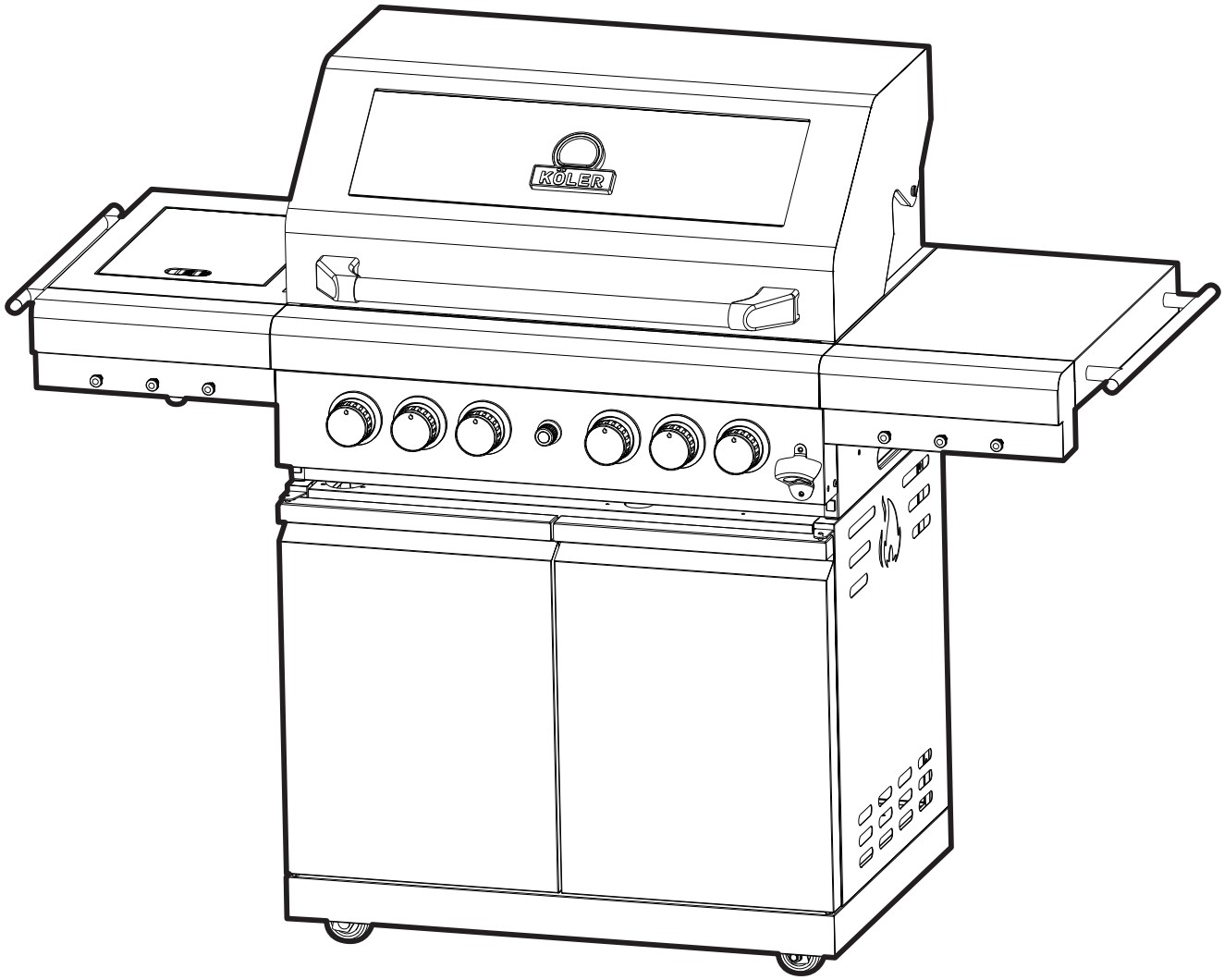
KÖLER

GERMAN DESIGN



KRONE-S2

INSTRUKCJA OBSŁUGI

WAŻNE! Przeczytaj przed uruchomieniem!

Dbając o Twoje bezpieczeństwo oraz satysfakcję z grillowania, przeczytaj uważnie niniejszej instrukcję przed przystąpieniem do użytkowania grilla. Przestrzeganie zawartych w niej wskazówek pomoże zapobiec uszkodzeniom sprzętu, urazom, a nawet groźnym wypadkom. Przed rozpoczęciem grillowania upewnij się, że usunięto wszelkie elementy opakowania. Grilluj wyłącznie na świeżym powietrzu, w miejscu o dobrej wentylacji. Nigdy nie używaj grilla wewnątrz pomieszczeń, w garażu ani w żadnym innym zamkniętym obszarze.

Niniejsza instrukcja jest częścią składową produktu. Dlatego należy ją stale przechowywać w pobliżu produktu oraz przekazać ją kolejnemu użytkownikowi.

Niestosowanie się do zapisów instrukcji obsługi może prowadzić do utraty gwarancji.

Tylko do użytku prywatnego!

UWAGA! W przypadku wyczucia zapachu gazu:

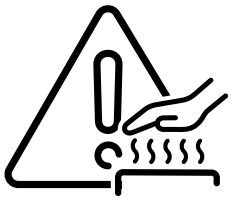


- Natychmiast odetnij dopływ gazu.
- Zgaś wszelkie otwarte płomienie.
- Otwórz pokrywę urządzenia.
- W celu zdiagnozowania przyczyny przeprowadź próbę szczelności lub skontaktuj się z serwisem producenta.

UWAGA!



Przed przystąpieniem do uruchomienia urządzenia, koniecznie zapoznaj się z sekcją „URUCHOMIENIE” w tej instrukcji. Nigdy nie przechowuj ani nie używaj benzyny lub innych łatwopalnych substancji w pobliżu tego, ani żadnego innego urządzenia. Butle z paliwem, które nie są podłączone do użytku, muszą być trzymane z dala od urządzeń. Niezastosowanie się do zaleceń zawartych w tej instrukcji może doprowadzić do pożaru, eksplozji, zniszczenia mienia, a nawet poważnych obrażeń lub śmierci.



Należy poinformować dorosłych i dzieci o zagrożeniu wynikającym z wysokiej temperatury powierzchni. Konieczne jest zapewnienie nadzoru nad dziećmi przebywającymi w pobliżu grilla.

BEZPIECZEŃSTWO

OSTRZEŻENIE! Instalacja i montaż

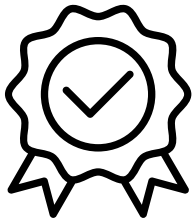
Grill należy zmontować ściśle według instrukcji montażu. Jeśli grill został złożony w sklepie, zaleca się sprawdzenie, czy montaż został przeprowadzony zgodnie z instrukcją. Przed pierwszym użyciem należy przeprowadzić test szczelności. Nie wolno dokonywać żadnych modyfikacji w konstrukcji grilla. Używaj wyłącznie oryginalnego reduktora ciśnienia gazu i węża dostarczonego z grillem lub zalecanych przez producenta części zamiennych.

BEZPIECZEŃSTWO

UWAGA! Obsługa
Przed uruchomieniem grilla należy dokładnie zapoznać się z całą instrukcją obsługi. Test szczelności powinien być przeprowadzany przed każdym użyciem, raz w roku oraz po każdej wymianie elementów gazowych. Zawsze postępuj zgodnie z zaleceniami dotyczącymi uruchamiania.

UWAGA! Przechowywanie i okresy nieużywania

Odciąć dopływ gazu na zaworze. Odłączyć wąż od butli gazowej i grilla. Butlę przechowywać na zewnątrz, w dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci. Nigdy nie przechowuj butli z gazem wewnątrz budynków, garaży, szop ani innych zamkniętych przestrzeni.



Gwarancja i wyłączenie odpowiedzialności

Grill został zbudowany zgodnie z ogólnymi zasadami technicznymi obowiązującymi w fazie projektowej oraz wymogami odpowiednich norm. Został sprawdzony i dopuszczony do użytku. Opuścił naszą fabrykę w nienagannym i bezpiecznym stanie technicznym.

Gwarancja obejmuje wady produkcyjne i materiałowe oraz zapewnia wymianę wadliwych części. Firma KÖLER nie ponosi odpowiedzialności za: przegrzanie, zgaszenie płomienia przez czynniki środowiskowe, takie jak silny wiatr lub nieodpowiednia wentylacja. Gwarancja wygasa, a wszelka odpowiedzialność przechodzi na kupującego w następujących przypadkach:

- Jeśli grill nie jest użytkowany zgodnie z przeznaczeniem.
- Jeśli grill zostanie uruchomiony pomimo widocznych uszkodzeń lub niekompletnego montażu.
- Jeśli grill zostanie poddany modyfikacjom technicznym.
- Jeśli zostanie użyty osprzęt, który nie jest wyraźnie dopuszczony do tego modelu grilla (w razie wątpliwości prosimy o kontakt z działem obsługi klienta).
- Jeśli nie będą stosowane oryginalne części zamienne firmy KÖLER.
- Jeśli grill będzie przechowywany niezgodnie z zaleceniami.

Zasady bezpiecznej obsługi:

- Nigdy nie dokonuj modyfikacji grilla ani jego komponentów.
- Po rozgrzaniu grilla ustaw regulatory płomienia na wymaganą moc cieplną (wielkość płomienia). Grill może pracować z maksymalną mocą maksymalnie 20 minut. Nie zalecamy zbyt długiej eksploatacji na najwyższej mocy, gdyż obudowa nagrzewa się wtedy do bardzo wysokiej temperatury i może ulec uszkodzeniu.
- Nie używaj palnika rożna (tylnego palnika) jednocześnie z głównymi palnikami wewnątrz komory grilla.
- Węże paliwowe i przewody zasilające powinny być zawsze utrzymywane z dala od gorących powierzchni urządzenia.
- Nie umieszczaj grilla w miejscach narażonych na silne wiatry, zwłaszcza gdy mogą one wiać bezpośrednio w stronę palników.
- Upewnij się, że ruszt lub płyta żeliwna są prawidłowo zamontowane zgodnie z instrukcją.
- Zawsze upewniaj się, że tacka na tłuszcz, tacka ociekowa ruszt oraz płyta żeliwna są regularnie czyszczone, aby zapobiec nagromadzeniu tłuszczu i ryzyku pożaru.
- Nigdy nie przykrywaj więcej niż 75% powierzchni grillowania metalowymi elementami.
- Zachowaj minimalną odległość 630 mm od materiałów łatwopalnych z tyłu urządzenia i 200 mm po jego bokach. Dla winylu lub szkła zaleca się dodatkową odległość 630 mm.
- Nigdy nie zapalaj palników, gdy pokrywa jest zamknięta.

BEZPIECZEŃSTWO

- Nie prowadź węża paliwowego pod tacką ociekową ani nie zbliżaj go do dolnej części urządzenia.
- Nigdy nie używaj myjki ciśnieniowej do czyszczenia grilla – ryzyko uszkodzenia powierzchni.
- Przed uruchomieniem grilla zawsze wyłącz regulatory palników i otwórz zawór butli gazowej.
- Podczas testu szczelności instalacji gazowej nie wolno palić ani używać otwartego ognia – iskry mogą wywołać pożar, eksplozję i uszkodzenie mienia, a także spowodować obrażenia ciała lub śmierć.
- Boczną pokrywę palnika trzymaj otwartą, gdy palnik jest włączony lub gorący.
- Nigdy nie pozostawiaj grilla bez nadzoru.
- Nigdy nie smaż potraw na głębokim tłuszczu na bocznym palniku.
- Nie przesuwaj grilla podczas jego pracy ani gdy jest gorący.
- Zawsze wyłączaj dopływ gazu po zakończeniu użytkowania grilla.
- Nie reguluj rusztów, gdy grill jest włączony lub nagrzany.
- Konserwację urządzenia przeprowadzaj wyłącznie wtedy, gdy jest ono całkowicie ostygnięte.
- Nigdy nie przechowuj zapalniczek, zapałek ani innych łatwopalnych przedmiotów w szafkach lub półkach grilla.
- Podczas użytkowania trzymaj grill z dala od konstrukcji i materiałów łatwopalnych.
- Zadbaj o regularne czyszczenie palnika na podczerwień oraz zwężek Venturiego, aby nie były blokowane przez pajęczyny lub inne przeszkody.
- Unikaj gwałtownego kontaktu zimnej wody (np. zraszacza, deszczu lub węża ogrodowego) z rozgrzanym grillem, gdyż może to spowodować uszkodzenie porcelany lub pęknięcia palników ceramicznych.

UWAGA!

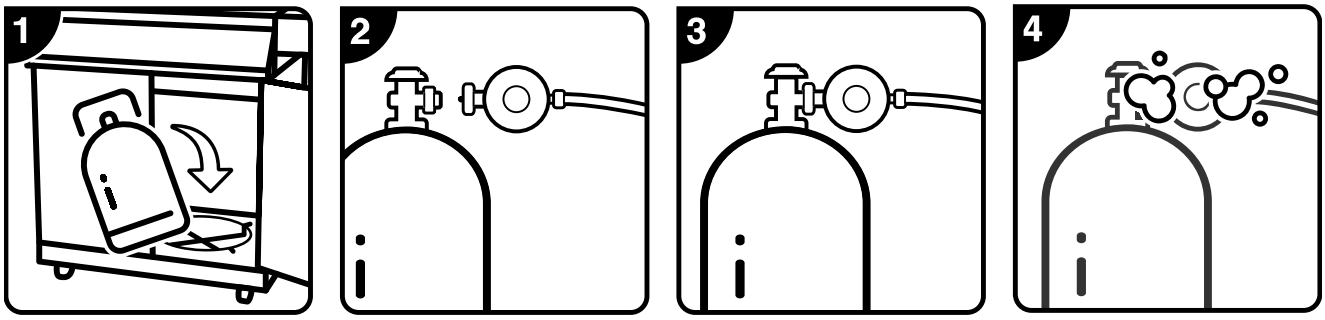
- Przed pierwszym użyciem grilla należy przeprowadzić test szczelności.
- Należy dopilnować, aby węże gazowe nie miały kontaktu z gorącymi elementami grilla.

Montaż butli

Zaleca się używanie butli z propanem o minimalnej wadze 6 kg, które są zgodne z krajowymi i regionalnymi przepisami dotyczącymi instalacji gazowych. Upewnij się, że butla jest w stanie dostarczyć odpowiednią ilość paliwa do prawidłowego działania urządzenia. W razie wątpliwości skonsultuj się z lokalnym dostawcą gazu. Należy używać reduktora ciśnienia oraz węża gazowego dostarczonych przez producenta. Pamiętaj, aby wymienić wąż przed upływem jego daty ważności. Butle muszą być umieszczone na dolnej półce wewnątrz obudowy, jeśli ich rozmiar jest zgodny z maksymalnymi dopuszczalnymi wymiarami. Butle większe należy ustawić na zewnątrz obudowy na stabilnym podłożu.

Podłączanie i instalacja:

- Sprawdź, czy butla nie ma wgnieceń ani śladów rdzy; w razie potrzeby zgłoś ją do przeglądu u dostawcy gazu.
- Nie używaj butli, jeśli jej zawór jest uszkodzony.
- Umieść butlę w wyznaczonym miejscu na dolnej półce grilla.
- Upewnij się, że wąż reduktora gazu nie jest zagięty lub uszkodzony mechanicznie.
- Zdejmij korek lub zatyczkę z zaworu butli i dokręć reduktor.
- Sprawdź, czy węże nie stykają się z tacką ociekową ani innymi gorącymi powierzchniami grilla, aby uniknąć stopienia i ryzyka pożaru.
- Upewnij się, że butla nie jest wystawiona na działanie bezpośredniego światła słonecznego ani wysokich temperatur.
- Przed każdym użyciem grilla przeprowadź test szczelności.



UWAGA! Urządzenie i jego części mogą się bardzo nagrzewać. Nigdy nie napełniaj butli z gazem powyżej 80% i nie przechowuj zapasowej butli pod grillem lub przy palnikach bocznych. Przed każdym użyciem dokładnie sprawdź wszystkie połączenia. Dzieci powinny być pod stałą opieką podczas korzystania z grilla. Nieprawidłowe użytkowanie może prowadzić do pożaru, wybuchu lub obrażeń. Zawsze postępuj zgodnie z instrukcją obsługi.

Test szczelności

Regularne sprawdzanie szczelności instalacji gazowej w grillu jest kluczowe dla zapewnienia bezpiecznego użytkowania. Wyciek gazu może prowadzić do poważnych konsekwencji, dlatego warto poświęcić kilka chwil na przeprowadzenie tego prostego testu.
Kiedy przeprowadzać test szczelności?

- Przed pierwszym użyciem: Aby upewnić się, że grill jest bezpieczny do użytku.
- Co roku: Regularne sprawdzanie pozwala wykryć ewentualne uszkodzenia, które mogły powstać w trakcie przechowywania.
- Po wymianie elementów: Jeśli wymieniłeś wąż, regulator lub inne części instalacji gazowej, konieczne jest ponowne sprawdzenie szczelności.

Jak przeprowadzić test szczelności?

1. Wyłącz wszystkie źródła ognia, palenie jest zabronione.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła są wyłączone.
3. Przygotuj roztwór wody z płynem do mycia naczyń w proporcjach 1:1.
4. Delikatnie otwórz zawór butli z gazem.
5. Sprawdź połączenia: Za pomocą dłoni lub gąbki nałóż roztwór mydlany na wszystkie połączenia: zawór butli, regulator, węże, rozdzielacze.
6. Jeśli w którymś miejscu pojawią się pęcherzyki, oznacza to wyciek gazu.

W przypadku wycieku:

1. Natychmiast zamknij zawór butli z gazem.
2. Odłącz wąż od butli i regulatora.
3. Skontaktuj się z serwisem producenta.
4. Dopóki wyciek nie zostanie usunięty, nie używaj grilla.

Dlaczego test szczelności jest tak ważny?

Wyciekający gaz jest bezwonny i niewidoczny, dlatego jedynym sposobem na wykrycie go jest regularne przeprowadzanie testu szczelności. Dzięki temu możesz uniknąć:

- **Wybuchu:** Wyciekający gaz w połączeniu z iskrą może spowodować wybuch.
- **Zatrucia:** Wdychanie gazu może prowadzić do zatrucia.
- **Pożaru:** Wyciekający gaz może się zapalić.

BEZPIECZEŃSTWO

Dodatkowe wskazówki:

- Przechowywanie butli: Przechowuj butlę z gazem w chłodnym i suchym miejscu, poza zasięgiem dzieci.
- Stan węży: Regularnie sprawdzaj stan węży pod kątem uszkodzeń mechanicznych.
- Instrukcja obsługi: Zawsze stosuj się do instrukcji obsługi swojego grilla.

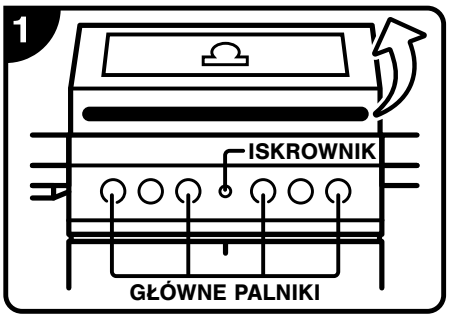
URUCHAMIANIE

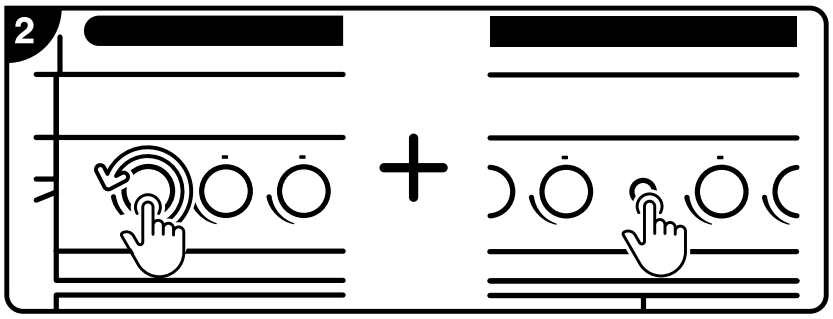
Pierwsze użycie grilla?

Przed pierwszym grillowaniem warto przeprowadzić wypalanie. Włącz wszystkie palniki na maksymalną moc na około 10 minut. W tym czasie grill może wydzielać specyficzny zapach – to normalne zjawisko związane z wypalaniem się pozostałości po produkcji. Po tym zabiegu grill będzie gotowy do użytku.

Zapalanie palnika głównego:

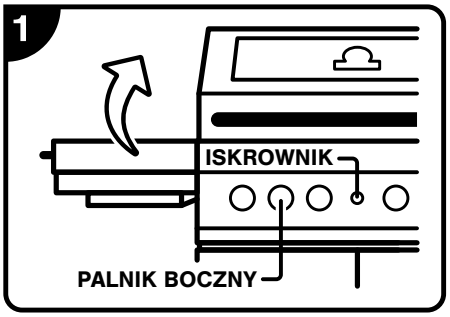
1. Podnieś pokrywę grilla.
2. Naciśnij i obróć pokrętło palnika w lewo. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj dedykowany przycisk iskrownika.
3. Gdy palnik się rozpali, możesz zacząć przygotowywać swoje ulubione potrawy.

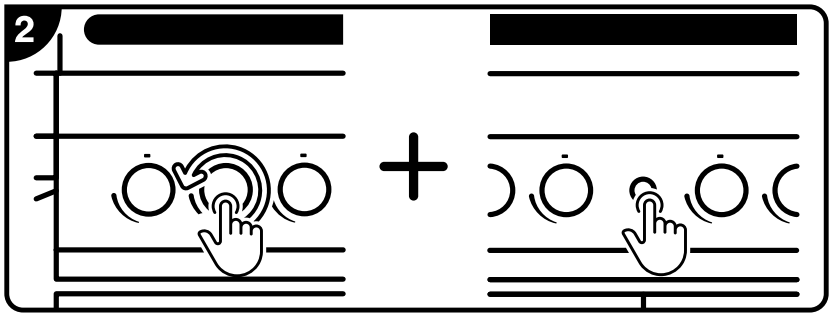




Zapalanie palnika bocznego:

1. Podnieś pokrywę palnika bocznego.
2. Naciśnij i obróć pokrętło palnika w lewo. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj dedykowany przycisk iskrownika.
3. Gdy palnik się rozpali, możesz zacząć przygotowywać swoje ulubione potrawy.

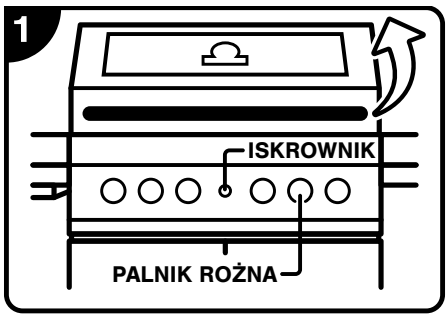


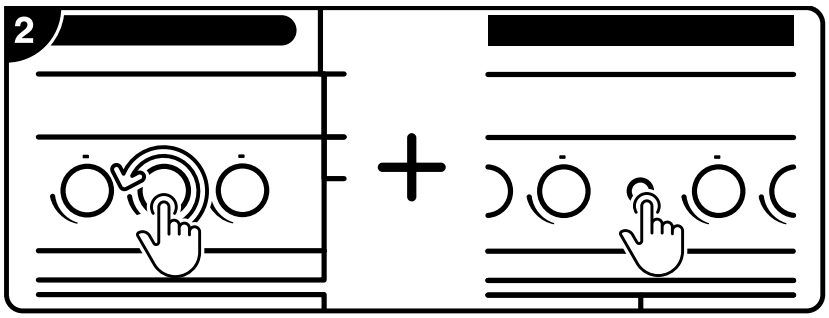


Zapalanie palnika do rożna:

1. Otwórz pokrywę grilla.
2. Naciśnij i obróć pokrętło palnika w lewo. Jednocześnie naciśnij i przytrzymaj dedykowany przycisk iskrownika.

3. Gdy palnik się rozpali, możesz zacząć przygotowywać swoje ulubione potrawy.





Ważne! Zanim zaczniesz grillować:

- Upewnij się, że wszystkie pokrętła są ustawione na pozycję „wyłączone”.
- Podczas zapalania grill, zawsze trzymaj pokrywę otwartą.
- Dokładnie przeczytaj i zastosuj się do instrukcji uruchamiania.
- Nigdy nie reguluj rusztów, gdy grill jest włączony lub gorący. RYZYKO POPARZENIA.
- Zawsze trzymaj pokrywę palnika bocznego otwartą podczas użytkowania.
- Smażenie w głębokim tłuszczu na palniku bocznym jest zabronione.
- Regularnie czyść grill, aby zapobiec gromadzeniu się tłuszczu i pożarowi.

Problemy z przepływem gazu

- **Słaby płomień lub niska temperatura:** Jeśli przy ustawieniu zaworu na wysoką moc płomień pozostaje niski, może to wskazywać na ograniczony przepływ gazu lub zanieczyszczenia w systemie.
- **Żółty płomień i zapach gazu:** Palniki spalające gaz na żółto, w połączeniu z wyczuwalnym zapachem gazu, mogą świadczyć o niedostatecznym dopływie tlenu lub problemach z regulatorem gazu.
- **Płomienie unoszące się z palnika:** Jeśli płomienie wydostają się z palnika, towarzyszy temu zapach gazu i trudności z jego zapaleniem, co może wskazywać na nieprawidłowe ciśnienie gazu.
- **Wysoka moc, ale niska wydajność:** Gdy palnik na ustawieniu wysokiej mocy działa z mocą charakterystyczną dla niskiego ustawienia, może to być spowodowane problemami z regulatorem.
- **Dudnienie i trzepotanie płomienia:** Niebieski płomień, który trzepocze i wydaje dźwięk dudnienia, może być oznaką zbyt dużego ciśnienia gazu lub nieprawidłowej pracy palnika.

Konserwacja rusztu żeliwnego to klucz do długiego i bezproblemowego użytkowania grilla. Regularne pielęgnowanie zapobiega rdzewieniu, ułatwia czyszczenie i zapewnia lepsze efekty grillowania.

Czego potrzebujesz:

- ręcznik papierowy, ściereczka lub pędzel,
- szczotka druciana lub stalowa wełna,
- detergent do naczyń,
- gąbka,
- olej roślinny (np. rzepakowy, słonecznikowy) o wysokim punkcie dymienia,
- rękawice ochronne.

Instrukcja krok po kroku:

- Przed rozpoczęciem pracy upewnij się, że grill jest całkowicie ostudzony.

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

- Wyjmij ruszt żeliwny z grilla.
- Czyszczenie:
  - Za pomocą szczotki drucianej lub stalowej wełny dokładnie oczyść ruszt z resztek jedzenia, tłuszczu i przypaleń.
  - Użyj ciepłej wody z detergentem do naczyń i gąbki, aby usunąć pozostałe zabrudzenia.
  - Dokładnie spłucz ruszt ciepłą wodą i osusz czystym ręcznikiem.
- Sezonowanie:
  - Za pomocą ręcznika papierowego lub pędzla nałóż cienką warstwę oleju na całą powierzchnię rusztu.
  - Rozgrzej grill do średniej temperatury i umieść na nim naoliwiony ruszt. Wypalaj przez około 10 minut.

UWAGA! Ta procedura MUSI być wykonana przed pierwszym użyciem i powtarzana co 3-4 użycia, aby ruszty wyglądały jak nowe.

Ważne wskazówki:

- Regularność: Sezonowanie powtarzaj co kilka grillowań lub gdy zauważysz, że powierzchnia rusztu zaczyna matowieć.
- Rodzaj oleju: Unikaj olejów o niskim punkcie dymienia, takich jak oliwa z oliwek. Mogą one wydzielać nieprzyjemny zapach podczas grillowania.
- Nie myj w zmywarce: Zmywarka może uszkodzić powłokę rusztu.

Dlaczego sezonowanie jest ważne?

Sezonowanie tworzy na powierzchni rusztu ochronną warstwę, która zapobiega rdzewieniu, ułatwia czyszczenie i sprawia, że jedzenie nie przywiera. Dzięki temu ruszt żeliwny służy przez wiele lat.

Przed pierwszym użyciem:

- Przed rozpoczęciem użytkowania rusztów, umyj je ręcznie za pomocą ciepłej wody i delikatnego detergentu, aby usunąć wszelkie pozostałości produkcyjne. Ważne: rusztów nie należy myć w zmywarce.
- Dokładnie spłucz gorącą wodą, a następnie wysusz miękką ściereczką, by zapobiec przenikaniu wilgoci do żeliwa.

Czyszczenie rusztów żeliwnych:

- Aby zapobiec korozji, zaleca się regularną konserwację rusztów. Szczegóły na ten temat znajdziesz w poradach dotyczących grillowania w sekcji o pielęgnacji rusztów żeliwnych.

Czyszczenie rusztów ze stali nierdzewnej:

- Przed czyszczeniem rozgrzej grill, a pozostałości jedzenia usuń za pomocą drucianej szczotki.
- Regularne używanie grilla może powodować trwałe odbarwienie rusztów ze względu na wysokie temperatury.

Czyszczenie palnika bocznego na podczerwień:

- Resztki jedzenia, które dostaną się na powierzchnię palnika, są zazwyczaj spalane w trakcie użytkowania.
- Nigdy nie czyść płytki ceramicznej szczotką drucianą, a także nie używaj wody ani innych płynów do jej czyszczenia, ponieważ nagła zmiana temperatury może prowadzić do jej pęknięcia.

- W celu usunięcia pozostałości po gotowaniu włącz palnik na pełną moc na 5–10 minut. Po ostygnięciu usuń zanieczyszczenia pędzelkiem z miękkim włosiem.

Czyszczenie wnętrza grilla:
- Zdejmij ruszty.
- Za pomocą dedykowanego środka lub wody z dodatkiem płynu do mycia nauczyć dokładnie oczyść wnętrze komory.

WAŻNE! Czyszczenie należy przeprowadzać wyłącznie, gdy grill jest zimny, aby uniknąć oparzeń. Pamiętaj, aby wykonywać je systematycznie – nagromadzony tłuszcz stwarza ryzyko pożaru. Podczas czyszczenia grilla zawsze używaj rękawic i okularów ochronnych.

Czyszczenie systemu ociekowego:

Komora oraz palnik boczny wyposażone są w dedykowaną tackę ociekową, która jest łatwo dostępna poprzez drzwi lub specjalne otwory.
- Nadmiar tłuszczu oraz inne resztki zbierają się w misce ociekowej umieszczonej pod grillem. Tłuszcz gromadzi się następnie w tacce na tłuszcz umieszczonej poniżej głównej tacki ociekowej (jeśli jest na wyposażeniu).
- WAŻNE! Zaleca się regularne czyszczenie tacki, najlepiej co 2–3 użyć, aby uniknąć nagromadzenia tłuszczu.

Instrukcja czyszczenia:
- Wyjmij tackę ociekową z grilla w celu wyczyszczenia.
- Oczyść tackę, używając dedykowanych środków czyszczących lub roztworu wody z mydłem.

Panel sterowania

Do czyszczenia panelu sterowania należy używać wyłącznie ciepłej wody z mydłem. Tekst na panelu jest nadrukowany bezpośrednio, więc stosowanie środków ściernych lub preparatów do czyszczenia stali nierdzewnej może prowadzić do jego stopniowego ścierania. Odpowiednia pielęgnacja panelu sterowania zapewni, że napisy pozostaną wyraźne i dobrze widoczne przez dłuższy czas.

Zewnętrzna powierzchnia grilla
- Do czyszczenia należy stosować wyłącznie delikatne, środki czyszczące. Do tego celu sprawdzą się dedykowane środki lub roztwór wody z mydłem. Użycie środków ściernych lub wełny stalowej może uszkodzić wykończenie i pozostawić zarysowania.
- Elementy pokryte emalią porcelanową wymagają szczególnej ostrożności – wypalona emalia, podobna do szkła, może odpryskiwać w wyniku uderzeń.
- Części wykonane ze stali nierdzewnej mogą z czasem zmieniać kolor na złoty lub brązowy pod wpływem wysokich temperatur. Jest to normalne zjawisko i nie wpływa na funkcjonowanie grilla.

Stal nierdzewna w trudnych warunkach środowiskowych:

Stal nierdzewna może ulegać utlenianiu lub pojawiają się na niej plamy pod wpływem chlorków i siarczków, zwłaszcza w obszarach nadmorskich, w ciepłym, wilgotnym klimacie oraz w pobliżu basenów i jacuzzi.

Choć te plamy mogą przypominać rdzę, są łatwe do usunięcia i można im skutecznie zapobiegać. Aby zachować doskonały wygląd powierzchni ze stali nierdzewnej i chromowanej, należy je

regularnie myć co 3–4 tygodnie, używając ciepłej wody z dodatkiem mydła. Dodatkowo zalecamy stosowanie dedykowanych środków do konserwacji stali nierdzewnej.

W przypadku palników oraz aromatyzerów wykonanych z grubościennej stali nierdzewnej ekstremalne ciepło oraz korozyjne warunki mogą prowadzić do pojawienia się korozji powierzchniowej.

Wentylacja gorącego powietrza w grillu

Dla prawidłowego działania palników niezwykle istotne jest zapewnienie swobodnej ucieczki gorącego powietrza z wnętrza grilla. Ograniczenie przepływu może skutkować niedostatecznym dopływem tlenu do palników, co prowadzi do tzw. „strzału" w rurach palnika. Powtarzające się zjawisko może powodować uszkodzenia, w tym pękanie elementów ceramicznych. Aby uniknąć takich sytuacji, należy zadbać o odpowiednią cyrkulację powietrza i regularnie kontrolować, czy otwory wentylacyjne są drożne.

Zasady zapobiegania uszkodzeniu powierzchni ceramicznych

1. Nigdy nie używaj wody do gaszenia płomieni ani kontrolowania wybuchów płomieni – może to być niebezpieczne.
2. Unikaj kontaktu zimnej wody (np. z deszczu, zraszacza czy węża) z gorącymi palnikami ceramicznymi, ponieważ nagła zmiana temperatury może doprowadzić do pęknięcia ceramicznej powierzchni.
3. Jeśli palnik ceramiczny zostanie zamoczony przed użyciem, w trakcie pracy może wytworzyć się para i ciśnienie, co grozi uszkodzeniem ceramiki.
4. Powtarzające się zamoczenie palnika może prowadzić do rozszerzania się ceramiki, co z kolei może powodować pękanie i kruszenie materiału.
5. Jeżeli zauważysz wodę zalegającą wewnątrz grilla, sprawdź palnik pod kątem zamoczenia ceramiki. Jeśli jest ona wilgotna, wyjmij palnik, odwróć go i usuń nadmiar wody, a następnie przenieś do suchego pomieszczenia, aby całkowicie wyschnął.
6. Zawsze zachowuj ostrożność, by nie uderzyć palnika twardymi przedmiotami. Uważaj podczas wkładania i wyjmowania rusztów oraz podczas korzystania z akcesoriów.

Konserwacja i czyszczenie portów palników:

Małe, zamknięte przestrzenie, takie jak palniki grilla, mogą przyciągać owady, w tym pająki. W celu zminimalizowania tego problemu palniki są wyposażone w przesłony powietrza, co zmniejsza ryzyko gniazdowania owadów, choć nie eliminuje go całkowicie. Pajęczyny lub gniazda mogą zakłócić przepływ gazu, co może prowadzić do zapalenia się płomienia w żółty lub pomarańczowy kolor oraz ryzyka pożaru lub cofania się płomienia.

Instrukcja czyszczenia:

- **Demontaż palnika:** Wyjmij zawleczkę montażową palnika, następnie odłącz iskrownik. Wyjmij palnik z komory.
- **Czyszczenie zwężki Venturiego:** Użyj elastycznej szczotki, aby oczyścić wnętrze palnika.
- **Usunięcie zanieczyszczeń:** Wytrząśnij luźne zanieczyszczenia z palnika przez wlot gazu.
- **Kontrola otworów:** Sprawdź otwory palnika i dysze zaworów pod kątem ich drożności. Z czasem mogą się one zatykać z powodu resztek jedzenia i korozji.
- **Czyszczenie portów:** Użyj otwartego spinacza do papieru lub końcówki do konserwacji, aby udrożnić porty palnika.
- **Zachowanie rozmiaru otworów:** Nie powiększaj otworów palnika podczas czyszczenia.

- **Kontrola moskitiery:** Upewnij się, że moskitiera jest czysta, nienaruszona i pozbawiona wszelkich zanieczyszczeń.
- **Ponowny montaż palnika:** Zainstaluj palnik w odwrotnej kolejności, upewniając się, że zawór wchodzi do palnika poprawnie.

Regularne czyszczenie i konserwacja zapewnią bezpieczne i efektywne działanie palników oraz minimalizują ryzyko awarii.

Przed rozpoczęciem montażu

Poniżej znajdują się wskazówki, które ułatwią szybki montaż grilla:

- Sprawdź zawartość zestawu i rozłóż części na pustym stole (zastrzegamy sobie prawo do drobnych zmian technicznych, np. w zawartości worka z małymi elementami).
- Jeśli mimo dokładnej kontroli brakuje jakiejś części, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta (informacje na ostatniej stronie instrukcji), który niezwłocznie udzieli po mocy.
- Posortuj drobne elementy, ponieważ np. śruby mogą różnić się od siebie minimalnie i łatwo je pomylić.
- Do montażu potrzebne będą: wkrętak o średnim rozmiarze oraz odpowiedni klucz do śrub (płaski, oczkowy lub nasadowy).
- Do podłączenia butli gazowej będzie potrzebny klucz płaski rozmiaru 17. Używaj wyłącznie sprawnych i dopasowanych narzędzi. Uszkodzone lub niewłaściwe narzędzia mogą spowodować uszkodzenie śrub, lub uniemożliwić ich dokręcenie.
- Wszystkie elementy łączące (śruby, nakrętki itd.) zamontuj zgodnie z poniższymi rysunkami. W przypadku braku jakiegokolwiek elementu należy zamówić odpowiednią część zamienną, aby zapewnić stabilną i bezpieczną konstrukcję.
- Czynności montażowe wykonuj w podanej kolejności.
- Nawet jeśli nie masz dużego doświadczenia w majsterkowaniu, montaż nie powinien zająć więcej niż godzinę.

EN 498:2012 & EN 484: 2019+AC:2020, Model No.: KRONE-S2/B Gas grill
KOLER Sp.zo.o.
Warszawska 6/32,15-063 Biatystok Poland

CE
2531-24
2531DP-

Total heat input	: 21kW (1530g/h)		
Gas type	: G30(Butane), G31(Propane) and their mixtures		
Gas category	: 3B/P(37)		
Main burner Injector size	:0.82mm	Heat input grill	: 3x3.2kW=9.6kW (699g/h)
Main burner Injector size	:0.88mm	Heat input grill	: 1x3.8 kW (277g/h)
Side burner Injector size	:0.88mm	Heat input side burner	: 3.8 kW (277g/h)
Rear burner Injector size	:0.88mm	Heat input rear burner	: 3.8 kW (277g/h)
Gas pressure	:37 mbar		
Destination countries	: PL		

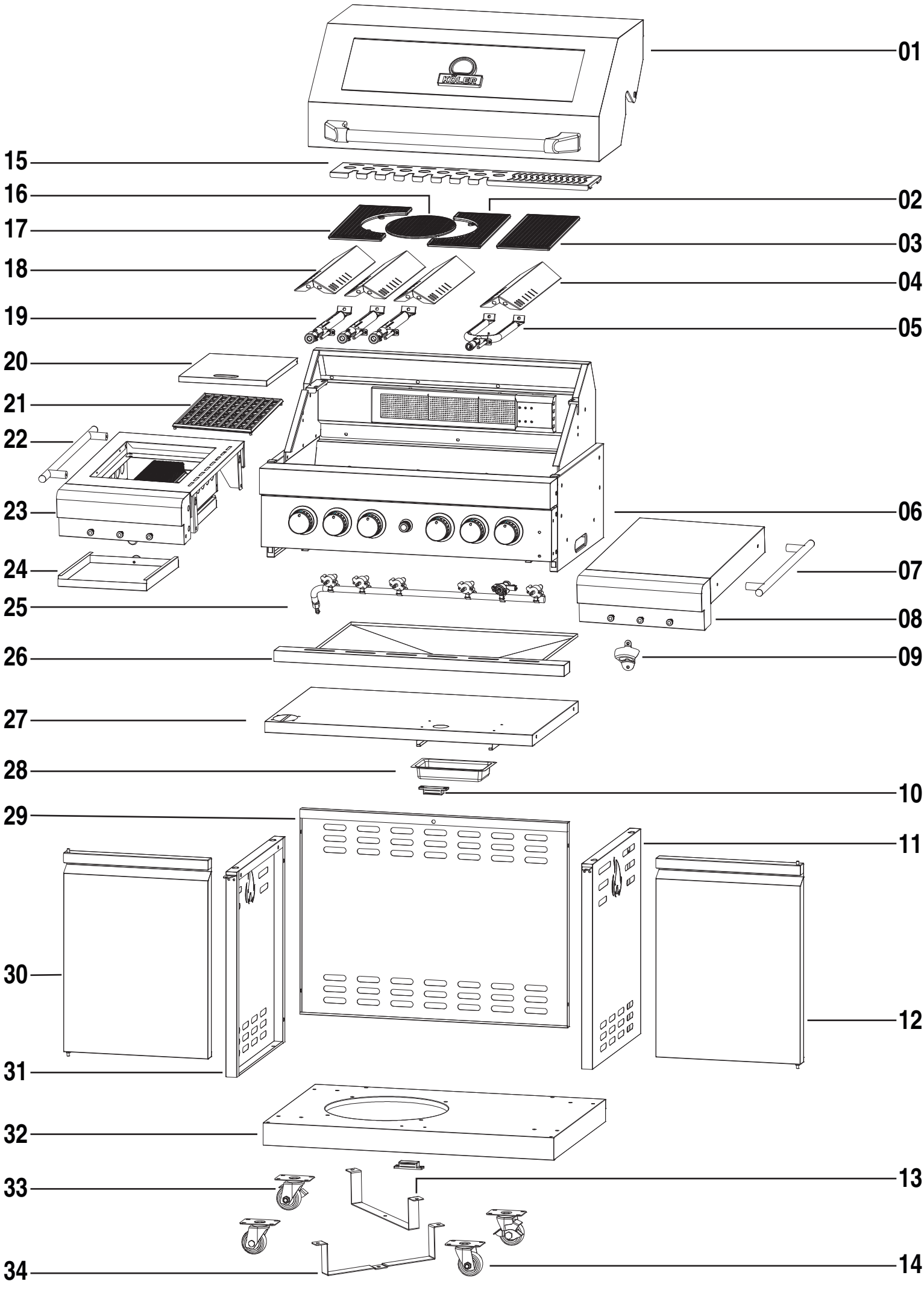
Serial No:202400001
Use outdoors only.
Read the instructions before using the appliance.
WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

EN 498:2012 & EN 484: 2019+AC:2020, Model No.: KRONE-S2/S Gas grill
KOLER Sp.zo.o.
Warszawska 6/32,15-063 Biatystok Poland

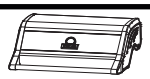
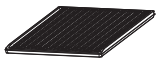
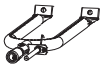
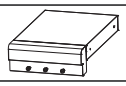
CE
2531-24
2531DP-

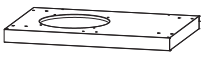
Total heat input	: 21kW (1530g/h)		
Gas type	: G30(Butane), G31(Propane) and their mixtures		
Gas category	: 3B/P(37)		
Main burner Injector size	:0.82mm	Heat input grill	: 3x3.2kW=9.6kW (699g/h)
Main burner Injector size	:0.88mm	Heat input grill	: 1x3.8 kW (277g/h)
Side burner Injector size	:0.88mm	Heat input side burner	: 3.8 kW (277g/h)
Rear burner Injector size	:0.88mm	Heat input rear burner	: 3.8 kW (277g/h)
Gas pressure	:37 mbar		
Destination countries	: PL		

Serial No:202400001
Use outdoors only.
Read the instructions before using the appliance.
WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away.

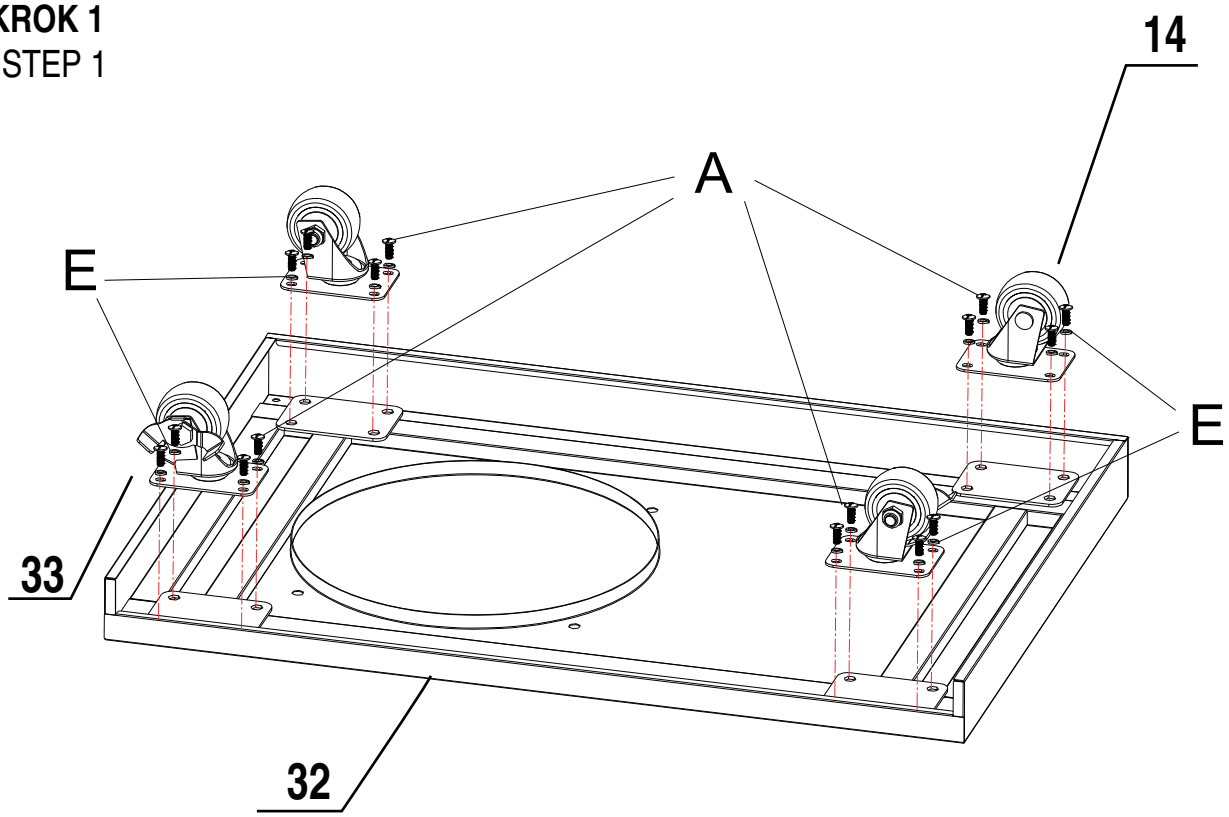

01
15
16
02
17
03
18
04
19
05
20
21
22
23
06
24
07
25
08
26
09
27
28
10
29
11
30
12
31
32
33
13
34
14

MONTAŻ

NO.	**Opis** / Description	**Rysunek** / Figure	QTY
01	**Pokrywa** / Lid		1
02	**Prawy ruszt żeliwny** / Right semi-circular grid		1
03	**Ruszt żeliwny** / Iron grate		1
04	**Duży aromatyzer** / Big flame tamer		1
05	**Palnik Force Zone** / Burner Force Zone		1
06	**Komora** / Chamber		1
07	**Prawy uchwyt** / Right handle		1
08	**Półka boczna** / Side shelf		1
09	**Otwieracz** / Bottle opener		1
10	**Magnesy** / Magnets		1
11	**Ściana prawa** / Right wall		1
12	**Prawe drzwi** / Right door		1
13	**Górny wspornik butli** / Top cylinder support		1
14	**Kółka bez hamulca** / Castor without brake		1
15	**Górny ruszt** / Upper grate		1
16	**Okrągły ruszt żeliwny** / Round cast iron grate		1
17	**Lewy ruszt żeliwny** / Left cast iron grate		1
18	**Aromatyzery** / Flame tamer		2
19	**Palniki** / Burners		1
20	**Pokrywa palnika bocznego** / Side burner cover		1
21	**Ruszt żeliwny bocznego palnika** / Cast iron side burner grate		1
22	**Lewy uchwyt** / Left handle		1
23	**Półka z bocznym palnikiem** / Shelf with side burner		1
24	**Tacka na tłuszcz bocznego palnika** / Side burner grease tray		1
25	**Zespół zaworów** / Valve assembly		1

NO.	**Opis** / Description	**Rysunek** / Figure	QTY
26	**Tacka na tłuszcz** / Grease tray		1
27	**Górny panel** / Cast iron side burner grate		1
28	**Pojemnik na tłuszcz** / Grease cup		1
29	**Ściana tylna** / Back wall		1
30	**Lewe drzwi** / Left door		1
31	**Ściana lewa** / Left wall		1
32	**Dolna półka** / Bottom shelf		1
33	**Kółka z hamulcem** / Castor with brake		2
33	**Dolny wspornik butli** / Bottom cylinder support		1
A	**Śruba (M6x15)** / Screw (M6x15)		24
B	**Śruba (M6x12)** / Screw (M6x12)		24
C	**Śruba (M5x12)** / Screw (M5x12)		2
D	**Śruba (M4x12)** / Screw (M4x12)		4
E	**Podkładka fi 4** / Ø4		16
F	**Zakrętka** / Screw cap		1

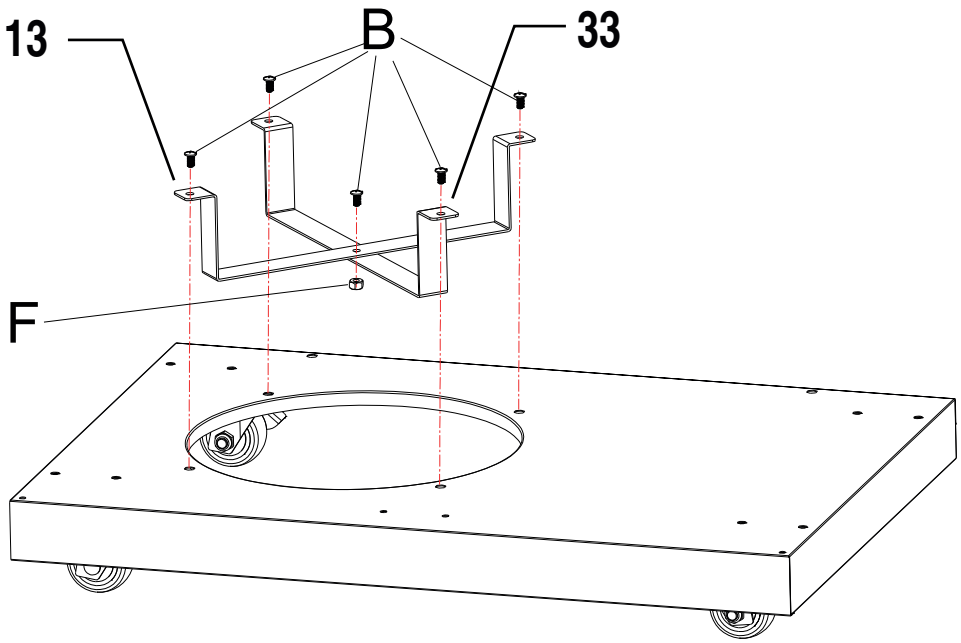
KROK 1
/ STEP 1



A M6x15mm x16

E x16

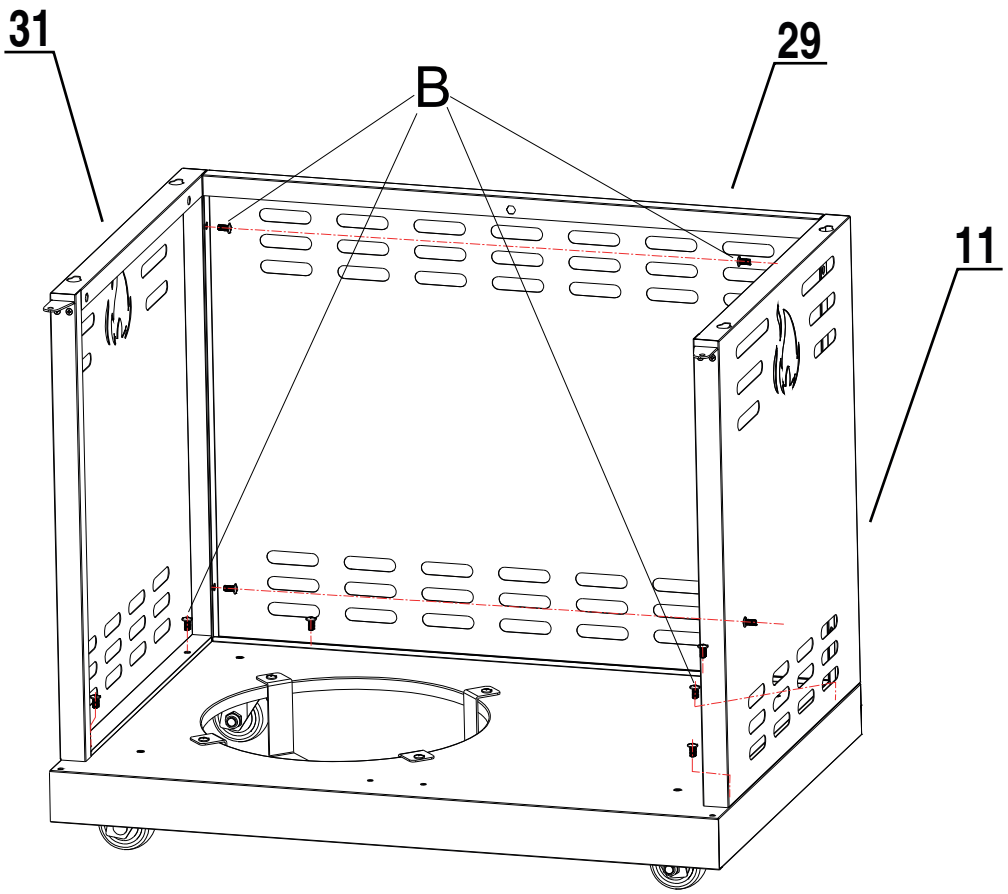
KROK 2
/ STEP 2



B M6x12mm x5

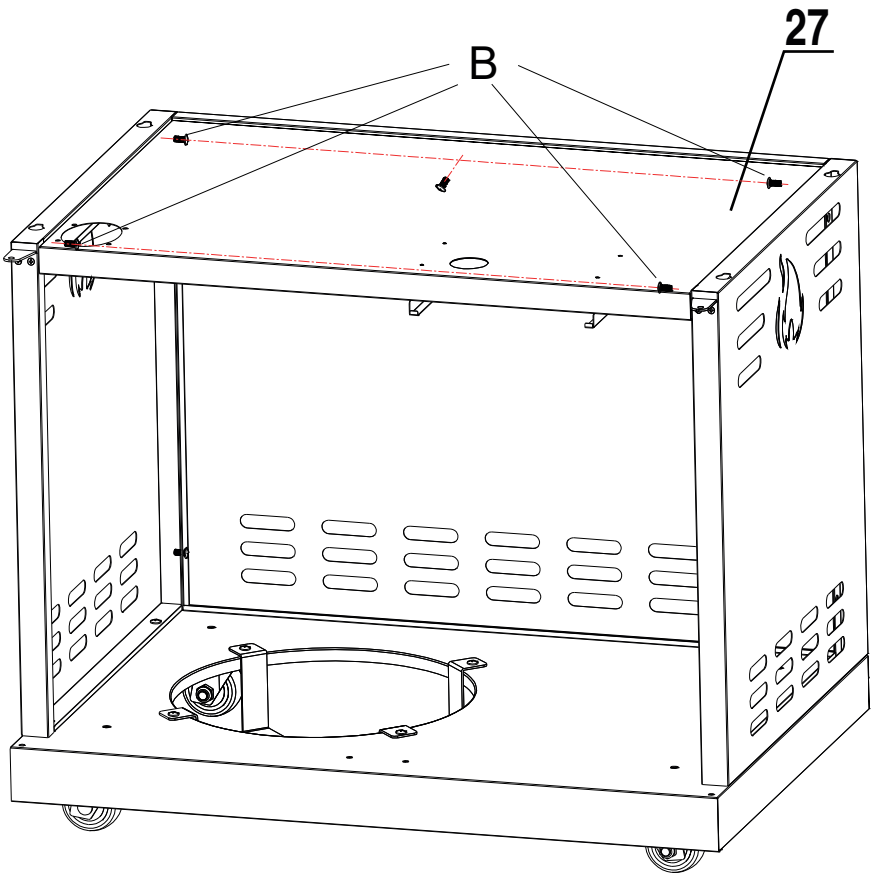
F x1

KROK 3
/ STEP 3



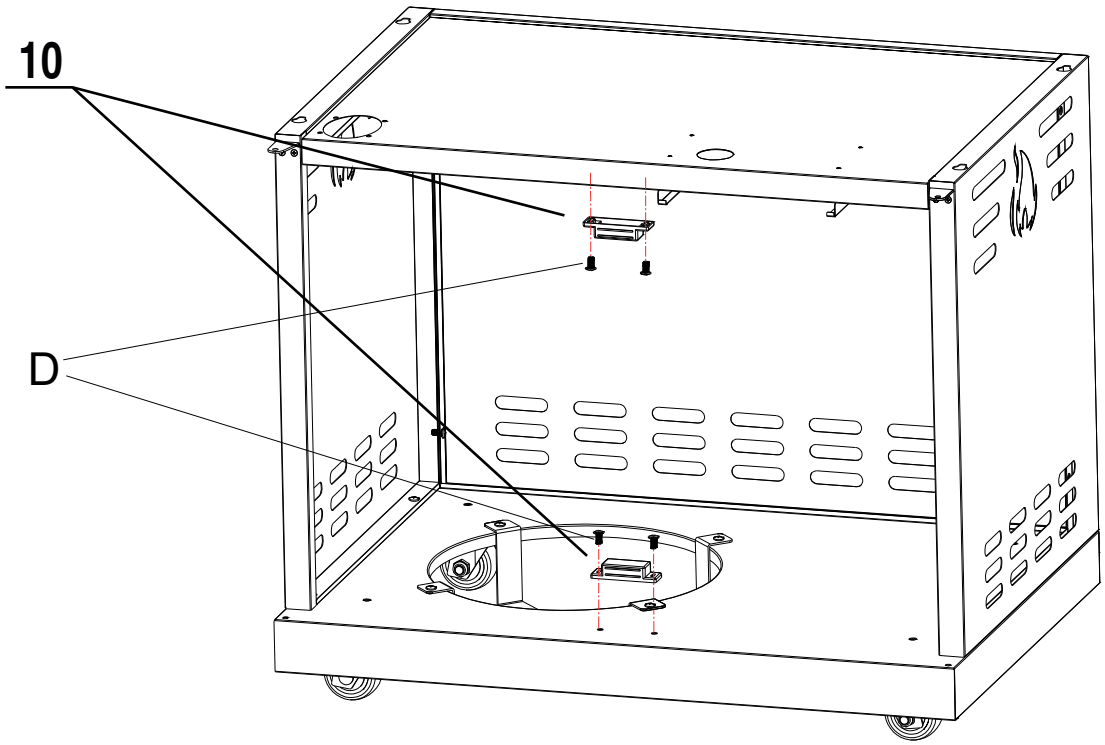
B M6x12mm x10

KROK 4
/ STEP 4



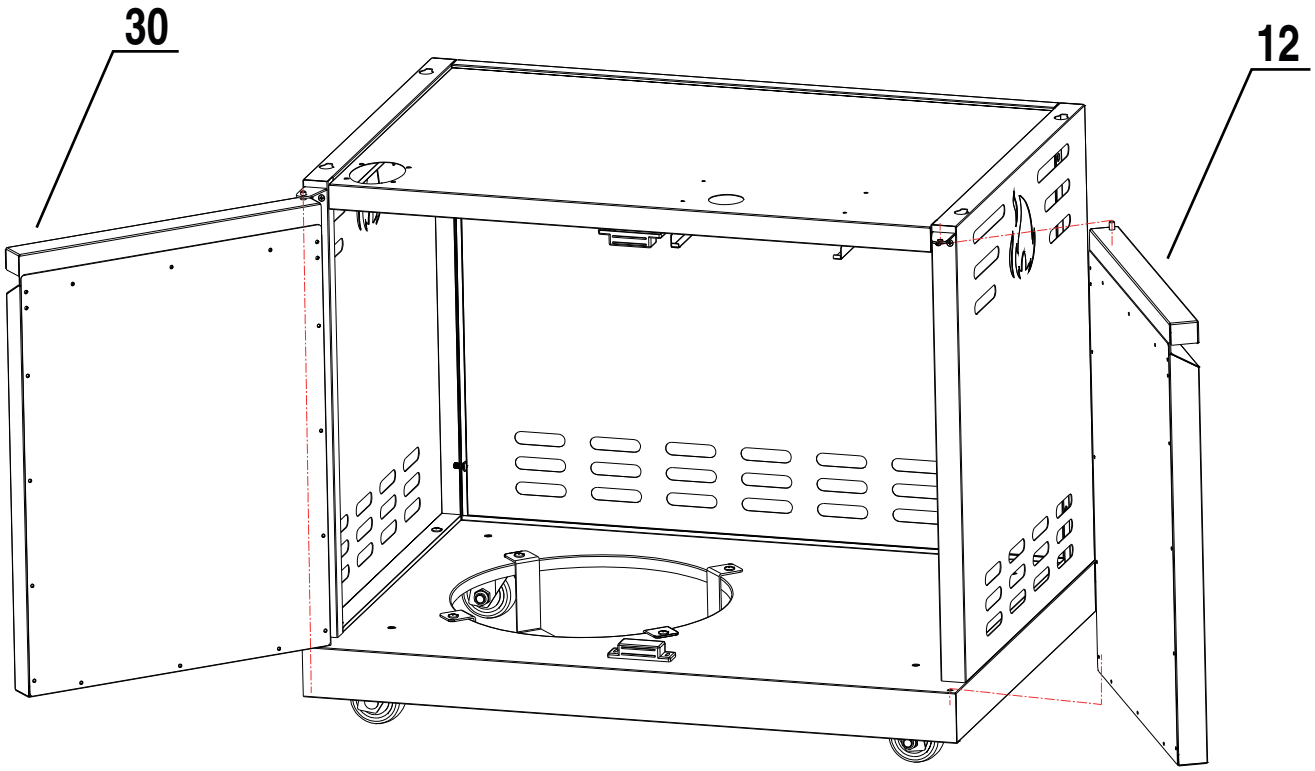
B M6x12mm x5

KROK 5
/ STEP 5

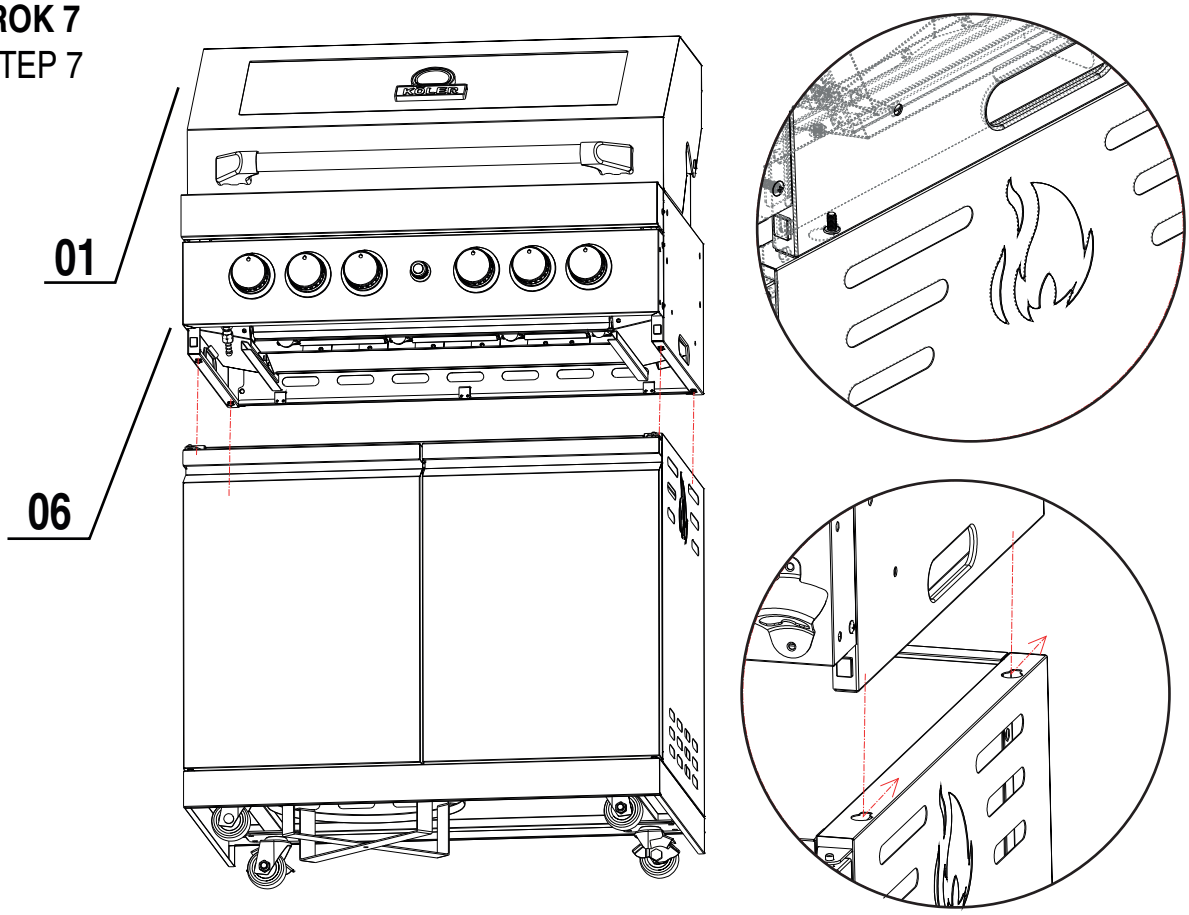


D M4x12mm x4

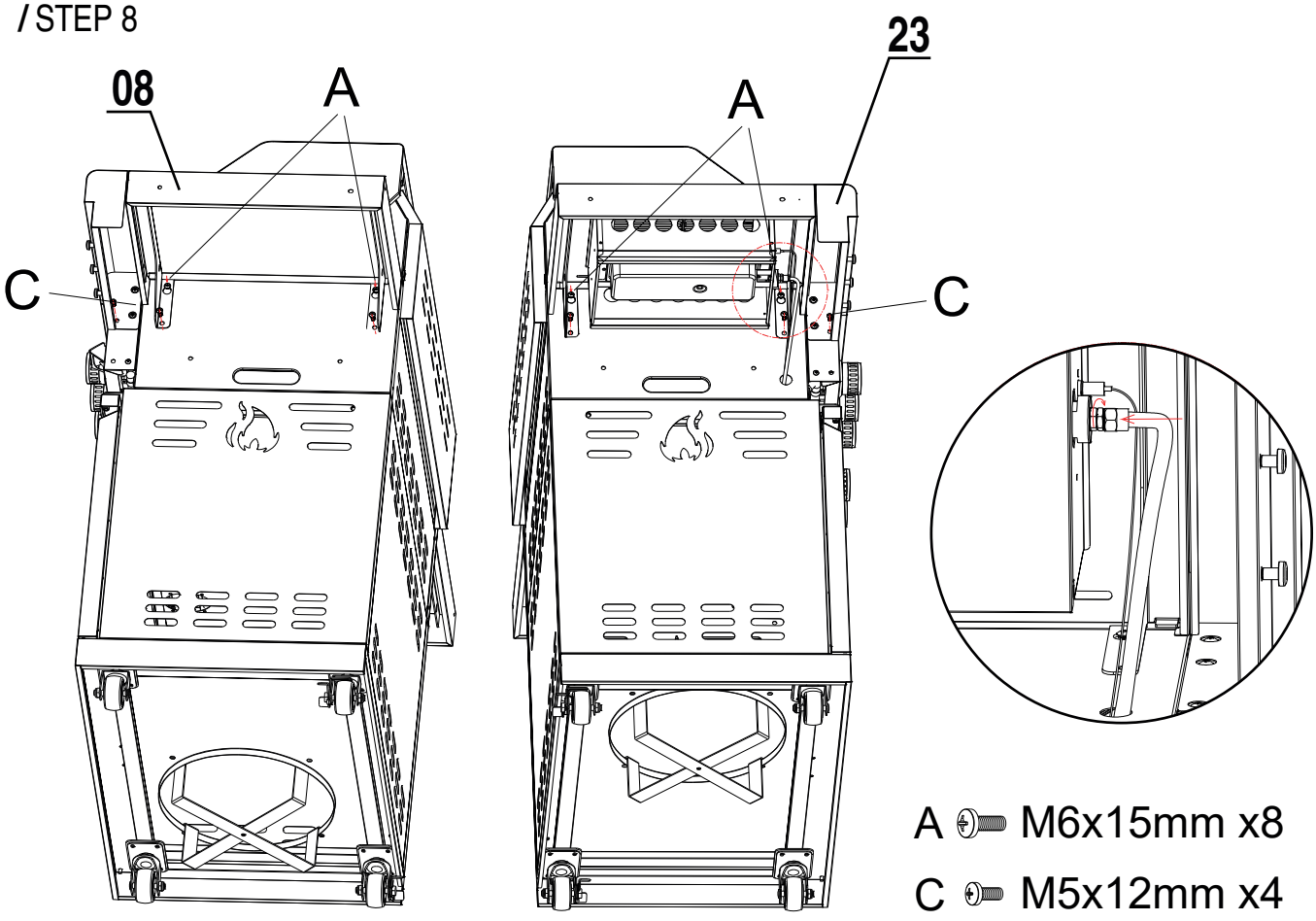
KROK 6
/ STEP 6



KROK 7
/ STEP 7



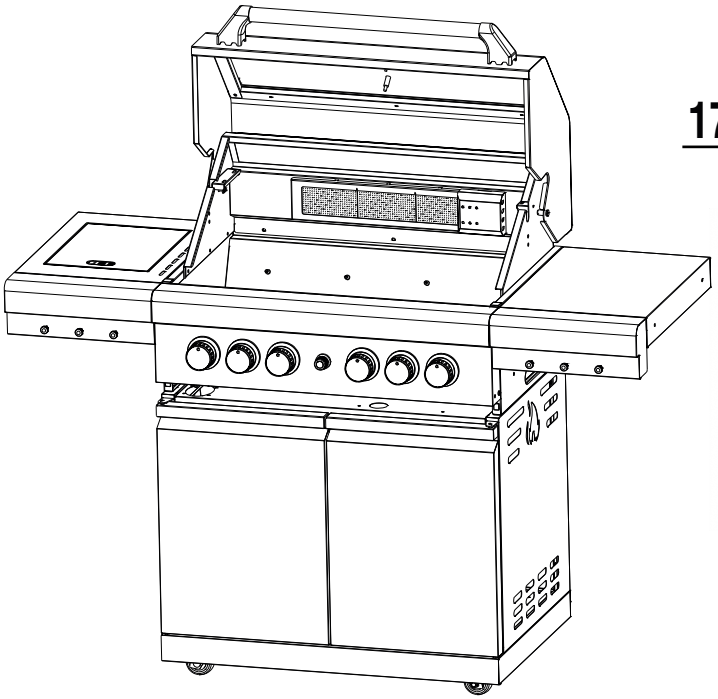
KROK 8
/ STEP 8

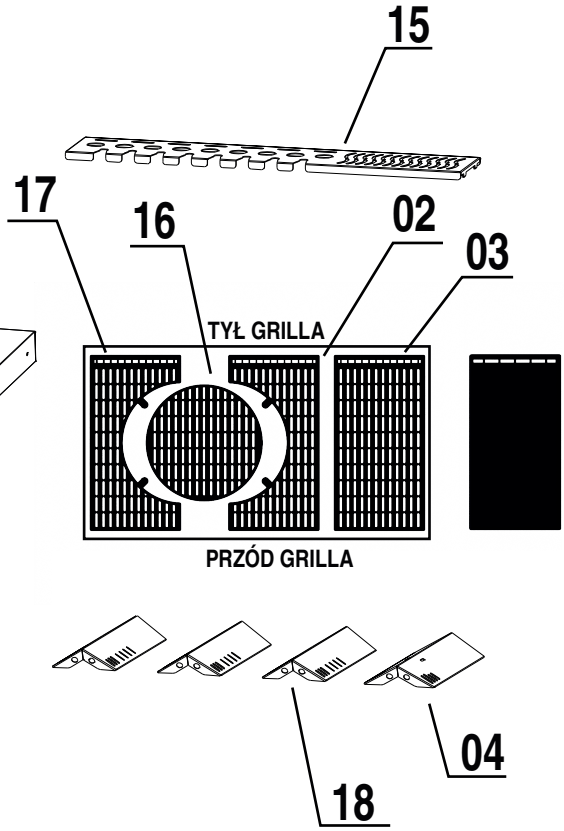


A M6x15mm x8

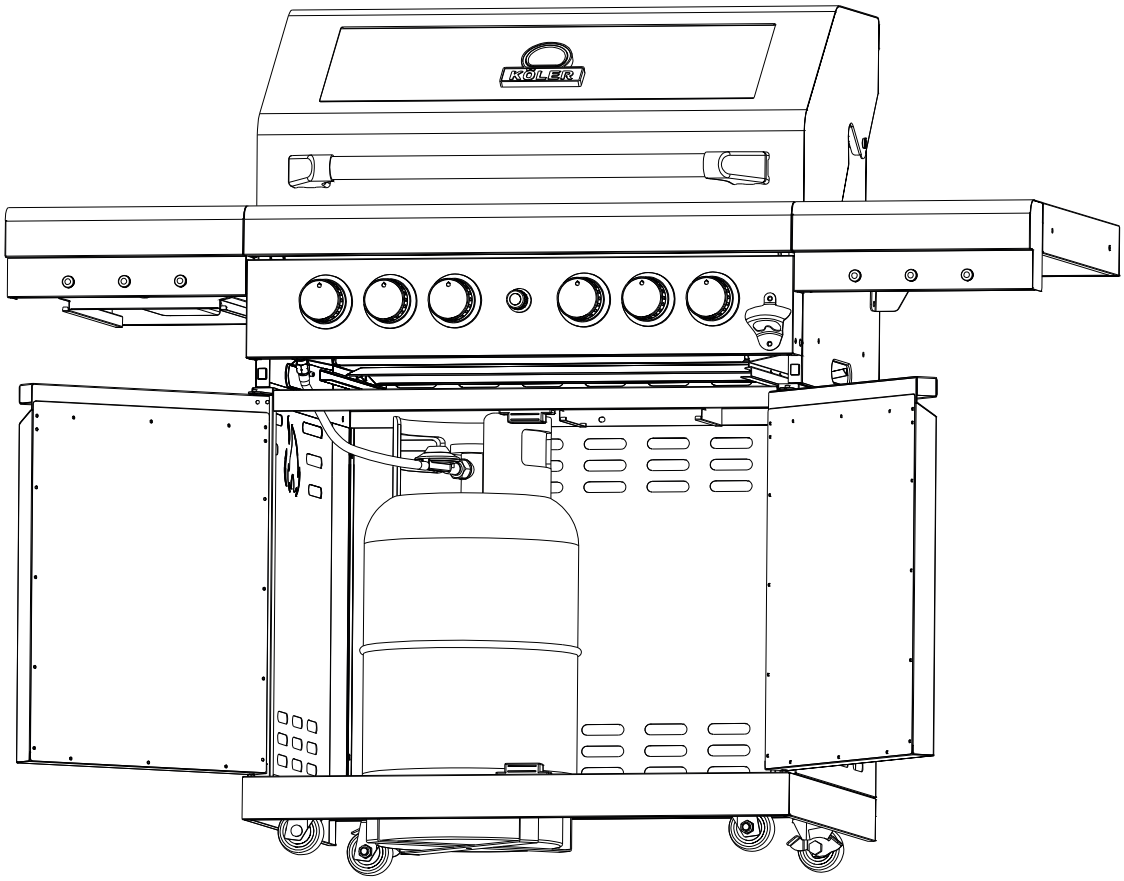
C M5x12mm x4

KROK 9
/ STEP 9

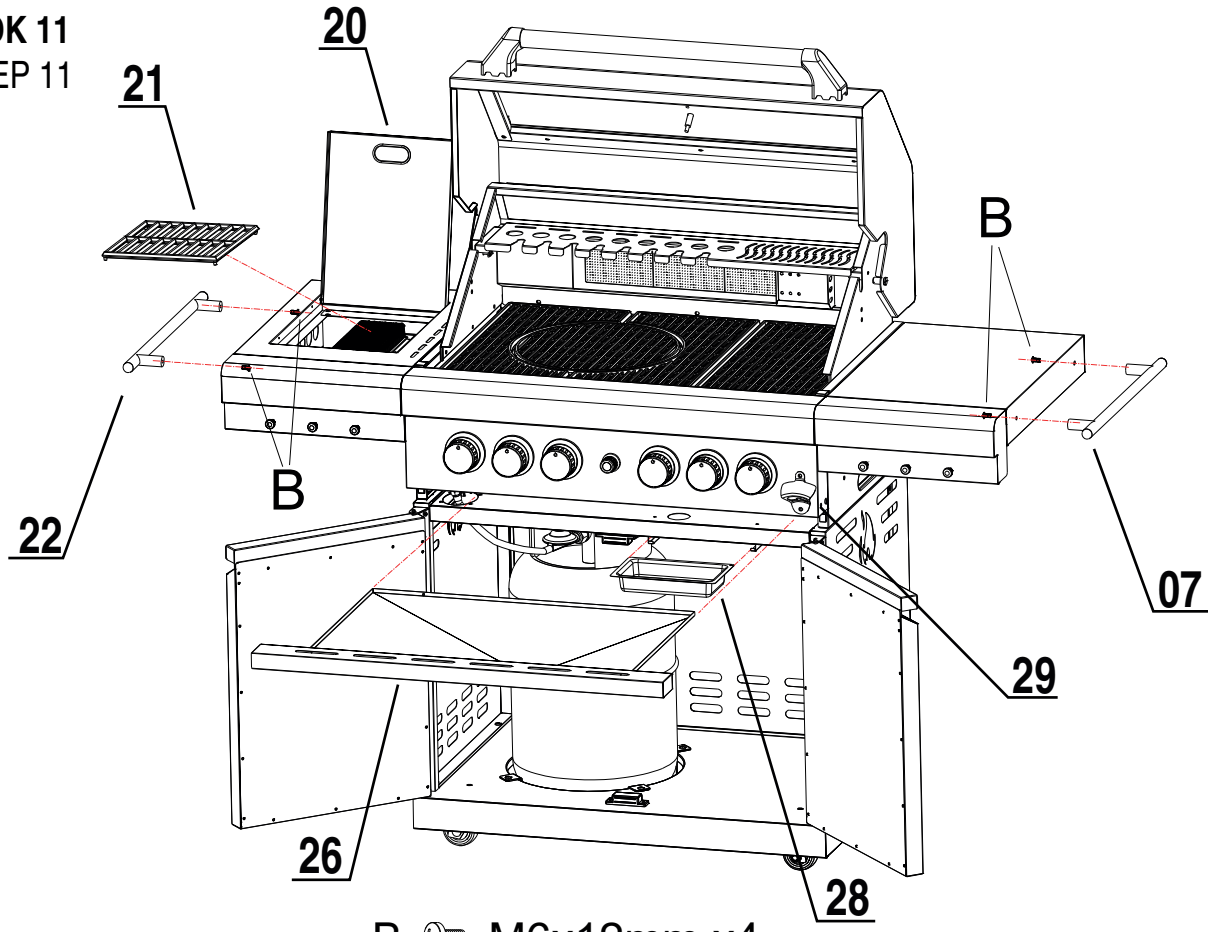




KROK 10
/ STEP 10

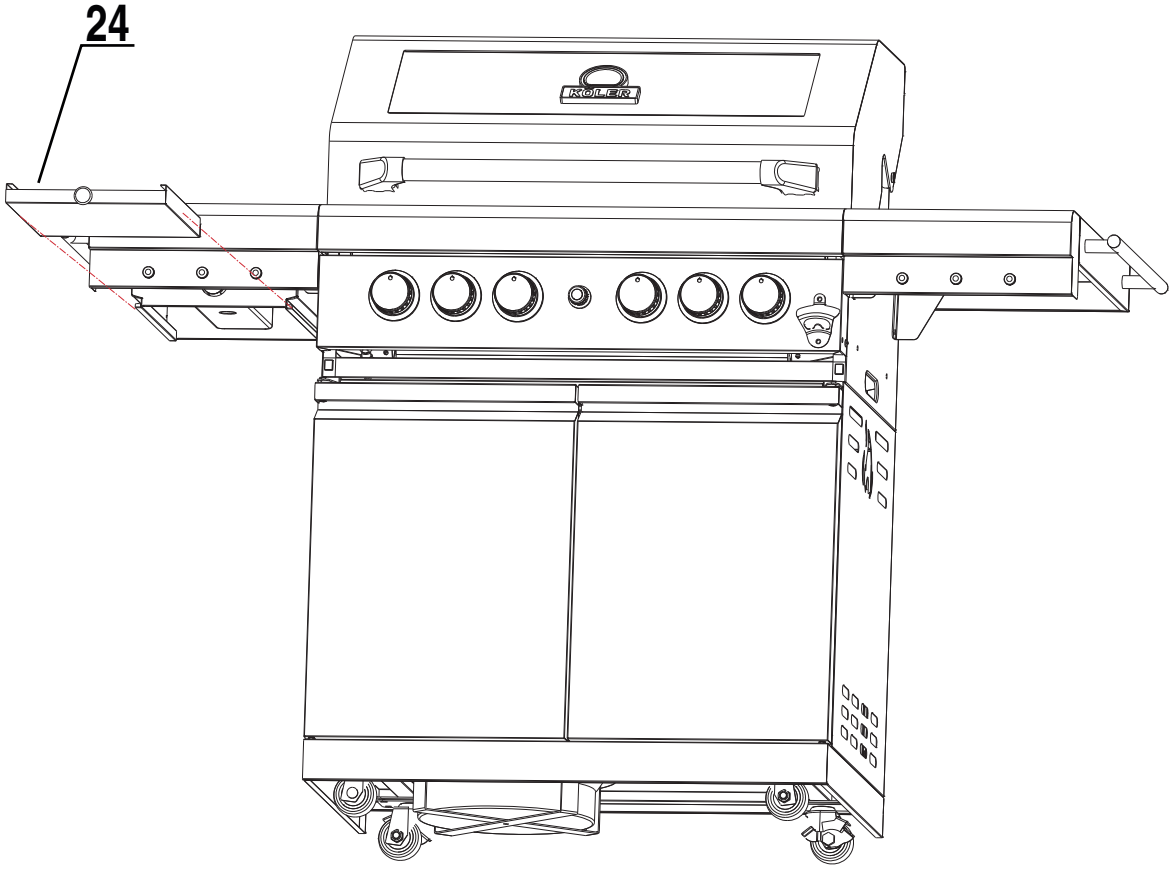


KROK 11
/ STEP 11

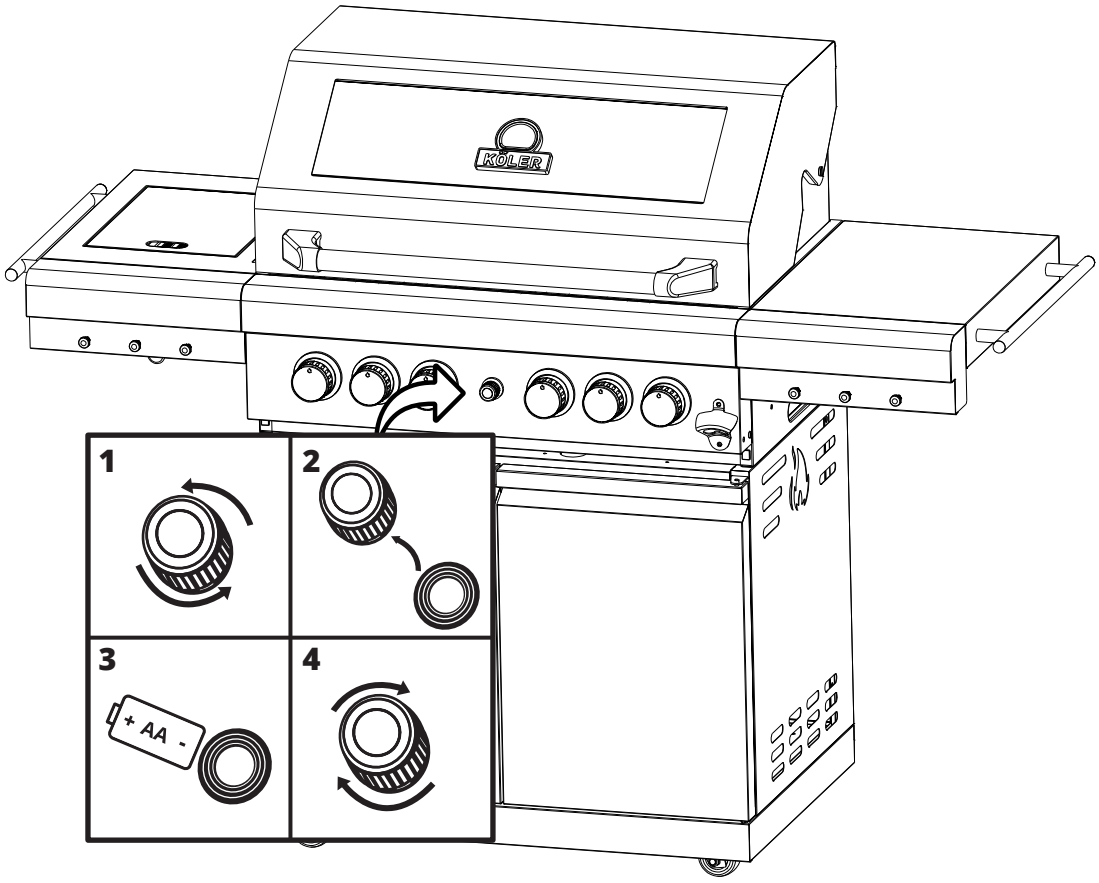


B M6x12mm x4

KROK 12
/ STEP 12



KROK 13
/ STEP 13



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