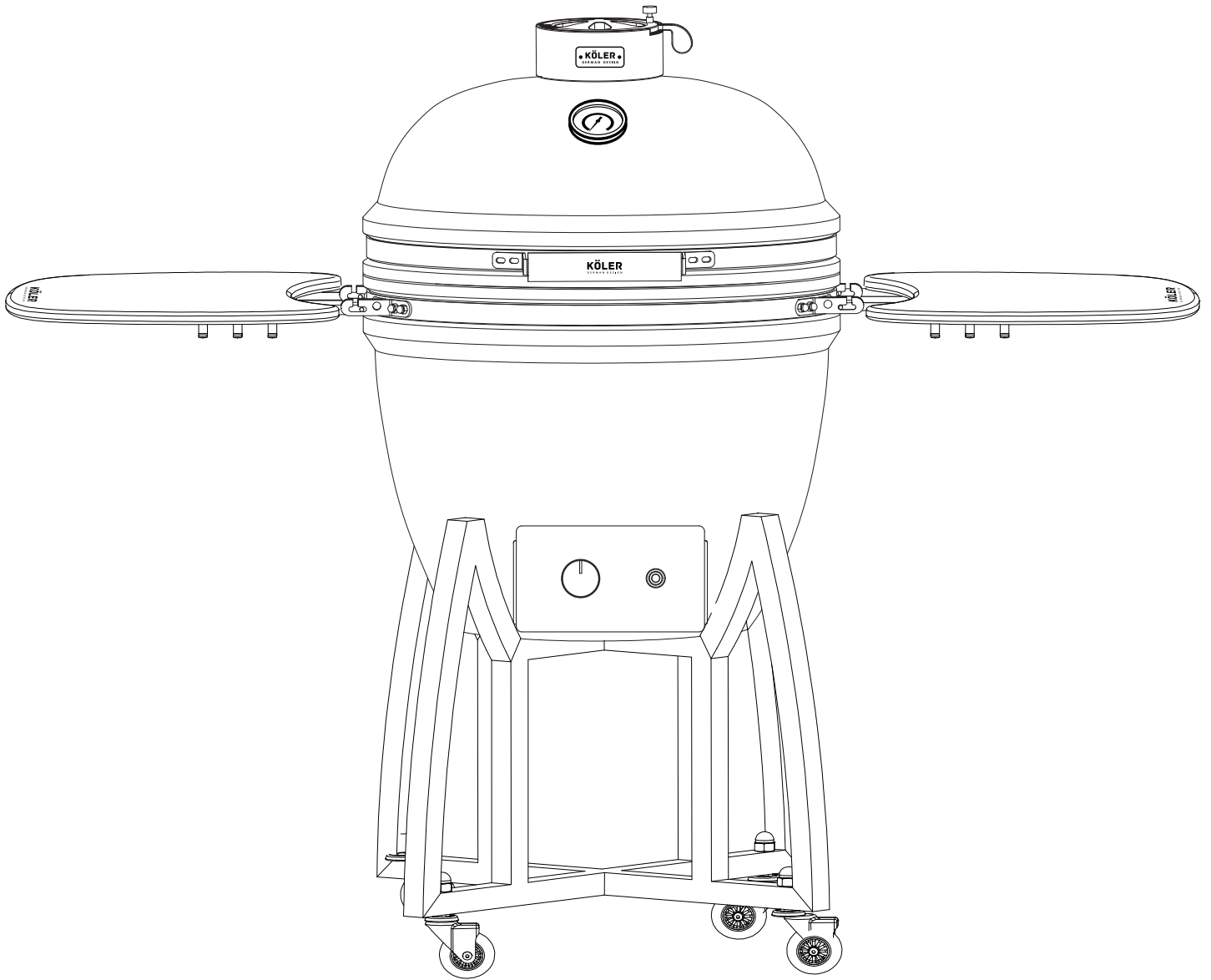




Kamado GAS-EG22

INSTRUKCJA OBSŁUGI

Instrukcja użytkownika - Zachowaj do późniejszego użycia

- WAŻNE - Zachowaj instrukcje bezpieczeństwa.
- Instrukcja stanowi integralną część produktu.
- Proszę zwrócić uwagę na wszystkie ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa wymienione w instrukcji.
- Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania.
- Instrukcja powinna być przechowywana razem z produktem.
- Ten produkt przeznaczony jest TYLKO do użytku domowego i nie powinien być używany w celach komercyjnych.
- Przeczytaj całą instrukcję przed rozpoczęciem użytkowania grilla KÖLER Kamado.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

O TWOIM KAMADO

Archeologowie odkryli dowody na istnienie dużych naczyń glinianych, które uważa się za wczesne wersje ceramicznego kociołka Kamado, sięgające 4000 lat wstecz. Od tego czasu kociołek Kamado ewoluował na wiele sposobów. Dodano zdejmowaną pokrywę, regulowane drzwiczki dla lepszej kontroli temperatury oraz zmieniono paliwo z drewna na węgiel drzewny. W Japonii Mushikamado to okrągły garnek gliniany ze zdejmowaną kopułą zaprojektowany do gotowania ryżu na parze. Nazwa „Kamado” to japońskie słowo oznaczające „kuchenkę” lub „kuchenny palnik”. Amerykanie przyjęli to określenie i stało się ono ogólnym terminem dla tego stylu ceramicznego kociołka.

Grille KÖLER Kamado to niezwykle wszechstronne urządzenia, które można wykorzystać nie tylko do grillowania i wędzenia, ale także do pieczenia pizzy, chleba, ciast. Dzięki doskonałym właściwościom retencji ciepła pozwalają osiągnąć i utrzymać wysokie temperatury, a także precyzyjnie kontrolować przepływ powietrza za pomocą górnych i dolnych otworów wentylacyjnych. Wysokie temperatury są idealne do przyrządzania steków, podczas gdy niskie pozwalają w pełni wykorzystać potencjał grilla w metodzie low and slow. Aby nadać mięsu jeszcze więcej smaku oraz intensywnego aromatu, warto dodać do węgla odrobinę zrębków wędzarniczych.

OSTRZEŻENIA – UWAGA!

- Zawsze używaj z dala od dzieci i zwierząt.
- NIGDY nie zostawiaj rozpalonego grilla bez nadzoru.
- Ten produkt jest przeznaczony TYLKO DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ. NIE używaj wewnątrz pomieszczeń.
- GROŹBA zatrucia tlenkiem węgla - NIGDY nie rozpalaj grilla, nie pozwól mu się tlić, ani stygnąć w zamkniętych pomieszczeniach.
- Nie używaj grilla KÖLER Kamado pod łatwopalnymi konstrukcjami, takimi jak garaż, weranda, patio czy zadaszony parking itp. Palący się węgiel drzewny lub propan wydziela tlenek węgla, który nie ma zapachu i może być groźny dla zdrowia i życia.
- NIE używaj grilla w namiocie, przyczepie kempingowej, samochodzie, piwnicy, strychu ani łodzi.
- NIE używaj pod markizami, parasolami, altanami.
- NIE używaj KÖLER Kamado na tarasie lub innych łatwopalnych powierzchniach, takich jak sucha trawa, wiórki drewniane, liście, kora dekoracyjna itp.
- ZAGROŻENIE POŻAREM - uważaj na gorący żar znajdujący się wewnątrz grilla.
- UWAGA - NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpalek zgodnych z normą EN1860-3.
- Ostrożnie dodawaj węgiel do grilla KÖLER Kamado.
- Zalecamy uruchomienie modułu gazowego poprzez zainstalowany zapalnik piezoelektryczny.
- ZDECYDOWANIE ZALECAMY korzystanie z węgla drzewnego w swoim KÖLER Kamado. Węgiel drzewny pali się dłużej niż inne paliwa oraz produkuje mniej popiołu. Może on ograniczać przepływ powietrza w grillu, przez co kontrola temperatury będzie utrudniona.
- NIE używaj węgla kamiennego. Nie zalecamy stosowania brykietu.
- WAŻNE: Przy otwieraniu pokrywy należy pamiętać, że powietrze wewnątrz komory grilla jest bardzo gorące. Jeśli pokrywa zostanie otwarta nagle, gorące powietrze gwałtownie wydostanie się na zewnątrz, co może spowodować cofnięcie płomienia lub wybuch. Aby zapobiec tej niebezpiecznej sytuacji, należy otwierać pokrywę grilla powoli oraz stopniowo. W ten sposób powietrze będzie mogło wydostawać się na zewnątrz, a temperatura wewnątrz komory będzie się obniżać.
- ZAWSZE przestrzegaj INFORMACJI O GOTOWANIU PODANEJ NA STRONIE 4 niniejszej instrukcji obsługi.
- Upewnij się, że grill KÖLER Kamado umieszczony jest co najmniej 2 metry od łatwopalnych przedmiotów.
- NIE używaj grilla KÖLER Kamado jako pieca do przetopu metali.
- UWAGA: Grill KÖLER Kamado bardzo się nagrzewa. Nie przenoś grilla podczas użytkowania.
- ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla, powierzchni do gotowania, oraz do regulacji górnych i dolnych otworów wentylacyjnych grilla.
- Pozwól grillowi całkowicie ostygnąć przed przemieszczaniem lub przechowywaniem.
- Przed każdym użyciem grilla należy sprawdzić, czy nie jest zużyty lub uszkodzony. W razie potrzeby wymień elementy.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

- Usuń chłodny popiół, delikatnie owiń go w folię aluminiową, zwilż wodą, a następnie bezpiecznie umieść w niepalnym pojemniku.
- Podczas pracy z gazem, górny otwór wentylacyjny MUSI być zawsze otwarty, patrz instrukcje.
- Używany wąż musi spełniać normę EN16129 oraz normę EN16436, a jego długość nie może przekraczać 1,5 m.
- Wąż należy wymieniać zgodnie z przepisami.
- Upewnij się, że wąż nie jest zagięty ani załamany.
- Przy zmianie butli gazowej należy to zrobić z dala od wszelkich źródeł zapłonu.
- Wyłącz dopływ gazu w przypadku zlokalizowania wycieku paliwa.
- Elementy uszczelnione przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą być zmieniane przez użytkownika.
- Po zakończeniu użytkowania wyłącz dopływ gazu w butli gazowej.
- Nie modyfikuj urządzenia bez zgody producenta.

WYPALANIE KAMADO

- Aby rozpałić ogień, umieść zrolowana gazetę z kilkoma kostkami rozpałki na płycie węglowej (7) na dnie KÖLER Kamado. Następnie połóż 2 lub 3 garści węgla drzewnego na gazecie.
- NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN1860-3.
- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę przy użyciu długiej zapalniczki lub zapalek.
- NIE przeciążaj urządzenia węglem - zbyt intensywny ogień może spowodować uszkodzenie KÖLER Kamado.
- Pozostaw grill do czasu wygaśnięcia węgla.
- Przy pierwszym wypalaniu zbyt duże płomienie, mogą spowodować przedwczesne zużycie się uszczelki.
- Po pierwszym użyciu sprawdź wszystkie złącza pod kątem dokręcenia śrub. Metalowy pas łączący pokrywę z podstawą rozszerzy się od ciepła, co może spowodować luźne połączenie. Sprawdź i w razie potrzeby dokręć pas kluczem.
- Teraz możesz już w pełni korzystać ze swojego KÖLER Kamado.

GASZENIE

- Aby zgasić urządzenie - przestań dodawać węgiel i zamknij wszystkie otwory wentylacyjne oraz pokrywę, aby pozwolić ogniu zgasnąć naturalnie.
- NIE używaj wody do gaszenia węgla, ponieważ może to uszkodzić grill KÖLER Kamado.

PRZECHOWYWANIE

- Jeśli przechowujesz grill na zewnątrz, przykryj go, gdy już całkowicie ostygnie, odpowiednim pokrowcem przeciwdeszczowym.
- Do czyszczenia rusztu użyj dedykowanych środków czyszczących lub roztworu wody z płynem do mycia naczyń.
- Po zakończonym procesie czyszczenia nanieś warstwę oleju o wysokiej temperaturze dymienia np. olej rzepakowy.
- Podczas używania KÖLER Kamado użyj blokady kół, aby uniemożliwić przemieszczanie się urządzenia.
- Na zimę zalecamy przechowywanie grilla KÖLER Kamado pod zadaszeniem w garażu lub szopie, dla pełnej ochrony.

CZYSZCZENIE

- KÖLER Kamado jest samoczyszczący. Podgrzej go do 260°C przez 30 minut. Pozwoli to na wypalenie wszelkich resztek jedzenia oraz zanieczyszczeń.
- NIE używaj wody ani środków chemicznych do czyszczenia wnętrza grilla KÖLER Kamado. Ściany są porowate i wchłaniają wszelkie użyte płyny, co może spowodować pękanie grilla KÖLER Kamado. Jeśli sadza wewnątrz nadmiernie się osadziła, użyj drucianej szczotki, aby zeszkrobać ją przed kolejnym użyciem.
- Aby oczyścić zewnętrzną powierzchnię grilla, poczekaj, aż KÖLER Kamado ostygnie, i użyj wilgotnej szmatki z łagodnym detergentem.

KONSERWACJA

- Dokręć paski i naoliw zawias 2 razy w roku lub częściej, jeśli zajdzie taka potrzeba.

INFORMACJE O ZAPALANIU, UŻYCIU I PIELĘGNACJI

- Upewnij się, że KÖLER Kamado stoi na twardej, płaskiej, poziomej, odpornej na ciepło, niepalnej powierzchni, z dala od łatwopalnych przedmiotów.
- Upewnij się, że KÖLER Kamado ma co najmniej 2 metry przestrzeni nad sobą i od innych otaczających go przedmiotów.
- Aby rozpałić ogień, umieść zrolowaną gazetę z kilkoma kostkami rozpałki na płycie węglowej (7) na dnie KÖLER Kamado. Następnie połóż 2 lub 3 garści węgla drzewnego na gazecie.
- NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji do rozpalania lub ponownego zapalania grilla. Używaj tylko podpałek zgodnych z normą EN1860-3.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

- Otwórz dolny otwór wentylacyjny i podpal gazetę przy użyciu długiej zapalniczki lub zapalek. Po rozpaleniu ognia pozostaw dolny otwór wentylacyjny i pokrywę otwartą przez około 10 minut, aby węgiel zaczął się żarzyć.
- Nie zaleca się mieszania lub przewracania węgla po jego rozpaleniu. Pozwala to na równomierne i efektywne spalanie węgla.
- Po rozpaleniu ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.
- Patrz poniżej na instrukcje gotowania w zależności od temperatury i czasu.
- Maksymalna ilość węgla drzewnego to 1.2 kg.

PRZEWODNIK GOTOWANIA NA NISKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpal kawałki węgla drzewnego zgodnie z powyższą instrukcją.
- Monitoruj KÖLER Kamado do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Patrz strona 5 - przewodnik temperatury gotowania.
- Zamknij dolny otwór wentylacyjny całkowicie, aby utrzymać temperaturę.
- Teraz jesteś gotowy do gotowania na KÖLER Kamado.
- ZAWSZE postępuj zgodnie z INFORMACJĄ O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI podana na stronie 4 tej instrukcji.
- ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.

PRZEWODNIK DO WĘDZENIA

- Rozpal kawałki węgla drzewnego zgodnie z powyższą instrukcją. NIE przesuwaj ani nie mieszaj węgla po rozpaleniu.
- Monitoruj KÖLER Kamado do momentu osiągnięcia żądanej temperatury. Patrz strony 5 - przewodnik temperatury gotowania.
- Pozostaw dolny otwór wentylacyjny nieco otwarty.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny i kontynuuj kontrolę temperatury przez kilka minut.
- Używając rękawic odpornych na wysoką temperaturę, wysyp zrębki wędzarnicze wokół gorącego węgla.
- Teraz jesteś gotowy do używania KÖLER Kamado do wędzenia.
- Wskazówka: Namocz drewniane zrębki wędzarnicze przez 15-20 minut, aby przedłużyć proces wędzenia.
- ZAWSZE postępuj zgodnie z INFORMACJĄ O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI podaną na stronie 4 tej instrukcji.
- ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.

PRZEWODNIK GOTOWANIA NA WYSOKIEJ TEMPERATURZE

- Rozpal kawałki węgla drzewnego zgodnie z powyższą instrukcją. NIE przesuwaj ani nie mieszaj węgla po rozpaleniu.
- Zamknij pokrywę i otwórz w pełni górny i dolny otwór wentylacyjny.
- Monitoruj KÖLER Kamado do momentu osiągnięcia zadanej temperatury. Patrz strony 5 - przewodnik temperatury gotowania.
- Zamknij górny otwór wentylacyjny do połowy i kontynuuj kontrolę temperatury przez kilka minut.
- Teraz jesteś gotowy, aby używać KÖLER Kamado do gotowania w wysokiej temperaturze.
- WAŻNE: Przy otwieraniu pokrywy należy pamiętać, że powietrze wewnątrz komory grilla jest bardzo gorące. Jeśli pokrywa zostanie otwarta nagle, gorące powietrze gwałtownie wydostanie się na zewnątrz, co może spowodować cofnięcie płomienia lub wybuch. Aby zapobiec tej niebezpiecznej sytuacji, należy otwierać pokrywę grilla powoli oraz stopniowo. W ten sposób powietrze będzie mogło wydostawać się na zewnątrz, a temperatura wewnątrz komory będzie się obniżać.
- ZAWSZE postępuj zgodnie z INFORMACJĄ O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI podaną na stronie 4 tej instrukcji.
- ZAWSZE UŻYWAJ rękawic odpornych na wysoką temperaturę podczas obsługi gorącej ceramiki grilla oraz powierzchni do gotowania.

INFORMACJE O GOTOWANIU ŻYWNOŚCI

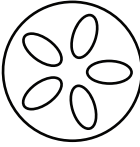
- NIE grilluj, dopóki węgiel nie ma warstwy popiołu.
- Przeczytaj i stosuj się do zaleceń zawartych w instrukcji podczas korzystania z grilla KÖLER Kamado.
- Zawsze umyj ręce przed i po obróbce surowego mięsa oraz przed jedzeniem.
- Przechowuj surowe mięso z dala od gotowanego oraz innych produktów spożywczych.
- Przed gotowaniem upewnij się, że powierzchnie grilla i narzędzia są czyste i wolne od starych resztek jedzenia.
- NIE używaj tych samych narzędzi do przenoszenia gotowanego i surowego jedzenia.
- Upewnij się, że mięso jest odpowiednie do jedzenia przed spożyciem.
- UWAGA - spożywanie surowego lub niedogotowanego mięsa może powodować zatrucie pokarmowe (np. bakterie takie jak E.coli).
- Aby zminimalizować ryzyko spożycia niedogotowanego mięsa, przekrój je na pół, aby upewnić się, że jest gotowe.
- Po zakończonym grillowaniu na KÖLER Kamado zawsze czyść powierzchnię grilla i narzędzia.

Wskazówki dotyczące pielęgnacji i bezpiecznego użytkowania

DODAWANIE WĘGLA

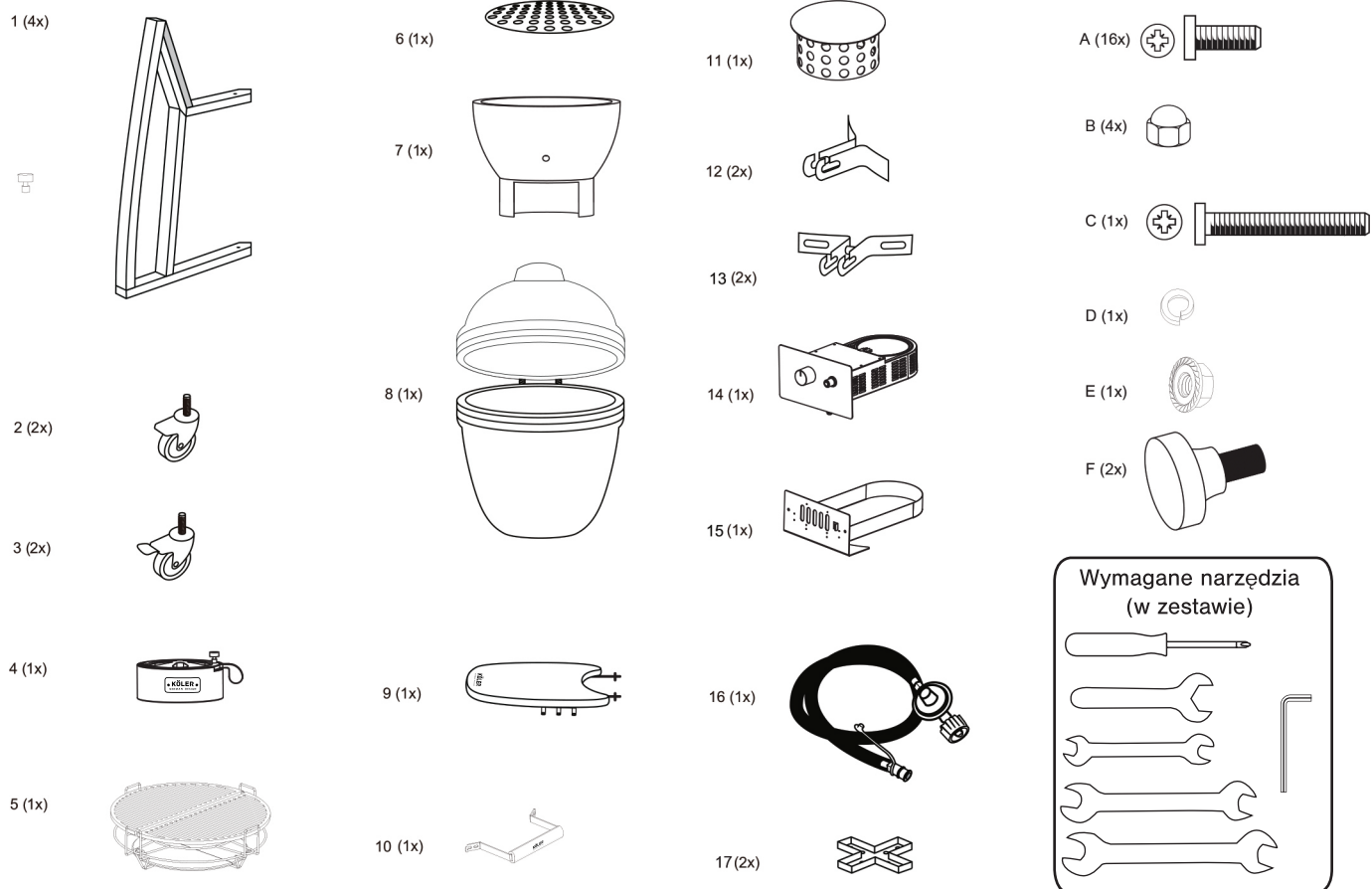
- Przy zamkniętych otworach wentylacyjnych KÖLER Kamado utrzymuje wysoką temperaturę przez kilka godzin.
- Jeśli potrzebujesz dłuższego czasu gotowania (np. pieczenie dużego kawałka mięsa lub wolne wędzenie), może być konieczne dodanie więcej węgla. Po prostu dodaj trochę dodatkowego węgla i kontynuuj, jak wyżej.

PRZEWODNIK TEMPERATURY GOTOWANIA

Wolne gotowanie / Wędzenie (110°C-135°C)		Górny otwór	Dolny otwór
Befszyk	2 godz. na kg.		
Szarpana Wieprzowina	2 godz. na kg.		
Cały kurczak	3-4 godz.		
Żeberka	3-5 godz.		
Pieczenie	9+ godz.		
Grilowanie / Pieczenie (160°C-180°C)		Górny otwór	Dolny otwór
Ryba	15-20 min.		
Polędwica wieprzowa	15-30 min.		
Kawałki kurczaka	30-45 min.		
Cały kurczak	1-1.5 godz.		
Noga jagnięca	3-4 godz.		
Indyk	2-4 godz.		
Szynka	2-5 godz.		
Smażenie (260°C-370°C)		Górny otwór	Dolny otwór
Stek	5-8 min.		
Polędwiczki wieprzowe	6-10 min.		
Kotlety	6-10 min.		
Kiełbaski	6-10 min.		

Open  Closed 

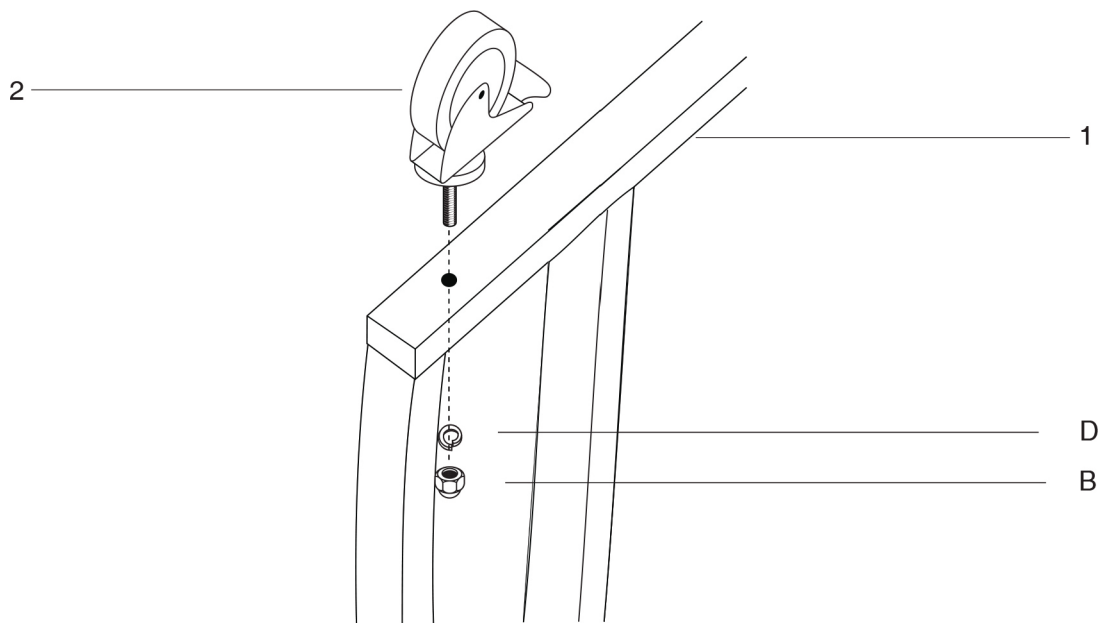
Lista części

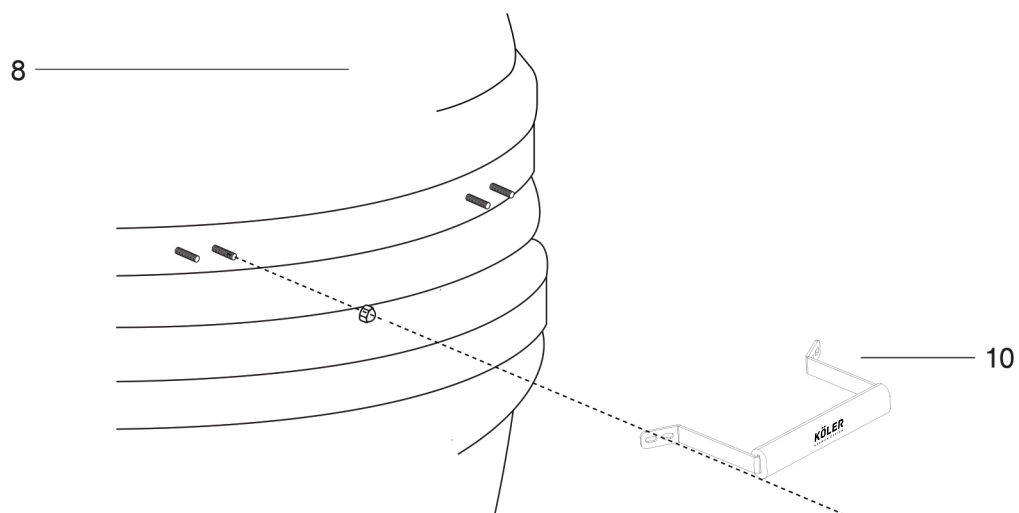
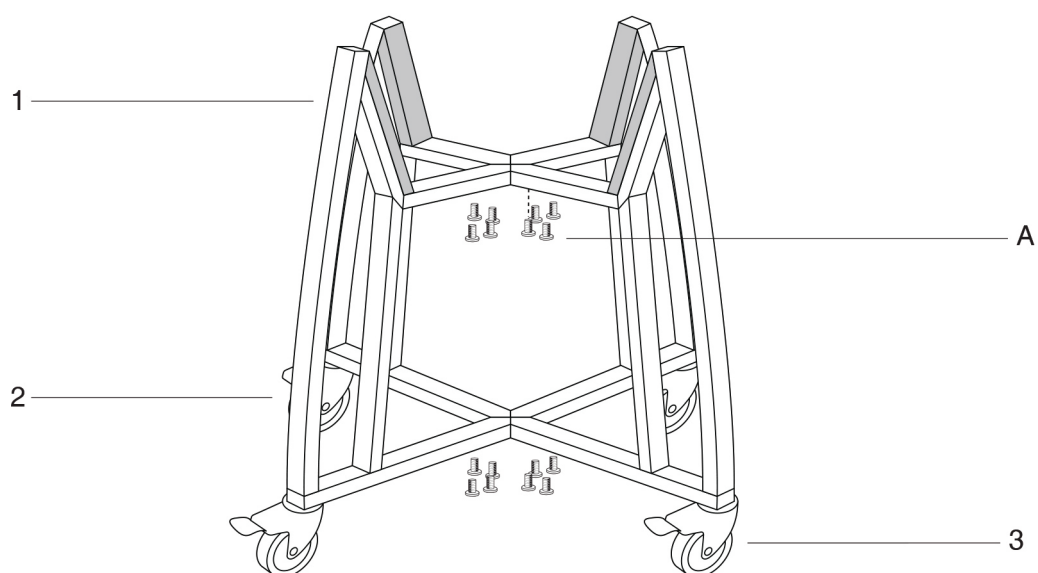
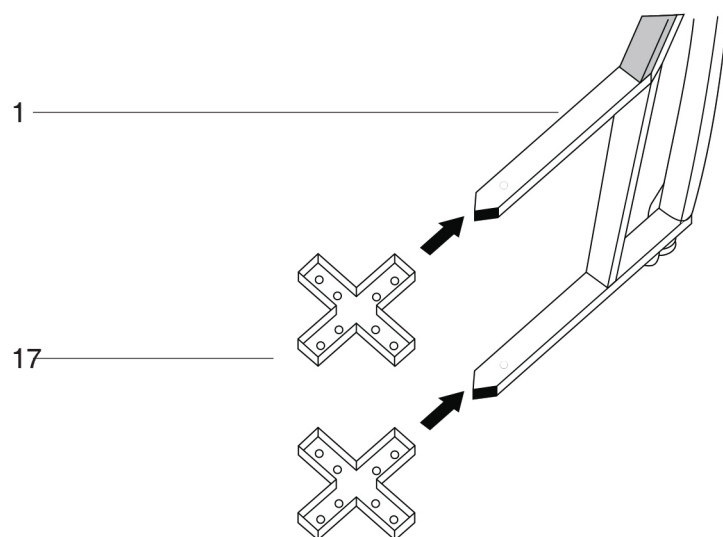


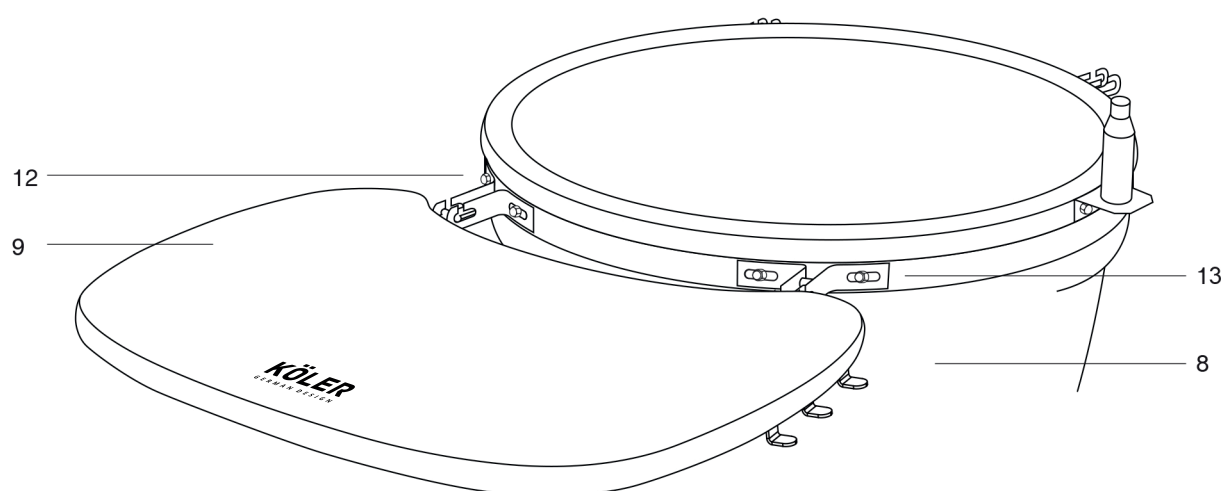
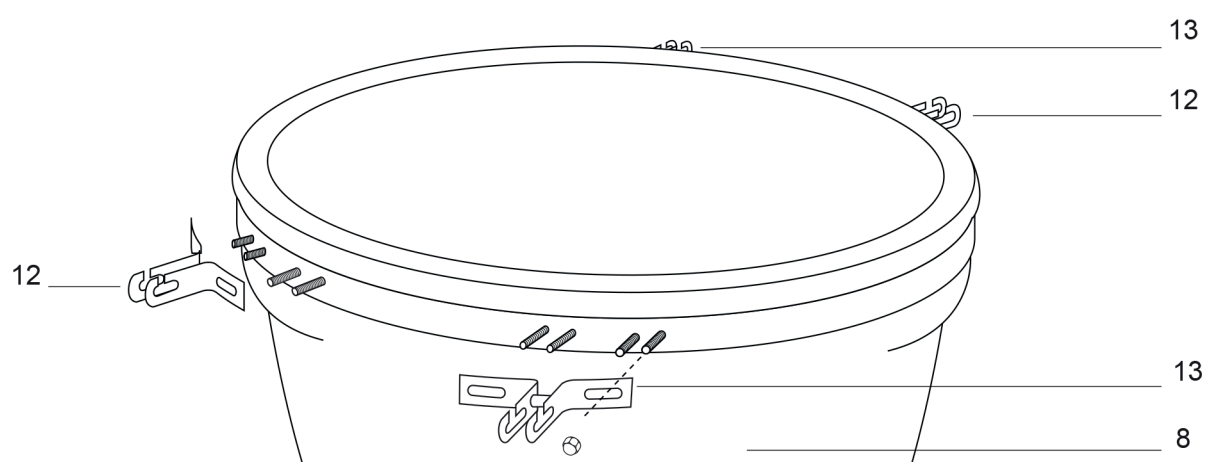
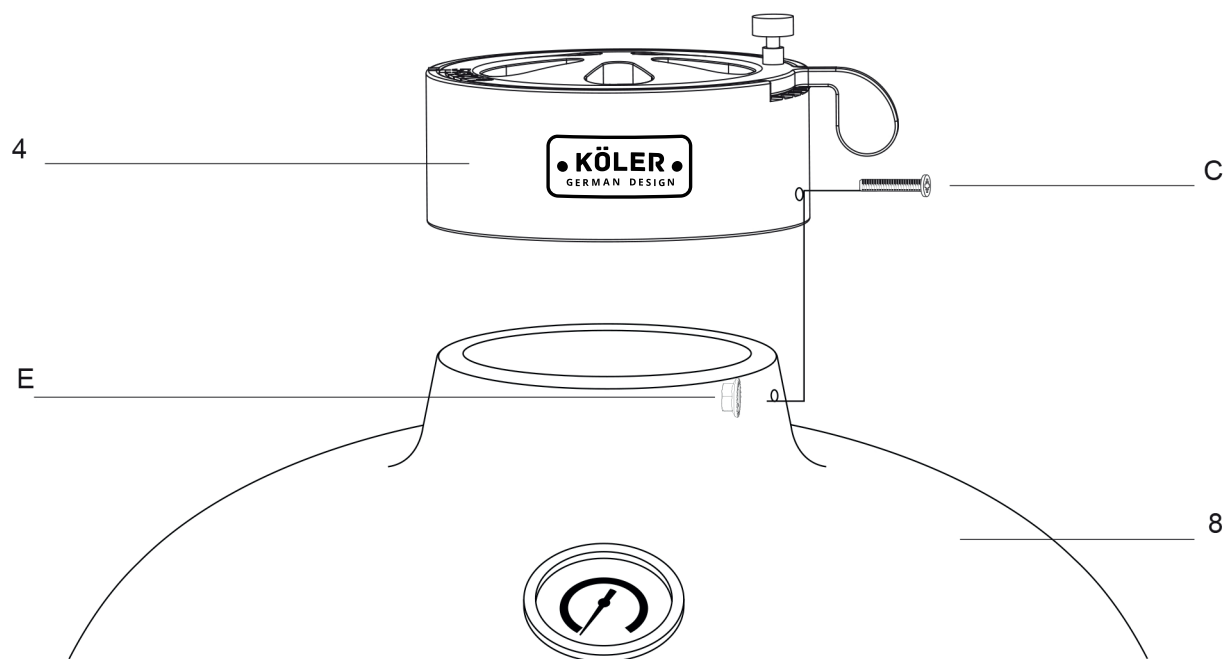
Przed montażem dokładnie przeczytaj instrukcję. Sprawdź wszystkie części zgodnie z listą części. Wykonuj montaż na miękkiej powierzchni, aby uniknąć zadrapań farby. Zachowaj te informacje na przyszłość. Dla ułatwienia montażu tylko luźno dokręć śruby, a następnie dokręć je całkowicie po zakończeniu montażu. **OSTRZEŻENIE** - NIE dokręcaj śrub zbyt mocno; dokręcaj tylko umiarkowanym naciskiem, aby uniknąć uszkodzenia śrub lub elementów grilla Kamado.

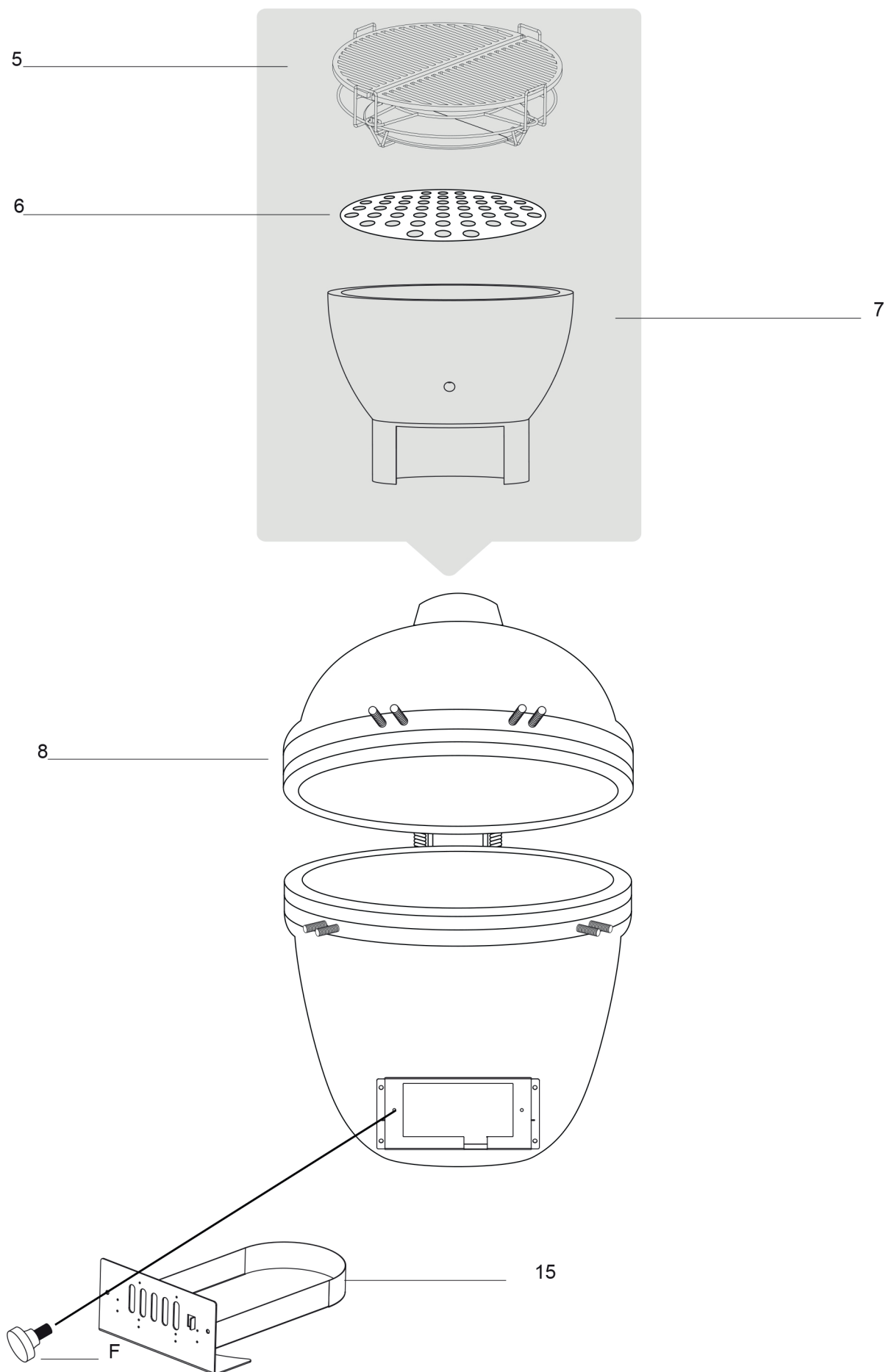
Instrukcje montażu

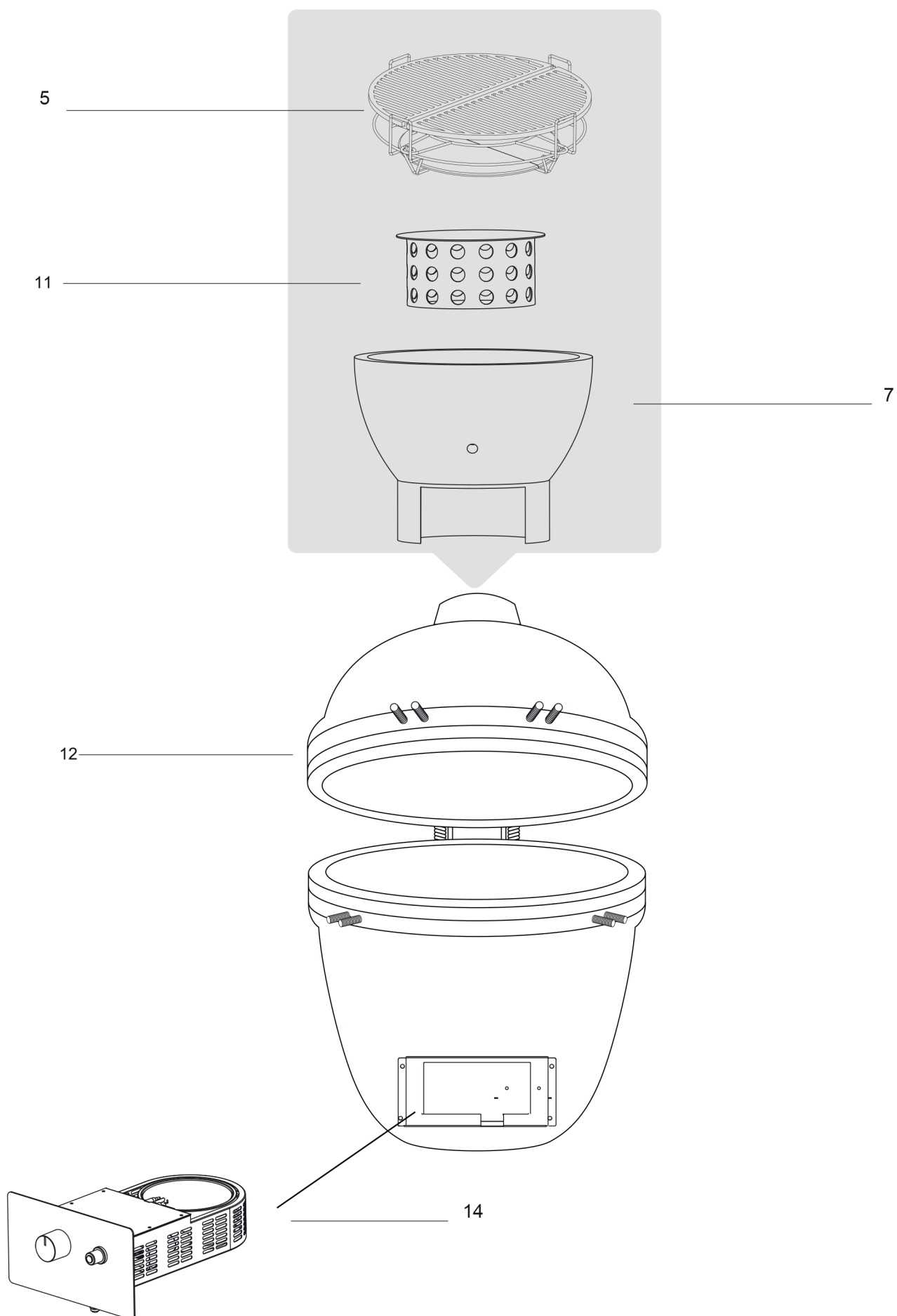
WAŻNE - Ostrożnie wyjmij urządzenie z opakowania. Instrukcja stanowi integralną część produktu, powinna być przechowywana razem z produktem. Upewnij się, że pokrywa jest zamknięta przed przystąpieniem do montażu.



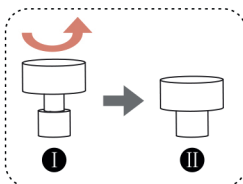
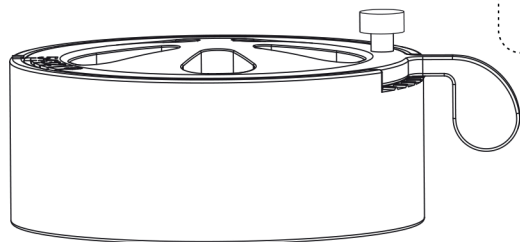








Krok 1



Otwórz w pełni górny otwór wentylacyjny

1. Pociągnij uchwyt do góry, co spowoduje zwolnienie blokady.
2. Obróć uchwyt górnego otworu wentylacyjnego do pozycji 5, co spowoduje całkowite jego otwarcie.
3. Obróć pierścień górnego otworu wentylacyjnego tak, aby nie można go było ruszyć, wtedy górny otwór wentylacyjny jest zablokowany.

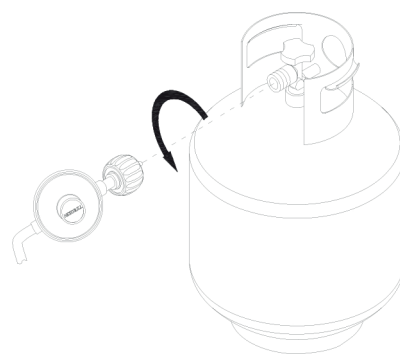
OSTRZEŻENIE: Podczas korzystania z gazu, górny otwór wentylacyjny musi być zawsze otwarty.

Podłączenie reduktora gazowego

1. Podczas łączenia reduktora z zaworem butli, dokręć nakrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż do pełnego zakręcenia (Krok 2).
2. Po podłączeniu węża do butli, otwórz zawór i przeprowadź test szczelności, aby zweryfikować poprawność połączenia.

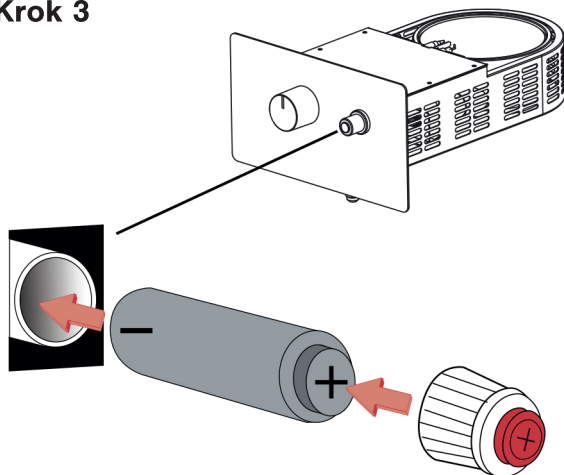
Testy szczelności:

- **Roztwór mydlany:** Przygotuj roztwór mydlany (woda z mydłem) i delikatnie posmaruj nim miejsca połączeń, takie jak złączki i nakrętki. Jeśli wystąpi jakiegokolwiek wyciek, będą one widoczne przez powstawanie bąbelków na obszarze wycieku.
- **Czujnik gazu:** Skorzystaj z profesjonalnego czujnika gazu, który jest w stanie wykryć obecność gazów łatwopalnych. Przeskanuj obszary połączeń, a urządzenie powinno wskazać, czy występują wycieki. Czujnik gazu nie jest częścią zestawu.



Krok 2

Krok 3



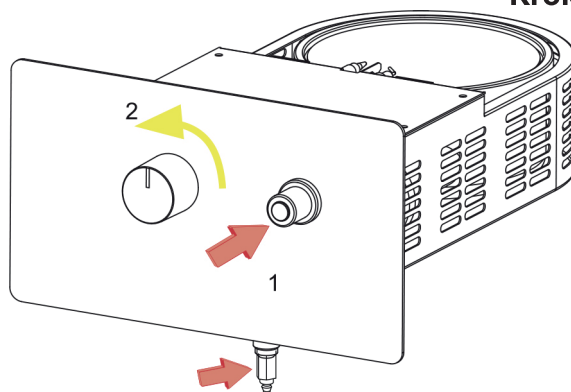
Instalacja baterii do zapalnika piezoelektrycznego

1. Zdejmij nakrętkę przycisku zapłonu, obracając ją w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara.
2. Włóż baterię AA (zestaw nie zawiera baterii).
3. Baterię włóż stroną ujemną (krok 3).

Krok 4

1. Naciśnij czerwony przycisk zapłonu i przytrzymaj, aby przetestować baterię.
2. Obróć kurek gazowy przeciwnie do ruchu wskazówek zegara, aby uruchomić grill.

Uwaga: NIE pozwól, aby wąż dotykał elementów ceramicznych grilla KÖLER Kamado.

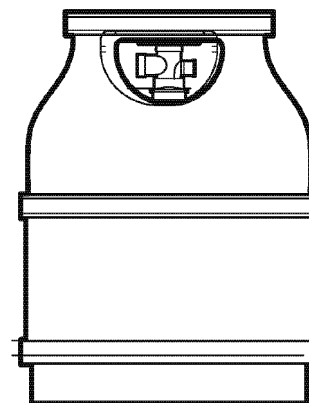


Wybór gazu

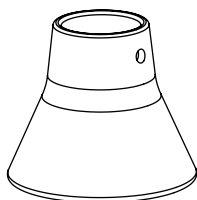
1. Butle gazowe z czystym propanem można używać przez cały rok. Butle gazowe z mieszanką propan butan najlepiej sprawdzają się latem, ponieważ są znacznie mniej wydajne w temperaturach poniżej +10°C.
2. Zalecamy korzystanie z butli 11kg.
3. Zawsze używaj ochronnej nakładki na zakończenie reduktora, gdy urządzenie nie jest podłączone do butli.

CO TO JEST REDUKTOR GAZOWY?

Twój grill gazowy KÖLER Kamado jest wyposażony w reduktor ciśnienia, który kontroluje i utrzymuje jednolite ciśnienie gazu uwalnianego z butli.

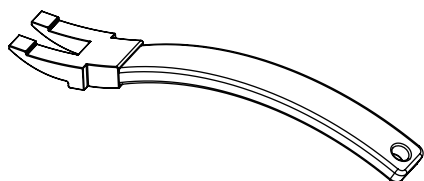


Dodatkowe akcesoria dostępne w sprzedaży



Ceramiczny pionowy stojak do kurczaka:

Ceramiczny stojak do kurczaka to akcesorium, które ułatwia równomierne pieczenie kurczaka. Kurczak pieczony w pozycji pionowej przyrządza się we własnym tłuszczu, dzięki czemu jest soczysty i aromatyczny. Aby dodatkowo wzbogacić smak mięsa, wlej do środka stojaka sok jabłkowy, piwo, wino lub inny płyn.



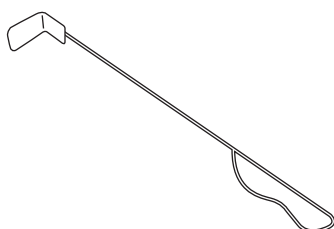
Uchwyt do rusztu:

Uchwyt do przenoszenia rusztu to narzędzie, które ułatwia bezpieczne i wygodne podnoszenie ciężkich rusztów żeliwnych.



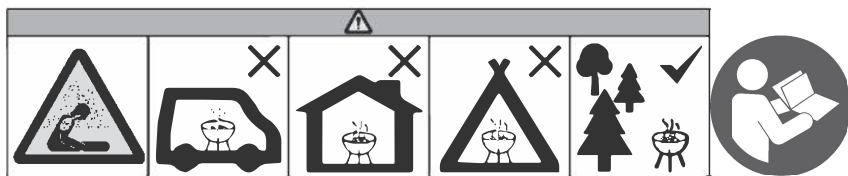
Pokrowiec ochronny:

Pokrowiec na grill KÖLER Kamado to niezbędne akcesorium, które ochroni grill przed uszkodzeniami, warunkami atmosferycznymi i zanieczyszczeniami.



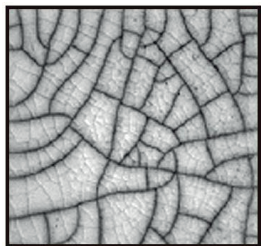
Narzędzie do usuwania popiołu:

Po wypaleniu całego opału i ostygnięciu Twojego Kamado KÖLER skorzystaj z tego narzędzia do wyczyszczenia popiołu z jego dna.



- Po bliskim zbadaniu wykończenia ceramicznego grilla, powierzchnia może wydawać się popękana.

To **NIE** jest pęknięcie ceramiki. To zjawisko nazywa się "szkliwieniem" (crazing) i jest spowodowane różnicą współczynnika rozszerzalności między szkliwieniem a gliną. Charakterystyczny dla "szkliwienia" wzór pajęczynowy różni się od pęknięcia tym, że nie można go poczuć na powierzchni, chyba że użyjesz paznokcia; jednak staje się bardziej widoczny, gdy powierzchnia jest zakurzona lub przybliżona.



Mimo że "szkliwienie" może wydawać się wadą to nie wpływa na wydajność ani żywotność grilla ceramicznego. Szkliwienie nie podlega gwarancji. Proces "szkliwienia" faktycznie zwiększa wytrzymałość urządzenia.

Długotrwała konserwacja

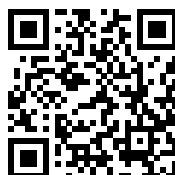
- Boczne półki drewniane powinny być zakrywane, gdy nie są używane, i mogą wymagać odświeżenia od czasu do czasu.
- Rutynowo sprawdzaj sprężynowy pas pomocniczy, aby upewnić się, że wszystkie śruby są dokładnie przykręcone.
- Przy przemieszczaniu grilla upewnij się, że kółka zostały odblokowane. Nie pchaj grilla. Ciągnij za tylny zawias, nie z przodu za uchwyt!
- Nie usuwaj komory ogniowej. Ma ona za zadanie utrzymać kawałki węgla i będzie nadal działać, nawet jeśli będzie pęknięta.

UWAGA! Spód grilla będzie gorący w czasie użytkowania, nie umieszczaj go w pobliżu substancji łatwopalnych.

Biuro Obsługi Klienta
Obsługa Klienta - kontakt@koler.pl
Serwis - serwis@koler.pl
www.koler.pl



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



Przepisy i porady
www.youtube.com/@KolerGrilleGazowe