazione del gas azionando la valvola della bombola. Attendere 5 minuti prima di tentare nuovamente l'accensione seguendo la stessa procedura.

ACCENSIONE MANUALE

Se necessario, il barbecue può essere acceso manualmente.

Bruciatori principali

1. Sollevare il coperchio prima di accendere il barbecue.
2. Accendere un fiammifero per barbecue da 90 mm e avvicinarlo al bruciatore situato sul lato sinistro del barbecue.
3. Ruotare la manopola di regolazione del bruciatore di sinistra in posizione di potenza massima. Il bruciatore si accenderà grazie al fiammifero.
4. Una volta acceso il bruciatore di sinistra, è possibile accendere il bruciatore accanto ad esso.
5. Accendere i restanti bruciatori in sequenza da sinistra a destra.
6. Una volta acceso, la potenza del bruciatore può essere regolata spingendo verso il basso e ruotando la manopola di regolazione in senso antiorario in una qualsiasi posizione compresa tra la potenza massima e la potenza minima.

Bruciatore laterale (se del caso):

1. Sollevare il coperchio prima di accendere il barbecue.
2. Qualora l'accenditore non dovesse funzionare, usare un fiammifero per accendere il bruciatore.

Dopo l'uso, interrompere l'alimentazione del gas azionando l'interruttore del regolatore o la valvola della bombola.

In caso di riflusso del gas con barbecue acceso, ruotare tutte le manopole, la valvola della bombola e l'interruttore del regolatore in posizione "O". Attendere 5 minuti prima di tentare nuovamente l'accensione del barbecue. Se il problema persiste dopo l'accensione, rivolgersi al fornitore di gas, al rivenditore dove è stato acquistato il barbecue o un servizio di assistenza. Non cercare di risolvere il problema da soli, in quanto si potrebbero causare gravi danni a persone e/o cose.

Il diametro consigliato per l'utilizzo sul bruciatore laterale è di circa 180-220 mm.

Prima di riporre il barbecue, rimuovere il grasso utilizzando un panno umido imbevuto di una soluzione di acqua e sapone.

Conservare il barbecue in un luogo pulito e asciutto.

Non conservare la bombola del gas in un luogo chiuso. Conservare la bombola in un luogo ben ventilato, al riparo dalla luce solare.

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS AL BARBECUE

Il barbecue è adatto esclusivamente all'uso con butano o propano a bassa pressione ed è dotato di un apposito regolatore a bassa pressione collegato da un tubo flessibile. Il tubo flessibile deve essere attaccato al regolatore e al barbecue mediante appositi morsetti applicati sul tubo flessibile. Il barbecue è progettato per funzionare con un regolatore a 28 mbar per butano o un regolatore a 37 mbar per propano o un regolatore a 37 mbar per miscele di butano/propano o un regolatore a 50 mbar per miscele di butano/propano o un regolatore a 30 mbar per miscele di butano/propano. Usare un regolatore compatibile certificato BSEN 16129. Rivolgersi al proprio fornitore di GPL per ottenere informazioni sul regolatore più adatto per la bombola del gas.

VERIFICARE L'EVENTUALE PRESENZA DI PERDITE DI GAS PRIMA DELL'USO

Non utilizzare fiamme libere per controllare eventuali perdite di gas. Utilizzare sempre una soluzione di acqua e sapone.

CONTROLLO PERDITE DI GAS

Preparare 100 g scarsi di soluzione mescolando 1 parte di detersivo per piatti e 3 parti di acqua. Assicurarsi che la valvola sia spenta.

Collegare il regolatore alla bombola e la valvola ON/OFF al bruciatore, assicurarsi che i raccordi siano saldi e accendere il gas.

Distribuire la soluzione di acqua e sapone sul tubo flessibile e su tutti i raccordi. La formazione di bolle indica la presenza di una perdita di gas che deve essere riparata prima dell'uso.

Ripetere il controllo dopo aver riparato la perdita. Spegnerne il gas azionando la valvola della bombola dopo aver

effettuato il controllo.

Se la perdita di gas individuata non può essere riparata, non tentare di ripararla ma rivolgersi al proprio fornitore di gas.

REGOLATORE E TUBO FLESSIBILE

Usare solo regolatori e tubi flessibili adatti all'utilizzo con GPL alle pressioni suindicate (si veda pagina 2). La durata stimata del regolatore è di 10 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore entro 10 anni dalla data di produzione.

L'utilizzo di un regolatore o tubo flessibile non idoneo è pericoloso; verificare sempre di avere tutto il necessario prima di accendere il barbecue.

Il tubo flessibile utilizzato deve essere conforme agli standard previsti nello Stato di utilizzo. La lunghezza del tubo flessibile non deve superare gli 1,5 metri. Un tubo flessibile usurato o danneggiato deve essere sostituito. Assicurarsi che il tubo flessibile non sia ostruito o difettoso e non sia in diretto contatto con un qualsiasi componente del barbecue diverso dal raccordo.

Il tubo flessibile non deve essere attorcigliato o danneggiato quando è collegato alla bombola del gas. Nessuna parte del tubo flessibile deve toccare alcun componente del barbecue. Posizionare la bombola a sinistra dietro al barbecue alla distanza massima consentita dalla lunghezza del tubo flessibile.

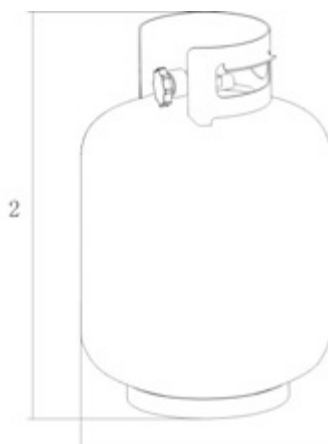
CONSERVAZIONE DEL BARBECUE

La conservazione del barbecue all'interno è consentita solo se la bombola è scollegata e rimossa dal barbecue. Quando il barbecue non viene usato per un certo periodo di tempo, deve essere conservato in un luogo asciutto e pulito.

BOMBOLA DEL GAS

Il diametro massimo e l'altezza massima della bombola sono rispettivamente di 310 mm e 500 mm, come indicato nella Figura 1.

Figura 1



Legenda

- 1: diametro massimo
- 2: altezza massima

La bombola del gas deve essere maneggiata e appoggiata alle superfici con cura. Se il barbecue non è in funzione, la bombola deve essere scollegata. Sostituire il tappo protettivo della bombola dopo averla scollegata dal barbecue.

Le bombole devono essere conservate all'aperto, in posizione verticale, lontano dalla portata dei bambini. La bombola non deve mai essere conservata in luoghi dove la temperatura può superare i 50°C. Non conservare la bombola vicino a fiamme, fiammelle pilota o altre fonti di accensione. **NON FUMARE.**

Fare attenzione al momento di posizionare la bombola nell'apposito spazio; assicurarsi che il tubo flessibile collegato alla bombola non entri in contatto con le superfici calde. Assicurarsi che la bombola rimanga in posizione durante questa operazione. Non conservare mai una bombola di riserva insieme ad altre bombole. Non bloccare l'accesso alla valvola della bombola.

Avvertenza: Spegnerne la bombola del gas in presenza di odore di gas.

PULIZIA E MANUTENZIONE

AVVERTENZA: Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione devono essere eseguite quando il barbecue è freddo e con la bombola del gas spenta.

PULIZIA

Lasciare acceso il barbecue con la griglia dopo ogni utilizzo (per circa 15 minuti) per ridurre al minimo i residui di cibo.

SUPERFICI ESTERNE

Usare una soluzione di detergente non aggressivo o bicarbonato di sodio e acqua calda. Un detergente non abrasivo in polvere può essere utilizzato sulle macchie ostinate e risciacquato con acqua.

Se la superficie interna del coperchio del barbecue assomiglia alla pittura che si scrosta, i residui di cibo e grasso si sono carbonizzati e si stanno staccando. Pulire a fondo con una soluzione potente di acqua calda e sapone. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare perfettamente. **NON USARE DETERGENTI SPECIFICI PER LA PULIZIA DEL FORNO**

SUPERFICIE INTERNA DELLA CALDAIA

Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o una spugna abrasiva e lavare con una soluzione di acqua e sapone. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.

SUPERFICI IN PLASTICA

Lavare con un panno morbido e una soluzione di acqua calda e sapone. Sciacquare con acqua. Non usare detergenti abrasivi, sgrassatori o detergenti concentrati per barbecue sulle parti in plastica.

GRIGLIA

Usare una soluzione di acqua e sapone. Un detergente non abrasivo in polvere può essere utilizzato sulle macchie ostinate e risciacquato con acqua.

VASSOIO RACCOGLIGRASSO

Non estrarre il vassoio raccogligrasso quando il barbecue è in funzione.

Estrarre il vassoio raccogligrasso prima di pulirlo.

BRUCIATORI

Spegnere il gas azionando la manopola di regolazione e scollegare la bombola.

Rimuovere le griglie e gli spargifiamma quando sono freddi.

Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o soffiare aria compressa e pulire con un panno.

Pulire eventuali ostruzioni con uno scovolino o un filo rigido (ad esempio, una graffetta aperta).

Verificare che il bruciatore non sia danneggiato (crepe o fori). Se il bruciatore risulta danneggiato, sostituirlo con uno nuovo. Riposizionare il bruciatore, verificare che gli orifizi della valvola del gas siano posizionati correttamente e fissati nella valvola di ingresso del bruciatore (venturi).

In alcuni casi nel barbecue potrebbe verificarsi il riflusso del gas dovuto alla presenza di un insetto all'interno della sezione venturi del bruciatore o di un ragno che tesse la propria ragnatela all'interno del bruciatore. Il problema può essere risolto inserendo uno scovolino all'interno della sezione venturi del bruciatore e facendolo scorrere per tutta la lunghezza del bruciatore. Se il problema persiste, rivolgersi al proprio fornitore di gas.

MANUTENZIONE ANNUALE

Il barbecue a gas deve essere ispezionato annualmente da un servizio di assistenza autorizzato.

MAGGIORI INFORMAZIONI

Per maggiori informazioni e video di istruzioni, visita il sito jamieoliverbbq.com.

Jamie Oliver

GARANZIA BARBECUE A GAS

Oltre alla garanzia fornita dal punto vendita dove è stato acquistato il presente prodotto, Jamie Oliver BBQ garantisce che, qualora siano riscontrati difetti di materiale o di lavorazione entro i termini previsti dalla garanzia a decorrere dalla data di acquisto da parte dell'acquirente, saranno forniti i pezzi di ricambio necessari.

Quanto sopra indicato è valido solo se:

- il barbecue è stato usato in normali condizioni di utilizzo per scopi domestici,
- il barbecue non è stato soggetto ad alterazioni o riparazioni effettuate da personale non autorizzato,
- il barbecue è stato conservato in un luogo asciutto per tutto il periodo invernale,
- il barbecue non è stato danneggiato,
- è disponibile un documento valido attestante l'acquisto,
- la garanzia del barbecue è stata registrata come previsto dalle istruzioni.

Garanzia fornita per ciascun componente del barbecue a gas:

- Garanzia bruciatore Jamie Oliver 10 anni
- Garanzia telaio Jamie Oliver 5 anni
- Garanzia coperchio Jamie Oliver 3 anni
- Garanzia griglia Jamie Oliver 3 anni
- Garanzia accenditore Jamie Oliver 2 anni
- Tutte le altre componenti 1 anno

La presente garanzia non copre:

- idifetti ai componenti dovuti a ruggine, corrosione, ossidazione o scolorimento causati dall'umidità o dal calore eccessivo,
- la manodopera o le spese dovute alla manodopera,
- la normale usura, i graffi o la disostruzione dei condotti,
- l'incuria o l'uso improprio del prodotto,
- l'uso del combustibile sbagliato,
- l'uso contrario alle istruzioni presenti nel manuale d'uso.
- danni al regolatore, al tubo flessibile e ai morsetti,
- le parti deperibili quali le batterie (se del caso).

La presente garanzia non pregiudica in alcun modo i diritti del consumatore stabiliti per legge. La garanzia si applica a livello globale.

Jamie Oliver BBQ si riserva il diritto di modificare il prodotto senza preavviso. Se il modello non è più disponibile, si valuterà una sostituzione o una soluzione alternativa.

La validità della garanzia (per una durata massima di 10 anni per alcuni componenti) è soggetta alla registrazione della stessa entro 30 giorni dalla data di acquisto. Per beneficiare della GARANZIA è necessario registrarsi on-line sul sito www.jamieoliverbbq.com o compilare i campi obbligatori del modulo a sé stante REGISTRATI ORA, e inviarlo a Jamie Oliver BBQ Registration.

Per presentare un reclamo è necessario scaricare l'apposito modulo dal sito www.jamieoliverbbq.com, o scrivere a Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Paesi Bassi, per ricevere il modulo.

Il reclamo deve contenere:

- una copia leggibile del documento attestante l'acquisto/la vendita (con indicazione di: data di acquisto, modello e punto vendita),
- nome e numero del modello di barbecue,
- data di acquisto,
- nome del punto vendita e località o altre informazioni, come acquisto on-line,
- fotografie di tutte le parti danneggiate elencate nel reclamo.

Conservare il presente documento in un luogo sicuro.



Jamie Oliver

INSTRUCCIONES DE USO PARA LA BARBACOA A GAS

Descripción: Barbacoa a gas

Tipo de gas: butano, propano, GLP



⚠ ADVERTENCIA
PARA SU SEGURIDAD
SÓLO PARA USO EXTERIOR
(EN ESPACIOS AL AIRE LIBRE)

Lea atentamente estas instrucciones y asegúrese de que la instalación, el montaje, el mantenimiento y las revisiones de la barbacoa se realizan correctamente, de acuerdo con estas instrucciones. El incumplimiento de estas instrucciones puede causar serios daños corporales y/o materiales. Si tiene alguna duda sobre el montaje o el funcionamiento de esta barbacoa, consulte con su proveedor, su distribuidor de gas, el fabricante, el agente o verifique en www.jamieoliverbbq.com para obtener ayuda.

Notas para el usuario:

"UTILIZAR ÚNICAMENTE EN ESPACIOS EXTERIORES".

"LEER LAS INSTRUCCIONES ANTES DE UTILIZAR LA BARBACOA".

"ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS PEQUEÑOS."

"NO MUEVA LA BARBACOA DURANTE SU USO."

"CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS DE LA BOMBONA DE GAS DESPUÉS DEL USO."

INFORMACIONES TÉCNICAS

MODELO N°:	HOME 2 (2 hornillos)				
DESCRIPCIÓN:	BARBACOA A GAS CON CUATRO HORNILLOS Y HORNILLO LATERAL				
ENTRADA TOTAL DE CALOR: (TODAS LAS CATEGORÍAS DE GAS)	7.2kW (515g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
CATEGORÍA DE GAS:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TIPOS DE GAS:	Butano	Propano	MEZCLAS DE GASES GLP		
PRESIÓN DE GAS:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
TAMAÑO DEL INYECTOR principal:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88 mm	
<p>USAR ÚNICAMENTE AL AIRE LIBRE.</p> <p>LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR LA BARBACOA.</p> <p>ADVERTENCIA: LAS PARTES ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES. MANTENGA FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS PEQUEÑOS.</p> <p>ESTA BARBACOA DEBE ESTAR LEJOS DE MATERIALES INFLAMABLES DURANTE SU USO. NO MUEVA LA BARBACOA DURANTE SU USO.</p> <p>CIERRE EL SUMINISTRO DE GAS DE LA BOMBONA DE GAS DESPUÉS DEL USO.</p> <p>NO MODIFIQUE LA BARBACOA.</p> <p>ABRA LA CUBIERTA DEL HORNO ÚNICAMENTE CON LA FUNDA DE SILICONA. NUNCA TOQUE EL MANGO DE METAL DEL APARATO MIENTRAS SE COCINA, YA QUE ESTÁ MUY CALIENTE.</p>					
<p>PAÍS DE DESTINO:</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

IMPORTANTE:

Lea atentamente las siguientes instrucciones y asegúrese de que la instalación, el montaje y el cuidado de la barbacoa se realizan correctamente. En caso contrario, podrían provocarse daños materiales y/o lesiones físicas graves.

Consulte cualquier duda relacionada con el montaje o funcionamiento de esta barbacoa en la tienda donde la haya adquirido o a la compañía de GLP.

Nunca instale la bombona a la derecha de la barbacoa. Siempre coloque la bombona en la parte posterior a la izquierda de la barbacoa. La bombona debe estar situada lo más lejos posible de la barbacoa sin que el tubo quede demasiado tenso.

Nunca encienda la barbacoa con la tapa cerrada.

La barbacoa y la bombona deben colocarse sobre una superficie plana y no deben moverse/trasladarse mientras están encendidas.

NOTA PARA EL CONSUMIDOR: Conserve este manual para futuras consultas.

USO Y CARACTERÍSTICAS

Esta barbacoa es segura y fácil de usar. Los gases especificados para su utilización son butano de 28 a 30 mbar o propano a 37 mbar o mezclas de butano/propano a 30 mbar o mezclas de butano/propano a 37 mbar o mezclas de butano/propano a 50 mbar. Asegúrese de utilizar la barbacoa únicamente con la presión adecuada para ella.

Esta barbacoa dispone de ruedas integradas para una mejor maniobrabilidad.

Los alimentos pueden ser asados en la parrilla de cocción, con o sin la tapa cerrada. Cuando se cierra la tapa se debe abrir cada 5 minutos durante 1 minuto para liberar el calor y evitar un incendio producido por la grasa.

Esta barbacoa está equipada con una bandeja para la grasa. Asegúrese de limpiar la bandeja de forma regular.

La ventilación adecuada es vital para la combustión y el rendimiento y la eficiencia de la barbacoa. Esto garantizará la seguridad del usuario y de otras personas en el área cercana cuando se está utilizando la barbacoa. Nunca utilice la barbacoa en un espacio cerrado o cubierto.

Cuando la velocidad del viento supera los 2 m/s no utilice la parrilla de la barbacoa orientada hacia el viento.

La barbacoa está diseñada sólo para su uso al aire libre.

Después de su uso apague la barbacoa en la válvula de la bombona o el regulador.

Cualquier modificación de la barbacoa puede ser peligrosa y puede causar lesiones o daños materiales.

Cualquier modificación no autorizada de la barbacoa anulará la garantía de esta barbacoa.

Cuando la barbacoa está activada, nunca instale la bombona debajo de la barbacoa en la plataforma de base, ya que podría provocar lesiones graves en el usuario, en otras personas y/o en los bienes.

La barbacoa no debe tener ningún tipo de obstrucción aérea. Por ejemplo árboles, arbustos, tejadillos. Debe haber un espacio libre de 1 m alrededor de la barbacoa.

Esta barbacoa debe mantenerse lejos de materiales inflamables durante el uso. (Productos derivados del petróleo, disolventes o cualquier otro objeto sólido que lleve una etiqueta de advertencia por su naturaleza inflamable.)

El uso de esta barbacoa en espacios cerrados puede ser peligroso y está **PROHIBIDO**.

INSTRUCCIONES DE USO

Siga estas instrucciones atentamente para evitar lesiones físicas y daños graves a la barbacoa u otros objetos.

1. Monte la barbacoa siguiendo atentamente las instrucciones de montaje.
2. Conecte el tubo de gas a la barbacoa. Conecte el regulador al tubo.
3. Conecte el regulador a la válvula de la bombona siguiendo las instrucciones del regulador suministradas con el regulador.
4. Gire todas las perillas de control a la posición 'O' antes de encender el suministro de gas a la barbacoa.
5. Utilice el regulador siguiendo las instrucciones del mismo.

ENCENDIDO DE LA BARBACOA

Instrucciones de encendido: Hornillos principales

1. Abra la tapa antes de encender.
2. Conecte la bombona de gas con la barbacoa siguiendo las instrucciones suministradas con el regulador.
3. Gire todas las perillas de control a la posición 'O'.
4. Abra el suministro de gas con el conmutador de la bombona o el regulador siguiendo la conexión del regulador y las instrucciones de uso. Verifique la conexión entre la bombona y el regulador y la conexión de entrada entre el tubo y la barbacoa para ver si hay fugas usando agua con jabón. Si existe una fuga se mostrará en forma de burbujas en la zona de la fuga. No utilice la barbacoa si encuentra alguna fuga. Consulte con su proveedor de gas o en el establecimiento donde haya adquirido la barbacoa para un asesoramiento.
5. Para encender el hornillo del lado izquierdo, presione y gire la perilla de control del hornillo izquierdo en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición 90° (posición de intensidad máxima). Escuchará un clic ya que el hornillo se enciende. Compruebe que el hornillo esté encendido. Si el hornillo no se enciende, repita este proceso.
6. Si el hornillo no se ha encendido después de dos intentos, cierre la llave del gas y espere 5 minutos antes de volver a intentar la secuencia de encendido.
7. Cuando el hornillo se haya encendido podrá ajustar la intensidad del fuego presionando la perilla y girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta cualquier posición entre la intensidad máxima y mínima.
8. Encienda los demás hornillos de izquierda a derecha.
9. Para apagar la barbacoa, gire el mango de la válvula de la bombona o el conmutador del regulador a la posición 'O' siguiendo las instrucciones del regulador. Una vez que los hornillos se hayan apagado gire todas las perillas de control a la posición 'O'.
10. Apague el suministro de gas en el conmutador de la bombona o el regulador.

Advertencia: Si algún hornillo no se enciende, gire la perilla de control a la posición 'O' (en el sentido de las agujas del reloj) y apague la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de volver a encender.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO DEL HORNILLO LATERAL (SI HAY):

1. Una vez que el hornillo de la parrilla se haya encendido, el hornillo lateral puede encenderse siguiendo las siguientes instrucciones.
2. Abra la tapa del hornillo lateral antes de encender el hornillo lateral y gire la perilla de control del hornillo lateral a la posición 'O'.
3. Presione la perilla de control del hornillo lateral y manténgala presionada mientras gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición de intensidad máxima, escuchará un clic que significa que el hornillo está encendido. Si el hornillo no se enciende, repita el proceso.
4. Si el hornillo no se ha encendido después de dos intentos, cierre la llave del gas y espere 5 minutos y repita el paso 3 de las instrucciones del hornillo principal.
5. Cuando el hornillo se haya encendido podrá ajustar la intensidad del fuego presionando la perilla y girándola en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta cualquier posición entre la intensidad máxima y mínima.
6. Para apagar la barbacoa, gire el mango de la válvula de la bombona o el conmutador del regulador a la posición 'O' y gire todas las perillas de control de la barbacoa en el sentido de las agujas del reloj a la posición 'O' hasta que las llamas se hayan extinguido.

Advertencia: Si algún hornillo no se enciende, gire la perilla de control a la posición 'O' (en el sentido de las agujas del reloj) y apague la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de volver a intentar encender.

ENCENDIDO MANUAL

Si fuera necesario esta barbacoa se puede encender de forma manual.

Hornillos principales

1. Abra la tapa antes de encender.
2. Encienda con una cerilla la barbacoa a 90mm y manténgala cerca del hornillo situado en el extremo izquierdo de la barbacoa.
3. Gire la perilla de control del hornillo izquierdo a la posición completa. El hornillo se encenderá con la cerilla.
4. Una vez que el hornillo izquierdo está encendido se puede encender el hornillo que está a su lado.
5. Encienda los hornillos restantes de izquierda a derecha.
6. Cuando el hornillo se haya encendido, la intensidad del fuego del hornillo puede ajustarse presionando y girando la perilla en el sentido contrario a las agujas del reloj hasta cualquier posición entre la intensidad máxima y mínima.

Hornillo lateral (si hay):

1. Abra la tapa antes de encender.
2. Si el sistema de encendido no tiene chispa, use una cerilla para encender el hornillo.

Después de su uso cierre el suministro de gas, ya sea apagando el conmutador del regulador o desconectando la válvula de la bombona.

En el caso de que se vuelva a encender mientras que la barbacoa se está utilizando. Gire todas las perillas de control, la válvula de la bombona y el conmutador del regulador a la posición 'O'. Espere cinco minutos antes de intentar encender otra vez la barbacoa. Si el problema continúa después de volver a encenderla, consulte con su proveedor de gas o la tienda donde adquirió la barbacoa o con un técnico gasista calificado para la asistencia o reparación. Nunca trate de solucionar el problema usted mismo, ya que esto podría causar lesiones graves y/o daños materiales.

El tamaño de la cacerola recomendada para usar en el hornillo lateral debe ser de unos 180 ~ 220 mm.

Antes de su almacenamiento limpie la barbacoa del exceso de grasa con un paño húmedo utilizando un producto de limpieza como una solución detergente suave.

Guarde la barbacoa en un ambiente limpio y seco.

No guarde la bombona de gas en el interior. Almacénela en un lugar bien ventilado, lejos de la luz solar directa.

CONEXIÓN DE LA BOMBONA DE GAS A LA BARBACOA

Esta barbacoa sólo se puede utilizar con gas butano o propano de baja presión y provista con el regulador de baja presión apropiado a través de un tubo flexible. El tubo debe asegurarse al regulador y a la barbacoa con el uso de abrazaderas o tuercas. Esta barbacoa está ajustada para funcionar con un regulador de 28 mbar con gas butano o un regulador de 37 mbar con gas propano o un regulador con la mezcla de butano/propano de 37 mbar o un regulador con la mezcla de butano/propano de 50 mbar o un regulador con la mezcla de butano/propano de 30 mbar. Utilice un regulador apropiado homologado para BSEN 16129. Por favor consulte con su distribuidor de GLP para obtener la información sobre los reguladores apropiados para la bombona de gas.

LE ROGAMOS QUE VERIFIQUE SI HAY FUGAS ANTES DE USAR

Nunca verifique la existencia de fugas con una llama, siempre utilice una solución de agua con jabón

VERIFICAR LA EXISTENCIA DE FUGAS

Hacer 2-3 onzas de líquido de solución para la detección de fugas mezclando una parte de detergente líquido con 3 partes de agua. Asegúrese de que la válvula de control esté apagada.

Conecte el regulador a la bombona y la válvula ON/OFF al hornillo, asegúrese que las conexiones sean seguras y luego encienda el gas.

Ponga la solución jabonosa por el tubo y todas las juntas. Si aparecen burbujas significa que tiene una fuga y debe ser reparada antes de su uso.

Vuelva a realizar la prueba después de haber reparado. Cierre el gas en la bombona después de la prueba.

En caso de que no pueda eliminar la fuga detectada, consulte con su distribuidor de gas en lugar de intentar repararlo usted mismo.

REGULADOR Y TUBO

Utilice sólo los reguladores y tubos aprobados para el GLP a las presiones indicadas anteriormente (ver página 2). Se estima que el regulador tiene una vida útil de 10 años. Se recomienda cambiar el regulador en un plazo máximo de 10 años después de la fecha de fabricación.

No es seguro el uso de un regulador o un tubo incorrecto; siempre compruebe que tenga los elementos correctos antes de utilizar la barbacoa.

Debe utilizar un tubo que cumpla la normativa pertinente del país donde se usa. La longitud del tubo debe ser de 1,5 metros (máximo). Es necesario reemplazar el tubo que esté desgastado o dañado. Asegúrese de que el tubo no esté obstruido, doblado o en contacto con cualquier parte de la barbacoa que no sea la conexión.

El tubo no debe estar torcido ni doblado cuando se monta en la bombona de gas. No debe haber ninguna parte del tubo en contacto con ninguna parte de la barbacoa. Coloque la bombona en el lado izquierdo y detrás de la barbacoa a una distancia máxima permitida por el largo del tubo.

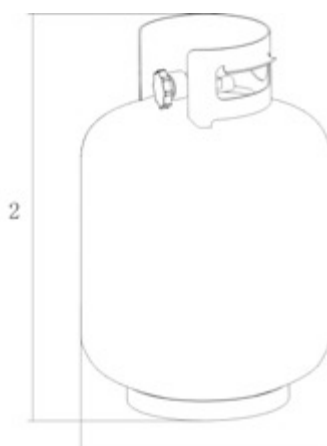
ALMACENAMIENTO DE LA BARBACOA

Se permite el almacenamiento de la barbacoa en un lugar cubierto sólo si la bombona se desconecta y se retira de la barbacoa. Si la barbacoa no se utiliza durante un período de tiempo debe almacenarse en un ambiente seco y libre de polvo.

BOMBONA DE GAS

El diámetro máximo y la altura máxima de la bombona son de 310 mm y 500 mm como se muestra en (Fig.1).

Fig. 1



Leyenda

- 1: diámetro máximo
- 2: altura máxima

La bombona de gas no debe golpearse o manipularse bruscamente. Si la barbacoa no se usa, la bombona debe desconectarse. Vuelva a colocar la tapa protectora en la bombona después de desconectar la bombona de la barbacoa.

Las bombonas deben ser almacenadas al aire libre en una posición vertical y fuera del alcance de los niños. La bombona nunca debe ser almacenada en un lugar donde las temperaturas puedan superar los 50°C. No almacene la bombona cerca del fuego, llamas piloto u otras fuentes de ignición. **NO FUMAR.**

Tenga cuidado al colocar la bombona en su compartimento, asegúrese que el tubo conectado a la bombona no toque la superficie caliente de la placa resistente al calor. Asegúrese de que la bombona permanece en su lugar durante el uso. No guarde una bombona de repuesto en el mismo compartimento. Nunca bloquee la llave de paso de la bombona.

Advertencia: Cierre la bombona de gas si huele a gas.

LIMPIEZA Y CUIDADO

PRECAUCIONES: La limpieza y el mantenimiento deben realizarse cuando la barbacoa se encuentre fría y con la llave de paso de la bombona de gas apagada.

LIMPIEZA

“Queme” las barras de la parrilla de la barbacoa después de cada uso (durante unos aproximadamente 15 minutos) y mantendrá al mínimo los excesos de los residuos de comida.

SUPERFICIE EXTERIOR

Use un detergente suave o bicarbonato de sodio y una solución de agua caliente. Para las manchas difíciles se puede utilizar un polvo limpiador no abrasivo que luego debe enjuagar con agua.

Si la superficie interior de la tapa de barbacoa tiene la apariencia de pintura descascarada es que la acumulación de grasa se ha convertido en carbón y se está desprendiendo. Limpie a fondo con una solución de agua con jabón caliente. Enjuague con agua y deje que se seque completamente. **NUNCA USE LIMPIADOR PARA HORNOS**

INTERIOR DE LA BASE DE LA BARBACOA

Elimine los residuos con un cepillo, un raspador y/o paño de limpieza y luego lave con una solución de agua con jabón. Enjuagar con agua y dejar secar.

SUPERFICIES DE PLÁSTICO

Lave con un paño suave y agua con jabón caliente. Enjuague con agua. No use limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador concentrado para barbacoas para limpiar las piezas plásticas.

PARRILLA DE COCCIÓN

Use agua con jabón suave. Para las manchas difíciles puede utilizar un polvo limpiador no abrasivo, luego debe enjuagar con agua.

BANDEJA PARA GRASA

Por favor, no abra la bandeja para grasa mientras esté utilizando la barbacoa.

Saque la bandeja para la grasa antes de limpiarla.

LIMPIEZA DEL CONJUNTO DEL HORNILLO

Apague la perilla de control de gas y desconecte la bombona.

Retire la rejilla de cocción y los reguladores de llama cuando estén fríos.

Limpie el hornillo con un cepillo suave o aplique aire comprimido y limpie con un paño.

Limpie todos los orificios obstruidos con un limpiador de tuberías o un alambre rígido (como un clip abierto).

Inspeccione el hornillo si tiene algún daño (grietas o agujeros). Si encuentra algún daño, cámbielo por un nuevo hornillo. Vuelva a instalar el hornillo, compruebe que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados y asegurados dentro de la entrada del hornillo (tubo de Venturi).

En algunos casos su barbacoa podría apagarse debido a la presencia de un insecto dentro del tubo de Venturi del hornillo o hay una telaraña en el interior del hornillo. Esto se puede solucionar insertando un cepillo para botellas por el tubo de Venturi del hornillo y empujando a través de toda la longitud del hornillo. Si el problema continúa consulte con su proveedor de gas.

REVISIONES

Su barbacoa de gas debería ser revisada una vez al año por un técnico cualificado.

MÁS INFORMACIÓN

Consulte si hay más información o vídeo de instrucciones en nuestro sitio web jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GARANTÍA DE LA BARBACOA A GAS

Además de la garantía de tienda donde adquirió este producto, la barbacoa Jamie Oliver acepta que si aparece cualquier defecto en los materiales o en la mano de obra del producto dentro de la garantía otorgada después de la fecha original de compra, facilitará las piezas de repuesto.

Esto se aplica únicamente si la barbacoa ha sido sometida a:

- Uso doméstico normal en las instalaciones domésticas.
- No ha sido objeto de modificaciones o reparaciones realizadas por personas no autorizadas.
- Se ha almacenado en un ambiente seco durante todo el invierno.
- La barbacoa no ha sufrido daños.
- Existe un recibo válido como prueba de compra.
- Ha sido registrada a efectos de garantía de acuerdo con las instrucciones.

Garantía otorgada por elemento de la barbacoa a gas;

- Garantía de los tubos de los hornillos Jamie Oliver 10 años
- Garantía del armazón Jamie Oliver 5 años
- Garantía de la tapa Jamie Oliver 3 años
- Garantía de la parrilla Jamie Oliver 3 años
- Garantía del encendido Jamie Oliver 2 años
- Todas las partes restantes 1 año

Esta garantía no cubre:

- Las piezas afectadas por la herrumbre, la corrosión, la oxidación o la decoloración que pueden producirse por la humedad o el sobrecalentamiento.
- Trabajo o cargas relacionadas con el trabajo.
- El desgaste normal y los rasguños o el desatasco de las tuberías.
- El uso negligente o uso indebido del producto.
- Uso de un combustible/gas incorrecto.
- Utilización en contra de las instrucciones de uso incluidas en el manual de instrucciones.
- Regulador, tubo y clips.
- Piezas consumibles, por ejemplo: baterías (si se utilizan).

Esta garantía no afecta de ninguna manera los derechos del cliente. La garantía es aplicable a nivel mundial

La barbacoa Jamie Oliver se reserva el derecho a modificar este producto sin previo aviso. Si el modelo ya no está disponible discutiremos un reemplazo o un acuerdo alternativo.

La garantía tendrá validez un máximo de diez años para algunas partes únicamente con el registro dentro de los 30 días a partir de la fecha de compra. Para poder beneficiarse de la GARANTÍA regístrese en línea en www.jamieoliverbbq.com o complete los apartados obligatorios bajo REGÍSTRESE AHORA en la página separada y enviar a Registro de la Barbacoa Jamie Oliver.

Para presentar un reclamo descargue el formulario de reclamación de www.jamieoliverbbq.com, o escriba a Barbacoa Jamie Oliver Línea de asistencia, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands para recibir un formulario.

Para presentar una reclamación será necesario:

- Una copia legible del recibo de compra/venta (mostrando la fecha de compra, nombre del modelo y la tienda).
- El nombre y número de modelo de la barbacoa.
- La fecha de compra.
- El nombre de la tienda y su localización u otro, por ejemplo: dirección on-line.
- Las fotografías de todas las partes dañadas que figuran en su reclamo.

Le rogamos guarde este documento en un lugar seguro.



Jamie Oliver

הוראות הפעלה עבור ברביקיו גז:
בוטאן, פרופן, גז פחמימני מעובה (גפ"מ)



⚠ אזהרה
למען בטיחותך
לשימוש רק מחוץ למבנה
(מחוץ לכל שטח סגור)

חשוב:

קרא הוראות אלו בקפדנות וודא שהברביקיו שלך מותקן, מורכב, מתוחזק ומקבל שירות כהלכה בהתאם להוראות אלו. אי פעולה על פי הוראות אלו יכול לגרום לפגיעה גופנית רצינית ו/או לנזק לרכוש.

אם יש לך שאלות כלשהן, נא להתייעץ עם הספק שלך, חברת הגז שלך.

אף פעם אל תחבר את הבלון סמוך לברביקיו מימינו. הנח תמיד את הבלון בצד שמאל מאחורי הברביקיו. הבלון צריך להיות ממוקם כמה שיותר רחוק שאפשר מהברביקיו בלי למתוח את הצינור.

אל תדליק אף פעם את הברביקיו כשהמכסה סגור.

יש להניח את הברביקיו והבלון על משטח אופקי ואסור לשאת אותם/להעביר ממקום למקום כשהגז דלוק.

הערה עבור הצרכן: שמור על הוראות שימוש אלו לעיון בעתיד.

שימוש ומאפיינים

ברביקיו זה בטיחותי וקל לשימוש. הגזים שצוינו לצורך שימוש הם בוטאן ב-82 עד 03 מיליבאר, או פרופן ב-73 מיליבאר, או תערובות בוטאן/פרופן ב-03 מיליבאר, או תערובות בוטאן/פרופן ב-73 מיליבאר, או תערובות בוטאן/פרופן ב-05 מיליבאר. ודא בבקשה שאתה משתמש בברביקיו שלך רק בלחץ הנכון שהברביקיו תוכנן עבורו.

הותאמו גלגלים לברביקיו הזה לצורך יכולת תמרון קלה.

אפשר לצלות מזון על רשת בישול אם המכסה פתוח או סגור. כאשר המכסה סגור חייבים לפתוח אותו כל 5 דקות למשך 1 דקה כדי לשחרר את החום ולהימנע מאש הנגרמת על ידי שומן בוער.

ברביקיו זה הוא בעל מגש שומן. ודא שאתה מנקה את המגש באופן קבוע.

אוורור מתאים הינו חיוני עבור בעירה ופעולה יעילה של הברביקיו. הדבר יבטיח את בטיחותו של המשתמש ואנשים אחרים באזור הישיר בו משתמשים בברביקיו. אל תשתמש אף פעם בברביקיו בשום מקום מכוסה וסגור.

כאשר מהירות הרוח היא מעל 2 מטרים לשנייה, אל תשתמש בברביקיו כשהוא מופנה בכיוון הרוח.

הברביקיו מתוכנן עבור שימוש אך ורק מחוץ למבנים.

סגור את הברביקיו בשסתום הבלון או בווסת הבלון עם תום השימוש.

כל שינוי בברביקיו יכול להיות מסוכן ויכול לגרום לפגיעה או לנזק לרכוש.

כל שינוי לא מורשה בברביקיו יבטל את תוקף האחריות על ברביקיו זה.

כאשר מדליקים את הברביקיו, אסור למקם את הבלון מתחת לברביקיו על מדף הבסיס מאחר והדבר יכול לגרום לפגיעה רצינית למשתמש, אנשים אחרים ו/או רכוש.

הברביקיו חייב להיות ללא שום חסם מעליו. לדוגמא עצים, שיחים ואסור להשעינו על קיר. חייבים להתקין את הברביקיו כשמסביבו שטח גלוי ברדיוס של 1 מטר.

ברביקיו זה חייב להימצא רחוק מחומרים דליקים בשעת השימוש בו. (מוצרים המבוססים על נפט, מדללים, או כל חפץ מוצק אחר הנושא עליו תווית עליה כתוב שהינו דליק).

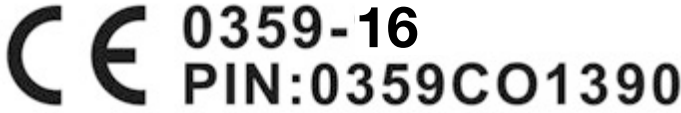
השימוש בברביקיו זה באזורים סגורים מסוכן **ואסור**.

קרא הוראות אלו בקפדנות וודא שהברביקו שלך מותקן, מורכב, מתוחזק ומקבל שירות כהלכה בהתאם להוראות אלו. אי פעולה על פי הוראות אלו יכול לגרום לפגיעה גופנית רצינית ו/או לנזק לרכוש. אם יש לך שאלות כלשהן, נא להתייעץ עם הספק שלך, חברת הגז שלך, היצרן, הסוכן או בדוק באתר www.moc.qbbreviloemaj בקשר לתמיכה.

הערות לתשומת לב המשתמש:

“לשימוש רק מחוץ למבנה.”
 “קרא את ההוראות לפני שאתה עושה שימוש בברביקו”
 “אזהרה, חלקים נגישים יכולים להיות חמים מאוד. הרחק מהישג ידם של ילדים קטנים.”
 “אל תזיז את הברביקו בשעת שימוש.”
 “כבה את אספקת הגז מבלון הגז.”

מידע טכני

Home 2 (2 מבערים)					מספר מודל:
ארבעה מבערים עם מבער גז צדדי לברביקו					תיאור:
			(h/g515) Wk7.2		סך קלט חום: (כל קטגוריות הגז)
<input type="checkbox"/> 3B/P(37)	<input type="checkbox"/> 3B/P(50)	<input type="checkbox"/> 3B/P(30)	<input type="checkbox"/> 3+(28-30/37)		קטגוריית גז:
תערובות גפ"מ			פרופן	בוטאן	סוגי גז:
37 מיליבאר	50 מיליבאר	30 מיליבאר	37 מיליבאר	28-30 מיליבאר	לחץ גז:
0.88 מ"מ	0.82 מ"מ	0.92 מ"מ	0.92 מ"מ		מזריק גז ראשי
<p>השתמש רק בחוץ. קרא את ההוראות לפני השימוש בברביקו. אזהרה: חלקים נגישים יכולים להיות חמים מאוד. הרחק מהישג ידם של ילדים קטנים. יש לשמור את הברביקו הרחק מחומרים דליקים בשעת השימוש בו. אל תזיז את הברביקו בשעת השימוש בו. כבה את אספקת הגז מבלון הגז אחרי השימוש. אל תעשה שינויים בברביקו. פתח את מכסה התנור אך ורק באמצעות שרוול סיליקון. אל תגע אף פעם בידית המתכת של המכשיר בשעה שאתה מבשל כי היא חמה מאוד.</p>					
מדינת היעד:					
<input type="checkbox"/> ^{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI .					
<input type="checkbox"/> ^{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ					
<input type="checkbox"/> ^{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ					
<input type="checkbox"/> ^{3B/P(37)} PL					

הדלקה ידנית

אם יש צורך אפשר להדליק את הברביקיו הזה באופן ידני.

מבערים ראשיים

1. פתח את המכסה לפני שאתה מדליק.
2. הדלק גפרור ברביקיו בן 09 מ"מ והחזק אותו קרוב למבער הממוקם בקצה השמאלי של הברביקיו.
3. סובב את כפתור הבקרה של המבער השמאלי למצב של להבה מקסימלית. המבער יידלק מהגפרור.
4. ברגע שהמבער השמאלי דולק, אפשר לפתוח את המבער הבא.
5. הדלקת את שאר המבערים משמאל לימין.
6. כאשר המבער נדלק, גודל הלהבה יכוון על ידי לחיצה מטה וסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון לכל גובה בין להבה מלאה ללהבה נמוכה.

מבער צדדי (אם צריך להפעילו):

1. פתח את המכסה לפני שאתה מדליק.
 2. אם המצת אינו מתיז ניצוצות, עשה שימוש בגפרור כדי להדליק את המבער.
- אחרי השימוש, סגור את אספקת הגז או על ידי סיבוב המתג שעל הווסת ל-FFO או על ידי סיבוב ל-FFO של שסתום הבלון. במקרה שהברביקיו נכבה תוך כדי שימוש. סובב את כל הכפתורים, שסתום הבלון ומתג הווסת למצב 'O'. המתן 5 דקות לפני שאתה מנסה להדליק מחדש את הברביקיו. אם הבעיה נמשכת אחרי ההדלקה מחדש, עליך להתייעץ עם חברת הגז שלך, או עם החנות בה רכשת את הברביקיו, או עם מהנדס גז מוסמך לצורך עזרה או תיקון. אל תנסה אף פעם לתקן את הבעיה בעצמך כי הדבר יכול לגרום לפציעה רצינית ו/או לנזק לרכוש.
- הגודל המומלץ של סיר לשימוש על מבער הצד צריך להיות בסביבות 081 עד 022 מ"מ.
- נקה את הברביקיו מעודף שומן, לפני אחסון, עם מטלית לחה תוך שימוש בתמיסת חומר ניקוי עדין בתור חומר הניקוי. אחסן את הברביקיו במקום נקי ויבש.
- אל תאחסן את בלוני הגז שלך בתוך מבנה. אחסן אותם במקום מאוורר היטב הרחק מאור שמש ישיר.

חבר את בלון הגז לברביקיו

ברביקיו זה מתאים לשימוש רק עם גזי בוטאן ופרופן בלחץ נמוך וחומר לו וסת מתאים בעל לחץ נמוך באמצעות צינור גמיש. יש לאבטח את הצינור אל הווסת ואל הברביקיו באמצעות מהדקי צינורות/אום. ברביקיו זה מכוון כדי לפעול עם וסת של 28 מיליבאר עם גז בוטאן או וסת של 37 מיליבאר עם גז פרופן או וסת עם תערובת בוטאן/פרופן של 37 מיליבאר או וסת עם תערובת בוטאן/פרופן עם 50 מיליבאר או וסת עם תערובת בוטאן/פרופן עם 03 מיליבאר. עשה שימוש בווסת מתאים שאושר עבור BSEN 16129 צור קשר בבקשה עם ספק הגז שלך בנוגע למידע בנוגע לווסת מתאים עבור בלון הגז.

לפני שאתה עושה שימוש ודא שאין דליפות

לעולם אל תבדוק דליפות כשקיימת להבה חשופה, השתמש תמיד בתמיסת מי סבון

כדי לבדוק האם ישנן דליפות

- הכך 2-3 אונקיות נוזליות של תמיסה לגילוי דליפה על ידי ערבוב חלק אחד של נוזל ניקוי עם שלושה חלקים של מים. ודא ששסתום הבקרה סגור.
- חבר את הווסת לבלון ואת שסתום ה-FFO/NO למבער, ודא שהחיבורים מאובטחים ואחר כך הדלק את הגז (ON).
- הברש של התמיסה הסבונית על הצינור ועל כל המחברים. אם מופיעות בועות יש לך דליפה, שחייבים לתקנה לפני השימוש.
- בדוק שנית אחרי תיקון הליקוי. סגור את הגז מהבלון אחרי סיום הבדיקה.
- אם הדליפה שנתגלתה לא ניתנת לתיקון, אל תנסה לתקן את הדליפה ובמקום זאת התייעץ עם חברת הגז שלך.

הוראות שימוש

פעל בקפדנות בהתאם להוראות אלו על מנת להימנע מנזק רציני לברביקיו שלך וגרימת פגיעה לעצמך ופגיעה ברכוש.

1. הרכב את הברביקיו בדיוק על פי הוראות ההרכבה.
2. חבר את צינור הגז לברביקיו. חבר את הווסת לצינור.
3. חבר את הווסת לשסתום הבלון לפי ההוראות בנוגע לווסת המסופקות עם הווסת.
4. שים את כל כפתורי הבקרה על 'O' לפני שאתה מחבר את אספקת הגז לברביקיו.
5. הפעל את הווסת בהתאם להוראות שסופקו על הווסת.

הדלקת הברביקיו שלך

הוראות הדלקה: מבערים ראשיים

1. פתח את המכסה לפני שאתה מדליק.
2. חבר את בלון הגז לברביקיו בהתאם להוראות שסופקו עם הווסת.
3. העבר את כל כפתורי הבקרה לעמדת 'O'.
4. העבר את אספקת הגז ל-NO במתג הבלון או הווסת בהתאם להוראות בקשר לווסת ולהפעלה. בדוק את חיבור הבלון לווסת ואת החיבור בין הצינור לבין כניסת צינור הברביקיו כדי לגלות דליפה על ידי שימוש במי סבון. כל דליפה תופיע בתור בועות באזור הדליפה. אם מתגלה דליפה, אל תשתמש בברביקיו. שאל בעצתו של ספק הגז שלך או מי שמכר לך את הברביקיו.
5. כדי להדליק את המבער השמאלי, דחף מטה וסובב שמאלה את כפתור המבער השמאלי נגד כיוון השעון עד למיקום של 09° (פעולה מקסימלית). יישמע קליק של נקישה, והמבער צריך להידלק. בדוק שהמבער דלוק. אם המבער אינו דלוק, חזור על התהליך.
6. אם המבער אינו נדלק אחרי שני ניסיונות, כבה את ברז הגז (OFF) והמתן 5 דקות לפני שתנסה מחדש את רצף ההדלקה.
7. כאשר המבער נדלק, אפשר לכוונן את גובה הלהבה על ידי דחיפה מטה וסיבוב הכפתור נגד כיוון השעון לכל מיקום בין הלהבה המלאה ללהבה הנמוכה.
8. הדלק את המבערים הנוותרים משמאל לימין ברצף זה אחר זה.
9. על מנת לכבות את הברביקיו, סובב את ידית שסתום הבלון או את מתג הווסת למצב 'O' על ידי מילוי הוראות הווסת.
10. ברגע שהמבערים כובו סובב את כל כפתורי הבקרה למצב 'O'.

אזהרה: אם המבער אינו נדלק, סובב את כפתור הבקרה למצב 'O' (בכיוון השעון) וכמו כן כבה את שסתום הבלון. חכה חמש דקות לפני שתנסה להדליק מחדש.

הוראות להדלקת מבער הצד (אם צריך לבצע אותן):

1. ברגע שמבער הגריל הודלק, אפשר להדליק את מבער הצד על ידי מילוי ההוראות שלמטה.
2. פתח את מכסה מבער הצד לפני שאתה מדליק את מבער הצד וסובב את כפתור מבער הצד למצב 'O'.
3. סובב מטה את כפתור המבער הצד והמשך ללחוץ בעודך מסובב נגד כיוון השעון עד למצב מקסימום, יישמע קול נקישה, זה ידליק את המבער. אם המבער אינו נדלק, חזור על התהליך.
4. אם המבער לא נדלק אחרי שני ניסיונות, כבה (OFF) את ברז הגז, המתן 5 דקות ואחר כך חזור על צעד 3 בהוראות להדלקת המבער הראשי.
5. כאשר המבער נדלק, אפשר לכוון את גובה הלהבה על ידי לחיצה מטה וסיבוב נגד השעון של הכפתור לכל מצב בין מצב מלא למצב נמוך.
6. כדי לכבות את מבער הצד של הברביקיו, סובב את שסתום הבלון או מתג הווסת למצב 'O' ואחר כך סובב את כל כפתורי הבקרה שעל הברביקיו בכיוון השעון עד למיקום 'O' עד שהלהבות כבו.

אזהרה: אם המבער אינו נדלק, סובב את כפתור הבקרה למיקום 'O' (בכיוון השעון) וכמו כן כבה את שסתום הבלון. המתן 5 דקות לפני שתנסה להדליק שנית באמצעות רצף ההדלקה.

דניקוי וטיפול

זהירות: כל ניקוי ותחזוקה צריכים להיות מבוצעים כאשר הברביקיו קריר וכשאספקת הגז נמצאת על OFF בבלון הגז.

ניקוי

"שריפת" מוטות גריל הברביקיו אחרי כל שימוש (במשך בערך 15 דקות) תדאג לכך שיהיה מינימום של שיירי מזון עודפים.

המשטח החיצוני

השתמש בחומר ניקוי עדין או בסודה לאפייה ותמיסת מים חמים. ניתן להשתמש באבקת ניקוי שאינה שוחקת על כתמים עקשים, ולאחר מכן לשטוף עם מים.

אם המשטח הפנימי של מכסה הברביקיו הוא בעל מראה של צבע מתקלף, הצטברות של שומן איתו אפו הפכה לפחם והוא מתקלף. יש לנקות ביסודיות ובכוח עם מי סבון. שטוף עם מים ואפשר למכסה להתייבש עד הסוף. **לעולם אל תשתמש בחומר לניקוי תנור.**

החלק הפנימי של החלק התחתון של הברביקיו

הסר שיירים תוך שימוש במברשת, מגרדת ו/או מטלית ניקוי ואחר כך שטוף עם תמיסת מי סבון. שטוף עם מים ותן לחלק להתייבש.

משטחי פלסטיק

שטוף עם מטלית רכה ומי סבון חמים. שטוף עם מים. אל תעשה שימוש בחומרי ניקוי שוחקים, מסירי שומנים או חומר ניקוי לברביקיו מרוכז כדי לנקות חלקים מפלסטיק.

רשתות בישול

השתמש במי סבון עדינים. אבקת ניקוי שאינה שוחקת יכולה לשמש על כתמים עיקשים ואחר כך שטוף עם מים.

מגש שומן

בבקשה אל תפתח את מגש השומן בשעת שימוש.

כאשר אתה מנקה את מגש השומן, קודם כל משוך החוצה את מגש השומן.

ניקוי מכלול המבער

כבה את הגז (FFO) באמצעות כפתור הבקרה ונתק את הבלון.

הסר את שבכת הבישול ואת מפזרי הלהבה כאשר הם קרים.

נקה את המבער עם מברשת רכה או נקה עם אוויר דחוס ונגב עם מטלית.

נקה כל יציאה שתומה עם מנקה צינורות או תיל נוקשה (כמו מהדק נייר פתוח).

בדוק את המבער כדי לגלות נזקים (סדקים או חורים). אם נמצא נזק, החלף במבער חדש. התקן מחדש את המבער, בדוק על מנת לוודא שפתחי שסתום הגז ממוקמים נכון ומאובטחים בתוך כניסת המבער (ונטורי).

במספר מקרים הברביקיו שלך יידלק מחדש בגלל חרק שזחל לתוך פתחי המבער או עכביש שטווה את קוריו בתוך המבער. אפשר לטפל בזה על ידי תיקון באמצעות שימוש במברשת בקבוק המוחדרת דרך פתחי המבער והעברתה לכול אורך המבער. אם המצב נמשך עליך להיוועץ בחברת הגז שלך.

מתן שירות

ברביקיו הגז שלך צריך לקבל שירות פעם בשנה על ידי אדם מוסמך מיומן.

מידע נוסף

בדוק עבור מידע נוסף או סרט הדרכה בווידיאו באתר שלנו jamieoliverbbq.com

וסת וצינור

עשה שימוש רק בווסתים וצינור המאושרים לשימוש עם גפ"מ בלחצים המצוינים מעלה (ראה עמ' 2). תוחלת החיים של הווסת מוערכת ב-01 שנים. מומלץ להחליף את הווסת תוך 01 שנים מתאריך ייצורו.

השימוש בווסת הלא מתאים או בצינור הלא מתאים אינו בטוח; בדוק תמיד שיש לך את הפריטים הנכונים לפני שאתה מפעיל את הברביקיו.

הצינור בו נעשה שימוש חייב להתאים לתקן המתאים עבור ארץ השימוש. אורך הצינור חייב להיות 5.1 מטר (מקסימום). צינור בלוי או פגום חייב להיות מוחלף. ודא ששום דבר אינו חוסם את הצינור, שהצינור אינו מפותל, או במגע עם חלק כלשהו של הברביקיו חוץ מהמקום אליו הוא מתחבר.

אסור לסובב את הצינור או לפתל אותו כשהוא קשור לבלון הגז. שום חלק מהצינור לא צריך לגעת בשום חלק של הברביקיו. מקם את הבלון בצד שמאל ומאחורי הברביקיו במרחק המקסימלי המתאפשר על ידי אורכו של הצינור.

אחסון של הברביקיו

אחסון של הברביקיו בתוך מבנה אפשרי רק עם הבלון מנותק ומורחק מהברביקיו. כאשר הברביקיו אינו משמש במשך תקופת זמן יש לאחסן אותו בסביבה יבשה ללא אבק.

בלון גז

הקוטר המקסימלי והגובה המקסימלי של הבלון הם 013 מ"מ ו-005 מ"מ כפי שמודגם בצירור 1.



מקרא
1. קוטר מינימום
2. גובה מקסימלי

אסור להפיל את בלון הגז או לטלטל אותו בגסות! אם הברביקיו אינו בשימוש, חייבים לנתק את הבלון. יש להחזיר למקומו את מכסה המגן של הבלון אחרי ניתוק הבלון מהברביקיו.

בלונים חייבים להיות מאוחסנים בחוץ כשהם זקופים ומחוץ להישג ידם של ילדים. הבלון לא צריך לעולם להיות מאוחסן במקום בו הטמפרטורות יכולות לעלות מעל ל-5°C. אל תאחסן את הבלון ליד להבות, להבות קבועות או מקורות הצתה אחרים. אל תעשן.

שים לב כשאתה מכניס את הבלון להתקן המיועד לו, ודא שהצינור המחובר לבלון אינו נוגע בפלטת המשטח העמידה בפני חום. ודא שהבלון נשאר במקומו בשעת פעולה. אל תכניס אף פעם בלון נוסף לאותו צובר. לעולם אל תחסום את הגישה לשסתום הבלון.

אזהרה: סגור את בלון הגז אם אתה מריח גז.



Jamie Oliver

אחריות על הברביקו גז של ג'יימי אוליבר

בנוסף לאחריות מהחנות ממנה מוצר זה נרכש, חברת ג'יימי אוליבר ברביקו מסכימה שאם פגם כלשהו בחומרים, או באופן הביצוע מופיע במוצר בתוך משך תקופת האחריות שניתנה אחרי תאריך הקנייה המקורית על ידי הצרכן, החברה תנפק חלקי חילוף.

הדבר חל רק אם הברביקו היה במצבים הבאים:

- א. שימוש ביתי רגיל בתוך דירה.
- ב. לא עבר שינויים או תיקונים שבוצעו על ידי אנשים בלתי מורשים.
- ג. אוחסן בתנאים יבשים לאורך כל החורף.
- ד. הברביקו לא ניזוק.
- ה. יש קבלה בעלת תוקף בתור הוכחה לרכישה.
- ו. נרשם עבור מטרות אחריות בהתאם להוראות.

קיבל אחריות על כל אלמנט של ברביקו הגז:

- 10 שנות אחריות של ג'יימי אוליבר על צינורות המבער
- 5 שנות אחריות של ג'יימי אוליבר על המסגרת
- 3 שנות אחריות של ג'יימי אוליבר על המכסה
- 3 שנות אחריות של ג'יימי אוליבר על הגריל
- 2 שנות אחריות של ג'יימי אוליבר על ההצתה
- 1 שנה אחריות על כל החלקים הנוותרים

אחריות זאת אינה מכסה:

- א. חלקים המושפעים על ידי חלודה, איכול, התחמצנות או דהיית צבע שעלולים להתרחש עקב לחות או חימום יתר.
- ב. עבודה או הוצאות הקשורות לעבודה.
- ג. בלאי נורמלי ושריטות או ניקוי סתימות בצינורות.
- ד. שימוש רשלני או שימוש לא נכון במוצר.
- ה. שימוש בדלק/גז הלא נכון.
- ו. שימוש, בניגוד להוראות ההפעלה הנכללות בספר ההדרכה.
- ז. וסת, צינור ומהדקי צינורות.
- ח. חלקים מתכלים לדוגמא, סוללות (כאשר הדבר רלבנטי).

אחריות זו אינה משפיעה בדרך כלשהי על הזכויות של הלקוח המעוגנות בחוק. האחריות בתוקף בכל מקום בעולם.

ג'יימי אוליבר ברביקו שומרת לעצמה את הזכות לשנות מוצר זה ללא הודעה. אם המודל כבר לא ניתן להשגה אנו נדון במוצר חלופי או נגיע להסדר.

רק על ידי רישום בתוך 30 יום מתאריך הרכישה יהיה תוקף לאחריות במשך עד עשר שנים עבור מספר חלקים. כדי להינות מהאחריות עליך להירשם באופן מקוון באתר www.jamieoliverbbq.com או למלא את החלקים שחייבים למלא תחת הכותרת REGISRTER NOW שעל הגיליון הנפרד, ולשלוח בדואר לג'יימי אוליבר ברביקו למדור noitartsigeR.

על מנת להגיש תביעה, הורד את טופס התביעה מ-www.jamieoliverbbq.com, או כתוב אל ג'יימי אוליבר ברביקו לתמיכה, בכתובת: Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherland על מנת לקבל טופס.

התביעה תצריך:

- א. עותק קריא של הרכישה/קבלה על רכישה (המציגה את תאריך הרכישה, מספר המודל והחנות).
- ב. השם והמספר של הדגם של ברביקו.
- ג. תאריך הרכישה.
- ד. שם החנות ומיקומה/או אחר, כמו למשל רכישה מקוונת.
- ה. צילומים של כל החלקים שניזוקו והרשומים בתביעתך.

נא לשמור מסמך זה במקום בטוח.



Jamie Oliver

GEBRUIKSAANWIJZING VOOR DE GASBARBECUE EN GRILL

Beschrijving: GASBARBECUE en GRILL

Type of gas: Butaan, propaan, LPG



⚠ WAARSCHUWING
VOOR UW VEILIGHEID
ENKEL VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS
(BUITEN GESLOTEN RUIMTES)

Lees deze instructies aandachtig door en zorg ervoor dat uw barbecue is geïnstalleerd en gemonteerd en dat er onderhoud en servicebeurten aan worden uitgevoerd, in overeenstemming met deze instructies. Niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel en / of materiële schade. Als u vragen heeft over montage of werking van de barbecue, neemt u contact op met uw dealer, uw gasleverancier, de fabrikant, de agent of kijkt u op www.jamieoliverbbq.com voor ondersteuning.

Opmerkingen voor de gebruiker:

"ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS"


"LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U DE BARBECUE GEBRUIKT".

"WAARSCHUWING": TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ZEER HEET WORDEN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT."

"VERPLAATS DE BARBECUE NIET TIJDENS HET GEBRUIK".

"DRAAI NA GEBRUIK DE GASTOEVOER OP DE GASFLES DICHT."

TECHNISCHE INFORMATIE

MODELNR.:	HOME 2 (2 pits)				
BESCHRIJVING:	GASBARBECUE MET GRILL MET VIER BRANDERS MET EEN ZIJBRANDER				
TOTAAL THERMISCH VERMOGEN: (ALLE GASCATEGORIEËN)	7.2 kW (515 g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
GASCATEGORIE	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GASSOORTEN	Butaan	Propan	LPG GASMENGSELS		
GASDRUK	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
MAAT INJECTOR hoofd:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88 mm	

ALLEEN VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.

LEES DE INSTRUCTIES VOORDAT U DE BARBECUE GEBRUIKT.

WAARSCHUWING: TOEGANKELIJKE ONDERDELEN KUNNEN ZEER HEET WORDEN. HOUD KLEINE KINDEREN UIT DE BUURT.

DEZE BARBECUE MOET TIJDENS GEBRUIK UIT DE BUURT WORDEN GEHOUDEN VAN BRANDBARE MATERIALEN. VERPLAATS DE BARBECUE NIET TIJDENS HET GEBRUIK.

DRAAI NA GEBRUIK DE GASTOEVOER OP DE GASFLES DICHT.

BRENG GEEN WIJZIGINGEN AAN DE BARBECUE AAN.

OPEN DE OVENKAP ALLEEN AAN DE SILICONENGRIP. RAAK NOOIT DE METALEN HENDEL VAN HET APPARAAT AAN TIJDENS HET BARBECUEËN OMDAT DIE ERG WARM IS.

Land van bestemming:

I_{3+(28-30/37)} **BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.**

I_{3B/P(30)} **BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.**

I_{3B/P(50)} **AT, CH, DE, SK, CZ.**

I_{3B/P(37)} **PL**

BELANGRIJK:

Lees de volgende instructies aandachtig door en zorg ervoor dat uw barbecue goed wordt geïnstalleerd, gemonteerd en onderhouden. Niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot ernstig lichamelijk letsel en / of materiële schade.

Als u vragen heeft over de montage of bediening, raadpleeg dan uw dealer of gasleverancier.

Plaats de gasfles nooit direct naast de barbecue. Plaats de gasfles altijd aan de linker-achterzijde van de barbecue. De gasfles moet zover mogelijk van de barbecue weg worden geplaatst zonder dat de slang strak komt te staan.

Steek de barbecue nooit aan met gesloten deksel.

De barbecue en de gasfles moeten op een vlakke ondergrond worden geplaatst en mogen niet worden vervoerd / verplaatst terwijl de barbecue functioneert.

OPMERKING VOOR DE CONSUMENT: Bewaar deze handleiding voor raadpleging in de toekomst.

GEbruik EN KENMERKEN

Deze barbecue is veilig en gemakkelijk te gebruiken. De gespecialiseerde gassen voor gebruik zijn butaan van 28 tot 30 mbar, of propaan op 37 mbar, of butaan- / propaanmengsels op 30 mbar, of butaan- / propaanmengsels op 37 mbar, of butaan- / propaanmengsels op 50 mbar. Zorg ervoor dat u uw barbecue alleen gebruikt op de juiste druk waarvoor de barbecue is ontworpen.

De barbecue heeft wielen zodat deze gemakkelijk kan worden verplaatst.

Voedsel kan worden gegrild op het grillrooster met of zonder gesloten deksel. Wanneer de deksel gesloten is, moet deze elke 5 minuten worden geopend gedurende 1 minuut om warmte vrij te laten en een vet verbranding te voorkomen.

Deze barbecue is uitgerust met een vetopvangbak. Zorg ervoor dat u de bak regelmatig schoonmaakt.

Voldoende ventilatie is van vitaal belang voor de goede verbranding en efficiënte prestaties van de barbecue. Op die manier wordt de veiligheid gegarandeerd van de gebruiker en anderen in de directe omgeving waarin de barbecue wordt gebruikt. Gebruik de barbecue nooit in een afgesloten overdekte ruimte.

Als de windsnelheid hoger is dan 2 m/s moet u de barbecue niet tegen de wind in gebruiken.

De barbecue is uitsluitend bedoeld voor gebruik buitenshuis.

Draai de barbecue na gebruik uit met de knop op de gasfles of aan de gasdrukregelaar.

Elke wijziging van de barbecue kan gevaarlijk zijn en kan letsel of materiële schade veroorzaken.

Elke onbevoegde wijziging van de barbecue zal de garantie van deze barbecue ongeldig maken.

Wanneer de barbecue aanstaat, dient u de gasfles nooit onder de barbecue op de basisplaat te plaatsen, omdat dit kan leiden tot ernstig letsel van de gebruiker en andere personen en/of materiële schade.

Er mag niets boven de barbecue hangen. Bijv. bomen, struiken of afdaken. De barbecue moet worden geïnstalleerd met rondom een vrije ruimte van 1 meter.

Deze barbecue moet tijdens gebruik uit de buurt worden gehouden van brandbare materialen. (Aardolie-gebaseerde producten, verdunners of ander vaste voorwerpen met een waarschuwingsetiket 'brandbaar'.)

Het gebruik van deze barbecue in gesloten ruimtes kan gevaarlijk zijn en is **VERBODEN**.

INSTRUCTIES VOOR GEBRUIK

Volg deze instructies nauwkeurig om letsel aan uzelf en ernstige beschadiging van uw barbecue en andere eigendommen te voorkomen.

1. Monteer de barbecue en volg daarbij nauwkeurig de montage-instructies.
2. Sluit de gas slang aan op de barbecue. Sluit de gasdrukregelaar aan op de slang.
3. Sluit de gasdrukregelaar op de gasfles-aansluiting aan en volg daarbij de bij de gasdrukregelaar meegeleverde instructies.
4. Draai alle bedieningsknoppen in de 'O'-positie voordat u de gastoevoer naar de barbecue opendraait.
5. Bedien de gasdrukregelaar zoals beschreven staat in de daarbij meegeleverde instructies.

UW BARBECUE AANSTEKEN

Instructies voor aansteken: Hoofdbranders

1. Open het deksel voordat u de barbecue aansteekt.
2. Sluit de gasfles aan in overeenstemming met de instructies die zijn meegeleverd bij de gasdrukregelaar.
3. Draai alle bedieningsknoppen in de positie 'O'.
4. Draai de gastoevoer op de gasfles of de gasdrukregelaar in de positie ON en volgt daarbij de aansluit- en bedieningsinstructies van de gasdrukregelaar. Controleer de verbinding tussen gasdrukregelaar en gasfles en tussen slang en slangaansluiting op de barbecue-inlaat op lekkage met behulp van zeepwater. Lekkages worden zichtbaar door de luchtbelletjes rondom het lek. Als een lekkage wordt aangetroffen, mag u de barbecue niet gebruiken. Raadpleeg uw gas- of barbecueleverancier voor advies.
5. Om de brander aan te steken, drukt u op de bedieningsknop van de brander aan de linkerkant en draait u die 90 ° linksom (volledig geopende stand). U hoort een klinkgeluid waarmee de brander zou moeten worden aangestoken. Controleer of de brander brandt. Herhaal dit proces wanneer de brander niet brandt.
6. Als de brander na twee pogingen nog niet brandt, draait u de gaskraan op OFF en wacht u 5 minuten voordat u het opnieuw probeert.
7. Als de brander brandt, kan het brandervermogen worden aangepast door de knop in te drukken en die linksom te draaien in een positie tussen volledig open en de laagste stand.
8. Steek de overblijvende branders na elkaar, van links naar rechts, aan.
9. Zodra de branders zijn gedoofd, draait u alle bedieningsknoppen in de positie 'O'.
10. Draai na gebruik de gastoevoer op de gasfles dicht of gebruik daarvoor de schakelaar van de gasdrukregelaar.

Waarschuwing: Als een brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop in de 'O'-positie (met de klok mee) en draait u ook de klep op de gasfles dicht. Wacht 5 minuten voordat u de barbecue opnieuw probeert aan te steken.

Instructies voor het aansteken van de zijbrander (mits aanwezig):

1. Nadat de brander van de grill is aangestoken, kan de zijbrander aan de hand van de onderstaande instructies worden aangestoken.
2. Open het deksel van de zijbrander voordat u die aansteekt en draai de bedieningsknoppen van de zijbrander in de positie 'O'.
3. Houd de bedieningsknop van de zijbrander ingedrukt terwijl u die linksom in de hoogste stand draait; u zult een klik horen, waardoor de brander wordt aangestoken. Herhaal dit proces wanneer de brander niet gaat branden.
4. Als de brander na twee pogingen niet is gaan branden, draait u de gaskraan in de positie OFF; vervolgens wacht u 5 minuten en herhaalt dan stap 3 van de instructies voor de hoofdbrander.
5. Als de brander brandt, kan het brandervermogen worden aangepast door de knop in te drukken en die linksom te draaien in een positie tussen volledig open en de laagste stand.
6. Om de zijbrander van de barbecue uit te zetten, draait u de gasflesklep of de schakelaar op de gasdrukregelaar in de positie 'O' en draait dan alle bedieningsknoppen van de barbecue rechtsom in de positie 'O' totdat de vlammen uit zijn.

Waarschuwing: Als de brander niet ontsteekt, draait u de bedieningsknop in de positie 'O' (met de klok mee) en draait u ook de klep op de gasfles dicht. Wacht 5 minuten voordat u de barbecue opnieuw probeert aan te steken.

HANDMATIG AANSTEKEN

Deze barbecue kan zo nodig handmatig worden aangestoken.

Hoofdbranders

1. Open het deksel voordat u de barbecue aansteekt.
2. Steek een lucifer van 9 cm aan en houd deze naast de brander helemaal links op de barbecue.
3. Draai de bedieningsknop van de linker brander helemaal open. De brander wordt nu door de lucifer aangestoken.
4. Na het aansteken van de linker brander kan de brander ernaast worden aangezet.
5. Steek de overige branders aan van links naar rechts.
6. Als de brander brandt, kan het brandervermogen worden aangepast door de knop in te drukken en die linksom te draaien in een positie tussen de volledig open en de laagste stand.

Zijbrander (Indien van toepassing):

1. Open het deksel voordat u de barbecue aansteekt.
2. Als de ontsteker niet vonkt, gebruikt u een lucifer om de brander aan te steken.

Na gebruik sluit u de gastoevoer door of de schakelaar op de gasdrukregelaar in de positie OFF te zetten of de gasflesklep op OFF te draaien.

In het geval van terugtrekkende vlammen wanneer de barbecue in gebruik is. Draai alle knoppen, gasflesklep en schakelaar van de gasdrukregelaar in de positie 'O'. Wacht 5 minuten voordat u de barbecue opnieuw probeert aan te steken. Als het probleem na het opnieuw aansteken blijft bestaan, neem dan contact op met uw gasleveranciers, de winkel waar u de barbecue heeft gekocht of met een erkende gasfitter voor hulp of reparatie. Probeer het probleem nooit zelf te verhelpen om letsel en/of materiële schade te voorkomen.

Het aanbevolen formaat pan moet ongeveer 180~220 mm zijn.

Verwijder vetresten met een vochtige doek en een mild schoonmaakmiddel voordat u de barbecue opbergt.

Bewaar de barbecue in een schone, droge omgeving.

Berg uw gasfles niet binnenshuis op. Berg uw gasfles op uit de buurt van direct zonlicht.

DE GASFLES OP DE BARBECUE AANSLUITEN

Deze barbecue is alleen geschikt voor gebruik met butaan of propaan met een lage druk en voorzien van de juiste lagedrukregelaar via een flexibele slang. De slang moet goed worden bevestigd aan de drukregelaar en de barbecue met slangklemmen/moer. Deze barbecue is ingesteld om te functioneren met een 28 mbar-drukregelaar met butaangas of met een 37 mbar-drukregelaar met propaangas of met een drukregelaar voor een butaan/propaan-mengsel van 50 mbar of met een drukregelaar voor een butaan/propaan-mengsel van 30 mbar. Gebruik een geschikte drukregelaar, gecertificeerd conform BSEN 12.864. Raadpleeg uw LPG-leverancier voor informatie over een geschikte drukregelaar voor de gasfles.

CONTROLEER VOOR GEBRUIK OP GASLEKKEN

Controleer nooit op lekken met een open vlam, gebruik altijd een oplossing van water en zeep

CONTROLLEREN OP GASLEKKEN

Maak door 1 deel afwasmiddel te vermengen met 3 delen water 60-90 ml oplossing voor het opsporen van gaslekken. Zorg ervoor dat de regelklep is uitgeschakeld.

Sluit de drukregelaar aan op de gasfles en ON/OFF kraan van de brander. Controleer of alle verbindingen goed vast zitten en draai daarna de gasfles OPEN.

Strijk de zeepoplossing op de slang en alle verbindingen. Als er belletjes ontstaan, heeft u een lek dat vóór gebruik gedicht moet worden.

Controleer opnieuw nadat de fout is hersteld. Draai na de controle de gastoevoer op de gasfles dicht.

Als het gedetecteerde lek niet kan worden gerepareerd, moet u niet proberen om het lek te repareren, maar neemt u contact op met uw gasleverancier.

DRUKREGELAAR EN SLANG

Gebruik alleen drukregelaars en slangen die zijn goedgekeurd voor LPG met de hierboven vermelde drukwaarden (Zie pagina 2). De levensduur van de drukregelaar is ongeveer 10 jaar. Aanbevolen wordt om de drukregelaar binnen 10 jaar na fabricagedatum te vervangen.

Het gebruik van een verkeerde drukregelaar of slang is onveilig; controleer altijd of u de juiste materialen gebruikt voordat u de barbecue aansteekt.

De gebruikte slang moet voldoen aan de desbetreffende norm van het land van gebruik. De slang mag maximaal 1,5 m lang zijn. Een versleten of beschadigde slang moet worden vervangen. Zorg ervoor dat de slang niet verstopt of geknikt raakt en dat hij de barbecue alleen raakt bij het aansluitpunt en nergens anders.

De slang mag niet verdraaid of geknikt zijn wanneer hij is aangesloten op de gasfles. De slang mag de barbecue op geen enkele plaats raken. Plaats de gasfles links achter de barbecue en zo ver weg als de lengte van de slang toelaat.

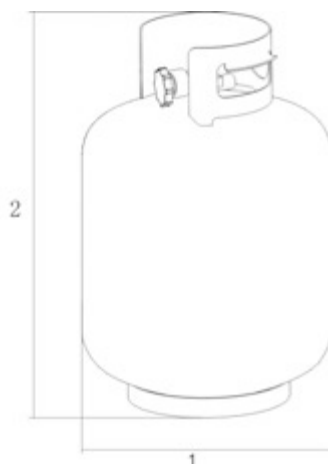
OPSLAG VAN DE BARBECUE

Opslag van een barbecue binnenshuis is alleen toelaatbaar als de gasfles is losgekoppeld en verwijderd uit de barbecue. Als u de barbecue enige tijd niet gaat gebruiken, moet u hem opbergen op een droge, stofvrije plaats.

GASFLES

De maximale diameter en de maximale hoogte van de gasfles is 310 mm en 500 mm, zoals aangegeven in (Afb. 1).

Afb. 1



Sleutel

- 1: maximale diameter
- 2: maximale hoogte

Laat de gasfles niet vallen en ga er niet ruw mee om! Wanneer de barbecue niet wordt gebruikt, moet de gasfles worden losgekoppeld. Doe de beschermkap weer op de gasfles nadat u die heeft losgekoppeld van de barbecue.

Gasflessen moeten buiten worden opgeslagen in een rechtopstaande positie en buiten het bereik van kinderen. De gasfles mag nooit worden opgeslagen op plaatsen waar temperaturen boven de 50 °C kunnen ontstaan. Sla de gasfles niet op in de buurt van vlammen, waakvlammen of andere ontstekingsbronnen. NIET ROKEN

Wees zorgvuldig wanneer u de gasfles op zijn plaats aanbrengt, zorg ervoor dat de slang aan de gasfles niet met de hittebestendige plaat in aanraking kan komen. Zorg ervoor dat de gasfles niet wordt verplaatst wanneer de barbecue aan is. Plaats nooit een reservegasfles in dezelfde ruimte als de gasfles die wordt gebruikt. Blokkeer nooit de toegang tot de gasflesafsluiter.

Waarschuwing: Sluit de gasfles wanneer u gas ruikt.

REINIGING EN ONDERHOUD

LET OP: Alle schoonmaak- en onderhoudswerkzaamheden moeten worden uitgevoerd wanneer de barbecue is afgekoeld en de brandstofvoeder op de gasfles DICHT is.

REINIGEN

Wanneer u de stangen van de barbecue na elk gebruik "afbrandt" (ongeveer 15 minuten) zullen aanklevende voedselresten tot een minimum worden beperkt.

BUITENKANT

Gebruik een mild reinigingsmiddel of een oplossing van zuiveringszout en warm water. Niet schurend schoonmaakpoeder kan worden gebruikt voor hardnekkige vlekken. Daarna met water afspoelen.

Als de binnenkant van het barbecuedeksel eruit ziet als afbladderende verf, dan is aangekoekt vet zover verkoold dat het afschilfert. Grondig schoonmaken met een sterke oplossing van zeep en warm water. Met water afspoelen en helemaal laten drogen. **GEBRUIK NOOIT OVENREINIGER**

BINNENZIJDE VAN DE ONDERKANT VAN DE BARBECUE

Verwijder resten met een borstel, schraper en/of spons en maak daarna schoon met water en zeep. Met water afspoelen en laten drogen.

PLASTIC OPPERVLAKKEN

Maak schoon met een zachte doek en warm zeepwater. Afspoelen met water. Gebruik geen schuurmiddel, ontvettingsmiddel of geconcentreerde barbecueschoonmaakmiddelen op plastic onderdelen.

GRILLROOSTER

Gebruik mild zeepwater. Niet schurend schoonmaakpoeder kan gebruikt worden voor hardnekkige vlekken. Daarna met water afspoelen.

VETOPVANGBAK

Open de vetopvangbak niet uit tijdens gebruik.

Haal de vetopvangbak er uit voordat u hem schoonmaakt.

SCHOONMAKEN VAN HET BRANDERGEDEELTE

Draai de toevoer van de gasfles dicht en ontkoppel hem.

Verwijder grillrooster en vlamverdelers wanneer die koud zijn.

Maak de brander schoon met een zachte borstel of blaas hem schoon met perslucht en veeg hem met een doekje af.

Maak verstopte gaten schoon met een pijpenrager of een stukje ijzerdraad (zoals een opengevouwen paperclip).

Controleer de brander op schade (barsten of gaten). Als u beschadiging ziet, vervang dan de brander. Breng de brander weer op zijn plaats, controleer of de gasventielopeningen op de juiste plaats zitten en of ze goed vast in de branderinlaat (venturibuis) zitten.

In sommige gevallen zal de barbecue op een eerder punt ontsteken, omdat een insect in de venturibuis van de brander is gekropen, of omdat een spin een web in de brander heeft gemaakt. Dit kan worden verholpen door een flessenborstel door de venturibuis van de brander te steken en hem door de hele brander te duwen. Als het probleem aanhoudt, moet u uw gasleverancier raadplegen.

SERVICEBEURT

Uw gasbarbecue dient eens per jaar door een gecertificeerde monteur te worden nagekeken.

MEER INFORMATIE

Kijk voor meer informatie of instructievideo's op onze website jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

JAMIE OLIVER GAS BBQ GARANTIE

In aanvulling op de garantie van de winkel waar dit product is gekocht, komt Jamie Oliver BBQ overeen dat wanneer het product een materiaal- of fabricagefout vertoont binnen de garantietermijn na de oorspronkelijke aankoopdatum, de firma vervangende onderdelen zal leveren.

Dit geldt alleen als de barbecue:

- Is gebruikt voor normaal huiselijk gebruik thuis.
- Ongewijzigd is en er geen reparaties aan zijn uitgevoerd door onbevoegde personen.
- Tijdens de winter opgeslagen is geweest in droge omstandigheden.
- Niet is beschadigd.
- Vergezeld gaat van een geldige kassabon als bewijs van aankoop.
- Volgens de instructies is geregistreerd voor garantiedoeleinden.

Garantie per element van de gasbarbecue;

- | | |
|---------------------------------------|---------|
| • Jamie Oliver branderbuizen garantie | 10 jaar |
| • Jamie Oliver onderstel garantie | 5 jaar |
| • Jamie Oliver deksel garantie | 3 jaar |
| • Jamie Oliver grill garantie | 3 jaar |
| • Jamie Oliver ontsteking garantie | 2 jaar |
| • Alle overige onderdelen | 1 jaar |

Deze garantie dekt niet:

- Delen aangetast door roest, corrosie, oxidatie of verkleuring die kan optreden als gevolg van vocht of oververhitting.
- Arbeidskosten of arbeid-gerelateerde kosten.
- Normale slijtage, krassen of het ontstoppen van pijpen.
- Oneigenlijk gebruik of misbruik van het product.
- Gebruik van de verkeerde brandstof / gas.
- Gebruik dat afwijkt van de bedieningsinstructies in de handleiding.
- Drukregelaar, slang en klemmen.
- Verbruiksonderdelen bijvoorbeeld: batterijen (indien van toepassing).

Deze garantie tast op geen enkele wijze de wettelijke rechten van de klant aan. De garantie is wereldwijd van toepassing

Jamie Oliver BBQ behoudt zich het recht voor om dit product te wijzigen zonder voorafgaande kennisgeving. Als het model niet meer beschikbaar is, zullen wij een alternatief voor vervanging of een schikking bespreken.

Alleen door te registreren binnen 30 dagen na de datum van aankoop zal de garantie geldig zijn voor maximaal tien jaar voor enkele onderdelen. Om te profiteren van de GARANTIE kunt u online registreren op www.jamieoliverbbq.com of vult de verplichte gedeeltes in onder REGISTER NOW op het afzonderlijke formulier en stuurt u dat per post aan Jamie Oliver BBQ Registration.

Om een claim in te dienen, downloadt u het claimformulier van www.jamieoliverbbq.com, of schrijft u naar Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, Postbus 214, 3750 GE Bunschoten, Nederland om een formulier te ontvangen.

Voor de claim is nodig:

- Leesbare kopie van de aankoopbon (waarop aankoopdatum, modelnaam en winkel vermeld staat).
- Modelnaam en nummer van de barbecue.
- Aankoopdatum.
- Naam van winkel en locatie / of anders, bijv.: online
- Foto's van de beschadigde onderdelen die vermeld staan in uw claim.

Bewaar dit document op een veilige plaats.



Jamie Oliver

УКАЗАНИЯ ЗА РАБОТА С ГАЗОВО БАРБЕКЮ-ГРИЛ

Описание: Газово барбекю-грил

Вид газ: Пропан, бутан, втечен нефтен газ



**⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
ЗА ВАША БЕЗОПАСНОСТ
УРЕДЪТ ДА СЕ УПОТРЕБЯВА САМО НА ОТКРИТО
(ИЗВЪН ВСЯКАКВИ ЗАТВОРЕНИ ПРОСТРАНСТВА)**

Прочете указанията внимателно и се уверете, че барбекюто ви е правилно сглобено, монтирано, поддържано и обслужвано съгласно дадените тук указания. Неспазването на указанията може да доведе до тежки телесни повреди и/или материални щети. Ако имате някакви въпроси относно сглобяването или работата на барбекюто, моля, задайте ги на вашия търговец, доставчик на газ, производителя, неговия представител или посетете www.jamieoliverbbq.com за поддръжка.

Забележки за потребителя:

„ДА СЕ ПОЛЗВА САМО НА ОТКРИТО“.


„ПРОЧЕТЕТЕ УКАЗАНИЯТА, ПРЕДИ ДА ПРИСТЪПИТЕ КЪМ РАБОТА С БАРБЕКЮТО“.

„ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДОСТЪПНИТЕ ЧАСТИ МОЖЕ ДА СА МНОГО ГОРЕЩИ. ДА СЕ ДЪРЖИ ДАЛЕЧ ОТ МАЛКИ ДЕЦА.“

„НЕ МЕСТЕТЕ БАРБЕКЮТО ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА“.

„СЛЕД УПОТРЕБА ИЗКЛЮЧЕТЕ ПОДАВАНЕТО НА ГАЗ ОТ БУТИЛКАТА“.

ТЕХНИЧЕСКА ИНФОРМАЦИЯ

МОДЕЛ №:	НОМЕ 2 (2 горелки)				
ОПИСАНИЕ:	ГАЗОВО БАРБЕКЮ-ГРИЛ С ЧЕТИРИ ГЛАВНИ И ЕДНА СТРАНИЧНА ГОРЕЛКА				
ОБЩ РАЗХОД НА ТОПЛИНА (ВСИЧКИ ГАЗОВИ КАТЕГОРИИ)	7.2 kW (515 г/ч)				
ГАЗОВА КАТЕГОРИЯ:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
ВИДОВЕ ГАЗ:	Бутан	Пропан	Газови смеси от втечен нефтен газ		
НАЛЯГАНЕ НА ГАЗА:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
РАЗМЕР НА ДЮЗАТА – главна горелка	0,92 мм	0,92 мм	0,82 мм	0,88 мм	
<p>ДА СЕ ПОЛЗВА САМО НА ОТКРИТО. ПРОЧЕТЕТЕ УКАЗАНИЯТА, ПРЕДИ ДА ПРИСТЪПИТЕ КЪМ РАБОТА С БАРБЕКЮТО. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: ДОСТЪПНИТЕ ЧАСТИ МОЖЕ ДА СА МНОГО ГОРЕЩИ. ДА СЕ ДЪРЖИ ДАЛЕЧ ОТ МАЛКИ ДЕЦА ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА БАРБЕКЮТО ТРЯБВА ДА СЕ ДЪРЖИ ДАЛЕЧ ОТ ЗАПАЛИМИ МАТЕРИАЛИ. НЕ МЕСТЕТЕ БАРБЕКЮТО ПО ВРЕМЕ НА УПОТРЕБА. СЛЕД УПОТРЕБА ИЗКЛЮЧЕТЕ ПОДАВАНЕТО НА ГАЗ ОТ БУТИЛКАТА. НЕ ИЗВЪРШВАЙТЕ ВИДОИЗМЕНЕНИЯ ПО БАРБЕКЮТО. ОТВАРЯЙТЕ КАПАКА НА БАРБЕКЮТО САМО СЪС СИЛИКОНОВИ РЪКОХВАТКИ. НИКОГА НЕ ДОКОСВАЙТЕ МЕТАЛНАТА ДРЪЖКА НА УРЕДА ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ, ЗАЩОТО Е МНОГО ГОРЕЩА.</p>					
<p>Местоназначение: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)}) BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)}) BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)}) AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)}) PL</p>					

ВАЖНО:

Прочете указанията внимателно и се уверете, че барбекюто ви е правилно сглобено, монтирано и обслужвано. Неспазването на указанията може да доведе до тежки телесни повреди и/или материални щети.

Ако имате някакви въпроси относно сглобяването или експлоатацията на барбекюто, моля, задайте ги на вашия търговец или доставчик на газ.

В никакъв случай не монтирайте бутилката в непосредствена близост до барбекюто. Бутилката трябва винаги да стои от лявата страна зад барбекюто. Бутилката трябва да е разположена колкото се може по-далеч от барбекюто, но без да се опъва маркуча.

Никога не палете барбекюто, когато капакът е затворен.

Барбекюто и бутилката трябва да са поставени на равна повърхност и не трябва да се носят/пренасят, когато са запалени.

ЗАБЕЛЕЖКА ЗА ПОТРЕБИТЕЛЯ: Запазете наръчника за употреба за по-нататъшна справка.

ХАРАКТЕРИСТИКИ И УПОТРЕБА

С барбекюто се работи безопасно и лесно. Газовете, с които може да работи барбекюто, са бутан при 28 до 30 mbar, пропан при 37 mbar, пропан-бутанови смеси при 30 mbar, пропан-бутанови смеси при 37 mbar или пропан-бутанови смеси при 50 mbar. Уверете се, че използвате барбекюто точно при налягането, за което е конструктивно предназначено.

Барбекюто има монтирани колелца за по-голяма маневреност.

Храната може да се пече на решетъчната скара на барбекюто както с поставен, така и с махнат капак. Когато работите с поставен капак, той трябва да се повдига на всеки 5 минути и да се оставя вдигнат 1 минута, за да се освободи топлината и да се избегне опасността от запалване на мазнината.

Барбекюто има тавичка за оттичане на мазнината. Почиствайте тавичката редовно.

Подходящото проветрение е от съществено значение за горенето и ефективността на барбекюто. Това ще гарантира безопасността на потребителя и на хората около мястото, където барбекюто се използва. Никога не работете с барбекюто в затворено или покрито пространство.

Когато скоростта на вятъра е над 2 м/сек., не използвайте барбекюто срещу вятъра.

Барбекюто е предназначено за работа само на открито.

След употреба изключете барбекюто от вентила или регулатора на газовата бутилка.

Всяко видоизменение по барбекюто може да бъде опасно и да причини телесна повреда или материални щети.

Всяко неразрешено видоизменение по барбекюто ще направи гаранцията невалидна.

Когато барбекюто е включено, никога не слагайте бутилката под барбекюто на поставката, тъй като това може да доведе до тежко нараняване на потребителя, на хората около него и/или материални щети.

Пространството над барбекюто трябва да е свободно, напр. да няма дървета, храсти, стрехи на покрива и т.н. От всички страни на барбекюто трябва да има 1 м свободно пространство.

По време на употреба барбекюто трябва да се държи далеч от запалими материали. (Петролни продукти, разреждатели или други твърди предмети с предупредителен етикет, че са запалими.)

Ползването на барбекюто в затворени помещения може да е опасно и е **ЗАБРАНЕНО**.

УКАЗАНИЯ ЗА РАБОТА

Следвайте указанията внимателно, за да избегнете тежко повреждане на барбекюто и причиняване на самонараняване и материални щети.

1. Сглобете барбекюто, като внимателно следвате указанията за сглобяване.
2. Свържете маркуча за газ към барбекюто. Свържете регулатора към маркуча.
3. Свържете регулатора към вентила на бутилката, като следвате указанията от наръчника на регулатора.
4. Преди да включите подаването на газ към барбекюто, поставете всички врътки за управление на позиция „О“.
5. С регулатора работете в съответствие с указанията от наръчника на регулатора.

ЗАПАЛВАНЕ НА БАРБЕКЮТО

Указания за запалване: Главни горелки

1. Преди да запалите горелките, отворете капака.
2. Свържете газовата бутилка към барбекюто, като следвате указанията от наръчника на регулатора.
3. Поставете всички врътки за управление на позиция „О“.
4. Включете подаването на газ от бутилката или регулаторния ключ, като следвате свързването на регулатора и указанията за работа. Проверете за теч свързването на бутилката към регулатора и свързването на маркуча към щуцера на барбекюто с помощта на сапунен разтвор. Ако има теч, той ще се прояви под формата на мехурчета в областта на теча. Ако откриете някакъв теч, не използвайте барбекюто. Потърсете съвет от доставчика на газ или търговеца на барбекюто.
5. За да запалите лявата горелка, завъртете, като едновременно натискате врътката за управление на лявата горелка на 90° обратно на часовниковата стрелка (позиция „отворено докрай“). Трябва да се чуе щракване, при което горелката да се запали. Проверете дали горелката е запалена. Ако горелката не запали, повторете горните действия.
6. Ако горелката не запали след два опита, изключете кранчето на газта и изчакайте 5 минути, преди да повторите последователността от действия за запалване.
7. Когато горелката запали, пламъкът може да се регулира чрез завъртане с едновременно натискане надолу на врътката обратно на часовниковата стрелка във всяка една позиция – от най-силно до най-слабо отворено.
8. Запалете останалите горелки последователно от ляво надясно.
9. Изключете барбекюто, завъртете ръчката на вентила на бутилката или регулаторния ключ на позиция „О“, като следвате указанията от наръчника на регулатора. След като горелките загаснат, завъртете всички врътки за управление на позиция „О“.
10. Изключете подаването на газ от бутилката или регулаторния ключ.

Предупреждение: Ако някоя от горелките не запали, завъртете врътката за управление на позиция „О“ (по посока на часовниковата стрелка) и затворете вентила на бутилката. Изчакайте пет минути, преди отново да опитате да я запалите.

Указания за запалване на страничната горелка (ако е приложимо):

1. След като горелката на грила се запали, страничната горелка също може да се запали, като се следват дадените по-долу указания.
2. Отворете капака на страничната горелка, преди да пристъпите към запалването ѝ, и завъртете врътката ѝ за управление на позиция „О“.
3. Като натискате надолу врътката за управление на страничната горелка, завъртете я обратно на часовниковата стрелка до крайно отворена позиция, трябва да се чуе щракване, при което горелката да се запали. Ако горелката не запали, повторете горните действия.
4. Ако горелката не запали след два опита, изключете кранчето на газта, изчакайте 5 минути и след това повторете стъпка 3 от указанията за запалване на главната горелка.
5. Когато горелката запали, пламъкът може да се регулира чрез завъртане с едновременно натискане надолу на врътката обратно на часовниковата стрелка във всяка една позиция – от най-силно до най-слабо отворено.
6. За да изключите страничната горелка на барбекюто, завъртете вентила на бутилката или регулаторния ключ на позиция „О“ и след това завъртете всички врътки за управление по посока на часовниковата стрелка на позиция „О“, докато пламъците загаснат.

Предупреждение: Ако горелката не запали, завъртете врътката за управление на позиция „О“ (по часовниковата стрелка) и след това затворете вентила на бутилката. Изчакайте пет минути, преди отново да опитате да я запалите чрез описаната поредица от действия.

РЪЧНО ЗАПАЛВАНЕ

При необходимост барбекюто може да се запали ръчно.

Главни горелки

1. Преди да запалите горелките, отворете капака.
2. Запалете 90-милиметрова кибритена клечка за барбекю и я задръжте в близост до горелката, разположена най-вляво на барбекюто.
3. Завъртете врътката за управление на лявата горелка на позиция „отворено докрай“. Горелката ще се запали от пламъка на кибритената клечка.
4. След като лявата горелка запали, може да се включи и съседната ѝ.
5. Запалете останалите горелки в последователност от ляво надясно.
6. Когато горелката запали, пламъкът може да се регулира чрез завъртане с едновременно натискане на врътката обратно на часовниковата стрелка във всяка една позиция – от най-силно до най-слабо отворено.

Странична горелка (ако е приложимо):

1. Преди да запалите горелките, отворете капака.
2. Ако запалката откаже да даде искра, използвайте кибрит за запалване на горелката.

След като свършите работа с барбекюто, изключете подаването на газ, като затворите или регулаторния ключ, или вентила на бутилката.

В случай на откос на пламъците по време на работа с барбекюто. Завъртете всички врътки за управление, вентила на бутилката и регулаторния ключ на позиция „О“. Изчакайте пет минути, преди отново да опитате да запалите барбекюто. Ако след повторното запалване проблемът продължава, потърсете съвет от доставчика на газ или в магазина, откъдето сте закупили барбекюто, или от квалифициран инженер за съдействие или ремонт. Никога не се опитвайте да коригирате проблема сами, тъй като това може да доведе до тежко нараняване и/или материални щети.

Препоръчителните размери на съда, който да се използва за страничната горелка, са 180~220 мм.

Преди да приберете барбекюто, почистете го от излишната мазнина с влажна кърпа и лек разтвор от почистващ препарат.

Съхранявайте барбекюто на чисто и сухо място.

Не съхранявайте газовата бутилка на закрито. Съхранявайте в проветриво място, далеч от пряка слънчева светлина.

СВЪРЗВАНЕ НА ГАЗОВАТА БУТИЛКА КЪМ БАРБЕКЮТО

Барбекюто е подходящо само за употреба с пропан-бутан под ниско налягане и е снабдено с подходящ регулатор за ниско налягане посредством гъвкава връзка. Маркучът трябва да се закрепва към регулатора и барбекюто със скоби/гайка. Барбекюто е настроено за работа с регулатор на налягане 28 mbar за бутан или 37 mbar за пропан, или за пропан-бутанови смеси при 37 mbar, или 50 mbar, или 30 mbar. Ползвайте подходящ регулатор, сертифициран по BSEN 16129. Потърсете съвет от търговеца на пропан-бутан за информация относно подходящ регулатор за газова бутилка.

ПРЕДИ УПОТРЕБА, ПРОВЕРЕТЕ ЗА ТЕЧОВЕ

Никога не проверявайте за течове с открит пламък, винаги ползвайте сапунен разтвор

ЗА ПРОВЕРКА НА ТЕЧОВЕ

Пригответе около 100 мл разтвор за откриване на течове, като смесите 1 част препарат за миене с 3 части вода. Уверете се, че контролният вентил е затворен.

Свържете регулатора към бутилката и отварящия/затварящия вентил към горелката, уверете се, че са здраво свързани, след което включете газа.

Нанесете с четка сапунен разтвор по маркуча и всички съединения. Ако се появят мехурчета, значи има теч, който трябва да се оправи, преди барбекюто да се използва.

След като отстраните неизправността, проверете отново за теч. След проверката изключете подаването на газ от бутилката.

Ако установеният теч не може да бъде оправен, не се опитвайте повече да го ремонтирате, а потърсете съвет от доставчика на газ.

РЕГУЛАТОР И МАРКУЧ

Да се използват само регулатори и маркучи, одобрени за работа с газ при горепосочените налягания (вижте стр.2). Предвидената годност за експлоатация на регулатора е 10 години. Препоръчва се регулаторът да се смени след 10 години от датата на производството му.

Употребата на неправилен регулатор или маркуч създава опасност; винаги проверявайте дали разполагате с правилните артикули, преди да започнете работа с барбекюто.

Използваният маркуч трябва да отговаря на съответния стандарт, валиден в страната на употреба. Дължината на маркуча трябва да е 1,5 м (максимум). Когато се повреди или износи, маркучът трябва да бъде сменен. Уверете се, че маркучът не е запушен, огънат и че не се опира до никаква друга част на барбекюто, освен присъединителния щуцер.

Маркучът не трябва да се усуква или огъва, когато е свързан към газовата бутилка. Никоя част на маркуча не трябва да се опира до частите на барбекюто. Поставете бутилката от лявата страна зад барбекюто на максималното разстояние, позволено от дължината на маркуча.

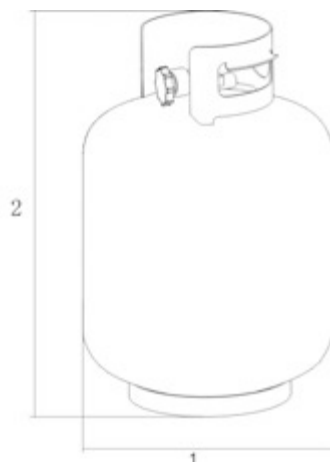
СЪХРАНЕНИЕ НА БАРБЕКЮТО

Съхраняването на барбекюто на закрито е допустимо само ако бутилката е отвързана и отделена от барбекюто. Когато барбекюто няма да се използва продължително време, то трябва да се съхранява на сухо и обезпрашено място.

ГАЗОВА БУТИЛКА

Максималният диаметър и максималната височина на бутилката са съответно 310 мм и 500 мм, както е показано на (Фиг.1).

Фиг.1



Легенда

- 1: максимален диаметър
- 2: максимална височина

Газовата бутилка не трябва да се изпуска или манипулира грубо! Ако барбекюто не се използва, бутилката трябва да се отвърже. Сменете предпазната капачка на бутилката, след като я отвържете от барбекюто.

Бутилките трябва да се съхраняват на открито в изправено положение, далеч от достъпа на деца. Бутилката никога не трябва да се съхранява на места, където температурата може да надвиши 50°C. Не съхранявайте бутилката в близост до огън, пилотен пламък или други източници на пламък. НЕ ПУШЕТЕ.

Внимавайте, когато свързвате маркуча към бутилката, уверете се, че свързаният към бутилката маркуч не се опира до горещата повърхност на топлоустойчивия плот. Уверете се, че по време на работа с барбекюто, бутилката ще остане на мястото си. Никога не поставяйте резервна бутилка до използваната в момента. Никога не препречвайте достъпа до вентила на бутилката.

Предупреждение: Затворете газовата бутилка, ако доловите миризма на газ.

ПОЧИСТВАНЕ И ГРИЖА

ВНИМАНИЕ: Почистването и поддръжката на барбекюто трябва да се извършва само когато то е изстинало и при изключено подаване на газ от бутилката.

ПОЧИСТВАНЕ

„Прегарянето“ на решетката на грила след всяка употреба (за приблизително 15 минути) свежда до минимум хранителните остатъци по барбекюто.

ВЪНШНА ПОВЪРХНОСТ

Използвайте щадящ почистващ препарат или разтвор на гореща вода и сода бикарбонат. За по-упоритите петна може да се използва неабразивен почистващ препарат на прах, който след това се изплаква с вода.

Ако вътрешността на капака на барбекюто има вид, че боята му се бели, това означава че наслоените мазнини са станали на въглен и се люпят. Почистете цялостно с много горещ сапунен разтвор. Изплакнете с вода и оставете да изсъхне напълно. **НИКОГА НЕ ИЗПОЛЗВАЙТЕ ПРЕПАРАТ ЗА ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНИ**

ВЪТРЕШНА ДОЛНА ЧАСТ НА БАРБЕКЮТО

Остатъците по барбекюто се отстраняват с четка, стъргалка и/или грубата част на гъбата, след което барбекюто се измива със сапунен разтвор. Изплакнете с вода и оставете да изсъхне.

ПЛАСТМАСОВИ ПОВЪРХНОСТИ

Измийте с мека кърпа и горещ сапунен разтвор. Изплакнете с вода. За пластмасовите повърхности не използвайте абразивни почистващи препарати, обезмаслителни или концентрати за почистване на барбекюто.

РЕШЕТЪЧНА СКАРА

Използвайте мек сапунен разтвор. За упоритите петна може да използвате неабразивен почистващ препарат на прах, който след това се изплаква с вода.

ТАВИЧКА ЗА МАЗНИНА

Не изваждайте тавичката за мазнина по време на работа.

Когато решите да почистите тавичката за мазнина, първо я извадете.

ПОЧИСТВАНЕ НА ГОРЕЛКИТЕ

Затворете подаването на газ от врътката за управление и отвържете бутилката.

Махнете решетъчната скара и жалузите, когато изстинат.

Почистете горелката с мека четка или продухайте със съгъстен въздух, и избършете с кърпа.

Почистете запушените части с въже или тел (напр. развит кламер).

Проверете горелката за евентуални повреди (пукнатини или дупки). Ако откриете повреди, заменете с нова горелка. Монтирайте горелката обратно, проверете, за да видите дали щуцерите за газовия вентил са правилно разположени и здраво закрепени във входа на горелката.

В някои случаи барбекюто може да пламне по-силно, поради някакво насекомо, пропълзяло във входа на горелката или паяк, който си е оплел паяжина вътре в горелката. Това може да се оправи, като се вмъкне четка за бутилки във входа на горелката и се прокара по цялата ѝ дължина. Ако проблемът продължава, потърсете съвет от доставчика на газ.

ОБСЛУЖВАНЕ

Газовото барбекю трябва да се обслужва ежегодно от компетентно лицензирано лице.

ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ

За повече информация вижте видео инструкциите на нашия уебсайт jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

ГАРАНЦИЯ ЗА ГАЗОВОТО БАРБЕКЮ

В допълнение към гаранцията на магазина, откъдето е закупен уреда, Jamie Oliver BBQ се съгласява да осигури части за замяна в случай, че се появи дефект в материала или в изработката през гаранционния срок, който започва да тече от датата на първото закупуване от клиент.

Това важи само ако барбекюто:

- е използвано за обичайни домакински цели в домашна обстановка.
- не е било изменено или ремонтирано от неоторизирани лица.
- е съхранявано на сухо през целия зимен период.
- не е повредено.
- има валидна касова бележка като доказателство за покупката.
- е регистрирано с цел ползване на гаранцията съгласно дадените указания.

Гаранция по елементи на газовото барбекю:

- Гаранция за тръбите на горелките Jamie Oliver – 10 години
- Гаранция за рамката Jamie Oliver – 5 години
- Гаранция за капака Jamie Oliver – 3 години
- Гаранция за грила Jamie Oliver – 3 години
- Гаранция за запалването Jamie Oliver – 2 години
- За всички останали части – 1 година

Гаранцията не покрива:

- Части, засегнати от ръжда, корозия, окисление или обезцветяване, което може да се дължи на влага или прегряване.
- Труд или разноси, свързани с положен труд.
- Обичайно износване и амортизация, драскотини или отпушване на тръбите.
- Небрежна употреба или злоупотреба с продукта.
- Употреба на неподходящо гориво/газ.
- Употреба в противоречие с указанията за работа, изложени в наръчника за употреба.
- Регулатор, маркуч и скоби.
- Консумативи, напр. батерии (ако има такава опция).

Гаранцията по никакъв начин не засяга законовите права на клиента. Гаранцията важи за целия свят.

Jamie Oliver BBQ си запазва правото да прави видоизменения по продукта, без да съобщава за това предварително. Ако моделът вече не е в наличност, ще се обсъди алтернативната му замяна или уреждане на гаранцията.

Гаранцията ще е валидна до десет години за някои част само ако бъде регистрирана до 30 дни от датата на закупуване на барбекюто. За да се възползвате от ГАРАНЦИЯТА, регистрирайте се онлайн на www.jamieoliverbbq.com или попълнете задължителните полета в частта REGISTER NOW на отделен лист и го изпратете на Jamie Oliver BBQ Registration.

За да направите рекламация, свалете формуляр за рекламация от сайта www.jamieoliverbbq.com, или пишете до Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands, за да получите такъв.

За рекламацията е необходимо да предоставите следните данни:

- Четливо копие от касовата бележка за покупката (показваща датата на закупуване, модела и магазина).
- Модел и номер на барбекюто.
- Дата на закупуване.
- Наименование и местоположение на магазина и др. данни, напр. онлайн.
- Снимки на всички повредени части, които сте описали в рекламацията си.

Пазете този документ на сигурно място.



Jamie Oliver

NÁVOD K POUŽITÍ PRO PLYNOVÝ GRIL

Popis: plynový gril

Druh plynu: butan, propan, LPG



⚠ VAROVÁNÍ
PRO VAŠI BEZPEČNOST
POUZE K VENKOVNÍMU POUŽITÍ
(VNĚ MÍSTNOSTÍ)

Tento návod si pečlivě prostudujte a ujistěte se o řádné instalaci, montáži, údržbě a servisu grilu v souladu s tímto návodem. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné tělesné zranění a/nebo poškození majetku. V případě jakýchkoli dotazů týkajících se montáže nebo provozu tohoto grilu se obraťte na svého prodejce, dodavatele plynu, výrobce nebo zástupce, případně navštivte stránky www.jamieoliverbbq.com.

Pokyny pro uživatele:

„**POUŽÍVEJTE POUZE VENKU**“.

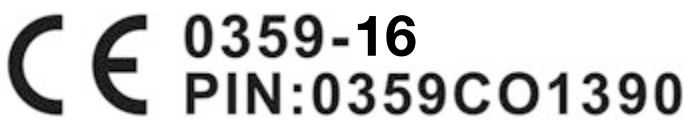
„**PŘED POUŽITÍM GRILU SI PROČTĚTE NÁVOD**“.

„**VAROVÁNÍ: PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI SE MOHOU ZAHŘÍVAT NA VYSOKÉ TEPLoty. UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.**“

„**GRIL BĚHEM POUŽÍVÁNÍ NEPŘEMÍŠTUJTE**“.

„**PŘED POUŽITÍM VYPNĚTE PŘÍVOD PLYNU NA PLYNOVÉ LAHVI.**“

TECHNICKÉ INFORMACE

Č. MODELU:	HOME 2 (2 hořáky)				
POPIS:	PLYNOVÝ GRIL SE ČTYŘMI HOŘÁKY A JEDNÍM BOČNÍM HOŘÁKEM				
CELKOVÝ TEPELNÝ PŘÍKON: (VŠECHNY KATEGORIE PLYNU)	7.2 kW (515 g/h)				
KATEGORIE PLYNU:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
DRUHY PLYNU:	Butan	Propan	PLYNOVÉ SMĚSI LPG		
TLAK PLYNU:	28–30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
VELIKOST VSTRÍKOVACĚ hlavní:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	

POUŽÍVEJTE POUZE VENKU.

PŘED POUŽITÍM GRILU SI PROČTĚTE NÁVOD.

VAROVÁNÍ: PŘÍSTUPNÉ ČÁSTI SE MOHOU ZAHŘÍVAT NA VYSOKÉ TEPLoty. UCHOVÁVEJTE MIMO DOSAH DĚTÍ.

TENTO GRIL JE NUTNO BĚHEM POUŽÍVÁNÍ UCHOVÁVAT MIMO DOSAH HOŘLAVÝCH MATERIÁLŮ. GRIL BĚHEM POUŽÍVÁNÍ NEPŘEMÍŠTUJTE.

PO POUŽITÍ VYPNĚTE PŘÍVOD PLYNU NA PLYNOVÉ LAHVI.

NA GRILU NEPROVÁDĚJTE ŽÁDNÉ ÚPRAVY.

KRYT GRILU OTEVÍREJTE POUZE ZA SILIKONOVOU ČÁST. NIKDY SE NEDOTÝKEJTE KOVOVÉ RUKOJETI BĚHEM GRILOVÁNÍ, KDY JE VELMI HORKÁ.

Země určení:

I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.

I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.

I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.

I_{3B/P(37)} PL

DŮLEŽITÉ:

Pečlivě si prostudujte následující pokyny a ujistěte se o řádné instalaci, montáži a údržbě grilu. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek vážné tělesné zranění a/nebo poškození majetku.

V případě jakýchkoli dotazů týkajících se montáže nebo provozu se obraťte na svého prodejce nebo dodavatele LPG.

Láhev nikdy neumisťujte hned ke grilu. Láhev vždy umístěte na levou zadní stranu spotřebiče. Láhev by měla být umístěna co nejdále od spotřebiče a hadice by neměla být napnutá.

Gril nikdy nezapalujte při zavřeném víku.

Gril a láhev je nutno umístit na rovnou plochu a zapálený gril se nesmí přenášet.

POZNÁMKA PRO SPOTŘEBITELE: Uchovejte návod k budoucímu použití.

POUŽÍVÁNÍ A VLASTNOSTI

Tento gril je bezpečný a snadno se používá. Předepsané plyny k použití jsou butan při 28 až 30 mbar nebo propan při 37 mbar nebo směsi butanu/propanu při 30 mbar nebo směsi butanu/propanu při 37 mbar nebo směsi butanu/propanu při 50 mbar. Gril se smí používat pouze při správném tlaku, na který je tento spotřebič navržen.

Tento spotřebič je pro snadnou ovladatelnost osazen kolečky.

Pokrm lze grilovat na grilovacím roštu s přiklopeným víkem nebo i bez něj. Je-li víko přiklopeno po dobu 5 minut, je nutné je poté otevřít na 1 minutu, aby se uvolnilo teplo a předešlo hoření tuku.

Gril je vybaven odkapávací miskou. Nezapomeňte tuto misku pravidelně čistit.

Pro spalování a efektivní provoz grilu je nezbytné dostatečné větrání. Tím je zajištěna bezpečnost uživatele a dalších osob v blízkosti prostoru, v němž se gril používá. Gril nikdy nepoužívejte v uzavřeném zakrytém prostoru.

Je-li rychlost větru vyšší než 2 m/s, nepoužívejte plynový gril proti větru.

Tento gril je určen pouze k venkovnímu použití.

Po použití gril vypněte uzavřením ventilu na láhvi nebo pomocí regulátoru.

Jakékoli úpravy tohoto grilu mohou být nebezpečné a mohou být příčinou zranění nebo majetkových škod.

V případě neschválených úprav tohoto grilu zaniká na něj poskytovaná záruka.

Láhev nikdy nestavte pod gril na polici základu. To může být příčinou vážného zranění uživatele, jiných osob a/nebo majetkové škody.

Nad spotřebičem se nesmí nacházet žádná překážka. Například stromy, keře, nakloněné střechy. Mezi grilem a okolními objekty je nutné dodržet vzdálenost 1 m.

Tento gril je nutno během používání uchovávat mimo dosah hořlavých materiálů. (Produkty na bázi ropy, ředidla nebo jiné pevné předměty opatřené štítkem s upozorněním týkajícím se hořlavosti).

Používání tohoto grilu v uzavřených prostorech může být nebezpečné a je **ZAKÁZÁNO**.

NÁVOD K POUŽITÍ

Tento návod pečlivě dodržujte, aby se zabránilo vážnému poškození grilu a zranění osob a poškození majetku.

1. Gril sestavte přesně podle montážních pokynů.
2. Ke grilu připojte plynovou hadici. K hadici připojte regulátor.
3. Regulátor připojte k ventilu láhve podle návodu k regulátoru dodaného spolu s ním.
4. Všechny ovládací knoflíky otočte do polohy „O“ a až poté zapněte přívod plynu ke spotřebiči.
5. Regulátor používejte v souladu s návodem k němu dodaným.

ZAPÁLENÍ GRILU

Pokyny k zapálení: hlavní hořáky

1. Před zapálením odklopte víko.
2. Plynovou láhev připojte ke grilu podle návodu dodaného spolu s regulátorem.
3. Všechny ovládací knoflíky otočte do polohy „O“.
4. Po připojení regulátoru zapněte přívod plynu u láhve nebo spínačem regulátoru v souladu s návodem. Pomocí mýdlové vody zkontrolujte, zda těsní přípojka láhve k regulátoru a hadice ve vstupní přípojce hadice grilu. Případná netěsnost bude v daném místě signalizována bublinkami. Je-li zjištěna netěsnost, gril nepoužívejte. Obratě se na dodavatele plynu nebo grilu.
5. Levý hořák se zapaluje stisknutím a otočením ovládacího knoflíku levého hořáku proti směru hodinových ručiček do polohy 90° (poloha plný stupeň). Bude slyšitelné cvaknutí a dojde k zapálení hořáku. Zkontrolujte, zda je hořák zapálený. Pokud se nezapálí, postup zopakujte.
6. Pokud se hořák nezapálil po dvou pokusech, otočte plynový kohout do polohy „OFF“ (Vypnuto) a vyčkejte 5 minut. Poté zkuste provést postup zapálení znovu.
7. Jakmile se hořák zapálí, jeho výkon lze nastavit stisknutím a otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček do libovolné polohy mezi plným a nízkým stupněm.
8. Zbylé hořáky zapalujte postupně zleva doprava.
9. Gril se vypíná otočením rukojeti ventilu na láhvi nebo spínače regulátoru do polohy „O“ podle návodu k regulátoru. Po zhasnutí hořáků otočte všechny ovládací knoflíky do polohy „O“.
10. Vypněte přívod plynu na plynové lahvi nebo regulátoru.

Varování: Pokud se některý hořák nezapálí, vypněte ovládací knoflík (otočením ve směru hodinových ručiček) a také ventil na láhvi. Před dalším pokusem o zapálení hořáku podle daného postupu vyčkejte pět minut.

Pokyny k zapálení bočního hořáku (pokud je k dispozici):

1. Po zapálení hořáku grilu lze podle níže uvedeného postupu zapálit boční hořák.
2. Před zapálením bočního hořáku otevřete víko bočního hořáku a otočte příslušný ovládací knoflík do polohy „O“.
3. Stiskněte dolů ovládací knoflík bočního hořáku a přitom jej otáčejte proti směru hodinových ručiček do polohy plného stupně. Zazní slyšitelné cvaknutí a hořák se zapálí. Pokud se hořák nezapálí, postup zopakujte.
4. Pokud se hořák po dvou pokusech nezapálí, zavřete plynový kohout, vyčkejte 5 minut a opakujte krok 3 dle pokynů pro zapálení hlavního hořáku.
5. Jakmile se hořák zapálí, jeho výkon lze nastavit stisknutím a otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček do libovolné polohy mezi plným a nízkým stupněm.
6. Gril se vypíná otočením ventilu na láhvi nebo přepínače regulátoru do polohy „O“ a poté vypnutím všech ovládacích knoflíků na grilu otáčením ve směru hodinových ručiček do polohy „O“, jakmile plamen zhasl.

Varování: Pokud se hořák nezapálí, vypněte ovládací knoflík (otočením ve směru hodinových ručiček) a také ventil na láhvi. Před dalším pokusem o zapálení hořáku podle daného postupu vyčkejte pět minut.

RUČNÍ ZAPÁLENÍ

Tento gril lze podle potřeby zapálit ručně.

Hlavní hořáky

1. Před zapálením odklopte víko.
2. Zapalte 9cm zápalku a podržte ji u levého hořáku grilu.
3. Ovládací knoflík levého hořáku otočte do polohy plného stupně. Hořák se zapálí pomocí zápalky.
4. Po zapálení levého hořáku lze zapnout hořák vedle něj.
5. Zbylé hořáky zapalujte zleva doprava.
6. Jakmile se hořák zapálí, jeho výkon lze nastavit stisknutím a otočením knoflíku proti směru hodinových ručiček do libovolné polohy mezi plným a nízkým stupněm.

Boční hořák (pokud je k dispozici):

1. Před zapálením odklopte víko.
2. Pokud se zapalovač jiskrou nezapálí, zapalte hořák pomocí zápalky.

Po použití zavřete přívod plynu otočením přepínače do polohy „OFF“ na regulátoru nebo ventilu na láhvi do polohy „OFF“.

V případě zpětného zapalování během použití spotřebiče: vypněte všechny ovládací prvky, ventil na láhvi a přepínač regulátoru do polohy „O“. Před pokusem o opětovné zapálení grilu vyčkejte 5 minut. Pokud problém přetrvává po opětovném zapálení, poraďte se v rámci technické podpory nebo opravy s dodavatelem plynu nebo kontaktujte prodejnu, v níž jste gril zakoupili, nebo kvalifikovaného plynáře. Problém se nikdy nepokoušejte odstranit sami, to může mít za následek vážné zranění a/nebo poškození majetku.

Průměr pánve pro boční hořák by měl být asi 180–220 mm.

Z grilu před jeho uskladněním odstraňte pomocí vlhkého hadru a roztoku mírného čisticího prostředku přebytečný tuk.

Gril skladujte v čistém a suchém prostředí.

Plynové láhve se nesmí skladovat v interiéru. Skladujte je v dobře větraném místě a chráněné před přímým slunečním zářením.

PŘIPOJENÍ PLYNOVÉ LÁHVE KE GRILU

Tento gril je vhodný pouze pro použití s nízkotlakým butanem nebo propanem a je vybaven vhodným nízkotlakým regulátorem přes ohebnou hadici. Hadici je třeba k regulátoru a spotřebiči upevnit pomocí hadicových spon a matice. Tento gril je určen k použití s regulátorem na 28 mbar s butanem nebo regulátorem na 37 mbar s propanem nebo regulátorem se směsí butan/propan při 37 mbar nebo regulátorem se směsí butan/propan při 50 mbar nebo regulátorem se směsí butan/propan při 30 mbar. Použijte vhodný regulátor s osvědčením dle normy ČSN EN 16129. Informace týkající se vhodného regulátoru k plynové láhvi vám sdělí váš dodavatel LPG.

PŘED POUŽITÍM ZKONTROLUJTE TĚSNOST

Těsnost nikdy nekontrolujte nekrytým plamenem, vždy použijte roztok mýdlové vody.

KONTROLA TĚSNOSTI

Z jednoho dílu mycí kapaliny a tří dílů vody namíchejte asi 50–100 ml roztoku k detekci netěsností. Regulační ventil musí být vypnutý.

Regulátor připojte k láhvi a vypínací ventil k hořáku, ověřte utažení přípojek a poté zapněte přívod plynu.

Mýdlovým roztokem potřete hadici a všechny spoje. Pokud se objeví bubliny, došlo k netěsnosti, kterou je nutné před použitím napravit.

Zkoušku proveďte znovu po nápravě závady. Po zkoušce vypněte přívod plynu na láhvi.

Pokud zjištěnou netěsnost nelze odstranit, nepokoušejte se netěsnost opravit, ale poraďte se s dodavatelem plynu.

REGULÁTOR A HADICE

Používejte pouze regulátory a hadici schválené pro LPG při výše uvedených tlacích (viz strana 2). Životnost regulátoru se odhaduje na 10 let. Regulátor se doporučuje vyměnit do 10 let od data výroby.

Používání nesprávného regulátoru nebo hadice není bezpečné; před provozem grilu vždy zkontrolujte použití správných součástí.

Použitá hadice musí být v souladu s příslušnou normou pro zemi použití. Délka hadice musí být 1,5 metru (maximálně). Opořezované nebo poškozené hadice je nutné vyměnit. Hadice nesmí být blokována, zauzlována ani v kontaktu s žádnou jinou částí grilu než přípojkou.

Hadice by se po připojení k plynové láhvi neměla kroutit ani ohýbat. Hadice by se v žádném místě neměla dotýkat žádné části grilu. Láhev umístěte na levou stranu od grilu v maximální vzdálenosti, jakou dovoluje délka hadice.

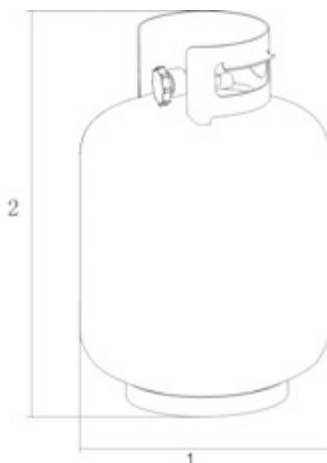
SKLADOVÁNÍ GRILU

Skladování grilu v interiéru je přípustné, pouze pokud je láhev odpojena a odstraněna ze grilu. Pokud se spotřebič nebude delší dobu používat, je třeba jej skladovat v původním obalu v suchém bezprašném prostředí.

PLYNOVÁ LÁHEV

Maximální průměr a maximální výška láhve je 310 mm a 500 mm, jak je patrné z obrázku 1.

Obr. 1



Legenda

1: maximální průměr

2: maximální výška

Plynová láhev nesmí být upuštěna na zem ani se s ní nesmí neopatrně manipulovat! Pokud se gril nepoužívá, láhev musí být odpojena. Po odpojení láhve od grilu nasadte na láhev ochranný kryt.

Láhve je nutné skladovat venku ve vzpřímené poloze a mimo dosah dětí. Láhev se nikdy nesmí skladovat v prostředí s teplotou překračující 50 °C. Láhev neskladujte v blízkosti plameno, zapalovacího plamínku ani jiných zdrojů vznícení. **PLATÍ ZÁKAZ KOUXENÍ.**

Pozor při vkládání láhve do otvoru pro láhev. Hadice připojená k láhvi se nesmí dotýkat horkého povrchu. Během provozu zajistěte láhev na místě. Náhradní láhev nikdy neumísťte do stejného prostoru na láhev. Nikdy neblokuje uzavírací ventil láhve.

Varování: Je-li cítit plyn, láhev uzavřete.

ČIŠTĚNÍ A PÉČE

UPOZORNĚNÍ: Veškeré čištění a údržbu je třeba provádět po ochlazení grilu a vypnutí přívodu paliva na plynové láhvi.

ČIŠTĚNÍ

„Vypalováním“ grilu po každém použití (asi na 15 minut) se odstraní přebytečné zbytky jídla.

VNĚJŠÍ POVRCH

Používejte mírný čisticí prostředek nebo roztok jedlé sody v horké vodě. Na zaschlé nečistoty lze použít nebrusný prostředek pro drhnutí a poté jej opláchnout vodou.

Pokud se na vnitřním povrchu víka grilu odlupuje barva nebo připečené mastné nánosy jsou zuhelnatělé a odlupují se, vyčistěte jej důkladně silným horkým mýdlovým roztokem. Opláchněte vodou a nechejte zcela osušit. **NIKDY NEPOUŽÍVEJTE ČISTICÍ PROSTŘEDEK NA TROUBY**

VNITŘEK SPODNÍ ČÁSTI GRILU

Zbytky odstraňte kartáčem, škrabkou a/nebo čisticí houbou a opláchněte mýdlovým roztokem. Opláchněte vodou a nechejte osušit.

PLASTOVÉ POVRCHY

Omyjte měkkým hadrem a horkým mýdlovým roztokem. Opláchněte vodou. Nepoužívejte brusné čisticí prostředky, odmašťovací prostředky ani koncentrované čističe na plastové díly.

GRILOVACÍ ROŠT

Použijte mírný mýdlový roztok. Na zaschlé nečistoty lze použít nebrusný prostředek pro drhnutí a poté jej opláchnout vodou.

ODKAPÁVACÍ MISKA

Odkapávací misku během použití neotevírejte.

Před čištěním odkapávací misku nejprve vytáhněte.

ČIŠTĚNÍ SESTAVY HOŘÁKŮ

Ovládacím knoflíkem uzavřete přívod plynu a odpojte láhev.

Odstraňte grilovací mřížku a regulátory plamene, jakmile jsou studené.

Hořák vyčistěte měkkým kartáčem nebo profoukněte stlačeným vzduchem a otřete hadrem.

Zanesené otvory vyčistěte spirálou na trubky nebo pevným drátem (např. rozevřenou kancelářskou sponkou).

Zkontrolujte, zda hořák není poškozen (trhliny nebo dírky). V případě zjištění poškození jej vyměňte za nový. Hořák opět umístěte, zkontrolujte správnou polohu otvorů plynového ventilu a jejich zajištění uvnitř přívodu hořáku (Venturiho trubice).

V některých případech se gril opět zapálí, protože se uvnitř Venturiho trubice hořáku nachází hmyz nebo pavučina. To lze napravit prostrčením kartáče na čištění lahvi Venturiho trubici hořáku a jeho natlačením do hořáku po celé jeho délce. Pokud tento stav přetrvává, obraťte se na dodavatele plynu.

SERVIS

Servis plynového grilu je třeba provádět jednou ročně a svěřit jej kompetentní autorizované osobě.

VÍCE INFORMACÍ

Další informace a videa s pokyny naleznete na našich webových stránkách jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

PLYNOVÝ GRIL BBQ – ZÁRUKA

Kromě záruky, kterou vám poskytuje prodejce tohoto produktu, společnost Jamie Oliver BBQ souhlasí, že vyskytnou-li se jakékoliv vady materiálu nebo zpracování do stanovené záruční doby, zdarma poskytne náhradní díly.

Toto ustanovení platí pouze tehdy, pokud byl gril:

- běžně používán pro domácí účely a v domácnosti;
- neupravován nebo neopravován neoprávněnými osobami;
- skladován v suchu během zimy;
- nijak nepoškozen.
- Dále je nutné mít k dispozici doklad o nákupu.
- A také provést registraci záruky podle pokynů.

Záruka stanovená na jednotlivé části plynového grilu:

- Záruka na hořákové trubice Jamie Oliver 10 roků
- Záruka na rám Jamie Oliver 5 roků
- Záruka na víko Jamie Oliver 3 roky
- Záruka na rošt Jamie Oliver 3 roky
- Záruka na zapalování Jamie Oliver 2 roky
- Všechny ostatní součásti 1 rok

Tato záruka nepokrývá:

- součástí zasažené rzi, korozí, oxidací nebo změnou barvy, které mohou nastat kvůli vlhku nebo přehřátí;
- práci nebo poplatky za práci;
- běžné opotřebení a škrábance či odblokování trubek;
- nesprávné použití či zneužití produktu;
- použití nevhodného plynu/paliva;
- použití v rozporu s provozními pokyny v tomto návodu;
- regulátor, hadice a úchyty;
- spotřební doplňky, např. baterie (pokud jsou k dispozici).

Tato záruka nemá žádný vliv na statutární práva zákazníka. Záruka je platná celosvětově.

Společnost Jamie Oliver BBQ si vyhrazuje právo upravovat tento produkt bez předchozího oznámení. Není-li model již více dostupný, projednáme s vámi alternativní náhradu nebo vypořádání.

Záruka až 10 let na některé části bude platná pouze tehdy, jestliže provedete registraci 30 dnů od data nákupu. Chcete-li získat výhody této záruky, registrujte se online na stránce www.jamieoliverbbq.com nebo vyplňte povinné položky v části REGISTER NOW (registrovat se nyní) na samostatném listu a pošlete je na Jamie Oliver BBQ Registration.

Chcete-li uplatnit záruku, stáhněte si záruční formulář na www.jamieoliverbbq.com, nebo napište na adresu Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Nizozemí (a obdržíte formulář).

Uplatnění záruky vyžaduje:

- čitelnou kopii nákupního dokladu (kde je vidět datum nákupu, název modelu a prodejce);
- název a číslo modelu grilu;
- datum nákup;
- název a místo prodejce / nebo jiné (např. online obchod);
- fotografie všech poškozených částí uvedených ve formuláři uplatnění záruky.

Uchovejte tento dokument na bezpečném místě.




Jamie Oliver

BETJENINGSVEJLEDNING TIL GASGRILLEN

Beskrivelse: Gasgrill

Gastype: Butan, propan, LPG



 ADVARSEL
FOR DIN SIKKERHED
KUN TIL UDENDØRS BRUG
(UDEN FOR ETHVERT INDELUKKE)

Læs disse anvisninger nøje og sørg for, at din grill er korrekt installeret, monteret, vedligeholdt og serviceeret i overensstemmelse med disse anvisninger. Manglende efterlevelse af disse anvisninger kan medføre alvorlig personskade og/eller skade på ejendom. Hvis du har spørgsmål angående montage eller drift af denne grill, bedes du venligst kontakte din forhandler, din gasleverandør, fabrikanten eller dennes repræsentant eller besøge www.jamieoliverbbq.com.

Anmærkninger til brugeren:

"MÅ KUN BRUGES UDENDØRS".


"LÆS VEJLEDNINGEN FØR BRUG AF GRILLEN".

"ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD SMÅ BØRN PÅ AFSTAND".

"FLYT IKKE APPARATET, MENS DET ER I BRUG".

"AFBRYD GASFORSYNINGEN FRA GASFLASKEN EFTER BRUG".

TEKNISKE OPLYSNINGER

MODELNR.	HOME 2 (2 brændere)				
BESKRIVELSE:	GASGRILL MED FIRE BRÆNDERE OG SIDEBRÆNDER				
SAMLET VARMETILFØRSEL: (ALLE KATEGORIER MED GAS)	7.2 kW (515 g/t)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
KATEGORI MED GAS:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GASTYPER:	Butan	Propan	LPG-GASBLANDINGER		
GASTRYK:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
BRÆNDSTOFDYSE, primær:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>KUN UDENDØRS BRUG. LÆS BRUGSANVISNINGEN, INDEN GRILLEN TAGES I BRUG. ADVARSEL: TILGÆNGELIGE DELE KAN BLIVE MEGET VARME. BØR IKKE BRUGES I NÆRHEDEN AF SMÅ BØRN. GRILLEN SKAL PLACERES MED PASSENDE AFSTAND FRA BRÆNDBARE MATERIALER UNDER BRUG. FLYT IKKE GRILLEN UNDER BRUG. SLUK FOR GASFORSYNINGEN PÅ GASFLASKEN EFTER BRUG. GRILLEN MÅ IKKE MODIFICERES. ÅBN KUN OVNDÆKSLET I SILIKONEKRAVEN. BERØR ALDRIG APPARATETS METALHÅNDTAG UNDER BRUG – DET BLIVER MEGET VARMT.</p>					
<p>Modtagerland: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

VIGTIGT:

Læs følgende anvisninger nøje og sørg for, at din grill er korrekt installeret, monteret og vedligeholdt. Manglende efterlevelse af disse anvisninger kan medføre alvorlig personskade og/eller skade på ejendom.

Hvis du har spørgsmål angående montage eller drift, bedes du venligst kontakte din forhandler eller LPG-firma.

Installer aldrig gasflasken lige ved siden af grillen. Placer altid gasflasken til venstre bag apparatet. Gasflasken skal placeres så langt fra apparatet som muligt uden at belaste slangen.

Tænd aldrig grillen med låget lukket.

Apparatet og gasflasken skal placeres på en plan overflade og må ikke bæres/flyttes, mens de er tændt.

ANMÆRKNING TIL FORBRUGEREN: Gem til fremtidig henvisning.

BRUG OG EGENSKABER

Grillen er sikker og nem at bruge. De specificerede gasser til brug er butan ved 28 til 30 mbar, propan ved 37 mbar, butan/propanblandinger ved 30 mbar, butan/propanblandinger ved 37 mbar eller butan/propanblandinger ved 50 mbar. Kontroller, at du kun bruger din grill ved det korrekte tryk, som apparatet er beregnet til.

Hjulene er monteret på denne enhed for nem manøvredegygthed.

Fødevarer kan grilles på madlavningsristen med eller uden låget lukket. Når låget har været lukket i 5 minutter, skal det holdes åbent i 1 minut for at frigive varme.

Denne grill leveres med en drypbakke under indfatningen. Sørg for at rengøre bakken jævnligt.

Tilstrækkelig ventilation er afgørende for forbrænding samt for, at grillen kan levere effektiv ydelse. Dette vil garantere sikkerheden for brugeren og andre mennesker i nærheden af det område, hvor apparatet bruges. Brug aldrig apparatet i et indelukket, overdækket område.

Brug ikke gasgrillen vendt mod vindretningen, når vindhastigheden er over 2 m/s.

Apparatet er udviklet til udendørs brug.

Sluk apparatet ved flaskeventilen eller regulatoren efter brug.

Enhver ændring af apparatet kan være farlig og kan medføre personskade eller skade på ejendom.

Enhver uautoriseret ændring af apparatet ugyldiggør garantien for apparatet.

Monter aldrig gasflasken på bundhylden under grillen, da dette kunne medføre alvorlig skade på brugeren, andre mennesker og/eller ejendom.

Apparatet må ikke have nogen hindringer ovenover. F.eks. træer, buske, halvtage. Apparatet skal anbringes med en frihøjde på 1 m omkring apparatet.

Grillen skal placeres med passende afstand fra brændbare materialer under brug. (Mineraloliebaserede produkter, opløsningsvæsker eller enhver fast genstand, der bærer advarselsmærkat for brandfare.)

Brug af dette apparat i indelukkede områder kan være farligt og er **FORBUDT**.

BRUGSANVISNING

Følg disse anvisninger omhyggeligt for at undgå at forvolde alvorlig skade på din grill, på dig selv og på ejendele.

1. Monter grillen ved nøje at følge monteringsvejledningen.
2. Tilslut gasflangen til grillen. Tilslut regulatoren til slangen.
3. Tilslut regulatoren til flaskeventilen som angivet i den med regulatoren medfølgende vejledning.
4. Drej alle drejeknapper til positionen "O", før du tænder for gasforsyningen til apparatet.
5. Betjen regulatoren som angivet i den med regulatoren medfølgende vejledning.

TÆNDING AF DIN GRILL

Tændingsanvisning: Hovedbrændere

1. Åbn låget før tænding.
2. Tilslut gasflasken til grillen ifølge de med regulatoren medfølgende anvisninger.
3. Drej alle drejeknapper til positionen "O".
4. Sæt gasforsyningen til "ON" ved gasflasken eller regulatorkontakten, som angivet i tilslutnings- og betjeningsvejledningen til regulatoren. Kontroller forbindelsen mellem gasflasken og regulatoren samt forbindelsen mellem slangen og grillens slangetilslutning ved hjælp af sæbevand. Evt. lækage vil vise sig som bobler i området, hvor lækagen findes. Brug ikke grillen, hvis der konstateres lækage. Søg råd hos din gas- eller grill-leverandør.
5. For at tænde brænderen i venstre side, tryk ned og drej drejeknappen til venstre brænder mod uret til 90 °-stillingen (fuld belastning). Der vil lyde et hørbart klik, og brænderen antændes. Kontroller, at brænderen er tændt. Hvis brænderen ikke tændes, gentages denne proces.
6. Hvis brænderen ikke er tændt efter to forsøg, så drej gashanen til "O", og vent 5 minutter, før du prøver tændingssekvensen igen.
7. Når brænderen er tændt, kan forbrændingen justeres ved at trykke ned og dreje knappen mod uret til enhver position mellem fuld og lav belastning.
8. Tænd de resterende brændere fra venstre til højre i rækkefølge.
9. Sluk grillen ved at dreje håndtaget på flaskeventilen eller regulatorkontakten til positionen "O" ifølge anvisningerne til regulatoren. Drej alle drejeknapperne til positionen "O", når brænderne er slukket.
10. Sluk for gasforsyningen på flasken eller på regulatoren.

Advarsel: Hvis en brænder ikke antændes, drej drejeknappen til "O" (med uret) og luk også for flaskeventilen. Vent fem minutter, før du igen forsøger at tænde med tændingssekvensen.

Tændingsanvisninger for sidebrænder (hvor det er gældende):

1. Når grillbrænderen er tændt, kan sidebrænderen tændes ved at følge vejledningen nedenfor.
2. Åbn sidebrænderens låg før tænding af sidebrænderen og drej sidebrænderens drejeknap til positionen "O".
3. Tryk sidebrænderens drejeknap ned, hold den nedtrykt, og drej samtidig mod uret til fuld belastning. Der vil lyde et hørbart klik, som tænder for brænderen. Gentag processen, hvis brænderen ikke antændes.
4. Hvis brænderen ikke er tændt efter to forsøg, så sluk for gashanen, vent 5 minutter, og gentag trin 3 i tændingsanvisningen til hovedbrænderen.
5. Når brænderen er tændt, kan forbrændingen justeres ved at trykke ned og dreje knappen mod uret til enhver position mellem fuld og lav belastning.
6. Sluk for grillen ved at stille flaskeventilen eller regulatorkontakten til positionen "O", og drej dernæst alle drejeknapper på apparatet mod uret til positionen "O", når flammen er slukket.

Advarsel: Hvis brænderen ikke antændes, drej drejeknappen til positionen "O" (med uret), og luk også for flaskeventilen. Vent fem minutter, før du igen forsøger at tænde med tændingssekvensen.

MANUEL TÆNDING

Om nødvendigt kan denne grill tændes manuelt.

1. Hovedbrændere
2. Åbn låget før tænding.
3. Tænd en 9 cm lang tændstik og hold den ved siden af brænderen i venstre side af grillen.
4. Drej venstre drejeknap til fuld belastning. Tændstikken vil tænde for brænderen.
5. Når venstre brænder er tændt, kan brænderen ved siden af tændes og vil blive antændt af den tændte brænder.
6. Tænd de resterende brændere fra venstre til højre.
7. Når brænderen er tændt, kan forbrændingen justeres ved at trykke ned og dreje knappen mod uret til enhver position mellem fuld og lav belastning.

Sidebrænder (hvor det er gældende):

1. Åbn låget før tænding.
2. Tænd brænderen med en tændstik, hvis tænderen ikke gnistrer.

Efter brug afbrydes gasforsyningen ved enten at slukke regulatorkontakten eller ved at lukke for flaskeventilen.

I tilfælde af flammetilbageslag mens apparatet er i brug. Drej alle drejeknapper, flaskeventilen og regulatorkontakten til positionen "O". Vent 5 minutter, før du forsøger at tænde apparatet igen. Hvis problemet vedbliver efter genantænding, kontakt din gasforhandler, butikken hvor du købte grillen eller en kvalificeret gastekniker for hjælp eller reparation. Prøv aldrig at udbedre problemet selv, da dette kan medføre alvorlig skade på personer og/eller ejendele.

Den anbefalede grydestørrelse til sidebrænderen er ca. 180~220 mm.

Før opbevaring tørres overskydende fedt af apparatet med en klud fugtet med et mildt rengøringsmiddel.

Opbevar apparatet i et rent og tørt miljø.

Opbevar ikke din gasflaske indendørs. Opbevar den i et velventileret område væk fra direkte sollys

TILSLUTNING AF GASFLASKEN TIL APPARATET

Dette apparat er kun egnet til brug med lavtryks butan- eller propangas og udstyret med den relevante lavtryks regulator via en fleksibel slange. Slangen skal være fastgjort til regulatoren og apparatet med spænde/møtrik på slangen. Denne grill er indstillet til at anvende en 28 mbar regulator med butangas, en 37 mbar regulator med propangas, en regulator med en butan/propanblanding ved 37 mbar, en regulator med en butan/propanblanding ved 50 mbar eller en regulator med en butan/propanblanding ved 30 mbar. Anvend en egnet regulator certificeret til BSEN 16129. Konsulter din LPG-forhandler for oplysninger om en egnet regulator til gasflasken.

KONTROLLÉR FOR LÆKAGE FØR BRUG

Kontroller aldrig for lækage med åben ild; brug altid en sæbevandopløsning

KONTROL FOR LÆKAGE

Forbered 50-100 ml væske til konstatering af lækage ved at blande én del opvaskemiddel med 3 dele vand. Kontroller, at kontrolventilen er slukket.

Slut regulatoren til gasflasken og ON/OFF-ventilen til brænderen, kontroller at forbindelserne er sikre, og tænd så for gassen.

Pensl sæbevandopløsningen på slangen og alle samlingerne. Hvis der forekommer bobler, er der en lækage, som skal udbedres før brug.

Gentag testen efter udbedring af fejlen. Sluk for gassen på gasflasken efter testning.

Forsøg ikke at udbedre lækagen, hvis en påvist lækage ikke kan standses, men kontakt din gasforhandler.

REGULATOR OG SLANGE

Brug kun regulatorer og slanger godkendt til LPG ved de ovennævnte trykbelastninger (se side 2). Regulatorens forventede levetid er anslået til 10 år. Det anbefales, at regulatoren udskiftes senest 10 år efter fabrikationsdatoen.

Brug af forkert regulator eller slange er farligt. Kontroller altid, at du har de korrekte elementer før betjening af grillen.

Slangen skal opfylde den relevante standard for det land, hvor den tages i brug. Slangens længde skal være 1,5 meter (maksimum). Slidte eller beskadigede slanger skal udskiftes. Kontroller, at slangen ikke er blokeret, bøjet, eller i kontakt med andre dele af grillen end ved tilslutningsstedet.

Slangen må ikke være snoet eller bøjet, når den tilsluttes gasflasken. Ingen del af slangen må røre nogen del af apparatet. Placer gasflasken yderst ved venstre side af apparatet, så langt væk som slangens længde tillader.

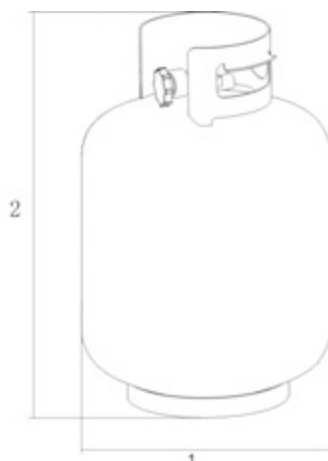
OPBEVARING AF APPARATET

Indendørs opbevaring af apparatet er kun tilladt, hvis gasflasken er frakoblet og fjernet fra apparatet. Når apparatet ikke skal bruges i et tidsrum, bør det opbevares i den oprindelige emballage i et tørt, støvfrit miljø.

GASFLASKE

Den maksimale diameter og den maksimale højde på gasflasken er 310 mm og 500 mm, som angivet i (Fig. 1).

Fig. 1



Reference

- 1: maksimal diameter
- 2: maksimal højde

Gasflasken bør ikke kastes ned eller håndteres hårdt! Hvis apparatet ikke er i brug, skal gasflasken frakobles. Udskift beskyttelseshætten på gasflasken efter frakobling af gasflasken fra apparatet.

Gasflasker skal opbevares udendørs i oprejst stilling og utilgængeligt for børn. Gasflasken må aldrig opbevares, hvor temperaturen kan overstige 50 °C. Opbevar ikke gasflasken nær flammer, vågeblus eller andre antændelseskilder. RYG IKKE.

Kontroller, når gasflasken bringes i forbindelse med flaskehullet, at slangetilslutning til gasflasken ikke er i berøring med den varme overflade. Hold gasflasken på ét sted under drift. Sæt aldrig en ekstra gasflaske i samme gasflaskeindelukke. Bloker aldrig lukke-flaskeventilen.

Advarsel: Luk for gasflasken, hvis du kan lugte gas.

RENGØRING OG PLEJE

FORSIGTIG: Al rengøring og vedligeholdelse skal udføres, når grillen er afkølet og med brændstofførrslen afbrudt på gasflasken.

RENGØRING

”Brænding” af grillen efter hver brug (i ca. 15 minutter) minimerer ophobning af overskydende madrester.

UDVENDIG OVERFLADE

Brug et mildt rengøringsmiddel eller bagepulver og en varmtvandsopløsning. Ikke-slibende skurepulver kan bruges på vanskelige pletter, som derefter skylles med vand.

Hvis den indvendige overflade af grillens låg ser ud som afskallet maling, er ophobet, fastbrændt fedt blevet forkullet og skaller af. Rens grundigt med en stærk, varm sæbevandopløsning. Skyl med vand og lad det tørre helt. **BRUG ALDRIG OVNRENS**

INDERSIDEN AF GRILLENS BUND

Fjern rester ved hjælp af børste, skraber og/eller ståluldssvamp og skyl derefter med en sæbevandopløsning. Skyl med vand og lad det tørre.

PLASTOVERFLADER

Vask af med en blød klud og varm sæbevandopløsning. Skyl med vand. Brug ikke slibende rengøringsmidler, affedtningsmidler eller koncentreret grillrens på plastdele.

MADLAVNINGSGITTER

Brug en mild sæbevandopløsning. Ikke-slibende skurepulver kan bruges på vanskelige pletter, som derefter skylles med vand.

DRYPBAKKE

Åbn ikke drypbakken, mens den er i brug.

Ved rengøring af drypbakken, trækkes drypbakken først ud.

Vi anbefaler på de kraftigste at lægge et stykke metalfolie i bunden af fedt skuffen før hvert brug. Metalfoliet skal fjernes og fedt skuffen rengøres, efter hvert brug. Brug ikke grillen hvis fedt skuffen er fyldt mere end 1/3. Lad grillen afkøle før fedt skuffen tømmes.

RENGØRING AF BRÆNDERELEMENTET

Slå gassen fra på kontrolknappen, og frakobl gasflasken.

Fjern afkølingsristen og flammehæmmerne, når de er kolde.

Rengør brænderen med en blød børste eller blæs den ren med trykluft og tør af med en klud.

Rens alle tilstoppede åbninger med en piberenser eller stiv metaltråd (f.eks. piberenser eller stiv metaltråd)

Inspicer brænderen for eventuelle skader (revner eller huller). Udskift med en ny brænder, hvis der konstateres beskadigelse. Geninstaller brænderen, kontroller, at gasventilåbningerne er korrekt placeret og sikret inde i munden på brænderen (venturi).

I nogle tilfælde vil der opstå flammertilbageslag, fordi et insekt kravler ind i brænder-venturien, eller fordi en edderkop spinder sit spind i brænderen. Dette kan afhjælpes ved at indsætte en flaskebørste gennem brænder-venturien og skubbe den ind i brænderen i hele brænderens længde. Hvis tilstanden fortsætter, skal du kontakte din gasforhandler.

SERVICERING

Din gasgrill bør serviceres årligt af en kompetent, registreret fagperson.

YDERLIGERE OPLYSNINGER

Der findes yderligere oplysninger og instruktionsvideo på vores websted jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GARANTI FOR GASGRILL

Ud over den garanti, butikken leverer til produktet, garanterer Jamie Oliver BBQ, at evt. defekte materialer eller forarbejdninger på produktet inden for garantien efter den oprindelige købsdato vil blive udskiftet med reservedele.

Dette er kun gældende i følgende omstændigheder:

- Normal husholdningsbrug i private husholdninger.
- Fravær af modificeringer eller reparationer udført af uautoriserede.
- Opbevaring i tørre omgivelser i løbet af vinteren.
- Apparatet er ikke blevet beskadiget.
- Der eksisterer gyldig dokumentation for købet.
- Der er gennemført garantiregistrering iht. instruktionerne.

Garanti for gasgrillens enkelt bestanddele:

- | | |
|---------------------------------------|-------|
| • Garanti for Jamie Oliver-brænderrør | 10 år |
| • Garanti for Jamie Oliver-ramme | 5 år |
| • Garanti for Jamie Oliver-låg | 3 år |
| • Garanti for Jamie Oliver-grill | 3 år |
| • Garanti for Jamie Oliver-tænder | 2 år |
| • Alle resterende dele | 1 år |

Denne garanti dækker ikke:

- Dele, der er påvirket af rust, korrosion, oxidation eller affarvning, der kan være opstået pga. fugt eller overophedning.
- Arbejds løn eller arbejdsrelaterede gebyrer
- Normal slitage, skrammer eller udblokning af rør.
- Upassende brug eller misbrug af produktet.
- Brug af forkert brændstof.
- Brug, der går imod instruktionerne i denne betjeningsvejledning.
- Regulator, slange og klips.
- Forbrugsstoffer: batterier (hvor det er gældende).

Denne garanti påvirker ikke en kundes lovbefæstede rettigheder på nogen måde. Denne garanti er gældende over hele verden

Jamie Oliver BBQ forbeholder sig ret til at modificere dette produkt uden varsel. Hvis modellen ikke længere er tilgængelig, vil vi finde frem til en et alternativ eller et kompromis.

Kun ved at registrere produktet inden for 30 dage regnet fra købsdatoen er garantien gældende i op til 10 år for visse dele. Før du kan få fordel af GARANTIEN, skal du registrere produktet online på www.jamieoliverbbq.com eller udfylde de obligatoriske afsnit under REGISTRER NU på det separate ark og indsende det til Jamie Oliver BBQ Registration.

Hvis du får brug for at fremsætte et garantikrav, kan du downloade formularen på www.jamieoliverbbq.com eller skrive til Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, NL-3750 GE Bunschoten, Holland, for at få tilsendt en formular.

Garantikravet skal ledsages af følgende:

- Læselig kopi af kvitteringen/fakturaen (med oplysninger om købsdato, modelnavn og butikken)
- Grillens modelnavn og nummer.
- Købsdatoen.
- Butikkens navn og adresse/eller øvrige oplysninger, f.eks. online.
- Fotos af alle de beskadigede dele omfattet af dit krav.

Opbevar dette dokument på et sikkert sted.



Jamie Oliver

GAASIGRILLI KASUTUSJUHISED

Kirjeldus: gaasigrill

Gaasi tüüp: butaan, propaan, vedelgaas



⚠ HOIATUS
OHUTUSE TAGAMISEKS
AINULT ÕUES KASUTAMISEKS
(VÄLJASPOOL SULETUD ALA)

Lugege need juhised hoolikalt läbi ning veenduge, et grill oleks nende järgi õigesti paigaldatud, kokkupandud, hooldatud ja töökorras. Nende juhiste eiramine võib põhjustada raskeid kehavigastusi ja/või varakahjustusi. Kui teil on grilli kokkupaneku või kasutamise kohta küsimusi, võtke ühendust edasimüüja, gaasimüüja, tootja või esindajaga või vaadake tugiteavet veebisaidilt www.jamieoliverbbq.com.

Märkused kasutajale.

„AINULT ÕUES KASUTAMISEKS“.

„LUGEGE ENNE grilli KASUTAMIST JUHISEID“.

„HOIATUS. JUURDEPÄÄSETAVAD OSAD VÕIVAD OLLA VÄGA KUUMAD. HOIDKE LAPSED EEMAL.“

„ÄRGE LIIGUTAGE grillseadet KASUTAMISE AJAL.“

„PÄRAST KASUTAMIST LÜLITAGE GAASIVARUSTUS GAASIBALLOONIST VÄLJA.“

TEHNILINE TEAVE

MUDELI NR	HOME 2 (2 põletit)				
KIRJELDUS:	NELJA PÕLETI JA KÜLGPÕLETIGA GAASIGRILL				
SOOJUSE KOGUSISEND: (KÕIK GAASIKATEGOORIAD)	7.2 kW (515 g/h)				
GAASIKATEGOORIA	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GAASITÜÜBID	butaan	propaan	VEDELGAASISEGUD		
GAASIRÕHK	28–30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
PÕHIPIHUSTI SUURUS	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>AINULT ÕUES KASUTAMISEKS. LUGEGE ENNE GRILLI KASUTAMIST JUHISEID. HOIATUS. JUURDEPÄÄSETAVAD OSAD VÕIVAD OLLA VÄGA KUUMAD. HOIDKE LAPSED EEMAL. GRILL TULEB KASUTAMISE AJAL HOIDA EEMAL SÜTTIVATEST MATERJALIDEST. ÄRGE LIIGUTAGE GRILLSEADET KASUTAMISE AJAL. PÄRAST KASUTAMIST LÜLITAGE GAASIVARUSTUS GAASIBALLOONIST VÄLJA. ÄRGE MODIFITSEERIGE GRILLI. AVAGE AHJUUKS AINULT SILIKOONIST PAJAKINDA ABIL. ÄRGE KUNAGI PUUDUTAGE KÜPSETAMISE AJAL SEADME METALLIST KÄEPIDET, KUNA SEE ON VÄGA KUUM.</p>					
<p>Sihtriik <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

TÄHTIS!

Lugege järgmised juhised hoolikalt läbi ning veenduge, et teie grill oleks õigesti paigaldatud, kokkupandud ja hooldatud. Nende juhiste eiramine võib põhjustada raskeid kehavigastusi ja/või varakahjustusi.

Kui teil on kokkupaneku või kasutamise kohta küsimusi, võtke ühendust edasimüüja või gaasimüüjaga.

Ärge pange ballooni otse grilli kõrvale. Pange balloon alati grilli taha vasakule küljele. Balloon peab olema grillist võimalikult kaugel ilma voolikut venitamata.

Ärge kunagi süüdake grilli, kui selle kaas on suletud.

Grill ja balloon tuleb asetada tasasele pinnale ning neid ei tohi kanda/teisaldada, kui tuli põleb.

MÄRKUS TARBIJALE. Hoidke see juhend edaspidi vaatamiseks alles.

KASUTAMINE JA NÄITAJAD

Selle grilli kasutamine on ohutu ja lihtne. Kasutamiseks sobivad gaasid on butaan rõhuga 28–30 mbar, propaan rõhuga 37 mbar, butaani/propaani segud rõhuga 30 mbar, butaani/propaani segud rõhuga 37 mbar või butaani/propaani segud rõhuga 50 mbar. Kasutage grilli kindlasti ettenähtud rõhu juures.

Grillile on hõlpsaks liigutamiseks paigaldatud rattad.

Toitu saab küpsetusrestil grillida kas suletud või avatud kaanega. Kui kaas on suletud, tuleb see iga 5 minuti järel 1 minutiks avada, et kuumus välja lasta ja vältida rasva süttimist.

Grill on varustatud rasvakandikuga. Puhastage kandikut kindlasti regulaarselt.

Põlemiseks ja grilli tõhusaks jõudluseks on hädavajalik piisav ventilatsioon. See tagab kasutaja ja teiste grilli läheduses viibijate ohutuse. Ärge kasutage grilli kunagi kinnises kaetud kohas.

Kui tuule kiirus on üle 2 m/s, ärge kasutage grilli vastutuult seistes.

Grill on mõeldud ainult õues kasutamiseks.

Pärast kasutamist lülitage grill balloonikraanist või regulaatorist välja.

Grilli mis tahes muutmise võib olla ohtlik ja põhjustada vigastusi või vara kahjustamist.

Grilli mis tahes lubamatu muutmise muudab garantii kehtetuks.

Kui grill on sisse lülitatud, ärge paigaldage ballooni kunagi grilli alusriiulile, kuna see võib põhjustada kasutajale või teistele inimestele vigastusi ja/või vara kahjustada.

Grilli ümber ei tohi olla ühtki kõrgemat takistust, nt puid, põõsaid, varikatust. Grill tuleb paigaldada nii, et selle ümber jääks 1 m vaba ruumi.

Grill tuleb kasutamise ajal hoida eemal süttivatest materjalidest. (Nafatooted, vedeldid või mis tahes tahked esemed, millel on põlemishoiatuse silt.)

Grilli kasutamine kinnistes kohtades võib olla ohtlik ja on **KEELATUD**.

KASUTUSJUHISED

Järgige neid juhiseid hoolikalt, et vältida grilli ja vara kahjustamist ning enda vigastamist.

1. Pange grill kokku täpselt juhiste järgi.
2. Ühendage gaasivoolik grilliga. Ühendage regulaator voolikuga.
3. Ühendage regulaator balloonikraaniga, järgides regulaatori kasutusjuhiseid.
4. Enne grilli gaasivarustuse sisselülitamist keerake kõik juhtnupud asendisse O.
5. Kasutage regulaatorit selle kasutusjuhiste järgi.

GRILLI SÜÜTAMINE

Süütamisjuhised: põhipõletid

1. Enne süütamist avage kaas.
2. Ühendage gaasiballoon grilliga, järgides regulaatori kasutusjuhiseid.
3. Keerake kõik juhtnupud asendisse O.
4. Lülitage gaasivarustus SISSE ballooni juurest või regulaatori lülitiga, järgides regulaatori ühendus- ja kasutusjuhiseid. Kontrollige seebiveega, et ballooni ja regulaatori vaheline ühendus ning grilli voolikuühenduskoht ei lekiks. Lekkekoha juurde tekivad mullid. Lekke ilmnemisel ärge grilli kasutage. Küsige nõu gaasi- või grillimüüjalt.
5. Vasakpoolse põleti süütamiseks vajutage ja keerake vasakpoolse põleti juhtnuppu vastupäeva 90° asendisse (täisvõimsus). Kõlab klõps ja põleti peaks süttima. Kontrollige, kas põleti on süttinud. Kui põleti ikka ei sütti, korrake toimingut.
6. Kui põleti ei sütti kahe katse järel, keerake gaasikraan kinni ja oodake 5 minutit, seejärel proovige uuesti süüdata.
7. Kui põleti on süttinud, saate selle põlemisvõimsust reguleerida, kui vajutate ja keerate nuppu vastupäeva mis tahes asendisse täis- ja madala võimsuse vahel.
8. Süüdake ülejäänud põletid järjest vasakult paremale.
9. Grilli väljalülitamiseks keerake balloonikraan või regulaatori lüliti asendisse O, järgides regulaatori juhiseid. Kui põletid on kustunud, keerake kõik juhtnupud asendisse O.
10. Lülitage gaasivarustus välja balloonist või regulaatori lülitiga.

Hoiatus. Kui mõni põleti ei sütti, keerake juhtnupp asendisse O (päripäeva) ja keerake kinni ka balloonikraan. Enne uuesti süütamise katset oodake viis minutit.

Külgpõleti süütamisjuhised (kui on kohaldatav)

1. Kui grillipõleti on süttinud, saate süüdata külgpõleti, järgides alltoodud juhiseid.
2. Enne külgpõleti süütamist avage külgpõleti kaas ja keerake külgpõleti juhtnupp asendisse O.
3. Vajutage ja keerake külgpõleti juhtnuppu vastupäeva täisvõimsuse asendisse. Klõpsu kõlamisel süttib põleti. Kui põleti ei sütti, korrake toimingut.
4. Kui põleti ei sütti kahe katse järel, keerake gaasikraan kinni ja oodake 5 minutit, seejärel korrake põhipõleti süütamise juhiste 3. etappi.
5. Kui põleti on süttinud, saate selle põlemisvõimsust reguleerida, kui vajutate ja keerate nuppu vastupäeva mis tahes asendisse täis- ja madala võimsuse vahel.
6. Grilli külgpõleti väljalülitamiseks keerake balloonikraan või regulaatori lüliti asendisse O ja seejärel keerake grilli kõik juhtnupud päripäeva asendisse O, kuni leegid on kustunud.

Hoiatus. Kui mõni põleti ei sütti, keerake juhtnupp asendisse O (päripäeva) ja keerake kinni ka balloonikraan. Enne uuesti süütamist oodake viis minutit.

KÄSITSI SÜÜTAMINE

Vajaduse korral saab selle grilli käsitsi süüdata.

Põhipõletid

1. Enne süütamist avage kaas.
2. Süüdake 90 mm grillitikk ja hoidke seda grilli vasakus servas asuva põleti lähedal.
3. Keerake vasakpoolse põleti juhtnupp täisvõimsuse asendisse. Tikk süütab põleti.
4. Kui vasakpoolne põleti on süttinud, võib selle kõrval asuva põleti sisse lülitada.
5. Tuli jääb põletitesse põlema järjest vasakult paremale.
6. Kui põleti on süttinud, saate selle põlemisvõimsust reguleerida, kui vajutate ja keerate nuppu vastupäeva mis tahes asendisse täis- ja madala võimsuse vahel.

Külgpõleti (kui on kohaldatav):

1. Enne süütamist avage kaas.
2. Kui süütaja ei anna sädet, kasutage põleti süütamiseks tikku.

Pärast kasutamist sulgege gaasivarustus, keerates kas regulaatori lüliti välja või balloonikraan kinni.

Kui tuli kustub grilli kasutamise ajal, toimige järgmiselt. Keerake kõik juhtnupud, balloonikraan ja regulaatori lüliti asendisse O. Oodake 5 minutit, enne kui püüate grilli uuesti süüdata. Kui probleem pärast uuesti süütamist ei kao, võtke abi saamiseks või remondi taotlemiseks ühendust oma gaasimüüja või poega, kust grilli ostsite, või kvalifitseeritud gaasispetsialistiga. Ärge püüdke probleemi kunagi ise parandada, kuna see võib põhjustada kehavigastusi ja/või varakahjustusi.

Külgpõletil kasutatava anuma soovitatav suurus on ligikaudu 180–220 mm.

Enne hoiulepanekut puhastage grill liigsest rasvast, kasutades lahja puhastusvahendiga niisutatud lappi.

Hoidke grilli puhtas ja kuivas kohas.

Ärge hoidke gaasiballooni siseruumis. Hoidke seda hästiventileeritud kohas, eemal otsesest päikesevalgusest.

GAASIBALLOONI ÜHENDAMINE GRILLIGA

See grill sobib kasutamiseks ainult madala rõhuga butaan- või propaangaasiga ja sellele on paigaldatud painduva vooliku abil sobiv madalrõhuregulaator. Voolik tuleb kinnitada regulaatori ja grilli külge voolikuklambrate/mutriga. Grill on seadistatud käitama regulaatorit butaangaasiga rõhul 28 mbar, propaangaasiga rõhul 37 mbar, butaani/propaani seguga rõhul 37 mbar, butaani/propaani seguga rõhul 50 mbar või butaani/propaani seguga rõhul 30 mbar. Kasutage standardi BSEN 16129 alusel serditud sobivat regulaatorit. Teabe saamiseks gaasiballoonile sobiva regulaatori kohta võtke ühendust oma vedelgaasimüüjaga.

ENNE KASUTAMIST KONTROLLIGE, ET SEADE EI LEKIKS

Lekete kontrollimiseks kasutage alati seebiveelahust ja kunagi ärge tehke lekkekontrolli põleva tulega

LEKKEKONTROLL

Valmistage 60–90 ml lekkekontrollivedelikku, segades ühe osa pesuvahendit kolme osa veega. Veenduge, et juhtklapp oleks suletud.

Ühendage regulaator ballooni ja põleti sisse-/väljalülitusklapiga, veenduge, et ühendused oleksid kindlad, ja seejärel lülitage gaasivarustus sisse.

Pintseldage seebilahust voolikule ja kõigile liitmikele. Mullide tekkimine viitab lekkele, mis tuleb enne seadme kasutamist kõrvaldada.

Pärast vea kõrvaldamist kontrollige uuesti. Pärast kontrollimist lülitage gaasivarustus gaasiballoonist välja.

Kui tuvastatud leket ei õnnestu kõrvaldada, siis ärge püüdke seda teha, vaid võtke ühendust gaasimüüjaga.

REGULAATOR JA VOOLIK

Kasutage ainult vedelgaasi jaoks heakskiidetud regulaatoreid ja voolikuid, järgides ülaltoodud rõhke (vt lk 2). Regulaatori tööiga on eeldatavalt 10 aastat. 10 aastat pärast tootmiskuupäeva on soovitatav regulaator välja vahetada.

Vale regulaatori või vooliku kasutamine pole ohutu. Kontrollige enne grilli kasutamist alati, kas vajalikud osad on olemas.

Kasutatav voolik peab vastama kasutusriigi asjakohasele standardile. Vooliku pikkus peab olema 1,5 m (max). Kulunud või kahjustatud voolik tuleb asendada. Veenduge, et voolikul poleks takistusi, keerde ega kokkupuudet grilli ühegi muu osaga peale ühenduskoha.

Voolikut ei tohi gaasiballooni külge kinnitamisel keerutada ega väänata. Vooliku ükski osa ei tohi puudutada grilli ühtki osa. Seadke balloon grilli taha vasakule küljele nii kaugele, kui voolik võimaldab.

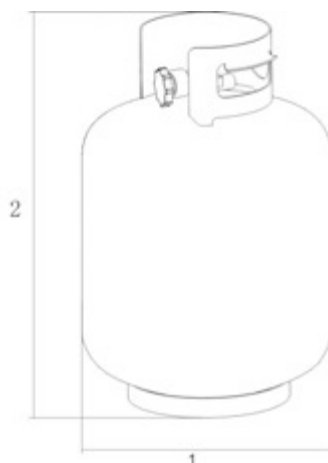
Grilli HOIUNDAMINE

Grilli tohib siseruumis hoida ainult sel juhul, kui balloon on lahti ühendatud ja grillist eemaldatud. Kui grilli pikema aja jooksul ei kasutata, tuleb seda hoida kuivas tolmuvabas keskkonnas.

GAASIBALLOON

Ballooni maksimaalne läbimõõt on 310 mm ja läbimõõt 500 mm, nagu näidatud joonisel 1.

Joonis 1



Selgitus

- 1: maksimaalne läbimõõt
- 2: maksimaalne kõrgus

Gaasiballooni ei tohi maha pillata ega hooletult käsitseda. Kui grill pole kasutusel, tuleb ühendus gaasiballooniga katkestada. Pärast gaasiballooni ühenduse katkestamist pange ballooni kaitsekork tagasi.

Ballooni tuleb hoida õues püstiasendis ja laste käeulatuses väljas. Ballooni ei tohi kunagi hoida kohas, kus temperatuur ületab 50 °C. Ärge hoidke ballooni leekide, süüteleegi ega muude süüteallikate lähedal. **ÄRGE SUITSETAGE**

Olge ballooni paigutamisel ballooniavasse ettevaatlik ja veenduge, et ballooniga ühendatud voolik ei puudutaks kuuma pinnakuumuskindlat plaati. Veenduge, et balloon oleks seadme kasutamise ajal omal kohal. Ärge pange varuballooni kunagi ballooniga samasse kinnisesse kohta. Ärge kunagi blokeerige juurdepääsu balloonikraanile.

Hoiatus. Gaasilõhna tundmisel sulgege gaasiballoon.

PUHASTAMINE JA HOOLDUS

ETTEVAATUST! Puhastada ja hooldada tohib ainult siis, kui grill on jahtunud ning kütuseoide gaasiballoonist kinni keeratud.

PUHASTAMINE

Grillivarraste „põletamine“ iga kasutuskorra järel (umbes 15 minuti jooksul) takistab toidujääkide kogunemist.

VÄLISPIND

Kasutage lahjat pesuvahendit või söögisooda ja kuuma vee lahust. Tugevate plekkide eemaldamiseks võite kasutada mitteabasiivset küürimispulbrit, mis tuleb pärast veega maha loputada.

Kui grillikaane sisepind näeb välja, nagu kooruks sellelt värvi, on külgejäanud rasvakiht hakanud kõrbema ja koorub maha. Puhastage põhjalikult kuuma tugeva seebilahusega. Loputage veega ja laske täielikult kuivada. **ÄRGE KUNAGI KASUTAGE AHJUPUHASTIT**

GRILLI PÕHJA SISEMUS

Eemaldage jäägid harja, kaabitsa ja/või nõudepesusvammiga, seejärel peske seebiveelahusega. Loputage veega ja laske kuivada.

PLASTPINNAD

Peske pehme lapi ja sooja seebiveega. Loputage veega. Ärge kasutage plastpindadel abrasiivseid puhastusvahendeid, rasvaeemaldeid ega kontsentreeritud grillipuhastit.

KÜPSETUSREST

Kasutage lahjat seebivett. Tugevate plekkide eemaldamiseks võite kasutada mitteabasiivset küürimispulbrit, mis tuleb pärast veega maha loputada.

RASVAKANDIK

Ärge avage rasvakandikut seadme kasutamise ajal.

Rasvakandiku puhastamisel tõmmake see kõigepealt välja.

PÕLETIKOOSTU PUHASTAMINE

Lülitage gaas juhtnupust välja ja katkestage ühendus ballooniga.

Eemaldage küpsetusrest ja leegihajutid, kui need on jahtunud.

Puhastage põletit pehme harja või suruõhuga ja pühkige lapiga puhtaks.

Puhastage kõik ummistunud avad torupuhasti või jäiga traadiga (nt sirgutõmmatud kirjaklamber).

Kontrollige, et põleti poleks kahjustunud (mõrad või augud). Kui leiate kahjustuse, asendage põleti uuega. Paigaldage põleti tagasi, kontrollige, kas gaasiklapi avad on õiges asendis ja põleti sisselaskeavasse (ventuuri) kinnitatud.

Mõnikord võib grilli tuli kustuda ja selle põhjus on põleti ventuuri roninud putukas või põletisse võrgu koonud ämblik. Selle probleemi kõrvaldamiseks pistke põletisse ventuuri kaudu pudelihari ja lükake lõpuni. Probleemi püsimisel võtke ühendust oma gaasimüüjaga.

HOOLDAMINE

Gaasigrilli tuleks lasta kord aastas sertifitseeritud spetsialistil hooldada.

LISATEAVE

Lisateavet saate lugeda ja juhendvideoid vaadata meie veebisaidil jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GAASIGRILLI GARANTII

Peale toote müünud kaupluse garantii nõustub Jamie Oliver BBQ väljastama asendusosi, kui pärast algset ostukuupäeva ilmneb määratud garantiiperioodi jooksul seadmes mis tahes materjali- või valmistusdefekt.

See kehtib ainult juhul, kui grilli on kasutatud järgmistel tingimustel.

- Grilli on kasutatud kodumajapidamises kodusel otstarbel.
- Grilli pole muudetud ega remonditööd teinud volituseta isikud.
- Grilli on hoitud terve talve kuivades tingimustes.
- Grilli pole kahjustatud.
- Ostutõendina on olemas kehtiv kviitung.
- Grill on juhiste järgi garantii jaoks registreeritud.

Gaasigrilli määratud garantii osade järgi.

- | | |
|--|-----------|
| • Jamie Oliveri põletitorude garantii | 10 aastat |
| • Jamie Oliveri karkassi garantii | 5 aastat |
| • Jamie Oliveri kaane garantii | 3 aastat |
| • Jamie Oliveri grilli garantii | 3 aastat |
| • Jamie Oliveri süütesüsteemi garantii | 2 aastat |
| • Kõik ülejäänud osad | 1 aasta |

See garantii ei kata järgmist.

- Niiskuse või ülekuumenemise tõttu roostes, korrodeerunud, oksüdeerunud või värvi muutnud osad.
- Töötasud ja tööga seotud tasud.
- Normaalne kulumine ja kriimustused või torude ummistuste kõrvaldamine.
- Toote väär- või mitteotstarbeline kasutus.
- Vale kütuse/gaasi kasutamine.
- Kasutamisel juhendis kirjeldatud juhiste mittejärgimine.
- Regulaator, voolik ja klambrid.
- Kulutarvikud, nt patareid (kui on kohaldatav).

See garantii ei mõjuta mingil viisil kliendi seadusjärgseid õigusi. See garantii kehtib kogu maailmas.

Jamie Oliver BBQ jätab endale õiguse seda toodet ette teatamata muuta. Kui mudel ei ole enam saadaval, lepime kokku alternatiivse asenduse või muu lahenduse.

Kindlate osade kuni kümneaastane garantii kehtib ainult juhul, kui registreerite toote 30 päeva jooksul alates ostukuupäevast. GARANTII eeliste kasutamiseks registreerige seade veebisaidil www.jamieoliverbbq.com või täitke eraldi lehel jaotises REGISTER NOW (Registreeruge kohe) kohustuslikud väljad ja saatke leht posti teel Jamie Oliver BBQ Registrationile.

Nõude esitamiseks laadige veebisaidilt www.jamieoliverbbq.com, alla nõudevorm või saatke vormi saamiseks kiri adressile Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands.

Nõude esitamiseks on vaja järgmist.

- Loetav koopia ostu-müügikviitungist, millel on näidatud ostukuupäev, mudeli nimi ja kauplus.
- Grilli mudeli nimi ja number.
- Ostukuupäev.
- Kaupluse nimi ja asukoht või muud andmed, nt veebileht.
- Fotod kõigist nõudes nimetatud kahjustatud osadest.

Hoidke see dokument kindlas kohas.



Jamie Oliver

KÄYTTÖOHJEET KAASUGRILLIÄ VARTEN

Kuvaus: Kaasugrilli

Kaasutyyppi: butaani, propaani, nestekaasu



 VAROITUS
OMAN TURVALLISUUTESI VUOKSI
VAIN ULKOKÄYTTÖÖN
(SULETUN TILAN ULKOPUOLELLA)

Lue nämä ohjeet huolellisesti ja varmista, että grilli asennetaan ja kootaan ja että sitä hoidetaan ja huolletaan näiden ohjeiden mukaisesti. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa aiheuttaa ruumiinvamman ja/tai omaisuusvahingon. Jos sinulla on kysyttävää grillin kokoamisesta tai käytöstä, ota yhteyttä jälleenmyyjään, kaasutoimittajaan, valmistajaan, merkin edustajaan tai etsi tukea internetsivuilta www.jamieoliverbbq.com.

Huomautuksia käyttäjälle:

KÄYTÄ VAIN ULKOTILOISSA.”


”LUE KÄYTTÖOHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA.”

”VAROITUS: KÄYTETTÄVÄT OSAT SAATTAVAT OLLA HYVIN KUUMIA. PIDÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA.”

”ÄLÄ LIIKUTA LAITETTA KÄYTÖN AIKANA.”

”KYTKE KAASUN SYÖTTÖ POIS PÄÄLTÄ KAASUPULLON VENTTIILISTÄ KÄYTÖN JÄLKEEN.”

TEKNISET TIEDOT

MALLI NRO.:	HOME 2(2 poltinta)				
TUOTEKUVAUS:	NELJÄN POLTTIMEN KAASUGRILLI + SIVUPOLTIN				
TEHO YHTEENSÄ: (KAIKKI KAASUKATEGORIAT)	7.2kW (515g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
KAASUKATEGORIA:	<input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(37)}	
KAASUTYYPI:	Butaani	Propani	NESTEKAASUSEOKSET		
KAASUN PAIN:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
INJEKTORIN KOKO pää:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88mm	
<p>VAIN ULKOKÄYTTÖÖN. LUE KÄYTTÖOHJEET ENNEN LAITTEEN KÄYTTÖÖNOTTOA. VAROITUS: KÄYTETTÄVÄT OSAT SAATTAVAT OLLA HYVIN KUUMIA. PIDÄ POISSA LASTEN ULOTTUVILTA. TÄMÄN LAITTEEN LÄHELLE EI SAA KÄYTÖN AIKANA LAITTA TULENARKOJA MATERIAALEJA. ÄLÄ LIIKUTA LAITETTA KÄYTÖN AIKANA. KYTKE KAASUN SYÖTTÖ POIS PÄÄLTÄ KAASUPULLON VENTTIILISTÄ KÄYTÖN JÄLKEEN. ÄLÄ MUUTA LAITETTA MITENKÄÄN. AVAA KANSI VAIN SILIKONISELLA PATAKINTAALLA. ÄLÄ KOSKAAN KOSKE LAITTEEN METALLISTA KÄDENSIJAA RUOANLAITON AIKANA, KOSKA SE ON TODELLA KUUMA.</p>					
<p>Kohdema: <input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> _{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI,FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> _{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> _{3B/P(37)} PL</p>					

TÄRKEÄÄ:

Lue seuraavat ohjeet huolellisesti ja varmista, että grilli asennetaan, kootaan ja että sitä hoidetaan oikein. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa ruumiinvammaan ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Jos sinulla on kysyttävää grillin kokoamisesta tai käytöstä, ota yhteyttä jälleenmyyjään tai kaasutoimittajaan.

Älä aseta kaasupulloa aivan grillin viereen. Aseta kaasupullo aina grillin taakse vasemmalle puolelle. Kaasupullo on asetettava mahdollisimman kauas laitteesta kuitenkin siten, että letku ei kiristy liikaa.

Älä sytytä grilliä, jos kansi on kiinni.

Laite ja kaasupullo tulee asettaa tasaiselle alustalle eikä niitä saa kantaa/siirtää käytön aikana.

HUOMAUTUS KULUTTAJALLE: Säilytä nämä käyttöohjeet myöhempää käyttöä varten.

KÄYTTÖ JA OMINAISUUDET

Tämä grilli on turvallinen ja helppokäyttöinen. Grillissä voidaan käyttää butaania 28–30 mbarin paineella tai propaania 37 mbarin paineella tai butaanipropaanisekoituksia 30, 37 tai 50 mbarin paineella. Varmista, että käytät grilliä vain sillä paineella, jota varten laite on suunniteltu.

Laitteessa on pyörät helppoa liikuttelua varten.

Ruokaa voidaan grillata grillausritilällä kannen ollessa joko auki tai kiinni. Kun kansi on ollut suljettuna 5 minuutin ajan, se on avattava minuutin ajaksi kuumuuden vapauttamiseksi ja rasvapalon välttämiseksi.

Tämä grilli on varustettu rasva-astialla. Puhdista rasva-astia säännöllisesti.

Riittävä tuuletus on erittäin tärkeää grillin palamisen ja tehokkaan toiminnan kannalta. Se varmistaa käyttäjän ja lähialueella olevien ihmisten turvallisuuden laitteen käytön aikana. Laitetta ei saa koskaan käyttää suljetussa katetussa tilassa.

Älä käytä grilliä tuulta vasten, jos tuulen nopeus on yli 2 m/s.

Laite on suunniteltu ainoastaan ulkokäyttöön.

Kytke laite pois käytöstä kaasupullon venttiilistä tai säätimestä käytön jälkeen.

Laitteeseen tehdyt muutokset saattavat olla vaarallisia ja aiheuttaa vammoja tai omaisuusvahinkoja.

Kaikki luvattomat grilliin tehdyt muutokset mitätöivät tämän grillin takuun.

Kaasupulloa ei saa koskaan kiinnittää grillin alla olevalle hyllylle grillin päällä ollessa, koska tämä saattaa aiheuttaa vakavia vammoja käyttäjälle, muille ihmisille ja/tai omaisuudelle.

Laitteen yläpuolella ei saa olla esteitä, kuten puita, pensaita tai katoksia. Laite tulee asentaa siten, että sen ympärille jää metri vapaata tilaa.

Tämän laitteen lähellä ei saa olla käytön aikana helposti syttyviä materiaaleja. (Öljypohjaiset tuotteet, ohenteet tai kiinteät esineet, joissa on paloherkkydestä varoittava merkki.)

Tämän laitteen käyttö suljetuissa tiloissa voi olla vaarallista ja on **KIELLETTYÄ**.

KÄYTTÖOHJEET

Noudata näitä ohjeita huolellisesti, jotta vältät grillin, itsesi ja omaisuuden vahingoittumisen.

1. Kokoa grilli seuraamalla kokoamisohjeita huolellisesti.
2. Yhdistä kaasuletku grilliin. Kiinnitä säädin letkuun.
3. Kiinnitä säädin kaasupullon venttiiliin noudattaen säätimen mukana tulleita ohjeita.
4. Käännä kaikki säätönupit 'O'-asentoon, ennen kuin avaat kaasunsyötön grilliin.
5. Käytä säädintä sen mukana tulleiden ohjeiden mukaisesti.

GRILLIN SYTYTTÄMINEN

Sytyttämisohteet: pääpolttimet

1. Avaa kansi ennen sytyttämistä.
2. Kytke kaasupullon venttiili grilliin noudattaen säätimen mukana tulleita ohjeita
3. Käännä kaikki säätönupit 'O'-asentoon
4. Avaa kaasunsyöttö kääntämällä pullon tai säätimen kytkin ON-asentoon noudattaen säätimen liitäntä- ja käyttöohjeita. Tarkista pulloventtiilin ja säätimen välinen liitäntä sekä kaasuletkun ja grillin tuloletkun välinen liitäntä vuotojen varalta käyttämällä saippuavettä. Vuodot näkyvät kuplina vuotokohdassa. Jos vuoto löytyy, älä käytä grilliä. Pyydä neuvoa grillin myyneeltä liikkeeltä.
5. Vasemmanpuoleinen poltin sytytetään painamalla vasemman polttimen säätönuppi pohjaan ja samalla kääntämällä sitä vastapäivään 90°:n asentoon (maksimiasento). Kuulet naksahduksen, jolloin polttimen pitäisi syttyä. Tarkista, että polttimessa palaa tuli. Jos polttimessa ei pala tuli, toista nämä vaiheet.
6. Jos poltin ei ole syttynyt kahdella yrityksellä, käännä kaasuhana OFF-asentoon ja odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttämistä uudelleen.
7. Kun poltin on sytytetty, polttimen tasoa voidaan säätää painamalla nuppi pohjaan ja kääntämällä sitä vastapäivään haluttuun asentoon maksimi- ja minimitason välillä.
8. Sytytä jäljellä olevat polttimet järjestyksessä vasemmalta oikealle.
9. Grillin voi sammuttaa kääntämällä kaasupullon venttiilin kahva tai säätimen kytkin 'O'-asentoon säätimen ohjeiden mukaisesti. Kun polttimet ovat sammuneet, käännä kaikki säätönupit 'O'-asentoon
10. Sulje kaasunsyöttö kääntämällä pullon tai säätimen kytkin OFF-asentoon

Varoitus: Jos jokin poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä 'O'-asentoon (myötäpäivään) ja sulje myös kaasupullon venttiili. Odota viisi minuuttia ennenkuin yrität sytyttämistä uudelleen.

Sivupolttimen sytytysohjeet (jos laitteessa on sivupoltin):

1. Kun grillin poltin on sytytetty, sivupoltin voidaan sytyttää seuraavia ohjeita noudattaen.
2. Avaa sivupolttimen kansi ennen sytyttämistä ja käännä sivupolttimen säätönuppi 'O'-asentoon.
3. Paina sivupolttimen säätönuppi pohjaan ja käännä samalla sitä vastapäivään maksimiasentoon. Kuulet naksahduksen, jolloin poltin syttyy. Jos poltin ei syty, toista nämä vaiheet.
4. Jos poltin ei ole syttynyt kahdella yrityksellä, sulje kaasuhana ja odota 5 minuuttia, jonka jälkeen yritä uudelleen pääpolttimen sytytysohjeiden vaihetta 3 noudattaen.
5. Kun poltin on sytytetty, polttimen tasoa voidaan säätää painamalla nuppi pohjaan ja kääntämällä sitä vastapäivään haluttuun asentoon maksimi- ja minimitason välillä.
6. Grilli sammutetaan kääntämällä kaasupullon venttiili tai säätimen kytkin 'O'-asentoon ja sitten kääntämällä kaikki laitteen säätönupit myötäpäivään 'O'-asentoon, kun liekit ovat sammuneet.

Varoitus: Jos poltin ei syty, käännä säätönuppi pois päältä 'O'-asentoon (myötäpäivään) ja sulje myös pulloventtiili. Odota viisi minuuttia ennenkuin yrität sytyttämistä uudelleen.

MANUAALINEN SYTYTYS

Grilli voidaan tarvittaessa sytyttää manuaalisesti.

Pääpolttimet

1. Avaa kansi ennen sytyttämistä.
2. Sytytä 9 cm pitkä tulitikku ja pidä sitä grillin vasemmanpuoleisimman polttimen lähellä.
3. Käännä vasemman polttimen säätönappi maksimiasentoon. Tulitikku sytyttää polttimen.
4. Kun vasen poltin on sytytetty, sen vieressä oleva poltin voidaan kääntää päälle.
5. Sytytä loput polttimet vasemmalta oikealle.
6. Kun poltin on sytytetty, polttimen tasoa voidaan säätää painamalla nappi pohjaan ja kääntämällä sitä vastapäivään haluttuun asentoon maksimi- ja minimitason välillä.

Sivupoltin (jos laitteessa on sivupoltin):

1. Avaa kansi ennen sytyttämistä.
2. Jos sytyin ei anna kipinää, käytä tulitikkuja polttimen sytyttämiseen.

Käytön jälkeen sulje kaasunsyöttö joko kääntämällä säätimen kytkin OFF-asentoon tai kääntämällä kaasupullon venttiili OFF-asentoon.

Jos grilli pitää sytyttää uudelleen laitteen ollessa käytössä, käännä kaikki säätimet, kaasupullon venttiili ja säätimen kytkin 'O'-asentoon. Odota 5 minuuttia, ennen kuin yrität sytyttää laitteen uudelleen. Jos ongelma jatkuu uudelleensytytyksen jälkeen, pyydä neuvoa kaasukauppiailta tai grillin myyneestä liikkeestä tai pyydä korjausapua pätevältä kaasualan ammattilaiselta. Älä koskaan yritä korjata ongelmaa itse, koska tämä saattaa johtaa vakaviin vammoihin ja/tai omaisuusvahinkoihin.

Suosittelava sivupolttimella käytettävän kattilan koko tulisi olla noin 18~22 cm.

Puhdista laitteesta liika rasva kostealla liinalla ja miedolla pesuaineliuksella ennen säilytystä.

Säilytä laite puhtaassa kuivassa ympäristössä.

Älä säilytä kaasupulloa sisätiloissa vaan hyvin tuuletetussa paikassa suoralta auringonvalolta suojassa.

KAASUPULLON LIITTÄMINEN LAITTEESEEN

Tämä laite soveltuu ainoastaan matalapaineisen butaani- tai propaanikaasun kanssa käytettäväksi, ja siinä tulee olla asianmukainen matalapainesäädin, johon kytketään joustava letku. Letku tulee kiinnittää paikoilleen säätimeen ja laitteeseen letkunpuristimella/ruuvilla. Grilli toimii 28 mbarin säätimellä käytettäessä butaania tai 37 mbarin säätimellä käytettäessä propaania tai 37, 50 tai 30 mbarin säätimellä käytettäessä butaanipropaanisekoitusta. Käytä BSEN 16129 -sertifikaatin mukaista säädintä. Pyydä nestekaasun jälleenmyyjältä tietoja kaasupulloon sopivasta säätimestä.

TARKISTA GRILLI VUOTOJEN VARALTA ENNEN KÄYTTÖÄ

Älä koskaan etsi vuotoja avotulen avulla, vaan käytä aina saippuavettä

UUOTOJEN ETSIMINEN

Valmistele 60–90 ml saippualliuosta, joka sisältää 1 osan nestesaippuaa ja 3 osaa vettä. Varmista, että säätöventtiili on pois päältä OFF-asennossa.

Kytke säädin kaasupulloon ja ON/OFF-venttiili polttimeen. Varmista sitten, että kytkennät ovat tiiviisti paikoillaan ja käännä kaasu päälle.

Harjaa saippualliuosta letkulle ja kaikkiin liitoskohtiin. Kuplien näkyminen on merkki vuodosta, joka tulee korjata ennen käyttöä.

Tee testi uudelleen vian korjaamisen jälkeen. Kytke kaasu pois päältä kaasupullostestauksen jälkeen.

Jos havaittua vuotoa ei voida korjata, älä yritä ratkaista vuotoa itse, vaan pyydä neuvoja kaasun jälleenmyyjältäsi.

SÄÄDIN JA LETKU

Käytä vain nestekaasua varten hyväksytyjä säätimiä ja letkuja edellä mainituilla paineilla (katso sivu 2). Säätimen arvioitu elinikä on 10 vuotta. On suositeltavaa, että säädin vaihdetaan 10 vuoden kuluessa valmistuspäivästä.

Vääränlaisen säätimen tai letkun käyttö on vaarallista. Tarkista aina, että sinulla on oikeat osat ennen grillin käyttöä.

Letkun tulee vastata käyttömaan asianmukaisia standardeja. Letkun pituus tulee olla enintään 1,5 metriä. Kuluneet ja vaurioituneet letkut on vaihdettava uusiin. Varmista ettei letku ole tukkeutunut, mutkalla, tai ettei se koske mihinkään muuhun grillin osaan kuin liitäntään.

Letku ei saa olla vääntynyt tai mutkalla, kun se liitetään kaasupulloon. Letku ei saa koskea mihinkään muuhun grillin osaan. Aseta kaasupullo grillin taakse vasemmalle puolelle. Kaasupullo on asetettava mahdollisimman kauas laitteesta kuitenkin siten, että letku ei kiristy liikaa.

LAITTEEN SÄILYTTÄMINEN

Laitteen säilyttäminen sisätiloissa on sallittua vain, jos kaasupullo on irrotettu ja poistettu laitteesta. Kun laitetta ei aiota käyttää vähään aikaan, sitä tulee säilyttää kuivassa, pölyttömässä paikassa.

KAASUPULLO

Kaasupullon enimmäishalkaisija ja enimmäiskorkeus ovat 310 mm ja 500 mm kuvan 1 mukaisesti

Kuva 1



Selitys

- 1: enimmäishalkaisija
- 2: enimmäiskorkeus

Kaasupulloa ei saa pudottaa tai käsitellä kovakouraisesti! Kun grilli ei ole käytössä, kaasupullo tulee kytkeä irti. Laita kaasupullon suojakorkki paikalleen sen jälkeen, kun pullo on irrotettu grillistä.

Kaasupullot tulee säilyttää ulkotiloissa pystysuorassa asennossa ja lasten ulottumattomilla. Kaasupulloa ei saa säilyttää paikassa, jossa lämpötila voi nousta yli 50 °C:n. Kaasupulloja ei saa säilyttää avotulen, kipinänlähteen tai muun syttymislähteen lähetyvillä. EI SAA TUPAKOIDA.

Noudata varovaisuutta laittaessasi kaasupulloa paikalleen. Varmista, että kaasupulloon kytketty letku ei koske kuumaan pintaan. Pidä kaasupullo yhdessä ja samassa paikassa käytön aikana. Älä koskaan laita varakaasupulloa samaan tilaan käytössä olevan pullon kanssa. Älä koskaan tuki pääsyä kaasupullon sulkuventtiiliin.

Varoitus: Sulje kaasupullo, jos haistat kaasun hajua.

PUHDISTUS JA HOITO

HUOMIO: Laite tulee puhdistaa ja huoltaa, kun grilli on kylmä ja kaasun syöttö on kytketty OFF-asentoon kaasupullostasta.

PUHDISTUS

Pidä grilliä päällä jokaisen käytön jälkeen (noin 15 minuuttia), jotta ruokajäämät palavat pois.

ULKOPINTA

Käytä mietoa pesuainetta tai ruokasoodan ja kuuman veden sekoitusta. Itsepintaiseen likaan voidaan käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta, joka huuhdellaan pois vedellä.

Jos grillin kannen sisäpinta näyttää siltä, että sen maali irtoilee, grilliin paistunut rasvakertymä on muuttunut hiileksi ja rapisee nyt pois. Puhdista kauttaaltaan vahvalla ja kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee vedellä ja anna kuivua kunnolla.

ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ UUNINPUHDISTUSAINETTA

GRILLIN ALAOSAN SISÄPUOLI

Poista jäämät harjalla, raaputtimella ja/tai puhdistustyynyllä ja pese sitten saippuavedellä. Huuhtelee vedellä ja anna kuivua kunnolla.

MUOVIPINNAT

Pese pehmeällä liinalla ja kuumalla saippuavedellä. Huuhtelee vedellä. Muoviosia ei saa puhdistaa hankaavilla puhdistusaineilla, rasvanpoistoaineilla tai grillin puhdistustukeen tarkoitetuilla pesuainetiivisteillä.

GRILLAUSRITILÄ

Käytä mietoa saippuavettä. Itsepintaiseen likaan voidaan käyttää naarmuttamatonta hankausjauhetta, joka huuhdellaan pois vedellä.

RASVA-ASTIA

Älä avaa rasva-astiaa käytön aikana.

Rasva-astiaa puhdistaussasi vedä rasva-astia ensin ulos.

Suosittellemme alumiinifolion käyttöä rasvapellin päällä kun käytät grilliä. Poista folio ja puhdista rasvapelti jokaisen grillauksen jälkeen. Älä käytä grilliä, mikäli rasvapelti täyttyy yli 1/3. Varmista että grilli on viilentynyt, ennen kuin puhdistat grillin.

POLTINSARJAN PUHDISTAMINEN

Käännä kaasun pois päältä säätönupilla ja irrota kaasupullo.

Poista grillausritilä ja ja lämmönjakopellit kylmänä.

Puhdista poltin pehmeällä harjalla tai puhalla paineilmalla ja pyyhi liinalla.

Puhdista tukkiutuneet reiät piippurassilla tai jäykällä metallilangalla (kuten suoristetulla klemmarilla).

Tarkista poltin vahinkojen (halkeamien tai reikien) varalta. Jos vaurioita löytyy, vaihda tilalle uusi poltin. Asenna poltin takaisin paikalleen. Tarkista, että kaasuventtiilin aukot ovat oikeilla paikoilla ja kiinnitettynä polttimen tuloaukon sisäpinnalle (putkessa).

Joissain tapauksissa grilli syttyy uudelleen, koska polttimen putken sisällä ryömii hyönteinen tai hämähäkki tekee verkkonsa polttimen sisään. Tämä voidaan korjata työntämällä pulloharja polttimen putkesta polttimeen sen koko pituudelta. Jos ongelma jatkuu, ota yhteyttä kaasun jälleenmyyjään.

HUOLTO

Pätevän, valtuutetun henkilön tulee huoltaa grilli vuosittain.

LISÄTIETOJA

Käy katsomassa lisätietoja ja opastusvideot internetsivuiltamme jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

KAASUGRILLIN TAKUU

Kaupan takuun lisäksi Jamie Oliver BBQ lupaa korvata uuden osan, jos laitteessa esiintyy materiaali- tai valmistusvirheitä sovitus takuuajan aikana ostopäivästä alkaen.

Takuu on voimassa edellyttäen:

- Että laite on ollut normaalissa yksityisessä kotikäytössä.
- Että laitetta ei ole muutettu tai korjattu asiattoman henkilön toimesta.
- Että laite on säilytetty kuivassa tilassa talven yli.
- Että laitetta ei ole vahingoitettu.
- Että alkuperäinen kuitti on voimassa.
- Että laite on rekisteröity takuuta vastaaviin tarkoituksiin ohjeiden mukaisesti.

Kaasugrillin osakohtainen myönnetty takuuaja:

- | | |
|---|-----------|
| • Jamie Oliver polttimen putkien takuuaja | 10 vuotta |
| • Jamie Oliver rungon takuuaja | 5 vuotta |
| • Jamie Oliver kannen takuuaja | 3 vuotta |
| • Jamie Oliver grillin takuuaja | 3 vuotta |
| • Jamie Oliver sytytyksen takuuaja | 2 vuotta |
| • Muiden osien takuuaja | 1 vuosi |

Takuu ei korvaa:

- Osia, jotka ovat ruostuneet, syöpyneet, hapettuneet tai niissä on värimuutoksia kosteudesta tai ylikuumenemisesta johtuen.
- Työtä tai työhön liittyviä kuluja.
- Normaalia kulumista ja naarmuja tai putkien tukoksen avaamista.
- Laitteen huolimattomasta tai väärinkäytöstä seurautuneita vahinkoja.
- Väärän polttonesteen/kaasun käyttöä.
- Toisin kuin käyttöohjeissa esitettyä käyttöä.
- Säädintä, putkia tai pidikkeitä.
- Kuluvia osia, kuten pattereita (jos on käytössä).

Tämä takuu ei vaikuta asiakkaan lakisäätöihin oikeuksiin millään tavalla. Takuu on maailmanlaajuisesti sovellettavissa.

Jamie Oliver BBQ pidättää itsellään oikeuden muuttaa tätä tuotetta ilman ennakoilmoitusta. Jos malli ei ole enää saatavilla tulemme keskustelemaan vaihtoehtoisesta korvaamisesta tai asian ratkaisusta.

Vain rekisteröitymällä 30 päivän sisällä laitteen hankinnasta saat 10 vuoden takuun laitteen tietyille osille. Hyötyäksesi TAKUUSTA rekisteröidy verkossa www.jamieoliverbbq.com tai täydennä pakolliset kohdat REKISTERÖIDY NYT kohdassa erillisellä listalla ja lähetä se "Jamie Oliver BBQ Registration".

Tehdäksesi vaatimus lataa vaatimuslomake verkosta www.jamieoliverbbq.com tai saadaksesi lomake postitse kirjoita osoitteeseen: Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands.

Vaatimuksessa tarvitaan:

- Luettava kopio ostokuitista (merkintä ostopäivästä, mallin nimestä ja myymälästä).
- Grillin mallin nimi & numero.
- Ostopäivä.
- Myymälän nimi & sijainti / tai muu esim: verkkokauppa.
- Valokuvat kaikista vahingoittuneista osista, jotka on listattu vaatimukseen.

Säilytä tämä asiakirja turvallisessa paikassa.



Jamie Oliver

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΤΗΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ

Περιοχή: Ψησταριά Αερίου

Είδος Αερίου: Βουτάνιο, Προπάνιο, Υγραέριο



 ΠΡΟΣΟΧΗ

ΓΙΑ ΤΗ ΔΙΚΗ ΣΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑ
ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ
(ΕΞΩ ΑΠΟ ΟΠΟΙΟΝΔΗΠΟΤΕ ΚΛΕΙΣΤΟ ΧΩΡΟ)

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες και εξασφαλίστε ότι η ψησταριά σας έχει εγκατασταθεί, συναρμολογηθεί και συντηρηθεί σωστά σύμφωνα με αυτές τις οδηγίες. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή/και ζημιές στην περιουσία. Αν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία αυτής της ψησταριάς, παρακαλώ να συμβουλευτείτε τον πωλητή σας, τον προμηθευτή αερίου σας, τον κατασκευαστή ή τον πράκτορα ή ελέγξτε την ιστοσελίδα www.jamieoliverbbq.com για υποστήριξη.

Σημειώσεις για τον χρήστη:

“ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ”.

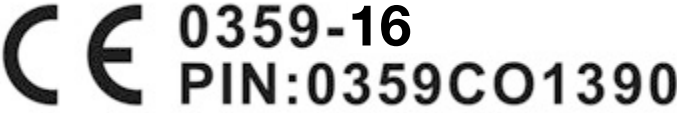
“ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ”.

“ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΜΕΡΗ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ. ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ.”

“ΜΗ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ”.

“ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.”

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΜΟΝΤΕΛΟΥ:	HOME 2 (2 εστίες)				
ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ:	ΤΕΣΣΕΡΙΣ ΕΣΤΙΕΣ ΜΕ ΠΛΑΓΙΑ ΕΣΤΙΑ – ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ				
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΘΕΡΜΙΚΗ ΙΣΧΥΣ: (ΓΙΑ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΑΕΡΙΟΥ)	7.2kW (515g/h)				
ΚΑΤΗΓΟΡΙΑ ΑΕΡΙΟΥ:	<input type="checkbox"/> ₃₊ (28-30/37)	<input type="checkbox"/> _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(37)}	
ΕΙΔΗ ΑΕΡΙΟΥ:	Βουτάνιο	Προπάνια	ΜΕΙΓΜΑΤΑ ΥΓΡΑΕΡΙΟΥ		
ΠΙΕΣΗ ΤΟΥ ΑΕΡΙΟΥ:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
ΜΕΓΕΘΟΣ ΚΥΡΙΟΥ ΑΚΡΟΦΥΣΙΟΥ:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88mm	
<p>ΜΟΝΟ ΓΙΑ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΧΡΗΣΗ. ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ. ΠΡΟΣΟΧΗ: ΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΙΜΑ ΜΕΡΗ ΜΠΟΡΟΥΝ ΝΑ ΕΙΝΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΑ. ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΜΑΚΡΙΑ ΤΑ ΜΙΚΡΑ ΠΑΙΔΙΑ. ΑΥΤΗ Η ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΔΙΑΤΗΡΕΙΤΑΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΕΥΦΛΕΚΤΑ ΥΛΙΚΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ. ΜΗ ΜΕΤΑΚΙΝΕΙΤΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ. ΚΛΕΙΣΤΕ ΤΗΝ ΠΑΡΟΧΗ ΑΕΡΙΟΥ ΑΠΟ ΤΗ ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ. ΜΗΝ ΚΑΝΕΤΕ ΜΕΤΑΤΡΟΠΕΣ ΣΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ. ΑΝΟΙΞΤΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΜΟΝΟ ΑΠΟ ΤΟ ΚΑΛΥΜΜΑ ΣΙΛΙΚΟΝΗΣ. ΜΗΝ ΑΓΓΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΟ ΜΕΤΑΛΛΙΚΟ ΧΕΡΟΥΛΙ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΚΑΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΕΠΕΙΔΗ ΓΙΝΕΤΑΙ ΠΟΛΥ ΖΕΣΤΟ.</p>					
<p>Χώρα Προορισμού: <input type="checkbox"/> ₃₊(28-30/37) BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> _{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> _{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> _{3B/P(37)} PL</p>					

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ:

Διαβάστε προσεκτικά τις παρακάτω οδηγίες και βεβαιωθείτε ότι η ψησταριά σας έχει εγκατασταθεί και συναρμολογηθεί σωστά και συντηρείται σωστά. Η μη τήρηση αυτών των οδηγιών μπορεί να οδηγήσει σε σοβαρό σωματικό τραυματισμό ή/και ζημιές στην περιουσία.

Αν έχετε οποιαδήποτε ερώτηση σχετικά με τη συναρμολόγηση ή τη λειτουργία, συμβουλευτείτε τον πωλητή σας ή την εταιρεία παροχής υγραερίου.

Μην τοποθετείτε ποτέ τη φιάλη ακριβώς δίπλα στην ψησταριά. Τοποθετείτε πάντα τη φιάλη αριστερά και πίσω από την ψησταριά. Η φιάλη θα πρέπει να τοποθετείται όσο πιο μακριά από την ψησταριά είναι δυνατόν χωρίς να τεντωθεί το λάστιχο.

Μην ανάβετε ποτέ την ψησταριά με το καπάκι κλειστό.

Η ψησταριά και η φιάλη πρέπει να τοποθετούνται σε επίπεδη επιφάνεια και δεν πρέπει να σηκώνονται ή να μεταφέρονται ενώ είναι αναμμένη η ψησταριά.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ ΓΙΑ ΤΟΝ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ: Διατηρείτε αυτό το εγχειρίδιο για να αντρέξετε σε αυτό στο μέλλον.

ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Αυτή η ψησταριά είναι ασφαλής και εύκολη στη χρήση της. Τα καθορισμένα αέρια για χρήση είναι το βουτάνιο σε πίεση 28 ως 30 mbar, ή το προπάνιο στα 37 mbar, ή μείγματα βουτανίου / προπανίου στα 30 mbar, ή μείγματα βουτανίου / προπανίου στα 37 mbar, ή μείγματα βουτανίου / προπανίου στα 50 mbar. Παρακαλώ βεβαιωθείτε ότι χρησιμοποιείτε την ψησταριά σας στη σωστή θέση για την οποία σχεδιάστηκε η ψησταριά.

Έχουν τοποθετηθεί ρόδες σε αυτή την ψησταριά για εύκολη δυνατότητα μετακίνησης.

Τα τρόφιμα μπορούν να ψηθούν στη σχάρα ψησίματος με το καπάκι ανοιχτό ή κλειστό. Όταν το καπάκι είναι κλειστό, πρέπει να ανοίγεται κάθε 5 λεπτά για 1 λεπτό για να απελευθερωθεί η θερμότητα και για να μην ανάψει φωτιά από τα λίπη.

Αυτή η ψησταριά διαθέτει ένα ταψί συλλογής λίπους. Φροντίστε να καθαρίζετε τακτικά το ταψί.

Ο επαρκής αερισμός είναι ζωτικής σημασίας για την απόδοση καύσης και την αποτελεσματική λειτουργία της ψησταριάς. Αυτός θα εξασφαλίσει την ασφάλεια τη χρήση και των άλλων ανθρώπων στην άμεση περιοχή όπου χρησιμοποιείται η ψησταριά. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ την ψησταριά σε οποιαδήποτε κλειστή και σκεπαστή περιοχή.

Όταν η ταχύτητα του ανέμου είναι πάνω από 2m/s, μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά κόντρα στον άνεμο.

Η ψησταριά είναι σχεδιασμένη μόνο για εξωτερική χρήση.

Απενεργοποιήστε την ψησταριά στη βαλβίδα της φιάλης ή στον ρυθμιστή μετά τη χρήση της.

Οποιαδήποτε μετατροπή της ψησταριάς μπορεί να είναι επικίνδυνη και μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς ή ζημιές στην περιουσία.

Οποιαδήποτε μη εγκεκριμένη μετατροπή της ψησταριάς θα καταστήσει άκυρη την εγγύηση για αυτή την ψησταριά.

Όταν είναι αναμμένη η ψησταριά, μην τοποθετείτε ποτέ τη φιάλη κάτω από την ψησταριά στο ράφι της βάσης, επειδή αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό στον χρήστη ή σε άλλους ανθρώπους ή σοβαρές ζημιές στην περιουσία.

Η ψησταριά δεν πρέπει να έχει κανένα εμπόδιο πάνω της, όπως π.χ. δένδρα, θάμνους ή υπόστεγα. Η ψησταριά πρέπει να εγκατασταθεί με 1 μέτρο ελεύθερο χώρο από κάθε πλευρά.

Αυτή η ψησταριά πρέπει να διατηρείται μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση της (Προϊόντα με βάση το πετρέλαιο, διαλυτικά χρώματος ή οποιοδήποτε άλλο στερεό αντικείμενο το οποίο φέρει μια προειδοποιητική ετικέτα ότι είναι εύφλεκτο.)

Η χρήση αυτής της ψησταριάς σε κλειστές περιοχές μπορεί να είναι επικίνδυνη και **ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ**.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Ακολουθείτε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες για να αποφεύγετε σοβαρές ζημιές στην ψησταριά σας και την πρόκληση σοβαρού τραυματισμού στον εαυτό σας και σοβαρών ζημιών στην περιουσία.

1. Συναρμολογήστε την ψησταριά ακολουθώντας προσεκτικά τις οδηγίες συναρμολόγησης.
2. Συνδέστε το λάστιχο του αερίου στην ψησταριά. Συνδέστε τον ρυθμιστή στο λάστιχο.
3. Συνδέστε τον ρυθμιστή στη βαλβίδα της φιάλης ακολουθώντας τις οδηγίες του ρυθμιστή οι οποίες παρέχονται μαζί με αυτόν.
4. Γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου στη θέση 'Ο' πριν ανοίξετε την παροχή αερίου στην ψησταριά.
5. Χειριστείτε τον ρυθμιστή σύμφωνα με τις οδηγίες οι οποίες παρέχονται μαζί με αυτόν.

ΑΝΑΜΜΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΣΑΣ

Οδηγίες για Άναμμα: Κύριες Εστίες

1. Ανοίξτε το καπάκι πριν από το άναμμα.
2. Συνδέστε τη φιάλη αερίου με την ψησταριά ακολουθώντας τις οδηγίες οι οποίες παρέχονται μαζί με τον ρυθμιστή.
3. Γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου στη θέση 'Ο'.
4. ΑΝΟΙΞΤΕ την παροχή του αερίου στον διακόπτη της φιάλης ή του ρυθμιστή, ακολουθώντας τις οδηγίες του ρυθμιστή για τη σύνδεση και τη λειτουργία. Ελέγξτε για διαρροές τη σύνδεση ανάμεσα στη φιάλη και το ρυθμιστή και ανάμεσα στο λάστιχο και την υποδοχή της ψησταριάς για το λάστιχο χρησιμοποιώντας σαπουνάδα. Οποιαδήποτε διαρροή θα εμφανιστεί με τη μορφή φυσαλίδων στην περιοχή της διαρροής. Αν εντοπιστεί μια διαρροή, μη χρησιμοποιείτε την ψησταριά. Συμβουλευτείτε την εταιρεία παροχής αερίου ή τον πωλητή της ψησταριάς.
5. Για να ανάψετε την αριστερή εστία, πατήστε προς τα κάτω και γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου της αριστερής εστίας αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τη θέση 90 μοιρών (θέση μέγιστης φωτιάς). Θα ακουστεί ένα κλικ, το οποίο σημαίνει ότι πρέπει να έχει ανάψει η εστία. Ελέγξτε ότι η εστία είναι αναμμένη. Αν η εστία δεν έχει ανάψει, επαναλάβετε τη διαδικασία.
6. Αν η εστία δεν έχει ανάψει μετά από δύο προσπάθειες, ΚΛΕΙΣΤΕ την παροχή αερίου και περιμένετε 5 λεπτά μέχρι να επιχειρήσετε πάλι τη διαδικασία του ανάμματος.
7. Όταν η εστία έχει ανάψει, η δύναμη της εστίας μπορεί να ρυθμιστεί πατώντας προς τα κάτω και γυρνώντας τον διακόπτη αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού σε οποιαδήποτε θέση ανάμεσα στη θέση μέγιστης φωτιάς και τη θέση ελάχιστης φωτιάς.
8. Ανάψτε τις υπόλοιπες εστίες προχωρώντας με τη σειρά από τα αριστερά προς τα δεξιά.
9. Για να ΚΛΕΙΣΤΕΤΕ την ψησταριά, γυρίστε το χερούλι της βαλβίδας της φιάλης ή τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση 'Ο' ακολουθώντας τις οδηγίες του ρυθμιστή. Όταν έχουν σβήσει όλες οι εστίες, γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου στη θέση 'Ο'.
10. ΚΛΕΙΣΤΕ την παροχή αερίου από τη φιάλη ή τον διακόπτη του ρυθμιστή.

Προσοχή: Αν οποιαδήποτε εστία δεν καταφέρει να ανάψει, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση 'Ο' (ακολουθώντας τη φορά των δεικτών του ρολογιού) και κλείστε επίσης τη βαλβίδα της φιάλης. Περιμένετε πέντε λεπτά πριν επιχειρήσετε να την ανάψετε πάλι.

Οδηγίες για το άναμμα των πλευρικών εστιών (Αν υπάρχουν):

1. Μόλις έχει ανάψει η εστία της ψησταριάς, μπορείτε να ανάψετε την πλευρική εστία ακολουθώντας τις παρακάτω οδηγίες.
2. Ανοίξτε το καπάκι της πλευρικής εστίας πριν ανάψετε την πλευρική εστία και γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου της πλευρικής εστίας στη θέση 'Ο'.
3. Πατήστε προς τα κάτω τον διακόπτη ελέγχου της πλευρικής εστίας και κρατήστε τον πατημένο ενώ τον γυρνάτε αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού μέχρι τη θέση μέγιστης φωτιάς. Θα ακουστεί ένα κλικ και θα ανάψει η εστία. Αν δεν ανάψει η εστία, επαναλάβετε τη διαδικασία.
4. Αν η εστία δεν έχει ανάψει μετά από δύο προσπάθειες, ΚΛΕΙΣΤΕ την παροχή του αερίου, περιμένετε 5 λεπτά και μετά επαναλάβετε το βήμα 3 στις οδηγίες για το άναμμα των κυρίων εστιών.
5. Όταν έχει ανάψει η εστία, μπορείτε να ρυθμίζετε τη δύναμη της εστίας πατώντας τον διακόπτη ελέγχου προς τα κάτω και γυρνώντας τον αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού σε οποιαδήποτε θέση ανάμεσα στη θέση της μέγιστης και της ελάχιστης φωτιάς.
6. Για να κλείσετε την πλευρική εστία της ψησταριάς, γυρίστε τη βαλβίδα της φιάλης ή τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση 'Ο' και μετά γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου της ψησταριάς σύμφωνα με τη φορά των δεικτών του ρολογιού στη θέση 'Ο' μέχρι να έχουν σβήσει όλες οι φλόγες.
- 7.

Προσοχή: Αν η εστία δεν καταφέρει να ανάψει, γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου στη θέση 'Ο' (ακολουθώντας τη φορά των δεικτών του ρολογιού) και κλείστε επίσης τη βαλβίδα της φιάλης. Περιμένετε πέντε λεπτά πριν επιχειρήσετε πάλι τη διαδικασία για να την ανάψετε.

ΧΕΙΡΟΚΙΝΗΤΟ ΑΝΑΜΜΑ

Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να ανάψετε αυτή την ψησταριά χειροκίνητα.

Κύριες Εστίες

1. Ανοίξτε το καπάκι πριν από το άναμμα.
2. Ανάψτε ένα σπύρτο ψησταριάς των 90 χιλιοστών και κρατήστε το κοντά στην εστία η οποία βρίσκεται στην αριστερή άκρη της ψησταριάς.
3. Γυρίστε τον διακόπτη ελέγχου της αριστερής εστίας στη θέση μέγιστης φωτιάς. Η εστία θα ανάψει από το σπύρτο.
4. Μόλις έχει ανάψει η αριστερή εστία, μπορείτε να ανάψετε και την εστία δίπλα της.
5. Ανάψτε τις υπόλοιπες εστίες προχωρώντας από τα αριστερά προς τα δεξιά.
6. Όταν έχει ανάψει η εστία, μπορείτε να ρυθμίζετε τη δύναμη της εστίας πατώντας τον διακόπτη ελέγχου προς τα κάτω και γυρνώντας τον αντίθετα από τη φορά των δεικτών του ρολογιού σε οποιαδήποτε θέση ανάμεσα στη θέση της μέγιστης και της ελάχιστης φωτιάς.

Πλευρική Εστία (Αν υπάρχει):

1. Ανοίξτε το καπάκι πριν από το άναμμα.
2. Αν ο αναπτήρας δε βγάλει σπύρτα, χρησιμοποιείτε ένα σπύρτο για να ανάψετε την εστία.

Μετά τη χρήση, κλείστε την παροχή του αερίου είτε ΚΛΕΙΝΟΝΤΑΣ τον διακόπτη στον ρυθμιστή είτε ΚΛΕΙΝΟΝΤΑΣ τη βαλβίδα της φιάλης.

Σε περίπτωση που σβήσει μια εστία ενώ χρησιμοποιείτε την ψησταριά, γυρίστε όλους τους διακόπτες ελέγχου, τη βαλβίδα της φιάλης και τον διακόπτη του ρυθμιστή στη θέση '0'. Περιμένετε 5 λεπτά πριν προσπαθήσετε να ανάψετε πάλι την ψησταριά. Αν το πρόβλημα επιμένει μετά από το δεύτερο άναμμα, συμβουλευτείτε την εταιρεία παροχής αερίου σας, το κατάστημα όπου αγοράσατε την ψησταριά ή έναν εγκεκριμένο μηχανικό αερίου για βοήθεια ή επισκευή. Μην προσπαθήσετε ποτέ να λύσετε το πρόβλημα μόνος σας γιατί αυτό θα μπορούσε να προκαλέσει σοβαρό τραυματισμό ή / και ζημιές στην περιουσία.

Το συνιστώμενο μέγεθος κατσαρόλας για χρήση στην πλευρική εστία θα έπρεπε να είναι περίπου 180~220 χιλιοστά.

Καθαρίστε την ψησταριά από τα λίπη πριν την αποθηκεύσετε χρησιμοποιώντας ένα απαλό διάλυμα απορρυπαντικού ως καθαριστικό.

Αποθηκεύστε την ψησταριά σε καθαρό και ξηρό περιβάλλον.

Μην αποθηκεύετε τη φιάλη αερίου σας σε εσωτερικό χώρο. Αποθηκεύστε τη σε καλά αεριζόμενο μέρος μακριά από την άμεση ηλιακή ακτινοβολία.

ΣΥΝΔΕΣΗ ΤΗΣ ΦΙΑΛΗΣ ΑΕΡΙΟΥ ΜΕ ΤΗΝ Ψησταριά

Αυτή η ψησταριά είναι κατάλληλη μόνο για χρήση με βουτάνιο ή προπάνιο χαμηλής πίεσης και διαθέτει τον κατάλληλο ρυθμιστή χαμηλής πίεσης μέσω ενός εύκαμπτου λάστιχου. Το λάστιχο θα πρέπει να ασφαλιζεται στον ρυθμιστή και στην ψησταριά με κλιψάκια ή παξιμάδι. Αυτή η ψησταριά είναι ρυθμισμένη για να χρησιμοποιεί έναν ρυθμιστή πίεσης των 28 mbar με βουτάνιο ή έναν ρυθμιστή των 37mbar με προπάνιο ή έναν ρυθμιστή με μείγμα βουτανίου-προπανίου στα 37mbar ή έναν ρυθμιστή με μείγμα βουτανίου προπανίου στα 50mbar ή έναν ρυθμιστή με μείγμα βουτανίου-προπανίου στα 30mbar. Χρησιμοποιείτε έναν κατάλληλο ρυθμιστή με πιστοποίηση σύμφωνα με το πρότυπο BSEN 16129. Παρακαλώ συμβουλευτείτε τον προμηθευτή υγραερίου σας για πληροφορίες σχετικά με την εύρεση ενός κατάλληλου ρυθμιστή για τη φιάλη αερίου.

ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΕΛΕΓΞΤΕ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ ΠΡΙΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ

Μην ελέγχετε ποτέ για διαρροές χρησιμοποιώντας γυμνή φλόγα, χρησιμοποιείτε πάντα ένα διάλυμα σαπουνάδας

ΕΛΕΓΧΟΣ ΓΙΑ ΔΙΑΡΡΟΕΣ

Ετοιμάστε 60-90 ml από διάλυμα εντοπισμού διαρροών 2-3 αναμειγνύοντας ένα μέρος απορρυπαντικού προς τρία μέρη νερού. Βεβαιωθείτε ότι είναι κλειστή η βαλβίδα ελέγχου.

Συνδέστε τον ρυθμιστή με τη φιάλη και τη βαλβίδα ON/OFF με την ψησταριά, βεβαιωθείτε ότι είναι ασφαλείς οι συνδέσεις και μετά ΑΝΟΙΞΤΕ την παροχή αερίου.

Βουρτσίστε το διάλυμα απορρυπαντικού πάνω στο λάστιχο και σε όλες τις συνδέσεις. Αν εμφανιστούν φυσαλίδες σημαίνει ότι έχετε μια διαρροή, η οποία πρέπει να διορθωθεί πριν από τη χρήση.

Επαναλάβετε τον έλεγχο αφότου διορθώσατε το πρόβλημα. Κλείστε την παροχή αερίου από τη φιάλη μετά τον έλεγχο.

Αν δεν μπορεί να διορθωθεί η διαρροή η οποία ανιχνεύσατε, μην προσπαθείτε να διορθώσετε τη διαρροή ο ίδιος, συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου σας.

ΡΥΘΜΙΣΤΗΣ ΚΑΙ ΛΑΣΤΙΧΟ

Χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμιστές και λάστιχα τα οποία έχουν εγκριθεί για χρήση με υγραέριο στις παραπάνω πιέσεις (βλ. σελίδα 2). Η διάρκεια χρήσης του ρυθμιστή εκτιμάται στα 10 χρόνια. Συνιστούμε να αλλάξετε τον ρυθμιστή πριν συμπληρωθούν 10 χρόνια από την ημερομηνία κατασκευής.

Η χρήση λάθος ρυθμιστή ή λάστιχου είναι επικίνδυνη, ελέγξτε πάντα ότι έχετε τα σωστά εξαρτήματα πριν χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.

Το λάστιχο το οποίο χρησιμοποιείτε πρέπει να είναι σε συμμόρφωση με το αντίστοιχο πρότυπο για τη χώρα όπου χρησιμοποιείται. Το μήκος του λάστιχου πρέπει να είναι (το μέγιστο) 1,5 μέτρα. Ένα φθαρμένο λάστιχο ή ένα το οποίο έχει υποστεί ζημιές πρέπει να αντικατασταθεί. Βεβαιωθείτε ότι το λάστιχο δεν εμποδίζεται, δεν πατιέται ή συστρέφεται και δε βρίσκεται σε επαφή με οποιοδήποτε μέρος της ψησταριάς εκτός από το σημείο σύνδεσης.

Το λάστιχο δεν πρέπει να έχει συστραφεί ή πατηθεί όταν συνδέεται με τη φιάλη αερίου. Κανένα μέρος του λάστιχου δεν πρέπει να αγγίζει κανένα μέρος της ψησταριάς. Τοποθετήστε τη φιάλη στην αριστερή πλευρά της ψησταριάς και πίσω της, με τη μέγιστη δυνατή απόσταση που επιτρέπει το μήκος του λάστιχου.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΤΗΣ Ψησταριάς

Η αποθήκευση μιας ψησταριάς σε εσωτερικό χώρο επιτρέπεται μόνο αν η φιάλη έχει αποσυνδεθεί και απομακρυνθεί από την ψησταριά. Όταν η ψησταριά δεν πρόκειται να χρησιμοποιηθεί για μεγάλο διάστημα, πρέπει να διατηρείται σε στεγνό περιβάλλον χωρίς σκόνη.

ΦΙΑΛΗ ΑΕΡΙΟΥ

Η μέγιστη διάμετρος και το μέγιστο ύψος της φιάλης είναι 310 χιλιοστά και 500 χιλιοστά αντίστοιχα, όπως εμφανίζεται στην (Εικόνα 1).

Εικόνα1



Οδηγίες

1: μέγιστη διάμετρος

2: μέγιστο ύψος

Δεν πρέπει ποτέ να αφήνετε τη φιάλη αερίου να πέσει κάτω ή να τη χειρίζεται απρόσεκτα! Αν η ψησταριά δε χρησιμοποιείται, η φιάλη πρέπει να αποσυνδεθεί. Τοποθετήστε πάλι το προστατευτικό καπάκι πάνω στη φιάλη αφότου αποσυνδέσετε τη φιάλη από την ψησταριά.

Οι φιάλες πρέπει να αποθηκεύονται σε εξωτερικό μέρος, σε όρθια θέση και σε μέρος που δεν το φτάνουν τα παιδιά. Η φιάλη δεν πρέπει ποτέ να αποθηκεύεται σε μέρος όπου οι θερμοκρασίες μπορούν να υπερβούν τους 50°C. Μην αποθηκεύετε τη φιάλη κοντά σε φιάλες, φλόγες εναύσματος ή άλλες πηγές ανάφλεξης. ΜΗΝ ΚΑΠΝΙΖΕΤΕ.

Προσέξτε όταν εφαρμόζετε τη φιάλη στην υποδοχή της φιάλης, εξασφαλίστε ότι το λάστιχο που συνδέεται με τη φιάλη δεν αγγίζει τη ζεστή επιφάνεια των αντιστάσεων. Εξασφαλίστε ότι η φιάλη θα μένει στη θέση της κατά τη λειτουργία της ψησταριάς. Μην τοποθετείτε ποτέ εφεδρική φιάλη στην ίδια υποδοχή φιάλης. Μην εμποδίζετε ποτέ την πρόσβαση στη βαλβίδα της φιάλης.

Προσοχή: Κλείστε τη φιάλη αερίου αν σας έρθει οσμή αερίου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

ΠΡΟΣΟΧΗ: Όλες οι εργασίες καθαρισμού και συντήρησης πρέπει να γίνονται όταν η ψησταριά είναι κρύα και η παροχή αερίου είναι ΚΛΕΙΣΤΗ από τη φιάλη αερίου.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Αν αφήνετε την ψησταριά σας να συνεχίζει να καίει με τη σχάρα πάνω μετά από κάθε χρήση (για περίπου 15 λεπτά) τα υπολείμματα τροφών θα μειώνονται στο ελάχιστο.

ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

Χρησιμοποιείτε ένα διάλυμα απαλού απορρυπαντικού ή σόδας φαγητού με ζεστό νερό. Μπορείτε να χρησιμοποιείτε μια μη διαβρωτική σκόνη καθαρισμού στους επίμονους λεκέδες, μετά ξεπλύντε τους με νερό.

Αν η εσωτερική επιφάνεια του καπακιού της ψησταριάς μοιάζει με βαφή η οποία ξεκολλάει, η συσσώρευση καμένου λίπους έχει μετατραπεί σε άνθρακα και διασπάται. Καθαρίστε σχολαστικά με ζεστή σαπουνάδα με πολύ σαπούνι. Ξεπλύντε με νερό και αφήστε να στεγνώσει εντελώς. **ΜΗ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΟΤΕ ΚΑΘΑΡΙΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΦΟΥΡΝΟΥΣ**

ΕΣΩΤΕΡΙΚΟ ΤΟΥ ΠΥΘΜΕΝΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ

Αφαιρέστε τα υπολείμματα χρησιμοποιώντας μια βούρτσα, ένα ξέστρο ή/και ένα σφουγγάρι καθαρισμού και μετά πλύντε με διάλυμα σαπουνάδας. Ξεπλύντε με νερό και αφήστε να στεγνώσει.

ΠΛΑΣΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ

Πλύντε με ένα μαλακό πανί και ζεστή σαπουνάδα. Ξεπλύντε με νερό. Μη χρησιμοποιείτε διαβρωτικά καθαριστικά, διαλύτες λίπους ή συμπυκνωμένο καθαριστικό για ψησταριές στα πλαστικά εξαρτήματα.

ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ

Χρησιμοποιείτε απαλή σαπουνάδα. Μπορεί να χρησιμοποιείται μια μη διαβρωτική σκόνη καθαρισμού στους επίμονους λεκέδες, μετά ξεπλύντε με νερό.

ΤΑΨΙ ΣΥΛΛΟΓΗΣ ΛΙΠΟΥΣ

Παρακαλώ μην ανοίγετε το ταψί συλλογής λίπους κατά τη χρήση της ψησταριάς.

Όταν καθαρίζετε το ταψί συλλογής λίπους, βγάλτε έξω το ταψί πρώτα.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΣΥΣΤΗΜΑΤΟΣ ΕΣΤΙΩΝ

ΚΛΕΙΣΤΕ την παροχή αερίου από τον διακόπτη ελέγχου και αποσυνδέστε τη φιάλη.

Αφαιρέστε τη σχάρα ψησίματος και τους ρυθμιστές φλόγας όταν έχουν κρυσώσει.

Καθαρίστε την κάθε εστία με μαλακή βούρτσα ή φυσήξτε τη με πεπιεσμένο αέρα και σκουπίστε τη με ένα πανί.

Καθαρίστε οποιαδήποτε φραγμένη υποδοχή με ένα καθαριστικό σωλήνων ή ένα άκαμπτο σύρμα (όπως έναν ανοιγμένο συνδετήρα).

Ελέγξτε την εστία για οποιαδήποτε ζημιά (ρωγμές ή οπές). Αν διαπιστωθεί οποιαδήποτε ζημιά, αντικαταστήστε τη με μια καινούρια εστία. Εγκαταστήστε τη νέα εστία, ελέγξτε για να βεβαιωθείτε ότι τα ακροφύσια των βαλβίδων αερίου έχουν τοποθετηθεί σωστά και έχουν ασφαλιστεί μέσα στην υποδοχή της εστίας (venturi).

Σε κάποιες περιπτώσεις η ψησταριά σας θα χάσει τη φλόγα της επειδή ένα έντομο μήκε μέσα στην υποδοχή της εστίας (venturi) ή μια αράχνη υφαίνει τον ιστό της μέσα στην εστία. Αυτό μπορεί να λυθεί με τη χρήση μιας βούρτσας για μπουκάλια, περνώντας την μέσα από την υποδοχή της εστίας (venturi) και σπρώχνοντάς τη σε όλο το μήκος της εστίας. Αν το πρόβλημα συνεχίζεται, συμβουλευτείτε τον προμηθευτή αερίου σας.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

Η ψησταριά αερίου σας πρέπει να συντηρείται σε ετήσια βάση από έναν κατάλληλο και εγκεκριμένο τεχνικό.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

Θα βρείτε περισσότερες πληροφορίες ή βίντεο με οδηγίες στην ιστοσελίδα μας jamieliverbbq.com



Jamie Oliver

ΕΓΓΥΗΣΗ Ψησταριάς Αερίου

Επιπλέον της εγγύησης του καταστήματος από το οποίο αγοράστηκε αυτό το προϊόν, η Jamie Oliver BBQ συμφωνεί ότι αν εμφανιστεί οποιοδήποτε ελάττωμα των υλικών ή της κατασκευής στο προϊόν εντός της συμφωνημένης περιόδου εγγύησης μετά την αρχική ημερομηνία της αγοράς από τον πελάτη, θα αντικαταστήσει τα αντίστοιχα εξαρτήματα.

ΑΥΤΟ ΙΣΧΥΕΙ ΜΟΝΟ ΑΝ ΕΧΟΥΝ ΤΗΡΗΘΕΙ ΤΑ ΕΞΗΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΨΗΣΤΑΡΙΑ:

- Κανονική οικιακή χρήση σε χώρους κατοικίας.
- Δεν έχουν γίνει αλλοιώσεις ή επισκευές από μη εγκεκριμένα άτομα.
- Έχει αποθηκευτεί σε στεγνό χώρο κατά τη διάρκεια του χειμώνα.
- Η ψησταριά δεν έχει υποστεί καμμία ζημιά.
- Υπάρχει νόμιμη απόδειξη που τεκμηριώνει την αγορά της.
- Έχετε εγγραφεί στο πρόγραμμα εγγύησης σύμφωνα με τις οδηγίες.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΤΗΣ ΕΓΓΥΗΣΗΣ ΓΙΑ ΚΑΘΕ ΕΞΑΡΤΗΜΑ ΤΗΣ ΨΗΣΤΑΡΙΑΣ ΑΕΡΙΟΥ:

- | | |
|---|-----------|
| • Εγγύηση των αντιστάσεων των εστιών Jamie Oliver | 10 χρόνια |
| • Εγγύηση του πλαισίου Jamie Oliver | 5 χρόνια |
| • Εγγύηση του καπακιού Jamie Oliver | 3 χρόνια |
| • Εγγύηση της ψησταριάς Jamie Oliver | 3 χρόνια |
| • Εγγύηση του συστήματος ανάφλεξης Jamie Oliver | 2 χρόνια |
| • Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα | 1 χρόνος |

ΑΥΤΗ Η ΕΓΓΥΗΣΗ ΔΕΝ ΚΑΛΥΠΤΕΙ ΤΑ ΕΞΗΣ:

- Εξαρτήματα τα οποία έχουν υποστεί σκουριά, διάβρωση, οξειδωση ή αποχρωματισμό που μπορούν να οφείλονται σε υγρασία ή σε υπερθέρμανση.
- Εργασίες ή χρεώσεις σχετικές με εργασίες.
- Κανονική φθορά και γδαρσίματα ή απόφραξη σωλήνων.
- Παραμέληση ή κακή χρήση του προϊόντος.
- Χρήση λάθος καυσίμου / αερίου.
- Χρήση αντίθετη με τις οδηγίες χρήσης οι οποίες παρέχονται στο εγχειρίδιο χρήσης\.
- Τον ρυθμιστή, το λάστιχο και τα κλιψάκια.
- Αναλώσιμα εξαρτήματα όπως μπαταρίες (όταν υπάρχουν).

Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει με κανέναν τρόπο τα νομικά δικαιώματα του πελάτη. Αυτή η εγγύηση ισχύει παγκόσμια.

Η Jamie Oliver BBQ διατηρεί το δικαίωμα να προσαρμόζει αυτό το προϊόν χωρίς προειδοποίηση. Αν αυτό το μοντέλο δεν είναι πλέον διαθέσιμο θα συζητήσουμε για μια εναλλακτική αντικατάστασή του ή μια συμφωνία.

Μόνο αν εγγραφείτε στο πρόγραμμα εγγύησης εντός 30 ημερών από την ημερομηνία αγοράς θα ισχύει η εγγύηση για μέχρι δέκα χρόνια για κάποια εξαρτήματα. Για να ωφεληθείτε από την ΕΓΓΥΗΣΗ εγγραφείτε μέσω διαδικτύου στη σελίδα www.jamieoliverbbq.com, ή συμπληρώνετε τα υποχρεωτικά πεδία κάτω από τον τίτλο ΕΓΓΡΑΦΕΙΤΕ ΤΩΡΑ στη χωριστή σελίδα και στείλτε τη ταχυδρομική στη διεύθυνση εγγραφής της Jamie Oliver BBQ.

Για να προβάλετε μια αξίωση βάσει της εγγύησης κατεβάστε το σχετικό έντυπο αίτησης από την ιστοσελίδα www.jamieoliverbbq.com, ή γράψτε στην Εξυπηρέτηση Πελατών Jamie Oliver BBQ, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, Ταχυδρομική Θυρίδα 214, 3750 GE Bunschoten, Ολλανδία για να λάβετε ένα έντυπο.

Για την αξίωση απαιτούνται τα εξής:

- Ένα ευανάγνωστο αντίγραφο της απόδειξης αγοράς/πώλησης (όπου εμφανίζονται η ημερομηνία αγοράς, το όνομα του μοντέλου και το κατάστημα).
- Το όνομα και ο αριθμός του μοντέλου της ψησταριάς.
- Η ημερομηνία της αγοράς.
- Το όνομα και η διεύθυνση του καταστήματος / ή άλλα στοιχεία, όπως η διεύθυνση ιστοσελίδας.
- Φωτογραφίες όλων των εξαρτημάτων τα οποία αναφέρονται μέσα στην αξίωσή σας ότι έχουν υποστεί ζημιά.




Jamie Oliver

UPUTE ZA UPORABU PLINSKOG ROŠTILJA

Opis: plinski roštilj

Vrsta plina: butan, propan, LPG (UNP)



 **UPOZORENJE**
ZA VAŠU SIGURNOST
SAMO ZA UPORABU NA OTVORENOM
(IZVAN ZATVORENIH I NATKRIVENIH PROSTORA)

Pažljivo pročitajte ove upute i budite sigurni da je vaš roštilj ispravno postavljen, sastavljen, održavan i servisiran u skladu s ovim uputama. Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do ozbiljnih tjelesnih ozljeda i/ili imovinske štete. Ako imate bilo kakvih pitanja o sastavljanju ili radu ovog roštilja, obratite se prodavatelju, dobavljaču plina, proizvođaču, zastupniku ili posjetite www.jamieoliverbbq.com.

Napomene za korisnika:

„UPOTREBLJAVAJTE SAMO NA OTVORENOM.“

„Pročitajte upute prije uporabe Roštilja.“

„UPOZORENJE: dostupni dijelovi MOGU POSTATI vrlo vrući. DRŽITE PODALJE OD MALE DJECE.“

„Nemojte pomicati Roštilj tijekom uporabe.“

„ISKLUČITE DOVOD PLINA na PLINSKOJ BOCI nakon uporabe.“

TEHNIČKI PODACI

MODEL BR.:	HOME 2 (2 plamenika)				
OPIS:	PLINSKI ROŠTIJ S ČETIRI PLAMENIKA I BOČNIM PLAMENIKOM				
UKUPAN UNOS TOPLINE: (SVE PLINSKE KATEGORIJE)	7.2 kW (515 g/h)				
PLINSKA KATEGORIJA:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
VRSTE PLINA:	Butan	Propan	LPG (UNP) PLINSKE MJEŠAVINE		
PLINSKI TLAK:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
VELIČINA UBRIZGIVAČA, glavni:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>UPOTREBLJAVAJTE SAMO NA OTVORENOM. PROČITAJTE UPUTE PRIJE UPORABE ROŠTILJA. UPOZORENJA: DOSTUPNI DIJELOVI MOGU POSTATI VRLO VRUĆI. DRŽITE PODALJE OD MALE DJECE. OVAJ SE ROŠTIJ MORA DRŽATI PODALJE OD ZAPALJIVIH MATERIJALA TIJEKOM UPORABE. NEMOJTE POMICATI ROŠTIJ TIJEKOM UPORABE. ISKLUČITE DOVOD PLINA NA PLINSKOJ BOCI NAKON UPORABE. NEMOJTE VRŠITI NIKAKVE PROMJENE NA ROŠTILJU. OTVARAJTE NAPU PEĆI ISKLJUČIVO S POMOĆU SILIKONSKIH NAVLAKA. NIKADA NE DODIRUJTE METALNU RUČICU UREĐAJA TIJEKOM KUHANJA JER JE JAKO VRUĆA.</p>					
<p>Odredišna zemlja: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

VAŽNO:

Pažljivo pročitajte ove upute i budite sigurni da je vaš roštilj ispravno postavljen, sastavljen i održavan. Nepoštivanje ovih uputa može dovesti do ozbiljnih tjelesnih ozljeda i/ili imovinske štete.

Ako imate bilo kakvih pitanja o sastavljanju ili radu ovog roštilja, obratite se prodavatelju ili dobavljaču UNP-a (LPG-a).

Nikada ne postavljajte plinsku bocu pokraj roštilja. Uvijek postavljajte bocu na stražnjoj lijevoj strani roštilja. Boca bi se trebala nalaziti što dalje od roštilja, ali da pritom crijevo nije nategnuto.

Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.

Roštilj i boca moraju biti postavljeni na ravnu površinu i ne smiju se prevoziti/prenositi dok su upaljeni.

NAPOMENA ZA KORISNIKA: Sačuvajte ovaj priručnik za buduću uporabu.

UPORABA I KARAKTERISTIKE

Ovaj roštilj siguran je i jednostavan za upotrebu. Navedene su vrste plinova za uporabu butan pritiska od 28 mbar do 30 mbar, propan pritiska 37 mbar, mješavine butana/propana na 30 mbar, mješavine butana/propana na 37 mbar ili mješavine butana/propana na 50 mbar. Budite sigurni da je tlak vašeg roštilja podešen kako je predviđen.

Ovaj je roštilj opremljen kotačima za lakše manevriranje.

Hranu je moguće pripremati na rešetki za roštilj sa zatvorenim ili otvorenim poklopcem. Kad je poklopac zatvoren, mora ga se otvoriti svakih pet minuta na jednu minutu kako bi se oslobodila toplina i izbjeglo zapaljenje masti.

Ovaj roštilj opremljen je ladicom za masnoću. Redovito čistite ladicu.

Primjerena ventilacija važna je za učinkovitost izgaranja i radni učinak roštilja. To će osigurati sigurnost korisnika i drugih ljudi u neposrednom području u kojem se upotrebljava roštilj. Nikada ne upotrebljavajte roštilj u natkrivenom zatvorenom prostoru.

Kada je brzina vjetra iznad 2 m/s, ne upotrebljavajte roštilj okrenut prema vjetru.

Roštilj je namijenjen samo za uporabu na otvorenom.

Nakon uporabe isključite ventil plinske boce ili regulator.

Svaka izmjena na roštilju može biti opasna i može prouzročiti ozljede ili oštećenja imovine.

Svaka neovlaštena izmjena na roštilju poništava njegovo jamstvo.

Kad je roštilj uključen, nikada ne montirajte plinsku bocu na donju policu ispod roštilja jer to može dovesti do ozbiljnih ozljeda korisnika, drugih ljudi i/ili imovine.

Roštilj ne smije biti natkriven, npr. drvećem, visokim grmovima, nadstrešnicom. Roštilj se mora postaviti na 1 m udaljenosti od okolnih objekata.

Ovaj se roštilj mora držati podalje od zapaljivih materijala tijekom uporabe (naftni proizvodi, razrjeđivači ili bilo koji drugi tvrdi predmeti koji nose oznake upozorenja koje označavaju zapaljivost).

Uporaba ovog roštilja u zatvorenim ograđenim prostorima može biti opasna te je stoga **ZABRANJENA**.

UPUTE ZA UPORABU

Pažljivo slijedite ove upute kako biste izbjegli oštećenje roštilja, tjelesne ozljede i imovinsku štetu.

1. Montirajte roštilj pažljivo slijedeći upute za montažu.
2. Spojite crijevo plina na roštilj. Spojite regulator na crijevo.
3. Spojite regulator na ventil plinske boce slijedeći isporučene upute.
4. Postavite sve kontrolne prekidače u položaj „O“ prije otvaranja dovoda plina.
5. Rukujte regulatorom prema uputama isporučenima uz regulator.

PALJENJE ROŠTILJA

Upute za paljenje: glavni plamenici

1. Otvorite poklopac prije paljenja.
2. Spojite plinsku bocu na roštilj slijedeći upute isporučene s regulatorom.
3. Postavite sve kontrolne prekidače u položaj „O“.
4. Otvorite (ON) ventil za dovod plina na boci ili regulatoru prateći priključak regulatora i upute za rukovanje. S pomoću sapunice provjerite ima li istjecanja na priključku plinske boce i regulatora te priključku crijeva i ulaznom priključku crijeva roštilja. Ako ima istjecanja, ona će se prikazati kao mjehurići na mjestu istjecanja. Ako je istjecanje pronađeno, nemojte upotrebljavati roštilj. Zatražite savjet svojeg dobavljača plina ili roštilja.
5. Kako biste upalili lijevi plamenik, stisnite i okrenite lijevi kontrolni prekidač plamenika ulijevo (obrnuto od kazaljke na satu) do položaja od 90° (maksimalna jačina). Čut će se zvuk (klik) te bi se plamenik trebao upaliti. Provjerite je li plamenik upaljen. Ako se plamenik nije upalio, ponovite postupak.
6. Ako se plamenik nije upalio nakon dva pokušaja, ISKLJUČITE plinski ventil i pričekajte pet minuta prije ponovnog pokušaja paljenja.
7. Kada se plamenik upalio, možete podesiti jačinu plamenika pritiskom i okretanjem kontrolnog prekidača ulijevo na bilo koji položaj birajući između maksimalne i minimalne jačine.
8. Upalite preostale plamenike po redu slijeva nadesno.
9. Za isključivanje (OFF) roštilja okrenite ručicu ventila plinske boce ili prekidač regulatora u položaj „O“ slijedeći upute o regulatoru. Nakon što su se plamenici ugasili postavite sve kontrolne prekidače u položaj „O“.
10. Zatvorite (OFF) dovod plina na ventilu plinske boce ili regulatoru.

Upozorenje: Ako se bilo koji od plamenika ne upali, okrenite kontrolni prekidač u položaj „O“ (u smjeru kazaljke na satu) i isključite ventil plinske boce. Pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti roštilj.

Upute za paljenje bočnog plamenika (ako je primjenjivo):

1. Nakon što ste upalili plamenik roštilja, moguće je upaliti bočni plamenik slijedeći upute u nastavku.
2. Otvorite poklopac bočnog plamenika prije paljenja bočnog plamenika te okrenite kontrolni prekidač bočnog plamenika u položaj „O“.
3. Pritisnite kontrolni prekidač bočnog plamenika i držite ga pritisnutim dok okrećete ulijevo (u smjeru obrnutom od kazaljke na satu) do maksimalne jačine, čut će se zvuk (klik); to će upaliti plamenik. Ako se plamenik ne upali, ponovite postupak.
4. Ako se plamenik nije upalio nakon dva pokušaja, isključite (OFF) plinski ventil, pričekajte pet minuta, a zatim ponovite korak 3 uputa za paljenje glavnog plamenika.
5. Kad se plamenik upalio, jačina plamenika može se regulirati pritiskom i okretom kontrolnog prekidača u smjeru obrnutom od kazaljke na satu u bilo koji položaj između maksimalne i minimalne jačine.
6. Kako biste isključili bočni plamenik, okrenite ventil plinske boce ili prekidač regulatora u položaj „O“, a zatim okrenite sve kontrolne prekidače na roštilju u smjeru kazaljke na satu u položaj „O“ da se plamenici ugase.

Upozorenje: Ako se neki od plamenika ne upali, okrenite kontrolni prekidač položaj „O“ (u smjeru kazaljke na satu) i isključite ventil plinske boce. Pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti roštilj.

RUČNO PALJENJE

U slučaju da je to potrebno, ovaj se roštilj može upaliti ručno.

Glavni plamenici

1. Otvorite poklopac prije paljenja.
2. Upalite šibicu za roštilj dugačku 90 mm i držite je blizu plamenika na krajnje lijevoj strani roštilja.
3. Okrenite lijevi kontrolni prekidač na maksimalnu jačinu. Plamenik će se upaliti s pomoću šibice.
4. Nakon što ste upalili lijevi plamenik možete upaliti sljedeći plamenik do njega.
5. Upalite preostale plamenike slijeva na desno.
6. Kada je plamenik upaljen, možete podesiti jačinu plamenika pritiskom i okretanjem kontrolnog prekidača ulijevo na bilo koji položaj birajući između maksimalne i minimalne jačine.

Bočni plamenik (ako je primjenjivo):

1. Otvorite poklopac prije paljenja.
2. Ako starter ne zaškri, upotrijebite šibicu kako biste upalili plamenik.

Nakon uporabe zatvorite dovod plina bilo isključivanjem (OFF) prekidača na regulatoru bilo zavrtanjem (OFF).

U slučaju povratka plamena dok je roštilj u upotrebi okrenite sve kontrolne prekidače, ventil plinske boce i prekidač regulatora u položaj „O“. Pričekajte pet minuta prije nego što ponovno pokušate upaliti roštilj. Ako se problem nastavi pojavljivati nakon ponovnog paljenja, obratite se svojem dobavljaču plina, trgovini u kojoj ste kupili roštilj ili kvalificiranom stručnjaku za plin. Nikada ne pokušavajte sami riješiti problem, jer to može dovesti do ozbiljnih ozljeda i/ili imovinske štete.

Preporučena veličina posuda za upotrebu na bočnom plameniku trebala bi biti između 180 i 220 mm.

Prije spremanja očistite roštilj od viška masnoće vlažnom krpom s blagim deterdžentom.

Spremite roštilj na čisto i suho mjesto.

Nemojte skladištiti plinske boce u zatvorenom prostoru. Čuvajte ih na dobro prozračenom mjestu daleko od izravnog Sunčeva svjetla.

SPAJANJE PLINSKE BOCE NA ROŠTILJ

Ovaj roštilj pogodan je za uporabu samo s butanom niskog tlaka ili propanom koji su opremljeni odgovarajućim regulatorom niskog tlaka putem fleksibilnog crijeva. Crijevo mora biti sigurno spojeno na regulator i roštilj s obujmicama za crijeva/matice. Ovaj roštilj radi s regulatorom 28 mbar s butanom, regulatorom 37 mbar s propanom, s regulatorom s mješavinom butana/propana na 37 mbar, s regulatorom s mješavinom butana/propana na 50 mbar ili s regulatorom s mješavinom butana/propana na 30 mbar. Upotrebljavajte odgovarajući regulator certificiran za BSEN 16129. Molimo, posavjetujte se sa svojim dobavljačem UNP-a kako biste dobili informacije o prikladnom regulatoru plinske boce.

PRIJE UPORABE PROVJERITE IMA LI ISTJECANJA.

Nikada ne provjeravajte istjecanje plina otvorenim plamenom, uvijek se koristite sapunicom.

ZA PROVJERU ISTJECANJA

Napravite 60 – 90 ml otopine za provjeru istjecanja miješanjem jednog dijela sredstva za pranje posuđa s tri dijela vode. Provjerite je li kontrolni ventil isključen.

Spojite regulator na plinsku bocu i ventil ON/OFF (ventil uključeno/isključeno) na plameniku, uvjerite se da su priključci sigurni i zatim uključite (ON) plin.

Nanesite sapunicu na crijevo i na sve spojeve. Ako se pojave mjehurići, znači da je negdje prisutno istjecanje koje se mora zaustaviti prije uporabe.

Ponovno provjerite ima li istjecanja nakon što ste otklonili problem. Isključite plin nakon testiranja.

Ako se otkriveno istjecanje ne može popraviti, nemojte sami zaustavljati istjecanje, već se posavjetujte s vašim dobavljačem plina.

REGULATOR I CRIJEVO

Upotrebljavajte samo regulatore i crijeva odobrene za UNP (LPG) pod navedenim pritiskom (vidi stranicu 2). Očekivani životni vijek regulatora procjenjuje se na deset godina. Preporučuje se da se regulator zamijeni u roku od deset godina od datuma proizvodnje.

Upotreba pogrešnog regulatora ili crijeva opasna je; uvijek provjerite imate li ispravne predmete prije uporabe roštilja.

Upotrijebljeno crijevo mora biti u skladu s relevantnim standardom za zemlje u kojima se primjenjuje. Duljina crijeva mora biti 1,5 m (najviše). Istrošeno ili oštećeno crijevo mora biti zamijenjeno. Uvjerite se da crijevo nije blokirano, izvijeno ili u dodiru s bilo kojim dijelom roštilja osim sa svojim priključkom.

Crijevo ne smije biti zapleteno ili uvijeno kada je povezano s plinskom bocom. Nijedan dio crijeva ne smije biti u doticaju ni s jednim dijelom roštilja. Postavite plinsku bocu na lijevoj strani iza roštilja na najvišoj udaljenosti koju dopušta duljina crijeva.

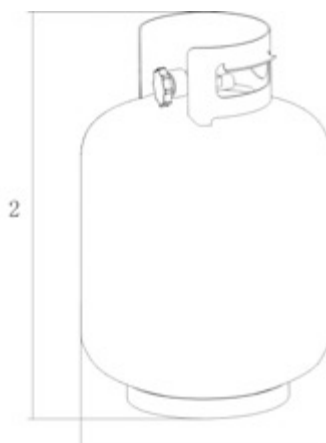
SKLADIŠTENJE ROŠTILJA

Skladištenje roštilja u zatvorenom prostoru dopušteno je samo ako je plinska boca isključena i uklonjena s roštilja. Kada roštilj ne namjeravate upotrebljavati kroz duže razdoblje, potrebno ga je pospremiti na mjesto bez prašine.

PLINSKA BOCA

Maksimalni su promjer i maksimalna visina plinske boce 310 mm i 500 mm, kao što je prikazano na slici 1.

Sl. 1



Opis

1: maksimalni promjer

2: maksimalna visina

Plinske boce potrebno je oprezno spuštati te nježno rukovati njima! Ako roštilj nije u uporabi, plinsku bocu potrebno je isključiti. Zamijenite zaštitnu kapicu na plinskoj boci nakon odvajanja boce s roštilja.

Plinske boce moraju biti pohranjene na otvorenom u uspravnom položaju i izvan dohvata djece. Plinske boce ne smiju se skladištiti na mjestu gdje temperature mogu doseći više od 50° C. Ne skladištite plinske boce u blizini plamena, pilotskih svjetala ili drugih izvora zapaljenja. NE PUŠITE.

Obratite pozornost prilikom postavljanja plinske boce u za to predviđen otvor, budite sigurni se da crijevo spojeno na bocu ne dodiruje vruću površinu toplinski otporne ploče. Osigurajte da plinska boca ostane na mjestu tijekom rada. Nikada ne stavljajte rezervnu plinsku bocu na isto mjesto predviđeno za njih. Nikada ne blokirajte pristup ventilu plinske boce.

Upozorenje: Isključite plinsku bocu ako osjetite miris plina.

ČIŠĆENJE I ODRŽAVANJE

OPREZ: Sve čišćenje i održavanje potrebno je provoditi kada se roštilj ohladio i kad je dovod goriva isključen (OFF) na plinskoj boci.

ČIŠĆENJE

Rešetku za roštilj malo zagrijte na vatri nakon svake uporabe (otprilike 15 minuta) kako biste sveli na minimum taloženje ostataka hrane.

VANJSKA POVRŠINA

Upotrebljavajte blagi deterdžent ili otopinu sode bikarbone i tople vode. Uklonite tvrdokorne mrlje neabrazivnim praškom za ribanje, a zatim isperite vodom.

Ako se s unutarnje površine poklopca roštilja ljušti boja ili zagorjela masnoća, temeljito očistite u toploj sapunici. Isperite vodom i pustite da se u potpunosti osuši. NIKADA NE UPOTREBLJAVAJTE SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE PEĆNICA.

UNUTARNJI DIO DNA ROŠTILJA

Uklonite ostatke s pomoću četkice, strugalice i/ili spužvice za čišćenje, a zatim operite toplom sapunicom. Isperite vodom i pustite da se osuši.

PLASTIČNE POVRŠINE

Operite mekom krpom i toplom sapunicom. Isperite vodom. Nemojte se koristiti abrazivnim sredstvima za čišćenje, odmašćivanje ili koncentriranom otopinom sredstva za čišćenje roštilja na plastičnim dijelovima.

REŠETKA ZA PEČENJE

Upotrijebite blagu sapunicu. Uklonite tvrdokorne mrlje neabrazivnim praškom za ribanje, a zatim isperite vodom.

LADICA ZA MASNOĆU

Ne otvarajte ladicu za masnoću tijekom uporabe.

Prilikom čišćenja ladice za masnoću najprije izvucite ladicu.

ČIŠĆENJE SKLOPA PLAMENIKA

Isključite (OFF) plin s pomoću kontrolnog prekidača, a zatim odvojite plinsku bocu.

Uklonite rešetku za pečenje i zaštitite od plamena kada se ohlade.

Očistite plamenike mekom četkom ili komprimiranim zrakom, a zatim obrišite krpom.

Očistite sve začepjene otvore s pomoću cijevi za čišćenje ili tvrde žice (npr. rastvorena spajalica za papir).

Provjerite ima li na plameniku kakvih oštećenja (pukotina ili rupa). Ako se utvrdi oštećenje, zamijenite novim plamenikom. Ponovno montirajte plamenik, provjerite jesu li otvori ventila plina ispravno postavljeni i učvršćeni unutar ulaza plamenika (venturi).

U nekim će slučajevima može doći povrata plamena zbog nekog kukca koji puzi unutar venturi-cijevi plamenika ili možda zato što je pauk ispleo mrežu unutar plamenika. To je moguće riješiti s pomoću četke za boce koja se umeće kroz venturi-cijev plamenika i gura u dubinu plamenika. Ako to stanje potraje, posavjetujte se sa svojim dobavljačem plina.

SERVISIRANJE

Vaš plinski roštilj potrebno je servisirati jednom godišnje kod kvalificirane registrirane osobe.

VIŠE INFORMACIJA

Više informacija ili upute u obliku videozapisa pronađite na našoj web-stranici jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

JAMSTVO ZA PLINSKI ROŠTILJ

Kao dodatak jamstvu iz trgovine u kojoj je ovaj proizvod kupljen, Jamie Oliver BBQ daje svoj pristanak, u slučaju da se pojave nedostaci povezani s materijalom ili izvedbom proizvoda unutar danog jamstva, ali nakon izvornog datuma kupnje, na izdavanje zamjenskih dijelova.

Ovo vrijedi isključivo ako je roštilj:

- bio predmet normalne kućanske uporabe u kućnim prostorijama
- nije bio predmet izmjena ili popravaka koje su izvršile neovlaštene osobe
- bio skladišten u suhim uvjetima tijekom zime
- neoštećen
- postoji vrijedeći račun kao dokaz o izvršenoj kupnji
- registriran za jamstvene svrhe prema uputama.

Jamstvo po elementu plinskog roštilja

- | | |
|--|---------------|
| • Jamie Oliver jamstvo za cijevi plamenika – | deset godina |
| • Jamie Oliver jamstvo za konzolu – | pet godina |
| • Jamie Oliver jamstvo za poklopac – | tri godine |
| • Jamie Oliver jamstvo za rešetku – | tri godine |
| • Jamie Oliver jamstvo za starter – | dvije godine |
| • svi ostali dijelovi – | jedna godina. |

Ovo jamstvo ne pokriva:

- dijelove pogođene hrđom, korozijom, oksidacijom ili dijelove koji su promijenili boju, što se može pojaviti zbog vlage ili pregrijavanja
- rad, odnosno troškove rada
- uobičajeno trošenje i ogrebotine ili odčepijavanje cijevi
- nemarnu upotrebu ili zlouporabu proizvoda
- uporabu neispravnih goriva/plinova
- uporabu koja je u suprotnosti s uputama iz priručnika s uputama
- regulator, crijeva i spojnice
- potrošne dijelove, npr. baterije (ako je primjenjivo).

Ovo jamstvo ne utječe na zakonska prava kupca na bilo koji način. Jamstvo je primjenjivo na globalnoj razini.

Jamie Oliver BBQ zadržava pravo izmjene ovog proizvoda bez prethodne najave. Ako model više nije dostupan, dogovoriti ćemo su o alternativnoj zamjeni ili nagodbi.

Samo registracije izvršene u roku od 30 dana od dana kupnje daju valjanost jamstvu, i to do deset godina za neke dijelove. Kako biste imali koristi od JAMSTVA, registrirajte se putem interneta na www.jamieoliverbbq.com ili popunite obvezatna polja pod REGISTRIRAJTE SE (REGISTER NOW) na posebnom listu te pošaljite poštom na Jamie Oliver BBQ Registration (Registracija).

Kako biste podnijeli reklamaciju, preuzmite obrazac za reklamacije s www.jamieoliverbbq.com ili pišite na Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Netherlands (Nizozemska) kako biste dobili obrazac.

Reklamacija mora sadržavati:

- čitljivu kopiju računa kupnje/prodaje (prikazuje datum kupnje, naziv modela i trgovinu)
- naziv modela i broj roštilja
- datum kupnje
- naziv trgovine i lokaciju ili drugo, npr. naziv internetske trgovine
- fotografije svih oštećenih dijelova navedenih prilikom reklamacije.

Čuvajte ovaj dokument na sigurnom mjestu.



Jamie Oliver

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ A GÁZÜZEMŰ BARBECUE GRILLHEZ

Leírás: Gázüzemű barbecue grill

Gáz típusa: Bután, propán, LPG gáz



⚠ FIGYELMEZTETÉS
AZ ÖN BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN
CSAK KÜLTÉRI HASZNÁLATRA
(ZÁRT HELYEN KÍVÜL)

Olvassa el figyelmesen az útmutatót, és gondoskodjon róla, hogy a barbecue grillt megfelelően telepítse, szerelje össze, tartsa karban és javítsa, jelen útmutatóval összhangban. Amennyiben jelen utasításokat nem követi, az súlyos testi sérülést és/vagy vagyoni kárt eredményezhet. Amennyiben a barbecue grill összeállításával vagy működtetésével kapcsolatban kérdései merülnek fel, vegye fel a kapcsolatot értékesítőjével, gázszolgáltatójával, a gyártóval vagy annak képviselőjével, illetve támogatásért látogasson el a www.jamieoliverbbq.com weboldalra.

Megjegyzések a felhasználó számára:

„KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA.”

„A Barbecue HASZNÁLATÁT MEGELŐZŐEN OLVASSA EL AZ ÚTMUTATÓT. ”

„FIGYELMEZTETÉS: A HOZZÁFÉRHETŐ ALKATRÉSZEK FORRÓAK LEHETNEK. GYERMEKEIT TARTSA TÁVOL. ”

„HASZNÁLAT KÖZBEN NE MOZGASSA A Barbecue-t. ”

„A HASZNÁLATOT KÖVETŐEN ZÁRJA EL A GÁZELLÁTÁST A GÁZSZELEPNÉL. ”

MŰSZAKI ADATOK

MODELL SZ.:	HOME 2 (2 ÉGŐ)				
LEÍRÁS:	GÁZ BARBECUE GRILL NÉGY ÉGŐVEL ÉS EGY OLDALÉGŐVEL				
TEJES HŐTERHELÉS: (VALAMENNYI GÁZ KATEGÓRIA)	7.2 kW (515 g/h)				
GÁZKATEGÓRIA	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GÁZTÍPUSOK:	Bután	Propán	LPG GÁZKEVERÉKEK		
GÁZNYOMÁS:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
INJEKTOR MÉRET fő:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88mm	

KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA.

A BARBECUE HASZNÁLATÁT MEGELŐZŐEN OLVASSA EL AZ ÚTMUTATÓT.”

FIGYELMEZTETÉS: A HOZZÁFÉRHETŐ ALKATRÉSZEK FORRÓAK LEHETNEK. GYERMEKEIT TARTSA TÁVOL.

A BARBECUE-T A HASZNÁLAT SORÁN TARTSA TÁVOL GYÚLÉKONY ANYAGOKTÓL.

HASZNÁLAT KÖZBEN NE MOZGASSA A BARBECUE-T.

A HASZNÁLATOT KÖVETŐEN ZÁRJA EL A GÁZELLÁTÁST A GÁZSZELEPNÉL.

NE MÓDOSÍTSA A BARBECUE-T.

A SÜTŐ TETEJÉT CSAK SZILIKON KESZTYŰBEN NYISSA FEL. FŐZÉS KÖZBEN SOHA NE FOGJA MEG AZ ESZKÖZ FÉM FOGANTYÚJÁT, AZ UGYANIS RENDKÍVÜL FORRÓ.

Rendeltetési országok:

I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.

I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.

I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.

I_{3B/P(37)} PL

FONTOS:

Olvassa el figyelmesen az útmutatót, és gondoskodjon róla, hogy a barbecue grillt megfelelően telepítse, szerelje össze és óvja. Amennyiben jelen utasításokat nem követi, az súlyos testi sérülést és/vagy vagyoni kárt eredményezhet.

Amennyiben az összeszerelést vagy a működést illetően kérdése merül fel, kérje a forgalmazó vagy a gázszolgáltató társaság segítségét.

A palackot soha ne helyezze közvetlenül a barbecue mellé. A palackot minden esetben helyezze bal kéz felől a barbecue mögé. A palack legyen a lehető legtávolabb a sütőtől, azonban a cső ne feszüljön meg.

Lecsukott fedéllel soha ne gyújtsa be a sütőt.

A sütőt és a palackot helyezze egyenletes felületre, és működés közben ne helyezze át és ne mozgassa.

MEGJEGYZÉS A FOGYASZTÓ SZÁMÁRA: Tartsa meg ezt az útmutatót jövőbeli kérdések esetére.

HASZNÁLAT ÉS JELLEMZŐK

A barbecue biztonságosan és egyszerűen használható. A használatra alkalmas gázok bután, 28-30 mbar közötti, propán 37 mbar, vagy bután-propán keverék 30 mbar, bután-propán keverék 37 mbar, illetve bután-propán keverék 50 mbar nyomás mellett. Kérjük, gondoskodjon róla, hogy a barbecue-t az annak (tervezés szerint) megfelelő nyomáson használja.

A könnyebb mozgathatóság érdekében a barbecue-t kerekkel szereltük fel.

Az étel a a sütőrácsra süthető, lefedett vagy felnyitott fedéllel. Amennyiben a fedelet lecsukja, 5 percenként 1 percre fel kell nyitnia, hogy a gőz távozhasson, és elkerülje a zsír meggyulladását.

A sütőhöz zsiradékfelfogó tálca is tartozik. Tisztítsa rendszeresen a tálcát.

Az égéshez és a barbecue hatékony teljesítményéhez elengedhetetlenül fontos a megfelelő szellőzés. Ez biztosítja a felhasználó és a barbecue közvetlen közelében tartózkodó személyek biztonságát. Soha ne használja a barbecue-t zárt fedett helyen.

Ha a szélesség 2 m/s-nél nagyobb, ne használja a barbecue-t a szél irányába fordított helyzetben.

A barbecue-t kizárólag kültéri használatra tervezték.

Használat után kapcsolja ki a barbecue-t a palack szelepénél vagy a szabályozóval.

A barbecue-n eszközölt bármilyen módosítása veszélyes lehet, és személyi sérülést vagy anyagi kárt okozhat.

A barbecue-n eszközölt bármely jogosulatlan módosítás érvényteleníti a rá vonatkozó garanciát.

Amikor a barbecue bekapcsolt állapotban van, soha ne szerelje a palackot a barbecue alá az alsó polcra, ez ugyanis súlyos sérülést okozhat a felhasználó és más személyek számára, illetve anyagi kárt eredményezhet.

A barbecue terét felülről semmi sem akadályozhatja. Pl. fák, bokrok, tető. A barbecue-t úgy kell elhelyezni, hogy 1 méteres körzetében semmi se legyen.

A barbecue-t a használat során tartsa távol gyúlékony anyagoktól. (Petróleum alapú termékek, hígító vagy bármely más szilárd tárgy, amelyen a gyúlékony figyelmeztető címke szerepel.)

A barbecue zárt helyen történő használata veszélyes lehet, és **TILOS**.

HASZNÁLATI ÚTMUTATÓ

A barbecue súlyos sérülését és a személyi sérüléseket illetve anyagi kárt elkerülendő, olvassa figyelmesen az alábbi utasításokat.

1. A barbecue-t az összeszerelési útmutató szerint állítsa össze.
2. Csatlakoztassa a gáztömlőt a barbecue-hoz. Csatlakoztassa a szabályozót a tömlőhöz.
3. Csatlakoztassa a szabályozót a palack szelepéhez, a szabályozóhoz mellékelt útmutatások szerint.
4. Mielőtt a barbecue gázellátását lehetővé tenné, állítsa valamennyi vezérlőgombot '0' helyzetbe.
5. A szabályozót használja a hozzá mellékelt útmutató szerint.

A BARBECUE BEGYÚJTÁSA

A begyújtással kapcsolatos útmutató: Fő égők

1. A meggyújtás előtt nyissa fel a fedelet.
2. Csatlakoztassa a gázpalackot a barbecue-hoz, a szabályozóhoz mellékelt útmutató szerint.
3. Valamennyi vezérlőgombot állítsa '0' helyzetbe.
4. Kapcsolja BE a gázellátást a palackon vagy a szabályozón, a szabályozó csatlakoztatására és működtetésére vonatkozó útmutató szerint. Szappanos víz használatával ellenőrizze a szivárgást a palack és a szabályozó, illetve a tömlő és a barbecue tömlő bemenete csatlakozásainál. A szivárgás helyén a szivárgást buborékok jelzik. Amennyiben szivárgást tapasztal, ne használja a barbecue-t. Tanácsért forduljon az illetékes gázszolgáltatóhoz vagy a barbecue szállítójához.
5. A bak kéz felőli égő meggyújtásához nyomja le, majd tekerje a bal oldali égő vezérlőgombját az óramutató járásával ellentétes irányba, 90° (teljes) helyzetbe. Egy hallható kattánást tapasztal, és ezt követően az égőnek meg kell gyulladnia. Ellenőrizze, hogy az égő meggyulladt-e. Amennyiben nem, ismételje meg a fenti folyamatot.
6. Amennyiben az égő két próbálkozást követően sem gyullad meg, zárja EL a gázcsapot, majd várjon 5 perct, mielőtt a gyújtást újratekerné.
7. Miután az égőt meggyújtotta, a láng erősségét a gomb lenyomásával és óramutató járásával ellentétes irányba tekerésével állíthatja, a legerősebb és a legalacsonyabb fokozat között.
8. A többi égőt balról jobb irányba haladva, sorban gyújtsa meg.
9. A barbecue KIKAPCSOLÁSÁHOZ tekerje a palack szelepének fogantyúját vagy a szabályozó kapcsolót '0' állásba, a szabályozó útmutatóját követve. Miután az égők elaludtak, tekerje valamennyi vezérlőgombot '0' állásba.
10. ZÁRJA EL a gázellátást a palacknál vagy a szabályozónál.

Figyelmeztetés: Amennyiben valamelyik égő nem gyullad meg, tekerje a vezérlőgombot '0' állásba (az óramutató járásával megegyezően), és kapcsolja ki a palack szelepét is. Várjon öt perct, mielőtt újra megpróbálná meggyújtani.

Útmutató az oldalsó égők meggyújtásához (amennyiben alkalmazható):

1. Miután a grill égőit meggyújtotta, az oldalsó égő is meggyújtható, az alábbi útmutatót követve.
2. Nyissa fel az oldalsó égő fedelét mielőtt azt meggyújtaná, és fordítsa az oldalsó égő vezérlőgombját '0' állásba.
3. Nyomja le az oldalsó égő vezérlőgombját, és tartsa nyomva, miközben az óramutató járásával ellentétesen a legmagasabb fokozatra tekeri. Egy kattánást fog hallani, ezzel az égő meggyullad. Amennyiben az égő nem ég, ismételje meg a fenti folyamatot.
4. Amennyiben az égőt két próbálkozással sem sikerül meggyújtani, ZÁRJA EL a gázcsapot, várjon 5 perct, majd ismételje meg a fő égők meggyújtására vonatkozó útmutató 3. lépését.
5. Miután az égőt meggyújtotta, a láng erősségét a gomb lenyomásával és óramutató járásával ellentétes irányba tekerésével állíthatja, a legerősebb és a legalacsonyabb fokozat között.
6. A barbecue oldalégőjének kikapcsolásához tekerje a palack szelepét vagy a szabályozó kapcsolót '0' állásba, majd az óramutató járásával megegyező irányban tekerje a barbecue összes vezérlőgombját '0' állásba, amíg a lángok kialszanak.

Figyelmeztetés: Amennyiben valamelyik égő nem gyullad meg, tekerje a vezérlőgombot '0' állásba (az óramutató járásával megegyezően), és kapcsolja ki a palack szelepét is. Várjon öt perct, mielőtt újra megpróbálná meggyújtani.

KÉZI GYÚJTÁS

Amennyiben szükséges, a barbecue kézzel is meggyújtható.

Fő égők

1. A meggyújtás előtt nyissa fel a fedelet.
2. Gyújtson meg egy 90 mm-es barbecue gyufát, majd közelítse a barbecue bal szélső oldalán lévő égőhöz.
3. Állítsa a bal égő vezérlőgombját a legmagasabb fokozatnak megfelelő állásba. Az égő a gyufától meggyullad.
4. Miután az égő meggyulladt, a mellette lévő égő is meggyújtható.
5. A többi égőt balról jobb irányba haladva, sorban gyújtsa meg.
6. Miután az égőt meggyújtotta, a láng erősségét a gomb lenyomásával és óramutató járásával ellentétes irányba tekerésével állíthatja, a legerősebb és a legalacsonyabb fokozat között.

Oldalégő (amennyiben alkalmazható):

1. A meggyújtás előtt nyissa fel a fedelet.
2. Amennyiben a gázgyújtó nem szikrázik, használjon gyufát az égő meggyújtásához.

Használat után zárja el a gázellátást, a szabályozó kapcsolójának KI állásba tekerésével vagy a palack szelepének elzárásával.

Újragyújtás esetén, miközben a barbecue használatban van: Tekerje az összes vezérlőgombot, a palack szelepét és a szabályozó kapcsolót '0' állásba. Várjon öt percet, mielőtt újra megpróbálná begyújtani a barbecue-t. Amennyiben a probléma az újragyújtást követően is fennáll, kérje a gázszolgáltató, illetve az áruház segítségét, ahol a barbecue-t vásárolta, vagy kérje szakértő gázszerelő segítségét, illetve az általa végzett javítást. Soha ne próbálja egyedül kijavítani a problémát, ez ugyanis súlyos sérülést vagy anyagi kárt eredményezhet.

Az oldalégőn használatra ajánlott edény mérete körülbelül 180 ... 220 mm.

Enyhe tisztítószeres oldattal átitatott nedves ruhával tisztítsa meg a barbecue-t a felesleges zsírtól, mielőtt elrakja.

Tárolja a barbecue-t tiszta és száraz helyen.

A gázpalackot ne tárolja benn. Tárolja jól szellőző, közvetlen napfénytől védett helyen.

A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A BARBECUE-HOZ

Ez a barbecue csak alacsony nyomású bután vagy propán gázzal használható, és egy rugalmas tömlőn keresztül megfelelő alacsony nyomású szabályozóval felszerelt. A tömlőt tömlőbilincssel rögzítse a szabályozóhoz és a barbecue-hoz. A barbecue 28 mbar bután gázos szabályozóval, 37 mbar propán gázos szabályozóval, 37 mbar bután/propán gázkeverékes szabályozóval vagy 50 mbar bután/propán gázkeverékes szabályozóval, illetve 30 mbar bután/propán gázkeverékes szabályozóval működik. Használjon megfelelő szabályozót (BSEN 16129 tanúsítvánnyal). A gázpalackhoz megfelelő szabályozóval kapcsolatban kérjen tájékoztatást PB-gáz forgalmazójától.

HASZNÁLAT ELŐTT ELLENŐRIZZE A SZIVÁRGÁST

Soha ne ellenőrizze a szivárgást nyílt láng mellett, minden esetben használjon szappanos oldatot.

SZIVÁRGÁS ELLENŐRZÉSE

Készítsen 60-80 g szivárgás ellenőrzésére alkalmas oldatot, egy rész mosogatószer 3 rész vízzel történő elegyítésével. Győződjön meg róla, hogy a vezérlő szelep ki legyen kapcsolva.

Csatlakoztassa a szabályozót a palackhoz, és a BE/KI szelepet az égőhöz, győződjön meg a csatlakozások pontos illeszkedéséről, majd kapcsolja BE a gázt.

Kenje be a szappanos oldattal a tömlőt és az összes illesztést. Amennyiben buborékok jelennek meg, szivárgás tapasztalható, amit a használat előtt ki meg kell szüntetni.

A hiba elhárítását követően ellenőrizze újra. Zárja el a gázt a palackon az ellenőrzést követően.

Amennyiben az észlelt szivárgást nem sikerül megszüntetni, ne próbálkozzon tovább, hanem kérje a gázforgalmazó tanácsát.

SZABÁLYOZÓ ÉS TÖMLŐ

PB-gáz számára alkalmas szabályozókat és tömlőket használjon, a fent említett nyomásértékek mellett (lásd a 2. oldalt). A szabályozó élettartama a becslések szerint 10 év. Ajánlott a szabályozót a gyártástól számított 10 év elteltével kicserélni.

Nem megfelelő szabályozó vagy tömlő használata veszélyes lehet; a barbecue használata előtt minden esetben ellenőrizze, hogy a megfelelő eszközöket használja.

A használt tömlő feleljen meg az adott országban érvényes szabványoknak. A tömlő hossza 1,5 méter (maximum). A kopott vagy sérült tömlőt ki kell cserélni. Győződjön meg róla, hogy a tömlőt semmi se akadályozza, ne legyen rajta csomó, illetve ne érintkezzen a barbecue semelyik részével a csatlakozási ponton kívül.

A tömlő gázpalackhoz csatlakoztatása során ne tekeredjen meg vagy ne keletkezzen rajta hurok. A tömlő semelyik része ne érintkezzen a barbecue semelyik részével. Helyezze a gázpalackot a barbecue mögé, bal oldalra, a tömlő által megengedett legnagyobb távolságra.

A BARBECUE TÁROLÁSA

A barbecue-t csak abban az esetben tárolhatja beltérben, ha a gázpalackot lecsatlakoztatta és eltávolította a barbecue-ról. Amennyiben hosszabb ideig nem használja a barbecue-t, tárolja száraz, pormentes környezetben.

GÁZPALACK

A gázpalack maximális átmérője és magassága 310 mm illetve 500 mm (amint az 1. ábra mutatja).

1. ábra



Kulcs

- 1: maximális átmérő
- 2: maximális magasság

A gázpalackot ne dobja le vagy ne mozgassa durván. Amennyiben a barbecue-t nem használja, a palackot le kell csatlakoztatni. A gázpalack barbecue-ról való lekapcsolását követően helyezze vissza a palack védősapkáját.

A palackokat kinn kell tárolni, függőleges helyzetben, a gyermekektől távol tartva. A palackot soha nem szabad olyan helyen tartani, ahol a hőmérséklet meghaladhatja az 50 °C fokot. Ne tárolja a palackot láng, parázs vagy más gyújtóforrás közelében. **NE DOHÁNYOZZON.**

Legyen óvatos, amikor a palackot a palacknyílásba helyezi, figyeljen oda, hogy a palackhoz csatlakozó tömlő be érintkezzen a forró, hőálló felületekkel. A működés során a palack maradjon a helyén. Soha ne tegyen pót-palackot ugyanabba a palack-foglalatba. A palack szelepének minden esetben hozzáférhetőnek kell maradnia.

Figyelmeztetés: Amennyiben gázszagot érzékel, zárja el a gázpalackot.

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS

FIGYELMEZTETÉS: Valamennyi tisztítást és karbantartást olyankor kell végezni, amikor a barbecue hideg, és a gázellátást a palackon KIKAPCSOLTA.

TISZTÍTÁS

A barbecue grillrácsainak „leégetése” minden használat után (kb. 15 perc) a minimálisra csökkenti a fölösleges ételmaradékot.

KÜLSŐ FELÜLET

Használjon enyhe tisztítószeret vagy szódadibikarbóna és melegvíz oldatot. Karcmentes súrolópor használható a makacs ételmaradékok/leégések eltávolítására, ezt öblítse le vízzel.

Amennyiben a barbecue fedelének belső oldalán festékleváláshoz hasonló jelenséget tapasztal, a ráégett zsír szénné alakult, és lepattog. Erős, meleg szappanos vízzel alaposan tisztítsa meg. Öblítse le, majd hagyja teljesen megszáradni.

SOHA NE HASZNÁLJON SÜTŐTISZTÍTÓT

A BARBECUE ALJÁNAK BELSEJÉBEN

A maradékot kefe, kaparó és/vagy tisztítópárna segítségével távolítsa el, majd szappanos oldattal mossa le. Öblítse le, majd hagyja teljesen megszáradni.

MŰANYAG FELÜLETEK

Mossa puha ronggyal és meleg szappanos vízzel. Öblítse le. A műanyag elemeken ne használjon súrolószereket, zsíroldót vagy barbecue tisztító koncentrátumot.

SÜTŐRÁCS

Használjon lágy, szappanos vizet. Karcmentes súrolópor használható a makacs ételmaradékok/leégések eltávolítására, ezt öblítse le vízzel.

ZSIRADÉKFELFOGÓ TÁLCA

Használat közben ne nyissa ki a zsiradékfelfogó tálcát.

A zsiradékfelfogó tálca tisztításakor előbb húzza ki a tálcát.

AZ ÉGŐSZERELVÉNY TISZTÍTÁSA

Kapcsolja LE a gázt a vezérlőgombbal, majd válassza le a palackot.

A sütőrácsot és a főzőrácsot kihűlés után távolítsa el.

Tisztítsa meg az égőket puha kefével, vagy fújja tisztára sűrített levegővel, majd egy ronggyal törölje le.

Az esetleg eltömődött nyílásokat tisztítsa meg csőtisztítóval vagy merev dróttal (mint például egy nyitott gemkapocs).

Ellenőrizze az égőkön lévő esetleges sérüléseket (törés vagy lyuk). Amennyiben ilyet tapasztal, cserélje ki az égőt. Szerelje be, majd ellenőrizze, hogy a gázszelep nyílásai megfelelő helyzetben vannak-e, és rögzítve vannak-e a bemeneten (Venturi-csőön) belül.

Egyes esetekben a barbecue újra meggyulladhat, ha egy rovar mászik az égő Venturi-csővében vagy egy pók hálót sző az égőben. Ezt a problémát üvegtisztító kefével oldhatja meg, a kefét az égő Venturi-csővében keresztül vezetve, majd átnyomva az égő hosszában. Amennyiben a helyzet nem változik, kérjen tanácsot a gázforgalmazótól.

SZERVIZ

A barbecue grillt évente kell szervizelni - ezt szakértő, tanúsítvánnyal rendelkező illetékes személy végezze.

BŐVEBB TÁJÉKOZTATÁS

Bővebb tájékoztatásért vagy oktató videóért látogasson el weboldalunkra: jamieoliverbbq.com.



Jamie Oliver

JAMIE OLIVER GÁZ BBQ GARANCIA

A barbecue vásárlási helyeként megjelölt üzlet garanciájának kiegészítéseként a Jamie Oliver BBQ vállalja, hogy amennyiben a termék anyagát vagy kidolgozását illetően bármilyen hiba jelentkezik a vásárlástól számított adott garanciális időszak alatt, pótalkatrészeket biztosít.

Ez csak az alábbi esetekben érvényes:

- A barbecue-t otthoni környezetben, háztartási céllal használták.
- A barbecue-t illetéktelen személy nem módosította vagy javította.
- A barbecue-t a téli időszakban száraz helyen tárolták.
- A barbecue nem sérült.
- A vásárlást igazoló eredeti nyugta rendelkezésre áll.
- A barbecue érvényes garanciajeggyel rendelkezik.

Garancia a gáz barbecue egyes elemeire vonatkozóan ;

- Jamie Oliver égőcsövek, garancia: 10 év
- Jamie Oliver keret, garancia: 5 év
- Jamie Oliver fedél, garancia: 3 év
- Jamie Oliver grill, garancia: 3 év
- Jamie Oliver gyújtószerkezet, garancia: 2 év
- A többi alkatrész: 1 év

A garancia nem vonatkozik az alábbiakra:

- Nedvesség vagy túlmelegedés okozta rozsdás, korrózió, oxidáció vagy fakulás miatt sérült részek.
- Munka vagy ezzel kapcsolatos díjak.
- Normális kopás és elhasználódás, karcok vagy a csövek kitisztítása.
- Helytelen vagy óvatlan használat.
- Nem megfelelő üzemanyag/gáz használata.
- A használati útmutatóval összhangban nem álló használat.
- Szabályozó, tömlő és bilincsek/kapcsok.
- Fogyó alkatrészek, pl. elemek (amennyiben alkalmazható).

Jelen garancia semmilyen módon nem érinti a törvényes fogyasztói jogokat. A garancia globálisan érvényes.

A Jamie Oliver BBQ fenntartja a jogot a termék előzetes értesítés nélküli módosítására. Amennyiben a termék már nem elérhető, más helyettesítő megoldást keresünk.

Az egyes részekre vonatkozó akár 10 éves garancia kizárólag akkor érvényes, ha a regisztráció a vásárlástól számított 30 napon belül megtörténik. Ahhoz, hogy élvezhesse a GARANCIA előnyeit, regisztráljon on-line a www.jamieoliverbbq.com weboldalon, vagy töltsse ki a kötelező mezőket a különálló lapon a REGISZTRÁLJON MOST (REGISTER NOW) rész alatt, majd küldje el a Jamie Oliver BBQ Registration címre.

Igény/követelés benyújtásához töltsse le a megfelelő űrlapot a www.jamieoliverbbq.com, oldalról, vagy írjon a Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands címre, hogy az űrlapot megkaphassa.

Az igényhez/ követeléshez az alábbiakra van szükség:

- A vásárlást igazoló bizonylat/nyugta olvasható másolata (a vásárlás dátumával, a modell és az üzlet nevével).
- Barbecue modell neve és száma.
- Vásárlás dátuma.
- Üzlet neve és helye/ vagy más, pl. on-line.
- Az igénylésben/ követelésben felsorolt sérült alkatrészek fotója.

Kérjük, őrizze meg a dokumentumot biztos helyen.



Jamie Oliver

DUJINĖS KEPSNINĖS NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Aprašas: dujinė kepsninė

Dujų tipas: butanas, propanas, LPG



⚠ ĮSPĖJIMAS
JŪSŲ SAUGUMUI UŽTIKRINTI
SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE
(ATVIROJE VIETOJE)

Atidžiai perskaitykite šias instrukcijas ir įsitikinkite, kad jūsų kepsninė tinkamai sumontuota, surinkta ir prižiūrima laikantis šių instrukcijų. Nesilaikant šių instrukcijų galima sunkiai susižaloti ir (arba) sugadinti nuosavybę. Jei turite klausimų dėl šios kepsninės surinkimo ar naudojimo, susisiekite su pardavėju, dujų tiekėju, gamintoju, atstovu arba apsilankykite adresu www.jamieoliverbbq.com, kad gautumėte pagalbą.

Pastabos naudotojui:

SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE.

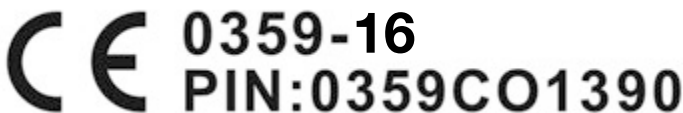
PRIEŠ NAUDODAMI KEPSNINĘ PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS.

ĮSPĖJIMAS: PASIEKIAMOS DALYS GALI BŪTI LABAI KARŠTOS. LAIKYKITE TOLIAU NUO VAIKŲ.

NEKILNOKITE KEPSNINĖS, KAI JĄ NAUDOJATE.

BAIGĘ NAUDOTI IŠJUNKITE DUJŲ TIEKIMĄ IŠ DUJŲ BALIONO.

TECHNINĖ INFORMACIJA

MODELIO NR.:	HOME 2 (2 degikliai)				
APRAŠAS:	DUJINĖ KETURIŲ DEGIKLIŲ KEPSNINĖ SU ŠONINIU DEGIKLIU				
BENDRASIS ŠILUMOS TIEKIMAS: (VISOS DUJŲ KATEGORIJOS)	7.2 kW (515 g/val.)				
DUJŲ KATEGORIJA:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}		<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}
DUJŲ TIPAI:	butanas	propanas	LPG DUJŲ MIŠINIAI		
DUJŲ SLĖGIS:	28–30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
INJEKTORIAUS DYDIS (pagrindinis):	0,92 mm		0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm
<p>SKIRTA NAUDOTI TIK LAUKE. PRIEŠ NAUDODAMI KEPSNINĘ PERSKAITYKITE INSTRUKCIJAS. ĮSPĖJIMAS: PASIEKIAMOS DALYS GALI BŪTI LABAI KARŠTOS. LAIKYKITE TOLIAU NUO VAIKŲ. ŠIĄ KEPSNINĘ NAUDOKITE ATOKIAU NUO DEGIJŲ MEDŽIAGŲ. NEKILNOKITE KEPSNINĖS, KAI JĄ NAUDOJATE. BAIGĘ NAUDOTI IŠJUNKITE DUJŲ TIEKIMĄ IŠ DUJŲ BALIONO. NEMODIFIKUOKITE KEPSNINĖS. KEPSNINĖS DANGTĮ ATIDARYKITE TIK LAIKYDAMI UŽ SILIKONINĖS ĮVORĖS. NIEKADA GAMINDAMI NELIESKITE METALINĖS PRIETAISO RANKENOS, NES JI LABAI KARŠTA.</p>					
<p>Paskirties vietos šalis:</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

SVARBU:

atidžiai perskaitykite instrukcijas ir įsitikinkite, kad jūsų kepsninė tinkamai sumontuota, surinkta ir prižiūrima. Nesilaikant šių instrukcijų galima sunkiai susižaloti ir (arba) sugadinti nuosavybę.

Jei turite klausimų dėl surinkimo ar naudojimo, kreipkitės į pardavėją ar LPG įmonę.

Niekada nedėkite dujų baliono dešiniojoje pusėje, šalia kepsninės. Dujų balionas visada turi būti pastatytas kairiojoje pusėje, už kepsninės. Dujų balioną reikia padėti kuo toliau nuo kepsninės neįtemptiant žarnos.

Niekada nebandykite uždegti kepsninės, kai uždarytas dangtis.

Kepsninę ir dujų balioną reikia pastatyti ant lygaus pagrindo; nešioti ar kilnoti degančios kepsninės negalima.

PASTABA NAUDOTOJUI: išsaugokite šį vadovą, kad galėtumėte vėliau peržiūrėti.

NAUDOJIMAS IR CHARAKTERISTIKOS

Šią kepsninę saugu ir paprasta naudoti. Galima naudoti nurodytas dujas: butano (28–30 mbar), propano (37 mbar) arba butano / propano mišinį (30 mbar, 37mbar arba 50 mbar). Kepsninę naudokite tik esant jai tinkamam slėgiui.

Prie šios kepsninės pritvirtinti ratukai, kad būtų lengviau manevruoti.

Maistą galima kepti ant gaminimo grotelių uždarius arba atidarius dangtį. Jei dangtis uždarytas, jį reikia atidaryti kas 5 minutes ir palaikyti atidarytą 1 minutę, kad išsisklaidytų karštis ir nepradėtų degti riebalai.

Šioje kepsninėje įmontuotas riebalų dėklas. Būtinai reguliariai valykite dėklą.

Norint užtikrinti tinkamą kepsninės degimą ir veikimą, reikalinga tinkama ventiliacija. Tai užtikrins naudotojo ir kitų toje vietoje, kur naudojama kepsninė, esančių žmonių saugumą. Niekada nenaudokite kepsninės uždaroje vietoje.

Kai vėjo greitis didesnis nei 2 m/s, nenaudokite kepsninės prieš vėją.

Kepsninė skirta naudoti tik lauke.

Baigę naudoti išjunkite kepsninę užsukdami dujų baliono vožtuvą ar reguliatorių.

Bet kokie kepsninės pakeitimai gali būti pavojingi ir dėl jų galima susižeisti arba sugadinti nuosavybę.

Jei atliksite neleistinių kepsninės pakeitimų, nebegalios šiai kepsninei taikoma garantija.

Įjungę kepsninę niekada nestatykite dujų baliono po kepsnine ant pagrindo lentynos, nes galite sunkiai susižeisti, sužeisti kitus žmones ir (arba) sugadinti nuosavybę.

Virš kepsninės negali būti jokių kliudančių objektų. Pvz., medžių, krūmų, stogo atramos. Šią kepsninę reikia sumontuoti, kad aplink ją 1 m spinduliu nieko nebūtų.

Šią kepsninę naudokite atokiau nuo degių medžiagų. (Naftos produktų, skiediklių ar bet kokių kitų kietųjų objektų, ant kurių pateikta įspėjimo apie degiąsias medžiagas etiketė.)

Šią kepsninę naudoti uždaroje vietoje gali būti pavojinga, todėl tai **DRAUDŽIAMA**.

NAUDOJIMO INSTRUKCIJOS

Atidžiai vadovaukitės šiomis instrukcijomis, kad nesugadintumėte kepsninės ir nesusižeistumėte bei nesugadintumėte nuosavybės.

1. Surinkite kepsninę atidžiai vadovaudamiesi surinkimo instrukcijomis.
2. Prijunkite dujų žarną prie kepsninės. Prijunkite reguliatorių prie žarnos.
3. Prijunkite reguliatorių prie dujų baliono vožtuvo vadovaudamiesi su reguliatoriumi pateiktomis instrukcijomis.
4. Prieš įjungdami dujų tiekimą į kepsninę nustatykite visas valdymo rankenėles į padėtį O.
5. Nustatykite reguliatorių vadovaudamiesi su reguliatoriumi pateiktomis instrukcijomis.

KEPSNINĖS UŽDEGIMAS

Uždegimo instrukcijos: pagrindiniai degikliai

1. Prieš uždegdami atidarykite dangtį.
2. Prijunkite dujų balioną prie kepsninės vadovaudamiesi su reguliatoriumi pateiktomis instrukcijomis.
3. Visas valdymo rankenėles nustatykite į padėtį O.
4. Įjunkite dujų tiekimą įjungdami dujų baliono ar reguliatoriaus jungiklį ir vadovaudamiesi reguliatoriaus prijungimo bei naudojimo instrukcijomis. Muiluotu vandeniu patikrinkite dujų baliono ir reguliatoriaus jungtį bei žarnos ir kepsninės žarnos įvado jungtį, ar nėra nuotėkio. Esant nuotėkiui toje vietoje susidarys burbuliukai. Pastebėję nuotėkį kepsninės nenaudokite. Kreipkitės į dujų ar kepsninės tiekėją.
5. Norėdami uždegti kairįjį degiklį paspauskite ir pasukite kairiojo degiklio valdymo rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į 90° padėtį (maksimalaus degimo intensyvumo padėtį). Išgirsite spragtelėjimą, po kurio degiklis turėtų užsidegti. Patikrinkite, ar degiklis užsidegė. Jei degiklis neužsidegė, pakartokite procesą.
6. Jei pabandžius du kartus nepavyksta uždegti degiklio, užsukite dujų čiaupą ir palaukite 5 minutes, tada vėl bandykite uždegti.
7. Uždegus degiklį jo degimo intensyvumą galima reguliuoti paspaudus ir pasukus rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į bet kurią padėtį tarp maksimalaus ir minimalaus degimo intensyvumo padėčių.
8. Uždekite likusius degiklius po vieną iš kairės į dešinę.
9. Norėdami išjungti kepsninę pasukite dujų baliono vožtuvo rankenėlę ar reguliatoriaus jungiklį į padėtį O vadovaudamiesi reguliatoriaus instrukcijomis. Užgesus degikliams visas valdymo rankenėles pasukite į padėtį O.
10. Išjunkite dujų tiekimą dujų baliono ar reguliatoriaus jungikliu.

Įspėjimas: jei nepavyksta uždegti kurio nors degiklio, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį O (pagal laikrodžio rodyklę) ir išjunkite dujų baliono vožtuvą. Po penkių minučių vėl bandykite uždegti.

Šoninio degiklio uždegimo instrukcijos (jei yra)

1. Uždegus kepsninės degiklį šoninį degiklį galima uždegti vadovaujantis toliau pateiktomis instrukcijomis.
2. Prieš uždegdami šoninį degiklį atidarykite jo dangtį ir pasukite šoninio degiklio valdymo rankenėlę į padėtį O.
3. Paspauskite šoninio degiklio valdymo rankenėlę ir laikydami paspaudę sukite prieš laikrodžio rodyklę į maksimalaus degimo intensyvumo padėtį. Kai išgirsite spragtelėjimą, degiklis užsidegs. Jei nepavyksta uždegti degiklio, pakartokite šį procesą.
4. Jei pabandžius du kartus nepavyksta uždegti degiklio, užsukite dujų čiaupą, palaukite 5 minutes, tada kartokite 3 veiksmą, nurodytą pagrindinio degiklio uždegimo instrukcijose.
5. Uždegus degiklį jo degimo intensyvumą galima reguliuoti paspaudus ir pasukus rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į bet kurią padėtį tarp maksimalaus ir minimalaus degimo intensyvumo padėčių.
6. Norėdami išjungti kepsninės šoninį degiklį, pasukite dujų baliono vožtuvą ar reguliatoriaus jungiklį į padėtį O, tada visas kepsninės valdymo rankenėles pasukite pagal laikrodžio rodyklę į padėtį O, kol liepsnos užges.

Įspėjimas: jei nepavyksta uždegti degiklio, pasukite valdymo rankenėlę į padėtį O (pagal laikrodžio rodyklę) ir užsukite dujų baliono vožtuvą. Prieš vėl bandydami uždegti pagal uždegimo veiksmų seką, palaukite penkias minutes.

NEAUTOMATINIS UŽDEGIMAS

Jei reikia, šią kepsninę galima uždegti neautomatiškai.

Pagrindiniai degikliai

1. Prieš uždegdami atidarykite dangtį.
2. Uždekite 90 mm kepsninės degtuką ir laikykite šalia degiklio, esančio tolimajame kairiajame kepsninės šone.
3. Pasukite kairiojo degiklio valdymo rankenėlę į maksimalaus degimo intensyvumo padėtį. Degiklis užsidegs nuo degtuko.
4. Uždegę kairįjį degiklį galite uždegti šalia jo esantį degiklį.
5. Uždekite likusius degiklius iš kairės į dešinę.
6. Uždegus degiklį jo degimo intensyvumą galima reguliuoti paspaudus ir pasukus rankenėlę prieš laikrodžio rodyklę į bet kurią padėtį tarp maksimalaus ir minimalaus degimo intensyvumo padėčių.

Šoninis degiklis (jei yra)

7. Prieš uždegdami atidarykite dangtį.
8. Jei nepavyksta uždegti uždegikliu, uždekite degiklį degtuku.

Baigę naudoti išjunkite dujų tiekimą išjungdami reguliatoriaus jungiklį arba užsukdami dujų baliono vožtuvą.

Jei norite vėl uždegti naudodami kepsninę: nustatykite visus valdiklius, dujų baliono vožtuvą ir reguliatoriaus jungiklį į padėtį O. Prieš bandydami dar kartą uždegti kepsninę, palaukite 5 minutes. Jei problema pasikartoja iš naujo uždegus, dėl pagalbos ar remonto susisiekite su dujų pardavėju, parduotuvės, kurioje įsigijote kepsninę, atstovu arba kvalifikuotu dujų inžinieriumi. Niekada nebandykite patys spręsti problemos, nes galite sunkiai susižeisti ir (arba) sugadinti nuosavybę.

Rekomenduojamas puodo, kurį galima naudoti ant šoninio degiklio, dydis turi būti apie 180–220 mm.

Prieš padėdami kepsninę drėgna šluoste nuvalykite susikaupusius riebalus, kaip valymo priemonę naudokite švelnaus veikimo valymo tirpalą.

Kepsninę laikykite švarioje sausoje vietoje.

Nelaikykite dujų baliono patalpoje. Laikykite tinkamai vėdinamoje vietoje atokiau nuo tiesioginių saulės spindulių.

DUJŲ BALIONO PRIJUNGIMAS PRIE KEPSNINĖS

Su šia kepsnine galima naudoti tik nedidelio slėgio butano ar propano dujas, naudojant atitinkamą žemo slėgio reguliatorių ir lanksčią žarną. Žarną reikia pritvirtinti prie reguliatoriaus ir kepsninės naudojant žarnos sąvaržas / veržles. Šiai kepsninei galima naudoti 28 mbar reguliatorių naudojant butano dujas, 37 mbar reguliatorių naudojant propano dujas arba 37 mbar, 50 mbar ar 30 mbar reguliatorių naudojant butano / propano dujų mišinį. Naudokite tinkamą pagal BSEN 16129 sertifikuotą reguliatorių. Jei reikia informacijos dėl tinkamo dujų baliono reguliatoriaus, kreipkitės į LPG pardavėją.

PRIEŠ NAUDODAMI PATIKRINKITE, AR NĖRA NUOTĖKIŲ

Niekada netikrinkite, ar nėra nuotėkių, atvira liepsna, visada naudokite muiluoto vandens tirpalą.

KAIP PATIKRINTI, AR NĖRA NUOTĖKIŲ

Padarykite 60–90 ml (2–3 unc.) nuotėkio aptikimo tirpalo sumaišydami vieną dalį plovimo skysčio su 3 dalimis vandens. Įsitikinkite, kad valdymo vožtuvas užsuktas.

Prijunkite reguliatorių prie dujų baliono, o įjungimo / išjungimo vožtuvą – prie degiklio, įsitikinkite, kad jungtys saugios, tada atsukite dujas.

Patepkite muiluotu tirpalu žarną ir visas jungtis. Jei atsiranda burbuliukų, yra nuotėkis, kurį prieš naudojant reikia sutvarkyti.

Pašalinę gedimą dar kartą patikrinkite. Patikrinę užsukite dujų baliono dujas.

Jei negalite pašalinti aptikto nuotėkio, nebandykite jo šalinti, o susisiekite su dujų pardavėju.

REGULIATORIUS IR ŽARNA

Naudokite tik LPG patvirtintus reguliatorius ir žarną esant anksčiau nurodytam slėgiui (žr. 2 psl.). Regulatoriaus galiojimo laikas yra apie 10 metų. Reguliatorių rekomenduojama keisti kartą per 10 metų nuo pagaminimo datos.

Naudoti netinkamą reguliatorių ar žarną nesaugu. Prieš naudodami kepsninę visada patikrinkite, ar turite tinkamus elementus.

Naudojama žarna turi atitikti atitinkamus šalies, kurioje naudojama, standartus. Žarnos ilgis turi būti 1,5 m (daugiausia). Susidėvėjusią ar pažeistą žarną reikia pakeisti. Įsitinkite, kad žarna neužsikimšusi, nesusiraizgiusi ir nesiliečia prie jokios kepsninės dalies, išskyrus jungtį.

Prijungiant žarną prie dujų baliono ji negali būti susisukusi ar susiraizgiusi. Jokia žarnos dalis negali liestis prie jokios kepsninės dalies. Dujų balioną pastatykite kairiojoje pusėje, už kepsninės, didžiausiu pagal žarnos ilgį leidžiamu atstumu.

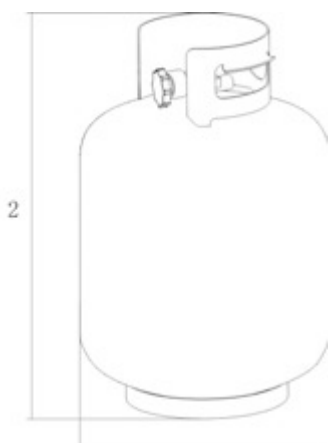
KEPSNINĖS LAIKYMAS

Kepsninę galima laikyti patalpoje, tik atjungus ir patraukus nuo kepsninės dujų balioną. Jei kepsninė nenaudojama tam tikrą laikotarpį, ją reikia laikyti sausoje nedulkėtoje vietoje.

DUJŲ BALIONAS

Maksimalus dujų baliono skersmuo ir aukštis yra 310 mm ir 500 mm, kaip parodyta (1 pav.).

1 pav.



Raktas

1: maksimalus skersmuo

2: maksimalus aukštis

Dujų baliono negalima numesti ar neatsargiai su juo elgtis! Nenaudojant kepsninės dujų balioną reikia atjungti. Atjungę dujų balioną nuo kepsninės pakeiskite apsauginį dangtelį ant dujų baliono.

Dujų balionus reikia laikyti lauke, pastatytus vaikams nepasiekiamoje vietoje. Dujų baliono negalima laikyti vietose, kuriose temperatūra gali būti aukštesnė nei 50 °C. Nelaikykite dujų baliono šalia liepsnos šaltinių, pagalbinių degiklių ar kitų ugnies šaltinių. **NERŪKYKITE.**

Būkite atidūs dėdami dujų balioną į dujų baliono angą, įsitinkite, kad prie dujų baliono prijungta žarna nesiliečia prie karštos paviršiaus karščiui atsparios plokštės. Įsitinkite, kad naudojant dujų balionas yra jam skirtoje vietoje. Niekada nedėkite atsarginio dujų baliono į tą pačią dujų baliono vietą. Visada užtikrinkite, kad dujų baliono vožtuvą būtų galima lengvai pasiekti.

Įspėjimas: jei užuodžiate dujas, atjunkite dujų balioną.

VALYMAS IR PRIEŽIŪRA

DĖMESIO: visus valymo ir priežiūros darbus reikia atlikti, kai kepsninė atvėsusi ir išjungtas degalų tiekimas iš dujų baliono.

VALYMAS

Po kiekvieno naudojimo pakaitinkite kepsninės groteles (maždaug 15 min.), kad sumažėtų maisto likučių kiekis.

IŠORINIS PAVIRŠIUS

Naudokite švelnaus veikimo valiklio ar kepimo sodos ir karšto vandens tirpalą. Sunkiai pašalinamas dėmes galima valyti neėsdinančiais šveitimo milteliais, po to skalaujant vandeniu.

Jei atrodo, kad lupasi dažai nuo kepsninės dangčio vidinio paviršiaus, susikaupę riebalai kepant pavirto anglimi ir pradėjo byrėti. Kruopščiai nuvalykite koncentruotu karštu muiluotu vandeniu. Skalaukite vandeniu ir leiskite visiškai išdžiūti.

NIEKADA NENAUDOKITE ORKAITĖMS SKIRTŲ VALIKLIŲ

KEPSNINĖS APATINĖS DALIES VIDUS

Šepetėliu, grandikliu ir (arba) valymo kempinėle pašalinkite likučius, tada plaukite muiluoto vandens tirpalu. Skalaukite vandeniu ir leiskite išdžiūti.

PLASTIKINIAI PAVIRŠIAI

Plaukite minkšta šluoste ir karštu muiluotu vandeniu. Skalaukite vandeniu. Nenaudokite ėsdinančių valiklių, riebalų šalinimo priemonių ar koncentruotų kepsninių valiklių plastikinėms dalims valyti.

GAMINIMO GROTELĖS

Naudokite švelnaus veikimo muiluotą vandenį. Sunkiai pašalinamoms dėmėms valyti galite naudoti neėsdinančius šveitimo miltelius.

RIEBALŲ DĖKLAS

Naudodami neatidarykite riebalų dėklo.

Prieš valydami riebalų dėklą pirmiausia jį ištraukite.

DEGIKLIO MECHANIZMO VALYMAS

Užsukite dujas naudodami valdymo rankenėlę ir atjunkite dujų balioną.

Nuimkite atvėsusias gaminimo groteles ir liepsnos slopintuvus.

Nuvalykite degiklį minkštu šepetėliu arba nupūskite nešvarumus suspaustu oru ir nušluostykite šluoste.

Išvalykite visas užsikimšusias angas vamzdžių valikliu arba naudodami standžią vielą (pvz., išlankstytą sąvaržėlę).

Pažiūrėkite, ar nėra degiklio pažeidimų (įtrūkimų ar įplyšimų). Aptikę pažeidimų pakeiskite degiklį nauju. Vėl uždėkite degiklį, patikrinkite, ar dujų vožtuvo angos yra tinkamos padėties ir užfiksuotos degiklio įvade (difuzoriuje).

Tam tikrais atvejais kepsninė gali vėl užsidegti dėl vabzdžio, ropojančio degiklio difuzoriuje, arba degiklyje tinklą mezgančio voro. Tai galima sutvarkyti buteliu valymo šepetėlį įkišant į degiklio difuzorių ir stumiant per visą degiklio ilgį. Jei problema kartojasi, kreipkitės į dujų pardavėją.

TECHNINĖ PRIEŽIŪRA

Kompetetingas registruotas asmuo turi kasmet atlikti dujinės kepsninės techninę priežiūrą.

DAUGIAU INFORMACIJOS

Jei reikia daugiau informacijos ar mokomojo vaizdo įrašo, apsilankykite svetainėje jamieoliverbbq.com.

Jamie Oliver

DŽEIMIO OLIVERIO DUJINĖS KEPSNINĖS GARANTIJA

Be parduotuvės, kurioje pirktas šis gaminys, garantijos „Jamie Oliver BBQ“ suteikiama pakaitines dalis, jei aptinkama bet kokių gaminio medžiagų ar gamybos pažeidimų, kol galioja nurodyta garantija nuo pradinės kliento įsigijimo datos.

Tai taikoma, tik jei kepsninė atitinka nurodytas sąlygas:

- naudojama įprastomis namų sąlygomis namuose;
- nebuvo keičiama ar tvarkoma neįgaliotų asmenų;
- per žiemą laikoma sausoje vietoje;
- kepsninė nėra sugadinta;
- yra galiojantis pirkimo kvitas;
- kepsninė užregistruota garantijos tikslais, vadovaujantis instrukcijomis.

Suteikiama dujinės kepsninės elementų garantija:

- Džeimio Oliverio degiklių vamzdelių garantija – 10 metų
- Džeimio Oliverio rėmo garantija – 5 metai
- Džeimio Oliverio dangčio garantija – 3 metai
- Džeimio Oliverio grotelių garantija – 3 metai
- Džeimio Oliverio uždegimo mechanizmo garantija – 2 metai
- Visos likusios dalys – 1 metai

Ši garantija neapima:

- dalių, kurios pažeistos rūdžių, korozijos, oksidacijos ar praradusios spalvą, nes tai gali nutikti dėl drėgmės ar per didelio karščio;
- darbo ar su darbu susijusių mokesčių;
- įprasto susidėvėjimo ir įbrėžimų ar vamzdelių atkimšimo darbų;
- nerūpestingo ar netinkamo gaminio naudojimo;
- netinkamų degalų / dujų naudojimo;
- naudojimo nesilaikant naudojimo instrukcijų, įtrauktų į naudojimo vadovą;
- regulatoriaus, žarnos ir sąvaržų;
- sunaudojamų dalių, pvz., akumuliatorių (kai taikoma).

Ši garantija neturi jokios įtakos kliento įstatymų suteikiamoms teisėms. Garantija taikoma visame pasaulyje.

„Jamie Oliver BBQ“ pasilieka teisę nepranešusi keisti šį gaminį. Jei modelis nebeparduodamas, aptarsime alternatyvų pakeitimą arba priimsime bendrą susitarimą.

Iki dešimties metų garantija tam tikroms dalims bus taikoma tik užregistravus per 30 dienų nuo pirkimo datos. Jei norite pasinaudoti GARANTIJA, užsiregistruokite internetu apsilankę www.jamieoliverbbq.com arba užpildykite būtiną formą REGISTRUOTI DABAR skiltis atskirame lape ir siųskite paštu „Jamie Oliver BBQ Registration“ adresu.

Jei norite pateikti pareiškimą, atsisiųskite pareiškimo formą iš svetainės www.jamieoliverbbq.com arba rašykite adresu „Jamie Oliver BBQ Helpline“, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands, kad gautumėte formą.

Norint pateikti pareiškimą reikia pateikti:

- išskaitomą pirkimo / pardavimo kvito (kuriame nurodyta pirkimo data, modelio pavadinimas ir parduotuvė) kopiją;
- kepsninės modelio pavadinimą;
- pirkimo datą;
- parduotuvės pavadinimą ir vietą arba kt., pvz., internetinę parduotuvę;
- visų pareiškime nurodytų pažeistų dalių nuotraukas.

Laikykite šį dokumentą saugioje vietoje.



Jamie Oliver

GĀZEŠ GRILA LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Apraksts: gāzes grils cepšanai uz restēm

Gāzes veids: butāns, propāns, sašķidrināta naftas gāze



⚠ BRĪDINĀJUMS
DROŠĪBAI
LIETOŠANAI TIKAI ĀRPUS TELPĀM
(NE NOSLĒGTĀS VIETĀS)

Uzmanīgi izlasiet šīs instrukcijas un pārliecinieties, ka grila uzstādīšana, montāža, apkope un remonts tiek veikts droši un atbilstoši šīm instrukcijām. Šo instrukciju neievērošana var izraisīt smagas traumas un/vai īpašuma bojājumus. Ja jums ir jebkādi jautājumi par šī grila montāžu vai lietošanu, sazinieties ar savu izplatītāju, gāzes piegādātāju, ražotāju vai pārstāvi vai meklējiet atbalstu vietnē www.jamieoliverbbq.com.

Piezīmes lietotājam

“LIETOT TIKAI ĀRPUS TELPĀM.”

“PIRMS grila LIETOŠANAS IZLASĪT INSTRUKCIJAS.”

“BRĪDINĀJUMS! DAĻAS, AR KURĀM IESPĒJAMA SASKARE, VAR BŪT ĻOTI KARSTAS. SARGĀT NO BĒRNIEM.”

“NEPĀRVIETOT grilu LIETOŠANAS LAIKĀ.”

“PĒC LIETOŠANAS ATSLĒGT GĀZES PADEVI NO GĀZES CILINDRA.”

TEHNISKĀ INFORMĀCIJA

MODEĻA NR.:	HOME 2 (2 degļi)				
APRAKSTS:	GĀZES GRILS CEPŠANAI UZ RESTĒM AR ČETRIEM DEGĻIEM UN SĀNU DEGĻI				
KOPĒJĀ SILTUMA PADEVE: (VISĀS GĀZES KATEGORIJĀS)	7.2 kW (515 g/h)				
GĀZES KATEGORIJA:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GĀZES VEIDI:	Butāns	Propāns	Sašķidrināti naftas gāzes maisījumi		
GĀZES SPIEDIENS:	28–30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
IZSMIDZINĀTĀJA IZMĒRS galvenais:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>LIETOT TIKAI ĀRPUS TELPĀM.</p> <p>PIRMS GRILA LIETOŠANAS IZLASĪT INSTRUKCIJAS.</p> <p>BRĪDINĀJUMS! DAĻAS, AR KURĀM IESPĒJAMA SASKARE, VAR BŪT ĻOTI KARSTAS. SARGĀT NO BĒRNIEM.</p> <p>LIETOŠANAS LAIKĀ ŠIS GRILS IR JĀSARGĀ NO UZLIESMOJOŠIEM MATERIĀLIEM.</p> <p>NEPĀRVIETOT GRILU LIETOŠANAS LAIKĀ.</p> <p>PĒC LIETOŠANAS ATSLĒGT GĀZES PADEVI NO GĀZES CILINDRA.</p> <p>NEMODIFICĒT GRILU.</p> <p>ATVERIET KRĀSNS PĀRSEGU TIKAI AIZ SILIKONA APVALKA. GATAVOŠANAS LAIKĀ NEKAD NEPIESKARIETIES IEKĀRTAS METĀLA ROKTURIM, JO TAS IR ĻOTI KARSTS.</p>					
<p>Mērķa valsts:</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

SVARĪGI!

Uzmanīgi izlasiet tālāk sniegtos norādījumus un pārliedcinieties, ka grila uzstādīšana, montāža un apkope tiek veikta pareizi. Šo instrukciju neievērošana var izraisīt smagas traumas un/vai īpašuma bojājumus.

Ja jums ir jebkādi jautājumi saistībā ar montāžu vai lietošanu, sazinieties ar savu izplatītāju vai sašķidrinātās naftas gāzes uzņēmumu.

Nekad nenovietojiet cilindru tieši blakus grilam. Vienmēr novietojiet cilindru grila aizmugurē kreisajā pusē. Cilindram ir jāatrodas tik tālu no grila, cik iespējams, nenospriegojot cauruli.

Nekad neaizdedziet grilu ar aizvērtu vāku.

Grilam un cilindram ir jābūt novietotiem uz līdzenas virsmas, un tos nedrīkst pārvietot, kamēr grils ir aizdegts.

PIEZĪME PATĒRĒTĀJAM. Saglabājiēt šo rokasgrāmatu turpmākām atsaucēm.

LIETOŠANA UN ĪPAŠĪBAS

Grils ir drošs un ērts lietošanai. Lietošanai norādītās gāzes ir butāns pie 28–30 mbar vai propāns pie 37 mbar, vai butāna/propāna maisījums pie 30 mbar, butāna/propāna maisījums pie 37 mbar vai butāna/propāna maisījums pie 50 mbar. Pārliedcinieties, ka grils tiek izmantots pie pareizā spiediena, kam grils ir paredzēts.

Šī grila riteņus var pielāgot ērtai manevrēšanai.

Ēdienu var grilēt uz cepšanas režģa ar atvērtu vai aizvērtu vāku. Ja vāks ir aizvērts, tas jāatver reizi 5 minūtēs uz 1 minūti, lai samazinātu karstumu un novērstu taukvielu aizdegšanās risku.

Šis grils ir aprīkots ar taukvielu paplāti. Regulāri iztīriet paplāti.

Degšanas un efektīvas grila darbības nodrošināšanai vitāli svarīga ir pietiekama ventilācija. Tādējādi tiek nodrošināta lietotāja un citu personu drošība tiešā grila lietošanas tuvumā. Nekad neizmantojiet grilu noslēgtā un nosegtā vietā.

Ja vēja ātrums pārsniedz 2 m/s, neizmantojiet grilu pret vēju.

Grils ir paredzēts lietošanai tikai ārpus telpām.

Pēc lietošanas izslēdziet grilu, izmantojot cilindra vārstu vai regulatoru.

Jebkādas grila modifikācijas var būt bīstamas un izraisīt traumas vai īpašuma bojājumus.

Veicot jebkādas neautorizētas grila modifikācijas, tiek anulēta grila garantija.

Kamēr grils ir ieslēgts, nekad nenovietojiet cilindru zem grila apakšējā plauktā, jo tas var izraisīt smagas traumas lietotājam, citām personām un/vai īpašuma bojājumus.

Virš grila nedrīkst atrasties nekādi šķēršļi, piemēram, koki, krūmi, jumti. Grils ir jāuzstāda, ievērojot 1 m atstatumu no visām pusēm.

Lietošanas laikā šis grils ir jāargā no uzliesmojošiem materiāliem. (Naftas produkti, šķīdinātāji vai cieti priekšmeti, kuriem ir brīdinājuma uzlīme par vieglu uzliesmošanu.)

Grila lietošana noslēgtās vietās var būt bīstama un ir **AIZLIEGTA**.

LIETOŠANAS INSTRUKCIJAS

Rūpīgi ievērojiet šīs instrukcijas, lai izvairītos no nopietniem grila bojājumiem un smagām traumām, kā arī īpašuma bojājumiem.

1. Samontējiet grilu, rūpīgi ievērojot tālāk sniegtās montāžas instrukcijas.
2. Pievienojiet grilam gāzes cauruli. Pievienojiet caurulei regulatoru.
3. Pievienojiet regulatoru cilindra vārstam, ievērojot regulatora komplektācijā ietvertās instrukcijas.
4. Pirms gāzes padeves ieslēgšanas grilam pagrieziet visus vadības kloķus pozīcijā "O".
5. Darbiniet grilu saskaņā ar regulatora komplektācijā ietvertajām instrukcijām.

GRILA AIZDEGŠANA

Aizdeģšanas instrukcijas: galvenie degļi

1. Pirms aizdeģšanas atveriet vāku.
2. Pievienojiet gāzes cilindru grilam, ievērojot regulatora komplektācijā ietvertās instrukcijas.
3. Pagrieziet visus vadības kloķus pozīcijā "O".
4. IZSLĒDZIET gāzes padevi no cilindra vai ar regulatora slēdzi, ievērojot regulatora pievienošanas un ekspluatācijas instrukcijas. Pārbaudiet, vai savienojumā no cilindra līdz regulatoram un savienojumā no caurules līdz grila caurules ieejai nav noplūdes, izmantojot ziepjūdeni. Par noplūdi liecina burbuļi noplūdes vietā. Ja konstatējat noplūdi, neizmantojiet grilu. Sazinieties ar gāzes vai grila piegādātāju un lūdziet padomu.
5. Lai aizdegtu kreisās puses degli, piespiediet un pagrieziet kreisās puses vadības kloķi pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam 90° pozīcijā (pilnas jaudas pozīcijā). Jābūt dzirdamam klikšķim; tādējādi deglis tiek aizdeģts. Pārbaudiet, vai deglis ir aizdeģts. Ja deglis nav aizdeģts, atkārtojiet procesu.
6. Ja deglis nav aizdeģts pēc diviem mēģinājumiem, IZSLĒDZIET gāzes krānu un nogaidiet 5 minūtes, pirms atkārtotajam aizdeģšanas secību.
7. Kad deglis ir aizdeģts, degļa jaudu var regulēt, piespiežot kloķi un pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam jebkurā pozīcijā starp pilnas un zemas jaudas pozīcijām.
8. Secīgi aizdedziet pārējos degļus no kreisās puses uz labo.
9. Lai IZSLĒGTU grilu, pagrieziet cilindra vārsta rokturi vai regulatora slēdzi pozīcijā "O", ievērojot regulatora instrukcijas. Kad degļi ir pārstājuši degt, pagrieziet visus vadības kloķus pozīcijā "O".
10. IZSLĒDZIET gāzes padevi no cilindra vai ar regulatora slēdzi.

Brīdinājums! Ja kāds no degļiem neaizdeģas, pagrieziet vadības kloķi pozīcijā "O" (pulksteņrādītāja kustības virzienā) un izslēdziet arī cilindra vārstu. Pirms atkārtota aizdeģšanas mēģinājuma nogaidiet piecas minūtes.

Sānu degļa aizdeģšanas instrukcijas (ja ir piemērojamas)

1. Kad grila deglis ir aizdeģts, var aizdegt arī sānu degli, ievērojot tālāk sniegtās instrukcijas.
2. Pirms sānu degļa aizdeģšanas atveriet sānu degļa vāku un pagrieziet sānu degļa vadības kloķi pozīcijā "O".
3. Piespiediet sānu degļa vadības kloķi un turiet to nospiestu, vienlaikus griežot pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam līdz pilnas jaudas pozīcijai, kamēr atskan klikšķis; tādējādi deglis tiek aizdeģts. Ja deglis neaizdeģas, atkārtojiet procesu.
4. Ja deglis nav aizdeģts pēc diviem mēģinājumiem, IZSLĒDZIET gāzes krānu un nogaidiet 5 minūtes, bet pēc tam atkārtojiet galvenā degļa aizdeģšanas instrukciju 3. darbību.
5. Kad deglis ir aizdeģts, degļa jaudu var regulēt, piespiežot kloķi un pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam jebkurā pozīcijā starp pilnas un zemas jaudas pozīcijām.
6. Lai izslēgtu grila sānu degli, pagrieziet cilindra vārstu vai regulatora slēdzi pozīcijā "O" un pēc tam pagrieziet visus grila vadības kloķus pulksteņrādītāja kustības virzienā līdz pozīcijai "O", kamēr liesmas izdziest.

Brīdinājums! Ja deglis neaizdeģas, pagrieziet vadības kloķi pozīcijā "O" (pulksteņrādītāja kustības virzienā) un izslēdziet arī cilindra vārstu. Nogaidiet piecas minūtes, pirms atkārtotajam aizdeģšanas secību.

MANUĀLA AIZDEGŠANA

Ja nepieciešams, šo grilu var aizdegt manuāli.

Galvenie degļi

1. Pirms aizdegšanas atveriet vāku.
2. Aizdedziet 90 mm garu grila sērkociņu un turiet to grila kreisās puses galējā degļa tuvumā.
3. Pagrieziet kreisās puses degļa vadības kloķi pilnas jaudas režīmā. Deglis tiek aizdegts ar sērkociņu.
4. Kad deglis ir aizdegts, var ieslēgt nākamo degli tam blakus.
5. Aizdedziet pārējos degļus no kreisās puses uz labo.
6. Kad deglis ir aizdegts, degļa jaudu var regulēt, piespiežot kloķi un pagriežot to pretēji pulksteņrādītāja kustības virzienam jebkurā pozīcijā starp pilnas un zemas jaudas pozīcijām.

Sānu deglis (ja ir pieejams)

1. Pirms aizdegšanas atveriet vāku.
2. Ja aizdedzes dzirkstele nenostādā, degļa aizdegšanai izmantojiet sērkociņu.

Pēc lietošanas noslēdziet gāzes padevi, IZSLĒDZOT regulatora slēdzi vai IZSLĒDZOT cilindra vārstu.

Ja liesma nodziest grila lietošanas laikā, pagrieziet visus kloķus, cilindra vārstu un regulatora slēdzi pozīcijā "O". Pirms atkārtotas grila aizdegšanas nogaidiet 5 minūtes. Ja pēc atkārtotas aizdegšanas problēma atkārtojas, sazinieties ar savu gāzes piegādātāju vai veikalu, kurā iegādājāties grilu, vai ar kvalificētu gāzes iekārtu inženieri, lai saņemtu palīdzību un veiktu remontu. Nekad nemēģiniet novērst problēmu saviem spēkiem, jo tas var izraisīt smagas traumas un/vai īpašuma bojājumus.

Ieteicamais katliņa izmērs lietošanai uz sānu degļa ir aptuveni 180–220 mm.

Pirms glabāšanas nofiriet no grila tauku traipus, izmantojot mitru drānu un vieglu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.

Glabājiet grilu tīrā, sausā vietā.

Neglabājiet gāzes cilindru iekštelpās. Glabājiet labi ventilētā vietā prom no tiešiem saules stariem.

GĀZES CILINDRA PIEVIENOŠANA GRILAM

Šis grils ir piemērots darbināšanai tikai ar zemspiediena propāna vai butāna gāzi un ir aprīkots ar atbilstošu zemspiediena regulatoru un elastīgu cauruli. Caurule ir jāpiestiprina pie regulatora un grila, izmantojot caurules skavas/uzgriezni. Šis grils ir paredzēts darbināšanai ar 28 mbar regulatoru butānam vai 37 mbar regulatoru propānam, vai 37 mbar regulatoru butāna/propāna maisījumam, 50 mbar regulatoru butāna/propāna maisījumam vai 30 mbar regulatoru butāna/propāna maisījumam. Izmantojiet piemērotu regulatoru, kas sertificēts saskaņā ar standartu BSEN 16129. Sazinieties ar sašķidrinātās naftas gāzes piegādātāju, lai iegūtu informāciju par gāzes cilindram piemērotu regulatoru.

PIRMS LIETOŠANAS PĀRBAUDIET, VAI NAV NOPLŪŽU

Nekad neveiciet noplūžu pārbaudi, izmantojot atklātu liesmu! Vienmēr lietojiet ziepjūdens šķīdumu.

NOPLŪŽU PĀRBAUDE

Sagatavojiet 60–90 ml (2–3 šķidruma unces) noplūžu noteikšanas šķīduma, sajaucot vienu daļu mazgāšanas šķīduma un 3 daļas ūdens. Pārliecinieties, ka vadības vārsts ir noslēgts.

Pievienojiet regulatoru cilindram un IESLĒGŠANAS/IZSLĒGŠANAS vārstu — deglim; pārliecinieties, ka savienojumi ir droši, un IESLĒDZIET gāzes padevi.

Uzklājiet ziepju šķīdumu uz caurules un visiem savienojumiem. Burbuļu parādīšanās liecina par noplūdi — pirms lietošanas novērsiet to.

Pēc salabošanas vēlreiz veiciet pārbaudi. Pēc pārbaudes atslēdziet gāzes padevi no cilindra.

Ja konstatēto noplūdi nevar novērst, nemēģiniet to salabot un sazinieties ar gāzes piegādātāju.

REGULATORI UN CAURULE

Izmantojiet tikai tādus regulatorus un caurules, kas apstiprināti lietošanai ar sašķidrinātām naftas gāzēm pie iepriekš norādītajiem spiedieniem (sk. 2. lpp.). Regulatora paredzamais darbūžs ir 10 gadi. Ieteicams nomainīt regulatoru 10 gadus pēc izgatavošanas datuma.

Neatbilstoša regulatora vai caurules lietošana ir bīstama; pirms grila darbināšanas vienmēr pārlicinieties, ka izmantotās detaļas ir pareizas.

Izmantotajai caurulei ir jāatbilst tiem standartiem, kas ir spēkā lietošanas valstī. Caurules garumam jābūt 1,5 m (maksimāli). Noliegta vai bojāta caurule ir jānomaina. Pārlicinieties, ka caurule nav nosprostota, savērpta vai saskarē ar jebkuru citu grila daļu, izņemot savienojuma vietu.

Pievienojot pie gāzes cilindra, caurule nedrīkst būt saliekta vai savērpta. Neviena caurules daļa nedrīkst saskarties ar grila daļām. Novietojiet cilindru grila kreisajā pusē aizmugurē, maksimālajā attālumā, ko atļauj caurules garums.

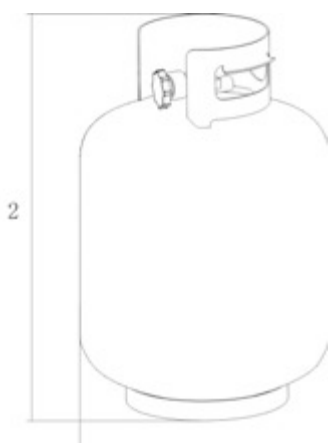
GRILA UZGLABĀŠANA

Grilu drīkst glabāt iekštelpās tikai tad, ja cilindrs ir atvienots un noņemts no grila. Ja grilu kādu laiku nav paredzēts izmantot, tas jāglabā sausā, no putekļiem brīvā vietā.

GĀZES CILINDRS

Maksimālais cilindra diametrs un augstums ir attiecīgi 310 mm un 500 mm, kā parādīts (1. att.).

1. att.



Atšifrējums

1: maksimālais diametrs

2: maksimālais augstums

Nenometiet gāzes cilindru un rīkojieties ar to saudzīgi! Ja grils netiek lietots, cilindrs ir jāatvieno. Pēc cilindra atvienošanas no grila uzlieciet atpakaļ cilindra aizsargvāciņu.

Cilindri ir jāuzglabā ārpus telpām vertikālā pozīcijā un jāsargā no bērniem. Cilindru nedrīkst glabāt vietā, kur temperatūra var pārsniegt 50 °C. Neglabājiet cilindru liesmu, aizdedzes liesmu vai citu aizdegšanās avotu tuvumā. **NESMĒĶĒT!**

Ievērojiet piesardzību, ievietojot cilindru atverē; pārbaudiet, vai cilindram pievienotā caurule nesaskaras ar karsto siltumizturīgo plāksni. Pārlicinieties, ka cilindrs lietošanas laikā netiek pārvietots. Nekad nenovietojiet rezerves cilindru tajā pašā ietvarā. Nekad nenobloķējiet piekļuvi cilindra vārstam.

Brīdinājums! Ja sajūtat gāzes aromātu, noslēdziet gāzes cilindru.

TĪRĪŠANA UN APKOPE

UZMANĪBU! Tīrīšanu un apkopi drīkst veikt tikai tad, kad grils ir atdzisis un degvielas padeve no gāzes cilindra ir IZSLĒGTA.

TĪRĪŠANA

“Apdedzinot” grila restes pēc katras lietošanas reizes (vismaz 15 minūtes), ēdiena atlieku daudzums tiek samazināts līdz minimumam.

ĀRĒJĀ VIRSMA

Izmantojiet vieglu mazgāšanas līdzekļa vai sodas un karsta ūdens šķīdumu. Grūti notīrāmiem traipiem var izmantot neabrazīvu tīrīšanas pulveri un pēc tam noskalot ar ūdeni.

Ja šķiet, ka no grila vāka iekšējās virsmas lobās krāsa, uzkrājušās taukvielas ir pārorgļojušās un krīt nost. Rūpīgi nomazgājiet ar karstu, spēcīgu ziepjūdeni. Noskalojiet ar ūdeni un ļaujiet pilnībā nožūt. **NEKAD NEIZMANTOJIET CEPEŠKRĀŠŅU TĪRĪŠANAS LĪDZEKĻUS**

GRILA APAKŠDAĻAS IEKŠPUSE

Noņemiet paliekas, izmantojot suku, skrāpi un/vai švammi, pēc tam nomazgājiet ar ziepjūdeni. Noskalojiet ar ūdeni un ļaujiet nožūt.

PLASTMASAS VIRSMAS

Notīriet ar mīkstu drānu un karstu ziepjūdeni. Noskalojiet ar ūdeni. Neizmantojiet plastmasas daļām abrazīvus tīrīšanas līdzekļus, attaukošanas līdzekļus vai koncentrētus grilu tīrīšanas līdzekļus.

CEPŠANAS REŽĢIS

Izmantojiet vieglu ziepjūdeni. Grūti notīrāmiem traipiem var izmantot neabrazīvu tīrīšanas pulveri un pēc tam noskalot ar ūdeni.

TAUKVIELU PAPLĀTE

Lietošanas laikā neatveriet taukvielu paplāti.

Tīrot taukvielu paplāti, vispirms izņemiet to ārā.

DEGĻU BLOKA TĪRĪŠANA

IZSLĒDZIET gāzes padevi, izmantojot vadības kloķi, un atvienojiet cilindru.

Kad grils ir atdzisis, noņemiet cepšanas resti un liesmas karstuma dalītāju.

Notīriet degli ar mīkstu suku vai nopūtiet netīrumus, izmantojot saspiestu gaisu, un noslaukiet ar drānu.

Notīriet jebkādus pielipušus netīrumus ar cauruļu tīrītāju vai stingru stiepli (piemēram, atlocītu papīra saspraudi).

Pārbaudiet, vai deglim nav bojājumu (plaisu vai caurumu). Ja konstatējat bojājumus, nomainiet degli. Uzstādiet degli un pārliecinieties, ka gāzes vārsta atveres ir novietotas pareizi un nostiprinātas degļa ieejā (Venturi).

Dažkārt grila liesma var nodzist, jo degļa Venturi caurulē ir iekļuvis kukainis vai degli ir savīti zirnekļu tīkli. Šo problēmu var novērst, ievietojot degļa Venturi caurulē pudeļu tīrāmo suku un iebīdot to visā degļa garumā. Ja problēma joprojām pastāv, sazinieties ar gāzes piegādātāju.

APKOPE

Gāzes grila apkope reizi gadā jāveic zinošam, reģistrētam speciālistam.

PAPILDINFORMĀCIJA

Papildinformāciju vai instrukciju video skatiet mūsu tīmekļa vietnē jamieoliverbbq.com.



Jamie Oliver

JAMIE OLIVER GAS BBQ GARANTIJA

Papildus tā veikala garantijai, kurā iegādājāties šo izstrādājumu, uzņēmums Jamie Oliver BBQ piekrīt, ka gadījumā, ja izstrādājumam tiek konstatēti jebkādi materiālu vai darba defekti garantijas perioda laikā, sākot no oriģinālā pirkuma datuma, tas piedāvās rezerves daļas.

Šī garantija ir spēkā tikai tad, ja uz grilu attiecas šādi nosacījumi:

- tas ir izmantots parastos sadzīves apstākļos sadzīviski nolūkiem;
- tam nav veiktas izmaiņas, un to nav remontējušas nepilnvarotas personas;
- ziemas laikā tas ir glabāts sausumā;
- grils nav bojāts;
- ir pieejams derīgs čeks, kas darbojas kā pirkuma apliecinājums;
- grils ir reģistrēts garantijas nolūkiem saskaņā ar norādījumiem.

Katrai gāzes grila detaļai piešķirtā garantija:

- Jamie Oliver degļa cauruļu garantija 10 gadi
- Jamie Oliver korpusa garantija 5 gadi
- Jamie Oliver vāka garantija 3 gadi
- Jamie Oliver grila garantija 3 gadi
- Jamie Oliver aizdedzes garantija 2 gadi
- Pārējās detaļas 1 gads

Šī garantija neattiecas uz šādiem bojājumiem:

- rūsas, korozijas, oksidācijas vai krāsas bojājumu pazīmes uz daļām, kas var būt radušās mitruma vai pārkaršanas ietekmē;
- ekspluatācijas izmaksas;
- normai atbilstošs nodilums, plīsumi un skrāpējumi vai cauruļu aizsērēšana;
- nevērīgas vai nepareizas lietošanas izraisīti bojājumi;
- nepiemērotas degvielas/gāzes lietošanas izraisīti bojājumi;
- bojājumi, kas radušies, neievērojot lietošanas instrukcijās ietvertos norādījumus;
- regulatora, caurules un skavu bojājumi;
- vienreizējas lietošanas daļas, piemēram, baterijas (ja ir pieejamas).

Šī garantija nekādā veidā neietekmē likumā noteiktās klienta tiesības. Šī garantija ir piemērojama visā pasaulē.

Uzņēmums Jamie Oliver BBQ patur tiesības modificēt šo izstrādājumu bez iepriekšēja brīdinājuma. Ja modelis vairs nav pieejams, mēs apsvērsim alternatīva modeļa vai kompensācijas iespēju.

Dažām detaļām garantija būs derīga desmit gadus tikai tad, ja veicat reģistrāciju 30 dienu laikā no iegādes datuma. Lai varētu izmantot GARANTIJAS priekšrocības, reģistrējieties tiešsaistē vietnē www.jamieoliverbbq.com vai aizpildiet obligātās sadaļas nodaļā REĢISTRĒTIES TŪLĪT uz atsevišķas lapas un nosūtiet to uzņēmuma Jamie Oliver BBQ reģistrācijas nodaļai.

Lai pieteiktu prasību, lejupielādējiet prasības veidlapu vietnē www.jamieoliverbbq.com, vai rakstiet uzņēmuma Jamie Oliver BBQ palīdzības nodaļai uz adresi Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands, lai saņemtu veidlapu.

Prasībai ir nepieciešama šāda informācija:

- derīga pirkuma/kases čeka kopija (tajā jābūt redzamam iegādes datumam, modeļa nosaukumam un veikalam);
- grila modeļa nosaukums un numurs;
- iegādes datums;
- veikala nosaukums un atrašanās vieta vai cita informācija, piemēram, tiešsaiste;
- visu prasībā uzskaitīto bojāto detaļu fotogrāfijas.

Glabājiet šo dokumentu drošā vietā.



Jamie Oliver

BRUKSANSVISNING FOR GASSGRILL

Beskrivelse: Gassgrill

Type gass: Butan, propan, LPG



 ADVARSEL
FOR DIN SIKKERHET
KUN TIL UTENDØRS BRUK
(IKKE I NOEN FORM FOR INNELUKKET ROM)

Les disse instruksjonene nøye og forsikre deg om at grillen din er riktig installert, satt sammen, og vedlikeholdt og har vært på service i henhold til disse instruksjonene. Dersom disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til alvorlig skade på person og/eller eiendom. Hvis du har noen spørsmål om montering eller betjening av denne grillen, kan du rådføre deg med forhandleren, gassleverandøren, produsenten eller agenten, eller se etter støtte på www.jamieoliverbbq.com.

Merknader til brukeren:

"KUN TIL UTENDØRS BRUK".

"LES INSTRUKSJONENE FØR DU BRUKER GRILLEN".

"ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD SMÅBARN PÅ AVSTAND."

"IKKE FLYTT PÅ GRILLEN UNDER BRUK".

"SKRU AV GASSTILFØRSELEN PÅ GASSFLASKEN ETTER BRUK."

TEKNISKE OPPLYSINGER

MODELL NR.:	HOME 2 (2 brennere)				
BESKRIVELSE:	GASSGRILL MED FIRE BRENNERE SAMT SIDEBRENNER				
TOTAL EFFEKT: (ALLE GASSKATEGORIER)	7.2kW (515g/t)				
GASSKATEGORI:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GASSTYPER:	Butan	Propan	LPG-GASSBLANDINGER		
GASSTRYKK:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
VENTILSTØRRELSE hovedbrennere:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88mm	
<p>KUN TIL UTENDØRS BRUK. LES BRUKSANVISNINGEN FØR DU BRUKER GRILLEN. ADVARSEL: TILGJENGELIGE DELER KAN VÆRE MEGET VARME. HOLD SMÅBARN PÅ AVSTAND. GRILLEN MÅ HOLDES BORTE FRA BRANNFARLIGE MATERIALER UNDER BRUK. IKKE FLYTT PÅ GRILLEN UNDER BRUK. SKRU AV GASSTILFØRSELEN PÅ GASSFLASKEN ETTER BRUK. GRILLEN MÅ IKKE MODIFISERES. ÅPNE OVNSKAPPEN BARE MED SILIKONMANSJETTEN. TA ALDRI PÅ METALLHÅNDTAKET TIL APPARATET UNDER MATLAGING, FOR DET ER MEGET VARMT.</p>					
<p>Bestemmelsesland: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

VIKTIG:

Les de følgende instruksjonene nøye og forsikre deg om at grillen din er riktig installert, satt sammen og stelt. Dersom disse instruksjonene ikke følges, kan det føre til alvorlig skade på person og/eller eiendom.

Hvis du har noen spørsmål om montering eller bruk, kan du rådføre deg med forhandleren eller LPG-distributøren.

Gassflasken må aldri festes like ved siden av grillen. Gassflasken må alltid plasseres ute på venstre side bak grillen. Gassflasken bør plasseres så langt borte fra grillen som mulig uten å belaste slangen.

Grillen må aldri tennes med lokket på.

Grillen og gassflasken må plasseres på en jevn overflate og må ikke bæres eller flyttes på mens den er tent.

MERKNAD TIL FORBRUKEREN: Ta vare på denne håndboken til senere bruk.

BRUK OG EGENSKAPER

Denne grillen er trygg og enkel å bruke. Gassene som skal brukes er spesifisert som butan ved 28 til 30 mbar, propan ved 37 mbar, butan/propan-blandinger ved 30 mbar, butan/propan-blandinger ved 37 mbar eller butan/propan-blandinger ved 50 mbar. Vennligst se til at du bare bruker grillen ved det korrekte trykket som den er laget for.

Hjul er montert på grillen for enkel manøvrering.

Mat kan grilles på grillristen med eller uten lokk. Når lokket er lukket må det åpnes i 1 minutt hvert 5. minutt for å frigi varme og unngå fettbrann.

Grillen er utstyrt med fettsamler. Sørg for å rengjøre fettsamleren regelmessig.

Tilstrekkelig lufting er avgjørende for forbrenningen og for at grillen skal fungere effektivt. Dette sørger for sikkerheten til brukeren og andre personer i området der grillen brukes. Bruk aldri grillen i noe innelukket eller overdekket område.

Når vindhastigheten er over 2m/s, skal grillen ikke brukes vendt mot vinden.

Grillen er utformet kun til utendørs bruk.

Skru av grillen ved gassflaskeventilen eller regulatoren etter bruk.

Eventuelle endringer på grillen kan være farlige og kan føre til skade på person eller eiendom.

Enhver uautorisert endring på grillen vil føre til at gjøre garantien på grillen ugyldig

Når grillen står på, må gassflasken aldri monteres på bunnhyllen under grillen, da dette kan føre til alvorlig skade på brukeren, andre personer og/eller eiendom.

Det må ikke finnes noen hindringer over grillen, for eksempel trær, busker, halvtak. Grillen må installeres med 1 m klaring rundt seg.

Grillen må holdes borte fra brannfarlige materialer under bruk. (Petroleumbaserte produkter, tynnere eller faste gjenstander som er merket med advarsel om brannfare.)

Bruk av denne grillen i innelukkede områder kan være farlig og er **FORBUDT**.

ANVISNINGER FOR BRUK

Følg disse anvisningene nøye for å unngå alvorlig skade på grillen, på deg selv eller på eiendom.

1. Sett sammen grillen ved å følge monteringsanvisningene nøye.
2. Koble gasslangen til grillen. Koble regulatoren til slangen.
3. Koble regulatoren til gassflaskeventilen i henhold til anvisningene som fulgte med regulatoren.
4. Skru av alle reguleringsbryterne til 'O'-stillingen før du skrur på gasstilførselen til grillen.
5. Betjen regulatoren i henhold til anvisningene som fulgte med regulatoren.

TENNING AV GRILLEN

Tenningsanvisninger: Hovedbrennere

1. Åpne lokket før tenning.
2. Koble gassflasken til grillen i henhold til anvisningene som fulgte med regulatoren.
3. Skru alle bryterne til 'O'-stillingen.
4. Skru PÅ gasstilførselen ved gassflasken eller regulatorbryteren i henhold til anvisningene for tilkobling og bruk av regulatoren. Kontroller koblingen mellom gassflasken og regulatoren og inntakskoblingen mellom slangen og grillens slangeinntak for lekkasje ved hjelp av såpevann. Eventuelle lekkasjer vil vise seg som bobler i området rundt lekkasjen. Ikke bruk grillen hvis det blir funnet lekkasje. Rådfør deg med gass- eller grill-leverandøren.
5. For å tenne den venstre brenneren, trykker du ned og vrir bryteren for den venstre brenneren mot urviseren til 90°-stillingen (full styrke). Det lyder et hørbart klikk, og dette skal tenne brenneren. Kontroller at brenneren er tent. Gjenta denne prosessen hvis brenneren ikke er tent.
6. Hvis brenneren ikke er tent etter to forsøk, må du skru AV gasskranen og vente 5 minutter før du prøver tenningssekvensen på nytt.
7. Når brenneren er tent, kan brennerstyrken justeres ved å trykke ned og vri bryteren mot urviseren til enhver stilling mellom full og lav styrke.
8. Tenn de gjenværende brennerne i rekkefølge fra venstre mot høyre.
9. For å skru AV grillen vrir du håndtaket til gassflaskeventilen eller regulatorbryteren til 'O'-stillingen i henhold til anvisningene for regulatoren. Vri alle bryterne til 'O'-stillingen når brennerne er sluknet.
10. Skru AV gasstilførselen ved gassflasken eller regulatorbryteren.

Advarsel: Hvis noen av brennerne ikke lar seg tenne, må du vri bryteren til 'O'-stillingen (med urviseren) og også skru av gassflaskeventilen. Vent fem minutter før du prøver å tenne igjen.

Tenningsanvisninger for sidebrenner (hvis aktuelt):

1. Når grillbrenneren er tent, kan sidebrenneren tennes ved å følge anvisningene under.
2. Åpne lokket til sidebrenneren før du tenner sidebrenneren, og vri bryteren for sidebrenneren til 'O'-stillingen.
3. Trykk ned bryteren for sidebrenneren og hold den nedtrykket mens du vrir den mot urviseren til stillingen for full styrke. Det vil lyde et hørbart klikk, og dette vil tenne brenneren. Gjenta denne prosessen hvis brenneren ikke tennes.
4. Hvis brenneren ikke er tent etter to forsøk, må du skru AV gasskranen, vente 5 minutter og så gjenta trinn 3 i tenningsanvisningene for hovedbrenneren.
5. Når brenneren er tent, kan brennerstyrken justeres ved å trykke ned bryteren og vri den mot urviseren til enhver stilling mellom full og lav styrke.
6. For å skru av sidebrenneren skrur du gassflaskeventilen eller regulatorbryteren til 'O'-stillingen, og deretter vrir du alle bryterne på grillen med urviseren til 'O'-stillingen inntil flammene slukner.

Advarsel: Hvis brenneren ikke lar seg tenne, må du vri bryteren til 'O'-stillingen (med urviseren) og også skru av gassflaskeventilen. Vent fem minutter før du prøver å tenne igjen med tenningssekvensen.

MANUELL TENNING

Om nødvendig kan grillen tennes manuelt.

Hovedbrennere

1. Åpne lokket før du tenner.
2. Tenn en 9 cm fyrstikk, og hold den nær brenneren som befinner seg helt til venstre på grillen.
3. Vri den venstre brennerbryteren på full styrke. Tenneren vil bli tent av fyrstikken.
4. Når den venstre brenneren er tent, kan brenneren ved siden av skrues på.
5. Tenn de gjenværende brennerne fra venstre mot høyre.
6. Når brenneren er tent, kan brennerstyrken justeres ved å trykke ned og vri bryteren mot urviseren til enhver stilling mellom full og svak styrke.

Sidebrenneren (hvis aktuelt):

1. Åpne lokket før tenning.
2. Bruk en fyrstikk til å tenne brenneren hvis tennapparatet ikke slår gnist.

Steng av gasstilførselen etter bruk, enten ved å skru AV regulatorbryteren eller ved å skru AV gassflaskeventilen.

I tilfelle det blusser opp stikkflammer mens grillen er i bruk, vrir du alle bryterne, gassflaskeventilen og regulatorbryteren til 'O'-stillingen. Vent 5 minutter før du prøver å tenne grillen igjen. Hvis problemet vedvarer etter ny tenning, må du kontakte gassforhandleren, butikken der du kjøpte grillen, eller en kvalifisert gassingeniør for hjelp eller reparasjon. Prøv aldri å fikse problemet selv, da dette kan føre til alvorlig skade på person eller eiendom.

Den anbefalte grytestørrelsen til bruk på sidebrenneren er rundt 180–220mm.

Rengjør grillen for overflødig fett før oppbevaring med en fuktig klut og med et mildt vaskemiddel som rengjøringsmiddel.

Oppbevar grillen på et tørt og rent sted.

Ikke oppbevar gassflasken innendørs. Oppbevar den på et godt ventilert sted uten direkte sollys.

TILKOBLING AV GASSFLASKEN TIL GRILLEN

Denne grillen er kun tilpasset bruk med butan- eller propangass ved lavt trykk, og skal påsettes en egnet lavtrykksregulator via en bøyelig slange. Slangen skal festes til regulatoren og grillen med slangeklips/-mutter. Grillen er klar til å brukes med en 28 mbar regulator med butangass, en 37 mbar regulator med propangass, en regulator med butan/propan-blanding ved 37 mbar, en regulator med butan/propan-blanding ved 50 mbar, eller en regulator med butan/propan-blanding ved 30 mbar. Bruk en egnet regulator som er sertifisert etter BS EN 16129. Vennligst kontakt LPG-forhandleren din for informasjon om en egnet regulator til gassflasken.

VENNLIGST SE ETTER LEKKASJER FØR BRUK

Du må aldri se etter lekkasjer med åpen flamme, men alltid bruke en såpevannssoppløsning

FOR Å SE ETTER LEKKASJER

Lag en knapp desiliter løsning til lekkasjedetektering ved å blande én del oppvaskmiddel med 3 deler vann. Se til at kontrollventilen er av.

Koble regulatoren til gassflasken og AV/PÅ-ventilen til brenneren, forsikre deg om at koblingene er festet og slå PÅ gassen.

Pensle såpeløsningen på slangen og alle ledd. Hvis det dukker opp bobler, er det lekkasje, som må repareres før bruk.

Test på nytt etter reparasjonen. Skru av gassen ved gassflasken etter testing.

Hvis den detekterte lekkasjen ikke kan repareres, skal du ikke prøve å reparere den, men heller ta kontakt med din gassforhandler.

REGULATOR OG SLANGE

Bruk bare regulatorer og slange som er godkjent for LPG ved de ovennevnte trykkene (se side 2). Den forventede levetiden til regulatoren anslås til 10 år. Det er anbefalt å skifte ut regulatoren innen ti år fra produksjonsdatoen.

Bruk av feil regulator eller slange er utrygt. Kontroller alltid at du har de riktige delene før du bruker grillen.

Slangen må overholde de relevante kravene i landet hvor den brukes. Lengden på slangen må være (maksimalt) 1,5 meter. En slitt eller skadet slange må skiftes ut. Se til at slangen ikke er blokkert, har knekk eller er i berøring med noen annen del av grillen enn koblingen.

Slangen skal ikke være vridd eller ha knekk når den er koblet til gassflasken. Ingen del av slangen skal berøre noen del av grillen. Plasser gassflasken på venstre side og bak grillen, så langt unna som er mulig med lengden på slangen.

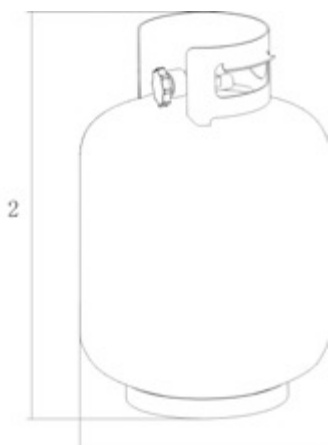
OPPBEVARING AV GRILLEN

Grillen kan bare oppbevares innendørs hvis gassflasken er koblet fra og fjernet fra grillen. Når grillen ikke skal brukes på en stund, skal den oppbevares på et tørt sted uten støv.

GASSFLASKE

Den maksimale diameteren og den maksimale høyden på gassflasken er 310 mm og 500 mm som vist på (Fig. 1).

Fig. 1



Tegnforklaring

1: maksimal diameter

2: maksimal høyde

Gassflasken må ikke falle på bakken eller behandles hardhendt! Hvis grillen ikke er i bruk må flasken kobles fra. Sett beskyttelseshetten tilbake på gassflasken etter at den er koblet fra grillen.

Gassflasker må oppbevares utendørs i stående stilling og utenfor rekkevidde for barn. Gassflasken må aldri oppbevares på et sted hvor temperaturen kan nå over 50°C. Ikke oppbevar gassflasken nær ild, tennflammer eller andre kilder til antenning. RØYKING FORBUDT.

Vær oppmerksom når du plasserer gassflasken i gassflaskehullet. Se til at slangen som er koblet til gassflasken ikke berører den varme overflaten. Forsikre deg om at gassflasken blir stående stille under bruk. Sett aldri en reserveflaske i samme gassflaskekabinett. Blokker aldri tilgangen til sylinderventilen.

Advarsel: Steng av gassflasken hvis du lukter gass.

RENGJØRING OG STELL

ADVARSEL: All rengjøring og vedlikehold skal utføres når grillen er avkjølt og med brennstofftilførselen stengt AV på gassflasken.

RENGJØRING

Å «brenne av» grillristen etter hver gangs bruk (i ca. 15 minutter) vil holde belegg av matrester minimalt.

YTTERFLATE

Bruk mildt vaskemiddel eller bakepulver (natron) løst i varmt vann. Ikke-slipende skuremiddel kan brukes på gjenstridige flekker, som deretter skyldes med vann.

Hvis det ser ut som malingen skaller av overflaten på innsiden på, er det oppsamlet fett blitt forkullet og flasser av. Rengjør grundig med varmt såpevann. Skyll med vann og la tørke helt. **DU MÅ ALDRI BRUKE OVNSRENS**

INNSIDEN AV GRILLBUNNEN

Fjern belegg med børste, skrape og/eller skrubbessvamp, og vask deretter med såpevann. Skyll med vann og la tørke.

PLASTOVERFLATER

Vask med en myk klut og varmt såpevann. Skyll med vann. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, avfettingsmidler eller konsentrerte grillrensemidler på plastdelene.

GRILLRIST

Bruk mildt såpevann. Ikke-slipende skuremiddel kan brukes på gjenstridige flekker, som deretter skylles med vann.

FETTSAMPLER

Vennligst ikke åpne fettsamleren under bruk.

Når du skal rengjøre fettsamleren, må du først trekke den ut.

Vi anbefaler å bruke aluminiumsfolie i fettbrettet hver gang du bruker grillen. Aluminiumsfolien må fjernes og fettbrettet rengjøres etter hvert bruk av grillen. Ikke bruk grillen hvis fettbrettet er over 1/3 fullt. Påse at grillen er kald før du rengjør fettbrettet.

RENGJØRING AV BRENNERNE

Skrus gassen AV ved bryteren og koble fra gassflasken.

Fjern grillrist og flammestemmer når den har kjølt seg av.

Rengjør brenneren med en myk børste, eller blås den ren med trykkluft og tørk med en klut.

Rengjør eventuelle blokkerte åpninger med en piperenser eller stiv metalltråd (som f.eks. en utfoldet binders).

Se etter eventuell skade på brenneren (sprekker eller hull). Hvis du oppdager skader, må du bytte ut brenneren. Sett brenneren tilbake på plass, og kontroller at gassventilens åpninger står i riktig stiling og er trygt festet inne i brennerinntaket (venturirøret).

I noen tilfeller vil grillen flamme opp på grunn av et insekt som kryper inne i brennerens venturirør eller en edderkopp som spinner nettet sitt inne i brenneren. Dette kan fikses ved å føre en flaskebørste gjennom brennerens venturirør og skyve den gjennom inn i brenneren langs hele brennerens lengde. Ta kontakt med gassforhandleren din hvis problemet vedvarer.

SERVICE

En kompetent, registrert person bør utføre service på grillen din en gang i året.

MER INFORMASJON

Se etter mer informasjon eller instruksjonsvideoer på vårt nettsted jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

BBQ GARANTI

I tillegg til garantien fra butikken der dette produktet ble kjøpt, vil Jamie Oliver BBQ skaffe reservedeler dersom det oppstår noen defekt på materialene eller utførelsen av produktet innen den gitte garantiperioden fra datoen kunden kjøpte det.

Dette gjelder bare hvis grillen:

- Har vært gjenstand for normal hjemmebruk.
- Ikke har vært gjenstand for endringer eller reparasjoner utført av ikke-autoriserte personer.
- Har vært oppbevart under tørre forhold vinteren igjennom.
- Ikke er blitt skadet.
- Har en gyldig kvittering som kjoepsbevis.
- Er registrert til garantiformål som anvist.

Den gitte garantien for de enkelte delene av gassgrillen:

- | | |
|---------------------------|----------------|
| • Jamie Oliver brennerrør | 10 års garanti |
| • Jamie Oliver ramme | 5 års garanti |
| • Jamie Oliver lokk | 3 års garanti |
| • Jamie Oliver grill | 3 års garanti |
| • Jamie Oliver tenning | 2 års garanti |
| • Alle resterende deler | 1 års garanti |

Denne garantien dekker ikke:

- Deler som er påvirket av rust, korrosjon, oksydering eller misfarging som kan skje på grunn av fuktighet eller overoppheting.
- Arbeid eller arbeidsrelaterte omkostninger.
- Normal slitasje, riper eller åpning av tette rør.
- Uaktsom bruk eller misbruk av produktet.
- Bruk av galt brennstoff/gass.
- Bruk som strider med bruksanvisningene i instruksjonshåndboken.
- Regulator, slange og klips..
- Forbruksmateriell, f.eks.: batterier (hvis aktuelt)

Denne garantien påvirker ikke kundens lovfestede rettigheter på noen måte. Garantien finner anvendelse globalt.

Jamie Oliver BBQ forbeholder seg retten til å modifisere dette produktet uten varsel. Hvis modellen ikke lenger er tilgjengelig, vil vi diskutere en alternativ erstatning eller dekning.

Det er bare ved registrering innen 30 dager fra kjoepsdato at garantien vil være gyldig i opptil ti år for enkelte deler. For å nyte godt av GARANTIEN må du registrere den online på www.jamieoliverbbq.com, eller fylle ut de obligatoriske seksjonene under REGISTRER NÅ på det separate arket, og sende det til Jamie Oliver BBQ Registrering.

For å gjøre reklamasjon kan du laste ned kravformularet www.jamieoliverbbq.com, eller skrive til Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Nederland for å få formularet tilsendt.

Reklamasjon krever:

- Lesbar kopi av kjoeps-/salgskvitteringen (som viser kjoepsdatoen, modellnavnet og butikken)
- Navn og nummer på grillmodellen.
- Kjoepsdato.
- Butikkens navn og adresse / eller annet, f.eks.: på nett.
- Fotografier av alle de skadde delene du gjør reklamasjon for.

Vennligst oppbevar dette dokumentet på et trygt sted.




Jamie Oliver

INSTRUKCJA OBSŁUGI GRILLA GAZOWEGO

Opis: Gazowy grill ogrodowy

Rodzaj gazu: Butan, propan, LPG



 **OSTRZEŻENIE**
DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA
WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ
(POZA JAKĄKOLWIEK ZABUDOWĄ)

Należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję oraz upewnić się, że grill jest zainstalowany, zmontowany, utrzymywany i serwisowany zgodnie z zaleceniami niniejszej instrukcji. Niezastosowanie się do niniejszej instrukcji może być przyczyną poważnych obrażeń ciała i / lub szkód materialnych. W przypadku jakiegokolwiek pytań dotyczących montażu lub obsługi grilla prosimy o kontakt ze sprzedawcą, dostawcą gazu, producentem, przedstawicielem lub pod adresem www.jamieoliverbbq.com.

Uwagi dla użytkownika:

„WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ”

„NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA”

„OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE ELEMENTY GRILLA MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAJ DZIECI Z DALA OD URZĄDZENIA”.

„NIE PORUSZAJ URZĄDZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA”.

„ODŁĄCZ DOPLÝW GAZU NA BUTLI GAZU PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA.”

INFORMACJE TECHNICZNE

MODEL NR	HOME 2 (2 palniki)				
OPIS:	GRILL OGRODOWY CZTEROPALNIKOWY Z PALNIKIEM BOCZNYM				
CAŁKOWITA MOC CIEPLNA: (WSZYSTKIE KATEGORIE GAZU)	7.2kW (515g/h)				
KATEGORIA GAZU:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
RODZAJE GAZU:	Butan	Propan	MIESZANINY GAZOWE LPG		
CIŚNIENIE GAZU:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
ROZMIAR WTRYSKIWACZA GŁÓWNEGO:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ NALEŻY ZAPOZNAĆ SIĘ Z INSTRUKCJĄ PRZED UŻYCIEM URZĄDZENIA OSTRZEŻENIE: DOSTĘPNE ELEMENTY GRILLA MOGĄ BYĆ BARDZO GORĄCE. TRZYMAJ DZIECI Z DALA OD URZĄDZENIA URZĄDZENIE WOLNO UŻYTKOWAĆ Z DALA OD MATERIAŁÓW ŁATWOPALNYCH. NIE PRZEMIESZCZAĆ URZĄDZENIA PODCZAS UŻYTKOWANIA. ODŁĄCZ DOPLÝW GAZU W BUTLI GAZOWEJ PO ZAKOŃCZENIU UŻYTKOWANIA. NIE NALEŻY W ŻADEN SPOSÓB MODYFIKOWAĆ GRILLA. PIEKARNIK OTWIERAĆ WYŁĄCZNIE ZA SILIKONOWĄ OSŁONĘ. NIGDY NIE DOTYKAĆ METALOWYCH ELEMENTÓW PODCZAS GOTOWANIA, PONIEWAŻ SĄ ONE BARDZO GORĄCE.</p>					
<p>Kraje przeznaczenia: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

WAŻNE:

Przeczytaj niniejszą instrukcję uważnie i upewnij się, że grill jest prawidłowo zmontowany, zainstalowany i utrzymywany. Niezastosowanie się do niniejszej instrukcji może być przyczyną poważnych obrażeń ciała i / lub szkód materialnych.

W razie pytań dotyczących montażu lub eksploatacji prosimy o kontakt ze sprzedawcą lub dostawcą gazu.

Never fit the cylinder right to next the barbecue. Butlę gazową należy umieszczać zawsze po lewej stronie z tyłu grilla. Butla powinna być umieszczona tak daleko od urządzenia, jak to możliwe, jednak bez naciągania węża.

Nigdy nie zapalać grilla z zamkniętą pokrywą.

Urządzenie i butla muszą być umieszczone na równej powierzchni oraz nie mogą być podnoszone / przemieszczane w momencie, kiedy grill jest zapalony.alight.

UWAGI DLA UŻYTKOWNIKA: Należy zachować instrukcję do późniejszego wykorzystania.

UŻYTKOWANIE I CHARAKTERYSTYKA

Grill jest bezpieczny i łatwy w użyciu. Do grilla stosuje się gaz butan od 28 do 30 mbar, propan 37 mbar, mieszaniny propanu i butanu 30 mbar, mieszaniny propanu i butanu 37 mbar lub mieszaniny propanu i butanu 50 mbar. Należy upewnić się, że urządzenie używane jest z odpowiednim ciśnieniem, dla którego zostało zaprojektowane.

Kółka zostały zamontowane w urządzeniu w celu umożliwienia łatwego przemieszczania.

Potrawy mogą być grillowane na siatce do gotowania z lub bez zamkniętej pokrywy. Jeśli pokrywa pozostaje zamknięta przez 5 minut, należy ją otworzyć na 1 minutę w celu uwolnienia ciepła.

Grill został wyposażony w pojemnik na tłuszcz. Pojemnik na tłuszcz należy regularnie czyścić.

Odpowiednia wentylacja jest niezbędna do spalania i efektywnego użytkowania grilla. Zapewni to bezpieczeństwo użytkownika i innych osób w pobliżu miejsca, w którym użytkowane jest urządzenie. Nigdy nie wolno używać urządzenia w jakimkolwiek zamkniętym miejscu.

Jeżeli prędkość wiatru wynosi powyżej 2 m/s, nie należy używać grilla gazowego przodem do kierunku wiatru.

Urządzenie jest przeznaczone wyłącznie do użytku na zewnątrz.

Wyłącz urządzenie na zaworze butli lub regulatorze po zakończeniu użytkowania.

Wszelkie modyfikacje urządzenia mogą być niebezpieczne oraz mogą spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenia mienia.

Jakakolwiek nieautoryzowana modyfikacja urządzenia spowoduje unieważnienie gwarancji dla tego urządzenia.

Nigdy nie należy montować butli pod grillem na półce, ponieważ może to spowodować poważne obrażenia użytkownika, innych osób i/lub szkody materialne.

Nad urządzeniem nie może być żadnych przeszkód. Np. drzew, krzewów, dachów. Urządzenie musi być zainstalowane z zachowaniem wolnego obszaru 1 m wokół grilla.

Urządzenie wolno użytkować z dala od materiałów łatwopalnych. (Produkty na bazie ropy naftowej, rozpuszczalniki, lub inne przedmioty, które posiadają ostrzeżenie o łatwopalności.)

Korzystanie z tego urządzenia w pomieszczeniach zamkniętych może być niebezpieczne i jest **ZABRONIONE**.

INSTRUKCJA UŻYTKOWANIA

Postępuj zgodnie z poniższymi instrukcjami, aby uniknąć poważnego uszkodzenia grilla oraz spowodowania szkody sobie i mieniu.

1. Grill należy montować dokładnie wg instrukcji montażu.
2. Podłącz wąż gazowy do grilla. Podłącz regulator do węża.
3. Podłącz regulator do zaworu butli zgodnie z instrukcją dołączoną do regulatora.
4. Przekręć wszystkie pokrętki kontrolne do pozycji 'O' przed włączeniem dopływu gazu do urządzenia.
5. Regulator należy użytkować zgodnie z dołączoną do niego instrukcją.

ZAPALANIE GRILLA

Instrukcja zapalania: Palniki główne

1. Otwórz pokrywę przed zapaleniem.
2. Podłącz butlę gazową do grilla zgodnie z instrukcją dostarczoną wraz z regulatorem.
3. Przekręć wszystkie pokrętki kontrolne do pozycji 'O'.
4. Włącz dopływ gazu na butli lub przy pomocy włącznika regulatora zgodnie z instrukcją podłączenia regulatora oraz instrukcją obsługi. Przy pomocy wody z mydłem sprawdź, czy podłączenia butli do regulatora oraz węża do grilla są wolne od wycieków. Jakkolwiek nieszczelność pokaże się w formie bąbelków w miejscu wycieku. W przypadku wykrycia wycieku, nie wolno korzystać z grilla. Należy wówczas skontaktować się z dostawcą gazu lub dostawcą grilla.
5. Aby zapalić palnik z lewej strony, naciśnij i obróć pokrętkę lewego palnika w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara o 90 ° (pozycja maksymalna). Nastąpi słyszalne kliknięcie, które powinno zapalić palnik. Sprawdź, czy palnik został zapalony. Jeżeli nie jest zapalony, powtórz tę czynność.
6. Jeśli palnik nie zapali się po dwóch próbach, zakręć kurek gazu i odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia.
7. Jeżeli palnik zapali się, wskaźnik palnika można regulować poprzez naciśnięcie i obrócenie pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na dowolną pozycję między pozycją maksymalną i minimalną.
8. Zapal pozostałe palniki w kolejności od lewego do prawego.
9. Aby wyłączyć grill, obróć uchwyt zaworu butli lub włącznik regulatora do pozycji 'O' postępując według instrukcji regulatora. Gdy palniki zostaną zgaszone, obróć wszystkie kontrolne pokrętki do pozycji 'O'.
10. Wyłącz zasilanie gazem w butli lub regulatorze.

Ostrzeżenie: Jeżeli którykolwiek palnik nie zapala się, obróć pokrętkę kontrolne do pozycji 'O' (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) oraz zakręć zawór butli. Odczekaj pięć minut przed ponowną próbą zapalenia.

Instrukcja zapalania palnika bocznego (jeżeli występuje):

1. Po zapaleniu głównego palnika grilla można zapalić palnik boczny wg poniższych instrukcji.
2. Otwórz pokrywę bocznego palnika przed jego zapaleniem oraz obróć pokrętkę bocznego palnika do pozycji 'O'.
3. Wciśnij pokrętkę bocznego palnika i przytrzymaj ją wciśniętą jednocześnie obracając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji maksymalnej, nastąpi słyszalne kliknięcie, które zapali palnik. Jeżeli palnik nie został zapalony, powtórz tę czynność.
4. Jeżeli palnik nie zapali się po dwóch próbach, zakręć kurek gazu, odczekaj 5 minut i powtórz krok 3 instrukcji zapalania głównego palnika.
5. Jeżeli palnik zapali się, wskaźnik palnika można regulować poprzez naciśnięcie i obrócenie pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na dowolną pozycję między pozycją maksymalną i minimalną.
6. Aby wyłączyć grill, obróć zawór butli lub włącznik regulatora do pozycji 'O', a następnie obróć wszystkie pokrętki kontrolne urządzenia zgodnie z ruchem wskazówek zegara do pozycji 'O' w momencie, gdy płomień został zgaszony.

Ostrzeżenie: Jeżeli którykolwiek palnik nie zapala się, wyłącz pokrętkę kontrolne obracając je do pozycji 'O' (w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara) oraz zakręć zawór butli. Odczekaj pięć minut przed ponowną próbą zapalenia.

ROZPALANIE RĘCZNE

W razie potrzeby grill może zostać rozpalony ręcznie

Palniki główne

1. Otwórz pokrywę przed zapaleniem.
2. Zapal 9-centymetrową zapałkę i trzymaj przy lewym bocznym palniku grilla.
3. Obróć pokrętkę lewego palnika do pozycji maksymalnej. Palnik odpali się od zapałki.
4. Po zapaleniu palnika, palnik obok może zostać włączony, aby zapalił się już od włączonego palnika
5. Zapal pozostałe palniki kolejno od lewej do prawej strony.
6. Gdy palnik zapali się, wskaźnik palnika można regulować poprzez naciśnięcie i obrócenie pokrętki w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na dowolną pozycję między pozycją maksymalną i minimalną

Palnik boczny (Jeżeli występuje):

1. Otwórz pokrywę przed zapaleniem.
 2. Jeśli zapalnik nie wytwarza iskry, użyj zapałki do zapalenia palnika.
- Po użyciu, zamknij dopływ gazu poprzez wyłączenie włącznika na regulatorze lub zakręcenie zaworu butli.

W przypadku cofnięcia płomienia, gdy urządzenie jest w użyciu. Obróć wszystkie pokrętki kontrolne, zawór butli oraz włącznik regulatora do pozycji 'O'. Odczekaj 5 minut przed ponowną próbą zapalenia urządzenia. Jeśli problem nie ustąpi po ponownym zapaleniu, skontaktuj się ze swoim dostawcą gazu lub sklepem, w którym zakupiono grill lub z wykwalifikowanym specjalistą ds. gazu w celu zasięgnięcia pomocy. Nigdy nie próbuj rozwiązać problemu samodzielnie, gdyż może to spowodować poważne obrażenia ciała i / lub szkody materialne.

Średnica garnka powinna mieć około 180 ~ 220 mm.

Przed odstawieniem urządzenia w miejsce przechowywania wyczyść urządzenie z nadmiaru tłuszczu wilgotną szmatką używając łagodnego detergentu jako środka czyszczącego.

Przechowuj urządzenie w czystych i suchych warunkach.

Nie przechowuj butli z gazem w pomieszczeniach zamkniętych. Przechowuj w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od bezpośredniego światła słonecznego.

PODŁĄCZANIE BUTLI GAZOWEJ DO URZĄDZENIA

Urządzenie to jest przeznaczone wyłącznie do użytku z butanem o niskim ciśnieniu lub propanem oraz jest wyposażone w odpowiedni regulator niskiego ciśnienia podłączony za pomocą elastycznego węża. Wąż powinien być zamocowany do regulatora i urządzenia za pomocą zacisków/nakrętek. Grill jest ustawiony na pracę regulatora 28 mbar z butanem, regulatora 37 mbar z propanem, regulatora z mieszaniną propanu i butanu 37 mbar, regulatora z mieszaniną propanu i butanu 50 mbar, lub regulatora z mieszaniną propanu i butanu 30 mbar. Użyj odpowiedniego regulatora certyfikowanego zgodnie z BSEN 16129. Proszę skontaktować się ze swoim sprzedawcą LPG, aby uzyskać informacje na temat odpowiedniego regulatora dla butli gazowej.

PRZED UŻYCIEM SPRAWDŹ, CZY NIE MA WYCIEKÓW

Nigdy nie sprawdzaj wycieków otwartym płomieniem, zawsze używaj do tego roztworu wody z mydłem.

SPRAWDZANIE WYCIEKÓW

Przygotuj 2-3 uncje (60-90 g) roztworu do detekcji wycieków poprzez zmieszanie jednej jednostki płynu do mycia naczyń z 3 jednostkami wody. Upewnij się, że zawór kontrolny jest wyłączony.

Podłącz regulator do butli oraz zawór przełączający („ON/OFF”) do palnika, upewnij się, że podłączenia są prawidłowe, a następnie odkręć dopływ gazu.

Nanieś pędzlem mydlany roztwór na wąż oraz na wszystkie łączenia. Jeśli pojawiają się pęcherzyki, oznacza to, że dochodzi do wycieku, który musi zostać wyeliminowany przed użyciem urządzenia.

Przetestuj ponownie po naprawieniu usterki. Wyłącz dopływ gazu na butli po przeprowadzeniu testu.

Jeżeli nie można wyeliminować wycieku, nie próbuj usunąć go samemu, skontaktuj się z dostawcą gazu.

REGULATOR I WĄŻ

Korzystaj tylko z regulatorów i węży zatwierdzonych dla LPG dla powyższych ciśnień (patrz strona 2). Żywotność regulatora jest szacowana na 10 lat. Zaleca się wymianę regulatora w przeciągu 10 lat od daty produkcji.

Zastosowanie niewłaściwego regulatora lub węża jest niebezpieczne, zawsze sprawdź, czy masz wszystkie odpowiednie elementy przed uruchomieniem grilla.

Zastosowany wąż musi być zgodny z odpowiednią normą dla kraju użytkowania. Wąż musi mieć długość 1,5 metra (maksimum). Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić. Upewnij się, że wąż nie jest zatkany, zagięty lub nie dotyka jakiegokolwiek innej części grilla, z wyjątkiem miejsca jego podłączenia.

Wąż nie powinien być skręcony ani zagięty po podłączeniu do butli gazowej. Wąż w żadnym punkcie nie powinien dotykać jakiegokolwiek części urządzenia. Umieść butlę gazową z lewej strony urządzenia maksymalnie daleko, na ile pozwala długość węża.

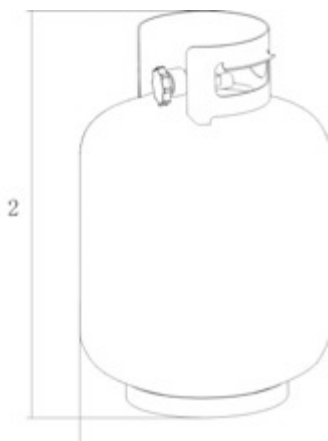
PRZECHOWYWANIE URZĄDZENIA

Przechowywanie urządzenia w pomieszczeniu jest dopuszczalne jedynie w przypadku, jeśli butla gazowa zostanie odłączona i usunięta z urządzenia. Jeżeli urządzenie nie będzie używane przez pewien okres czasu, powinno ono być przechowywane w jego oryginalnym opakowaniu, w suchych warunkach wolnych od kurzu.

BUTLA GAZOWA

Maksymalna średnica i maksymalna wysokość butli wynosi odpowiednio 310 mm i 500 mm, jak pokazano na rys. 1.

Rys. 1



Klucz

- 1: maksymalna średnica
- 2: maksymalna wysokość

Należy ostrożnie obchodzić się z butlą z gazem, nie należy jej gwałtownie opuszczać! Jeśli urządzenie nie jest używane, butla musi zostać odłączona. Nałóż kapturek na butlę po odłączeniu jej od urządzenia.

Przechowuj butlę na zewnątrz w pozycji pionowej w miejscu niedostępnym dla dzieci. Butla nie może być przechowywana w warunkach, w których temperatura może osiągnąć ponad 50 °C. Nigdy nie przechowuj butli w pobliżu ognia, lampek gazowych lub innych potencjalnych źródeł zapłonu. **NIE WOLNO PALIĆ.**

Zwróć należyłą uwagę przy wkładaniu butli do otworu na butlę, upewnij się, że wąż podłączony do butli nie ma kontaktu z gorącą powierzchnią płyty. Upewnij się, iż podczas użytkowania butla znajduje się ciągle w tym samym miejscu. Nigdy nie wkładaj zapasowej butli do tej samej obudowy. Nigdy nie blokuj w żaden sposób możliwości wyłączenia zaworu butli.

Ostrzeżenie: Wyłącz butlę gazową, jeśli poczujesz gaz.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

UWAGA: Czyszczenie i konserwacja powinny być przeprowadzane, kiedy grill jest chłodny oraz przy wyłączonym dopływie paliwa na butli gazowej.

CZYSZCZENIE

“Wypalanie” grilla po każdym użyciu (przez około 15 minut) zredukuje nadmierne resztki żywności do minimum.

POWIERZCHNIA ZEWNĘTRZNA

Używaj łagodnego detergentu lub roztworu sody oczyszczonej oraz ciepłej wody. Na uporczywe zabrudzenia można zastosować łagodny proszek do szorowania, następnie spłukując wodą.

Jeżeli powierzchnia wewnętrzna pokrywy grilla ma wygląd schodzącej farby, opieczony na konstrukcji tłuszcz zwęglił się i dlatego się łuszczy. Oczyszczyć dokładnie silnym roztworem ciepłej wody z mydłem. Spłucz wodą i pozostaw do wyschnięcia. **NIGDY NIE UŻYWAJ ŚRODKA DO CZYSZCZENIA PIEKARNIKA**

WEWNĘTRZNE DNO GRILLA

Usuń pozostałości za pomocą szczotki, skrobaczki i/lub ściereczki, a następnie przemyj roztworem wody z mydłem. Spłucz wodą i pozostaw do wyschnięcia.

POWIERZCHNIE Z TWORZYW SZTUCZNYCH

Przemyj miękką szmatką i roztworem ciepłej wody z mydłem. Spłucz wodą. Nie należy używać agresywnych środków czyszczących, środków od tłuszczających i skoncentrowanych środków do czyszczenia grilla na części z tworzyw sztucznych.

RUSZT

Użyj łagodnego roztworu wody z mydłem. Na uporczywe zabrudzenia można zastosować łagodny proszek do szorowania, następnie spłukując wodą.

POJEMNIK NA TŁUSZCZ

Nie otwieraj pojemnika na tłuszcz podczas użytkowania.

Przed wyczyszczeniem pojemnika na tłuszcz najpierw go wyjmij.

CZYSZCZENIE PALNIKÓW

Wyłącz gaz pokrętlą oraz odłącz butlę.

Usuń ruszt i dyfuzory, jeżeli są chłodne.

Oczyszczyć palnik miękką szczotką lub przedmuchać sprężonym powietrzem i przetrzyj szmatką.

Wyczyść zatkane miejsca myjką do rur lub sztywnym drutem (np. wyprostowanym spinaczem do papieru).

Sprawdź, czy nie ma żadnych uszkodzeń palników (szczeliny lub otwory). Jeżeli znajdziesz uszkodzenia, wymień palnik. Ponownie zamontuj palnik, upewnij się, że otwory zaworu gazu są prawidłowo ustawione i zabezpieczone wewnątrz wlotu palnika (zwężki Venturiego).

W niektórych przypadkach grill może buchnąć płomieniem z powodu owadów pełzających w zwężkach Venturiego lub pająka wijącego się w palniku. Można naprawić to za pomocą szczotki do butelek włożonej przez zwężkę palnika i popychając ją do przez całą długość palnika. Jeśli taki stan utrzymuje się, skontaktuj się z dostawcą gazu.

SERWIS

Grill gazowy powinien być serwisowany co roku przez kompetentną zarejestrowaną osobę.

WIĘCEJ INFORMACJI

Więcej informacji i instruktażowe filmy wideo znajdują się pod adresem jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GWARNACJA BBQ

Uzupełniając do gwarancji na niniejszy produkt udzielanej przez sprzedawcę firma Jamie Oliver BBQ oświadcza, iż w przypadku wystąpienia wad materiałowych i w działaniu produktu w okresie gwarancyjnym począwszy od daty zakupu wymieni uszkodzone części.

Obowiązuje tylko w przypadku, gdy grill:

- był wykorzystywany do normalnego użytku domowego i w gospodarstwie domowym.
- nie był poddany zmianom lub naprawom przeprowadzanym przez nieuprawnione osoby.
- był przechowywany w okresie zimowym w suchych warunkach.
- nie został zniszczony.
- dostępny jest właściwy dowód zakupu.
- przeprowadzona rejestracja w celu uzyskania gwarancji zgodnie z instrukcją.

Gwarancja obejmuje elementy grilla gazowego:

- | | |
|--------------------------------|--------|
| • rurki palników Jamie Oliver | 10 lat |
| • rama Jamie Oliver | 5 lat |
| • pokrywa Jamie Oliver | 3 lata |
| • grill Jamie Oliver | 3 lata |
| • zapalnik Jamie Oliver | 2 lata |
| • wszystkie pozostałe elementy | 1 rok |

Gwarancja nie obejmuje:

- elementów dotkniętych, rdzewieniem, korozją, utlenianiem lub przebarwieniem w wyniku zamoczenia lub przegrzania.
- robocizny lub kosztów robocizny.
- normalnego zużycia, rozerwania się, zadrapań i rozłączenia się rurek.
- niedbałego lub niewłaściwego użytkowania produktu.
- użycia niewłaściwego paliwa/gazu.
- użytkowania w sposób sprzeczny z informacjami zawartymi w instrukcji obsługi.
- regulatora, węża i zacisków.
- elementów podlegających zużyciu, np. baterii (jeżeli występują).

Niniejsza gwarancja w żaden sposób nie narusza praw konsumenta. gwarancja obowiązuje na całym świecie.

Jamie Oliver BBQ zatrzeza sobie prawo do modyfikacji tego urządzenia bez powiadomienia. Jeżeli model nie jest już dostępny uzgodnimy alternatywną zamianę lub rozstrzygnięcie.

Jedynie rejestracja w ciągu 30 dni od daty zakupu zapewni okres gwarancyjny do dziesięciu lat na pewne elementy. Aby skorzystać z oferowanej GWARANCJI, prosimy o dokonanie rejestracji on-line pod adresem www.jamieoliverbbq.com lub wypełnienie obowiązkowych pól w REGISTER NOW w oddzielnym formularzu i przesłaniu do rejestracji Jamie Oliver BBQ.

W celu dokonania reklamacji należy pobrać formularz reklamacyjny pod adresem www.jamieoliverbbq.com, poprosić o formularz pod adresem Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Holandia.

Informacje wymagane przy reklamacji:

- Czytelna kopia dowodu zakupu (zawierająca datę, nazwę modelu i sklepu)
- Nazwa i numer modelu grilla
- Data zakupu
- Nazwa i adres sklepu/lub inne, np. on-line
- Fotografie uszkodzonych części wymienionych w reklamacji

Prosimy przechowywać niniejszy dokument w bezpiecznym miejscu.




Jamie Oliver

INSTRUÇÕES DE FUNCIONAMENTO DA GRELHA DE CHURRASCO A GÁS

Descrição: Grelha de churrasco a gás

Tipo de gás: Butano, Propano, LPG



 ADVERTÊNCIA
PARA SUA SEGURANÇA
APENAS DEVE SER UTILIZADO AO AR LIVRE
(NO EXTERIOR DE QUALQUER ÁREA TAPADA)

Leia atentamente estas instruções e certifique-se de que o seu churrasco é corretamente instalado, montado, mantido e reparado de acordo com estas instruções. O não cumprimento destas instruções pode resultar em lesões corporais graves e/ou danos materiais. Se tiver qualquer dúvida sobre a montagem ou funcionamento deste churrasco, por favor consulte o representante, o fornecedor de gás, o fabricante, o agente ou consulte: www.jamieoliverbbq.com para obter assistência.

Notas para o utilizador:

“APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR”.

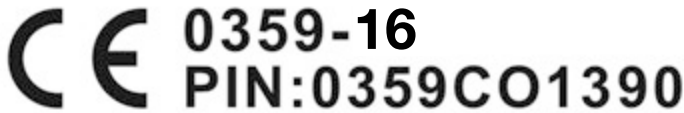
“LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O CHURRASCO”.

“ADVERTÊNCIA: as partes acessíveis podem FICAR MUITO quenteS. MANTER AS CRIANÇAS AFASTADAS.”

“NÃO DESLOCAR O CHURRASCO DURANTE O USO”.

“DESLIGAR O fornecimento de gás NA BOTIJA DO GÁS após o uso.”

INFORMAÇÃO TÉCNICA

N.º DO MODELO:	HOME 2 (2 burner)				
DESCRIÇÃO:	Quatro queimadores com QUEIMADOR LATERAL DE GRELHA DE CHURRASCO a gás				
ENTRADA TOTAL DE CALOR: (TODAS AS CATEGORIAS DE GÁS)	7.2kW (515g/h)				
CATEGORIA DE GÁS:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TIPOS DE GÁS:	Butano	Propano	MISTURAS DE GÁS LPG		
PRESSÃO DE GÁS:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
TAMANHO DO INJETOR principal:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88mm	
<p>APENAS PARA UTILIZAÇÃO NO EXTERIOR. LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR O CHURRASCO. ADVERTÊNCIA: AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR MUITO QUENTES. MANTER AS CRIANÇAS AFASTADAS. ESTE CHURRASCO DEVE SER MANTIDO AFASTADO DE MATERIAIS INFLAMÁVEIS DURANTE A UTILIZAÇÃO USO. NÃO DESLOCAR O CHURRASCO DURANTE A UTILIZAÇÃO DESLIGAR O FORNECIMENTO DE GÁS NA BOTIJA DO GÁS APÓS O USO. NÃO MODIFICAR O CHURRASCO. ABRIR O EXAUSTOR FORNO APENAS COM UMA LUVA DE SILICONE. NUNCA TOQUE NA PEGA DE METAL DO APARELHO ENQUANTO COZINHA, PORQUE ESTÁ MUITO QUENTE.</p>					
<p>País de destino: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

IMPORTANTE:

Leia atentamente as instruções seguintes e certifique-se que o seu churrasco está corretamente instalado, montado e bem cuidado. O não cumprimento destas instruções pode resultar em lesões corporais graves e/ou danos materiais.

Se tiver qualquer dúvida sobre a montagem ou funcionamento, consulte o revendedor ou Empresa de GPL.

Nunca instale a botija do gás próximo do churrasco. Coloque sempre a botija do gás na parte de trás do lado esquerdo do churrasco. A botija deve ser colocada tão longe do churrasco quanto possível sem sobrecarregar a mangueira.

Nunca acender o churrasco com a tampa fechada.

O churrasco e a botija devem ser colocados numa superfície plana e não devem ser transportados/deslocados quando ligado.

NOTA PARA O CONSUMIDOR: Guardar este manual para consulta futura.

USO E CARACTERÍSTICAS

Este churrasco é seguro e fácil de usar. Os gases especificados para o uso são o butano a 28 a 30mbar, ou propano a 37mbar, ou misturas de butano/propano a 30mbar, ou butano/propano em misturas a 37mbar, ou butano/propano em misturas a 50 mbar. Por favor, certifique-se que usa apenas o churrasco na pressão correta para a qual o churrasco foi desenhado.

Foram instaladas rodas neste churrasco para fácil manobrabilidade.

Os alimentos podem ser grelhados na grelha de cozinhar, com ou sem a tampa fechada. Quando fechar a tampa, esta terá de ser aberta a cada 5 minutos durante 1 minuto para libertar calor e evitar um incêndio de gordura.

Este grelhador está equipado com uma bandeja de gordura. Certifique-se que limpa a bandeja regularmente.

Uma ventilação adequada é vital para a combustão e um funcionamento eficiente do churrasco. Isto garantirá a segurança do utilizador e das outras pessoas na área próxima do local onde o churrasco está a ser utilizado. Nunca use o churrasco numa área coberta fechada.

Quando a velocidade do vento é superior a 2m/s, não utilize o churrasco virado para o vento.

O churrasco foi concebido apenas para ser utilizado ao ar livre.

Desligue o churrasco na válvula da botija ou no regulador após o uso.

Qualquer modificação ao churrasco pode ser perigosa e causar ferimentos ou danos materiais.

Qualquer modificação não autorizada ao churrasco torna nula a garantia deste churrasco.

Quando o churrasco está ligado, nunca coloque a botija sob o churrasco na prateleira da base, porque isso pode originar ferimentos graves para o utilizador, outras pessoas e/ou bens.

O churrasco não pode ter qualquer obstáculo por cima. Por exemplo, árvores ou arbustos inclinados para o telhado. O churrasco deve ser instalado tendo em seu redor uma área de 1 m livre.

Este churrasco deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante o uso. (Derivados de petróleo, diluentes ou qualquer outro objeto sólido que contenha uma etiqueta de advertência inflamável.)

O uso deste churrasco em áreas fechadas pode ser perigoso e é **PROIBIDO**.

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO

Siga estas instruções cuidadosamente para evitar danificar seriamente o churrasco e causar ferimentos a si próprio e a bens.

1. Monte o churrasco seguindo cuidadosamente as instruções de montagem.
2. Ligue a mangueira do gás ao churrasco. Ligue o regulador à mangueira.
3. Ligue o regulador à válvula da botija seguindo as instruções do regulador fornecidas com o regulador.
4. Coloque todos os botões de controlo na posição "O" antes de ligar o abastecimento do gás ao churrasco.
5. Opere o regulador de acordo com as instruções fornecidas com o regulador.

ACENDER O CHURRASCO

Instruções para acender: Queimadores principais

1. Abra a tampa antes de acender.
2. Ligue a botija do gás ao churrasco seguindo as instruções fornecidas com o regulador.
3. Coloque todos os botões de controlo na posição "O".
4. LIGUE o abastecimento de gás no interruptor da botija ou no regulador após a ligação do regulador e instruções de funcionamento. Verifique a ligação da botija com o regulador e a mangueira com a mangueira de ligação entrada ao churrasco para detetar fugas, utilizando água e sabão. Qualquer fuga criará bolhas na área da fuga. Se encontrar uma fuga, não utilize o churrasco. Consulte o fornecedor de gás ou do churrasco para obter aconselhamento.
5. Para acender o queimador esquerdo, prima para baixo e gire o botão de controlo do queimador esquerdo no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição 90° (posição de vazão total). Será ouvido um clique, isto deve acender o queimador. Verifique se o queimador está aceso. Se o queimador não se acendeu, repita este processo.
6. Se o queimador não se tiver acendido depois de duas tentativas, FECHÉ a torneira do gás e espere 5 minutos antes de repetir a sequência de ignição.
7. Quando o queimador se acender, a vazão do queimador pode ser ajustada, premindo para baixo e girando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para qualquer posição entre a posição de vazão completa e baixa.
8. Acender os queimadores restantes da esquerda para a direita em sequência.
9. Para DESLIGAR o churrasco gire a pega da válvula da botija, ou o interruptor do regulador para a posição "O", seguindo as instruções do regulador. Assim que os queimadores se apagarem, coloque todos os botões de controlo na posição "O".
10. FECHÉ o abastecimento do gás na botija ou no interruptor do regulador.

Advertência: Se algum dos queimadores não acender, girar o botão de controlo para a posição "O" (no sentido dos ponteiros do relógio) e desligar também a válvula da botija. Aguardar cinco minutos antes de tentar reacender.

Instruções para acender queimador lateral (se aplicável):

1. Uma vez aceso o queimador da grelha, o queimador lateral pode ser aceso, seguindo as instruções abaixo.
2. Abra a tampa do queimador lateral antes de acender o queimador lateral e gire o botão de controlo do queimador lateral para a posição "O".
3. Prima para baixo o botão de controlo do queimador lateral e continue a premir enquanto roda no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para a posição de vazão completa, será escutado um clique e isto acenderá o queimador. Se o queimador não acender, repita este processo.
4. Se o queimador não acender depois de duas tentativas, FECHÉ a torneira do gás, aguarde 5 minutos e, em seguida, repita o passo 3 das instruções para acender o queimador principal.
5. Quando o queimador acender, a vazão do queimador pode ser ajustada, premindo para baixo e rodando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para qualquer posição entre a posição de vazão total e baixa.
6. Para desligar o queimador lateral do churrasco, gire a válvula do cilindro, ou o interruptor do regulador para a posição "O" e, em seguida, rode todos os botões de controlo no sentido dos ponteiros do relógio no churrasco para a posição "O" até que as chamas estejam apagadas

Advertência: Se o queimador não acender, girar o botão de controlo para a posição "O" (no sentido dos ponteiros do relógio) e desligar também a válvula do cilindro. Aguardar cinco minutos antes de tentar reacender com a sequência de ignição.

IGNIÇÃO MANUAL

Caso seja necessário, este churrasco pode ser aceso manualmente.

Queimadores principais

1. Abrir a tampa antes de acender.
2. Acender um fósforo de churrasco de 90 mm e mantenha-o próximo do queimador situado na extremidade esquerda do churrasco.
3. Girar o botão esquerdo de controlo do queimador para a posição de vazão total. O queimador acende com o fósforo.
4. Uma aceso o queimador esquerdo, pode ser ligado o queimador seguinte.
5. Acender os restantes queimadores da esquerda para a direita.
6. Quando o queimador estiver aceso, a vazão do queimador pode ser ajustada premindo para baixo e girando o botão no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio em qualquer posição entre a posição de vazão total e baixa.

Queimador lateral (Se aplicável):

1. Abrir a tampa antes de acender.
2. Se o acendedor não fizer faísca, use um fósforo para acender o queimador.

Após a utilização, FECHÉ o fornecimento de gás desligando o interruptor do regulador ou FECHANDO a válvula da botija.

Caso a chama se apague enquanto o churrasco está em uso. Girar todos os controlos, válvula do cilindro e interruptor do regulador para a posição "O". Aguardar 5 minutos antes de tentar reacender o churrasco. Se o problema persistir depois de reacender, consulte o fornecedor de gás, ou a loja onde adquiriu o churrasco, ou um engenheiro de gás qualificado para assistência ou reparação. Nunca tente resolver o problema sozinho, porque isso pode originar ferimentos graves e/ou danos materiais.

O tamanho de tacho recomendado para uso no queimador lateral deve ser cerca de 180 a 220 mm.

Limpe o churrasco do excesso de gordura, antes de guardar, com um pano húmido usando um detergente suave como agente de limpeza.

Armazenar o churrasco num ambiente limpo e seco.

Não guarde a botija de gás dentro de casa. Armazenar num local bem ventilado, longe de luz solar direta.

LIGAÇÃO DA BOTIJA DO GÁS AO CHURRASCO

Este churrasco é apropriado apenas para utilização com gás butano ou propano de baixa pressão e equipado com o regulador de baixa pressão adequado através de uma mangueira flexível. A mangueira deve ser fixada no regulador e no churrasco com braçadeiras/porca. Este churrasco está configurado para operar um regulador de 28 mbar com gás butano ou um regulador de 37mbar com gás propano ou um regulador com a mistura de gás butano/propano a 37mbar, ou um regulador com a mistura de gás butano/propano a 50mbar, ou um regulador com gás butano/propano em 30mbar. Deve usar um regulador adequado certificado com a norma BSEN 16129. Consulte o seu fornecedor de GLP para obter informações sobre um regulador adequado para a botija de gás.

ANTES DE UTILIZAR, VERIFIQUE SE EXISTE ALGUMA FUGA

Nunca verifique a existência de fugas com uma chama viva, use sempre uma solução água e sabão.

PARA VERIFICAR FUGAS

Faça cerca de 75ml de solução para deteção de fugas misturando uma parte de detergente com 3 partes de água. Certifique-se que a válvula de controlo está fechada.

Ligue o regulador ao cilindro e à válvula ON/OFF do queimador, certifique-se de que as ligações estão seguras, LIGUE então o gás.

Pincelar a solução de sabão na mangueira e em todas as uniões. Se aparecerem bolhas, tem uma fuga, que tem de ser resolvida antes de usar.

Teste novamente depois de corrigir a fuga. Desligue o gás na botija após o teste.

Se a fuga detetada não puder ser reparada, não tente reparar a fuga, mas consulte o fornecedor de gás.

REGULADOR E MANGUEIRA

Utilize apenas os reguladores e mangueiras aprovados para GPL nas pressões acima (Consultar Página 2). A duração normal do regulador é de aproximadamente 10 anos. Recomenda-se que o regulador seja mudado no prazo de 10 anos após a data de fabrico.

A utilização do regulador ou da mangueira errados não é seguro; verifique sempre se tem os itens corretos antes de colocar o churrasco em funcionamento.

A mangueira utilizada terá de estar conforme com os padrões do respetivo o país de utilização. O comprimento da mangueira deve ser de 1,5 metros (máximo). Uma mangueira gasta ou danificada tem de ser substituída. Certifique-se que a mangueira não está obstruída, torcida ou está em contacto com qualquer parte do churrasco, além do respetivo ponto de ligação.

A mangueira não pode estar torcida ou dobrada quando está ligada à botija de gás. Nenhuma parte da mangueira deve tocar em qualquer parte do churrasco. Coloque o cilindro para o lado esquerdo e para trás do churrasco à distância máxima permitida pelo comprimento da mangueira.

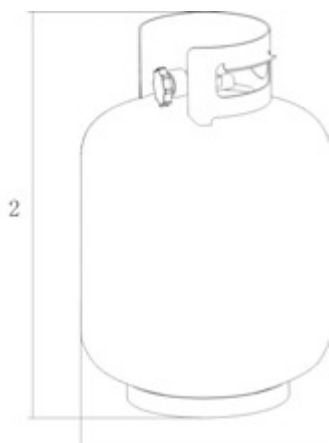
ARMAZENAMENTO DO CHURRASCO

O armazenamento de um churrasco no interior de um edifício apenas é permitido se a botija estiver desligada e removida do churrasco. Quando o churrasco não for utilizado por um período longo de tempo, deve ser armazenado num ambiente sem poeira e seco.

BOTIJA DE GÁS

O diâmetro máximo e a altura máxima da botija é de 310 mm e 500 mm, conforme mostrado na (Fig. 1).

Fig. 1



Chave

1: diâmetro máximo

2: altura máxima

A botija do gás não deve ser deixado cair ou manuseada de forma brusca! Se o churrasco não está em uso, a botija deve ser desligada. Volte a colocar a tampa protetora na botija depois de desligar a botija do churrasco.

As botijas terão de ser armazenadas no exterior, na posição vertical e fora do alcance das crianças. A botija nunca deve ser armazenada em locais onde as temperaturas possam exceder os 50 °C. Não armazene a botija próximo de chamas, luzes piloto ou outras fontes de ignição. **NÃO FUMAR.**

Preste atenção quando colocar a botija no buraco da botija, certifique-se que a mangueira ligada ao cilindro não toca a superfície da placa resistente ao calor. Certifique-se de que a botija permanece no lugar durante o funcionamento. Nunca coloque uma botija sobresselente no mesmo recinto de botija. Nunca bloqueie o acesso à válvula da botija.

Advertência: Feche a botija do gás se sentir o cheiro de gás.

LIMPEZA E CONSERVAÇÃO

CUIDADO: Toda a limpeza e manutenção devem ser realizadas quando o churrasco está frio e com o abastecimento de combustível FECHADO na botija de gás.

LIMPEZA

“Queimar” as barras da grelha do churrasco após cada utilização (durante aproximadamente 15 minutos) manterá os excedentes resíduos de alimentos no mínimo.

SUPERFÍCIE EXTERIOR

Use detergente neutro ou bicarbonato de sódio e solução de água quente. Pode usar um pó de limpeza não abrasivo em manchas mais difíceis, em seguida, enxaguar com água.

Se a superfície interior da tampa do churrasco tiver uma aparência de pintura descascada, cozida na acumulação de gordura e se transformou em carbono e está a descamar. Limpar cuidadosamente com água quente com sabão forte. Lavar com água e deixar secar completamente. **NUNCA USE PRODUTOS DE LIMPEZA DE FORNOS.**

INTERIOR DO FUNDO DO CHURRASCO

Remova os resíduos com uma escova, espátula e/ou esfregão de limpeza, em seguida, lave com uma solução de água e sabão. Lavar com água e deixar secar.

SUPERFÍCIES EM PLÁSTICO

Lavar com um pano macio e água quente com sabão. Enxaguar com água. Não usar produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um produto de limpeza de churrasco concentrado nas peças de plástico.

GRELHA DE COZINHAR

Use água com sabão neutro. Pode ser usado pó de limpeza não abrasivo em manchas mais difíceis, em seguida, enxaguar com água.

BANDEJA DE GORDURA

Por favor, não abra a bandeja de gordura durante o uso.

Ao limpar a bandeja de gordura, puxe primeiro a bandeja de gordura para fora.

LIMPAR O CONJUNTO DO QUEIMADOR

FECHAR o gás no botão de controlo e desligar a botija.

Remover a grelha de cozinhar e os reguladores de chama quando estiverem frios.

Limpar o queimador com uma escova macia ou soprar com ar comprimido e limpar com um pano.

Limpe as aberturas obstruídas com um limpador de canos ou arame rígido (como um clipe de papel aberto).

Inspecionar se queimador tem quaisquer danos (fissuras ou buracos). Se encontrar danos, substitua-o por um novo queimador. Reinstalar o queimador, verificar se os orifícios da válvula de gás estão corretamente posicionados e protegidos dentro da entrada do queimador (venturi).

Em certos casos, o churrasco apaga-se volta por um inseto rastejar dentro do venturi queimador ou uma aranha que gira a sua teia dentro do queimador. Isto pode ser corrigido usando uma escova de garrafa inserida através do venturi do queimador e empurrando através de todo o comprimento do queimador. Se esta situação persistir, consulte o fornecedor de gás.

MANUTENÇÃO

O seu churrasco a gás deve ter manutenção anual executada por uma pessoa competente certificada.

MAIS INFORMAÇÃO

Obtenha mais informação ou instruções em vídeo no nosso sítio web: jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GARANTIA DO CHURRASCO A GÁS

Além da garantia de loja em que este produto foi comprado, Jamie Oliver BBQ aceita que, se for detetado algum defeito de material ou de mão-de-obra no produto dentro do prazo de garantia após a data original de compra do cliente, procederá ao envio das respetivas peças sobresselentes.

Isto aplica-se apenas se o churrasco tiver tido um:

- Uso doméstico normal em instalações domésticas.
- Não ter sido objeto de alterações ou reparações efetuadas por pessoas não autorizadas.
- Tiver sido armazenado em condições secas durante todo o inverno.
- O churrasco não tiver sido danificado.
- Haja um recibo válido como prova de compra.
- Registado para fins de garantia conforme as instruções.

Garantia dada por elemento do churrasco a gás;

- Garantia de tubos do queimador Jamie Oliver 10 anos
- Garantia do quadro Jamie Oliver 5 anos
- Garantia da tampa Jamie Oliver 3 anos
- Garantia da grelha Jamie Oliver 3 anos
- Garantia da ignição Jamie Oliver 2 anos
- Todas as restantes peças 1 ano

Esta garantia não cobre:

- Peças danificadas pela ferrugem, corrosão, oxidação ou descoloração que pode ocorrer devido a humidade ou sobreaquecimento.
- Mão-de-obra ou custos relacionados com a mão-de-obra.
- Desgaste normal e riscos ou desobstrução de tubagens.
- Uso negligente ou má utilização do produto.
- Uso do combustível/gás errado.
- Utilização contrária às instruções de funcionamento incluídas no manual de instruções.
- Regulador, mangueira e cliques.
- Peças consumíveis, por exemplo: pilhas (quando aplicável).

Esta garantia não afeta, por qualquer forma, os direitos legais do cliente. A garantia é aplicável globalmente.

O Jamie Oliver BBQ reserva-se o direito de modificar o produto sem aviso prévio. Se o modelo já não estiver disponível, discutiremos uma alternativa de substituição ou de acordo.

A garantia apenas será válida por dez anos para algumas peças se fizer o registo no prazo de 30 dias contados da data de compra. Para beneficiar da GARANTIA faça o registo online em: www.jamieoliverbbq.com, ou preencha as secções obrigatórias em REGISTE-SE AGORA na folha separada, e envie para: Jamie Oliver BBQ Registration.

Para fazer uma reclamação, descarregue o formulário de reclamação em: www.jamieoliverbbq.com, ou escreva para a Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands, para receber o formulário.

A reclamação exige:

- Cópia legível do recibo de compra / venda (indicando a data de compra, nome de modelo e loja).
- Nome e número do modelo do churrasco.
- Data de compra.
- Nome da loja e localização / ou outro, por exemplo: online.
- Fotografias de todas as peças danificadas indicadas na reclamação.

Guarde este documento num local seguro.




Jamie Oliver

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE PENTRU GRĂTARUL PE GAZ

Descriere: grătar pe gaz

Tip de gaz: butan, propan, GPL



 **AVERTISMENT**
PENTRU SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ
SE VA UTILIZA DOAR ÎN AER LIBER
(ÎN AFARA ORICĂROR SPAȚII ÎNCHISE)

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni și asigurați-vă că grătarul este corect instalat, asamblat, întreținut și reparat, în conformitate cu aceste instrucțiuni. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la răniri grave și/sau pagube materiale. Dacă aveți întrebări cu privire la asamblarea sau funcționarea acestui grătar, vă rugăm să contactați distribuitorul, furnizorul de gaze, producătorul sau reprezentantul acestuia sau solicitați asistență pe site-ul www.jamieoliverbbq.com.

Note către utilizator:

„SE VA UTILIZA NUMAI ÎN AER LIBER”

„CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A FOLOSI GRĂTARUL”

„AVERTISMENT: COMPONENTELE LA CARE AVEȚI ACCES POT FI FOARTE FIERBINȚI. NU LĂSAȚI COPIII ÎN APROPIERE.”

„NU DEPLASAȚI GRĂTARUL ÎN TIMPUL UTILIZĂRII.”

„DUPĂ UTILIZARE, OPRIȚI ALIMENTAREA CU GAZ DE LA BUTELIE.”

INFORMAȚII TEHNICE

NR. MODEL:	HOME 2 (2 arzătoare)				
DESCRIERE:	GRĂTAR PE GAZ CU PATRU ARZĂTOARE ȘI ARZĂTOR LATERAL				
APORT TOTAL DE CĂLDURĂ: (TOATE CATEGORIILE DE GAZ)	7.2 kW (515 g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
CATEGORIE GAZ:	<input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> _{3B/P(37)}	
TIP DE GAZ:	Butan	Propan	AMESTECURI DE GAZE GPL		
PRESIUNE GAZ:	28-30 mbari	37 mbari	30 mbari	50 mbari	37 mbari
Dimensiune INJECTOR PRINCIPAL:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>SE VA UTILIZA NUMAI ÎN AER LIBER</p> <p>CITIȚI INSTRUCȚIUNILE ÎNAINTE DE A UTILIZA GRĂTARUL.</p> <p>AVERTISMENT: COMPONENTELE LA CARE AVEȚI ACCES POT FI FOARTE FIERBINȚI. NU LĂSAȚI COPIII ÎN APROPIERE.</p> <p>ÎN TIMPUL UTILIZĂRII, ACEST GRĂTAR TREBUIE ȚINUT LA DISTANȚĂ DE MATERIALELE INFLAMABILE. NU DEPLASAȚI GRĂTARUL ÎN TIMPUL UTILIZĂRII.</p> <p>DUPĂ UTILIZARE, OPRIȚI ALIMENTAREA CU GAZ DE LA BUTELIE.</p> <p>NU MODIFICAȚI GRĂTARUL.</p> <p>NUMAI PENTRU CAPAC CUPTOR DESCHIS CU MANȘON DIN SILICON. NU ATINGEȚI NICIODATĂ MÂNERUL DIN METAL AL APARATULUI ÎN TIMP CE GĂȚIȚI DEOARECE ESTE FOARTE FIERBINTE.</p>					
<p>Țara de destinație:</p> <p><input type="checkbox"/> _{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.</p> <p><input type="checkbox"/> _{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> _{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> _{3B/P(37)} PL</p>					

IMPORTANT:

Citiți cu atenție instrucțiunile de mai jos și asigurați-vă că grătarul dumneavoastră este corect instalat, asamblat și îngrijit. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la răniri grave și/sau pagube materiale.

Dacă aveți întrebări cu privire la asamblare sau funcționare, consultați distribuitorul sau compania de GPL.

Nu montați niciodată butelia lângă grătar. Întotdeauna puneți butelia pe partea stângă în spatele grătarului. Butelia trebuie poziționată cât mai departe posibil de grătar fără a întinde furtunul.

Nu aprindeți niciodată grătarul cu capacul închis.

Grătarul și butelia trebuie amplasate pe o suprafață plană și nu trebuie transportate/mutate când sunt aprinse.

NOTĂ PENTRU CONSUMATOR: Păstrați acest manual pentru a-l putea consulta ulterior.

UTILIZARE ȘI CARACTERISTICI

Acest grătar este sigur și ușor de utilizat. Gazele menționate pentru utilizare sunt butanul, la 28-30 mbari, sau propanul, la 37 mbari, sau amestecurile de butan/propan, la 30 mbari, sau amestecurile de butan/propan, la 37 mbari, sau amestecurile de butan/propan, la 50 mbari. Asigurați-vă că utilizați grătarul numai la presiunea corectă pentru care a fost proiectat.

Grătarul a fost dotat cu roți pentru a fi manevrat ușor.

Alimentele pot fi preparate pe grătar cu capacul închis sau deschis. Când capacul este închis, acesta trebuie deschis o dată la fiecare 5 minute, timp de un 1 minut pentru a preveni aprinderea grăsimii.

Grătarul este dotat cu o tavă pentru grăsime. Asigurați-vă că tava este curățată în mod regulat.

Ventilația adecvată este esențială pentru ardere și pentru funcționarea eficientă a grătarului. Astfel, utilizatorul și alte persoane aflate în zona în care este utilizat grătarul vor fi în siguranță. Nu utilizați niciodată grătarul în zone acoperite și închise.

Când viteza vântului este de peste 2 m/s, nu utilizați grătarul îndreptat în direcția din care bate vântul.

Grătarul este conceput pentru a fi utilizat numai în aer liber.

După utilizare, opriți grătarul de la robinetul sau regulatorul buteliei.

Orice modificare adusă grătarului poate fi periculoasă și poate provoca răniri sau pagube materiale.

Orice modificare neautorizată a grătarului va anula garanția acestuia.

Când grătarul este pornit, nu montați niciodată butelia sub el, pe polița de la bază, deoarece acest lucru ar putea provoca răniri grave utilizatorului sau altor persoane și/sau pagube materiale.

Partea superioară a grătarului nu trebuie obstrucționată. De exemplu, copaci, tufișuri, acoperișuri înclinate. La instalare, în jurul grătarului trebuie lăsat un spațiu liber de 1 m.

În timpul utilizării, acest grătar trebuie ținut la distanță de materialele inflamabile. (Produsele petroliere, diluanții sau orice alte obiecte solide pe care este aplicată o eticheta de avertizare „inflamabil“.)

Utilizarea acestui grătar în spații închise poate fi periculoasă și este **INTERZISĂ**.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE

Respectați cu atenție aceste instrucțiuni, pentru a evita deteriorarea severă a grătarului și rănirea dumneavoastră și pagubele materiale.

1. Montați grătarul respectând cu atenție instrucțiunile de montaj.
2. Conectați furtunul de gaze la grătar. Conectați regulatorul la furtun.
3. Conectați regulatorul la robinetul buteliei, respectând instrucțiunile regulatorului, furnizate cu acesta.
4. Rotiți toate butoanele de comandă la poziția „O” înainte de a porni alimentarea cu gaz a grătarului.
5. Acționați regulatorul în conformitate cu instrucțiunile furnizate cu acesta.

APRINDEREA GRĂTARULUI

Instrucțiuni de aprindere: Arzătoarele principale

1. Înainte de a aprinde focul deschideți capacul.
2. Conectați butelia de gaz la grătar, respectând instrucțiunile furnizate cu regulatorul.
3. Rotiți toate butoanele de comandă la poziția „O”.
4. **PORNIȚI** alimentarea cu gaz de la butelie sau de la întrerupătorul regulatorului, respectând instrucțiunile de racordare și de folosire a regulatorului. Verificați să nu existe scurgeri la racordul dintre butelie și regulator, precum și la cel dintre furtun și ștuțul de admisie a furtunului la grătar, folosind apă cu săpun. Orice scurgere va forma bule în zona respectivă. Dacă se depistează scurgeri, grătarul nu trebuie utilizat. Pentru îndrumări, consultați furnizorul de gaz sau al grătarului.
5. Pentru a aprinde arzătorul din partea stângă, apăsați și rotiți butonul de comandă al acestuia la 90° în sensul invers acelor de ceasornic (poziția debitului maxim). Se va auzi un clic, moment în care arzătorul trebuie să se aprindă. Verificați dacă arzătorul este aprins. Dacă arzătorul nu este aprins, repetați aceste operații.
6. Dacă arzătorul nu se aprinde după două încercări, rotiți robinetul de gaze la OFF și așteptați timp de 5 minute înainte de a relua ordinea de aprindere.
7. Când arzătorul este aprins, debitul acestuia se poate regla apăsând butonul și rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic în orice poziție între debitul maxim și minim.
8. Aprindeți și restul arzătoarelor în ordine, de la stânga la dreapta.
9. Pentru a opri grătarul, rotiți maneta robinetului buteliei sau întrerupătorul regulatorului la poziția „O”, respectând instrucțiunile regulatorului. Odată ce arzătoarele s-au stins, rotiți toate butoanele de comandă la poziția „O”.
10. **OPRIȚI** alimentarea cu gaz de la butelie sau de la întrerupătorul regulatorului.

Avertisment: În cazul în care nu reușiți să aprindeți unul dintre arzătoare, rotiți butonul de comandă la poziția „O” (în sensul acelor de ceasornic) și, de asemenea, închideți și robinetul buteliei. Așteptați timp de cinci minute înainte de a încerca să reaprindeți.

Instrucțiuni de aprindere a arzătorului lateral (dacă este cazul):

1. După ce ați aprins arzătorul grătarului, arzătorul lateral poate fi aprins respectând instrucțiunile de mai jos.
2. Deschideți capacul arzătorului lateral înainte de a-l aprinde și rotiți butonul de comandă al acestuia la poziția „O”.
3. Apăsați butonul de comandă a arzătorului lateral și continuați să apăsați în timp ce îl rotiți în sensul invers acelor de ceasornic la poziția de debit maxim. Se va auzi un clic, moment în care arzătorul se va aprinde. Dacă arzătorul nu se aprinde, repetați aceste operații.
4. Dacă arzătorul nu se aprinde după două încercări, **OPRIȚI** robinetul de gaze, așteptați timp de 5 minute și apoi repetați pasul 3 din instrucțiunile de aprindere a arzătorului principal.
5. Când arzătorul este aprins, debitul acestuia se poate regla apăsând butonul și rotindu-l în sens invers acelor de ceasornic în orice poziție între debitul maxim și minim.
6. Pentru a opri grătarul, rotiți robinetul buteliei sau întrerupătorul regulatorului la poziția „O”, apoi rotiți toate butoanele de comandă ale aparatului în sensul acelor de ceasornic la poziția „O” până când flacăra se stinge.

Avertisment: În cazul în care nu reușiți să aprindeți arzătorul, rotiți butonul de comandă la poziția „O” (în sensul acelor de ceasornic) și, de asemenea, închideți robinetul buteliei. Așteptați timp de cinci minute înainte de a încerca să reluați ordinea de aprindere.

APRINDERE MANUALĂ

Dacă este nevoie, acest grătar poate fi aprins manual.

Arzătoarele principale

1. Înainte de a aprinde focul deschideți capacul.
2. Aprindeți un chibrit pentru grătar cu lungimea de 90 mm și țineți-l aproape de arzătorul din capătul din stânga al grătarului.
3. Rotiți butonul de comandă al arzătorului din stânga la poziția de debit maxim. Arzătorul se va aprinde de la chibrit.
4. După ce arzătorul din stânga se aprinde, arzătorul de lângă acesta poate fi pornit.
5. Aprindeți și restul arzătoarelor de la stânga la dreapta.
6. Când arzătorul este aprins, debitul acestuia se poate regla apăsând butonul și rotindu-l în sensul invers acelor de ceasornic în orice poziție între debitul maxim și minim.

Arzător lateral (dacă este cazul):

1. Înainte de a aprinde focul deschideți capacul.
2. Dacă dispozitivul de aprindere nu produce scânteie, folosiți un chibrit pentru a aprinde arzătorul.

După utilizare, închideți alimentarea cu gaz, fie OPRIND întrerupătorul de pe regulator sau închizând robinetul buteliei.

În cazul reaprinderii în timp ce aparatul este în funcțiune. Rotiți toate butoanele de comandă, robinetul buteliei și întrerupătorul regulatorului la poziția „O”. Așteptați 5 minute înainte de a încerca să reaprindeți grătarul. Dacă problema persistă după reaprindere, consultați furnizorul de gaze sau magazinul de unde ați achiziționat grătarul sau un tehnician calificat în domeniul gazelor, pentru a solicita asistență sau reparații. Nu încercați niciodată să rezolvați singuri problema, deoarece acest lucru ar putea duce la răni grave și/sau pagube materiale.

Mărimea recomandată pentru vasul care se utilizează pe arzătorul lateral este de aproximativ 180-220 mm.

Înainte de a fi depozitat, grătarul trebuie curățat de excesul de grăsimi cu o lavetă moale și o soluție de detergent slab, ca agent de curățare

Depozitați grătarul într-un spațiu curat și uscat.

Nu depozitați butelia de gaz în spații interioare. Aceasta trebuie depozitată într-o zonă bine aerisită, ferită de lumina directă a soarelui.

CONECTAREA BUTELIEI DE GAZ LA GRĂTAR

Acest grătar este potrivit numai pentru utilizarea cu gaz butan sau propan de joasă presiune și este echipat cu un regulator adecvat de joasă presiune printr-un furtun flexibil. Furtunul trebuie fixat la regulator și la grătar cu ajutorul colierelor/manșonului pentru furtun. Acest grătar este conceput să funcționeze cu un regulator de 28 mbari cu butan sau un regulator de 37 mbari cu propan sau un regulator cu amestec de butan/propan la 37 mbari sau un regulator cu amestec de butan/propan la 50 mbari sau un regulator cu amestec de butan/propan a 30 mbari. Folosiți un regulator corespunzător, care să fie certificat conform standardului BSEN 16129. Vă rugăm să consultați furnizorul dumneavoastră de GPL pentru informații cu privire la un regulator adecvat pentru butelia de gaz.

ÎNAINTE DE UTILIZARE, VERIFICAȚI DACĂ EXISTĂ SCURGERI

Nu verificați niciodată dacă există scurgeri folosind flacăra deschisă, folosiți întotdeauna o soluție de apă cu săpun.

PENTRU A VERIFICA DACĂ EXISTĂ SCURGERI

Pregătiți 60-90 ml de soluție pentru detectarea scurgerilor, amestecând o parte de detergent lichid cu 3 părți de apă. Asigurați-vă că robinetul de control este oprit.

Conectați regulatorul la butelie și robinetul de PORNIRE/OPRIRE la arzător, asigurându-vă că racordurile sunt fixe, apoi PORNIIȚI gazul.

Dați cu soluție de săpun pe furtun și pe toate îmbinările folosind o pensulă. Dacă se formează bule, există o scurgere, care trebuie remediată înainte de utilizare.

După ce ați remediat problema, verificați din nou. După verificare, opriți alimentarea cu gaze de la butelie.

Dacă o scurgere nu poate fi remediată, nu încercați să rezolvați problema, ci consultați furnizorul de gaze.

REGULATOR ȘI FURTUN

Folosiți numai regulatoarele și furtunul avizate pentru GPL la presiunile menționate anterior (se va vedea pagina 2). Durata de serviciu a regulatorului este de aproximativ 10 ani. Se recomandă schimbarea regulatorului în termen de 10 ani de la data fabricației.

Folosirea unui regulator sau a unui furtun necorespunzător este nesigură; înainte de a utiliza grătarul, verificați întotdeauna dacă aveți componente corecte.

Furtunul folosit trebuie să respecte standardul relevant pentru țara în care este utilizat. Lungimea furtunului trebuie să fie de (maximum) 1,5 m. Un furtun uzat sau deteriorat trebuie înlocuit. Asigurați-vă că furtunul nu este obstrucționat, îndoit sau în contact cu alte componente ale grătarului, în afară de racordul acestuia.

Furtunul nu trebuie să fie răsucit sau îndoit când este atașat la butelia de gaz. Nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă componentele grătarului. Amplasați butelia în partea stângă a aparatului, în spatele grătarului, la distanța maximă permisă de lungimea furtunului.

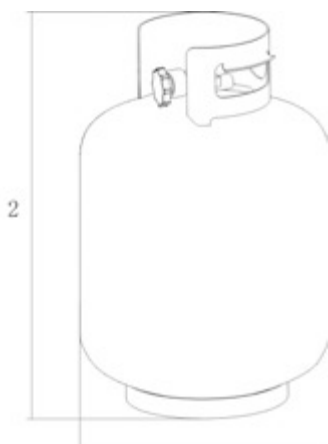
DEPOZITAREA GRĂTARULUI

Se permite depozitarea grătarului în spații interioare numai în cazul în care butelia este deconectată și îndepărtată de grătar. În cazul în care aparatul urmează să nu fie utilizat pentru o perioadă mai mare de timp, acesta trebuie depozitat într-un spațiu uscat și fără praf

BUTELIE

Diametrul maxim și înălțimea maximă a buteliei este de 310 mm și, respectiv, 500 mm, așa cum se poate observa în (Fig. 1).

Fig.1



Legendă

- 1: diametru maxim
- 2. înălțime maximă

Butelia de gaz nu trebuie scăpată pe jos și trebuie manipulată cu precauție! În cazul în care grătarul nu este utilizat, butelia trebuie deconectată. După deconectarea buteliei de la grătar, puneți la loc capacul de protecție pe butelie.

Buteliile trebuie să fie depozitate în aer liber, în poziție verticală și nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor. Butelia nu trebuie să fie niciodată depozitată în locuri în care temperaturile pot depăși 50 °C. Nu depozitați butelia în apropierea flăcărilor, a flăcărilor de veghe sau a altor surse de aprindere. **NU FUMAȚI!**

Acordați atenție racordați butelia; asigurați-vă că racordul furtunului la butelie nu atinge suprafața încinsă a plăcii termorezistente. Asigurați-vă că butelia nu se mișcă în timpul funcționării. Nu amplasați niciodată butelia de rezervă în aceeași incintă. Nu blocați niciodată accesul la robinetul buteliei.

Avertisment: Dacă simțiți miros de gaze, opriți butelia de gaz.

CURĂȚAREA ȘI ÎNGRIJIREA

ATENȚIE: Toate operațiunile de curățare și întreținere trebuie efectuate când grătarul este rece și alimentarea cu gaz de la butelie de gaz este oprită.

CURĂȚARE

„Arderea” grătarului după fiecare utilizare (timp de aprox. 15 minute) va reduce la minim depunerile excesive de alimente.

SUPRAFAȚA EXTERIOARĂ

Folosiți un detergent slab sau o soluție de bicarbonat și apă caldă. Praful de curățat neabraziv poate fi folosit pentru petele dificile, apoi se va clăti cu apă.

În cazul în care pe suprafața interioară a capacului grătarului are aspect de vopsea decojită, înseamnă că acumulările de grăsime arsă s-au carbonizat și se exfoliază. Curățați bine folosind o soluție fierbinte de apă și săpun. Clătiți cu apă și lăsați să se usuce complet. **NU FOLOSIȚI NICIODATĂ SOLUȚII PENTRU CURĂȚAREA CUPTOARELOR**

INTERIORUL PĂRȚII INFERIOARE A GRĂTARULUI

Îndepărtați reziduurile folosind o perie, racletă și/sau burete de curățat, apoi spălați cu o soluție de apă și săpun. Clătiți cu apă și lăsați să se usuce.

SUPRAFEȚELE DIN PLASTIC

Spălați cu o lavetă moale și soluție caldă de apă și săpun. Clătiți cu apă. Pe componentele din plastic nu se vor folosi produse de curățare abrazive, degresanți sau agenți concentrați de curățare a grătarelor.

GRILAJUL DE GĂTIT

Folosiți apă cu puțin săpun. Praful de curățat neabraziv poate fi folosit pentru petele dificile, apoi se va clăti cu apă.

TAVA PENTRU GRĂSIMI

Nu deschideți tava pentru grăsimi în timpul utilizării.

Când curățați tava pentru grăsimi, aceasta trebuie mai întâi scoasă.

CURĂȚAREA UNITĂȚII ARZĂTORULUI

OPRIȚI gazul folosind butonul de comandă și deconectați butelia.

Îndepărtați grilajul de gătit.

Curățați arzătorul folosind o perie moale sau cu o suflantă cu aer comprimat și ștergeți cu o lavetă.

Curățați toate duzele înfundate folosind un bețișor de curățat pipa sau cu o sârmă rigidă (cum ar fi o agrafă de hârtie deschisă).

Verificați arzătorul dacă prezintă semne de deteriorare (fisuri sau găuri). Dacă observați semne de deteriorare, înlocuiți-l un arzător nou. Reinstalați arzătorul, verificați pentru a vă asigura că orificiile supapei de gaz sunt corect poziționate și fixate în ștuțul de admisie al arzătorului (duza de aer).

În unele cazuri, grătarul se va reaprinde, datorită pătrunderii unei insecte în duza de aer a arzătorului sau a unui păianjen care își țese pânza în interiorul arzătorului. Acest aspect poate fi remediat folosind o perie de sticle, care va fi introdusă prin duza de aer a arzătorului și împinsă în arzător pe toată lungimea acestuia. Dacă problema persistă, contactați furnizorul de gaze.

ÎNTREȚINERE

Grătarul dumneavoastră pe gaz ar trebui întreținut anual de către o persoană calificată autorizată.

INFORMAȚII SUPLIMENTARE

Aflați mai multe informații și filme cu instrucțiuni pe site-ul nostru web jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GARANȚIA PENTRU GRĂTARE PE GAZ

Pe lângă garanția oferită de magazinul din care a fost achiziționat acest produs, Jamie Oliver BBQ este de acord ca, în cazul apariției oricărui defect al materialelor sau execuției produsului în perioada de garanție acordată după data inițială de achiziționare a produsului de către client, să ofere piese de schimb.

Acest lucru este aplicabil dacă grătarul a făcut obiectul:

- Utilizării casnice normale în incinta locuinței.
- Nu au fost efectuate modificări sau reparații de către persoane neautorizate.
- A fost păstrat în condiții ferite de umezeală pe timpul iernii.
- Grătarul nu a fost deteriorat.
- Există o chitanță valabilă ca dovadă a achiziției.
- Este înregistrat în scopul garanției în conformitate cu instrucțiunile.

Garanția acordată pe componente ale grătarului pe gaz:

- | | |
|--|--------|
| • Garanție Jamie Oliver pentru țevile arzătoarelor | 10 ani |
| • Garanție Jamie Oliver pentru cadru | 5 ani |
| • Garanție Jamie Oliver pentru capac | 3 ani |
| • Garanție Jamie Oliver pentru grătar | 3 ani |
| • Garanție Jamie Oliver pentru aprindere | 2 ani |
| • Toate celelalte componente | 1 an |

Prezenta garanție nu acoperă:

- Componentele afectate de rugină, coroziune, oxidare sau decolorare care poate apărea din cauza umezelii sau a supraîncălzirii.
- Tarifele de manoperă sau asociate.
- Uzura normală și zgârieturile sau deblocarea țevilor.
- Utilizarea neglijentă sau greșită a produsului.
- Utilizarea combustibilului/gazului nepotrivit.
- Utilizarea contrar instrucțiunilor de utilizare incluse în manualul de instrucțiuni.
- Regulatorul, furtunul și colierele.
- Componentele consumabile, de exemplu: baterii (dacă este cazul).

Această garanție nu afectează sub nicio formă drepturile clientului stabilite prin lege. Garanția are aplicabilitate globală.

Jamie Oliver BBQ își rezervă dreptul de a modifica acest produs fără notificare prealabilă. În cazul în care modelul nu mai este disponibil, vom analiza înlocuirea cu un alt produs sau o rezolvare alternativă.

Numai prin înregistrarea în termen de 30 de zile de la data achiziționării garanția va fi valabilă timp de până la zece ani pentru anumite componente. Pentru a beneficia de GARANȚIE, înregistrați-vă online pe www.jamieoliverbbq.com sau completați secțiunile obligatorii din REGISTER NOW (ÎNREGISTRAȚI ACUM) separat pe o foaie de hârtie și transmiteți-o prin poștă în atenția Jamie Oliver BBQ Registration.

Pentru a face o reclamație, descărcați formularul de reclamație de pe www.jamieoliverbbq.com, sau scrieți-ne pe adresa Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Olanda, pentru a primi un formular.

Reclamația trebuie să conțină:

- O copie lizibilă a chitanței de achiziție/vânzare (care să indice data achiziției, modelul și numele magazinului).
- Numele și numărul modelului de grătar.
- Data achiziției.
- Numele și locul magazinului / sau alte informații, de exemplu: online.
- Fotografii cu componentele deteriorate enumerate în reclamație.

Păstrați acest document într-un loc sigur.




Jamie Oliver

UPUTSTVO ZA RAD ROŠTILJA NA GAS

Opis: Roštilj na gas

Vrsta gasa: butan, propan, LPG



 **UPOZORENJE**
ZA VAŠU BEZBEDNOST
SAMO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM
(VAN BILO KAKVOG ZATVORENOG PROSTORA)

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo i pobrinite se da vaš roštilj bude namontiran, sklopljen, održavan i servisiran u skladu sa ovim uputstvom. Nepridržavanje ovog uputstva može da prouzrokuje ozbiljne telesne povrede i/ili štetu na imovini. Ukoliko imate bilo kakvih pitanja u vezi sa sklapanjem ili funkcionisanjem roštilja, molimo da se za pomoć konsultujete sa vašim prodavcem, isporučioćem gasa, proizvođaćem, agentom ili da proverite na internet stranici www.jamieoliverbbq.com.

Napomene korisniku:

„SAMO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM“.

„PRE KORIŠĆENJA ROŠTILJA PROČITAJTE UPUTSTVO“.

„UPOZORENJE: DOSTUPNI DELOVI MOGU BITI VEOMA VRUĆI. ČUVAJTE MALU DECU DALJE OD UREĐAJA“.

„NE POMERAJTE ROŠTILJ TOKOM UPOTREBE“.

„ISKLUČITE DOVOD GASA NA BOCI ZA GAS NAKON UPOTREBE“.

TEHNIČKE INFORMACIJE

MODEL BROJ:	HOME 2 (2 gorionika)				
OPIS:	ROŠTILJ NA GAS SA ČETIRI GORIONIKA I STRANIČNIM GORIONIKOM				
UKUPAN UNOS TOPLOTE: (ZA SVE KATEGORIJE GASA)	7.2 kW (515 g/h)				
KATEGORIJA GASA	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
VRSTA GASA:	Butan	Propan	MEŠAVINE LPG GASA		
PRITISAK GASA:	28 – 30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
VELIČINA ŠTRCALJKE glavne:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>SAMO ZA UPOTREBU NA OTVORENOM. PRE KORIŠĆENJA ROŠTILJA PROČITAJTE UPUTSTVO. UPOZORENJE: DOSTUPNI DELOVI MOGU BITI VEOMA VRUĆI. ČUVAJTE MALU DECU DALJE OD UREĐAJA. ROŠTILJ SE TOKOM UPOTREBE MORA DRŽATI DALJE OD ZAPALJIVIH MATERIJALA. NE POMERAJTE ROŠTILJ TOKOM UPOTREBE. ISKLUČITE DOVOD GASA NA BOCI ZA GAS NAKON UPOTREBE. NEMOJTE DA PRAVITE MODIFIKACIJE NA ROŠTILJU. POKLOPAC RERNE OTVARAJTE ISKLJUČIVO SILIKONSKIM OTVARAČEM. NIKADA NEMOJTE DA DODIRUJETE RUČICU NA UREĐAJU DOK PRIPREMAJTE HRANU ZATO ŠTO JE VEOMA TOPLA.</p>					
<p>Zemlja odredišta: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

VAŽNO:

Pažljivo pročitajte ovo uputstvo i vodite računa o tome da roštilj bude propisno namontiran, sklopljen i održavan. Nepridržavanje ovog uputstva može da ima za posledicu ozbiljne telesne povrede i/ili štetu na imovini.

Ukoliko imate bilo kakvih pitanja u vezi sa sklapanjem ili funkcionisanjem roštilja, molimo da se konsultujete sa vašim prodavcem ili kompanijom za LPG gas.

Nikada ne postavljajte bocu za gas sa desne strane, do roštilja. Uvek postavite bocu sa leve, zadnje strane roštilja. Boca treba da bude udaljena od roštilja što je više moguće bez rastezanja creva.

Nikada ne palite roštilj sa zatvorenim poklopcem.

Roštilj i boca za gas moraju da budu postavljeni na ravnoj površini i ne smeju da se nose/prenose dok su uključeni.

NAPOMENA ZA KORISNIKA: Sačuvajte ovo uputstvo za narednu upotrebu.

UPOTREBA I KARAKTERISTIKE

Ovaj roštilj je bezbedan i lak za korišćenje. Određene vrste gasa koje se koriste su butan na 28 do 30 mbar, propan na 37 mbar, mešavine butana/propana na 30 mbar, mešavine butana/propana na 37 mbar, ili mešavine butana/propana na 50 mbar. Molimo da vodite računa o tome da koristite roštilj isključivo sa pritiskom za koji je roštilj dizajniran.

Točkovi na roštilju su postavljeni kako bi se lakše pokretao.

Hrana se može peći na rešetki za spremanje hrane sa zatvorenim ili otvorenim poklopcem. Kada se hrana priprema sa zatvorenim poklopcem, poklopac se na svakih 5 minuta mora otvoriti po 1 minut da bi se oslobodila toplota i izbeglo paljenje masnoće.

Ovaj roštilj ima posudu za sakupljanje masnoće. Vodite računa o tome da posudu čistite redovno.

Adekvatno provetravanje je od ključnog značaja za sagorevanje i efikasno funkcionisanje roštilja. To će osigurati bezbednost korisnika i drugih lica koja se nalaze u neposrednom području u kome se roštilj koristi. Nemojte nikada da koristite roštilj u zatvorenom prostoru.

Kada je brzina vetra iznad 2 m/s, nemojte da koristite roštilj okrenut ka vetru.

Roštilj je dizajniran samo za upotrebu na otvorenom.

Nakon upotrebe isključite roštilj na ventilu na boci za gas.

Bilo kakve modifikacije na roštilju mogu biti opasne i mogu prouzrokovati povredu ili štetu na imovini.

Bilo kakve neodobrene modifikacije roštilja poništavaju garanciju roštilja.

Kada se roštilj uključi, nikada nemojte da postavljate bocu za plin na policu ispod roštilja zbog toga što bi to moglo da prouzrokuje ozbiljne povrede korisnika, drugih ljudi i/ili štetu na imovini.

Ne treba da postoje nikakve smetnje iznad roštilja, npr. drveće, grmlje, nadstrešnica krova. Roštilj mora biti namontiran tako da oko njega u krugu od 1 m postoji prazan prostor.

Roštilj se tokom upotrebe mora držati dalje od zapaljivih materijala (naftnih proizvoda, razređivača ili drugih tvrdih predmeta koji imaju nalepnicu sa upozorenjem u vezi sa zapaljivosti).

Korišćenje roštilja u zatvorenom prostoru može biti opasno i stoga se **ZABRANJUJE**.

UPUTSTVO ZA UPOTREBU

Pažljivo se pridržavajte ovog uputstva kako biste izbegli da ozbiljno oštetite roštilj i da se povredite ili nanesete štetu imovini.

1. Roštilj sklopite pažljivo prema uputstvu za sklapanje.
2. Povežite crevo za gas za roštilj. Povežite regulator za crevo.
3. Povežite regulator za ventil na boci za gas prateći uputstvo za regulator koje je isporučeno sa regulatorom.
4. Okrenite svu kontrolnu dugmad u položaj „O“ pre uključivanja dovoda gasa u roštilj.
5. Rukujte regulatorom u skladu sa uputstvom isporučenim sa regulatorom.

PALJENJE ROŠTILJA

Uputstvo za paljenje: Glavni gorionici

1. Pre paljenja otvorite poklopac.
2. Povežite bocu za gas za roštilj prateći uputstvo koje je isporučeno sa regulatorom.
3. Okrenite svu kontrolnu dugmad na položaj „O“.
4. Uključite dovod gasa na cilindru ili prekidač na regulatoru nakon povezivanja regulatora i prateći uputstvo za rad. Proverite kako je boca za gas povezana sa regulatorom, i pomoću rastvora sapunice proverite mesto gde crevo ulazi u roštilj zbog eventualnog isticanja gasa. Bilo kakva nezaptivenost se na mestu isticanja pokazuje u vidu balončića. Ukoliko otkrijete da gas ističe, nemojte da koristite roštilj. Potražite savet od prodavca gasa ili roštilja.
5. Za paljenje gorionika sa leve strane, pritisnite kontrolno dugme za levi gorionik nadole i okrenite ga u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu u položaj od 90o (položaj pune stope gorenja). Čuje se zvuk klik, koji bi trebalo da zapali gorionik. Proverite da li je gorionik zapaljen. Ako nije, ponovite postupak.
6. Ako se gorionik ne zapali nakon dva pokušaja, isključite slavinu za gas i sačekajte pet minuta, a zatim ponovo pokušajte postupak paljenja.
7. Kada se gorionik zapali, stopa gorenja se može podesiti ako se dugme pritisne nadole i okrene u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu u bilo koji položaj između pune i slabe stope gorenja.
8. Zapalite ostale gorionike sleva nadesno prema redosledu.
9. Da biste isključili roštilj, okrenite ručicu ventila boce za gas ili prekidač regulatora u položaj „O“ prateći uputstvo za regulator. Nakon što su gorionici ugašeni, okrenite svu kontrolnu dugmad u položaj „O“.
10. Isključite dovod gasa na cilindru ili prekidač na regulatoru.

Upozorenje: Ukoliko se neki gorionik ne zapali, okrenite kontrolno dugme u položaj „O“ (u smeru kretanja kazaljki na satu) i isključite ventil na boci za gas. Sačekajte pet minuta, a zatim ponovo pokušajte paljenje.

Uputstvo za paljenje straničnog gorionika (ako je primenljivo):

1. Nakon što se gorionik roštilja zapali, stranični gorionik se može zapaliti kako je opisano u uputstvu u nastavku.
2. Pre paljenja straničnog gorionika otvorite poklopac straničnog gorionika i okrenite kontrolno dugme straničnog gorionika na položaj „O“.
3. Pritisnite nadole kontrolno dugme straničnog gorionika i držite ga pritisnutim dok ga okrećete u pravcu suprotnom kretanju kazaljki na satu do položaja pune stope gorenja; čuje se zvuk klik, kojim će se gorionik zapaliti. Ako se gorionik ne zapali, ponovite postupak.
4. Ako se gorionik ne zapali nakon dva pokušaja, isključite slavinu za gas i sačekajte pet minuta a zatim ponovite korak 3 iz uputstva za paljenje glavnog gorionika.
5. Kada se gorionik zapali, stopa gorenja se može podesiti ako se dugme pritisne nadole i okrene u smeru suprotnom od kretanja kazaljki na satu u bilo koji položaj između pune i slabe stope gorenja.
6. Da isključite stranični gorionik na roštilju, okrenite ventil na boci ili prekidač regulatora u položaj „O“ i zatim okrenite svu kontrolnu dugmad na roštilju u smeru kretanja kazaljki na satu u položaj „O“ dok se plamen ne ugasi.

Upozorenje: Ukoliko se neki gorionik ne zapali, okrenite kontrolno dugme u položaj „O“ (u smeru kretanja kazaljki na satu) i isključite ventil na boci za gas. Sačekajte pet minuta, a zatim ponovo pokušajte paljenje pomoću sekvence paljenja.

RUČNO PALJENJE

Ako je potrebno, roštilj se može zapaliti ručno.

Glavni gorionici

1. Pre paljenja otvorite poklopac.
2. Zapalite 90 mm šibicu za roštilj i držite je blizu gorionika koji se nalazi najudaljenije levo na roštilju.
3. Pritisnite kontrolno dugme levog gorionika u položaj pune stope gorenja. Šibica će zapaliti gorionik.
4. Nakon što je levi gorionik zapaljen, može se uključiti gorionik koji je odmah do njega.
5. Zapalite ostale gorionike sleva nadesno.
6. Kada se gorionik zapali, stopa gorenja se može podesiti ako se dugme pritisne nadole i okrene u smeru suprotnom kretanju kazaljki na satu u bilo koji položaj između pune i slabe stope gorenja.

Stranični gorionik (ako je primenljivo):

1. Pre paljenja otvorite poklopac.
2. Ako upaljač ne zaškri, upotrebite šibicu da zapalite gorionik.

Nakon upotrebe, zatvorite dovod gasa tako što ćete isključiti prekidač na regulatoru ili ventil na boci za gas.

U slučaju da se plamen ugasi tokom upotrebe roštilja. Okrenite svu kontrolnu dugmad, ventil na boci za gas i prekidač regulatora u položaj „O“. Sačekajte pet minuta a zatim ponovo pokušajte da zapalite roštilj. Ako problem i dalje postoji nakon ponovnog paljenja, za pomoć ili popravku konsultujte sa vašim prodavcem, odnosno službu u prodavnici u kojoj ste kupili roštilj, ili kvalifikovanog inženjera za gas. Nikada nemojte da pokušavate da sami rešite problem zbog toga što to može da ima za posledicu ozbiljnu povredu i/ili oštećenje imovine.

Preporučena veličina šerpe koju treba koristiti na straničnom gorioniku je oko 180~220 mm.

Pre skladištenja, očistite roštilj od ostataka masnoće vlažnom krpom, pomoću blagog rastvora deterdženta kao sredstvom za čišćenje.

Čuvajte roštilj na čistom i suvom mestu.

Nemojte da čuvate bocu za gas u zatvorenom prostoru. Čuvajte je u dobro provetrenom prostoru, dalje od direktne sunčeve svetlosti

POVEZIVANJE BOCE ZA GAS ZA ROŠTILJ

Roštilj je pogodan za korišćenje samo sa niskopritisnim butanom ili propanom i opremljen je odgovarajućim niskopritisnim regulatorom preko fleksibilnog creva. Crevo treba da bude dobro pričvršćeno za regulator, a roštilj za stezaljke/navrtanj creva. Ovaj roštilj je predviđen za rad sa regulatorom od 28 mbar za butanom, regulatorom od 37 mbar za propan, regulatorom od 37 mbar sa mešavinom butan/propan, regulatorom od 50 mbar sa mešavinom butan/propan, ili regulatorom od 30 mbar sa mešavinom butan/propan. Koristite pogodan regulator koji je sertifikovan prema BSEN 16129. Konsultirajte se vašim prodavcem LPG u vezi sa informacijama o pogodnom regulatoru za bocu na gas.

PRE UPOTREBE PROVERITE EVENTUALNA ISTICANJA

Nikada ne proveravajte moguće curenje gasa sa otvorenim plamenom i uvek koristite rastvor sapunice

ZA PROVERU ISTICANJA

Napravite 2-3 unce (60 do 90 ml) rastvora za otkrivanje isticanja mešanjem jednog dela tečnosti za pranje sudova i tri dela vode. Vodite računa o tome da kontrolni ventil bude isključen.

Povežite regulator za bocu i za ventil za uključivanje/isključivanje za gorionik i pritom vodite računa o tome da veze budu sigurne i čvrste, a zatim uključite plin.

Nanesite četkom rastvor sapunice na crevo i sve spojeve. Ako se pojave balončići to znači da gas ističe, a to se mora popraviti pre upotrebe.

Nakon popravke defekta, ponovo sprovedite test. Isključite gas na boci nakon testiranja.

Ako se otkriveno curenje ne može popraviti, ne pokušavajte da ga popravljate već se konsultujte sa prodavcem gasa.

REGULATOR I CREVO

Koristite isključivo regulatore i crevo koji su odobreni za LPG sa prethodno navedenim pritiskom (vidite str. 2). Vek trajanja regulatora se procenjuje na 10 godina. Preporučuje se da se regulator promeni u periodu od 10 godina od datuma proizvodnje.

Upotreba pogrešnog regulatora ili creva nije bezbedna; pre korišćenja roštilja uvek proverite da li imate ispravne delove.

Crevo koje se koristi mora biti usaglašeno sa relevantnim standardom za državu u kojoj se koristi. Dužina creva mora biti 1,5 metra (maksimum). Ishabano ili oštećeno crevo mora biti zamenjeno. Vodite računa o tome da crevo ne bude zakrčeno, zalomljeno ili da ne bude u dodiru sa nekim delom roštilja osim na mestu povezivanja.

Crevo ne sme biti uvrnuto ili zalomljeno kada je prikačeno za bocu za gas. Nijedan deo creva ne sme da dodiruje nijedan deo roštilja. Postavite bocu za gas levo, iza roštilja, na maksimalnoj udaljenosti koju dozvoljava dužina creva.

SKLADIŠTENJE ROŠTILJA

Skladištenje roštilja u zatvorenom prostoru je dozvoljeno samo ako se boca isključi i razdvoji od roštilja. Kada se ne planira korišćenje roštilja duži period, roštilj treba uskladištiti na suvom mestu gde nema prašine.

BOCA ZA GAS

Maksimalan prečnik i maksimalna visina boce je 310 mm i 500 mm kao što je prikazano na (Slici 1).

Sl.1



Objašnjenje

- 1: Maksimalan prečnik
- 2: Maksimalna visina

Boca za plin ne sme biti ispuštena na zemlju i njom se ne sme rukovati grubo! Ako se roštilj ne koristi, boca mora biti odvojena od roštilja. Vratite zaštitni poklopac na bocu nakon sklanjanja boce sa roštilja.

Boce se moraju čuvati na otvorenom, u uspravnom položaju i izvan dohvata dece. Boca se nikada ne sme čuvati tamo gde temperatura može dostići iznad 50°C. Nemojte da skladištite bocu u blizini plamena, pomoćnih plamenika ili drugih izvora paljenja. **NEMOJTE DA PUŠITE.**

Obratite pažnju kada stavljate bocu u otvor za bocu, vodite računa o tome da crevo povezano za bocu ne dopire vruću površinu ploče otporne na toplotu. Pazite da boca ostane na mestu tokom rada. Nikada nemojte da stavljate rezervnu bocu u isti prostor gde stavljate bocu. Nikada nemojte da blokirate pristup ventilu na boci.

Upozorenje: Zatvorite bocu za gas ako osetite miris gasa.

ČIŠĆENJE I NEGA

UPOZORENJE: Čišćenje i održavanje treba obavljati kada je roštilj hladan i dovod goriva na boci za gas isključen.

ČIŠĆENJE

„Gorenjem“ rešetki roštilja nakon svake upotrebe (oko 15 minuta) smanjćete ostatke hrane na minimum.

SPOLJNA POVRŠINA

Koristite blagi rastvor deterdženta ili sode bikarbone i vruće vode. Kod upornih mrlja koristite neabrazivni prašak za ribanje, a zatim isperite vodom.

Ako na unutrašnjoj površini poklopca roštilja izgleda kao da se boja ljušti, sakupljena masnoća od pečenja se ugljenisala i ljušti se. Temeljno očistite jakim rastvorom sapunice. Isperite vodom i ostavite da se sasvim osuši. **NIKADA NEMOJTE DA KORISTITE SREDSTVO ZA ČIŠĆENJE RERNI**

DNO UNUTRAŠNJOSTI ROŠTILJA

Uklonite ostatke ponoću četke, strugaljke i/ili sunđera za čišćenje, a zatim operite rastvorom sapunice. Isperite vodom i ostavite da se osuši.

PLASTIČNE POVRŠINE

Operite mekom krpom i toplom sapunicom. Isperite vodom. Za plastične delove nemojte da koristite abrazivna sredstva za čišćenje, sredstva za odmaščivanje ili koncentrovano sredstvo za čišćenje.

REŠETKA ZA KUVANJE

Koristite blagi rastvor sapunice. Kod upornih mrlja možete koristiti neabrazivni prašak za ribanje, a zatim isprati vodom.

POSUDA ZA SAKUPLJANJE MASNOĆE

Ne otvarajte posudu za sakupljanje masnoće tokom upotrebe.

Kada čistite posudu za sakupljanje masnoće, prvo izvucite posudu.

ČIŠĆENJE SKLOPA GORIONIKA

Isključite gas i kontrolno dugme i odvojte bocu za gas.

Uklonite rešetku za kuvanje i regulatore plamena kada su ohlađeni.

Očistite gorionik mekom krpom ili očistite duvanjem komprimiranog vazduha i obrišite krpom.

Očistite začepljene otvore uređajem za čišćenje cevi ili krutom žicom (kao što je otvorena spajalica).

Proverite gorionik za eventualna oštećenja (pukotine ili otvori). Ukoliko se otkrije oštećenje, zamenite novim gorionikom. Ponovo instalirajte gorionik, osigurajte da otvori na ventilu za gas budu pravilno postavljeni i osigurani u otvoru za dovod gorionika (venturi).

U nekim slučajevima roštilj se može ugaziti ako u otvor gorionika uđe insekt ili ako pauk napravi mrežu u gorioniku. Ovo se može popraviti ako četku za pranje flaša ubacite u otvor gorionika i provučete je celom dužinom. Ako stanje ostane nepromenjeno, konsultujte se sa prodavcem gasa.

SERVISIRANJE

Vaš roštilj na gas jednom godišnje treba servisirati nadležno registrovano lice.

DODATNE INFORMACIJE

Dodatne informacije ili video sa uputstvima potražite na našoj internet stranici jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

GARANCIJA ZA ROŠTILJ NA GAS

Pored garancije prodavnice u kojoj je kupljen proizvod, roštilj Jamie Oliver je saglasan sa tim da obezbedi zamenske delove ukoliko se na proizvodu pojavi bilo kakav nedostatak u materijalu ili izradi u roku date garancije nakon originalnog datuma kupovine.

Ovo važi samo ako roštilj:

- Normalno je korišćen u domaćinstvu.
- Na njemu nisu pravljene nikakve izmene ili popravke od strane neovlašćenih lica.
- Čuvan je na suvom mestu tokom zime.
- Nije oštećen.
- Postoji validna potvrda kao dokaz kupovine.
- Registrovan je u svrhe garancije prema uputstvu.

Data garancija prema elementima roštilja na gas;

- Jamie Oliver garancija za cevi gorionika 10 godina
- Jamie Oliver garancija za okvir 5 godina
- Jamie Oliver garancija za poklopac 3 godine
- Jamie Oliver garancija za rešetku 3 godine
- Jamie Oliver garancija za paljenje 2 godine
- Svi ostali delovi 1 godina

Garancija ne pokriva:

- Delove koji su zarđali, korodirali, oksidirali ili na kojima je nestala boja, što može biti rezultat vlage ili preteranog zagrevanja.
- Troškovi za rad ili troškovi vezani za rad.
- Normalno habanje i ogrebotine ili deblokiranje cevi.
- Nemarno korišćenje ili pogrešna upotreba proizvoda.
- Upotreba pogrešnog goriva/gasa.
- Upotreba suprotno uputstvu za rad koje je uključeno u priručnik sa uputstvima.
- Regulator, crevo i stezaljke.
- Potrošni delovi, npr. baterije (kada je primenljivo).

Ova garancija ni na koji način ne utiče na zakonska prava kupca. Garancija je primenljiva na globalnom nivou.

Roštilj Jamie Oliver zadržava pravo da izmeni ovaj proizvod bez prethodnog obaveštenja. Ukoliko model više nije dostupan, dogovorićemo alternativnu zamenu ili poravnanje.

Garancije će biti važeća do deset godina za neke delove samo u slučaju registracije u roku od 30 dana od datuma kupovine. Kako biste iskoristili GARANCIJU, registrujte se onlajn na www.jamieoliverbbq.com, ili popunite obavezne delove u odeljku REGISTRUJTE SE SADA na posebnom listu i pošaljite na roštilj Jamie Oliver Registration.

Za reklamaciju, preuzmite formular za reklamacije sa www.jamieoliverbbq.com, ili pišite roštilj Jamie Oliver Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands da bi vam poslali formular.

Za reklamaciju je potrebno:

- Čitljiva kopija potvrde kupovine/prodaje (na kojoj se vidi datum kupovine, naziv modela i prodavnica).
- Ime i broj modela roštilja.
- Datum kupovine.
- Ime i lokacija prodavnice / ili ostalo, npr. onlajn.
- Fotografije svih oštećenih delova navedenih u vašoj reklamaciji.

Molimo da čuvate ovaj dokument na sigurnom mestu.



Jamie Oliver

РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

Описание: газовый гриль-барбекю

Тип газа: бутан, пропан, пропан-бутановая смесь



⚠ ОСТОРОЖНО!
РАДИ ВАШЕЙ БЕЗОПАСНОСТИ
ИСПОЛЬЗОВАТЬ ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО НА УЛИЦЕ
(НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ЗАМКНУТЫХ ПРОСТРАНСТВАХ)

Внимательно прочтите данное руководство и убедитесь в том, что барбекю установлено, собрано, обслуживается и используется в соответствии с данным руководством. Несоблюдение требований данного руководства может привести к тяжелой травме и/или материальным убыткам. По вопросам, связанным со сборкой или эксплуатацией барбекю, обращайтесь к дилеру, поставщику газа, изготовителю, агенту или см. раздел Support (Поддержка) на сайте www.jamieoliverbbq.com.

Примечания для пользователя

- «НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПОМЕЩЕНИЯХ».
- «ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАРБЕКЮ».
- «ОСТОРОЖНО! ОТКРЫТЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕТЬСЯ. БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ».
- «ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩАТЬ барбекю ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ».
- «ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕРЕКРЫТЬ ПОДАЧУ ГАЗА ИЗ БАЛЛОНА».

ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

НОМЕР МОДЕЛИ	НОМЕ 2 (2 основные горелки)				
ОПИСАНИЕ	ГАЗОВЫЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ С ЧЕТЫРЬМЯ ОСНОВНЫМИ ГОРЕЛКАМИ И БОКОВОЙ ГОРЕЛКОЙ				
ОБЩАЯ ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ (ВСЕ КАТЕГОРИИ ГАЗА)	7.2 кВт (515 г/ч)				
КАТЕГОРИЯ ГАЗА	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
ТИПЫ ГАЗА	Бутан	Пропан	СМЕСЬ ПРОПАН-БУТАН		
ДАВЛЕНИЕ ГАЗА	28-30 мбар	37 мбар	30 мбар	50 мбар	37 мбар
РАЗМЕР ИНЖЕКТОРА основной горелки	0,92 мм	0,92 мм	0,82 мм	0,88 мм	
<p>НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ В ПОМЕЩЕНИЯХ. ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧЕСТЬ РУКОВОДСТВО ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ БАРБЕКЮ. ОСТОРОЖНО! ОТКРЫТЫЕ ЧАСТИ МОГУТ СИЛЬНО НАГРЕТЬСЯ. БЕРЕЧЬ ОТ ДЕТЕЙ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ БАРБЕКЮ РЯДОМ С ГОРЮЧИМИ МАТЕРИАЛАМИ. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ПЕРЕМЕЩАТЬ БАРБЕКЮ ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. ПОСЛЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЕРЕКРЫТЬ ПОДАЧУ ГАЗА ИЗ БАЛЛОНА. ЗАПРЕЩАЕТСЯ ВНОСИТЬ ИЗМЕНЕНИЯ В КОНСТРУКЦИЮ БАРБЕКЮ. ОТКРЫВАЙТЕ КОЛПАК ИСКЛЮЧИТЕЛЬНО ЗА КРЕМНИЕВЫЙ КОЖУХ. НЕ КАСАЙТЕСЬ МЕТАЛЛИЧЕСКОЙ РУКОЯТКИ УСТРОЙСТВА ВО ВРЕМЯ ГОТОВКИ, ПОСКОЛЬКУ ОНА МОЖЕТ БЫТЬ ОЧЕНЬ ГОРЯЧЕЙ.</p>					
<p>Страна использования: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

ВАЖНО!

Внимательно прочтите приведенные ниже инструкции и убедитесь в том, что барбекю установлено, собрано и обслуживается надлежащим образом. Несоблюдение требований данного руководства может привести к тяжелой травме и/или материальным убыткам.

По вопросам, связанным со сборкой или эксплуатацией гриля, обращайтесь к своему дилеру или в компанию, поставляющую газ.

Запрещается размещать газовый баллон справа от барбекю. Баллон следует размещать слева или позади барбекю. Баллон должен располагаться как можно дальше от барбекю, однако таким образом, чтобы шланг не натягивался.

Запрещается производить розжиг барбекю с опущенной крышкой.

Барбекю и баллон размещают на горизонтальной поверхности. Запрещается перемещать/переносить барбекю и/или баллон, если барбекю розожжено.

ПРИМЕЧАНИЕ ДЛЯ ПОКУПАТЕЛЯ. Сохраните данное руководство для использования в дальнейшем.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

Данное барбекю безопасно и отличается простотой в использовании. Могут использоваться следующие газы или их смеси: бутан при 28-30 мбар, пропан при 37 мбар, бутан-пропановая смесь при 30 мбар, бутан-пропановая смесь при 37 мбар, бутан-пропановая смесь при 50 мбар. Используйте барбекю исключительно при значениях давления, на которые рассчитана конструкция барбекю.

Чтобы упростить перемещение барбекю, его конструкция оснащена колесами.

Можно готовить продукты на решетке для готовки как с поднятой, так и с опущенной крышкой. Если крышка опущена, ее необходимо каждые 5 минут открывать на 1 минуту, чтобы отвести лишнее тепло и не допустить возгорания жира.

В данном барбекю предусмотрен поддон для сбора жира. Регулярно очищайте этот поддон.

Для обеспечения эффективного сгорания и правильной работы барбекю чрезвычайно важно предусмотреть надлежащую вентиляцию. Вентиляция позволит обеспечить безопасность пользователя и других людей в месте использования барбекю. Запрещается использовать барбекю в замкнутом пространстве (под крышей).

Если скорость ветра превышает 2 м/с, запрещается располагать работающее барбекю против ветра.

Данное барбекю предназначается исключительно для использования на воздухе.

После завершения использования отсоедините барбекю от клапана или регулятора баллона.

Изменение конструкции барбекю может быть опасным и способно привести к травме или материальным убыткам.

Изменение конструкции барбекю без надлежащего разрешения может привести к аннулированию гарантии.

Если барбекю включено, запрещается ставить баллон под барбекю на нижнюю полку, поскольку это может привести к тяжелой травме и/или материальным убыткам.

Сверху над барбекю не должно быть никаких препятствий, например ветвей деревьев, кустарников, навесов. Барбекю устанавливают так, чтобы со всех сторон оставалось свободное пространство шириной около 1 м.

Запрещается использовать барбекю рядом с горючими материалами. (Продукты на основе нефти, разбавители или любые твердые материалы, на которых имеется наклейка об опасности воспламенения.)

Использование этого барбекю в замкнутых пространствах может быть опасно и потому **ЗАПРЕЩАЕТСЯ.**

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

Тщательно соблюдайте данные инструкции, чтобы не допустить серьезного повреждения барбекю, получения травмы или материальных убытков.

1. Соберите барбекю, внимательно соблюдая указания по сборке.
2. Подключите к барбекю газовый шланг. Подключите к шлангу регулятор.
3. Подключите регулятор к клапану баллона, соблюдая указания руководства по эксплуатации регулятора (поставляется вместе с регулятором).
4. Прежде чем включить подачу газа к барбекю, переведите все ручки управления в положение «О».
5. При работе с регулятором соблюдайте указания руководства, поставляемого вместе с регулятором.

РОЗЖИГ БАРБЕКЮ

Указания по розжигу. Основные горелки

1. Перед выполнением розжига откройте крышку.
2. Подключите баллон с газом к барбекю, соблюдая указания руководства, которое поставляется вместе с регулятором.
3. Установите все ручки управления в положение «О».
4. Откройте подачу газа на баллоне или выключателе регулятора в соответствии с требованиями по подключению и эксплуатации регулятора. Проверьте, используя мыльную воду, на утечки соединения баллона с регулятором и соединение шланга на впуске барбекю. В зоне утечки, если таковая имеется, будут наблюдаться пузыри. Запрещается использовать барбекю в случае обнаружения утечки. Обратитесь за консультацией к поставщику газа или продавцу вашего барбекю.
5. Чтобы разжечь левую горелку, надавите на ручку управления левой горелки и поверните ее против часовой стрелки на 90° (положение максимального расхода). Должен раздаться щелчок, и горелка должна зажечься. Убедитесь в том, что горелка горит. Если розжиг горелки не удался, повторите процедуру.
6. Если горелку не удалось разжечь с двух попыток, перекройте кран газа и подождите 5 минут, а затем еще раз попробуйте зажечь горелку.
7. Когда горелка загорится, можно отрегулировать расход топлива на горелке: для этого надавите на ручку и поверните ее против часовой стрелки в любое положение, находящееся между положениями максимального и минимального расхода.
8. Последовательно разожгите оставшиеся горелки слева направо.
9. Чтобы выключить барбекю, поверните маховик клапана или выключатель регулятора в положение «О» (см. руководство по регулятору). Когда горелки потухнут, переведите все ручки управления в положение «О».
10. Перекройте подачу газа на баллоне или с помощью выключателя регулятора.

Осторожно! Если горелку не удастся разжечь, установите ручку в положение «О» (по часовой стрелке) и переведите клапан баллона в выключенное положение. Подождите пять минут, прежде чем попытаться еще раз разжечь горелку.

Указания по розжигу боковой горелки (если применимо)

1. После розжига основных горелок гриля можно выполнить розжиг боковой горелки, соблюдая приведенные ниже указания.
2. Перед розжигом боковой горелки поднимите ее крышку и переведите ручку боковой горелки в положение «О».
3. Надавите на ручку управления боковой горелкой и, удерживая ее нажатой, поверните ее против часовой стрелки в положение, соответствующее максимальному расходу. Раздастся щелчок, и горелка зажжется. Если горелка не загорается, повторите процедуру.
4. Если не удалось разжечь горелку с двух попыток, перекройте кран газа, подождите 5 минут, а затем повторите шаг 3 указаний по розжигу основных горелок.
5. Когда горелка загорится, можно отрегулировать расход топлива на горелке: для этого надавите на ручку и поверните ее против часовой стрелки в любое положение, находящееся между положениями максимального и минимального расхода.
6. Чтобы выключить боковую горелку барбекю, переведите клапан баллона или выключатель регулятора в положение «О», а затем переведите все ручки управления барбекю в положение «О», поворачивая их по часовой стрелке, пока пламя горелки не погаснет.

Осторожно! Если горелку не удастся разжечь, установите ручку в положение «О» (по часовой стрелке) и переведите клапан баллона в выключенное положение. Подождите пять минут, прежде чем попытаться еще раз выполнить розжиг.

РОЗЖИГ ВРУЧНУЮ

При необходимости данное барбекю можно разжечь вручную.

Основные горелки

1. Перед выполнением розжига откройте крышку.
2. Зажгите спичку для барбекю (90 мм) и поднесите ее к крайней левой горелке барбекю.
3. Поверните ручку управления левой горелки в положение, соответствующее максимальному расходу. Горелка будет зажжена от спички.
4. Когда загорится левая горелка, можно будет включить горелку рядом с ней.
5. Разожгите оставшиеся горелки слева направо.
6. Когда горелка загорится, можно отрегулировать расход топлива на горелке: для этого надавите на ручку и поверните ее против часовой стрелки в любое положение, находящееся между положениями максимального и минимального расхода.

Боковая горелка (если применимо)

1. Перед выполнением розжига откройте крышку.
2. Если устройство розжига не генерирует искру, разожгите горелку с помощью спички.

После завершения использования перекройте подачу газа. Для этого либо переведите выключатель регулятора в положение «ВЫКЛ.», либо закройте клапан баллона.

Если происходит выброс пламени во время использования барбекю, действуйте следующим образом. Переведите все ручки управления, клапан баллона и выключатель регулятора в положение «О». Подождите 5 минут, прежде чем попытаться снова разжечь барбекю. Если после повторного розжига проблема не исчезает, обратитесь к своему поставщику газа, в магазин, где было куплено барбекю, или квалифицированному инженеру газового оборудования для консультирования или ремонта. Ни в коем случае не пытайтесь устранить проблему самостоятельно, поскольку это может привести к тяжелой травме и/или материальным убыткам.

Рекомендуемый диаметр кастрюли для готовки на боковой горелке составляет 180-220 мм.

Перед помещением на хранение очистите барбекю от излишков жира влажной тканью и раствором мягкого моющего средства.

Храните барбекю в чистом сухом месте.

Запрещается держать баллон с газом в помещении. Храните его в хорошо проветриваемом месте, защищенном от солнечных лучей.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА К БАРБЕКЮ

Данное барбекю допускается использовать исключительно с бутаном или пропаном низкого давления. Подача газа осуществляется через гибкий шланг, оснащенный надлежащим регулятором низкого давления. Шланг должен быть надежно соединен с регулятором и барбекю с помощью хомутов/гайки. Данное барбекю рассчитано на работу с регулятором 28 мбар при использовании бутана, с регулятором 37 бар при использовании пропана, с регулятором для бутан-пропановой смеси при 37 мбар, регулятором для бутан-пропановой смеси при 50 мбар и регулятором для бутан-пропановой смеси при 30 мбар. Используйте подходящий регулятор, сертифицированный в соответствии с BSEN 16129. Для получения информации при выборе нужного регулятора для вашего газового баллона проконсультируйтесь со своим поставщиком сжиженного газа.

ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ПРОВЕРЬТЕ НА УТЕЧКИ

Запрещается производить проверку на утечки с использованием открытого пламени.
Всегда используйте мыльный водный раствор.

ПРОВЕРКА НА УТЕЧКИ

Изготовьте 2-3 унции раствора для проверки на утечки. Для этого смешайте 1 часть жидкого моющего средства и 3 части воды. Убедитесь, что управляющий клапан закрыт.

Подключите регулятор к баллону, а запорный клапан — к горелке, убедитесь в том, что соединения надежно

зафиксированы, затем откройте газ.

Нанесите кисточкой мыльный раствор на шланг и на все соединения. Если появятся пузыри, то имеет место утечка, которую необходимо устранить перед использованием барбекю.

После устранения неисправности повторите проверку. После проверки перекройте подачу газа.

Если обнаруженную утечку нельзя устранить, не пытайтесь выполнить ремонт своими силами, а обратитесь к своему поставщику газа.

РЕГУЛЯТОР И ШЛАНГ

Используйте исключительно регуляторы и шланги, одобренные для сжиженного газа с указанным выше давлением (см. с. 2). Ожидаемый срок службы регулятора составляет 10 лет. Рекомендуется заменить регулятор до завершения срока в 10 лет с даты изготовления.

Использование неправильного регулятора или шланга небезопасно; перед началом использования барбекю обязательно удостоверьтесь в том, что используются надлежащие компоненты.

Используемый шланг должен соответствовать требованиям применимого стандарта страны использования. Длина шланга должна составлять 1,5 м (максимум). В случае износа или повреждения шланга его необходимо заменить. Убедитесь в том, что шланг не защемлен, не загибается и что он соприкасается с барбекю исключительно в месте соединения.

При подключении к баллону с газом не допускайте перекручивания или загиба шланга. Шланг ни в каком месте не должен касаться барбекю. Устанавливайте баллон слева и позади барбекю на максимальном расстоянии, которое позволяет длина шланга.

ХРАНЕНИЕ БАРБЕКЮ

Хранение барбекю в помещении допускается исключительно при условии, что баллон будет отсоединен и снят с барбекю. Если барбекю не будет использоваться в течение некоторого времени, его следует хранить в сухом месте, где нет пыли.

БАЛЛОН С ГАЗОМ

Максимальный диаметр и максимальная высота баллона составляют 310 мм и 500 мм соответственно, как показано на (рис. 1).

Рис. 1



Условные обозначения

- 1: максимальный диаметр;
- 2: максимальная высота.

Запрещается ронять баллон с газом или обращаться с ним недостаточно бережно! Если барбекю не используется, необходимо отсоединить от него баллон. После отсоединения баллона от барбекю наденьте на баллон защитный колпак.

Баллоны следует хранить на открытом воздухе в вертикальном положении в месте, недоступном для детей.

Запрещается хранить баллон в месте, где температура может превысить 50° С. Запрещается хранить баллон рядом с открытым пламенем, запальными горелками и другими источниками возгорания. **НЕ КУРИТЬ!**

При установке баллона в отверстие для баллона обратите особое внимание на то, чтобы подключенный к баллону шланг не касался горячей поверхности теплостойкой пластины. Убедитесь в том, что во время использования баллон будет оставаться на месте. Запрещается помещать запасной баллон в тот же кожух для баллона. Запрещается загромождать доступ к клапану баллона.

Осторожно! Если ощущается запах газа, прекратите подачу из газового баллона.

ОЧИСТКА И ОБСЛУЖИВАНИЕ

ВНИМАНИЕ! Любые работы по очистке и техническому обслуживанию барбекю должны выполняться после охлаждения барбекю, при этом подача газа от газового баллона должна быть прекрета.

ОЧИСТКА

Если после каждого использования прокалывать решетку барбекю (в течение 15 минут), выжигая остатки пищи, это позволит свести загрязнение к минимуму.

НАРУЖНАЯ ПОВЕРХНОСТЬ

Используйте мягкое моющее средство или пищевую соду, а также горячую воду. Для удаления неподатливых пятен используйте неабразивный чистящий порошок, затем промойте очищенное место водой.

Если внутренняя поверхность крышки барбекю выглядит так, будто с нее отслаивается краска, это значит, что налет жира прогорел и теперь отшелушивается. Тщательно уберите его крепким горячим водным раствором мыла. Промойте водой и дайте полностью высохнуть. **ЗАПРЕЩАЕТСЯ ИСПОЛЬЗОВАТЬ СРЕДСТВО ДЛЯ ЧИСТКИ ПЕЧЕЙ.**

ВНУТРЕННЯЯ ПОВЕРХНОСТЬ НИЖНЕЙ ЧАСТИ БАРБЕКЮ

Удалите остатки с помощью щетки, скребка и/или чистящей губки, затем промойте мыльным водным раствором. Промойте водой и дайте высохнуть.

ПЛАСТМАССОВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ

Вымойте мягкой тканью и горячим мыльным раствором. Промойте водой. Запрещается использовать для очистки пластмассовых узлов абразивные чистящие средства, обезжиривающие средства или концентрированное средство для чистки барбекю.

РЕШЕТКА ДЛЯ ГОТОВКИ

Используйте водный раствор мягкого мыла. Для удаления неподатливых пятен используйте неабразивный чистящий порошок, затем промойте очищенное место водой.

ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА

Запрещается открывать поддон для сбора жира во время использования.

Во время очистки поддона для сбора жира сначала извлеките этот поддон из барбекю.

ОЧИСТКА УЗЛА ГОРЕЛКИ

Выключите подачу газа с помощью ручки управления и отсоедините баллон.

Когда барбекю остынет, снимите решетку для готовки и рассекатели пламени.

Очистите горелку мягкой щеткой или продуйте сжатым воздухом, а затем протрите тканью.

Прочистите засорившиеся отверстия ершиком для чистки трубок или жесткой проволокой (например, распрямленной скрепкой).

Осмотрите горелку на предмет повреждений (трещины или лунки). В случае обнаружения повреждения замените горелку новой. Установите горелку обратно, убедитесь в том, что отверстия газового клапана расположены

надлежащим образом и надежно закреплены во впускном сопле горелки (сопло Вентури).

В некоторых случаях выброс пламени в барбекю может происходить из-за того, что в сопло горелки заползла насекомое или попала паутина. Чтобы исправить это, нужно взять ершик для бутылок, ввести его в сопло горелки и протолкнуть по всей длине горелки. Если проблема после этого не исчезла, обратитесь к своему поставщику газа.

ОБСЛУЖИВАНИЕ

Обслуживание газового барбекю должно проводиться квалифицированным лицензированным специалистом раз в год.

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Для получения дополнительной информации см. учебное видео на нашем сайте jamieoliverbbq.com.

Jamie Oliver

ГАРАНТИЯ НА ГАЗОВОЕ БАРБЕКЮ JAMIE OLIVER

Помимо гарантии от магазина, в котором было приобретено изделие, компания Jamie Oliver BBQ подтверждает, что в случае обнаружения в изделии дефектов, связанных с материалами или изготовлением, в течение указанного срока действия гарантии, который начинается отсчитываться с момента приобретения первоначальным покупателем, компания предоставит узлы и детали для замены неисправных компонентов.

Данная гарантия применима только при выполнении следующих условий:

- Барбекю используется в бытовых целях в жилом доме.
- В конструкцию барбекю не вносились изменения; не производился ремонт барбекю лицами, не имеющими соответствующего разрешения.
- Барбекю в зимний период хранилось в сухом месте.
- Барбекю не повреждено.
- Имеется действительный чек в доказательство покупки.
- Барбекю зарегистрировано в соответствии с указаниями руководства для получения гарантии.

Срок действия гарантии на различные компоненты газового барбекю

- | | |
|--|--------|
| • Гарантия на трубы горелки Jamie Oliver | 10 лет |
| • Гарантия на корпус Jamie Oliver | 5 лет |
| • Гарантия на крышку Jamie Oliver | 3 года |
| • Гарантия на решетку Jamie Oliver | 3 года |
| • Гарантия на систему розжига Jamie Oliver | 2 года |
| • Все оставшиеся компоненты | 1 год |

Данная гарантия не покрывает следующее:

- Детали, которые заржавели, подверглись действию коррозии, окислению или потеряли цвет в результате действия влаги или слишком высокой температуры.
- Трудозатраты или затраты, связанные с выполнением работ.
- Нормальный износ и царапины или прочистку труб.
- Небрежное обращение с изделием или использование изделия не по назначению.
- Использование ненадлежащего топлива/газа.
- Использование врезки с указаниями по эксплуатации, приведенными в руководстве по эксплуатации.
- Регулятор, шланг и хомуты.
- Расходные материалы, например элементы питания (если применимо).

Данная гарантия ни в коем случае не влияет на законные права покупателя. Данная гарантия действует по всему миру.

Компания Jamie Oliver BBQ сохраняет за собой право вносить изменения в изделие без предварительного уведомления. Если данная модель перестанет быть доступной, мы обсудим варианты замены или возмещения.

Гарантия сроком до десяти лет на некоторые компоненты изделия будет действительной только при условии регистрации в течение 30 дней с момента покупки. Чтобы воспользоваться преимуществами ГАРАНТИИ, зарегистрируйтесь через интернет на сайте www.jamieoliverbbq.com или заполните обязательные поля раздела REGISTER NOW (Зарегистрироваться сейчас) на отдельном листе и вышлите его почтой в службу регистрации Jamie Oliver BBQ Registration.

Чтобы подать претензию, загрузите форму претензии с сайта www.jamieoliverbbq.com или напишите в службу поддержки Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Нидерланды, чтобы получить форму.

Для подачи претензии потребуется следующая информация:

- Удобочитаемая копия чека оплаты/покупки (должна быть видна дата покупки, имя модели и название магазина).
- Имя и номер модели барбекю.
- Дата покупки.
- Название и адрес магазина / или другое, например сетевой адрес.
- Фотографии всех поврежденных деталей, о которых идет речь в претензии.

Храните этот документ в безопасном месте.




Jamie Oliver

BRUKSANVISNING FÖR GASGRILL

Beskrivning: Gasgrill

Typ av gas: Butan, Propan, LPG



 VARNING
FÖR DIN EGEN SÄKERHET
ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK
(FÅR EJ INNESLUTAS PÅ NÅGOT SÄTT)

Läs dessa instruktioner noga och se till att din grill är korrekt installerad, ihopsatt, underhållen och skött enligt dessa instruktioner. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till allvarlig kroppsskada och/eller skada på egendom. Om du har frågor angående monteringen eller skötseln av denna grill, kontakta din återförsäljare, gasleverantör, tillverkaren, dennes ombud eller hemsidan www.jamieoliverbbq.com för hjälp.

Anmärkningar till användaren:

“ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK”.

“LÄS INSTRUKTIONERNA NOGA INNAN PRODUKTEN TAS I BRUK”.

“VARNING: ÅTKOMLIGA DELAR KAN BLI VÄLDIGT HETA. HÅLL BARN PÅ BEHÖRIGT AVSTÅND.”

“FLYTTA INTE GRILLEN NÄR DEN ÄR I BRUK”.

“STÄNG AV GASTILLFÖRSELN PÅ GASCYLINDERN EFTER ANVÄNDNING.”

TEKNISK INFORMATION

MODELLNR.:	HOME 2 (2 brännare)				
BESKRIVNING:	Gasgrill med FYRA brännare plus SIDOBRÄNNARE				
TOTAL BRÄNNAREFFEKT (ALLA GAS- KATEGORIER)	7.2kW (515g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
GASKATEGORI:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TYP AV GAS:	Butan	Propan	LPG-GASBLANDNINGAR		
GASTRYCK:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
STORLEK PÅ BRÄNSLEINSPRUTARE huvud:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88mm	
<p>ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK LÄS INSTRUKTIONERNA INNAN GRILLEN TAS I BRUK VARNING: ÅTKOMLIGA DELAR KAN VARA MYCKET HETA HÅLL SMÅ BARN PÅ AVSTÅND HÅLL GRILLEN PÅ AVSTÅND FRÅN BRANDFARLIGA MATERIAL VID ANVÄNDNING. FLYTTA INTE GRILLEN MEDAN DEN ANVÄNDS. STÄNG AV GASFÖRSÖRJNINGEN PÅ GASCYLINDERN EFTER ANVÄNDNING. UTFÖR INGA MODIFIERINGAR PÅ GRILLEN. ÖPPNA GRILLENS LOCK ENDAST MED GRYTTLAPPAR AV SILIKON. VIDRÖR ALDRIG ANORDNINGENS METALLHANDTAG MEDAN GRILLNING PÅGÅR, EFTERSOM DET ÄR MYCKET HETT.</p>					
<p>Bestämmelseland: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

VIKTIGT:

Läs följande instruktioner noga och se till att din grill är korrekt installerad, ihopsatt och skött. Om dessa instruktioner inte följs kan det leda till allvarlig kroppsskada och/eller skada på egendom.

Om du har frågor angående monteringen eller skötseln, kontakta din återförsäljare eller ditt LPG-företag.

Ställ aldrig gascylindern alldeles intill grillen. Ställ alltid gascylindern till vänster bakom grillen. Cylindern ska stå så långt bort från grillen som möjligt utan att slangen översträcks.

Tänd aldrig grillen med locket stängt.

Grillen och cylindern måste stå på ett jämnt underlag och får inte bäras/flyttas när den är tänd.

ANMÄRKNING TILL KONSUMENTEN: Bevaras för framtida bruk.

ANVÄNDNING OCH EGENSKAPER

Grillen är säker och enkel att använda. De gaser som är specificerade att användas är butan vid 28 till 30 mbar, eller propan vid 37 mbar, eller blandningar av butan/propan vid 30 mbar, eller blandningar av butan/propan vid 37 mbar, eller blandningar av butan/propan vid 50 mbar. Säkerställ att endast använda grillen med det tryck som grillen är avsedd för.

Grillen är utrustad med hjul för att den enkelt skall kunna flyttas.

Det går att grilla på grillgallret med öppet eller stängt lock. När locket har varit stängt i fem minuter måste locket öppnas i 1 minut för att släppa ut värme.

Med fettbehållare under kärlet. Se till att rengöra det regelbundet.

Tillräcklig ventilation är viktigt för förbränningen och för att grillen ska fungera på ett effektivt sätt. På detta sätt kan användaren och övriga personer som befinner sig i närheten vara säkra när grillen är i gång. Använd aldrig grillen på en innesluten, övertäckt plats.

Om vinden blåser starkare än 2 m/s ska grillen inte användas placerad mot vinden.

Grillen är endast avsedd för utomhusbruk.

Stäng av grillen vid cylinderventilen eller reglaget efter användning.

Ändringar på grillen kan utgöra fara eftersom det kan leda till skada på person eller egendom.

Otillåtna ändringar på grillen kommer att leda till att garantin upphör för denna grill.

Placera aldrig gascylindern på bottenhyllan under grillen när den är i gång, eftersom detta kan leda till allvarlig skada på användaren, andra personer och/eller egendom.

Det får inte finnas några hinder ovanför grillen. Som t.ex. träd, buskar eller tak av något slag. Det måste finnas minst en meters frigång runt grillen.

Grillen måste placeras på behörigt avstånd från eldfångda material vid användning. (Petroleumbaserade produkter, thinner eller annat fast föremål med etikett som varnar för brandfara).

Att använda denna grill inom ett inneslutet område är förenat med fara och är **FÖRBUDET**.

BRUKSANVISNING

Följ dessa anvisningar noga för att undvika allvarlig skada på din grill eller skada på dig själv och egendom.

1. Montera försiktigt ihop grillen enligt bifogade anvisningar.
2. Anslut gasslangen till grillen. Anslut regulatortill slangen.
3. Anslut regulatortill cylinderventilen enligt de instruktioner som medföljer regulatortill.
4. Vrid alla reglage till läget "0" innan gas tillsätts till grillen.
5. Använd regulatortill enligt den medföljande bruksanvisningen.

TÄND DIN GRILL

Tändningsinstruktioner: huvudbrännare

1. Öppna locket innan grillen tänds.
2. Anslut gascylindern till grillen enligt de instruktioner som medföljer regulatortill.
3. Vrid alla knappar till läget "0".
4. Vrid gastillförseln till "ON" vid cylindern eller regulatortill efter att regulatortill har anslutits och enligt instruktionerna. Kontrollera om det förekommer läckage i anslutningen mellan cylinder och regulator eller mellan regulator och in-tagslangen till grillen med hjälp av såpvatten. Läckage upptäcks genom att bubblor uppstår kring läckan. Om en läcka upptäcks ska grillen inte användas. Rådfråga din gas- eller grillåterförsäljare.
5. För att tända den vänstra brännaren, tryck in och vrid den vänstra brännarens reglage 90° motsols (till full gas). Ett tydligt klickljud kommer att höras vilket innebär att brännaren bör tändas. Kontrollera att brännaren har tänts. Om brännaren inte har tänts, upprepa proceduren.
6. Om brännaren inte har tänts efter två försök, vrid gaskranen till "OFF" och vänta i 5 minuter innan tändningsproce-duren upprepas igen.
7. När brännaren har tänts kan gasen justeras genom att man trycker in reglaget och vrider det motsols till valfritt läge mellan full och låg gas.
8. Tänd återstående brännare från vänster till höger i sekvens.
9. För att stänga av grillen, vrid cylinderventilhandtaget eller regulatorvredet till läge "0" enligt instruktionerna för regu-latorn. När brännarna har stängts av, vrid alla reglage till läget "0".
10. Stäng av gastillförseln vid cylindern eller regulatortill.

Varning: Skulle en brännare inte gå att tända, vrid knappen till "0" (medsols) och stäng dessutom av cylinderventilen. Vänta i fem minuter innan du försöker tända brännaren enligt ovan på nytt.

Tändningsinstruktioner för sidobrännare (i förekommande fall):

1. När huvudbrännarna har tänts, kan sidobrännarna också tändas enligt följande instruktioner.
2. Öppna locket till sidobrännarna innan du tänder sidobrännaren och vrid reglaget för sidobrännaren till läge "0".
3. Tryck in reglaget för sidobrännaren och fortsätt trycka samtidigt som du vrider reglaget till full gas, ett tydligt klickljud hörs och brännaren tänds. Om brännaren inte tänds, upprepa proceduren.
4. Om brännaren inte har tänts efter två försök, stäng av gaskranen och vänta i 5 minuter. Upprepa sedan steg 3 i tänd-ningsanvisningarna för huvudbrännare.
5. När brännaren har tänts kan gasen justeras genom att man trycker in reglaget och vrider det motsols till valfritt läge mellan full och låg gas.
6. För att stänga av grillen, vrid cylinderventilen eller regulatortill till läget "0" och vrid sedan alla reglage på grillen med-sols till läget "0" när lågan har släckts.

Varning: Skulle brännaren inte gå att tända, vrid knappen till "0" (medurs) och stäng dessutom av cylinderventilen. Vänta i fem minuter innan du försöker tända brännaren på nytt med tändsekvens enligt ovan.

MANUELL TÄNDNING

Vid behov kan denna grill tändas manuellt.

Huvudbrännare

1. Öppna locket innan du tänder grillen.
2. Tänd en 90 mm lång tändsticka och håll den i närheten av grillens vänstra sidobrännare.
3. Vrid vänster brännarreglage till full gas. Brännaren kommer att tändas från tändstickan.
4. När den vänstra brännaren har tänts kan brännaren bredvid den vridas på.
5. Tänd återstående brännare från vänster till höger.
6. När brännaren har tänts kan gasen justeras genom att man trycker in reglaget och vrider det motsols till valfritt läge mellan full och låg gas.

Sidobrännare (i förekommande fall):

1. Öppna locket innan du tänder grillen.
2. Om tändaren inte avger någon gnista, använd en tändsticka för att tända brännaren.

Efter bruk, stäng av gastillförseln genom att antingen vrida regulatorn eller cylinderventilen till "0".

Om oönskad återtändning sker medan grillen används, vrid alla reglage, cylinderventilen och regulatorn till läge "0". Vänta i 5 minuter innan du försöker tända grillen igen. Om problemet kvarstår efter nytt försök gjorts, rådfråga din gasåterförsäljare, den butik där du köpte din grill, eller en behörig gastekniker för hjälp eller råd om reparation. Försök aldrig att själv åtgärda problemet eftersom detta kan leda till allvarlig personskada och/eller skada på egendom.

Rekommenderad diameter på kärlet som ska användas på sidobrännaren ska vara cirka 180~220 mm.

Använd en fuktig trasa och ett mildt rengöringsmedel för att avlägsna överflödigt fett från grillen innan den ställs undan.

Förvara grillen på en ren, torr plats.

Förvara inte din gascylinder utomhus. Förvara på en ventilerad plats skyddad från direkt solljus.

SÅ HÄR ANSLUTS GASCYLINDERN TILL GRILLEN

Denna grill är endast avsedd för användning med butan- eller propangas med lågt tryck och är utrustad med lämpligt lågtrycksreglage via en flexibel slang. Slangen ska fästas vid reglaget och grillen med slangklämmor/mutter. Grillen är avsedd att driva en 28 mbar reglator med butangas eller ett 37 mbar reglage med propangas eller ett reglage med en blandning av butan/propan vid 37 mbar, eller ett reglage med en blandning av butan/propan vid 50 mbar eller ett reglage med en blandning av butan/propan vid 30 mbar. Använd ett lämpligt reglage, certifierat enligt BSEN 16129. Fråga din LPG-återförsäljare om information angående lämpligt reglage för gascylindern.

KONTROLLERA OM DET FÖREKOMMER LÄCKOR FÖRE ANVÄNDNING

Använd aldrig en öppen låga för att söka efter läckor, använd alltid såpvatten

SÖK EFTER OCH UPPTÄCK LÄCKOR.

Blanda till en 70 - 75 ml lösning bestående av 1 del diskmedel och 3 delar vatten.

Se till att kontrollventilen står på "OFF".

Anslut reglaget till cylindern och ventilen och ON/OFF-ventilen till brännaren och se till att anslutningarna är säkra och vrid sedan på gasen till ON.

Borsta tvållösningen över slangen och alla anslutningar. Om det uppstår bubblor har du en läcka som måste åtgärdas innan grillen tas i bruk.

Testa igen efter att felet har korrigerats. Ställ gascylindern på OFF efter testning.

Om det inte går att laga en läcka, försök inte åtgärda läckaget själv utan rådfråga din gasleverantör.

REGLAGE OCH SLANG

Använd endast LPG-godkända reglage och slangar vid ovanstående tryck (se sidan 2). Reglaget har en förväntad livslängd på 10 år. Vi rekommenderar reglagebyte inom 10 år efter datumet för tillverkningen.

Att använda fel sorts regulator eller slang kan vara riskfyllt; Kontrollera alltid att du har rätt artiklar innan du tar grillen i bruk.

Slangen måste uppfylla relevanta krav som gäller i det land de används. Slangen ska vara 1,5 meter lång (max). Sliten eller skadad slang måste bytas ut. Se till att det inte finns några stopp i slangen, att slangen inte är böjd eller i kontakt med någon del av grillen förutom vid dess anslutning.

Slangen får inte vara snodd eller böjd när den sätts fast på gascylindern. Ingen del av slangen får vidröra någon del av grillen Placera cylindern till vänster om grillen på det maximala avstånd som slanglängden tillåter.

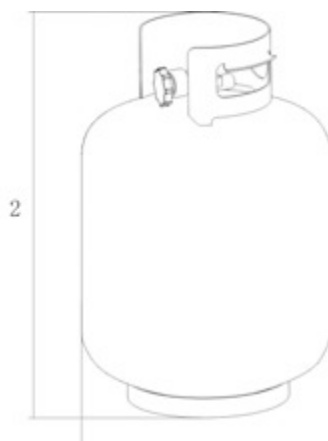
FÖRVARING AV GRILLEN

Förvaring av grillen inomhus är endast tillåtet om cylindern är bortkopplad och avlägsnad från grillen. Om grillen inte ska användas under en längre tid ska den förvaras på en torr och dammfri plats.

GASCYLINDER

Största tillåtna diameter och högsta tillåtna höjd på cylindern är 310 mm och 500 mm så som illustreras i (bild 1).

Bild 1



Nyckel

- 1: maximal diameter
- 2: maximal höjd

Gascylindern får inte tappas eller hanteras oförsiktigt! Om grillen inte är i bruk måste cylindern kopplas loss. Sätt tillbaka skyddslocket på cylindern efter att cylindern har kopplats loss från grillen.

Cylindrar måste förvaras utomhus i stående läge och utom räckhåll för barn. Cylindern får aldrig förvaras på en plats där temperaturen kan överstiga 50°C. Förvara aldrig cylindern i närheten av öppen låga, tändflammar eller andra antändningskällor. RÖKNING FÖRBJUDEN.

Var uppmärksam när cylindern ansluts till cylinderhålet. Slanganslutningen får inte vidröra den heta ytan. Placera aldrig reservcylindern på samma plats som den cylinder som är i bruk. Blockera aldrig avstängningsmekanismen till cylinderventilen.

VARNING: Stäng av gascylindern om det luktar gas.

RENGÖRING OCH SKÖTSEL

VARNING: All rengöring och allt underhåll ska utföras när grillen är kall och med bränsletillförseln inställd på OFF vid gascylindern.

RENGÖRING

Om man låter grillen "bränna av" efter varje användning (i cirka 15 minuter) minimeras mängden matrester som uppstått.

UTSIDANS YTA

Använd en lösning med mildt diskmedel eller bikarbonat och hett vatten. Skurpulver som inte slipar kan användas på envisa fläckar. Skölj sedan med vatten.

Om insidan av grillocket ser ut som om färgen håller på att flagna av har påbränt fett omvandlats till kol och börjat flagna av. Rengör noga med en stark, het tvällösning. Skölj med vatten och låt torka helt. **A NVÄND ALDRIG UGNSRENGÖRINGSMEDEL**

GRILLKÄRLETS INSIDA

Avlägsna rester med en borste, skrapa och/eller en rengöringssvamp tillsammans med en tvällösning. Skölj med vatten och låt torka.

PLASTYTOR

Tvätta med en mjuk duk och het tvällösning. Skölj med vatten. Använd inte slipande rengöringsmedel, avfettningsmedel eller koncentrerade grillrengöringsmedel på plastdetaljer.

GRILLGALLER

Använd en mild såplösning. Skurpulver som inte slipar kan användas på envisa fläckar. Skölj sedan med vatten.

FETTBEHÅLLARE

Öppna inte fettbehållaren under användning.

Vid rengöring av fettbehållaren, dra först ut behållaren.

Vi rekommenderar starkt att du använder aluminiumfolie på fettuppsamlaren före varje grillning. Denna folie måste avlägsnas och fettuppsamlaren rengöras efter varje grillning. Använd inte grillen om fettuppsamlaren är fylld över 1/3. Se till att grillen svalnat innan du rengör fettuppsamlaren.

RENGÖR BRÄNNARAGGREGATET

Vrid gasen till OFF med reglaget och koppla loss cylindern.

Ta ur grill gallret och flame tamer när de är kalla.

Rengör brännaren med en mjuk borste eller blås den ren med tryckluft och torka med en duk.

Rengör tilltäppa uttag med en piprensare eller styv ståltråd (t.ex. ett öppnat gem)

Inspektera brännaren med avseende på skador (sprickor eller hål). Om brännaren är skadad, byt ut den. Sätt tillbaka brännaren, se till att gasventilöppningarna är korrekt placerade och säkrade inuti brännarintaget (venturi).

Under vissa omständigheter kan din grill återtändas, på grund av att en insekt kryper omkring i brännarens venturirör eller en spindel spinner sitt nät inuti brännaren. Detta kan åtgärdas med hjälp av en flaskborste som man skjuter igenom brännarens venturirör och trycker in i brännaren över hela brännarens längd. Om problemet kvarstår ska du rådfråga din gasleverantör.

SERVICE

Din gasgrill bör årligen genomgå service av en kompetent behörig person.

YTTERLIGARE INFORMATION

För mer information eller instruktionsvideor se vår hemsida jamieoliverbbq.com



Jamie Oliver

JAMIE OLIVER GASGRILL GARANTI

Utöver butiksgarantin från butiken där produkten köptes försäkrar Jamie Oliver BBQ att tillhandahålla reservdelar om någon defekt i material eller utförande visar sig i produkten inom den angivna garantitiden efter det ursprungliga datumet för kundens inköp.

Detta tillämpas endast om grillen har varit föremål för:

- Normalt hemmabruk i hemmiljö.
- Inte varit föremål för modifiering eller reparation utförd av obehörig person.
- Har förvarats torrt under vintern.
- Grillen inte skadats.
- Det finns ett giltigt kvitto som köpebevis.
- Registrerad för garantiändamål enligt instruktioner.

Garanti för grillens enskild delar

- | | |
|-----------------------------------|-------|
| • Jamie Oliver brännarrör garanti | 10 år |
| • Jamie Oliver ram garanti | 5 år |
| • Jamie Oliver lock garanti | 3 år |
| • Jamie Oliver grill garanti | 3 år |
| • Jamie Oliver tändning garanti | 2 år |
| • Återstående delar | 1 år |

Garantin täcker inte:

- Delar angripna av rost, korrosion, oxidation som uppstår p g a fukt eller överhettning.
- Arbets eller arbetsrelaterade belastningar.
- Normal förslitning, repor eller rensning av stopp i rör.
- Vårdslös användning eller felaktig användning av produkten.
- Användning av felaktigt bränsle/gas.
- Användning i strid med anvisad användning enligt bruksanvisningen.
- Reglage, slangar och klips.
- Förbrukningsdelar t ex batteri (i förekommande fall).

Denna garanti påverkar inte på något sätt kundens lagstadgade rättigheter. Garantin gäller globalt.

Jamie Oliver BBQ förbehåller sig rättigheten att modifiera denna produkt utan avisering. Skulle modellen inte längre vara tillgänglig kan vi samråda om en alternativ ersättning eller annan uppgörelse.

Garantin kommer att vara giltig upp till tio år för några delar endast om registrering sker inom 30 dagar från datumet för inköp. För att ta del av GARANTIN måste du registrera on-line på www.jamieoliverbbq.com eller fylla i de obligatoriska avsnitten under REGISTERA NU på det separata bladet och posta det till Jamie Oliver BBQ Registration

För att återropa garantin ladda ned formuläret för garantianspråk från www.jamieoliverbbq.com, eller skriv till Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands för att erhålla ett formulär.

I samband med anspråket kommer följande att begäras:

- Läsbar kopia av köpekvittot (från vilket inköpsdatum, modell namn och butik framgår).
- Grillmodell, namn & nummer.
- Inköpsdatum.
- Butiksnamn & ort / eller annat t ex on-line.
- Fotografier på samtliga skadade delar som anges i ditt anspråk.

Var vänlig förvara detta dokument på en säker plats.

Jamie Oliver

NAVODILA ZA UPORABO PLINSKEGA ŽARA

Opis: Plinski žar

Vrsta plina: Butan, propan, utekočinjeni plin



⚠ OPOZORILO
ZA VAŠO VARNOST
IZKLUČNO ZA UPORABO NA PROSTEM
(ZUNAJ ZAPRTEGA PROSTORA)

Skrbno preberite navodila in poskrbite, da bo vaš žar ustrezno nameščen, sestavljen, vzdrževan in servisiran v skladu s priloženimi navodili. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči hude telesne poškodbe in/ali materialno škodo. Če imate vprašanja glede sestavljanja ali delovanja tega žara, vas prosimo, da se posvetujete s pooblaščenim prodajalcem, dobaviteljem plina, proizvajalcem ali zastopnikom ali obiščete spletno stran www.jamieoliverbbq.com, kjer lahko dobite pomoč.

Obvestilo uporabniku:

“UPORABLJAJTE LE NA PROSTEM.”

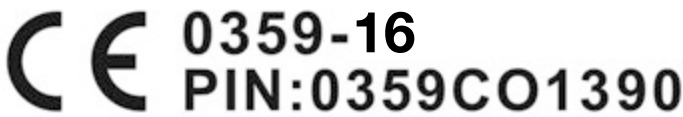
“PRED UPORABO NAPRAVE PREBERITE NAVODILA.”

“OPOZORILO: DOSTOPNE POVRŠINE SO LAHKO VROČE. OTROCI NAJ SE JIM NE PRIBLIŽUJEJO.”

“NAPRAVE NE PREMIKAJTE, KO JE V UPORABI.”

“PO UPORABI ZAPRITE PLINSKO PIPO NA JEKLENKI.”

TEHNIČNE INFORMACIJE

ŠT. MODELA:	HOME 2 (2 gorilniki)				
OPIS:	PLINSKI ŽAR S ŠTIRIMI GORILNIKI IN STRANSKIM GORILNIKOM				
SKUPNA MOČ GORILNIKOV: (VSE PLINSKE KATEGORIJE)	7.2 kW (515 g/h)				
PLINSKA KATEGORIJA:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
VRSTE PLINA:	BUTAN	PROPAN	PLINSKE MEŠANICE UTEKOČINJENEGA NAFTNEGA PLINA		
PLINSKI TLAK:	28–30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
VELIKOST VBRIZGALNIKA, glavni:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,82 mm	0,88 mm
<p>UPORABLJAJTE SAMO NA PROSTEM. PRED UPORABO NAPRAVE PREBERITE NAVODILA ZA UPORABO. OPOZORILO: DOSTOPNI DELI SO LAHKO ZELO VROČI. MAJHNI OTROCI NAJ SE JIM NE PRIBLIŽUJEJO. NAPRAVE NE SMETE UPORABLJATI V BLIŽINI VNETLJIVIH MATERIALOV. NAPRAVE MED UPORABO NE PREMIKAJTE. PO UPORABI IZKLOPITE DOVOD PLINA NA PLINSKI JEKLENKI. NAPRAVE NE SPREMINJAJTE. POKROV ODPIRAJTE SAMO S POMOČJO SILIKONKEGA NASTAVKA. KOVINSKE ROČICE NAPRAVE SE MED UPORABO NIKOLI NE DOTIKAJTE, KER JE ZELO VROČA.</p>					
<p>Ciljna država: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

POMEMBNO:

Skrbno preberite priložena navodila in se prepričajte, da je žar pravilno nameščen, sestavljen in vzdrževan. Neupoštevanje teh navodil lahko povzroči hude telesne poškodbe in/ali materialno škodo.

Če imate vprašanja glede sestavljanja ali delovanja žara, se posvetujte s svojim prodajalcem ali podjetjem za distribucijo plina.

Plinske jeklenke ne postavljajte tik ob žar. Plinsko jeklenko postavite na levo zadnjo stran naprave. Plinsko jeklenko je treba postaviti dovolj daleč od naprave, cev za plin pri tem ne sme biti napeta.

Žara nikoli ne prižigajte, ko je pokrov zaprt.

Naprava in plinska jeklenka morata biti postavljeni na ravno podlago. Ne prenašajte/ne premikajte ju, ko je žar prižgan.

OBVESTILO UPORABNIKU: Navodila spravite za poznejšo uporabo.

UPORABA IN ZNAČILNOSTI

Žar zagotavlja varno in enostavno uporabo. Predpisani plini za uporabo so butan pod tlakom od 28 do 30 mbar ali propan pod tlakom 37 mbar oziroma mešanica butana in propana pod tlakom 30 mbar ali mešanica butana in propana pod tlakom 37 mbar pa tudi mešanica butana in propana pod tlakom 50 mbar. Žar vedno uporabljajte v skladu s predpisanim tlakom, za katerega je naprava zasnovana.

Naprava je opremljena s kolesi za enostavnejše premikanje.

Hrano je mogoče peči na rešetki za peko z zaprtim ali odprtim pokrovom. Ko je pokrov 5 minut zaprt, ga je treba za 1 minuto odpreti, da sprostite nakopičeno toploto in preprečite vnetje maščob.

Ta žar je opremljen s pladnjem za prestrezanje maščob. Pladenj redno čistite.

Za pravilno zgorevanje in učinkovito delovanje žara je treba poskrbeti za ustrezno prezračevanje. S tem bo zagotovljena varnost uporabnika in drugih v bližini območja uporabe žara. Naprave nikoli ne uporabljajte v zaprtem in pokritem prostoru.

Ko moč vetra preseže 2 m/s, žara ne uporabljajte usmerjenega proti vetru.

Žar je zasnovan izključno za uporabo na prostem.

Po uporabi zaprite ventil na jeklenki oziroma plinsko pipo.

Kakršnekoli spremembe na napravi so lahko nevarne in lahko povzročijo telesne poškodbe ali materialno škodo.

Nedovoljene spremembe na napravi bodo razveljavile garancijo te naprave.

Ko žar deluje, plinske jeklenke nikdar ne postavite pod žar na nosilno polico, saj to lahko povzroči resne poškodbe uporabnika, drugih oseb in/ali lastnine.

Nad napravo ne sme biti nobenih ovir, denimo dreves, grmičevja, nadstreškov. Žar mora biti nameščen tako, da je okrog njega 1 m prostora.

Med uporabo žar ne sme biti v bližini vnetljivih materialov. (Izdelki na osnovi kurilnega olja, razredčila ali druge trde snovi, ki so označene z etiketo za vnetljivost.)

Uporaba žara v zaprtih prostorih je lahko nevarna in je zato **PREPOVEDANA**.

NAVODILA ZA UPORABO

Pazljivo upoštevajte navodila za uporabo, da preprečite hude poškodbe žara, lastne telesne poškodbe in materialno škodo.

1. Žar previdno sestavite v skladu z navodili za montažo.
2. Priključite plinsko cev na žar. Priključite regulator na cev.
3. Priključite regulator na ventil jeklenke v skladu z navodili za regulator, ki so priložena regulatorju.
4. Vse upravljalne gumbе obrnite v položaj »O« (izklop), preden odprete dovod plina v napravo.
5. Pri upravljanju regulatorja ravnajte v skladu z navodili, priloženimi regulatorju.

VŽIGANJE ŽARA

Navodila za vžiganje: glavni gorilniki

1. Pred vžigom odprite pokrov.
2. Priključite plinsko jeklenko na žar v skladu z navodili, priloženimi regulatorju.
3. Vse upravljalne gumbе obrnite v položaj »O« (izklop).
4. Po priklopu regulatorja v skladu z navodili za uporabo odprite dovod plina na jeklenki ali regulacijskem stikalu. S pomočjo blage milnice preverite, ali povezava med jeklenko in regulatorjem ter cev do priključka za cev na žaru tesnita. Morebitno puščanje boste prepoznali po tem, da se na prizadetem mestu tvorijo mehurčki. Če odkrijete puščanje, žara ne uporabite. Posvetujte se s svojim dobaviteljem plina ali žara.
5. Če želite vžgati levi gorilnik, pritisnite in obrnite upravljalni gumb levega gorilnika za 90° v levo (položaj za največji plamen). Prestavitev je slišna in ob tem se gorilnik vžge. Preverite, ali je gorilnik vžgan. Če gorilnik ni vžgan, postopek ponovite.
6. Če se gorilnik po dveh poskusih ne vžge, zaprite plinski ventil in pred ponovnim poskusom vžiga počakajte 5 minut.
7. Ko vžgete gorilnik, lahko moč gorilnika nastavite tako, da vrtljivi gumb pritisnete in ga obračate v levo do poljubnega položaja med največjim in najmanjšim plamenom.
8. Po vrsti vžgite druge gorilnike z leve proti desni.
9. Če želite žar izklopiti, obrnite ročico ventila jeklenke ali regulacijsko stikalo v položaj »O« (izklop), pri čemer upoštevajte navodila za regulator. Ko gorilniki ugasnejo, obrnite vse upravljalne gumbе v položaj »O«.
10. Zaprite dovod plina na jeklenki ali regulacijskem stikalu.

Opozorilo: Če katerega od gorilnikov ne morete vžgati, obrnite njegov upravljalni gumb v položaj za izklop (desno) in zaprite tudi ventil na jeklenki. Pred ponovnim poskusom vžiga po vrstnem redu počakajte pet minut.

Navodila za vžig stranskega gorilnika (če je na voljo):

1. Ko vžgete gorilnik žara, lahko v skladu z naslednjimi navodili vžgete tudi stranski gorilnik.
2. Preden vžgete stranski gorilnik, odprite pokrov stranskega gorilnika in upravljalni gumb stranskega gorilnika obrnite v položaj »O« (izklop).
3. Pritisnite upravljalni gumb stranskega gorilnika ter ga držite in obračajte levo v položaj za največji plamen, v katerega se slišno prestavi, pri čemer se gorilnik vžge. Če se gorilnik ne vžge, postopek ponovite.
4. Če gorilnika po dveh poskusih ni mogoče vžgati, zaprite plinski ventil, počakajte 5 minut in nato ponovite 3. korak navodil za vžig gorilnika.
5. Ko vžgete gorilnik, lahko moč gorilnika nastavite tako, da vrtljivi gumb pritisnete in ga obračate v levo do poljubnega položaja med največjim in najmanjšim plamenom.
6. Stranski gorilnik izklopite tako, da zaprete ventil na jeklenki ali obrnete regulacijski ventil v položaj »O« (izklop) ter nato obrnete vse upravljalne gumbе naprave v desno v položaj »O« (izklop), da plameni ugasnejo.

Opozorilo: Če gorilnika ne morete vžgati, obrnite njegov upravljalni gumb v položaj za izklop (desno) in zaprite tudi ventil na jeklenki. Pred ponovnim poskusom vžiga po vrstnem redu počakajte pet minut.

ROČNI VŽIG

Po potrebi je ta žar mogoče vžgati tudi ročno.

Glavni gorilniki

1. Pred vžigom odprite pokrov.
2. Prižgite 9-centimetrsko vžigalico in jo pridržite k levemu gorilniku žara.
3. Obrnite upravljalni gumb levega gorilnika v položaj največjega plamena. Vžigalica bo vžgala gorilnik.
4. Ko je levi gorilnik vžgan, lahko vklopite sosednji gorilnik in ogenj se bo prenesel z že vžganega.
5. Vžgite druge gorilnike z leve proti desni.
6. Ko vžgete gorilnik, lahko moč gorilnika nastavite tako, da vrtljivi gumb pritisnete in ga obračate v levo do poljubnega položaja med največjim in najmanjšim plamenom.

Stranski gorilnik (če je na voljo):

1. Pred vžigom odprite pokrov.
2. Če vžigalnik ne sproži iskre, gorilnik vžgite z vžigalico.

Po uporabi zaprite dovod plina tako, da stikalo na regulatorju prestavite v položaj »O« (izklop), ali tako, da zaprete ventil na jeklenki.

V primeru povratnega ognja, dokler je naprava še v uporabi: Vse upravljalne elemente, ventil jeklenke in stikalo regulatorja prestavite v položaj »O« (izklop). Pred ponovnim poskusom vžiga počakajte pet minut. Če težave po ponovnem vžigu ne morete odpraviti, se za pomoč ali popravilo obrnite na svojega dobavitelja plina, trgovino, v kateri ste kupili žar, ali na plinskega serviserja. Težave nikoli ne poskušajte odpraviti sami, sicer lahko pride do hudih telesnih poškodb in/ali materialne škode.

Premer posode za uporabo na stranskem gorilniku naj bo od 180 do 220 mm.

Pred shranjevanjem naprave z vlažno krpo in blago raztopino detergenta očistite odvečne maščobe.

Napravo shranite v čistem in suhem okolju.

Plinske jeklenke ne shranjujte v notranjih prostorih. Shranite jo na dobro prezračevanem mestu, zaščiteno pred neposredno sončno svetlobo.

PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE NA NAPRAVO

Ta naprava je primerna izključno za uporabo z butanom ali propanom pod nizkim tlakom. Opremljena je z ustreznim regulatorjem nizkega tlaka z gibko cevjo za plin. Gibka cev mora biti varno pritrjena na regulator in napravo s pomočjo cevne objemke/matrice. Ta žar je namenjen za uporabo z regulatorjem butana do 28 mbar oziroma z regulatorjem propana do 37 mbar, z regulatorjem mešanice butana in propana do 37 mbar ali z regulatorjem mešanice butana in propana do 50 mbar oziroma z regulatorjem mešanice butana in propana do 30 mbar. Uporabite ustrezen regulator v skladu s certifikatom BSEN 16129. Posvetujte se s svojim pooblaščenim distributerjem utekočinjenega plina glede informacij o ustreznosti regulatorja za plinsko jeklenko.

PRED UPORABO PREVERITE, ALI PLIN KJE UHAJA

Uhajanja plina nikdar ne preverjajte z golim plamenom, ampak vedno uporabite milnico.

ZA PREVERJANJE UHAJANJA

Pripravite od 60 do 90 ml milnice, s katero boste preverili uhajanje, tako da zmešate eno enoto tekočine za pranje s 3 enotami vode. Preverite, ali je kontrolni ventil zaprt.

Regulator priključite na jeklenko, ventil za vklop/izklop (ON/OFF) pa priključite na gorilnik in preverite, ali so priključki dobro pritrjeni. Nato odprite plin.

Milnico nanosite na gibko cev in vse spojne točke. Če se pojavijo mehurčki, potem plin uhaja, kar je treba popraviti še pred začetkom uporabe.

Ko napako odpravite, ponovno opravite preizkus. Po preizkušanju zaprite plin na jeklenki.

Če zaznanega uhajanja plina ne morete zlahka odpraviti, naprave ne poskušajte popraviti, temveč se obrnite na pooblaščenega distributerja za plin.

REGULATOR IN GIBKA CEV

Uporabite izključno regulatorje in gibke cevi, ki so bili potrjeni za uporabo z utekočinjenim plinom pri predpisanih tlakih (glejte stran 2). Življenjska doba regulatorja je ocenjena na 10 let. Priporočljivo je, da regulator zamenjate po 10 letih od datuma proizvodnje.

Uporaba neustreznega regulatorja ali gibke cevi je nevarna; vedno preverite, ali imate pravo opremo, preden uporabite žar.

Uporabljena gibka cev mora ustrezati standardu, ki velja v državi, kjer napravo uporabljate. Dolžina gibke cevi mora biti 1,5 metra (največ). Obrabljeno ali poškodovano gibko cev je treba zamenjati. Preverite, ali je gibka cev zamašena, zapletena ali v stiku s katerikoli delom žara, poleg na priključku.

Gibka cev ne sme biti zasukana ali zapletena, ko jo priključite na plinsko jeklenko. Noben del gibke cevi ne sme biti v stiku z napravo. Jeklenko postavite na levo stran naprave na največji mogoči razdalji, ki jo dovoljuje dolžina gibke cevi.

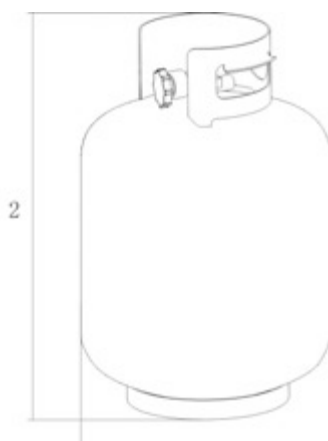
SKLADIŠČENJE NAPRAVE

Skladiščenje naprave v zaprtem prostoru je dovoljeno samo, če je jeklenka odklopljena od naprave in odstranjena. Če naprave ne boste uporabljali dalj časa, jo je treba skladiščiti v izvorni embalaži v suhem in neprašnem prostoru.

PLINSKA JEKLENKA

Največji premer in največja višina plinske jeklenke znašata 310 mm in 500 mm, kot je prikazano na (Sliki 1).

Slika 1



Legenda

1: največji premer

2: največja višina

Pazite, da vam plinska jeklenka ne pade na tla, in z njo ne ravnajte grobo! Če naprave ne uporabljate, morate jeklenko odklopiti. Po odklopu jeklenke z naprave na jeklenko namestite varovalni čep.

Jeklenko je treba hraniti na prostem v pokončnem položaju in zunaj dosega otrok. Jeklenke ne smete nikdar hraniti na mestu, kjer lahko temperatura preseže 50 °C. Jeklenke ne hranite blizu plamenov ali drugih virov vžiga. NE KADITE.

Pazite, ko jeklenko vstavljate v odprtino za jeklenko. Poskrbite, da gibka cev, ki je pritrjena na jeklenko, ne pride v stik z vročo površino. Med delovanjem naj bo jeklenka na enem mestu. Nikdar ne nameščajte rezervne jeklenke na isto mesto kot uporabljeno jeklenko. Nikdar ne zapirajte dostopa do zapornega ventila jeklenke.

Opozorilo: Zaprite jeklenko, če zavohate plin.

NEGA IN ČIŠČENJE

OPOZORILO: Čiščenja in vzdrževanja se lotite le takrat, ko je žar ohlajen in ko je dovajanje plina iz jeklenke IZKLOPUJENO.

ČIŠČENJE

Če žar po vsaki uporabi vžgete (za približno 15 minut), boste s tem odstranili vse odvečne ostanke hrane.

ZUNANJE POVRŠINE

Uporabite raztopino iz blagega detergenta ali sode bikarbone in tople vode. Na trdovratnih madežih lahko uporabite neabrazivni prašek, nato splaknite z vodo.

Če je notranja stran pokrova žara videti, kot da se barva lušči, se je nabrana maščoba do črnega zapekla in se pričela luščiti. Temeljito očistite z zelo toplo milnico. Sperite z vodo in pustite, da se popolnoma posuši. **NIKOLI NE UPORABLJAJTE ČISTILA ZA PEČICE.**

NOTRANJOST SPODNJEGA DELA ŽARA

Usedline odstranite s krtačo, strgalom in/ali čistilno gobico, nato operite z milnico. Sperite z vodo in pustite, da se posuši.

PLASTIČNE POVRŠINE

Operite z mehko krpo in toplo milnico. Sperite z vodo. Na plastičnih delih ne uporabljajte abrazivnih čistilnih sredstev, sredstev za razmaščevanje ali koncentriranih čistil za žare.

REŠETKA ZA PEKO

Uporabite blago milnico. Na trdovratnih madežih lahko uporabite neabrazivni prašek, nato splaknite z vodo.

PLADENJ ZA ODVEČNO MAŠČOBO

Med uporabo ne odpirajte pladnja za odvečno maščobo.

Pladenj za maščobo pred čiščenjem izvlecite.

ČIŠČENJE GORILNIKA

Zaprte plin (OFF) na kontrolnem gumbu in odklopite jeklenko.

Odstranite rešetko in blažilce plamena, ko se ohladijo.

Gorilnik očistite z mehko krtačo ali ga spihajte s stisnjenim zrakom in obrišite s krpo.

Strdke očistite s čistilnim orodjem za cevi ali trdo žico (na primer z odprto papirno sponko).

Preverite, ali je gorilnik poškodovan (razpoke ali luknje). Če najdete poškodbe, gorilnik zamenjajte z novim. Ponovno namestite gorilnik in preverite, ali so odprtine plinskega ventila pravilno in varno nameščene znotraj voda.

V nekaterih primerih se bo žar ponovno prižgal zaradi žuželke znotraj gorilnega ventila ali pajka, ki je spletel mrežo v gorilniku. Temu se lahko izognete tako, da uporabite krtačo za steklenice, ki jo vstavite v cev gorilnika in jo potisnete v gorilnik po njegovi celotni dolžini. Če se težava ponovi, se posvetujte s svojim distributerjem za plin.

SERVISIRANJE

Vaš plinski žar mora enkrat letno ustrezno servisirati usposobljeni in pooblaščen serviser.

VEČ INFORMACIJ

Več informacij in videoposnetke z navodili lahko najdete na naši spletni strani www.jamieoliverbbq.com.

Jamie Oliver

GARANCIJA ZA PLINSKI ŽAR

Poleg garancije trgovine, v kateri je bil ta izdelek kupljen, se družba Jamie Oliver BBQ strinja, da bo v primeru kakršnihkoli napak v materialih ali izdelavi, ki se na izdelku pojavijo znotraj podane garancije po izvirnem datumu nakupa, izdala nadomestne dele.

To velja samo v naslednjih primerih:

- Če je bila naprava v normalni domači uporabi na zasebnem posestvu.
- Če nepooblaščen osebe niso izvajale popravil ali sprememb na napravi.
- Če je bila naprava čez zimo shranjena na suhem.
- Če naprava ni bila poškodovana.
- Če ima stranka veljaven račun kot dokazilo o nakupu.
- Če je bila naprava registrirana za namene garancije v skladu z navodili.

Garancija na sestavne dele plinskega žara:

- | | |
|--|--------|
| • Garancija Jamie Oliver na cevi gorilnika | 10 let |
| • Garancija Jamie Oliver na okvir | 5 let |
| • Garancija Jamie Oliver na pokrov | 3 leta |
| • Garancija Jamie Oliver na žar | 3 leta |
| • Garancija Jamie Oliver na sistem za vžig | 2 leta |
| • Vsi drugi deli | 1 leto |

Ta garancija ne vključuje naslednjih primerov:

- Sestavne dele, ki jih je prizadela rja, korozija, oksidacija ali razbarvanje, ki se lahko pojavijo zaradi vlage ali pregetja.
- Dela ali stroškov, povezanih z delom.
- Normalne obrabe in prask ter čiščenja cevi.
- Malomarne uporabe ali napačne uporabe izdelka.
- Uporabe napačnega goriva/plina.
- Uporabe, ki ni v skladu z navodili za uporabo v priročniku za uporabnika.
- Regulatorja, cevi in objemk.
- Potrošnega materiala, npr. baterij (če je na voljo).

Ta garancija na noben način ne vpliva na strankine pravice po zakonu. Garancija velja po vsem svetu.

Družba Jamie Oliver BBQ si pridržuje pravico, da ta izdelek spremeni brez obvestila. Če model ni več na voljo, se bomo pogovorili o alternativni zamenjavi ali poravnavi.

Samo v primeru registracije v 30 dneh od datuma nakupa bo garancija za nekatere dele veljala do 10 let. Če želite izkoristiti GARANCIJO, se registrirajte na spletni strani www.jamieoliverbbq.com ali izpolnite obvezne razdelke pod naslovom REGISTRIRAJTE SE ZDAJ na ločenem listu in registracijo pošljite družbi Jamie Oliver BBQ.

Če želite vložiti zahtevek, prenesite obrazec s spletne strani www.jamieoliverbbq.com ali pišite službi za pomoč družbe Jamie Oliver BBQ, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Nizozemska, da vam pošljejo obrazec.

Za zahtevke so potrebni naslednji dokumenti in informacije:

- Čitljiv izvod računa (z navedenim datumom nakupa, imenom modela in imenom trgovine).
- Ime modela in številka naprave.
- Datum nakupa.
- Ime in lokacija trgovine ali drugi podatki, na primer spletni naslov v primeru nakupa prek spleta.
- Fotografije vseh poškodovanih delov, ki jih navedete v svojem zahtevku.

Ta dokument hranite na varnem mestu.

Jamie Oliver

NÁVOD NA POUŽITIE PLYNOVÉHO BARBECUE GRILU

Popis: Plynový barbecue gril

Typ plynu: Bután, propán, LPG



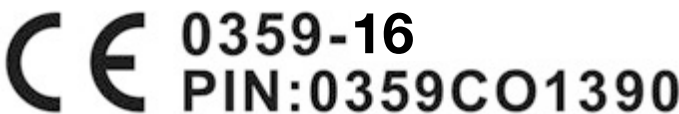
⚠ UPOZORNENIE
PRE VAŠU BEZPEČNOSŤ
LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE
(MIMO UZAVRETÝCH PRIESTOROV)

Pozorne si prečítajte tento návod a uistite sa, že je váš gril správne zapojený, zložený, udržiavaný a servis je vykonávaný v súlade s týmto návodom. Pri nedodržaní návodu môže dôjsť k vážnemu telesnému poraneniu a/alebo škode na majetku. V prípade, že máte akékoľvek otázky týkajúce sa montáže alebo práce s týmto grilom, kontaktujte, prosím, svojho predajcu, dodávateľa plynu, výrobcu, agenta alebo vyhľadajte podporu na stránke www.jamieoliverbbq.com.

Poznámky pre používateľa:

- „LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE“.
- „PRED POUŽITÍM GRILU SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽITIE“.
- „UPOZORNENIE: DOSTUPNÉ ČASTI MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE. UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DETÍ.“
- „NEHÝBTE GRILOM POČAS POUŽÍVANIA“.
- „PO POUŽITÍ VYPNITE PRÍVOD PLYNU NA PLYNOVEJ BOMBE.“

TECHNICKÉ INFORMÁCIE

MODEL Č.:	HOME 2 (2 horáky)				
POPIS:	PLYNOVÝ BARBECUE GRIL SO ŠTYRMI HORÁKMI A BOČNÝM HORÁKOM				
CELKOVÝ PRÍVOD TEPLA: (VŠETKY KATEGÓRIE PLYNU)	7.2 kW (515 g/h)				
KATEGÓRIA PLYNU:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
TYPY PLYNU:	Bután	Propán	LPG PLYNOVÉ ZMESI		
TLAK PLYNU:	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar	37 mbar
VEĽKOSŤ VSTREKOVAČA hlavný:	0,92 mm	0,92 mm	0,82 mm	0,88 mm	
<p>LEN NA VONKAJŠIE POUŽITIE. PRED POUŽITÍM SI PREČÍTAJTE NÁVOD NA POUŽITIE. UPOZORNENIE: DOSTUPNÉ ČASTI MÔŽU BYŤ VEĽMI HORÚCE. UCHOVÁVAJTE MIMO DOSAHU DETÍ. TENTO GRIL NESMIE BYŤ POČAS POUŽÍVANIA V DOSAHU HORĽAVÝCH MATERIÁLOV. NEPREMIESTŇUJTE GRIL POČAS POUŽÍVANIA. PO POUŽITÍ VYPNITE PRÍVOD PLYNU NA PLYNOVEJ BOMBE. NEUPRAVUJTE GRIL. POKLOP SPORÁKA OTVÁRAJTE IBA SILIKÓNOVÝM RUKÁVOM. PRI VARENÍ SA NIKDY NEDOTÝKAJTE KOVOVEJ RUKOVÄTE ZARIADENIA, PRETOŽE JE VEĽMI HORÚCA.</p>					
<p>Cieľová krajina:</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.</p> <p><input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

DÔLEŽITÉ:

Pozorne si prečítajte tento návod a uistite sa, že je váš gril správne zapojený, zložený a udržiavaný. Pri nedodržaní návodu môže dôjsť k vážnemu telesnému poraneniu a/alebo škode na majetku.

V prípade, že máte nejaké otázky týkajúce sa montáže alebo narábania, kontaktujte, prosím, svojho predajcu alebo LPG spoločnosť.

Nikdy nedávajte plynovú bombu tesne vedľa grilu. Vždy umiestnite plynovú bombu k ľavej zadnej strane grilu. Bomba by mala byť tak ďaleko od grilu, ako je to možné bez toho, aby bola hadica napnutá.

Nikdy nezapaľujte gril so zatvoreným poklopom.

Gril a bomba musia byť umiestnené na vodorovnej podložke a nesmú sa pri horení prenášať alebo premiestňovať.

POZNÁMKA PRE ZÁKAZNÍKA: Ponechajte si tento návod pre prípadnú potrebu v budúcnosti.

POUŽITIE A VLASTNOSTI

Tento gril je bezpečný a jednoduchý na používanie. Špecifický plyn, ktorý sa má používať, je bután od 28 do 30 mbar, alebo propán na 37 mbar, alebo propán-butánová zmes na 30 mbar, alebo propán-butánová zmes na 37 mbar, alebo propán-butánová zmes na 50 mbar. Uistite sa, že váš gril používate len pri správnom tlaku, na aký je určený.

K tomuto typu boli za účelom ľahšieho manévrovania pridané kolieska.

Jedlo je možné grilovať na mriežke s otvoreným alebo zatvoreným poklopom. Keď je poklop zatvorený, musí sa každých 5 minút na 1 minútu otvoriť, aby sa uvoľnilo teplo a aby sa nevznietili tuky.

Tento gril je vybavený táckou na masť. Tácku nezabudnite pravidelne čistiť.

Adekvátne vetranie je nevyhnutné pri horení a na efektívny výkon grilu. Zaisť sa tak bezpečnosť používateľa a ostatných ľudí v blízkosti priestoru, kde sa gril používa. Nikdy nepoužívajte gril v uzavretom priestore.

Nepoužívajte gril otočený proti smeru vetra pri rýchlosti vetra viac ako 2 m/s.

Gril je určený len na vonkajšie použitie.

Po použití vypnite gril ventilom na bombe alebo regulátorom.

Akékoľvek úpravy grilu môžu byť nebezpečné a môžu spôsobiť úraz alebo škodu na majetku.

Akékoľvek neautorizované úpravy na grile spôsobia neplatnosť záruky tohto zariadenia.

Keď je gril zapnutý, nikdy nemontujte bombu pod gril na základnú policu, pretože to môže spôsobiť vážne poranenie používateľa alebo iných ľudí a/alebo poškodenie majetku.

Nad grilom sa nesmie nachádzať žiadna prekážka. Napr. stromy, kríky, prístrešky. Gril musí byť umiestnený tak, aby sa v okruhu 1 m nenachádzali žiadne predmety.

Tento gril nesmie byť počas používania v dosahu horľavých materiálov. (Ropné produkty, riedidlá alebo akékoľvek iné pevné predmety označené nálepkou ako horľavina.)

Používanie tohto grilu v uzavretom priestore môže byť nebezpečné a je **ZAKÁZANÉ**.

NÁVOD NA POUŽITIE

Pozorne postupujte podľa tohto návodu, aby ste sa vyhli vážnemu poškodeniu vášho grilu a nespôsobili si poranenie alebo poškodenie majetku.

1. Pozorne zložte gril podľa návodu na montáž.
2. Pripojte plynovú hadicu ku grilu. Pripojte regulátor k hadici.
3. Pripojte regulátor na ventil plynovej bomby podľa návodu regulátora, ktorý je priložený v balení.
4. Vypnite všetky kontrolné otočné tlačidlá posunutím do pozície „O“ predtým, než otvoríte prívod plynu do grilu.
5. Narábajte s regulátorom podľa návodu dodávaného s regulátorom.

ZAPÁLENIE GRILU

Návod na zapálenie: Hlavné horáky

1. Pred zapálením otvorte poklop.
2. Pripojte plynovú bombu ku grilu podľa návodu regulátora, ktorý je priložený v balení.
3. Vypnite všetky kontrolné otočné tlačidlá otočením do pozície „O“.
4. Otočte prívod plynu do pozície „ON“ na bombe alebo spínači regulátora podľa návodu na pripojenie a použitie regulátora. Pomocou mydlovej vody skontrolujte utesnenie spojenia bomby s regulátorom a hadice so vstupným otvorom hadice grilu. Akýkoľvek únik plynu sa prejaví ako bublinkovanie v mieste úniku. Ak plyn uniká, gril nepoužívajte. Poradte sa so svojím dodávateľom plynu alebo grilu.
5. Aby ste zapálili horák vľavo, zatlačte a otočte kontrolné tlačidlo ľavého horáka v protismere hodinových ručičiek do pozície 90° (pozícia plného rozsahu). Budete počuť cvaknutie, čím sa zapáli horák. Skontrolujte, či horák horí. Ak horák nehorí, zopakujte proces.
6. Ak sa horák nezapáli ani po dvoch pokusoch, otočte plynový kohútik do pozície „OFF“ a počkajte 5 minút, kým sa horák pokúsite opätovne zapáliť.
7. Keď horák horí, je možné regulovať rozsah plameňa zatlačením a otočením tlačidla v protismere hodinových ručičiek do ktorejkoľvek pozície medzi plným a nízkym rozsahom.
8. Zapáľte zvyšné horáky postupne zľava doprava.
9. Gril vypnete otočením rúčky ventilu bomby alebo spínača regulátora do pozície „O“ podľa návodu regulátora. Keď všetky horáky zhasnú, otočte všetky kontrolné tlačidlá do pozície „O“.
10. Zatvorte prívod plynu na bombe alebo spínači regulátora.

Upozornenie: Ak sa vám nepodarí zapáliť niektoré horáky, prepnite kontrolné tlačidlo do polohy „O“ (v smere hodinových ručičiek) a takisto uzavrite ventil bomby. Počkajte päť minút, kým sa horák pokúsite opätovne zapáliť.

Návod na zapálenie bočného horáka (ak je to relevantné):

1. Po zapálení horákov grilu je možné zapáliť bočný horák podľa nasledovného návodu.
2. Pred zapálením otvorte poklop bočného horáka a otočte kontrolné tlačidlo bočného horáka do pozície „O“.
3. Zatlačte kontrolný gombík bočného horáka, držte ho stlačený a súčasne otáčajte v protismere hodinových ručičiek do pozície plného rozsahu, budete počuť cvaknutie, čím sa horák zapáli. Ak horák nehorí, zopakujte tento proces.
4. Ak sa horák nezapáli ani po dvoch pokusoch, otočte plynový kohútik do pozície OFF a počkajte 5 minút, potom zopakujte krok 3 v návode na zapálenie hlavného horáka.
5. Keď horák horí, je možné regulovať rozsah plameňa zatlačením a otočením tlačidla v protismere hodinových ručičiek do ktorejkoľvek pozície medzi plným a nízkym rozsahom.
6. Bočný horák grilu vypnete otočením ventilu bomby alebo spínača regulátora do pozície „O“ a potom otočte všetky kontrolné tlačidlá na grile v smere hodinových ručičiek do pozície „O“, až kým plamene nezhasnú.

Upozornenie: Ak sa vám nepodarí zapáliť horák, otočte kontrolné tlačidlo do polohy „O“ (v smere hodinových ručičiek) a tiež uzavrite ventil bomby. Počkajte päť minút, kým sa horák pokúsite postupne opätovne zapáliť.

MANUÁLNE ZAPÁLENIE

Ak je to potrebné, je možné zapáliť tento gril aj manuálne.

Hlavné horáky

1. Pred zapálením otvorte poklop.
2. Zapáľte 9-centimetrovú zápalku a držte ju v blízkosti horáka na ľavej strane grilu.
3. Otočte kontrolným tlačidlom ľavého horáku naplno. Horák sa zapáli od zápalky.
4. Keď je ľavý horák zapálený, môže sa zapáliť vedľajší horák.
5. Zapáľte zvyšné horáky zľava doprava.
6. Keď horák horí, je možné regulovať rozsah plameňa zatlačením a otočením gombíka v protismere hodinových ručičiek do ktorejkoľvek pozície medzi plným a nízkym rozsahom.

Bočný horák (ak je to relevantné):

1. Pred zapálením otvorte poklop.
2. Ak zapaľovač nerobí iskry, použite zápalku na zapálenie horáka.

Po použití zatvorte prívod plynu tak, že buď otočíte spínač na regulátore do pozície OFF alebo zatvoríte ventil bomby otočením do pozície OFF.

V prípade, že plameň zhasne počas používania grilu, vypnite všetky kontrolné tlačidlá, ventil bomby a spínač regulátora otočením do pozície „O“. Počkajte 5 minút, kým sa horák opätovne pokúsite zapáliť. Ak problém pretrváva i po opätovnom zapálení, poraďte sa so svojím dodávateľom plynu alebo predajňou, kde ste zakúpili gril, alebo kvalifikovaným špecialistom na plyn ohľadom pomoci alebo opravy. Nikdy sa nepokúšajte vyriešiť problém sami, pretože to môže mať za následok vážne zranenie a/alebo škodu na majetku.

Odporúčaná veľkosť nádoby používanej na bočnom horáku by mala byť okolo 180~220 mm.

Pred uskladnením vyčistite zariadenie od prebytočného tuku použitím vlhkej handry a jemného čistiaceho prostriedku.

Uložte gril na čisté a suché miesto.

Plynovú bombu neskladujte vo vnútri. Skladujte na dobre vetranom mieste mimo dosahu priameho slnečného žiarenia

PRIPOJENIE PLYNOVEJ BOMBY KU GRILU

Tento gril je vhodný len na nízkotlakový bután alebo propán a je vybavený vhodným nízkotlakovým regulátorom na ohybnej hadici. Hadica by mala byť zaistená na regulátore a grile pomocou svoriek/matic hadice. Gril je nastavený na prevádzku s regulátorom 28 mbar s butánom alebo regulátorom 37 mbar s propánom alebo regulátorom 37 mbar s propán-butánovou zmesou alebo regulátorom 50 mbar s propán-butánovou zmesou alebo regulátorom 30 mbar s propán-butánovou zmesou. Používajte vhodný regulátor certifikovaný podľa BSEN 16129. Poradte sa so svojím predajcom LPG ohľadom informácií o vhodnom regulátore na plynovú bombu.

PRED POUŽITÍM SKONTROLUJTE ÚNIKY

Nikdy nekontrolujte úniky otvoreným ohňom, vždy používajte mydlovú vodu.

KONTROLA ÚNIKOV

Vyrobte 59 – 88 ml zmesi na kontrolu únikov tak, že zmiešate jeden diel prostriedku na umývanie riadu s 3 dielmi vody. Uistite sa, že kontrolný ventil je uzavretý.

Pripojte regulátor k bombe a ON/OFF ventil k horáku, uistite sa, že je spojenie zabezpečené a zapnite plyn v pozícii ON.

Natrite hadicu a všetky spojenia roztokom mydlovej vody. Ak sa objavia bublinky, je tam únik, ktorý musí byť pred použitím odstránený.

Po vyriešení úniku znovu otestujte. Po skúške vypnite prívod plynu na plynovej bombe.

Ak únik nemôže byť odstránený, nepokúšajte sa ho vyriešiť, ale poraďte sa so svojím dodávateľom plynu.

REGULÁTOR A HADICA

Používajte len regulátory a hadice schválené pre LPG pre vyššie uvedené tlaky (pozri stranu 2). Životnosť regulátora sa odhaduje na 10 rokov. Odporúča sa vymeniť regulátor do 10 rokov od dátumu výroby.

Používanie nesprávneho regulátora alebo hadice nie je bezpečné. Pred použitím grilu vždy skontrolujte, či máte správne položky.

Hadica musí vyhovovať relevantným štandardom v krajine, kde sa používa. Dĺžka hadice musí byť 1,5 metra (maximálne). Opatrebovaná alebo poškodená hadica sa musí vymeniť. Uistite sa, či v hadici nie je prekážka, slučka alebo či nie je v kontakte s inými časťami grilu na iných miestach ako je pripojená.

Hadica by nemala byť skrútená ani zauzlená, keď je pripojená na plynovú bombu. Žiadna časť hadice by sa nemala dotýkať žiadnej časti grilu. Umiestnite bombu na ľavú stranu od grilu a dozadu do maximálnej vzdialenosti, ktorú umožňuje dĺžka hadice.

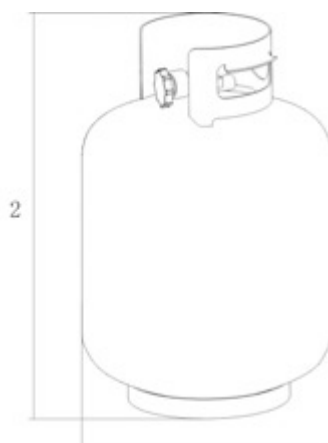
USKLADNENIE GRILU

Uskladnenie grilu vo vnútri je možné, len ak je bomba odpojená a odstránená z blízkosti grilu. Ak sa gril nebude istú dobu používať, mal by byť uskladnený v suchom prostredí, kde sa nepráši.

PLYNOVÁ BOMBA

Maximálny priemer a maximálna výška bomby je 310 mm a 500 mm, ako je znázornené (obr. 1).

Obr. 1



Legenda

- 1: maximálny priemer
- 2: maximálna výška

S plynovou bombou sa musí nárábať opatrne a nesmie spadnúť! Ak sa gril nepoužíva, bomba sa musí odpojiť. Po odpojení bomby od grilu na ňu nasadíte ochranný vrchnák.

Bomby je nutné skladovať vonku vo zvislej polohe mimo dosahu detí. Bomba sa nesmie uskladniť na mieste, kde teplota môže presiahnuť 50 °C. Neskladujte bombu pri plameňoch, horákoch alebo iných zdrojoch ohňa. NEFAJITE.

Pri vkladaní bomby do priestoru na bombu dávajte pozor, uistite sa, že hadica pripojená k bombe sa nedotýka horúceho povrchu odolného voči teplu. Počas prevádzky držte bombu na jednom mieste. Nikdy nedávajte náhradnú bombu do toho istého uzavretého priestoru. Nikdy neblokujte prístup k ventilu bomby.

Upozornenie: Zatvorte bombu, ak cítite plyn.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ

POZOR: Všetko čistenie a údržba by sa mali vykonávať, keď je gril vychladnutý a prívod plynu na bombe je otočený do pozície OFF.

ČISTENIE

„Vypáľte“ mriežku grilu po každom použití (približne na 15 minút), čo zníži množstvo zvyškov jedla na minimum.

VONKAJŠÍ POVRCH

Používajte jemný čistiaci prostriedok alebo roztok sódy bikarbóny s teplou vodou. Jemným, neabrazívnym práškom vyčistíte odolné škrvny, potom opláchnite vodou.

Ak vnútorná strana poklopu grilu vyzerá, že sa z nej olupuje farba, pripečená mastnota sa zmenila na uhlík a šúpe sa. Dôkladne ju vyčistíte roztokom teplej vody s vysokou koncentráciou mydla. Opláchnite vodou a nechajte úplne vysušiť.

NIKDY NEPOUŽÍVAJTE ČISTIČ NA RÚRY

VNÚTRO DNA GRILU

Odstráňte zvyšky pomocou kefy, škrabky a/alebo hubky, následne umyte mydlovou vodou. Opláchnite vodou a nechajte vysušiť.

PLASTOVÉ POVRCHY

Umyte mäkkou handričkou a roztokom teplej mydlovej vody. Opláchnite vodou. Nepoužívajte hrubozrnné čističe, odmasťovače alebo koncentrované čističe na plastové časti grilu.

MRIEŽKA NA VARENIE

Použite jemný roztok vody a mydla. Jemným neabrazívnym práškom vyčistíte odolné škrvny, potom opláchnite vodou.

TÁCKA NA MASŤ

Tácku na masť počas používania nevysúvajte.

Ak ju chcete vyčistiť, najskôr ju vytiahnite.

ČISTENIE SYSTÉMU HORÁKOV

Otočte plyn do polohy OFF na kontrolnom tlačidle a odpojte bombu.

Po vychladnutí odstráňte mriežku na varenie a rošt na zmenšovanie plameňa.

Vyčistite horák jemnou kefou alebo ho vyfúkajte prúdom vzduchu a utrite handričkou.

Vyčistíte zanesené otvory čističom na rúrky alebo pevným drôtom (napríklad rozloženou spinkou na papier).

Prezrite horák, či nie je poškodený (praskliny alebo diery). Ak nájdete poškodenie, vymeňte horák za nový. Znovu namontujte horák, skontrolujte, či sú otvory plynového ventilu v správnej pozícii a zabezpečené vnútri prívodu do horáka (Venturiho rúrka).

V niektorých prípadoch horák zasvieti späť kvôli hmyzu vo vnútri Venturiho rúrky horáka alebo pavúkovi, ktorý si natiahol sieť vnútri horáka. Je možné to odstrániť pomocou kefy na fľaše, ktorú prestrčíte cez Venturiho rúrku horáka a vtlačíte ju dovnútra po celej dĺžke horáka. Ak stav pretrváva, poraďte sa so svojím dodávateľom plynu.

SERVIS

Pre váš gril sa odporúča vykonávať servis ročne kompetentnou autorizovanou osobou.

ĎALŠIE INFORMÁCIE

Ďalšie informácie alebo inštruktážne videá nájdete na našej webstránke jamieoliverbbq.com

Jamie Oliver

ZÁRUKA NA PLYNOVÝ GRIL

Okrem záruky predajne, v ktorej ste si zakúpili tento výrobok, spoločnosť Jamie Oliver BBQ súhlasí s tým, že ak sa na výrobku vyskytne akýkoľvek kaz v materiáli alebo spracovaní počas uvedenej záruky po pôvodnom dátume zakúpenia, spoločnosť vydá náhradné diely.

To platí iba v nasledujúcich prípadoch:

- Gril bol normálne používaný doma v priestoroch domácnosti.
- Gril neprešiel zmenami alebo opravami vykonávanými nepovolanými osobami.
- Gril bol v zime skladovaný v suchom prostredí.
- Gril nebol poškodený.
- Ako dôkaz o kúpe je k dispozícii platný blok z registračnej pokladne.
- Gril je zaregistrovaný na účely záruky podľa pokynov.

Záruka poskytovaná na jednotlivé prvky plynového grilu;

- | | |
|---|----------|
| • Záruka na trubice horáka Jamie Oliver | 10 rokov |
| • Záruka na rám Jamie Oliver | 5 rokov |
| • Záruka na poklop Jamie Oliver | 3 roky |
| • Záruka na mriežku Jamie Oliver | 3 roky |
| • Záruka na zapalovanie Jamie Oliver | 2 roky |
| • Všetky ostatné časti | 1 rok |

Táto záruka sa nevzťahuje na:

- Diely zasiahnuté hrdzou, koróziou, oxidáciou alebo stratou zafarbenia, ku ktorým môže dôjsť v dôsledku vlhkosti alebo prehriatia.
- Prácu alebo výdavky spojené s prácou.
- Bežné opotrebovanie a škrabance alebo uvoľnenie upchatých potrubí.
- Nedbalé alebo nesprávne použitie výrobku.
- Použitie nesprávneho paliva/plynu.
- Použitie v rozpore s pokynmi na používanie uvedenými v návode na použitie.
- Regulátor, hadicu a svorky.
- Spotrebné diely, napr. batérie (ak je to relevantné).

Táto záruka nijako neovplyvňuje zákonné práva zákazníka. Záruka platí na celom svete

Spoločnosť Jamie Oliver BBQ si vyhradzuje právo zmeniť tento výrobok bez upozornenia. Ak daný model už nie je dostupný, prediskutujeme alternatívnu výmenu alebo náhradu.

Záruka na niektoré diely bude platiť až desať rokov iba pri registrácii do 30 dní od dátumu zakúpenia. Aby ste mohli využiť ZÁRUKU, zaregistrujte sa on-line na stránke www.jamieoliverbbq.com alebo vyplňte povinné údaje v časti REGISTER NOW (Zaregistrujte sa teraz) na osobitnom liste a pošlite ho na zaregistrovanie do spoločnosti Jamie Oliver BBQ.

V prípade reklamácie si prevezmite reklamačný formulár na adrese www.jamieoliverbbq.com, alebo napíšte na adresu Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands, odkiaľ dostanete formulár.

Na reklamáciu budú potrebné:

- Čitateľná kópia bločku o kúpe/predaji (s uvedeným dátumom zakúpenia, názvom modelu a predajne).
- Názov a číslo modelu grilu.
- Dátum zakúpenia.
- Názov a adresa predajne/alebo iný údaj, napr. on-line.
- Fotografie všetkých poškodených dielov uvedených vo vašej reklamáci.

Uschovajte tento dokument na bezpečnom mieste.

Jamie Oliver

GAZLI BARBEKÜ IZGARA ÇALIŞTIRMA TALİMATLARI

Tanım: Gazlı Barbekü Izgara
Gaz Tipi Bütan, Propan, LPG



⚠ GÜVENLİĞİNİZ
İÇİN UYARI

SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIMA UYGUNDUR
(HER TÜR ÇEVRELEMENİN DIŞINDA)

Bu talimatları dikkatle okuyun ve barbekünüzün bu talimatlara uygun olarak doğru bir şekilde kurulduğu, monte edildiği, bakım ve servis hizmetinin yapıldığından emin olun. Bu talimatlara uyulmaması ciddi fiziksel yaralanmalara ve/veya üründe hasara neden olabilir. Barbekünün montajı veya çalıştırılması ile ilgili sorunuz olursa, lütfen bayinize, gaz sağlayıcınıza, üretici veya acenteye danışın veya destek için www.jamieoliverbbq.com adresine başvurun.

Kullanıcı için notlar:


“SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIN”.

“BARBEKÜYÜ KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN”.

“UYARI: AÇIKTA KALAN PARÇALAR ÇOK SICAK OLABİLİR. ÇOCUKLARINIZI UZAK TUTUN.” “KULLANIM SIRASINDA BARBEKÜNÜN YERİNİ DEĞİŞTİRMEYİN”.

“KULLANDIKTAN SONRA GAZ SİLİNDİRİNDEKİ GAZ KAYNAĞINI KAPATIN.”

TEKNİK BİLGİLER

MODEL NO.:	HOME 2 (2 ocaklı)				
AÇIKLAMA:	KENARDAN YAKILAN DÖRT OCAKLI GAZLI BARBEKÜ IZGARA				
TOPLAM ISI GİRİŞİ: (TÜM GAZ KATEGORİLERİ)	7.2kW (515g/h)	 0359-16 PIN:0359CO1390			
GAZ KATEGORİSİ:	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
GAZ TİPİ:	Bütan	Propan	LPG GAZ KARIŞIMLARI		
GAZ BASINCI	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50mbar	37 mbar
Ana ENJEKTÖR BOYUTU:	0.92 mm	0.92 mm	0.82 mm	0.88mm	
<p>SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIN. BARBEKÜYÜ KULLANMADAN ÖNCE TALİMATLARI OKUYUN. UYARI: AÇIKTA KALAN PARÇALAR ÇOK SICAK OLABİLİR. ÇOCUKLARINIZI UZAK TUTUN. BU BARBEKÜ KULLANIM SIRASINDA YANICI MATERYALLERDEN UZAK TUTULMALIDIR. KULLANIM SIRASINDA BARBEKÜNÜN YERİNİ DEĞİŞTİRMEYİN. KULLANDIKTAN SONRA GAZ SİLİNDİRİNDEKİ GAZ KAYNAĞINI KAPATIN. BARBEKÜDE HERHANGİ BİR MODİFİKASYON YAPMAYIN. OCAK DAVLUMBAZINI SADECE SİLİKON KOL KILIFIYLA AÇIN. PIŞIRMA SIRASINDA ÇOK SICAK OLACAĞI İÇİN APARATIN METAL TUTMA KOLUNA KESİNLİKLE DOKUNMAYIN.</p>					
<p>Sevk Ülkesi: <input type="checkbox"/> I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI,FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ. <input type="checkbox"/> I_{3B/P(37)} PL</p>					

ÖNEMLİ:

Aşağıdaki talimatları dikkatle okuyun ve barbekünün doğru bir şekilde kurulduğu, monte edildiği ve bakımının yapıldığından emin olun. Bu talimatlara uyulmaması ciddi fiziksel yaralanmalara ve/veya üründe hasara neden olabilir.

Montaj veya çalıştırma ile ilgili herhangi bir sorunuz olursa, bayiniz veya LPG Şirketine danışın.

Silindiri kesinlikle barbekünün hemen yanına sabitlemeyin. Silindiri daima barbekünün sol arka kısmına yerleştirin. Silindir hortumu germeden barbeküden mümkün olduğunda uzağa yerleştirilmelidir.

Barbeküyü kesinlikle kapağı kapalıyken yakmayın.

Barbekü ve silindir seviye yüzeyine yerleştirilmeli ve yanmış durumdayken taşınmamalı/başka yere aktarılmamalıdır.

TÜKETİCİ İÇİN NOT: Bu kılavuzu ileride başvurmak üzere saklayınız.

KULLANIM VE ÖZELLİKLER

Bu barbekü güvenli ve kullanımı kolay bir üründür. Kullanılması belirtilen gazlar 28-30mbar seviyesinde bütan gazı veya 37mbar seviyesinde propan gazı ya da 37mbar seviyesinde bütan/propan karışımı veya 50mbar seviyesinde bütan/propan karışımıdır. Barbekünüzü sadece barbekünün tasarlanmış olduğu doğru basınçta kullandığınızdan emin olun.

Kolay manevra kabiliyeti için barbeküde tekerlek donatıları mevcuttur.

Yiyecekler pişirme ızgarası üzerinde kapak kapalı veya açık olarak barbeküde pişirilebilir. Kapak kapalı pişirme yaparken, ısının açığa çıkmasını sağlamak ve yağın yanmasını önlemek için her 5 dakikada bir kapak açılmalıdır.

Bu barbeküde bir yağ tepsisi donatısı mevcuttur. Tepsiyi düzenli olarak temizlediğinizden emin olun.

Yanma işlemi ve barbekünün verimlilik performansı açısından yeterli havalandırma yapılması çok önemlidir. Böylece barbekü kullanılırken kullanıcının ve çevredeki diğer insanların güvenliği sağlanacaktır. Barbeküyü kesinlikle çevrelenmiş kapalı bir alanda kullanmayın.

Rüzgar hızının 2m/s seviyesinden yüksek olması durumunda, barbeküyü rüzgara dönük biçimde kullanmayın. Barbekü sadece dış mekanda kullanım için tasarlanmıştır.

Barbeküyü kullandıktan sonra silindir valf veya regülatör üzerinde kapatın.

Barbeküde yapılacak herhangi bir modifikasyon tehlikeli olabilir ve fiziksel yaralanma veya üründe hasara yol açabilir.

Barbekünün yetkisiz kişilerce modifikasyonu barbekünün garanti kapsamını geçersiz kılacaktır.

Barbekü çalıştırıldığında, kullanıcıda, başka kişilerde ciddi yaralanma ve/veya üründe hasara neden olabileceğinden silindiri kesinlikle taban rafı üzerinde barbekünün altına yerleştirmeyin.

Barbekü için herhangi bir başüstü engeli olmamalıdır. Örn. ağaç, çalı, çatı eğimi. Barbekü çevresinde 1 m açıklık olacak şekilde kurulmalıdır.

Bu barbekü kullanım sırasında yanıcı materyallerden uzak tutulmalıdır. (Petrol esaslı ürünler, tinerler veya tutuşabilir uyarısı etiketi taşıyan diğer tüm katı nesnelere.)

Bu barbekünün etrafı çevrelenmiş alanlarda kullanımı tehlikeli olabilir ve **YASAKTIR.**

KULLANIM TALİMATLARI

Barbekünüzün ciddi bir şekilde hasar görmesini ve kendinizde yaralanma ve üründe hasar tehlikesini önlemek için bu talimatlara dikkatle uyunuz.

1. Barbeküyü montaj talimatlarını dikkatle izleyerek monte ediniz.
2. Gaz hortumunu barbeküye bağlayın. Regülatörü hortuma bağlayın.
3. Regülatör ile birlikte verilen regülatör talimatlarını izleyerek regülatörü silindir valfine bağlayın.
4. Barbeküye giden gaz kaynağını açmadan önce tüm kontrol düğmelerini 'O' konumuna çevirin.
5. Regülatörü, regülatör ile birlikte verilen talimatlara uygun olarak çalıştırın.

BARBEKÜYÜ YAKMA

Yakma Talimatları: Ana Ocaklar

1. Yakmadan önce kapağı açın.
2. Regülatör ile birlikte verilen talimatları izleyerek gaz silindirini barbeküye bağlayın.
3. Tüm kontrol düğmelerini 'O' konumuna çevirin
4. Regülatör bağlama ve çalıştırma talimatlarını izleyerek silindir veya regülatör anahtarındaki gaz kaynağını AÇIK konuma getirin. Regülatör bağlantısına giden silindiri ve barbekü hortum girişi bağlantısına giden hortumu sabunlu su kullanarak sızıntılara karşı kontrol edin. Herhangi bir sızıntı sızma alanında hava kabarcığına neden olacaktır. Sızıntı bulunması durumunda barbeküyü kullanmayın. Tavsiye almak için gaz veya barbekü tedarikçinize danışın.
5. Sol taraftaki ocağı yakmak için sol ocak kontrol düğmesine bastırın ve saat yönünün tersi yönde 90° pozisyonuna (tam hız pozisyonu) çevirin. Bir klik sesi duyulacak, bu ses ocağın yandığını ifade eder. Ocağın yanmış olup olmadığını kontrol edin. Ocak yanmamışsa, işlemi tekrarlayın.
6. Ocak iki denemeden sonra yanmamışsa, gaz musluğunu KAPALI konuma getirin ve ateşleme sürecini yeniden denemeden önce 5 dakika bekleyin.
7. Ocak yakıldığında, ocak hızı düğmeyi bastırıp saat yönünün tersi yönde tam ve düşük hız pozisyonu arasında herhangi bir pozisyona döndürerek ayarlanabilir.
8. Geriye kalan ocakları sırasıyla soldan sağa doğru yakın.
9. Barbeküyü KAPALI konuma getirmek için, regülatör talimatlarını izleyerek silindir valfi kolunu veya regülatör anahtarını 'O' konumuna çevirin. Ocaklar söndükten sonra, tüm kontrol kollarını 'O' konumuna çevirin.
10. Silindir veya regülatör anahtarındaki gaz kaynağını KAPALI konuma getirin.

Uyarı: Ocaklardan herhangi birinin ateşlenmemesi durumunda, kontrol düğmesini 'O' konumuna çevirin (saat yönünde) ve silindir valfini kapalı konuma getirin. Yeniden yakmayı denemeden önce beş dakika bekleyin.

Yan ocak yakma talimatları (mevcut ise):

1. Izgara ocağı yandıktan sonra, yan ocak aşağıdaki talimatlar izlenerek yakılabilir.
2. Yan ocağı yakmadan önce yan ocak kapağını açın ve yan ocak kontrol düğmesini 'O' konumuna
3. çevirin.
4. Yan ocak kontrol düğmesine bastırın ve tam hız pozisyonuna doğru saat yönünün tersi yönde döndürürken basılı tutun, bir klik sesi duyulacak ve ocak yanacaktır. Ocak yanmazsa, işlemi tekrarlayın.
5. Ocağın iki denemeden sonra da yanmaması durumunda, gaz musluğunu KAPALI konuma getirin, 5 dakika bekleyin ve ana ocak yakma talimatlarındaki adım 3'ü tekrarlayın.
6. Ocak yakıldığında, ocak hızı düğmeyi bastırıp saat yönünün tersi yönde tam ve düşük hız pozisyonu arasında herhangi bir pozisyona döndürerek ayarlanabilir.
7. Barbekü yan ocağını kapatmak için, silindir valfi veya regülatör anahtarını 'O' konumuna çevirin ve ardından alevler sönene kadar barbekü üzerindeki tüm kontrol düğmelerini saat yönünde 'O' konumuna doğru çevirin.

Uyarı: Ocağın ateşlenmemesi durumunda, kontrol düğmesini 'O' konumuna çevirin (saat yönünde) ve silindir valfini kapalı konuma getirin. Ateşleme süreci ile tekrar yakmayı denemeden önce beş dakika bekleyin.

MANÜEL ATEŞLEME

Barbekü gerektiğinde manüel olarak da yakılabilir.

Ana Ocaklar

1. Yakmadan önce kapağı açın.
2. 90mm barbekü kibritini yakın ve barbekünün en solunda bulunan ocağa yakın bir şekilde tutun.
3. Sol ocak kontrol düğmesini tam hız pozisyonuna çevirin. Ocak kibritle yanacaktır.
4. Sol ocak yandıktan sonra yanındaki ocak da açılabilir.
5. Geriye kalan ocakları soldan sağa doğru yakın.
6. Ocak yandığında, ocak hızı düğmeyi bastırıp saat yönünün tersi yönde tam ve düşük hız pozisyonu arasında herhangi bir pozisyona döndürerek ayarlanabilir.

Yan ocak (mevcut ise):

1. Yakmadan önce kapağı açın.
2. Tutuşturucu ateşlemeyi gerçekleştirilemezse, ocağı yakmak için bir kibrit kullanın.

Kullandıktan sonra regülatör üzerindeki anahtarı KAPALI konuma getirerek veya silindir valfini KAPALI konuma getirerek gaz kaynağını kapatın.

Barbekü kullanımdayken arka ışığın yanması durumunda. Tüm kontroller, silindir valfi ve regülatör anahtarını 'O' konumuna çevirin. Barbeküyü yeniden yakmayı denemeden önce 5 dakika bekleyin. Yeniden yakma işleminden sonra problem devam ederse, yardım almak veya onarım için gaz sağlayıcınıza veya barbeküyü satın aldığınız mağazaya veya nitelikli bir gaz mühendisine başvurun. Ciddi yaralanmalara ve/veya üründe hasara yol açabileceğinden kesinlikle problemi kendiniz çözmeye çalışmayın.

Yan ocakta kullanmak üzere önerilen kap boyutu 180~220mm civarında olmalıdır.

Barbeküyü yerine kaldırmadan önce kalan fazla yağı temizlik maddesi olarak hafif bir deterjan çözeltisi kullanarak nemli bezle temizleyin.

Barbeküyü temiz ve kuru bir yerde saklayın.

Gaz silindirinizi iç mekanlarda saklamayın. Doğrudan güneş ışığından uzakta iyi havalandırılmış bir yerde saklayın

GAZ SİLİNDİRİNİN BARBEKÜYE BAĞLANMASI

Bu barbekü sadece düşük basınçlı bütan veya propan gazıyla kullanıma uygundur ve esnek hortumlu uygun alçak-basınç regülatörü donatısına sahiptir. Hortum regülatöre ve barbeküye hortum klipsleri/somunları ile sıkıca tutturulmalıdır. Bu barbekü bütan gazı ile 28 mbar regülatörde veya propan gazı ile 37mbar regülatörde ya da bütan/propan karışımı ile 37mbar regülatörde veya bütan/propan karışımı ile 50mbar regülatörde veya propan/bütan karışımı ile 30mbar regülatörde çalışacak şekilde ayarlanmıştır. BSEN 16129 belgeli uygun bir regülatör kullanın. Gaz silindirine uygun bir regülatör ile ilgili bilgi almak için LPG bayinize danışın.

KULLANMADAN ÖNCE LÜTFEN SIZINTILARA KARŞI KONTROL EDİN

Sızıntı kontrolünü kesinlikle çiplak alev ile yapmayın, daima sabunlu su çözeltisi kullanın

SIZINTI KONTROLÜ İÇİN

Bir ölçü yıkama sıvısını 3 ölçü suyla karıştırarak 2-3 sıvı ons değerinde sızıntı tespit çözeltisi hazırlayın. Kontrol valfinin kapalı olduğundan emin olun.

Regülatörü silindire, AÇMA/KAPAMA valfini ise ocağa bağlayın ve bağlantıların sağlam olduğundan emin olduktan sonra gazı AÇIK konuma getirin.

Hortum ve tüm bağlantıları sabunlu çözelti ile fırçalayın. Hava kabarcığı görülmesi sızıntı olduğu ve kullanmadan önce giderilmesi gerektiği anlamına gelir.

Sorunu çözdükten sonra yeniden test edin. Test etikten sonra silindirdeki gazı kapatın.

Tespit edilen sızıntı düzeltilemezse, sızıntıyı gidermeye çalışmayın ve gaz bayinize danışın.

REGÜLATÖR VE HORTUM

Sadece yukarıda verilen basınç değerlerinde LPG için onaylanmış regülatör ve hortumları kullanın (Bkz. Sayfa 2). Regülatörün beklenen kullanım ömrü 10 yıl olarak hesaplanmıştır. Regülatörün üretim tarihinden itibaren 10 yıl içinde değiştirilmesi önerilmektedir.

Yanlış regülatör veya hortumun kullanılması güvenli değildir; barbeküyü çalıştırmadan önce mutlaka doğru parçaları kullandığınızdan emin olun.

Kullanılan hortum kullanıldığı ülkenin ilgili standardına uygun olmalıdır. Hortum uzunluğu 1.5 metre (maksimum) olmalıdır. Yıpranmış veya hasar görmüş bir hortum yenisiyle değiştirilmelidir. Hortumda tıkanıklık, dolaşma olmadığından veya bağlantı noktası dışında barbekünün herhangi bir parçasıyla temas etmediğinden emin olun.

Hortum gaz silindirine temas ettiğinde bükülmüş veya dolaşmış olmamalıdır. Hortumun hiçbir bölümü barbekünün herhangi bir parçasına temas etmemelidir. Silindiri barbekünün sol tarafı ve arkasına hortum uzunluğunun izin verdiği maksimum mesafede yerleştirin.

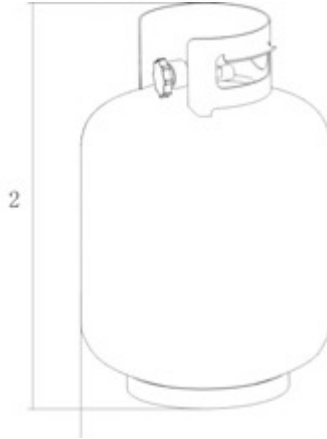
BARBEKÜNÜN DEPOLANMASI

Barbekünün kapalı mekanlarda depolanmasına ancak silindirin sökülmesi ve barbeküden çıkarılması durumunda izin verilebilir. Barbekü bir süre kullanılmıyacaksa, kuru ve tozsuz bir ortamda saklanmalıdır.

GAZ SİLİNDİRİ

Maksimum silindir çapı ve maksimum silindir yüksekliği (Şekil 1)de gösterildiği gibi 310 mm ve 500 mm'dir.

Şekil 1



Anahtar

- 1: maksimum çap
- 2: maksimum yükseklik

Gaz silindiri düşürülmemeli veya kaba bir biçimde tutulmamalıdır. Barbekü kullanılmıyacaksa, silindir bağlantısı sökülmelidir. Silindiri barbeküden söktükten sonra silindir üzerindeki koruyucu kapağı yenisiyle değiştirin.

Silindirler dış mekanda dik konumda ve çocukların ulaşamayacağı yerde saklanmalıdır. Silindir hiçbir zaman sıcaklığın 50°C'yi aştığı yerlerde depolanmamalıdır. Silindiri alev, pilot lambaları ve diğer ateşleme kaynaklarının yakınında saklamayın. SİGARA İÇİLMEZ.

Silindiri silindir deliğine koyarken dikkatli olun, silindire bağlanan deliğin sıcak yüzey-ısı-dirençli levhaya temas etmediğinden emin olun. Silindirin ürün çalışırken yerinde kaldığından emin olun. Aynı silindir bölmesinin içine kesinlikle bir yedek silindir koymayın. Silindir valfine erişimi kesinlikle sınırlandırmayın.

Uyarı: Gaz kokusu alırsanız gaz silindirini durdurun.

TEMİZLİK VE BAKIM

DİKKAT: Temizlik ve bakım işlemlerinin tümü barbekü soğuk ve gaz silindirine giden yakıt ikmali KAPALI durumdayken yapılmalıdır.

TEMİZLİK

Her kullanımdan sonra barbekü ızgaralarının “yakılması” (yaklaşık 15 dakika) fazla yiyecek kalıntılarını minimuma indirecektir.

DIŞ YÜZEY

Hafif deterjan veya karbonat ile sıcak su çözeltisi kullanın. İnatçı kirler için aşındırıcı olmayan ovma tozu kullanılıp, ardından suyla durulanabilir.

Barbekü kapağının iç yüzeyinde boyada pullanma görünümü varsa, yağ birikintisinin üzerinde pişirme yapmak boyayı karbona dönüştürmüştür ve pul pul dökülür. Yüksek sıcaklıkta sabunlu suyla derinlemesine temizleyin. Suyla durulayın ve tamamen kurumasını bekleyin. **KESİNLİKLE FIRIN TEMİZLEYİCİ KULLANMAYIN**

BARBEKÜ TABANININ İÇ KISMI

Kalıntıları fırça, spatüle ve/veya temizleme pedi ile temizleyin ardından sabunlu su çözeltisiyle yıkayın. Suyla durulayın ve kurumaya bırakın.

PLASTİK YÜZEYLER

Yumuşak bir bez ve sıcak sabunlu suyla yıkayın. Suyla durulayın. Plastik parçalarda aşındırıcı temizleme maddeleri, yağ-çöz veya konsantre barbekü temizleyici kullanmayın.

PİŞİRME IZGARASI

Hafif sabunlu su kullanın. İnatçı kirler için aşındırıcı olmayan ovma tozu kullanılıp, ardından suyla durulanabilir.

YAĞ TEPSİSİ

Lütfen kullanım sırasında yağ tepsisini açmayın.

Yağ tepsisini temizlerken, önce yağ tepsisini yerinden sökün.

OCAK DÜZENEGİNİ TEMİZLEME

Kontrol düğmesindeki gazı KAPALI konuma getirin ve silindiri çıkarın. Soğuduktan sonra pişirme ızgarasını ve alevde pişirici aparatını sökün.

Ocağı yumuşak bir fırça ile temizleyin veya basınçlı hava ile temiz hava üfletin ve bir bezle silin. Tıkanmış delikleri boru temizleyici veya bükülmez tel (açılmış bir kağıt atacı gibi) ile temizleyin.

Ocakta herhangi bir hasar (çizik veya delikler) olup olmadığını kontrol edin. Hasar bulunması durumunda, ocağı yenisiyle değiştirin. Ocağı yeniden kurun, gaz valfi ağzlarının doğru konumlandırıldığından ve ocak girişinin içine (difüzör) sıkıca tutturulduğundan emin olun.

Bazı durumlarda, ocak difüzörü içine böcek girmesi veya ocağın iç kısmında örümceğin ağ yapmasından dolayı barbekünüzün arka ışığı yanabilir. Bu sorun ocak difüzörünün içine bir şişe fırçası yerleştirilip, ocak boyunca itilmesiyle çözülebilir. Sorunun devam etmesi halinde gaz bayinize danışın.

SERVİS

Barbekünüz yılda bir kez kalifiye ve tescilli bir servis yetkilisi tarafından servise alınmalıdır.

DAHA FAZLA BİLGİ

Web sitemizden (website jamieoliverbbq.com) daha fazla bilgi veya kullanım talimatları videolarına ulaşabilirsiniz.

Jamie Oliver

GAS BBQ GARANTİSİ

Jamie Oliver BBQ, ürünün satın alındığı mağaza garantisine ek olarak, üründe müşterinin ilk satın alma tarihinden sonra verilen garanti süresi içerisinde malzeme veya işçilik açısından herhangi bir kusur görülmesi halinde, gerekli yedek parçaları temin etmeyi kabul eder.

Bu durum ancak barbekünün aşağıdaki koşullara tabi olması halinde geçerlidir:

Ev tipi mülkiyetlerde normal ev içi kullanım.

- Yetkisiz kişilerce yapılmış tadil veya onarıma maruz kalmamış olması.
- Kış ayları boyunca kuru şartlarda depolanmış olması.
- Barbekünün hasar görmemiş olması.
- Satın alma kanıtı olarak geçerli bir makbuz olması.
- Talimatlara uygun olarak garanti amaçlı tescil edilmiş olması.

Gaz barbekünün her parçası için verilen garanti:

- Jamie Oliver ocak tüpleri garantisi 10 yıl
- Jamie Oliver ocak kasa garantisi 5 yıl
- Jamie Oliver kapak garantisi 3 yıl
- Jamie Oliver ızgara garantisi 3 yıl
- Jamie Oliver ateşleme tertibatı garantisi 2 yıl
- Geriye kalan tüm parçalar 1 yıl

Bu garanti aşağıdakileri kapsamaz:

- Nem veya aşırı ısınmadan dolayı meydana gelebilecek pas, korozyon, oksitlenme veya renk solmasından etkilenen parçalar.
- İşçilik veya işçilikle ilgili ücretler.
- Normal aşınma ve eskime ve borulardaki çizikler veya tıkanıklığı giderme.
- Ürünün ihmâl içeren veya yanlış şekilde kullanımı.
- Yanlış yakıt/gazın kullanılması.
- Kullanım kitapçığında yer alan çalıştırma talimatlarına uygun olmayan şekilde kullanım.
- Regülatör, hortum ve klipsler.
- Tükenir parçalar örn.: bataryalar (mevcut ise).

Bu garanti bir müşterinin herhangi bir şekilde sahip olduğu hukuki hakları etkilemez. Garanti dünya çapında uygulanabilir.

Jamie Oliver BBQ bu üründe bildirimde bulunmadan modifikasyon yapma hakkını saklı tutar. Modelin artık piyasada bulunmaması durumunda alternatif bir ürünle değiştirilmesi veya para iadesi üzerinde durulacaktır.

Garanti ancak satın alma tarihinden itibaren 30 gün içerisinde tescil edilmesi durumunda bazı parçalar için on yıla kadar geçerli olacaktır. GARANTİDEN faydalanmak için www.jamieoliverbbq.com, adresinden çevrimiçi tescil ettirin veya ayrı bir kısımda bulunan ŞİMDİ TESCİL ETTİR sekmesi altındaki zorunlu alanları doldurun ve Jamie Oliver BBQ Tescil Bölümüne gönderin.

Herhangi bir talepte bulunmak için www.jamieoliverbbq.com, adresinden talep formunu indirin veya form almak için Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, The Netherlands adresine yazın.

Taleplere şu hususlar eklenecektir:

- Alış/satış makbuzunun okunaklı bir kopyası (satın alma tarihi, model adı ve mağazanın belirtildiği).
- Barbekü model adı ve numarası.
- Satın alma tarihi.
- Mağaza adı ve yeri / veya diğer, örn. çevrimiçi.
- Talebinizde sıralanan tüm hasarlı parçaların fotoğrafları.

Lütfen bu belgeyi güvenli bir yerde tutun.

Jamie Oliver

ПОСІБНИК З ЕКСПЛУАТАЦІЇ ГАЗОВОГО ГРИЛЯ-БАРБЕКЮ

Опис: газовий гриль-барбекю

Тип газу: бутан, пропан, суміш пропану та бутану



⚠ ОБЕРЕЖНО!
ЗАДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ
ВИКЛЮЧНО ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НАДВОРІ
(ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ В ОБМЕЖЕНОМУ ПРОСТОРІ)

Уважно прочитайте ці інструкції та переконайтеся в тому, що ваше барбекю встановлено та зібрано належним чином й обслуговується та використовується згідно з цими інструкціями. Недотримання цих вимог може призвести до важкої травми або матеріальних збитків. Щодо питань, пов'язаних зі збіркою або експлуатацією цього барбекю, звертайтеся до свого дилера, постачальника газу, виробника, агента або до розділу Support (Підтримка) на сайті www.jamieoliverbbq.com.

Примітки для користувача

«ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ НАДВОРІ».

«ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ БАРБЕКЮ ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ».

«ОБЕРЕЖНО! ВІДКРИТІ ЧАСТИНИ МОЖУТЬ СИЛЬНО НАГРІВАТИСЯ. БЕРЕГТИ ВІД ДІТЕЙ».

«ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПЕРЕСУВАТИ БАРБЕКЮ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ».

«ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЕКРИЙТЕ ПОСТАЧАННЯ ГАЗУ З ГАЗОВОГО БАЛОНА».

ТЕХНІЧНА ІНФОРМАЦІЯ

НОМЕР МОДЕЛІ:	НОМЕ 2 (2 основні пальники)				
ОПИС	ГАЗОВИЙ ГРИЛЬ-БАРБЕКЮ З ЧОТИРМА ОСНОВНИМИ ПАЛЬНИКАМИ Й ОДНИМ БІЧНИМ				
ЗАГАЛЬНА ПОТУЖНІСТЬ (УСІ КАТЕГОРІЇ ГАЗУ)	7.2 кВт (515 г/год)				
КАТЕГОРІЯ ГАЗУ	<input type="checkbox"/> I _{3+(28-30/37)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(30)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(50)}	<input type="checkbox"/> I _{3B/P(37)}	
ТИПИ ГАЗУ	Бутан	Пропан	Суміш зріджених газів (пропан-бутан)		
ТИСК ГАЗУ	28-30 мбар	37 мбар	30 мбар	50 мбар	37 мбар
РОЗМІР ІНЖЕКТОРА основного пальника	0,92 мм	0,92 мм	0,82 мм	0,88 мм	

ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ НАДВОРІ.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ БАРБЕКЮ ПРОЧИТАЙТЕ ЦІ ІНСТРУКЦІЇ.

ОБЕРЕЖНО! ВІДКРИТІ ЧАСТИНИ МОЖУТЬ СИЛЬНО НАГРІВАТИСЯ. БЕРЕГТИ ВІД ДІТЕЙ.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ЦЕ БАРБЕКЮ ПОРУЧ ІЗ ЛЕГКОЗАЙМИСТИМИ МАТЕРІАЛАМИ. ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ПЕРЕСУВАТИ БАРБЕКЮ ПІД ЧАС ВИКОРИСТАННЯ. ПІСЛЯ ЗАВЕРШЕННЯ ВИКОРИСТАННЯ ПЕРЕКРИЙТЕ ПОСТАЧАННЯ ГАЗУ З ГАЗОВОГО БАЛОНА.

ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ЗМІНЮВАТИ КОНСТРУКЦІЮ БАРБЕКЮ.

ВІДКРИВАЙТЕ КОВПАК ВИКЛЮЧНО ЗА КРЕМНІЄВУ ОБОЛОНКУ. НЕ ТОРКАЙТЕСЯ МЕТАЛЕВОЇ РУКОЯТКИ ПРИЛАДУ ПІД ЧАС ГОТУВАННЯ, БО ВОНА МОЖЕ БУТИ ДУЖЕ ГАРЯЧОЮ.

Країна використання:

I_{3+(28-30/37)} BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI.

I_{3B/P(30)} BE, CY, DK, EE, FI, FR, HU, IT, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, IS, LU, MT, CZ.

I_{3B/P(50)} AT, CH, DE, SK, CZ.

I_{3B/P(37)} PL

ВАЖЛИВО!

Уважно прочитайте наступні інструкції та переконайтеся в тому, що барбекю зібрано, встановлено й обслуговується належним чином. Недотримання цих вимог може призвести до важкої травми або матеріальних збитків.

З питаннями щодо збирання або експлуатації виробу звертайтеся до дилера або компанії-постачальника газу.

Забороняється встановлювати балон праворуч від барбекю. Балон слід встановлювати ліворуч або позаду барбекю. Балон має бути розташовано якомога далі від барбекю, але не можна допускати натягання шланга.

Забороняється розпалювати барбекю із закритою кришкою.

Барбекю та балон необхідно розташувати на рівній горизонтальній поверхні. Забороняється пересувати/переносити балон і барбекю, якщо в барбекю розпалений вогонь.

ПРИМІТКА ДЛЯ ПОКУПЦЯ. Збережіть цій посібник для подальшого використання.

ВИКОРИСТАННЯ ТА ХАРАКТЕРИСТИКИ

Це барбекю є безпечним і простим в експлуатації. У якості палива барбекю може використовувати наступні гази: бутан під тиском від 28 до 30 мбар, пропан під тиском 37 мбар, суміш бутан-пропан під тиском 30 мбар, суміш бутан-пропан під тиском 37 мбар, суміш бутан-пропан під тиском 50 мбар. Упевніться в тому, що використовуєте барбекю з тиском, на який розрахована його конструкція.

Щоб спростити пересування барбекю, його конструкцію було обладнано колесами.

Можна готувати їжу на решітці для готування як з відкритою, так й із закритою кришкою. Якщо кришку закрито, її треба відкривати кожні 5 хвилин на 1 хвилину, щоб вивільнити зайве тепло та запобігти займанню жиру.

Це барбекю обладнано піддоном для збирання жиру. Регулярно очищуйте цей піддон.

Щоб забезпечити правильне згоряння й ефективну роботу барбекю, необхідно передбачити належну вентиляцію. Така вентиляція допоможе забезпечити безпеку людей у зоні безпосереднього використання барбекю. Забороняється використовувати барбекю в обмеженому просторі, що має дах.

Якщо швидкість вітру перевищує 2 м/с, забороняється орієнтувати барбекю отвором у навітряний бік.

Це барбекю призначається для використання виключно надворі.

Після використання барбекю перекрийте газ на клапані балона або на регуляторі.

Будь-які зміни в конструкції барбекю є потенційно небезпечними та можуть призвести до травмування або матеріальних збитків.

Будь-яка зміна конструкції барбекю без належного дозволу призводить до ануляції гарантії на барбекю.

Якщо барбекю ввімкнено, забороняється встановлювати балон під барбекю на нижню полицю, оскільки це може призвести до важкої травми та/або матеріальних збитків.

Зверху над барбекю не має бути перешкод, наприклад дерев, кущів, навісу. Барбекю треба встановлювати так, щоб з усіх боків залишався вільний простір приблизно 1 м завширшки.

Забороняється використовувати це барбекю поруч із легкозаймистими матеріалами. (Вироби на основі нафти, розчинники та будь-які тверді предмети, що містять наклейку з попередженням про займистість.)

Використання барбекю в обмеженому просторі може бути небезпечним і тому **ЗАБОРОНЕНО.**

ІНСТРУКЦІЇ З ВИКОРИСТАННЯ

Ретельно дотримуйтеся цих інструкцій, щоб запобігти серйозному пошкодженню барбекю, травмуванню людей і матеріальним збиткам.

1. Зберіть барбекю, уважно дотримуючись інструкцій зі збирання.
2. Підключіть газовий шланг до барбекю. Підключіть регулятор до шланга.
3. Підключіть регулятор до клапана балона, при цьому дотримуйтеся інструкцій з використання регулятора (постачаються разом із регулятором).
4. Перш ніж подати газ на барбекю, поверніть усі ручки керування в позицію «О».
5. Під час роботи з регулятором дотримуйтеся вимог інструкцій, що постачаються разом із регулятором.

РОЗПАЛЮВАННЯ БАРБЕКЮ

Інструкції з розпалювання. Основні пальники

1. Перед розпалюванням відкрийте кришку.
2. Підключіть газовий балон до барбекю, при цьому дотримуйтеся інструкцій, що постачаються разом із регулятором.
3. Переведіть усі ручки керування в позицію «О».
4. Увімкніть постачання газу на балоні або на вимикачі регулятора відповідно до інструкцій з підключення й експлуатації регулятора. Перевірте витікання на з'єднанні балона та регулятора й на з'єднанні шланга та впускного отвору для шланга на барбекю. Для цього скористайтесь мильним розчином. Якщо існує витікання, то в місці витікання утворюються бульбашки. Забороняється використовувати барбекю, якщо було знайдено витікання. Порадьтеся зі своїм постачальником газу або продавцем барбекю.
5. Щоб розпалити крайній лівий пальник, натисніть на ручку керування лівого пальника та поверніть її проти годинникової стрілки на 90° (позиція, що відповідає максимальному розходу). Можна буде почути клацання, після цього загориться пальник. Переконайтеся в тому, що пальник горить. Якщо пальник не горить, повторіть процедуру.
6. Якщо після двох спроб не вдалося розпалити пальник, закрийте газовий кран і зачекайте 5 хвилин, перш ніж спробувати знов повторити процедуру розпалювання.
7. Коли пальник загориться, можна буде відрегулювати розхід пального: для цього натисніть на ручку керування та поверніть її проти годинникової стрілки в будь-яку позицію між позиціями максимального та мінімального розходу.
8. Розпаліть усі інші пальники зліва направо.
9. Щоб вимкнути барбекю, переведіть рукоятку клапана балона або вимикач регулятора в позицію «О», при цьому дотримуйтеся інструкцій щодо роботи з регулятором. Коли пальники згаснуть, переведіть усі ручки керування в позицію «О».
10. Вимкніть постачання газу на балоні або на вимикачі регулятора.

Обережно! Якщо пальник не розпалюється, переведіть ручку керування в позицію «О» (за годинниковою стрілкою) та закрийте клапан балона. Зачекайте п'ять хвилин, перш ніж намагатися ще раз розпалити пальник.

Інструкції з розпалювання бічного пальника (якщо є)

1. Після розпалювання основних пальників гриля можна розпалити бічний пальник відповідно до наведених нижче інструкцій.
2. Перш ніж запалити бічний пальник, відкрийте кришку бічного пальника та переведіть ручку керування бічного пальника в позицію «О».
3. Натисніть на ручку керування бічного пальника та поверніть її проти годинникової стрілки, не відпускаючи, в позицію, що відповідає максимальному розходу. Можна буде почути клацання, та пальник загориться. Якщо пальник не розпалюється, повторіть процедуру.
4. Якщо не вдалося розпалити пальник за дві спроби, закрийте газовий кран, зачекайте 5 хвилин і повторіть крок 3 з інструкцій про розпалювання основних пальників.
5. Коли пальник загориться, можна буде відрегулювати розхід пального: для цього натисніть на ручку керування та поверніть її проти годинникової стрілки в будь-яку позицію між позиціями максимального та мінімального розходу.
6. Щоб вимкнути бічний пальник, переведіть клапан балона або вимикач регулятора в позицію «О», потім поверніть усі ручки керування на барбекю за годинниковою стрілкою в позицію «О», доки полум'я не згасне.

Обережно! Якщо пальник не розпалюється, переведіть ручку керування в позицію «О» (за годинниковою стрілкою) та закрийте клапан балона. Зачекайте п'ять хвилин, перш ніж намагатися ще раз виконати процедуру розпалювання.

РОЗПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ

За необхідності це барбекю можна розпалити вручну.

Основні пальники

1. Перед розпалюванням відкрийте кришку.
2. Запаліть сірник для барбекю (90 мм) та піднесіть його до крайнього пальника ліворуч.
3. Установіть ручку керування для лівого пальника в позицію, що відповідає максимальному розходу. Пальник буде запалено від сірника.
4. Коли лівий пальник буде розпалено, можна буде ввімкнути пальник поруч із ним.
5. Розпаліть інші пальники зліва направо.
6. Коли пальник загориться, можна буде відрегулювати розхід пального: для цього натисніть на ручку керування та поверніть її проти годинникової стрілки в будь-яку позицію між позиціями максимального та мінімального розходу.

Бічний пальник (якщо є)

1. Перед розпалюванням відкрийте кришку.
2. Якщо запалювальний пристрій не генерує іскру, скористайтеся сірником для розпалювання пальника.

Після використання вимкніть постачання газу. Для цього або переведіть вимикач регулятора в позицію «ВИМК.», або закрийте клапан балона.

У разі викиду полум'я під час використання барбекю дійте наступним чином. Переведіть усі ручки керування, клапан балона та вимикач регулятора в позицію «О». Зачекайте 5 хвилин, перш ніж намагатися ще раз розпалити барбекю. Якщо після нового розпалювання проблема залишається, зверніться в магазин, де було куплено барбекю, або до кваліфікованого інженера з газового обладнання за допомогою та для виконання ремонту. У жодному випадку не намагайтеся вирішити проблему самостійно, оскільки це може призвести до важкої травми та/або матеріальних збитків.

Рекомендований діаметр каструлі для готування на бічному пальникові становить приблизно 180-220 мм.

Перед зберіганням видаліть із поверхні барбекю зайвий жир за допомогою вологої тканини та розчину м'якого миючого засобу.

Зберігайте барбекю в чистому сухому місці.

Забороняється зберігати балон у приміщенні. Зберігайте в місці з належною вентиляцією, що захищене від сонячних променів.

ПІДКЛЮЧЕННЯ ГАЗОВОГО БАЛОНА ДО БАРБЕКЮ

Це барбекю придатне для використання виключно з пропаном або бутаном низького тиску та обладнано належним регулятором низького тиску, установленим на гнучкому шлангу. Шланг треба закріпити на регуляторі та барбекю за допомогою хомутів/гайки. Це барбекю може працювати з регулятором на 28 мбар у разі використання бутану, з регулятором на 37 мбар у разі використання пропану, з регулятором для суміші бутан-пропан під тиском 37 мбар, з регулятором для суміші бутан-пропан під тиском 50 мбар або з регулятором для суміші бутан-пропан під тиском 30 мбар. Використовуйте належний регулятор, сертифікований згідно з BSEN 16129. Щодо вибору належного регулятора для газового балона порадьтеся зі своїм постачальником зрідженого газу.

ПЕРЕД ВИКОРИСТАННЯМ ПЕРЕВІРТЕ НА ВИТІКАННЯ

Забороняється виконувати перевірку на витікання за допомогою відкритого полум'я, використовуйте мильний розчин у воді.

ПЕРЕВІРКА НА ВИТІКАННЯ

Зробіть 2-3 унції розчину для виявлення витікання. Для цього змішайте 1 частину миючої рідини та 3 частини води. Переконайтеся в тому, що клапан управління закрито.

Під'єднайте регулятор до балона та запірний клапан до пальника, переконайтеся, що з'єднання виконано належним чином, та увімкніть газ.

Нанесіть щіткою мильний розчин на поверхню шланга та на всі з'єднання. Якщо з'являються бульбашки, це означає, що має місце витікання. Витікання треба усунути, перш ніж використовувати барбекю.

Повторіть перевірку після усунення несправності. Після тестування перекрийте постачання газу з балона.

Якщо витікання, що було виявлено, неможливо усунути, не намагайтеся відремонтувати обладнання самостійно, а зверніться до постачальника газу.

РЕГУЛЯТОР І ШЛАНГ

Використовуйте лише ті регулятори та шланги, які було затверджено для зрідженого газу під наведеними вище значеннями тиску (див. с. 2). Очікуваний термін використання регулятора становить приблизно 10 років. Рекомендується замінити регулятор до завершення цього 10-річного періоду (відлік починається з дати виготовлення).

Використання неналежного регулятора або шланга є небезпечним; перед початком використання барбекю обов'язково перевірте, що використовуються правильні компоненти.

Шланг, що використовується, має відповідати вимогам належних стандартів країни використання. Довжина шланга має становити 1,5 м (максимум). Зношений або пошкоджений шланг треба замінити. Переконайтеся, що шланг не затиснений, не перегнутий і не торкається жодної частини барбекю, крім місця з'єднання.

Під час підключення шланга до газового балона переконайтеся в тому, що шланг не перекручений і не перегнутий. Жодна частина шланга не повинна торкатися барбекю. Установлюйте балон ліворуч і позаду від барбекю на максимальній відстані, яку дозволяє довжина шланга.

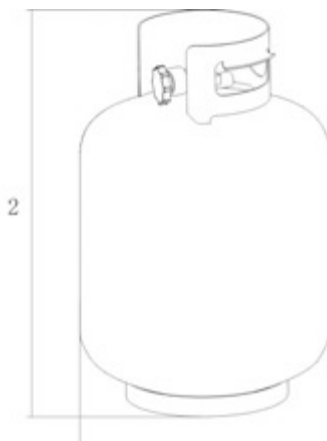
ЗБЕРІГАННЯ БАРБЕКЮ

Зберігання барбекю в приміщенні дозволяється виключно за умови, що балон від'єднано та знято з барбекю. Якщо барбекю не планують використовувати протягом значного часу, його треба зберігати в сухому місці, де немає пилу.

ГАЗОВИЙ БАЛОН

Максимальний діаметр і максимальна висота балона складають відповідно 310 мм і 500 мм, як показано на (рис. 1).

Рис. 1



Умовні позначення

- 1: максимальний діаметр;
- 2: максимальна висота.

Не можна впускати балон й уникайте необережного поводження з балоном. Якщо барбекю не використовується, треба від'єднати балон. Після від'єднання балона від барбекю одягніть на балон захисний ковпак.

Балони зберігають надворі у вертикальному положенні в місці, недосяжному для дітей. Забороняється зберігати балон в місцях, де температура може перевищувати 50° С. Забороняється зберігати балон біля вогню, пальників й інших джерел запалювання. НЕ ПАЛИТИ!

Під час розташування балона в отворі для балонів зверніть особливу увагу на те, що балон не повинен торкатися гарячої поверхні теплостійкої пластини. Переконайтеся в тому, що балон лишатиметься на місці під час використання. Забороняється розташовувати резервний балон у тому ж корпусі/приміщенні. Забороняється захищувати доступ до клапана балона.

Обережно! Якщо відчувається запах газу, закрийте газовий балон.

ОЧИЩЕННЯ Й ОБСЛУГОВУВАННЯ

УВАГА! Будь-які роботи з очищення та технічного обслуговування мають виконуватися, коли барбекю охоллоло, а постачання палива на газовому балоні закрито.

ОЧИЩЕННЯ

Розжарювання решітки барбекю після кожного використання (приблизно протягом 15 хвилин), щоб спалити залишки їжі, допомагає мінімізувати забруднення.

ЗОВНІШНЯ ПОВЕРХНЯ

Використовуйте для очищення м'який миючий засіб або харчову соду та гарячу воду. Для усунення застарілих плям можна використовувати неабразивний порошок для чищення, а потім промити очищені місця водою.

Якщо внутрішня поверхня кришки барбекю виглядає, ніби з неї відшаровується фарба, це означає, що наліт жиру згорів і відлущується. Ретельно змийте цей наліт міцним гарячим мильним розчином. Промийте водою та дозвольте повністю висохнути. **ЗАБОРОНЯЄТЬСЯ ВИКОРИСТОВУВАТИ ЗАСІБ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ПЕЧЕЙ.**

ВНУТРІШНЯ ПОВЕРХНЯ НИЖНЬОЇ ЧАСТИНИ БАРБЕКЮ

Видаліть залишки за допомогою щітки, скребка та/або губки для чищення, після цього вимийте мильним розчином. Промийте водою та дайте висохнути.

ПЛАСТМАСОВІ ПОВЕРХНІ

Вимийте за допомогою м'якої тканини та гарячого водного розчину мила. Промийте водою. Забороняється використовувати для чищення пластмасових компонентів абразивні засоби для чищення, обезжирювані засоби або концентрований засіб для чищення барбекю.

РЕШІТКА ДЛЯ ГОТУВАННЯ

Використовуйте м'який мильний розчин. Для усунення застарілих плям можна використовувати неабразивний порошок для чищення, а потім промити очищені місця водою.

ПІДДОН ДЛЯ ЗБИРАННЯ ЖИРУ

Не відкривайте піддон для збирання жиру під час роботи барбекю.

Якщо треба очистити піддон для збирання жиру, спочатку витягніть цей піддон.

ОЧИЩЕННЯ ПАЛЬНИКА

Вимкніть газ за допомогою ручки керування та від'єднайте балон.

Дочекайтеся, доки барбекю охолоне, і зніміть решітку для готування та розсікач полум'я.

Очистьте пальник за допомогою м'якої щітки або продуйте його стисненим повітрям, а потім протріть ганчіркою.

Якщо якісь отвори забилися, прочистьте їх йоржиком для люльки або жорстким дротом (наприклад, розправленою скріпкою).

Перевірте пальник на пошкодження (тріщини, подряпини тощо). Якщо виявлено пошкодження, замініть пальник новим. Установіть пальник на місце, переконайтеся, що отвори газового клапана належним чином розташовано та закріплено всередині впускного сопла пальника (сопло Вентурі).

Іноді викид полум'я трапляється через те, що в сопло пальника потрапила комаха або павутиння. Щоб усунути цю проблему, уставте йорж для пляшок у сопло пальника та проштовхніть його по всій довжині пальника. Якщо проблема залишається, зверніться до свого постачальника газу.

ОБСЛУГОВУВАННЯ

Газове барбекю має щороку обслуговуватися кваліфікованим спеціалістом, що має відповідну ліцензію.

ДОДАТКОВА ІНФОРМАЦІЯ

Шукайте додаткову інформацію або навчальні відео на нашому сайті jamieoliverbbq.com.

Jamie Oliver

ГАРАНТІЯ НА ГАЗОВЕ БАРБЕКЮ

Окрім гарантії від продавця виробу, компанія Jamie Oliver BBQ погоджується надати компоненти для заміни у випадку виявлення у виробі будь-яких дефектів, пов'язаних із матеріалами або виготовленням, протягом зазначеного терміну гарантії (відлік починається з дати першої покупки).

Гарантія діє виключно в наступних випадках:

- Барбекю використовується в побуті та в жилих помешканнях.
- Конструкція барбекю не змінювалася; барбекю не ремонтувалося особами, які не мали дозволу на виконання таких робіт.
- Барбекю взимку зберігалось в сухому місці.
- Барбекю не ушкоджено.
- Є дійсний чек, який підтверджує покупку.
- Барбекю було зареєстровано для отримання гарантії, як описано в цих інструкціях.

Гарантія, що надається на окремі вузли газового барбекю

- Гарантія на труби пальника Jamie Oliver 10 років
- Гарантія на корпус Jamie Oliver 5 років
- Гарантія на кришку Jamie Oliver 3 роки
- Гарантія на решітку Jamie Oliver 3 роки
- Гарантія на систему запалювання Jamie Oliver 2 роки
- Усі інші компоненти 1 рік

Ця гарантія не розповсюджується на наступне

- Деталі, що було пошкоджено через іржу, корозію, окислювання або що втратили колір через дію вологи або надмірного тепла.
- Трудові витрати та витрати, пов'язані з виконанням робіт.
- Нормальне зношення та подряпини або очищення труб.
- Недбале або неналежне використання виробу.
- Використання неналежного палива/газу.
- Нездатність дотримуватися під час використання інструкцій цього посібника.
- Регулятор, шланг і хомути.
- Витратні матеріали, наприклад елементи живлення (якщо треба).

Ця гарантія ні в якому разі не обмежує законні права покупця. Ця гарантія діє в усьому світі.

Компанія Jamie Oliver BBQ зберігає за собою право змінювати виріб без повідомлення. Якщо ця модель буде більше недоступна, ми розглянемо варіанти заміни або відшкодування.

Десятирічна гарантія на деякі компоненти діє виключно за умови реєстрації виробу протягом 30 днів від дати придбання. Щоб скористатися перевагами ГАРАНТІЇ, зареєструйте виріб через інтернет на сайті www.jamieoliverbbq.com або заповніть обов'язкові поля розділу REGISTER NOW (Зареєструвати зараз) на окремому аркуші та відправте його поштою в службу реєстрації Jamie Oliver BBQ Registration.

Щоб подати претензію, завантажте форму претензії з сайту www.jamieoliverbbq.com або напишіть у службу підтримки Jamie Oliver BBQ Helpline, Einsteinweg 5, 3752 LW Bunschoten, PO Box 214, 3750 GE Bunschoten, Нідерланди, щоб отримати форму.

Претензія має містити таку обов'язкову інформацію:

- Чітка копія чека, що підтверджує придбання/продаж (має бути видно дату придбання, ім'я моделі та назву магазину).
- Ім'я та номер моделі барбекю.
- Дата придбання.
- Назва й адреса магазину/інше, наприклад інтернет-адреса.
- Фотознімки всіх пошкоджених компонентів, про які йдеться в претензії.

Зберігайте цей документ у безпечному місці.

Visit Jamie's  *channel on YouTube*
for great recipes

***please go to www.jamieoliverbbq.com and register
your barbecue to get up to 10 years guarantee***