

ATENȚIE!

Instalarea greșită, reglarea, modificarea, întreținerea și manipularile incorecte ar putea duce la diferite traume sau defecțiuni ale diferitor obiecte din jur.

Citiți cu atenție aceste instrucțiuni de instalare, funcționare și întreținerea grătarului înainte de a instala și folosi acest aparat.

RISURI

Nerespectarea instrucțiunilor poate duce la inflamare sau explozie, care la rândul său ar putea provoca răni celor din jur sau chiar să ducă la moartea lor.



PERICOL

Nu utilizați grătarul pentru pregătirea sau încălzirea mâncărilor în interior. Se pot acumula vapori TOXICI, care ar putea provoca asfixierea. Nu folosiți grătarul pe bărci sau pe alte tipuri de transport.

AVERTIZARE PRIVIND PROP 65

În timpul arderii propanului se degajă substanțe care în statul California se consideră cancerigene și care duc la boli congenitale și dăunează organelor de reproducere.

PĂSTRAȚI INSTRUCȚIUNILE ÎN CAZUL ÎN CARE AȚI PROCURAT GRĂTARUL NU DE LA PRODUCĂTOR. ASIGURAȚI-VĂ CĂ APARATUL CONȚINE INSTRUCȚIUNI DE EXPLOATARE.



ATENȚIE

PENTRU SECURITATEA VOASTRĂ:

Destinat pentru utilizarea numai în exterior (în locuri deschise)

Utilizarea – pașii 1,2,3

Înainte de a pregăti grătarul:

Pasul 1. Puneți grătarul pe o suprafață plană și dreaptă într-un loc ferit de vânt (întotdeauna țineți cont de direcția vântului (ca scânteii să nu se împrăștie)), grătarul trebuie instalat mai departe de materiale inflamabile (perdele, prelate, șoproane, garduri, tufișuri ș.a.) și de oaspeții Dvstră.

Pasul 2. Verificați cu regularitate ermeticitatea țevei de gaz (când aveți posibilitatea – folosiți spumă de săpun).

Pasul 3. Nu lăsați copii și animalele domestice să se apropie de grătar (să se joace lângă acesta).

În timpul gătirii la grătar:

Pasul 1. Scoateți capacul înainte de a aprinde focul.

Pasul 2. Imediat ce ați pornit gazul aprindeți focul.

Pasul 3. Folosiți șorț și mănuși de protecție.

După ce ați terminat de gătit:

Pasul 1. Lăsați 10-15 minute să ardă toate resturile de mâncare.

Pasul 2. Niciodată să nu mutați grătarul cât este fierbinte. Înainte de a pune capacul asigurați-vă că grătarul s-a răcit în totalitate.

Pasul 3. După utilizare întotdeauna curățați grătarul, ceea ce va asigura confortul în folosirea lui și menținerea unor norme de igienă. Apoi puneți capacul.

PERICOL

Dacă simțiți miros de gaz:

1. Opriți gazul!
2. Stingeți focul.
3. Scoateți capacul.
4. Dacă simțiți în continuare miros de gaz, îndepărtați-vă de grătar și imediat sunați la pompieri sau furnizorul buteliilor de gaz.



ATENȚIE

1. Nu păstrați și nu manipulați combustibil sau alte lichide și gaze inflamabile în apropierea acestui grătar sau alte aparate asemănătoare.
2. Nu păstrați butelia de gaz lângă grătar, dacă aceasta nu este conectată la aparat.

Conținut

Pentru siguranța Dumneavoastră

Lista ilustrată a pieselor componente

Lista pieselor de îmbinare

Instrucțiuni de asamblare

Utilizarea

Conectarea buteliei de gaz

Verificarea ermeticității

Cum să aprinzi focul?

Procedură de reinstalare a supapei de siguranță pentru prevenirea alimentării excesive cu gaze

Întreținerea și mentenanța

Cele mai bune rețete de carne la grătar

Defecțiuni ce pot apărea

Garanții

Pentru siguranța Dumneavoastră

Stimate client,

Vă felicităm cu procurarea acestui nou grătar! Ați făcut o alegere bună. În acest manual veți găsi instrucțiuni de asamblare, rețete și diferite sfaturi ajutătoare, de asemenea și instrucțiuni privind siguranța folosirii, cât și de întreținere a grătarului Dvstră. Noi ne-am străduit să vă punem la dispoziție un produs care se assemblează foarte ușor. În cazul în care aveți întrebări sau dificultăți, vă rugăm să vă adresați serviciului clienți din țara Dvstră.

IMPORTANT: ÎNAINTE DE ASAMBLARE ȘI UTILIZARE CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI.

Siguranța întâi de toate!

Înainte de utilizare citiți cu atenție toate instrucțiunile!

- **ATENȚIE**

1. Grătarul este creat pentru utilizarea lui doar în exterior. Acesta nu trebuie folosit în clădiri, garaje sau pe terenurile aferente.
2. Consumul de alcool, cum și a altor substanțe toxice legale sau ilegale ar putea afecta capacitatea Dvstră de a asambla și a folosi grătarul în mod corect.
3. Capacul trebuie ridicat cu mare atenție, ca aburii și vaporii fierbinți din mâncare să se avapore, în caz contrar ar putea provoca arsuri grave.
4. Grătarul trebuie instalat pe o suprafață stabilă (nu se recomandă să fie pe asfalt sau pietriș) și cât mai departe de obiecte și substanțe inflamabile.
5. Nu lăsați grătar fără supraveghere.
6. Nu lăsați copiii și animalele domestice să se apropie de grătar (să se joace în apropiere)
7. Nu este un grătar de masă. Nu-l puneți pe masă sau pe o suprafață asemănătoare.
8. Luați în considerare direcția vântului (direcția scânteielor). Puneți grătarul într-un loc ferit de vânt.
9. Acest grătar poate fi conectat doar la butelie de gaz (butelia de gaz nu este inclusă).
10. Nu încercați să conectați acest grătar la sistemul de propan cu circuit închis al remorcii de automobil, al trailerului sau la rețeaua de gaze din casă.
11. Nu folosiți cărbune de lemn sau ulei lampant.
12. Nu folosiți benzină, gaz lampant sau spirt tehnic.
13. Acest grătar creat pentru folosirea lui în aer liber nu poate fi utilizat pe barcă sau pe alte tipuri de transport care au spații de locuit.
14. Nu mutați grătar în timp ce este fierbinte.
15. Nu folosiți grătarul dacă acesta nu este asamblat în TOTALITATE sau dacă piesele nu sunt fixate bine.

16. Obiectele și substanțele inflamabile trebuie să se afle la o distanță minimă de 1m. Nu folosiți acest grătar sau alt dispozitiv asemănător sub șopron sau în apropiere de orice construcție ușor inflamabilă.
17. Nu folosiți grătarul într-un mediu exploziv. Grătarul trebuie să fie curat. Pe suprafața grătarului nu trebuie depozitate substanțe inflamabile, benzină, gaz lampant sau alte substanțe asemănătoare.
18. Nu încercați să folosiți sau să asamblați grătarul dacă unele piese lipsesc sau sunt defecte. Adresați-vă serviciului clienți.

- **ATENȚIE** Prevenirea arsurilor

1. Pentru a preveni arsurile nu atingeți părțile metalice ale grătarului atâta timp cât acestea încă nu s-au răcit (durează cam 45 minute). Puteți folosi mănuși sau mitene.
2. În nici un caz nu încercați să modificați grătarul.
3. Verificați cu regularitate ermeticitatea țevii de alimentare cu gaz (când aveți posibilitatea – folosiți spumă de săpun). În cazul în care ați găsit urme tocire, tăieturi sau scurgeri de gaze, țeava trebuie schimbată înainte de a folosi grătarul. Țeava cea nouă trebuie să corespundă specificațiilor producătorului.
4. Țeava de gaz trebuie să se afle cât mai departe de suprafețele fierbinți și picăturile de grăsime, elei încins.
5. Nu păstrați butelia de gaz într-o încăpăre încălzită. Căldura va mări presiunea gazului, ceea ce va duce la deschiderea supapei, iar gazul se va scurge.

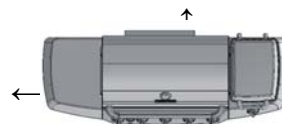
Locurile sigure pentru instalarea grătarului

- **Pericol**

Acest grătar este prevăzut pentru folosință în aer liber și este interzisă folosirea lui în clădiri, garaje, sub acoperiș, în bărci sau în furgoane auto pentru a evita aprinderea accidentală a diferitor obiecte sau asfixierea cu gaze.

- **Atenție**

Instalați grătarul la distanțe sigure față de substanțe și materiale inflamabile (perdele, prelate, șoproane, garduri vii, tufișuri ș.a.) și la o distanță îndepărtată față de oaspeții dumneavoastră. Înainte de a aprinde grătarul asigurați-vă că acesta nu se află sub acoperișul șopronului, garajului sau altă construcție. Întotdeauna trebuie să vă asigurați că grătarul se află la o distanță minimă de 61 cm față de orice substanță inflamabilă și că pe diferite suprafețe din apropierea grătarului nu sunt depozitate substanțe inflamabile. (vezi desenul din dreapta).



Grătarul trebuie instalat în așa fel ca să existe suficient spațiu pentru a asigura aerisirea, dar totodată acesta nu trebuie instalat în curent.

Nu lăsați grătarul fără supraveghere, pentru a preveni inflamarea accidentală a obiectelor din jur.

Nu mutați grătarul în timp ce-l folosiți sau atâta timp cât acesta este încă fierbinte, pentru a evita rănirea accidentală.

Nu păstrați și nu folosiți benzină sau alte substanțe inflamabile în apropiere de grătar sau alte dispozitive de degajare a căldurii.

Trebuie să vă asigurați că atunci când instalați grătarul nu încălcați nici o normă legală sau, în lipsa lor, nici o lege privitor la combustibil gazos.

- **Gaze – PERICOL!**

Propanul lichid este inflamabil și dacă este folosit incorect poate deveni sursa unui pericol. Înainte de a-l folosi citiți caracteristicile lui:

- Este inflamabil, poate exploda sub presiune, este mai greu ca aerul.
- În starea sa naturală nu are miros.
- Contactul cu propanul poate provoca arsuri ca de gheață ale pielii.
- Nu folosiți butelia de propan care are defecte la supapă, garnitură sau nu este etanșă.
- Buteliile uzate sau ruginite pot fi foarte periculoase. Vă recomandăm să le trimiteți pentru o verificare furnizorului de propan.

 **Atenție**

- Este foarte important să mențineți supapele, arzătoarele și canalele de circulație a aerului curate.
- Verificați grătarul înainte de fiecare utilizare.

Pasul 1. Verificați toate țevile și conexiunile și asigurați-vă că acestea sunt în stare funcțională.

Pasul 2. Verificați și curățați țevile arzătoarelor de insecte și de ouăle acestora, prin scoaterea arzătorului și introducând în fiecare țevă o perie pentru a vă asigura că acestea nu sunt blocate.

*****Blocarea țevii poate duce la o incendiere accidentală!*****






Noțiuni generale

1. Pentru a folosi grătarul aveți nevoie de o butelie cu propan.
2. Acest grătar pe gaz nu este creat pentru a fi utilizat în scopuri comerciale.











NOTIFICARE

Instrucțiunile de asamblare pot conține unele diferențe în funcție de modelul grătarului. Folosiți pentru asamblare planșele de asamblare atât în română cât și în engleză.

Lista ilustrată a pieselor componente

<p>1. Panou inferior – 1 buc.</p> 	<p>2. Panou lateral – 2 buc.</p> 	<p>3. Panoul din spate – 1 buc.</p> 	<p>4. Limitator de rezervă a rezervorului-1buc.</p> 
<p>5. Bară transversală din față – 1 buc.</p> 	<p>6. Ușile principale – 2 buc.</p> 	<p>7. Coș pentru depozitare – 1 buc.</p> 	<p>8. Tavă pentru condensat – 1 buc.</p> 
<p>9. Carcasă asamblată – 1 buc.</p> 	<p>10. Raftul din dreapta – 1 buc.</p> 	<p>11. Raftul din stânga 1 buc.</p> 	<p>12. Mâner lateral – 1 buc.</p> 
<p>13. Locaș pentru mânerul lateral – 1 buc.</p> 	<p>14. Arzător lateral asamblat – 1 buc.</p> 	<p>15. Grătar lateral – 1 buc.</p> 	<p>16. Ochiul de plită al arzătorului lateral – 1 buc.</p> 
<p>17. Recipient pentru ulei – 1 buc.</p> 	<p>18. Placă termoizolată – 5 buc.</p> 	<p>19. Canal de fum – 1 buc.</p> 	<p>20. Grătar/ grilaj – 3 buc.</p> 
<p>21. Grătar pentru gătit – 1 buc.</p> 	<p>22. Suport de încălzire – 1 buc.</p> 	<p>23. Vas pentru ulei în set – 1 buc.</p> 	<p>24. Dispozitiv de prindere a rezervorului – 1 buc.</p> 

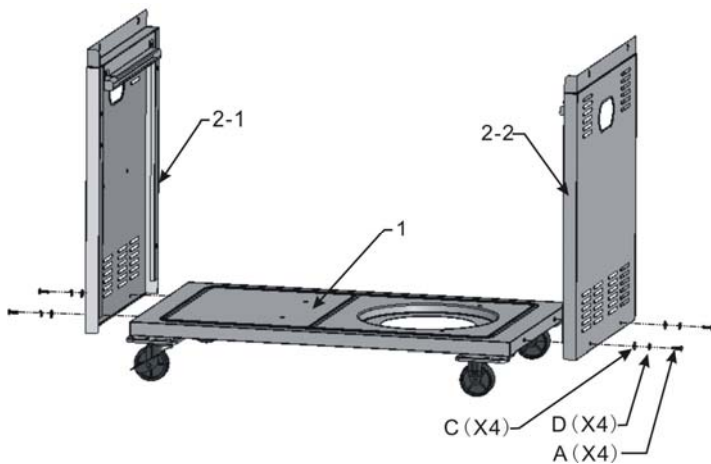
Lista pieselor de îmbinare

A	 urub M6x20	18 buc (2 de rezervă)	F		4 buc.
B	 Șurub M4x12		G	 Agrafă	2 buc.
C	 aibă M6		H	 Știft	2 buc.
D	 aibă cu arc	buc.	I	 Șurubelniță	1buc.
E	 Șaibă M4	buc.	J	 Limitator	1buc.

Mărimile pieselor prezentate nu corespund cu cele reale.
(Șurubelnița este necesară pentru asamblarea grătarului și este inclusă în set pentru comoditatea dumneavoastră).

Instrucțiuni de asamblare

Scoateți tot conținutul din cutie. Înainte de a începe asamblarea asigurați-vă că sunt toate piesele. După ce grătarul va fi asamblat în întregime asigurați-vă că toate șuturile sunt strânse bine. Dacă e necesar folosiți șurubelnița pentru a mai înșuruba. Timp aproximativ pentru asamblare – 50 minute.



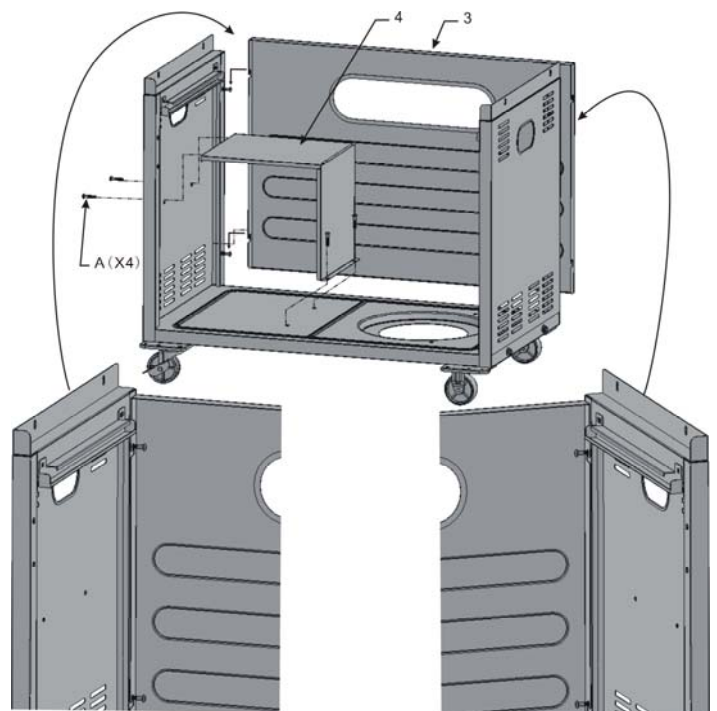
Pasul 1.

Observație: Înainte de a începe asamblarea asigurați-vă că roțile de pe panoul inferior sunt blocate și nu se mișcă.

- Uniți găurile din panoul drept (2-2) cu cele din panoul inferior (1).
- Introduceți un șurub M6x20 mm (A), o șaibă cu arc (D) și o șaibă M6 (C) în fiecare gaură.
- Înșurubați cu mâna până la refuz.
- Repetati același procedeu și cu panoul stâng (2-1).
- Cu ajutorul șurubelniței din set înșurubați strâns toate șuruburile.

Pasul 2

- Deșurubați patru șuruburi de pe panoul din spate (înșurubate în prealabil) și puneți panoul din spate (3).
- Uniți găurile limitatorului de rezervă a rezervorului (4) cu cele din panoul lateral din partea stângă.
- Înșurubați un șurub M6 într-o gaură.
- Înșurubați cu mâna până la refuz.
- Uniți găurile din panoul de izolare termică cu cele din panoul inferior (1).
- Înșurubați un șurub M6 într-o gaură.
- Înșurubați cu mâna până la refuz.
- Strângeți bine șuruburile cu șurubelnița din dotare.



Pasul 3

a) Alăturați bara transversală din față (5) la partea din față a porțiunii de grătar deja asamblată.

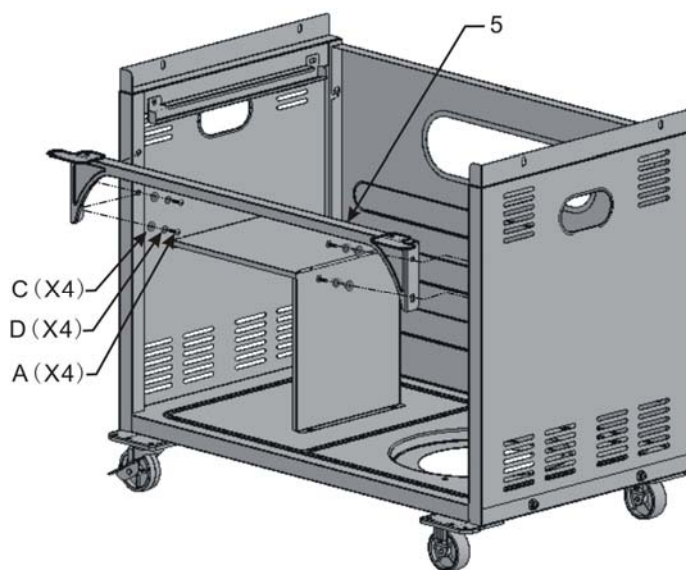
b) Uniți găurile din partea din interior a grătarului asamblat cu cele din bara transversală.

c) Introduceți un șurub M6x20 mm (A), o șaibă cu arc (D) și o șaină M6 (C) în fiecare gaură.

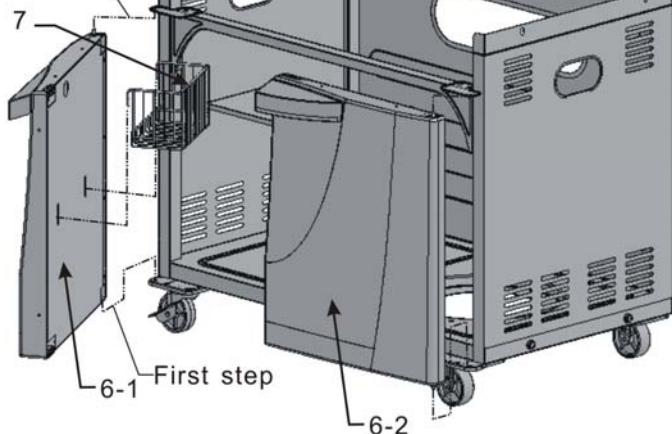
d) Înșurubați cu mâna până la refuz.

y) Repetați toate indicațiile de mai sus și la conectarea părții din dreapta a barei transversale din față.

f) Strângeți șuruburile cu ajutorul șurubelniței din set.



Second step



Pasul 4

a) Introduceți coșul pentru depozitare (7) în canalele de prindere de pe ușița dreaptă (6-1).

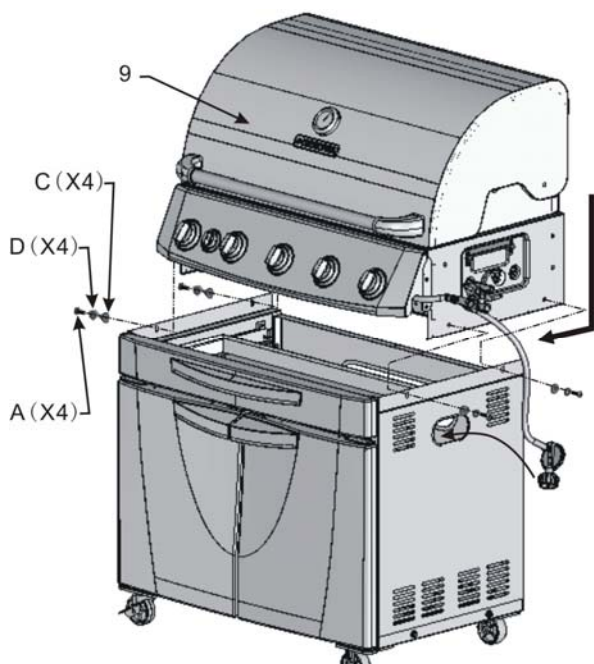
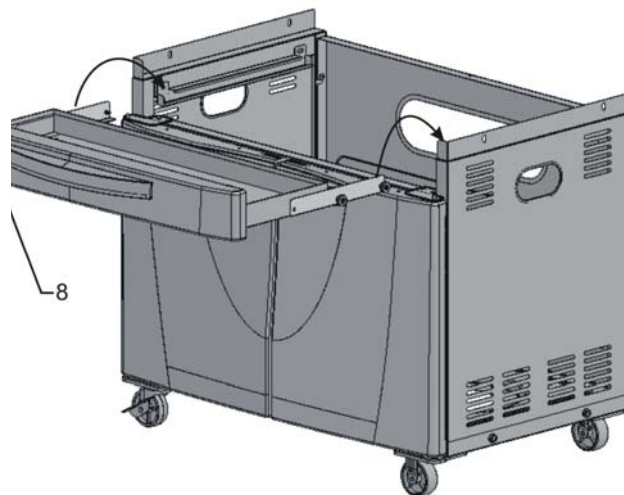
b) Introduceți agrafa în partea de jos a ușiței din stânga (6-1) și în gaura din partea de jos a peretelui lateral a grătarului deja asamblat.

c) Introduceți agrafa în partea de sus a ușiței din stânga (6-1) și în gaura din partea stângă a barei transversale din față a grătarului.

d) Repetați instrucțiunile de mai sus asamblând ușița din dreapta (6-2).

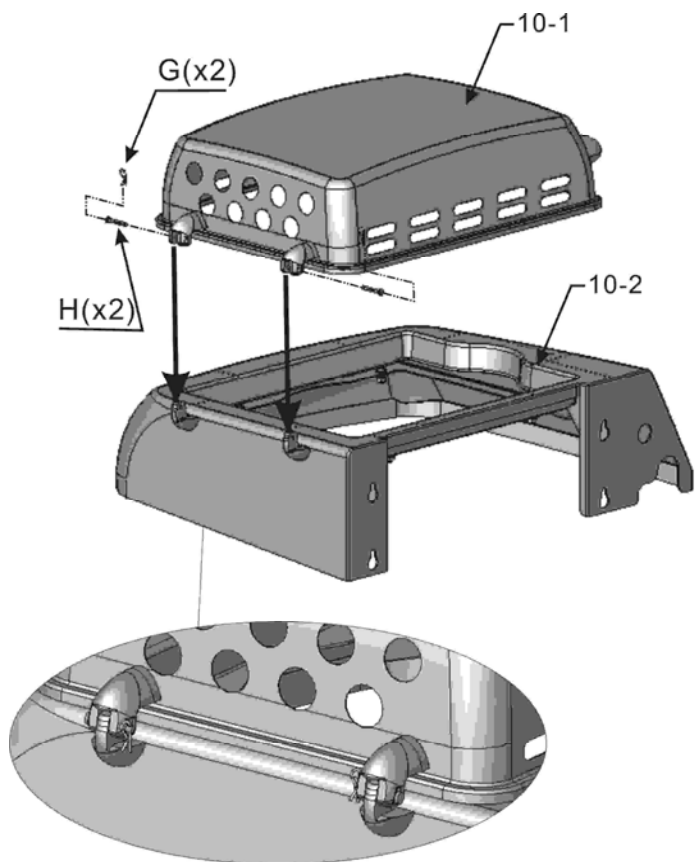
Pasul 5

- a) Conectați roțițele la tava pentru condensat (8) în glisiera plăcii.
- b) Închideți prin împingere tava pentru condensat.



Pasul 6

- a) Suprapuneți carcasa asamblată (9) la partea inferioară a grătarului asamblat de dumneavoastră.
Observație: asigurați-vă că găurile din peretele din stânga a carcasei se suprapun cu exactitate.
- b) Introduceți un șurub M6x12 mm (A), o șaibă cu arc (D) și o șaibă M6 (C) în fiecare gaură din partea stângă a carcasei asamblate.
- c) Înșurubați cu mâna până la refuz.
- d) Repetați instrucțiunile de mai sus și la conectarea carcasei în partea dreaptă a grătarului.
- e) Strângeți șuruburile cu ajutorul șurubelniței din set.

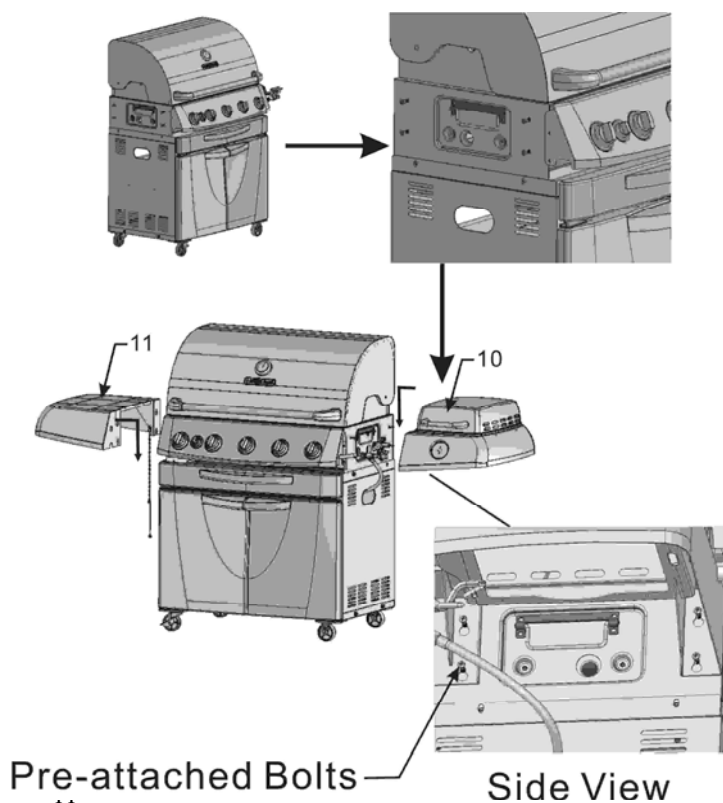


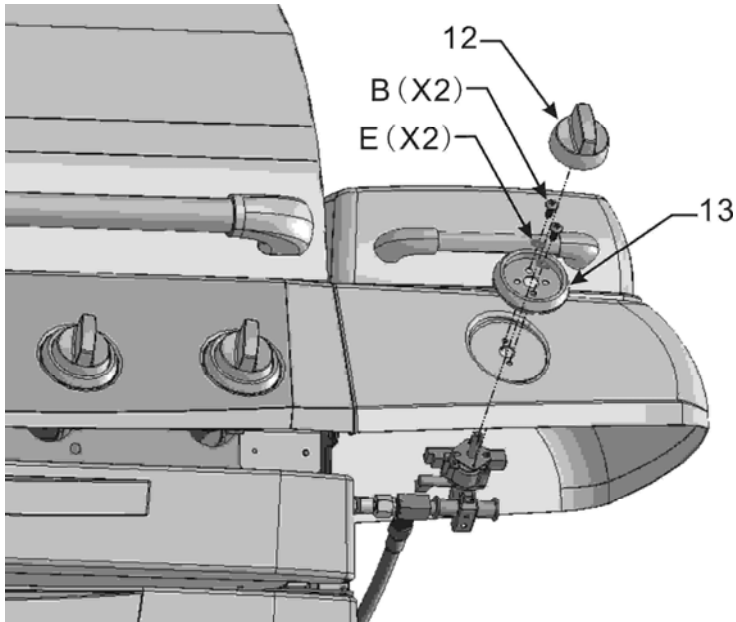
Pasul 7

- Suprapuneți găurile ochilor de prindere de pe capacul superior al arzătorului lateral (10-1) cu găurile ochilor de prindere de pe raftul lateral din dreapta (10-2).
- Introduceți știfturile (H) în găuri.
- Treceți câte o agrafă (G) prin găurile din știfturi (H).

Pasul 8

- Deșurubați patru șuruburi de pe panoul din dreapta (asamblat din uzină) de pe partea dreaptă a carcasei asamblate și scoteți-le la $\frac{1}{4}$ din lungimea lor din carcasă.
- Introduceți șuruburile din carcasă în găurile mai mari din raftul lateral din stânga (11).
- Apăsați pe raftul lateral din stânga până când acesta se va așeza la locul său.
- Strângeți șuruburile cu mâna până la refuz.
- Repețiți aceleași instrucțiuni la asamblarea raftului lateral din dreapta (10).
- Strângeți toate șuruburile cu ajutorul șurubelniței din set.



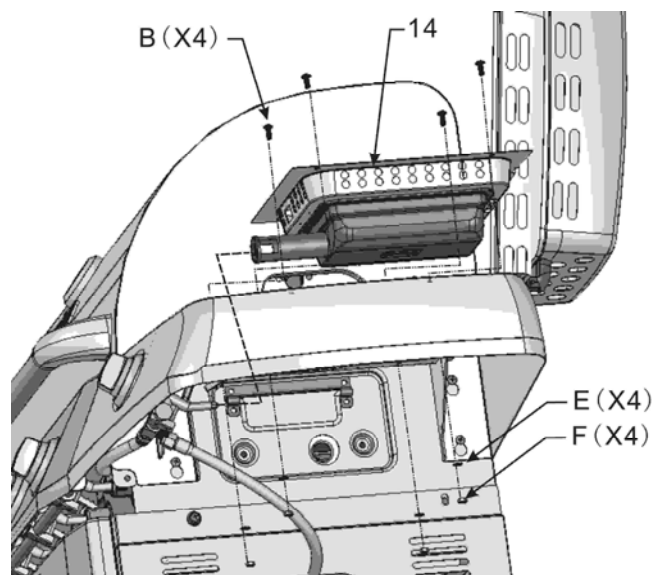


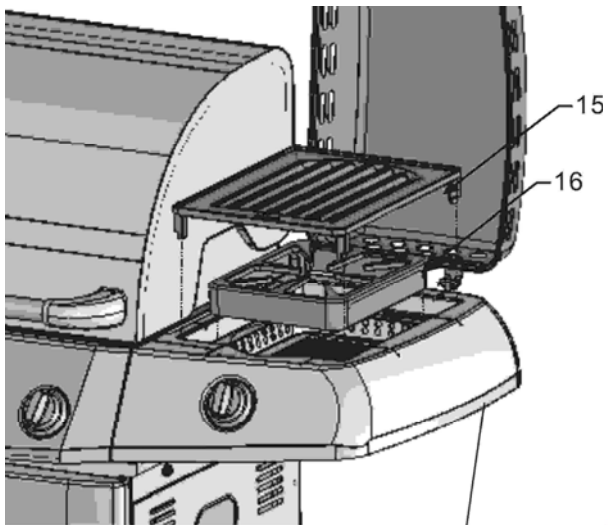
Pasul 9

- Suprapuneți găurile din baza mânerului lateral (13) cu cele din raftul lateral din dreapta și clapeta laterală a arzătorului. Înșurubați un șurub M4x12 mm (B) și o șaibă M4 (E) în fiecare gaură.
- Strângeți șuruburile cu ajutorul șurubelniței din set.
- Așezați mânerul arzătorului lateral (12) pe știftul de fixare a mânerului clapetei.

Pasul 10

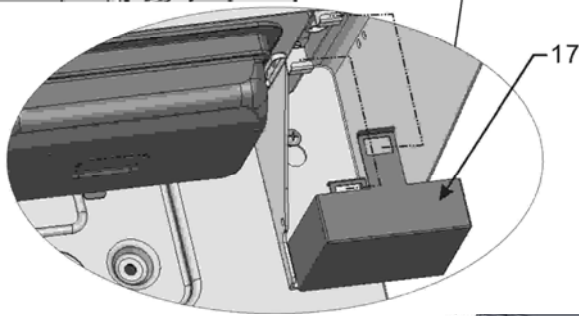
- Deschideți capacul arzătorului lateral și așezați arzătorul lateral asamblat (14) pe raftul lateral din dreapta. Asigurați-vă că țeava este conectată corect la clapetă.
- Suprapuneți găurile din arzătorul lateral asamblat (14) cu cele din raftul lateral din dreapta (10).
- Introduceți câte un șurub M4x12 mm (B) în fiecare gaură și așezați câte o șaibă M4 (E) și o piuliță M4 (F) pe partea de jos a fiecărui șurub. Strângeți șuruburile manual.
- Strângeți șuruburile cu ajutorul șurubelniței din set.





Pasul 11

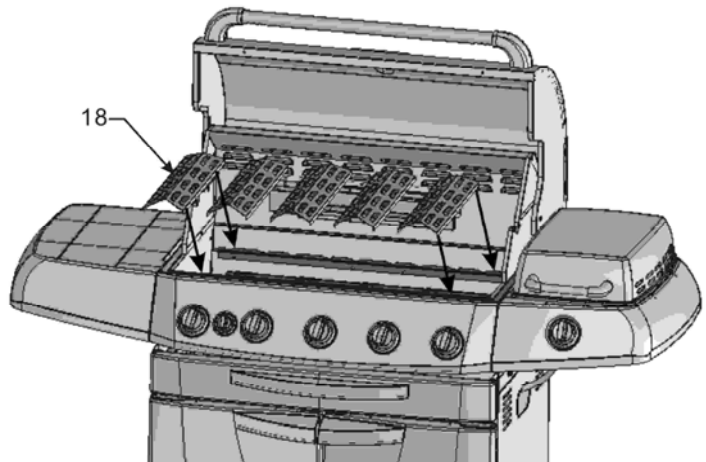
- a) Așezați ochiul de plită a arzătorului lateral (16) pe arzătorul lateral asamblat.
- b) Așezați grătarul lateral (15) pe baza arzătorului lateral.
- c) Așezați recipientul pentru ulei (17) pe dispozitivele asamblate în prealabil.

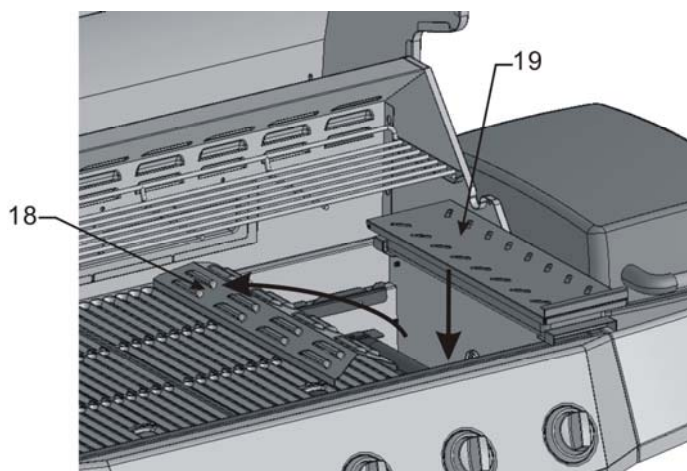


Pasul 12-1

Dacă canalul de fum (19) nu va fi folosit:

- a) Așezați cinci plăci termoizolante (18) deasupra arzătoarelor din grătar.





asul 12-2 (la alegere)

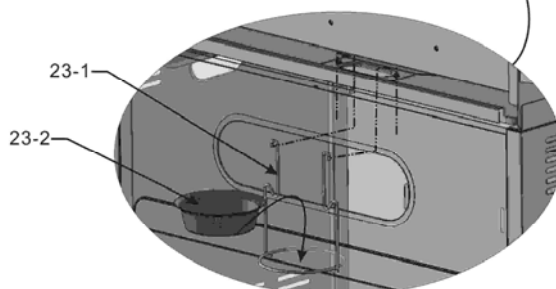
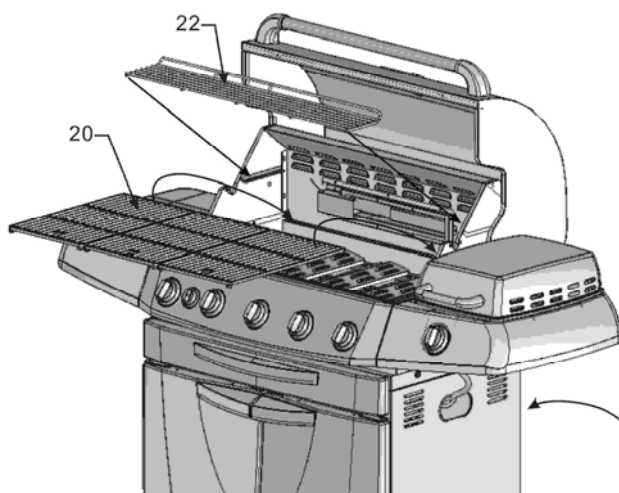
aca canalul de fum va fi folosit:

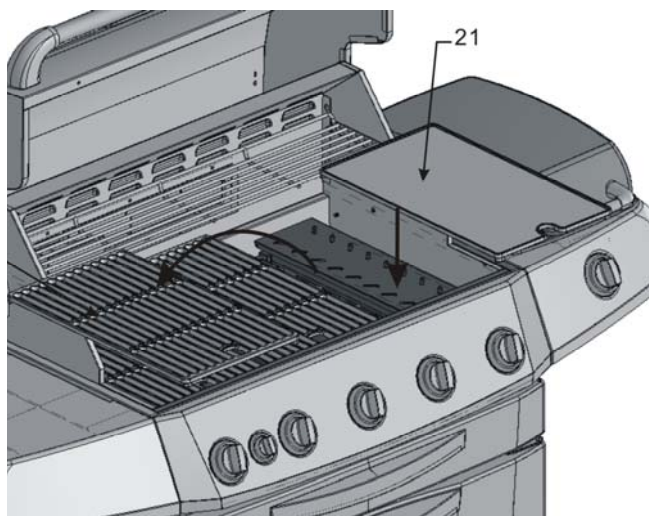
- Mutați o placă termoizolată (18) într-o parte și introduceți canalul de fum (19) în carcasa grătarului deasupra arzătorului.

asul 13-1

acă grătarul pentru gătit (21) nu va fi folosit:

- a) Așezați trei grilaje (20) în grătar deasupra plăcilor termoizolate.
- Introduceți două suporturi de ambele părți a suportului de încălzire (22) în găurile din ambele laturi a camerei de încălzire.
- Așezați suportul pentru vasul de ulei (23-1) în canalurile din dedesubtul carcasei asamblate, așa cum e arătat în desen.
- Așezați vasul de ulei (23-2) pe suport.



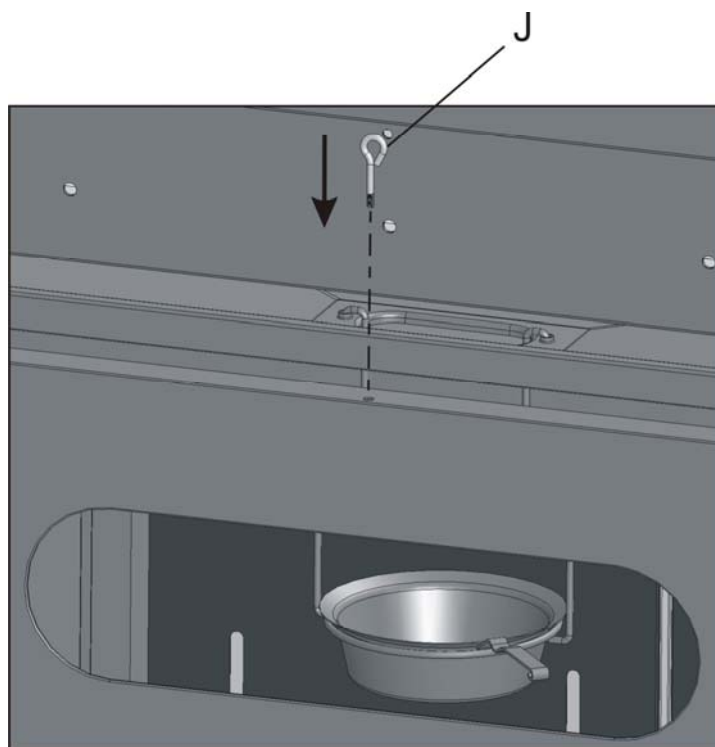


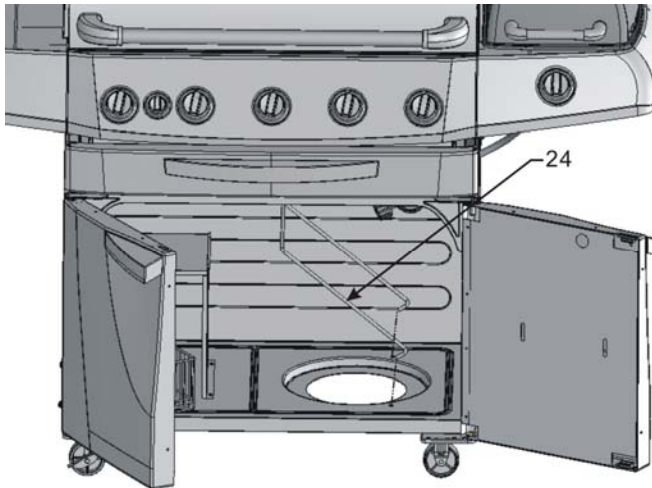
asul 13-2 (la alegere)

acă grătarul pentru gătit va fi folosit (21):
) Mutați un grilaj (20) la o parte și așezați grătarul pentru gătit (21) în grătar deasupra plăcilor termoizolate.

asul 14

) Introduceți limitatorul (J) în gaura din spatele grătarului, cum e arătat în desen.
) Fixați manual.



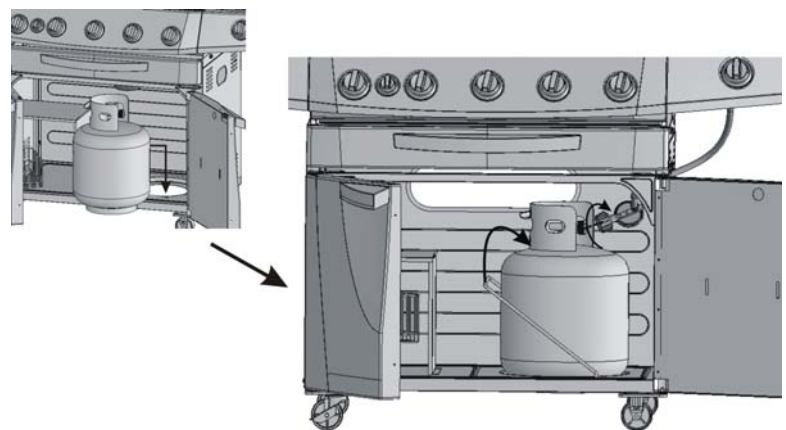


asul 15

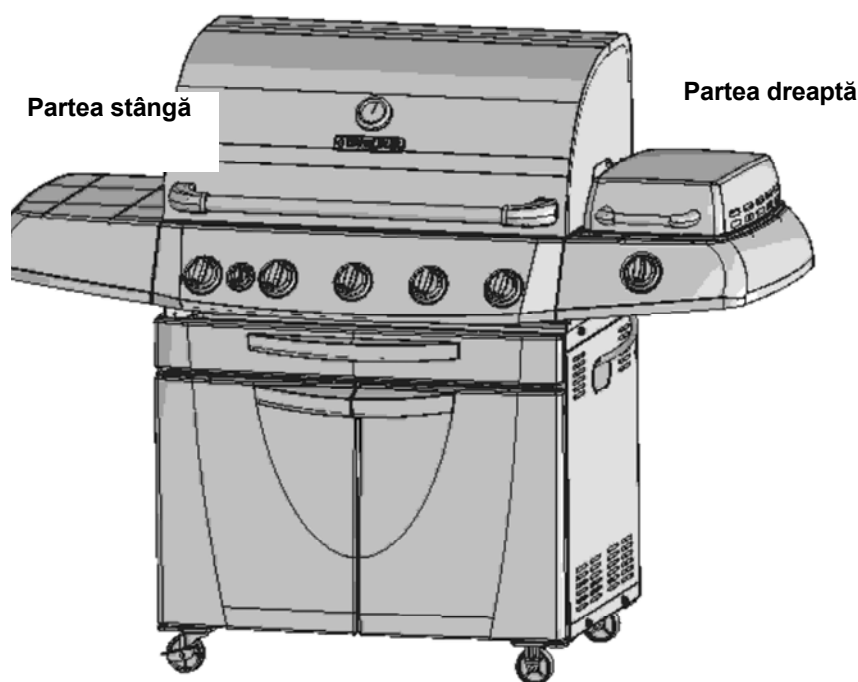
) Introduceți dispozitivul de prindere a rezervorului (24) în găurile din baza rezervorului.

asul 16

-) Așezați butelia cu gaz pe baza rezervorului și fixați-o cu dispozitivul de prindere a rezervorului (24).
-) Conectați butelia la reglor, înșurubând flanșa la supapa buteliei (vezi desenul din stânga).
-) Asigurați-vă că toate piesele sunt fixate, înșurubate bine.



Grătarul asamblat



Utilizarea grătarului

! Atenție

Folosiți doar un reglor corespunzător. Dacă acesta trebuie schimbat, adresați-vă serviciului clienți al firmei. Folosirea pieselor fără licență poate duce la apariția situațiilor cu pericol înalt pentru sănătatea dumneavoastră și a mediului înconjurător.

Butelia de propan folosită trebuie să fie produsă și marcată în conformitate cu normele în vigoare.

Trebuie folosite reglorul de presiune și furtunul asamblate, care sunt livrate în setul dispozitivului pe gaz pentru gătit în aer liber. Schimbarea reglorului de presiune și a furtunului trebuie făcută doar cu piesele recomandate de producătorul grătarului. Folosiți doar butelii de 10 l, care sunt dotate cu dispozitiv de conectare la grătare pentru gătit în aer liber. Butelia trebuie să conțină flanșa de protecție a supapei buteliei. Butelia de gaz nu trebuie aruncată sau agitată prea mult. Dacă grătarul nu este folosit, butelia de gaz trebuie deconectată.

Grătarul poate fi depozitat în interior DOAR în cazul în care butelia este deconectată și scoasă din grătar. Buteliile trebuie depozitate în exterior, în locuri greu accesibile pentru copii. Buteliile nu trebuie depozitate în clădiri, garaje sau în apropiere. Depozitarea buteliei la o temperatură mai mare de 50 °C este strict interzisă.

Înainte de a conecta butelia asigurați-vă că chiulasa cilindrului, care reglează supapa, capul și orificiile arzătorului nu sunt blocate. Conectați supapa de reglare și înșurubați strâns cu mâna. Dacă grătarul nu este folosit, deconectați butelia de la supapa de reglare. NU blocați circulația aerului în zona de ardere în jurul grătarului. Butelia trebuie instalată în așa fel ca să se asigure o aerisire adecvată.

- **Pericol: În cazul nerespectării sau respectării inexacte a acestui avertisment pot apărea focare de**

incendii, care pot duce la răni grave sau chiar la moarte.

Nu depozitați și nu manipulați substanțe volatile și inflamabile în apropierea grătarului.

Nu depozitați butelia de rezervă sub grătar sau lângă acesta sau lângă altă posibilă sursă de căldură.

Nu umpleți butelia cu propan mai mult de 80% din capacitatea sa.

⚠️ Atenție: Nu depozitați buteliile de rezervă lângă sau în grătar.

Conectarea buteliei de gaz

Conectarea gazelor de joasă presiune (propan)

1. Așezați butelia de propan întotdeauna pe suportul rezervorului de combustibil, care se află în partea dreaptă a grătarului.
2. Înainte de a da drumul la gaze, asigurați-vă că toate mânerele de reglare a arzătorului sunt în poziția „oprit” (OFF).
3. Înainte de conexiune asigurați-vă că chiulasa buteliei, capul supapei de reglare, capul și orificiile arzătorului nu sunt blocate.
4. Conectați regulatoarele de aprovizionare cu gaze în următorul mod:
Introduceți niplul mufei de supapă în supapa buteliei și strângeți flanșa conectoare, rotind în sensul acelor de ceasornic cu o mână, ținând în același timp regulatorul cu cealaltă mână. (vezi desenul din dreapta).
5. Dacă grătarul nu este folosit deconectați butelia de gaz de la supapa de reglare.
6. Nu blocați circulația aerului în zona de ardere, de asemenea și a aerului curat în zona grătarului.
7. Nu blocați orificiile de aerisire a buteliei și păstrați-le curate.
8. Dacă butelia nu este folosită, așezați capacul de protecție împotriva prafului peste gura buteliei. Folosiți doar acel capac de protecție împotriva prafului, care este livrată odată cu supapa buteliei. Folosirea altor capace sau dopuri de alt tip poate duce la scurgeri de gaze.



⚠️ Pericol

Pentru a preveni un incendiu sau o explozie în timpul verificării scurgerilor de gaze:

1. Verificarea existenței unor scurgeri de gaze se face așa cum este descris în aceste instrucțiuni, și se face înainte de a folosi grătarul și de fiecare dată când se conectează butelia.
2. În timpul verificării nu fumați și nu lăsați surse de inflamare în apropiere.
3. Verificarea se face în aer liber, într-un spațiu bine aerisit.
4. Pentru a verifica scurgerile de gaze nu folosiți chibrite, brichete și alte surse de foc.
5. Nu folosiți grătarul atâta timp cât nu au fost remediate toate defectele. Dacă nu știți cum să remediați problema, apelați la specialiștii de la Serviciul Gaze sau la furnizorul de gaze.

Verificarea existenței scurgerilor de gaze:

1. Amestecați o parte de detergent de vase lichid cu trei părți apă.
2. Asigurați-vă că mânerele de reglare sunt în poziția „oprit” (OFF).
3. Stropiți cu puțină soluție pe supapa buteliei, până la conexiunea cu regulatorul (vezi desenul din dreapta).
4. Verificați dacă în zona conexiunilor s-au format bule de aer. Dacă bulele lipsesc, conexiunea este făcută corect și bine.
5. Dacă ați observat bule, există o scurgere de gaze. Treceți la pasul 6.
6. Deconectați regulatorul de la butelie și conectați-l din nou. Asigurați-vă că de data aceasta conectarea a fost făcută corect.
7. Verificați încă o dată.



8. Dacă au apărut din nou bule, schimb:

Cum să aprinzi grătarul

⚠ Pericol: În cazul în care nu ați ridicat capacul la aprinderea arzătoarelor sau nu ați așteptat 5 minute ca grătarul să se aerisească cu arzătoarele stinse, există posibilitatea producerii unei explozii, ceea ce ar putea provoca răni grave sau poate duce chiar la moarte.

⚠ Atenție: Nu vă aplecați deasupra grătarului atunci când vă pregătiți să aprindeți arzătoarele de bază, pentru a preveni rănirea.

Arzătorul de bază

1. Ridicați capacul, aprinzând arzătoarele

- **ATENȚIE:** Încercarea de a aprinde arzătorul cu capacul închis poate duce la explozie. Asigurați-vă că grătarul este aerisit bine și că nimic nu blochează circulației aerului. Păiangenii și alte insecte ar putea coloniza și bloca orificiile arzătoarelor/țevilor din interior. O țevă blocată a arzătorului poate fi izburării focului dedesubtul grătarului.

2. Toate mânerele trebuie să fie în poziția „OPRIT” (OFF).

3. Descideți clapeta buteliei.

4. Folosind această metodă aprindeți doar arzătorul/arzătoarele pe care le veți folosi.

Apăsăți pe mânerul arzătorului pe care-l veți folosi și rotiți ușor cam $\frac{1}{4}$ împotriva acelor de ceasornic, până când veți auzi un pocnet. Arzătorul ar trebui să se aprindă. Dacă acesta nu s-a aprins, rotiți imediat mânerul în poziția „OPRIT” (OFF). Așteptați cinci minute, pentru a se aerisi și repetați pașii de mai sus. După ce ați aprins arzătorul, repetați aceleași pași pentru a aprinde și celelalte arzătoare.

6. Reglați temperatura cu ajutorul mânerilor.

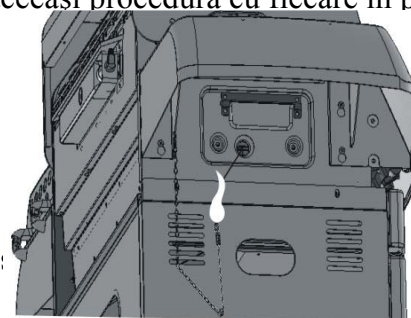
Utilizarea suportului pentru chibrite pentru a aprinde arzătorul de bază.

1. Introduceți un chibrit în suport. Aprindeți chibritul.

2. Apropiați chibritul aprins de arzător prin gaura din grătar. (vezi desenul din dreapta)

3. Apăsăți pe mânerul arzătorului și rotiți împotriva acelor de ceasornic până la poziția „HIGH”. Arzătorul se va aprinde pe loc. Dacă trebuie să mai aprindeți și alte arzătoare, repetați aceeași procedură cu fiecare în parte.

4. Reglați temperatura cu ajutorul mânerelor.



Utilizarea suportului pentru chibrite pentru a aprinde arzătorul infraroșu:

1. Ridicați capacul superior.

2. Introduceți un chibrit în suport. Aprindeți chibritul.

3. Apropiați chibritul aprins de arzător. (vezi desenul din dreapta)

4. Apăsăți pe mânerul arzătorului și rotiți împotriva acelor de ceasornic până la poziția „HIGH”. Arzătorul se va aprinde pe loc.

5. Reglați temperatura cu ajutorul mânerelor



Instalarea și reglarea arzătorului

! Măsuri de siguranță

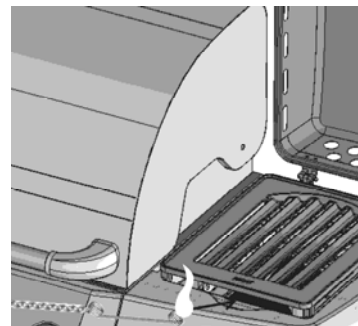
1. După ce ați aprins arzătoarele, priviți flacăra lor. Asigurați-vă că ard toate găurile arzătorului.
2. Dacă arzătorul nu s-a aprins pe loc, opriți alimentarea cu gaze (poziția „OFF”). Ridicați capacul și lăsați să treacă nu mai puțin de 5 minute înainte de a aprinde arzătorul din nou.
3. Înainte de prima utilizare a grătarului, acesta trebuie lăsat să ardă în jur de 15 minute cu capacul închis în poziția „HIGH”. Astfel prin căldură se vor curăța toate piesele interioare, se va elimina mirosul apărut în timpul producției, de asemenea și mirosul specific suprafețelor acoperite cu vopsea.
4. Grătarul trebuie curățat după fiecare utilizare. NU folosiți detergenți abrazivi și cele ușor inflamabile, acestea pot strica unele piese ale grătarului și pot duce la incendii.

Arzătorul lateral

1. Ridicați capacul, aprinzând arzătorul. Capacul trebuie să fie ridicat atâta timp cât arzătorul arde.
2. Toate mânerele trebuie să fie în poziția „ORPIT” (OFF).
3. Deschideți clapeta buteliei.
4. Apăsăți până la refuz mânerul arzătorului lateral și rotiți ușor $\frac{1}{4}$ împotriva acelor de ceasornic, apoi apăsați pe aprinzător. Arzătorul trebuie să se aprindă. Dacă acesta nu s-a aprins, rotiți imediat mânerul în poziția „OPRIT” (OFF). Așteptați 5 minute să se aerisească și repetați procedura.
5. Reglați temperatura cu ajutorul mânerului.

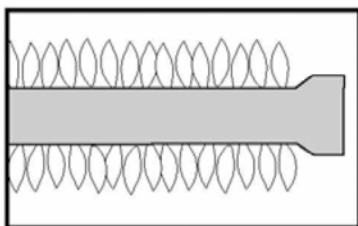
Utilizarea suportului pentru chibrite pentru a aprinde arzătorul lateral.

1. Ridicați capacul de pe arzătorul lateral. Capacul trebuie să fie ridicat tot timpul cât arzătorul arde.
2. Introduceți un chibrit în suport. Aprindeți chibritul.
3. Apropiati chibritul aprins de arzător prin gaura din grătar. (vezi desenul din dreapta)
4. Apăsăți pe mâner și rotiți împotriva acelor de ceasornic până la poziția „HIGH”. Arzătorul se va aprinde pe loc.
5. Reglați temperatura cu ajutorul mânerelor.

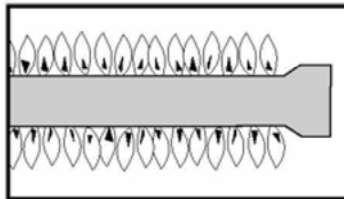


Asigurați-vă că arzătorul a fost aprins corect și că flacăra corespunde dorințelor dumneavoastră. (vezi desenele A, B și C de mai jos, unde este prezentat felul în care trebuie să arde flacăra). Dacă flacăra arată altfel, citiți capitolul „Defecțiuni ce pot apărea” din paginile următoare, pentru a lua măsuri de înlăturare a defecțiunii.

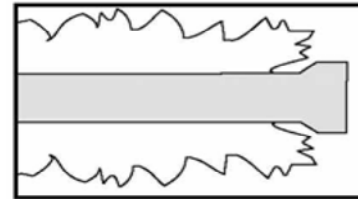
DES. A

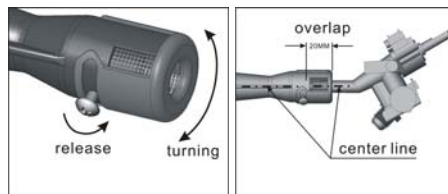
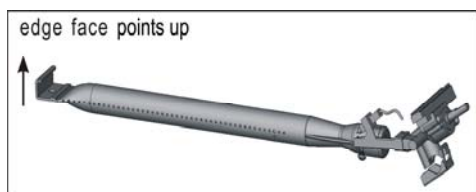


DES. B



DES. C





1. Pentru a instala arzătorul trebuie de întors capătul cu fața în sus.

1. Deșurubați șurubul de pe țeava de tip venturi.
2. Reglați flacăra rotind flanșa de pe capul țevii de tip venturi.
3. Strângeți șurubul și asigurați-vă că acesta este bine prins.

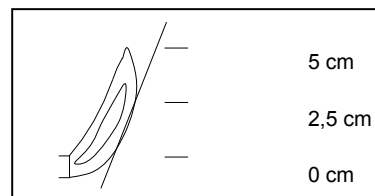
1. La asamblare duza și țeava de tip venturi trebuie să unite cam 20 mm.
2. Urmăriți ca axul țevii de tip venturi și a duzei să coincidă.

Izbucnirea flăcării

Flacăra ar putea izbucni, aprinde mai tare, și picături din mâncare și acestea s-ar putea aprinde. Izbucnirea necontrolată a flăcării este ceva firesc și care dă mâncărurilor o aromă unică de mâncărurii făcute la grătar. Trebuie să controlați intensitatea acestor izbucniri, pentru a preveni arderea mâncării sau unei prăjiri inegale, de asemenea și pentru a preveni un incendiu.

În limite normale: flacăra albastră cu margini galbene de înălțimea 2-5cm.

**Reglare incorectă a flăcării:
flacăra de un albastru aprins –
prea mult oxigen.**



- **ATENȚIE:** În timpul pregătirii mâncării la grătar urmăriți întotdeauna intensitatea flăcărilor și reglați-o folosind mânerul arzătoarelor, rotind spre poziția „LOW” sau „OFF”, atunci când intensitatea izbucnirii flăcărilor crește prea mult.

Stingerea arzătoarelor

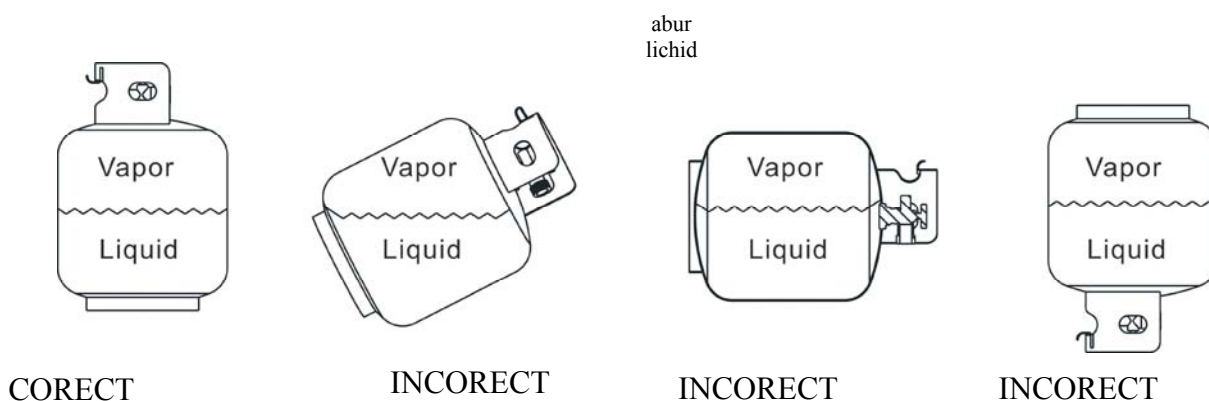
1. Rotiți mânerul arzătorului în sensul acelor de ceasornic până la poziția „HIGH”, apăsați și rotiți până la poziția „OFF”. Nu rotiți mânerul fără a apăsa pe acesta. Ar putea provoca defecțiuni la supapă.
2. Setati imediat alimentarea cu gaze în poziția „OFF” de pe butelia de gaze.
3. Închideți capacul grătarului.

Procedura de reinstalare a supapei de siguranță pentru prevenirea alimentării excesive cu gaze

- Reglatoarele noi sunt dotate cu un sistem de siguranță, care oprește alimentarea cu gaze în cazul unor scurgeri. Totuși, exploatarea neadecvată ar putea activa sistemul de siguranță chiar și în cazul în care nu există nici o scurgere.
- Dacă deschideți clapeta buteliei de joasă presiune prea repede și unul dintre mânerul arzătoarelor este în poziția „deschis”, alimentarea cu gaze se va opri pe loc.
- Pentru ca procedura de față să fie efectuată în siguranță și cu succes, urmăriți cu atenție instrucțiunile:
 1. Închideți clapeta buteliei.
 2. Toate mânerul arzătoarelor trebuie să fie poziția „OFF”.
 3. Deconectați regulatorul de la butelie.
 4. Închideți capacul grătarului.
 5. Rotiți toate mânerul arzătoarelor în poziția „HIGH”.
 6. Lăsați să treacă câteva minute (nu mai puțin de un minut).
 7. Rotiți mânerul arzătoarelor înapoi în poziția „OFF”.
 8. Lăsați grătarul să se aerisească nu mai puțin de 5 minute.

9. Conectați din regulatorul la butelie.
10. Rotiți încet clapeta buteliei la $\frac{1}{4}$ și deschideți-o.
11. Cu capacul ridicat: Pentru grătarul cu buton de aprindere: Rotiți mânerul DOAR a unui arzător în poziția „HIGH”. Aprindeți grătarul apăsând pe butonul de aprindere. Pentru grătarul cu aprindere automată: Apăsați pe mânerul arzătorului, rotiți împotriva acelor de ceasornic până când veți auzi un pocnet.
12. După ce ați aprins primul arzător, rotiți și celelalte arzătoare în poziția „HIGH”. ** Dacă grătarul are mai mult de două arzătoare, aprindeți-le PE RÂND.
13. Când ați aprins toate arzătoarele din față, închideți capacul.
14. Lăsați să ardă 10-15 minute ca temperatura să ajungă la 200-250 °C.

ATENȚIE: Clapeta buteliei trebuie să fie mai sus de poziția orizontală la buteliile cu priză de abur.



Folosirea Timer-ului Digital

Numărătoare crescătoare

1. Apăsați butonul START/STOP. Numărătoarea va începe de la 0:00.
2. Apăsați butonul START/STOP. Numărătoarea se va opri.

Numărătoare descrescătoare

1. Apăsați butonul MINUTE pentru a selecta minutele dorite.
2. Apăsați butonul SECONDS pentru a selecta secundele dorite.
3. Apăsați butonul START/STOP. Timerul va începe nurnărătoarea inversă de la timpul setat.
4. Când timerul va ajunge la 0:00 se va auzi un semnal sonor timp de 1 minut.
5. Pentru a opri numărătoarea inversă în orice moment sau pentru a opri semnalul sonor apăsați START/STOP.

Lumina

Apăsați butonul LIGHT și ecranul LCD se va ilumina timp de 10 secunde.

Resetarea timerului:

Dacă ați oprit numărătoarea puteți reseta ceasul la 0:00 prin apăsarea simultană a ambelor butoane RESET.

Oprirea automată.

Pentru a crește durata de funcționare a bateriilor, timerul se va opri automat atunci când nu este folosit timp de 30 secunde. Pentru a-l porni apăsați butonul START/STOP.


Schimbarea bateriilor:

1. Scoateți capacul din spatele timerului.
2. Scoateți bateriile vechi și introduceți 2 baterii noi de tipă AAA.
3. Puneți capacul din spate la loc.

Întreținerea și mentenanța

IMPORTANT

Nu închideți grătarul atâta timp cât acesta este încă cald. Astfel puteți preveni ruginirea grătarului, care s-ar putea produce din cauza condensatului.

 **Atenție:** Întreținerea și curățarea grătarului trebuie efectuate doar când acesta este răcit în totalitate, iar mânerul regulatorului de alimentare cu gaze trebuie să fie în poziția „OFF” și butelia trebuie să fie deconectată. NU curățați nici o piesă componentă în cuptorul de curățare automată. Temperatura prea înaltă va strica stratul superior.

Curățarea

După fiecare utilizare a grătarului lăsați ca acesta să mai ardă 15 minute, astfel preveniți acumularea resturilor de mâncare pe grilajul grătarului.

Pentru a curăța grătarul aveți nevoie de:

Detergent lichid de vase

Apă caldă

Cârpă de nailon

Perie de sârmă

Clamă pentru hârtie

Paletă/rașchetă

Aer comprimat

NU folosiți detergenți care conțin acid, white spirit sau xilen.

Suprafața externă

Folosiți un amestec de apă caldă și detergent lichid de vase. Clătiți cu apă.

Interiorul grătarului

Dacă suprafața interioară arată ca și când vopseaua s-ar decoji, înseamnă că este funingine. Curățați bine suprafața cu un amestec concentrat de apă caldă și detergent lichid de vase. Clătiți cu apă și lăsați suprafața să se usuce.

Suprafața interioară a fundului grilului – Îndepărtați toate rămășițele mâncării, folosind peria, paleta și/sau cârpa de nailon. Spălați cu apă caldă și detergent lichid de vase. Clătiți bine și lăsați să se usuce.

Grilajele pentru gătit – Cu grilajele din porțelan trebuie să aveți grijă. Folosiți detergent lichid de vase sau bicarbonat de sodiu și apă caldă. Pentru curățarea porțiunilor mai murdare puteți folosi substanțe de curățare neabrazive. Clătiți cu apă.

Plăcile de încălzire – Îndepărtați resturile de mâncare, folosind peria de sârmă și apă cu săpun. Clătiți bine.

Recipientul pentru ulei – Din când în când goliți recipientul pentru ulei și spălați-l cu apă caldă și detergent lichid de vase.

Curățarea arzătorului

1. Opriți alimentarea cu gaze, rotind mânerul și clapeta regulatorul buteliei în poziția „OFF”.
2. Scoateți grilajele și placa de încălzire.
3. Îndepărtați recipientul pentru ulei.
4. Scoateți arzătorul, deșurubând piulița din partea de jos a arzătorului, folosind șurubelnița și patentul.
5. Ridicați arzătorul în sus și îndepărtați-l de la gaura supapei de gaz.
6. Curățați gaura de intrare a arzătorului (țeava de tip venturi), folosind o perie mică pentru sticle sau aer comprimat.
7. Îndepărtați resturile de mâncare și murdăria de pe exteriorul arzătorului.
8. Curățați toate găurile blocate, folosind o sârmă mai rigidă (cum ar fi, de exemplu, o clamă pentru hârtie îndreptată).
9. Inspectați cu atenție arzătorul pentru a vedea dacă sunt defecțiuni (crăpături sau găuri). Dacă ați observat defecțiuni, schimbați arzătorul cu un altul nou. Așezați arzătorul înapoi la locul său. Asigurați-vă că găurile supapei de gaz sunt așezate corect față în față cu capătul de intrare a arzătorului (țeava de tip venturi). Mai mult de atât, verificați poziția electrodului de aprindere.

Cele mai bune recete de grătar

Cel mai bun sos pentru mâncăruri la grătar

Ingrediente:

¼ de cană de ceapă tăiată mărunt
2 linguri mari de ulei sau margarină
¼ de cană de zahăr brun
1 lingură mare de sos Worcestershire
¼ linguriță de ceai de sos iute
1 cățel de usturoi, tocat mărunt
1 cană de ketchup
¼ de cană de suc de lămâie
1 linguriță de ceai de muștar

Prepararea:

Căliți ceapa și usturoiul în margarină sau ulei până se înmoaie. Adăugați restul ingredientelor și aduceți compoziția la fierbere. Fierbeți fără capac 15-20 minute. Dacă vă rămân resturi de la sos le puteți păstra la rece în frigider.

Piept de pui marinat

Ingrediente:

¼ de cană de muștar de Dijon
2 linguri mari de suc de lămâie proaspăt stors
1 ½ linguriță de ceai de sos Worcestershire
½ linguriță de ceai de tarhon uscat
¼ linguriță de ceai piper negru proaspăt măcinat
4 jumătăți de piept de pui curățate de piele și oase

Prepararea:

Amestecați bine toate ingredientele. Puneți pieptul de pui în marinadă pentru câteva ore. Prăjiți-l la grătar, fără a acoperi cu capac, la foc mediu 10-15 minute. Carnea de pui este gata atunci când sucul devine transparent.

Friptură de vită cu miere la grătar

Ingrediente:

2,5 kg file de vită
2 linguri mari de piper roșu măcinat
1 linguriță de ceai de piper negru
2 căței de usturoi tocați mărunt
1 ceapă mare
1 cană de miere

Prepararea:

Amestecați ingredientele și marinați bucățile de friptură 7-8 ore. Scoateți carnea din marinadă și prăjiți-o la grătar până când aceasta va fi gata. Încălziți restul marinadei, o aduceți la fierbere și turnați-o peste friptură înainte de a o servi la masă.

Păstrăv la grătar

Ingrediente:

¼ de cană de suc de lămâie sau lime
2 linguri mari de unt topit
2 linguri mari de ulei
2 linguri mari de pătrunjel tocat
1 lingură mare de sos iute
½ linguriță de ceai de ghimbir tocat mărunt
½ linguriță de ceai de sare
4 păstrăvi de râu – fiecare cu o greutate de 500gr.

Prepararea_

Amestecați sucul de lămâie, untul, uleiul, pătrunjelul, sosul iute, ghimbirul și sarea. Înțepați peștele în câteva locuri. Ungeți păstrăvul în interior și exterior cu amestecul de mai sus și așezați-l în sos. Acoperiți-l și puneți-l la rece în frigider pentru o jumătate de oră sau o oră, întorcându-l de pe o parte pe alta din când în când. Scoateți peștele din marinadă. Așezați-l pe grătar și cu o perie ungeți peștele cu marinadă. Prăjiți-l la foc mare timp de 5 minute pe o parte. Întoarceți peștele pe cealaltă parte, ungeți-l cu marinadă și prăjiți-l încă 5 minute. Peștele este gata dacă pielea se desprinde ușor cu o furculiță.

Legume la grătar

Ingrediente:

¾ de cană de ulei de măsline
¼ de cană de oțet de vin roșu
1 linguriță de ceai de rozmarin verde
1 linguriță de ceai de frunză verzi de cimbru
1 linguriță de ceai de busuioc verde
1 linguriță de ceai de oregano verde
1 linguriță de caei de usturoi tocat mărunt
½ linguriță de ceai de sare
½ linguriță de ceai de piper negru măcinat
1 kg de legume, tăiate sau întregi, după gust.

Prepararea:

Amestecați ingredientele într-un bol. Puneți legumele la marinat în sos. Acoperiți bolul cu un capac și lasați legumele la rece pentru 2 ore. Prăjiți legumele la mediu până se fac moi, ungându-le din când în când cu marinadă. Timpul de gătire depinde de legumele alese.

Defecțiuni ce pot apărea

Problema apărută	Cauza probabilă	Prevenirea/Rezolvarea
Arzătorul nu se aprinde folosind mânerul sau aprinzătorul.	Firele/electrodul sunt acoperite cu resturi de mâncare.	Curățați firele și/sau electrodul cu puțin spirt tehnic.
	Electrodul și arzătoarele sunt umede	Ștergeți-le până se usucă cu o cârpă.
	Electrodul este rupt sau crăpat – apar scântei în locul defecțiunii.	Schimbați electrodul.
Arzătorul nu se aprinde de la chibrite.	Firul s-a deconectat	conectați firul sau schimbați firul/electrodul.
	Nu este alimentat cu gaze.	Verificați dacă butelia de gaz nu s-a golit. Dacă aceasta este goală, schimbați-o sau umpleți-o. Dacă nu, vezi Procedura de reinstalare a supapei de siguranță împotriva alimentării excesive cu gaze.
	Piulița de conexiune și regulatorul nu sunt conectate în întregime.	Rotiți piulița de conexiune la jumătate sau trei sferturi până când aceasta nu va fi prinsă bine. Strângeți bine piulița manual – nu folosiți instrumente!
	Ceva blochează alimentarea cu gaze.	Curățați țevile arzătorului. Asigurați-vă că furtunul nu este îndoit sau răsucit.
	Arzătorul este deconectat de la supapă.	Reconectați arzătorul și supapa.
	Țeava de tip venturi este blocată de pânză de păianjeni sau insecte Găurile arzătorului sunt blocate.	Curățați țeava de tip venturi. Curățați găurile arzătorului.
Scăderea bruscă a intensității flăcării.	S-a terminat gazul din butelie. S-a activat supapa de siguranță împotriva alimentării excesive cu gaze.	Verificați dacă mai este gaz în butelie. Vezi Procedura de reinstalare a supapei de siguranță împotriva alimentării excesive cu gaze.
Flacăra este neuniformă, nu arde pe toată suprafața arzătorului.	Găurile arzătorului sunt murdare sau blocate .	Curățați găurile arzătorului.
Flacăra este de culoarea galbenă sau portocalie.	Arzătorului cel nou ar putea avea resturi de uleiuri folosite în timpul fabricării.	Lăsați arzătorul să ardă 15 minute cu capacul închis.
	Sunt păianjeni sau insecte în țeava de tip venturi.	Curățați țeava de tip venturi.
	Sunt resturi de mâncare, grăsimi, condimente sau sare pe arzător.	Curățați arzătorul.
	Supapa și țeava de tip venturi sunt conectate incorect.	Asigurați-vă că țeava de tip venturi a arzătorului este conectată corect la supapă.

Flacăra se stinge	Vânt puternic.	Întoarceți partea din față a grătarului în direcția vântului și măriți intensitatea flăcării.
	Nu sunt gaze suficiente.	Scimbați sau reumpleți butelia de gaze.
Izbucniri ale flăcării.	S-au adunat grăsimi.	Curățați grilajul grătarului.
	*Carne prea grasă.	Îndepărtați părțile prea grase de pe carne înainte de a o prăji.
	Temperatura este prea mare.	Faceți flacăra mai mică.
Arderea încontinuu a grăsimii.	Grăsimia din mâncare picură în jurul arzătorului.	Rotiți mânerile în poziția „OFF”. Opriți alimentarea cu gaze de la butelie. Capacul trebuie să fie închis, până când va mai arde flacăra. După ce grătarul se va răci, spălați și curățați toate piesele.
Apar flăcări în țevile arzătorului.	Arzătorul și/sau țevile arzătorului sunt blocate	<u>Curățați arzătorul și/sau țevile arzătorului.</u>
Partea interioară a capacului se decojește, de parcă ar fi fost vopsit.	Capacul este fabricat din oțel inoxidabil nevopsit.	Funingine ce provine de la grăsimi. Curățați foarte bine capacul.
Flacăra este instabilă.	Circulația aerului este incorectă. Corect: flacăra albastruie cu margini galbene de 2,5-5 cm înălțime. Prea puțin aer: flacăra neuniformă de culoarea galbenă sau portocalie. Prea mult aer: flacăra de un albastru aprins.	Dacă flacăra este galbenă sau portocalie – deschideți clapeta de la capătul țevii de tip venturi în intervale scurte până când flacăra se va stabiliza. Dacă flacăra este de un albastru aprins – închideți clapeta de la capătul țevii de tip venturi pe intervale scurte de timp, până când flacăra se va stabiliza. *Clapeta grătarilor pe propan trebuie să fie deschisă cam la 1/8.. *Clapeta grătarilor pe gaze naturale trebuie să fie deschisă cam la 1/16.

Garanții

Pentru a avea parte de garanție, aveți nevoie de o **dovadă a cumpărării**; perioada garanției începe din momentul cumpărării. În cazul neprezentării dovezii cumpărării sau după expirarea perioadei de garanției cumpărătorul achită toate cheltuielile în legătură cu piesele componente schimbate, transport și deservirea.

Garanție totală de 30 zile

Orice piesă componentă lipsă se va schimba, se va livra gratis timp de 30 zile de la data cumpărării, cu condiția prezentării dovezii de cumpărare (ex. bon fiscal).

Garanție limitată

Se asigură o garanție pentru toate defecțiunile care influențează funcționarea grătarului pe o perioadă de 1 (un) an.

Condițiile garanției:

- Garanția este netransmisibilă unei terțe persoane și nu acoperă defecțiunile apărute în urma folosirii incorecte, instalării sau întreținerii greșite.
- Garanția acoperă doar schimbarea pieselor defecte. Nu răspundem pentru pagubele apărute din întâmplare sau indirect sau cheltuielile cu repararea acestor pagube.
- Garanția nu acoperă știrbirile sau zgârieturile porțelanului sau suprafețelor acoperite cu vopsea, de asemenea și apariția ruginei sau pierderea culorii din cauza exploatării incorecte a grătarului, lipsei întreținerii, influența mediilor agresive, stricăciuni accidentale, schimbarea procesului defolosire, folosirea în alte scopuri decât cele prevăzute sau din neglijență.
- Garanția nu acoperă daunele produse de foc, de substanțe de curățare abrazive sau chimice, în rezultatul cărora suprafața de porțelan ar putea crăpa sau știrbi, și care aduc daune și altor componente, care sunt folosite la instalarea sau utilizarea grătarului.

În cazul neprezentării dovezii de cumpărare sau după expirarea perioadei de garanție cumpărătorul va achita contravaloarea pieselor componente, transportul și service-ul.