

**instruction manual
eredeti használati utasítás
návod na použitie
manual de utilizare**

CE 2575-24

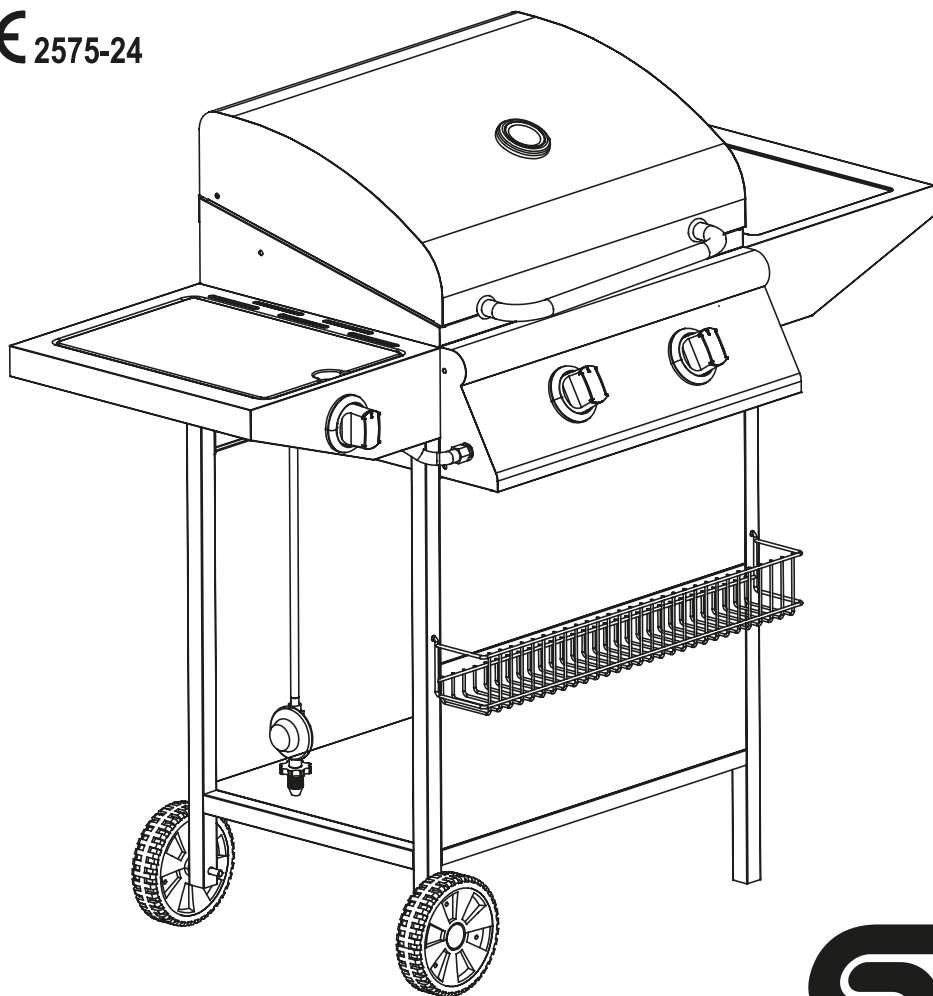


figure 1. • 1. ábra • 1. obraz • figura 1.

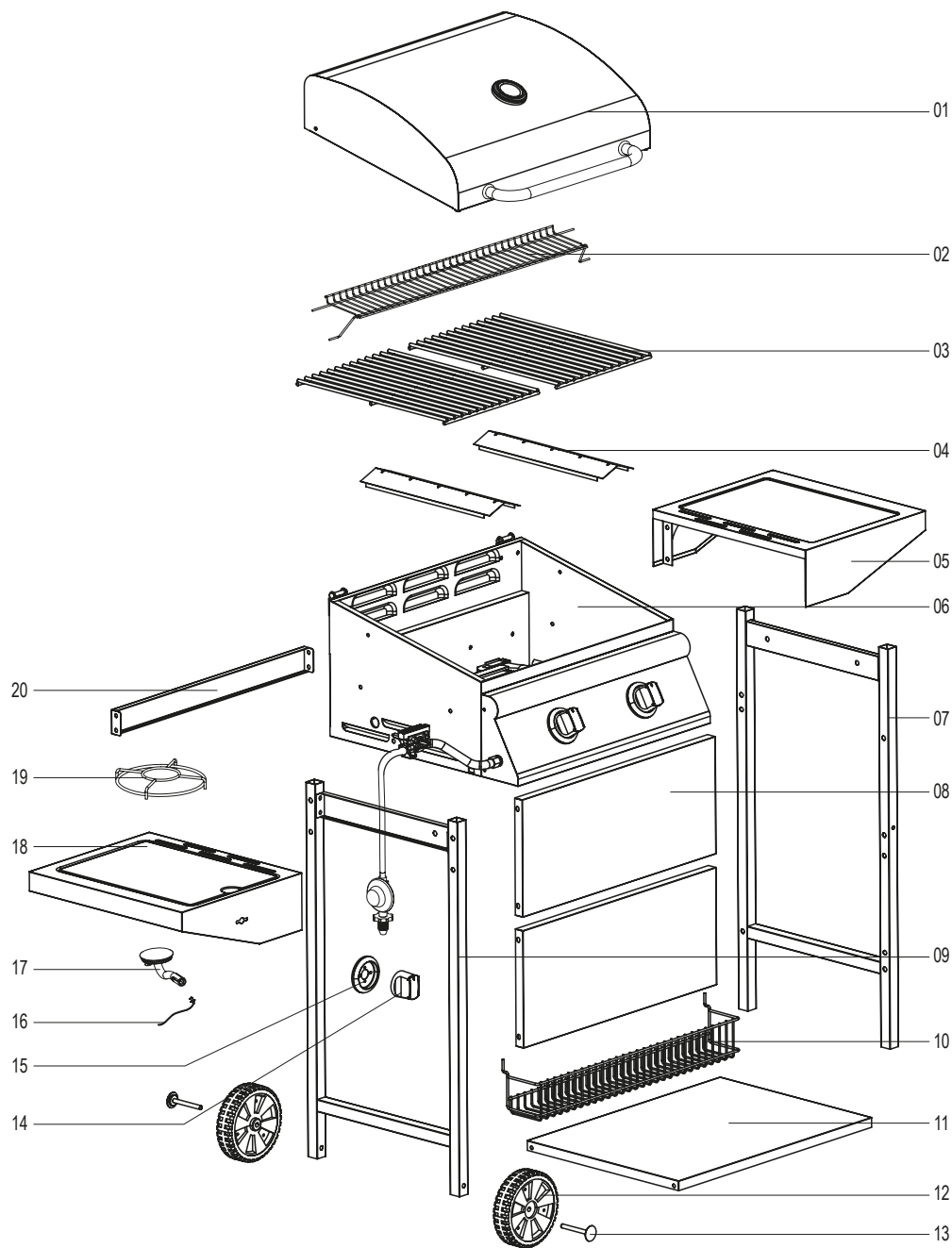



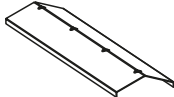
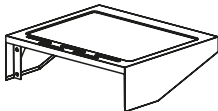
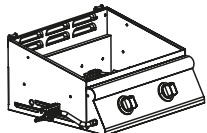
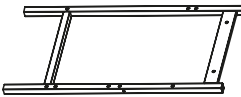
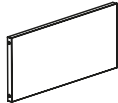

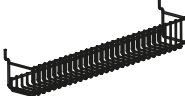
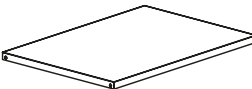






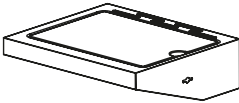






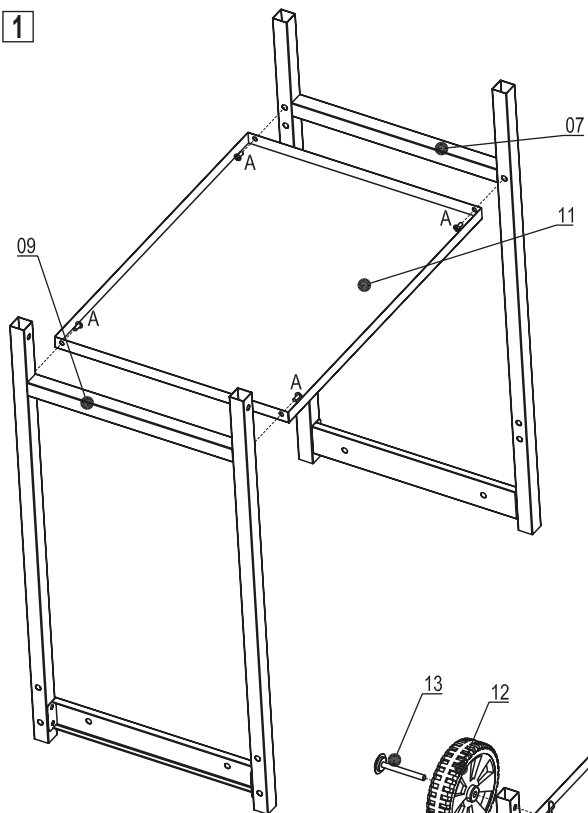



table 1. • 1. táblázat • 1. tabluka • tabelul 1.

no / sorszám / číslo / nr	figure / ábra / obraz / figura	ps / db / ks / buc	EN	H	SK	RO
01		1	cover	fedél	kryt	capac
02		1	warming rack	melegentartó rács	mriežka na udržiavanie tepla	grilă de menținere cald
03		2	grill grid	grillrács	grilovacia mriežka	grilă de grătar
04		2	flame arrester	lángterelő	odklon plameňa	deflector de flacără
05		1	side shelf	oldalsó polc	bočná polica	raft lateral
06		1	middle part with main burners	középső rész az égőkkel	stredná časť s horákmi	partea centrală cu arzătoare
07		1	right leg	jobb oldali láb	pravá noha	picior dreapta lateral
08		2	front plate	elülső lemez	predná doska	placă din față
09		1	left leg	bal oldali láb	ľavá noha	picior stânga lateral
10		1	storage basket	tárolókosár	úložný kôš	coș de depozitare
11		1	bottom plate	alsó lemez	spodná doska	placă inferioară
12		2	wheel	kerék	koleso	roată

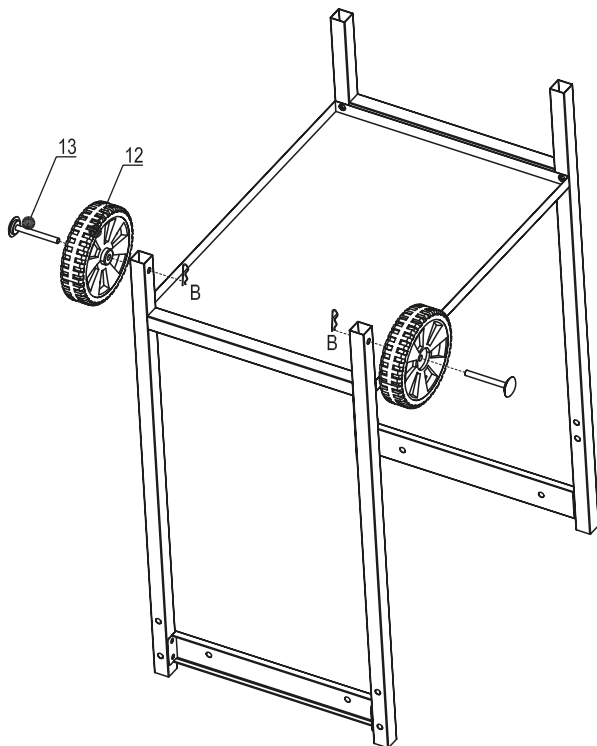
no / sorszám / číslo / nr	figure / ábra / obraz / figura	ps / db / ks / buc	EN	H	SK	RO
13		2	wheel axle	keréktengely	hriadeľ kolesa	axul roților
14		1	control button	vezérlógomb	ovládacie tlačidlo	buton de control
15		1	control button base	vezérlógomb alap	základňa pre ovládacie tlačidlo	bază buton de control
16		1	electric ignition cable	elektromos gyújtóvezeték	elektrický kábel zapalovania	fir aprindere electrică
17		1	side burner	oldalégő	bočný horák	arzător lateral
18		1	side burner shelf	oldalégő polc	polica bočného horáka	raft arzător lateral
19		1	side burner grid	oldalégő edénytartó rács	mriežka bočného horáka	grătar suport pentru vase la arzătorul lateral
20		1	rear connecting bracket	hátsó összekötő idom	zadný spojovací prvok	racord de legătură spate
A		28	screw (M6x10)	csavar (M6X10)	skrutka (M6x10)	șurub (M6x10)
B		2	clip Ø1,8	sasszeg Ø1,8	závlačka Ø1,8	bolt Ø1,8
C		6	screw (M4X10)	csavar (M4X10)	skrutka (M4X10)	șurub (M4X10)
D		2	clip Ø1,2	sasszeg Ø1,2	závlačka Ø1,2	bolt Ø1,2

1



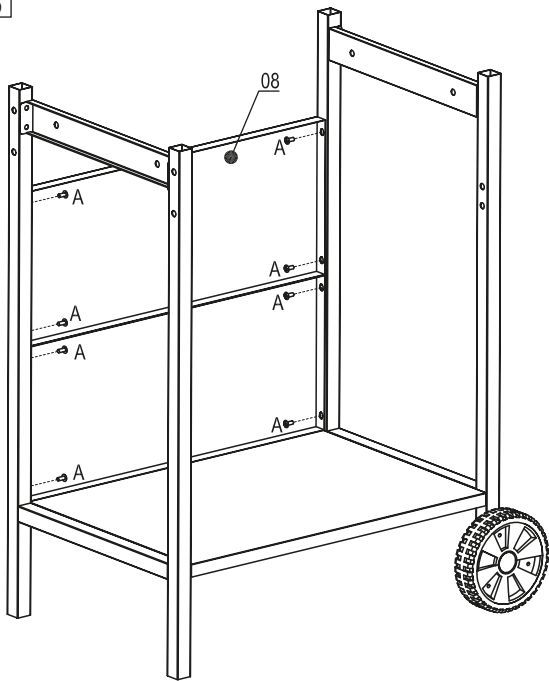
A  x4 M6X10


2



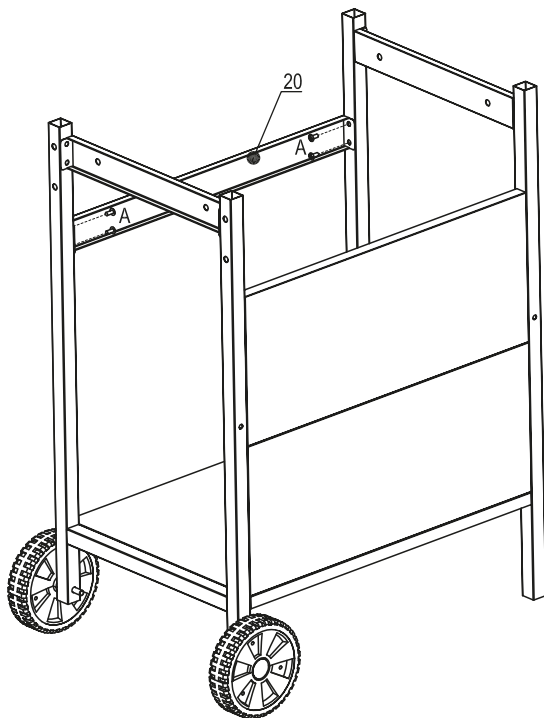
B  x2 Ø1,8

3



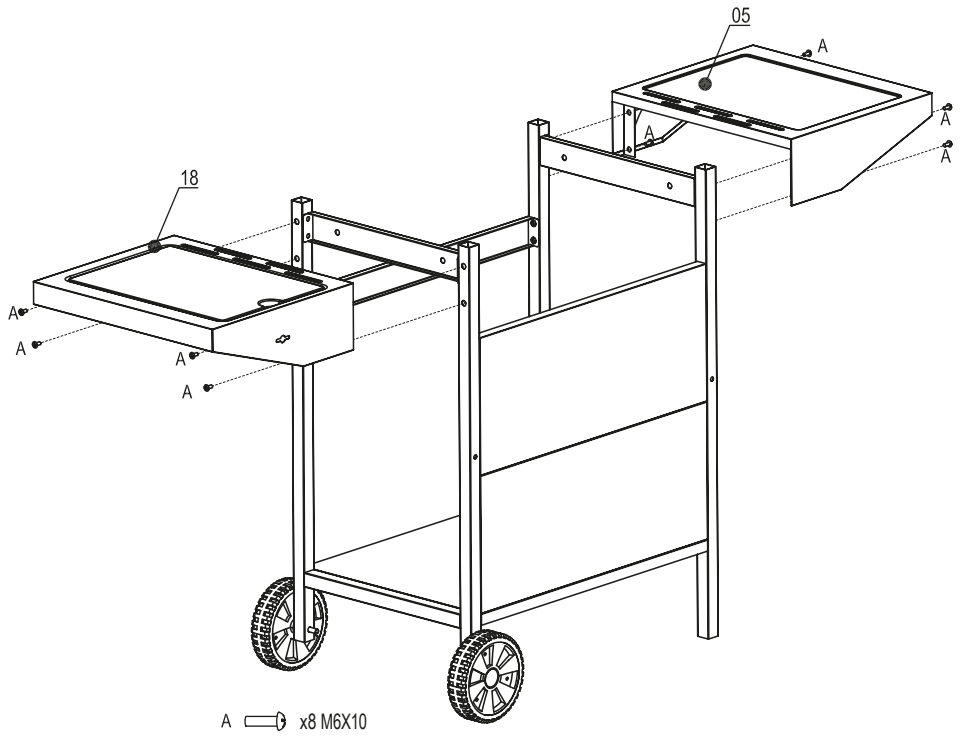
A  x8 M6X10

4

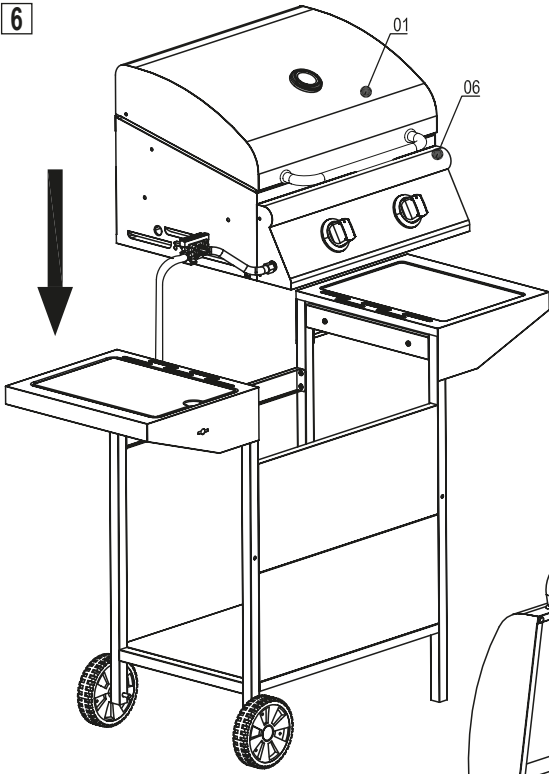


A  x4 M6X10

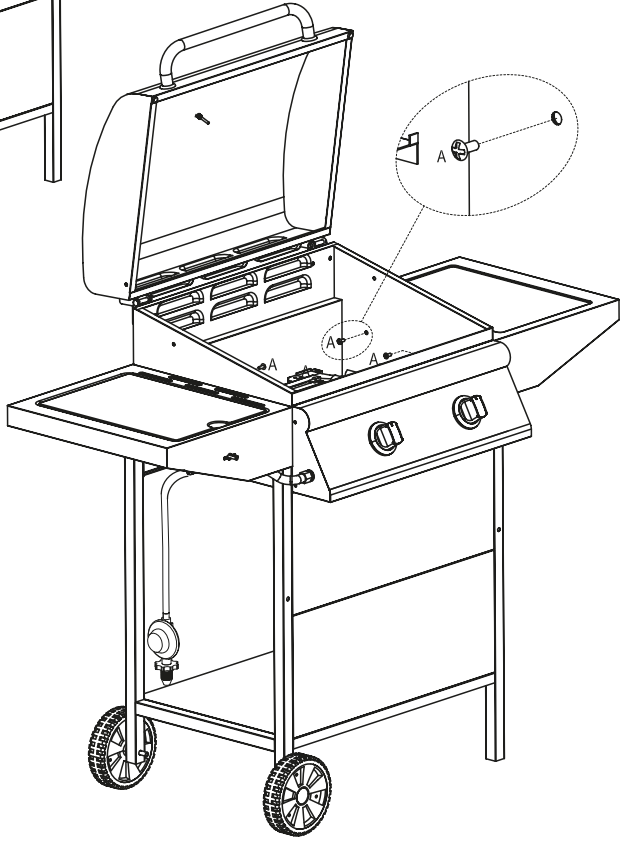
5




6

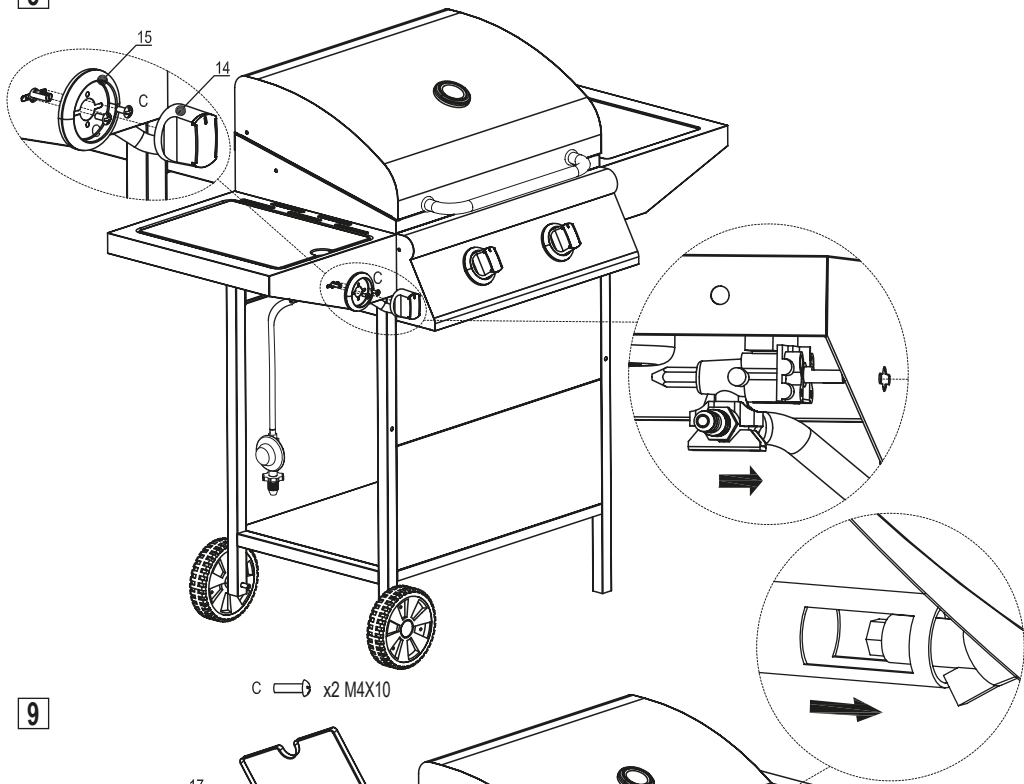


7



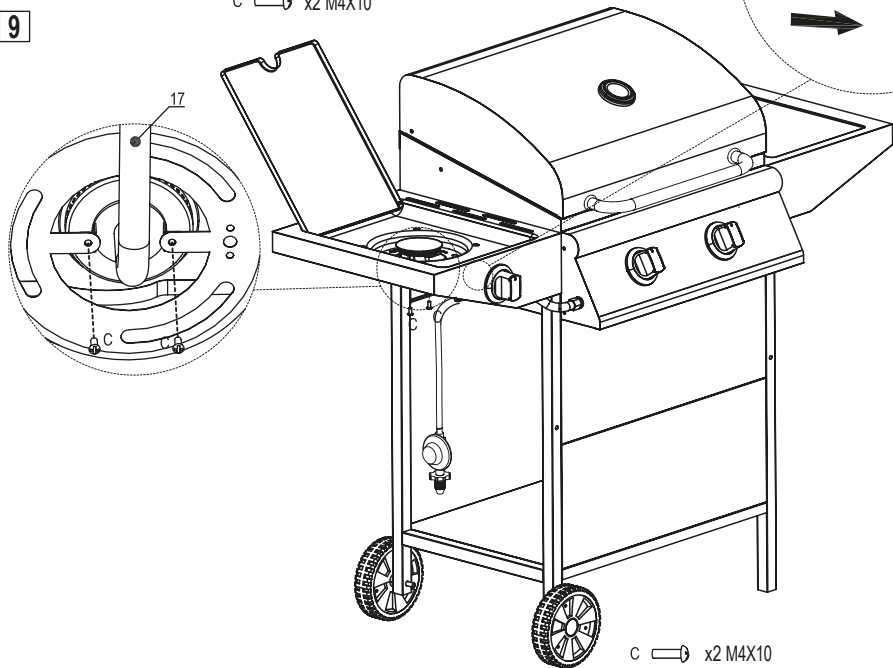
A  x4 M6X10

8



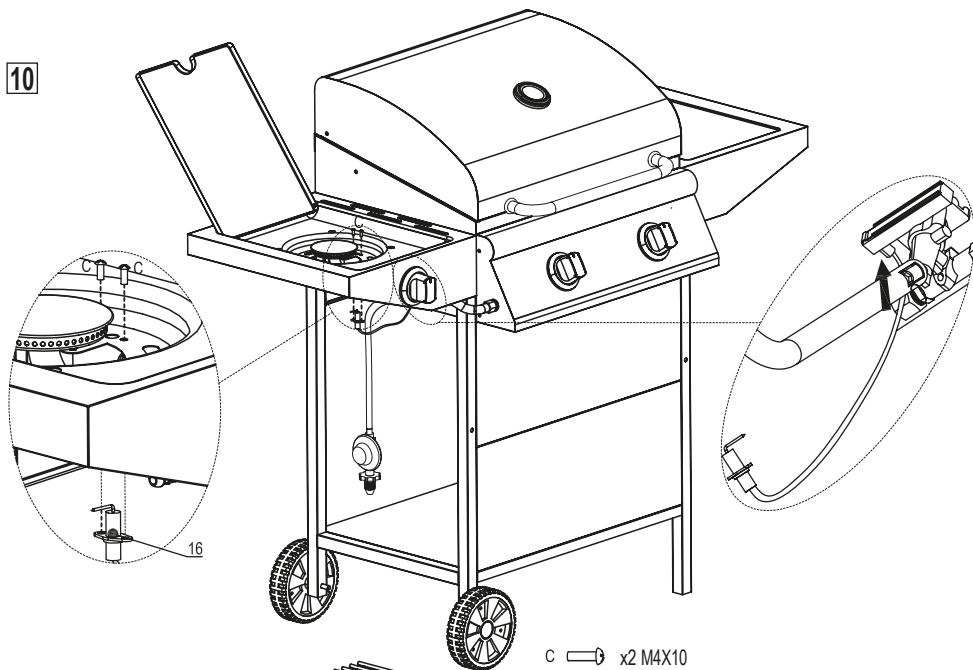
C → x2 M4X10

9

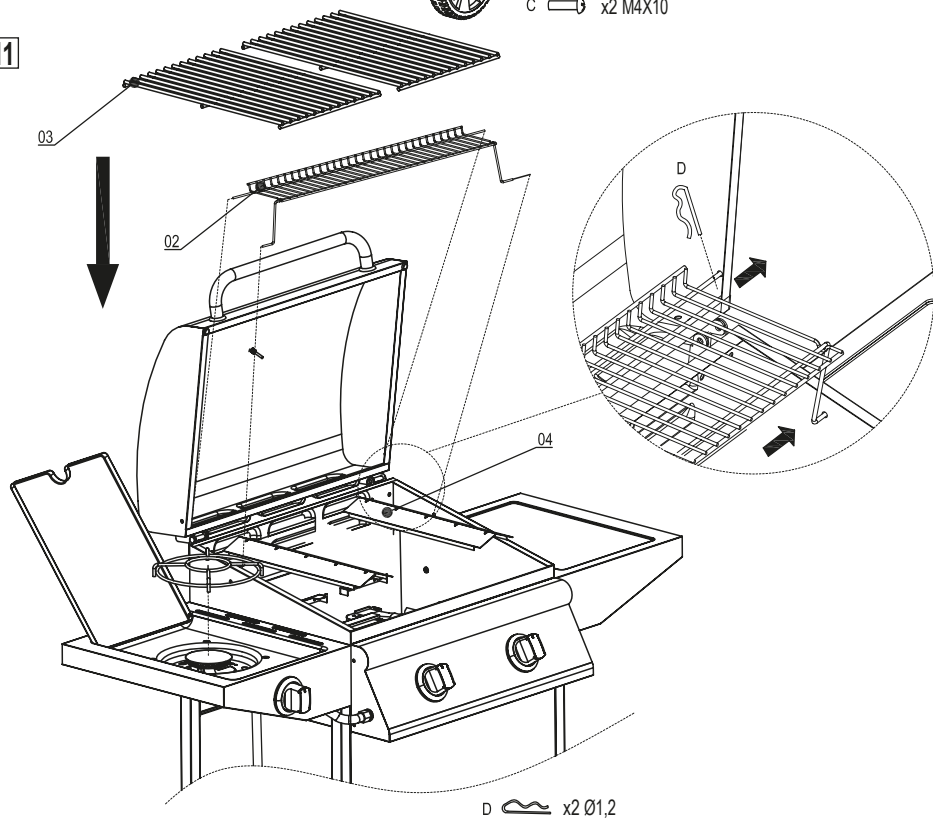


C → x2 M4X10

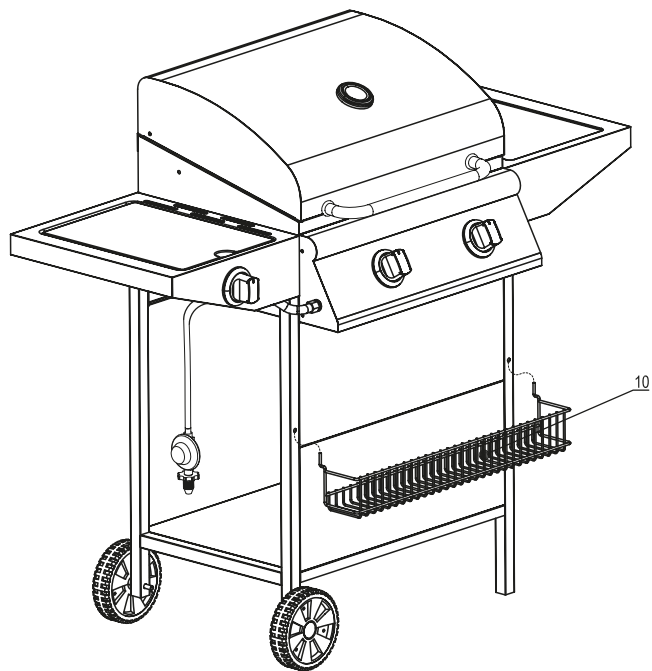
10



11



12



13

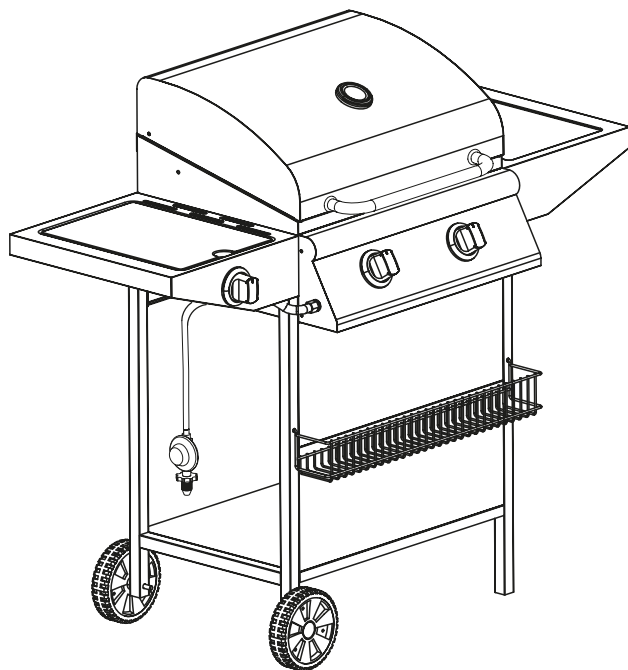
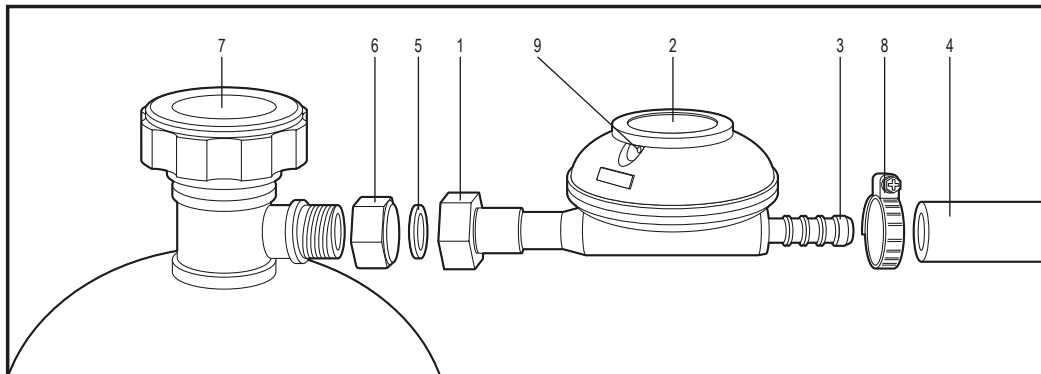


figure 2. • 2. ábra • 2. obraz • figura 2.



	EN	H	SK	RO
1.	left-hand pipe connector	balmenetes hollander	holender s ľavým závitom	piuliță stânga-filetată
2.	pressure regulator	nyomásszabályozó	regulátor tlaku	regulator de presiune
3.	hose connector	tömlőcsatlakozó	hadicová prípojka	conector furtun
4.	hose	tömlő	hadica	furtun
5.	sealing	tömítés	tesnenie	garnitură
6.	plastic blind nuts	műanyag vakanya	plastová slepá matica	piuliță oarbă din plastic
7.	valve	szelep	ventil	supapă
8.	hose clamp	tömlőbilincs	hadicová svorka	cleme pentru furtun
9.	pressure compensation hole	nyomáskiegyenlítő furat	otvor na vyrovnávanie tlaku	orificiu de echilibrare a presiunii

EN GAS BARBECUE WITH SIDE BURNER

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE REFERENCE!

WARNINGS

1. Read and keep the instructions before using the equipment. The original instructions are in Hungarian language.
2. Before use, make sure that the gas barbecue is properly assembled and maintained.
3. If you have any questions about assembly or operation, please contact your dealer, service or the manufacturer.
4. Failure to follow these instructions may result in serious bodily injury and/or property damage.
5. Always place the appliance and the gas cylinder on a flat, level surface.
6. This appliance must be kept away from flammable materials when in use!
7. Never light the appliance with the lid in the closed position.
8. Never light or use the side burner with the lid closed.
9. The side burner can be used for flat-bottomed pans with a diameter of 16 cm to 22 cm.
10. The burner should not be used with pans with convex bottoms (e.g. wok) or flange pans.
11. This gas grill can be used with gas cylinders from 4,5 kg to 15 kg.
12. Gas barbecues perform best with propane gas or LPG (propane-butane) mixtures. Butane gas can also be used, but then the cylinder tends to freeze and delivers gas at reduced pressure, which reduces the performance of the grill.
13. When lighting the barbecue, the following distances must be observed: sides and back of the appliance: 1 metre from any obstacles. No obstacles above the appliance!
14. For outdoor use only!
15. **WARNING!** Touchable parts may be hot. Keep away from young children!
16. Do not move the equipment during use.
17. Close the gas cylinder after use.
18. Do not modify the equipment!
19. Do not modify the factory-set parts!
20. Make sure that the device has not been damaged during transport!
21. Do not use where flammable vapours or explosive dust may be released! Do not use in flammable or explosive atmospheres!
22. Can only be operated under constant supervision!
23. Do not operate near children without supervision!
24. Due to continuous improvements, technical specifications and design are subject to change without prior notice.
25. The current instructions for use can be downloaded from www.somogyi.hu
26. We accept no responsibility for any printing errors and apologise for any inconvenience.
27. Private use only, no industrial use allowed!

CHARACTERISTICS

Gas barbecue with side burner • 2 main burners, the middle one with piezo ignition • one main burner 3,2 kW • side gas burner with piezo ignition, power 3,2 kW • cooking surface 440 x 400 mm • 2 cooking grids with chromed steel • with warming grid • pressure reducer and hose included • powder coated housing • galvanized, conveniently pull-out grease tray • thermometer integrated in the lid • weight: 26 kg • dimensions: 1180 x 1055 x 530 mm

ASSEMBLY OF THE DEVICE

The components of the device are indicated in **Figure 1** and their names in **Table 1**. Before assembly, please check that all parts are available in the quantities indicated.

Set up the device in the order of the steps in the **SETUP GUIDE**, preferably at the location where it will be used.

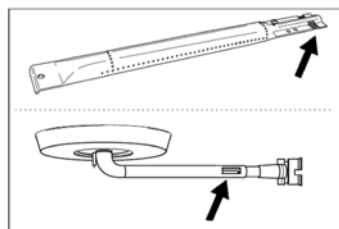
Do not modify the factory-set parts!

PLACEMENT OF THE DEVICE

This barbecue is designed for outdoor use, away from all flammable materials. It is important that **there are no obstructions above the head** and that there is at least 1 m clearance from the sides or back of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not blocked. The grill should be used on a level, stable surface. The appliance must be protected from direct draughts and from direct penetration by leaking water. Components sealed by the manufacturer or his representative must not be modified by the user. No part of the barbecue should be modified and repairs and maintenance should be carried out only by an authorised service engineer.

VENTURI TUBES

Venturi tubes are located downstream of the main burners and side burner gas inlet nozzles. The small openings on their sides (venturi openings) are used to premix the gas from the cylinder with air and thus oxygen, which is essential for perfect combustion. If these venturi holes become blocked, the flame will turn yellowish and sooty, so keeping them clean is very important!





CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance can only be used with low pressure butane or propane gas or LPG gas mixtures (LPG), with the appropriate pressure regulator through a flexible hose. The hose shall be secured to the regulator and the appliance by means of hose clamps. Types of gases and their pressures: LPG mixtures (propane, butane) 30 mbar; butane 28-30 mbar; propane 37 mbar. For information on the appropriate regulator for your cylinder, contact your LPG dealer.

GAS CYLINDER

This gas grill can be used with gas cylinders from 4.5 kg to 15 kg.

The height H should not be more than 70 cm. Only use a pressure regulator and gas hose suitable for the country of use.

Country	Gas cylinder, hose and pressure regulator		
LU – NL – DK – FI – SE – CY – CZ – EE – LT – MT – SK – SI – BG – IS – NO TR – HR – RO – IT – HU – LV	28–30 mbar	propane, butane or mixtures thereof	
BE – FR – IT – LU – IE – GR – PT – ES – CY – CZ – LT – SK – CH – SI – LV	28–30 mbar	butane	
	37 mbár	propane	

The gas cylinder must not be dropped or handled roughly! When the appliance is not in use, the gas cylinder must be disconnected. Replace the protective cap on the gas cylinder after disconnecting the gas cylinder from the appliance. Gas cylinders must be stored outdoors, upright and out of the reach of children. The gas cylinder should never be stored in a place where the temperature may reach 50°C. Do not store the gas cylinder near a flame, pilot light or other source of ignition. DO NOT SHOP near the gas cylinder!

PRESSURE REGULATOR

The pressure regulator is supplied with the appliance.

The pressure regulator must not be damaged or dented in any way. Do not install or use a damaged pressure regulator!

Replacement regulators can be obtained from your equipment dealer or an authorised cylinder gas dealer. The regulator must comply with EN 16129. Only use a regulator and hose approved for LPG at the above pressures. Under normal conditions of use, to ensure proper functioning of the equipment, replacement within 10 years of manufacture is recommended.

HOSE

The hose and hose clamps are supplied with the unit.

The hose used must comply with the relevant standard of the country of use (EN 16436-1). The length of the hose must not exceed 1.5 metres. Worn or damaged hose must be replaced immediately, but even a hose that appears to be in perfect condition must be replaced no later than 5 years after its date of manufacture.

The production date (PROD DATE) is given on the hose in XQ/YY format, where X stands for the 1st to 4th quarter and YY for the year. For example, a hose produced in the 4th quarter of the year 2024 is marked 4Q/24

Make sure that the hose is not clogged, broken or in contact with any part of the grill except the connection.

CONNECTION TO THE GAS CYLINDER

Using an incorrect pressure regulator or hose is unsafe! Always check that you have the correct items before using the grill.

Make the connection as shown in **Figure 2**.

The supplied pressure regulator is connected to the gas cylinder with W21,8x1/14" left thread.

1. Pull the end of the hose (4) over the end of the pressure regulator (3) so that it completely covers it. Secure the hose with clamps (8). Do not tighten too hard as this may damage the hose.
2. Make sure that the gas cylinder valve (7) is closed. Remove the plastic blank (6) if fitted.
3. Check that all connectors are clean and free from damage.
4. Check that the seal is in place and in good condition.
5. The pressure regulator is connected to the closed cylinder by means of a left-hand threaded hollander and secured in a counterclockwise direction by means of a wrench.

Make sure that the small hole in the cover plate, the pressure compensator (9), is not blocked or covered.

When used outdoors, position the pressure regulator so that it is protected from direct exposure to dripping water, especially the pressure relief hole.

CONNECTION TO THE DEVICE

Before connecting, make sure that there is no dirt in the burner and the burner vents. Spiders and insects can nest in the burner/venturi tube and block the openings. A clogged burner can cause a fire under the appliance. Clean the burner openings with a pipe cleaner.

Fit the hose onto the appliance, using a wrench or screwdriver to tighten the hose clamp. If the hose is replaced, it must be secured to the connections of the appliance and the regulator with hose clamps.

REPLACEMENT OF GAS CYLINDER

When replacing the gas cylinder, make sure to do so away from the ignition source.

1. Turn off the gas supply and set all control knobs to OFF.
2. Remove the empty cylinder and connect the pressure reducer to a full cylinder. Use a new gasket to connect the pressure regulator.
3. Check for leaks as described in the paragraph CONTROL OF LEAKS.

BEFORE EACH USE

- Make sure the device is in the right place.
- The gas hose is intact, clean and not in contact with sharp or hot surfaces, and does not touch the ground or twist.
- The grill rack, grease tray and the entire cooking area should be clean.
- It is imperative that the small holes in the burners are not blocked and that the venturi openings are not obstructed by any dirt.
- The main burners and side burners are properly equipped.
- The connection to the gas cylinder is correct and free from leaks (see section "CONTROL OF LEAKS")
- This appliance must be kept away from flammable substances during use!


TO CHECK FOR LEAKS

Never check for leaks with an open flame, always use a soapy water solution.

Prepare a liquid leak detection solution by mixing 1 part dishwashing liquid with 1 part water. Of course you can also use a leak detector spray.

1. Make sure the control buttons are in the off position, i.e. locked.
2. Open the lid of the appliance and the side burner cover.
3. Brush the leak detection solution on the hose and all connections: the gas cylinder and the pressure relief valve, the pressure relief valve and the hose, and the connection points of the hose and the appliance.
4. Open the gas cylinder slightly, with just one turn. You should hear the gas flow out of the cylinder when you open it.
5. If bubbles appear, this indicates a gas leak which must be eliminated before use. Never use the grill if you experience a gas leak!
 - a. After testing, turn off the gas at the cylinder.
 - b. Tighten the connections or replace the rubber gasket where it has been used. Replace the hose if necessary. The maximum hose length is 1.5 m!
 - c. Retest the connections after the error has been corrected.
 - d. If you still notice a leak, do not try to stop it, but contact your dealer or the manufacturer.**
6. If there are no leaks, turn off the gas cylinder, rinse the leak detection solution from the components with water and wipe them dry.

LIGHTING THE GRILL (MAIN BURNERS)

1. Open the lid before lighting the main burners of the grill.
2. Make sure the control buttons are in the off position, i.e. locked.
3. Open the gas cylinder slowly and gently.
4. Always light the left one first. This piezo main burner is indicated by  above the "MAX" symbol.
5. In the "OFF" position, push in and turn the control knob counterclockwise to the "MAX" position. A clicking sound indicates the igniter is sparking. If the flame does not ignite, repeat this step.
6. Keep the control button pressed for a few seconds to ensure the flame stays lit.
7. The right burner is lit through the cross-ignition tube of the left burner.
 - a. The left main burner should burn.
 - b. To light the right burner, push the control knob in the "OFF" position and turn it counterclockwise to the "MAX" position.
 - c. Wait for the flame to ignite and keep the control button pressed for a few seconds to ensure the flame stays lit.

LIGHTING THE GRILL (SIDE BURNER)

1. Open the side burner cover before lighting it.
2. In the "OFF" position, push in and turn the control knob counterclockwise to the "MAX" position. A clicking sound indicates the igniter is sparking.
3. If the side burner still does not light after 5 clicks, turn the control knob to "OFF", wait 2 minutes and repeat the procedure.

WARNING: If the burner still does not light, turn the control knob to the “OFF” position and close the gas cylinder! Wait 5 minutes before attempting to relight the side burner.

USE

Do not move the equipment during use!

Once you have lit the main burners, we recommend that you **preheat the grill with** the lid closed. At the maximum power of the main burners, 10 minutes is sufficient for preheating. Do not exceed 210°C, if necessary reduce the flame or turn off one burner. After 10 minutes, open the lid and set the burners to the desired power.

Place the food on the grill rack. Oil the food before placing it on the grill grate to prevent it from sticking. The hotter the grill grate, the less chance of it sticking. Do not turn the food too much, let it cook through.

You can grill food directly over a lit main burner, with a high flame and an open lid. This method is suitable for roasting meat and vegetables.

And for **indirect grilling**, place the food next to a lit main burner, not over it, choose a small or medium burner and close the lid. This method can be used, for example, to pre-cook meat or to continue cooking browned meat.

With a closed lid, heat does not escape, less gas is consumed and food is cooked faster. Use the built-in thermometer to check the temperature of the **cooking chamber** and increase or decrease the flame according to your needs. The continuous temperature range is around 210°C. If the temperature is higher, the fat will drip more thickly, ignite more often and there will be more flare-ups.

If the appliance overheats, open the lid and lower the flame.

Heat zones are created in the oven cavity even if all the main burners burn in the same way. The outer grill surface near the control knobs is the hot zone, the middle band is the hottest and the innermost band is the warmest. You can take advantage of this when placing the food to be grilled. Sensitive foods such as fish are grilled in the outer zone, while chicken and meat with longer cooking times are grilled in the middle zone. For grilling meat and vegetables, the hottest, innermost zone is the most effective.

If for some reason you need to remove the grill grate while cooking or other hot grilling utensils, we recommend using heat-resistant gloves.

If you notice gas leaks or smell gas during use, turn off the gas cylinder immediately! Allow the appliance to cool down and then locate the leak as described in the TREATING LEAKS section.

If the gas cylinder runs out during use, turn it off and proceed as described in the REPLACE GAS CELLAR section.

FINISHING THE BARBECUE

Close the gas cylinder after use. Only then turn off the main burners and the side burner. This ensures that no combustible gas remains in the appliance's gas pipes.

Allow the appliance to cool down before cleaning. Do not cool with water!

CLEANING AND MAINTENANCE

The appliance must be cleaned after each use as follows.

BURNING OUT

'Burning' the grill after each use (for about 20 minutes) minimises the amount of excess food waste.

1. Light each main burner, starting with the left side.
2. Set the control knobs to "MAX".
3. Close the lid and allow the appliance to heat up for 15 minutes.
4. The temperature in the oven should not above 210 °C, reduce the flame if necessary or turn off one main burners.
5. Open the lid and keep the flames burning for 5 minutes.
6. Turn off the gas cylinder, then also turn the control knobs to the "OFF" position.
7. Allow the grill to cool before cleaning it further.

WARNING: All cleaning and maintenance must be carried out when the barbecue is cool and the gas cylinder is closed!

OUTER SURFACE

Use mild dishwashing liquid or baking soda and a hot water solution. If the inside surface of the grill lid looks like peeling paint, it is a grease deposit that has turned to charcoal and is peeling off due to the heat. Clean thoroughly with strong, hot dishwashing liquid. Rinse with water and allow to dry completely. NEVER USE OVEN CLEANER!

GREASE TRAY

After each use, pour out the accumulated fat after pulling out the tray. Remove the residue with a brush or scraper and wash with a dishwashing liquid. Rinse with water and leave to dry.

GRILL GRATE

Use a mild dishwashing liquid solution. A less abrasive liquid scrubber can be used on stubborn stains, then rinse with water.

CLEANING THE BURNER

Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder. Remove the cooled grill grid. Clean the burner with a soft brush or blow it clean with compressed air and wipe it with a cloth. Clean any blocked small holes in the burner with a pipe cleaner or a stiff wire (e.g. an opened paper clip). Inspect the burner for damage (cracks or holes). If damage is found, replace it with a new burner.

Packing of main burners

Each main burner is held in place by 2 plate screws accessible from the back of the grill. Unscrew these screws. Pull the grease tray out towards the back. Lower the end of the main burner and pull

it backwards out of the appliance. The venturi opening is now visible, protected by a wire mesh. The screw at the venturi opening adjusts the amount of air added - do not turn it off!

Venturi openings can become blocked by spiders, insects' webs and nests, so the gas and the air for combustion do not mix properly. The gas burns with a yellow flame and flames may also appear at the venturi openings near the control knobs. This can cause a dangerous situation and injury!

Clean these venturi openings with a brush, a paintbrush or even a vacuum cleaner.

If the venturi ports are clean, reinstall the burner, check that the gas valve vents are properly positioned and secured at the burner inlet (venturi ports).

Packaging of side burner

The side burner was installed in the grill in step 9 of the SETUP BREAKDOWN. Remove the side burner and clean the venturi holes, then reinstall the side burner.

Damage caused by blocked burners and venturi openings is considered as improper maintenance and is not covered by the warranty.

SERVICE

Your gas cooker must be serviced annually by a competent registered person. Do not modify the equipment!

STORAGE OF THE DEVICE

The appliance may only be stored indoors if the gas cylinder is disconnected and removed from the appliance. If the appliance is not used for a period of time, it must be stored in a dry, dust-free environment.

ADVICE

The warranty covers

The device comes with a 2-year compulsory warranty. This warranty covers any manufacturing defect, provided that:

- The appliance has been used, assembled and maintained in accordance with the instructions in this manual. Damage resulting from misuse, incorrect assembly or improper maintenance is not considered a manufacturing defect.
- You can show the receipt of the device, the date of purchase.

The guarantee is only valid for personal use.

The quality department of Somogyi Elektronik Ltd. will make sure that the parts are indeed defective and that they have been found to be defective under normal use, proper assembly and proper maintenance.

If any of the above conditions are not met, the defect is not covered by the warranty. In all cases, the warranty is limited to the repair or replacement of the defective parts.

Not covered by the warranty

The warranty does not cover the following damages and defects:

- Normal wear and tear (rusting, deformation, discolouration, etc.) of parts exposed to fire or intense heat. These parts should be replaced from time to time.
- Visual irregularities inherent in the manufacturing process (stains, minimal variations and colour differences in the enamel). Such irregularities are not considered as manufacturing defects.
- Any damage caused by improper maintenance, improper storage, incorrect assembly or modification of pre-installed parts.
- Any damage resulting from improper use of the device (use not in accordance with the instructions, use for business purposes, etc.).
- Any consequential damage caused by careless or improper use of the device.
- Rusting or discoloration due to external conditions, aggressive cleaning agents, chlorine, etc. This damage is not considered a manufacturing defect.

TROUBLESHOOTING

If you cannot find a working solution to a problem in the table below, stop using your device and contact your service provider.

Problem	Possible cause	Possible solution
Insufficient heat.	The gas supply is not open.	Open the gas supply.
	Venturi tubes are not located above the gas valve openings.	Place the Venturi tubes over the gas valve openings.
	The burner vents are blocked.	Clean the burner orifice or replace the burners.
	The gas cylinder is (almost) empty.	Replace the gas cylinder.
	The pressure regulator is not properly connected to the cylinder and/or hose.	Reconnect the pressure regulator to the cylinder and/or hose.
Flames that are too hot and/or flare up.	The food is too fatty.	Trim excess fat or lower the heat of the burners.
	Grease in the oven and/or on the burners.	Clean the oven compartment and burners.
	The temperature is too high.	Set the burners to lower heat and/or cook food indirectly.
Heat is not evenly distributed over the grill surface.	Some heat differential is normal. Significant heat differences may be due to the appliance not being preheated.	Preheat the appliance.

Yellow flames.	The burners or venturi openings are blocked.	Clean the burners or venturi openings.
	Salt on the burners.	Clean the burners.
	Apparatus connected to butane.	Connect the appliance to propane or LPG and use a suitable pressure regulator.
Missing flame.	The burner is clogged, perforated or corroded.	Clean or replace the bulb.
Flame flashbacks (flames outside Venturi tubes/control knobs).	The burners or Venturi tubes are blocked.	Turn off the gas supply and turn the burners to OFF. Allow the appliance to cool down. Clean the burners and Venturi tubes.
Flames higher than the edge of the oven.	Wind.	Turn the back of the device to face the wind.
	Gas cylinder (almost) empty.	Replace the gas cylinder.
	Grease in the oven and/or on the burners.	Clean the oven compartment and burners.
Pressure regulator buzzing.	Warm weather.	There is no danger or fault, it stops automatically after a short time.
	New (full) gas cylinder.	
The burner whistles when it is set to LOW.	Gas injector, Venturi tube and/or burner contaminated.	Clean the gas injector, Venturi tube and burner.
The burner cannot be lit.	Blocked burner or Venturi tube.	Clean the burner and Venturi tube.
	No gas supply.	Turn off the gas supply and press the safety button on the pressure regulator (not all regulators have one).

TECHNICAL DATA

Gas barbecue

article number:	GRG02		
nominal input heat (for all gas categories):	9,6 kWh (699 g/h)		
equipment category:	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	
gases that can be used:	LPG	butane	propane
gas pressures:	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar
diameter of injectors:	0,85 mm		
the enclosure size of the device:	1180 x 1055 x 530 mm		
name and address of the manufacturer:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		
service name, address:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		

Accessory pressure regulator

name, address of manufacturer:	Jiaxing BSD Mechanical and Electric Co., Ltd Building 28, No 99 Xinda Road, Jiashan County, Jiaxing City, Zhejiang, China
Product ID:	CGAS, C31-30L
type of gas:	propane, butane and LPG
inlet pressure:	0,3-16 bar
nominal regulated pressure:	30 mbar
maximum allowable pressure loss:	$\Delta P_2 = 2$ mbar
guaranteed flow rate:	1,0 kg/h
production date (last two digits of year) = YY	See "CE xxxx/YY" marking on the product
input / output connection:	G4 / H51
product standard:	EN 16129
operating temperature range:	-20 - +50 °C

H GÁZGRILL OLDALÉGŐVEL

FONTOS BIZTONSÁGI UTASÍTÁSOK

OLVASSA EL FIGYELMESEN ÉS ŐRIZZE MEG A KÉSŐBBI FELHASZNÁLÁSHOZ!

FIGYELMEZTETÉSEK

1. Olvassa el a használati utasítást a berendezés használata előtt, és őrizze is meg. Az eredeti leírás magyar nyelven készült.
2. Használat előtt győződjön meg arról, hogy a gázgrill megfelelően van összeszerelve és karban van tartva.
3. Ha bármilyen kérdése van az összeszereléssel vagy üzemeltetéssel kapcsolatban, forduljon kereskedőjéhez, a szervizhez vagy a gyártóhoz.
4. Ezen utasítások be nem tartása súlyos testi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.
5. Mindig helyezze a készüléket és a gázpalackot sík, vízszintes talajra.
6. Ezt a készüléket használat közben távol kell tartani gyúlékony anyagoktól!
7. Soha ne gyújtsa be a készüléket, ha a fedél zárt helyzetben van.
8. Soha ne gyújtsa meg és ne használja az oldalégőt zárt fedéllel.
9. Az oldalégő 16 cm és 22 cm közötti átmérőjű, lapos fenekű serpenyőkhöz használható.
10. Az égő nem használható domború aljú serpenyőkkel (pl. wok) vagy peremes serpenyőkkel.
11. Ez a gázgrill 4,5 kg és 15 kg közötti gázpalackokkal használható.
12. A gázgrill a legjobb teljesítményt propángázzal vagy LPG keverékkel (propán-bután) nyújtja. Bután gáz is használható, de ekkor a palack hajlamos lefagyni, és csökkentett nyomáson szállítja a gázt, ami csökkenti a grill teljesítményét.
13. A grill begyújtásakor a következő távolságokat kell betartani: a készülék oldalai és hátulja: 1 méterre minden akadálytól. A készülék felett nem lehet akadály!
14. Kizárólag szabadtéren használható!
15. VIGYÁZAT! A megérinthető részek forrók lehetnek. Fialat gyermekektől távol tartandó!
16. Használat közben ne mozdítsa el a berendezést.
17. Használat után zárja el a gázpalackot.
18. Ne módosítsa a berendezést!
19. A gyárilag beállított alkatrészeket ne módosítsa!
20. Bizonyosodjon meg róla, hogy a készülék nem sérült meg a szállítás során!
21. Tilos ott használni, ahol gyúlékony gőz vagy robbanásveszélyes por szabadulhat fel! Ne használja gyúlékony vagy robbanásveszélyes környezetben!
22. Csak folyamatos felügyelet mellett üzemeltethető!
23. Tilos gyermekek közelében felügyelet nélkül működtetni!
24. A folyamatos továbbfejlesztések miatt műszaki adat és a design előzetes bejelentés nélkül is változhat.
25. Az aktuális használati utasítás letölthető a www.somogyi.hu weboldalaról.
26. Az esetleges nyomdahibákért felelősséget nem vállalunk, és elnézést kérünk.
27. Csak magáncélú felhasználás engedélyezett, ipari nem!

JELLEMZŐK

Gázgrill oldalégővel • 2 db főégő, a középső piezo gyújtással • egy főégő teljesítménye 3,2 kW • oldalsó gázégő piezo gyújtással, teljesítménye 3,2 kW • sütőfelület 440 x 400 mm • 2 db sütórács, krómoxidált acél • melegen tartó ráccsal • tartozék nyomáscsökkentővel és tömlővel • porszórt készülék ház • horganyzott, kényelmesen kihúzható zsirgyújtó tálca • a fedélbe beépített hőmérővel • készülék tömege: 26 kg • készülék mérete: 1180 x 1055 x 530 mm

A KÉSZÜLÉK ÖSSZEÁLLÍTÁSA

A készülék alkatrészeinek jelölését az **1. ábra**, megnevezéseiket az **1. táblázat** tartalmazza. Kérjük, összeállítás előtt ellenőrizze, hogy minden alkatrész az adott darabszámban rendelkezésre áll.

A készüléket az **ÖSSZEÁLLÍTÁSI ÁBRASOR** lépéseinek sorrendében állítsa össze lehetőleg azon a helyszínen, ahol használni fogja.

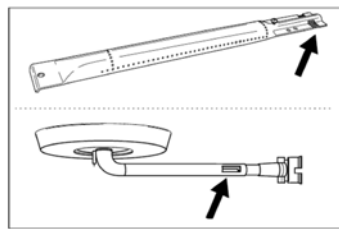
A gyárilag beállított alkatrészeket ne módosítsa!

KÉSZÜLÉK ELHELYEZÉSE

Ezt a grillsütőt kültéri használatra tervezték, távol minden gyúlékony anyagtól. Fontos, hogy **a felett ne legyenek akadályok**, és legalább 1 m távolság legyen a készülék oldalától vagy hátuljától. Fontos, hogy a készülék szellőzőnyílásai ne legyenek elzárva. A grillsütőt vízszintes, stabil felületen kell használni. A készüléket védeni kell a közvetlen huzattól, és védeni kell a szivárgó víz közvetlen behatolásától. A gyártó vagy képviselője által lezárt alkatrészeket a felhasználó nem módosíthatja. A grillsütő egyetlen részén sem szabad módosítani, és a javításokat és a karbantartást csak felhatalmazott szervizmérnök végezheti.

VENTURI CSÖVEK

A Venturi csövek a főégők és az oldalégő gázbeömlő fúvókái után vannak elhelyezve. Az oldalukon a kis nyílások (Venturi nyílások) arra szolgálnak, hogy a palackból származó gázhoz előzetesen levegőt kevernek, és így oxigént is, ami a tökéletes égéshez elengedhetetlen. Ha ezek a Venturi nyílások eltömődnek, akkor a láng sárgás, kormozó lesz, ezért ezek tisztán tartása nagyon fontos!



A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ

Ez a készülék csak alacsony nyomású bután- vagy propángáz- vagy PB-gáz-keverékekkel használható (LPG), a megfelelő nyomásszabályozóval egy rugalmas tömlőn keresztül. A tömlőt tömlőbilincsekkel kell rögzíteni a szabályozóhoz és a készülékhez. A használható gáztípusok és nyomásaik: LPG keverékek (propán, bután) 30 mbar; bután 28-30 mbar; propán 37 mbar. A gázpalackhoz megfelelő szabályozóval kapcsolatos információkért forduljon LPG-kereskedőjéhez.

GÁZPALACK

Ez a gázgrill 4,5 kg és 15 kg közötti gázpalackokkal használható.

A H magasság nem lehet több 70 cm-nél. Kizárólag a felhasználás országának megfelelő nyomásszabályozót és gáztömlőt használjon.

Ország	Gázpalack, tömlő és nyomásszabályzó	
LU – NL – DK – FI – SE – CY – CZ – EE – LT – MT – SK – SI – BG – IS – NO TR – HR – RO – IT – HU – LV	28–30 mbar	propán, bután vagy keverékek
BE – FR – IT – LU – IE – GR – PT – ES – CY – CZ – LT – SK – CH – SI – LV	28–30 mbar	bután
	37 mbár	propán



A gázpalackot nem szabad leejteni vagy durván kezelni! Ha a készülék nincs használatban, a gázpalackot le kell választani. Helyezze vissza a védőkupakot a gázpalackra, miután leválasztotta a gázpalackot a készülékről. A gázpalackokat a szabadban, függőlegesen, gyermekektől elzárva kell tárolni. A gázpalackot soha nem szabad olyan helyen tárolni, ahol a hőmérséklet elérheti az 50°C-ot. Ne tárolja a gázpalackot láng, jelzőfény vagy más gyújtóforrás közelében. **NE DOHÁNYOZZON** a gázpalack közelében!

NYOMÁSSZABÁLYOZÓ

A nyomásszabályozót a készülékkel együtt szállítjuk.

A nyomásszabályozón nem lehet semmilyen sérülés vagy horpadás. Sérült nyomásszabályozót ne szereljen be, ne használja!

A csereszabályzók beszerezhetők a berendezés kereskedőjétől vagy egy hivatalos palackos gázkereskedőtől. A szabályozó felel meg az EN 16129 szabványnak. Csak PB-gázhoz engedélyezett szabályozót és tömlőt használjon a fenti nyomásokon. Szokásos használati körülmények között, a berendezés megfelelő működésének biztosítása érdekében javasolt a nyomásszabályozó cseréje a gyártástól számított 10 éven belül.

TÖMLŐ

A tömlőt és a tömlőbilincseket a készülékkel együtt szállítjuk.

A használt tömlőnek meg kell felelnie a felhasználási ország vonatkozó szabványának (EN 16436-1). A tömlő hossza legfeljebb 1,5 méter lehet. Az elhasználdott vagy sérült tömlőt haladéktalanul ki kell cserélni, de a teljesen épnek látszó tömlőt is cserélje ki legkésőbb 5 évvel annak gyártási dátuma után.

A gyártási dátumot (PROD DATE) a tömlőn találja XQ/YY formátumban, ahol X jelöli az 1.-4. negyedévet, YY pedig az évet. Például egy 2024. év 4. negyedévében gyártott tömlő jelölése: 4Q/24. Ügyeljen arra, hogy a tömlő ne legyen eltömődve, megtörve, és ne érintkezzen a grill bármely részével, kivéve annak csatlakozását.

CSATLAKOZÁS A GÁZPALACKHOZ

A nem megfelelő nyomásszabályozó vagy tömlő használata nem biztonságos! A grill használata előtt mindig ellenőrizze, hogy a megfelelő elemek vannak-e meg.

A csatlakoztatást a **2. ábra** szerint hajtsa végre.

A **tartozék nyomásszabályozó** a gázpalackhoz W21,8x1/14" bal menettel csatlakozik.

1. Húzza rá a tömlő (4) végét a nyomásszabályozó végére (3) úgy, hogy az teljesen eltakarja azt. Bilincsel (8) rögzítse a tömlőt. Ne húzza meg túl erősen, mert kárt tehet a tömlőben.
2. Győződjön meg arról, hogy a gázpalack szelepe (7) zárva van. Távolítsa el a műanyag vakanyát (6) ha van.
3. Ellenőrizze, hogy minden csatlakozó tiszta és sérüléstől mentes.
4. Ellenőrizze, hogy a tömítés a helyén van-e és megfelelő-e az állapota.
5. A nyomásszabályozót a zárt állapotú palackhoz bal menetes hollanderral csatlakoztatjuk, majd az óramutató járásával ellentétes irányban csavarkulccsal rögzítjük.

Ügyeljen rá, hogy a fedőlapon található kis furat, a nyomáskiegyenlítő (9) ne legyen eltömődve vagy letakarva.

Kültéri használatnál úgy helyezze el a nyomásszabályozót, hogy az védve legyen a csorgó víz közvetlen behatásától, különös tekintettel a nyomáskiegyenlítő furatra.

CSATLAKOZÁS A KÉSZÜLÉKHEZ

Csatlakoztatás előtt győződjön meg arról, hogy nincs-e szennyeződés az égőben és az égőnyílásokban. A pókok és a rovarok befészkelődhetnek az égő/Venturi csövön, és eltömíthetik a nyílásokat. Az eltömődött égő tüzet okozhat a készülék alatt. Tisztítsa meg az égőnyílásokat csőtisztítóval.

Illessze a tömlőt a készülékre, egy villáskulcs vagy csavarhúzó segítségével húzza meg a tömlőbilincset. Ha a tömlőt kicserélik, azt tömlőbilincsekkel kell rögzíteni a készülék és a szabályozó csatlakozásaihoz.

GÁZPALACK CSERÉJE

A gázpalack cseréjekor ügyeljen rá, hogy gyújtóforrástól távol végezze a műveletet.

1. Zárja el a gázellátást és állítsa az összes vezérlőgombot KI állásba.
2. Szerelje le az üres palackot és csatlakoztassa a nyomáscsökkentőt egy teli palackhoz. Használjon új tömítést a nyomáscsökkentő csatlakoztatásához.
3. Végezze ez a szivárgások ellenőrzését a SZIVÁRGÁSOK ELLENŐRZÉSE bekezdés szerint.

MINDEN HASZNÁLAT ELŐTT

- Biztosítsa, hogy a készülék megfelelő helyen van elhelyezve.
- A gáztömlő ép, tiszta, és nem érintkezik éles vagy forró felületekkel, továbbá nem ér le a talajra, nincs megcsavarodva.
- A grillrács, a zsírgyűjtő tálca és a teljes sütőtér tiszta legyen.
- Feltétlenül szükséges, hogy az égők kis furatai ne tömődjenek el, és a Venturi nyílásokat ne zárja el semmilyen szennyeződés.
- A főégők és az oldalégők megfelelően vannak felszerelve.

- A gázpalackhoz csatlakozás megfelelő-e, és szivárgásoktól mentes. (lásd a „SZIVÁRGÁSOK ELLENŐRZÉSE” szakaszban)
- Ezt a készüléket használat közben távol kell tartani gyúlékony anyagoktól!

SZIVÁRGÁSOK ELLENŐRZÉSÉRE

Soha ne ellenőrizze a szivárgást nyílt lánggal, mindig használjon szappanos vizes oldatot.

Készítsen folyékony szivárgásjelző oldatot úgy, hogy 1 rész mosogatószert összekever 1 rész vízzel. Természetesen használhat szivárgásellenőrző sprayt is.

1. Győződjön meg arról, hogy a vezérlőgombok kikapcsolt állásban vannak, vagyis el vannak zárva.
2. Nyissa fel a készülék fedelét és az oldaléő fedelét is.
3. Ecsetelje a szivárgásjelző oldatot a tömlőre és az összes csatlakozásra: a gázpalack és a nyomáscsökkentő, a nyomáscsökkentő és a tömlő, továbbá a tömlő és a készülék csatlakozási pontjaira.
4. Nyissa ki a gázpalackot enyhén, csak egy fordulattal. A kinyitáskor hallania kell a gáz kiáramlását a palackból.
5. Ha buborékok jelennek meg az gázszivárgást jelez, amelyet használat előtt meg kell szüntetni. Soha ne használja a grillt, ha gázszivárgást tapasztal!
 - a. A tesztelés után zárja el a gázt a palacknál.
 - b. Húzza meg a csatlakozásokat, vagy cseréljen gumigyűrű tömitést, ahol azt alkalmaztak. Szükség esetén cserélje ki a tömlőt. A tömlő legnagyobb hossza 1,5 m lehet!
 - c. A hiba elhárítása után tesztelje újra a csatlakozásokat.
 - d. Ha ezek után is szivárgást észlel, ne próbálja megszüntetni a szivárgást, hanem forduljon a készülék kereskedőjéhez vagy a gyártóhoz.**
6. Ha nincs szivárgás, zárja el a gázpalackot, vízzel öblítse le a szivárgásjelző oldatot az alkatrészekről, majd törölje szárazra azokat.

A GRILL MEGGYÚJTÁSA (FŐÉGŐK)

1. Nyissa ki a fedelet, mielőtt meggyújtaná a grill főégőit.
2. Győződjön meg arról, hogy a vezérlőgombok kikapcsolt állásban vannak, vagyis el vannak zárva.
3. Lassan és finoman nyissa ki a gázpalackot.
4. Először mindig a bal oldali égőt gyújtsa meg. Ezt a piezo gyújtású főégőt a „MAX” jelkép fölötti ⚡ jelöli.
5. Az „OFF” állásban nyomja be, és forgassa el a vezérlőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba a „MAX” állásba. Egy kattánó hang jelzi a gyújtó szikrázását. Ha nem gyulladt be a láng, ismételje meg ezt a lépést.
6. Még pár másodpercig tartsa benyomva a vezérlőgombot, hogy a láng biztosan égve maradjon.
7. A jobb oldali égő meggyújtása a bal oldali égő keresztgyújtó csövén keresztül történik.
 - a. A bal oldali főégőnek égnie kell.
 - b. A jobb oldali égő begyújtásához „OFF” állásában nyomja be a vezérlőgombot, és forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányba a „MAX” állásba.
 - c. Várja meg amíg begyullad a láng, és még pár másodpercig tartsa benyomva a vezérlőgombot, hogy a láng biztosan égve maradjon.

A GRILL MEGGYÚJTÁSA (OLDALÉGŐ)

1. Nyissa ki az oldalsó égő fedelét, mielőtt meggyújtaná azt.
2. Az „OFF” állásban nyomja be, és forgassa el a vezérlőgombot az óramutató járásával ellentétes irányba a „MAX” állásba. Egy kattánós hang jelzi a gyújtó szikrázását.
3. Ha az oldalégő 5 kattánós után sem gyullad meg, forgassa „OFF” állásba a vezérlőgombot, várjon 2 percet, és ismétlje meg az eljárást.

Figyelmeztetés: Ha az égő továbbra sem gyullad meg, forgassa „OFF” állásba a vezérlőgombot, és zárja el a gázpalackot is! Várjon 5 percet, mielőtt megpróbálná újra meggyújtani az oldalégőt.

HASZNÁLAT

Használat közben ne mozdítsa el a berendezést!

Miután begyújtotta a főégőket, ajánljuk, hogy lecsukott fedéllel **melegítse elő a grillt**. A főégők maximális teljesítménye mellett 10 perc elegendő az előmelegítésre. A sütőtér hőmérséklete ne menjen 210 °C fölé, ha kell vegye kisebbre a lángokat, vagy zárjon el egy főégőt. A 10 perc leteltével nyissa fel a fedelet és állítsa az égőket a kívánt teljesítményre.

Helyezze az ételt a grillrácsra. A letapadás elkerülése érdekében olajozza meg az ételt mielőtt a grillrácsra helyezi. Minél melegebb a grillrács, annál kisebb a letapadás esélye. Ne forgassa túl sűrűn az ételt, hagyja átsülni.

Grillezhet ételeket közvetlenül a meggyújtott főégő fölött, magas lánggal, nyitott fedéllel. Ez a módszer alkalmas húсок és zöldségek piritására.

A **közvetett grillezés** esetén pedig egy meggyújtott főégő mellé helyezze az ételt és ne fölé, válasszon kicsi vagy közepes lángot és csukja le a fedelet. Ez a módszer pl. a hús elősütésére, vagy a piritott hús tovább sütésére használható.

Zárt fedél esetén a hő nem szökik el, kevesebb gáz fogy, az étel hamarabb elkészül. A fedélbe épített hőmérővel folyamatosan ellenőrizze a **sütőtér hőmérsékletét**, és növelje vagy csökkentse a lángot igényeinek megfelelően. A folyamatosan alkalmazható hőfok 210 °C körüli. Ha magasabb a hőfok, akkor sűrűbben csöpög a zsír, gyakrabban meggyullad, több lesz a felcsapó láng.

Ha a készülék túlmelegedne, akkor nyissa ki a fedelet és vegye alacsonyabbra a lángokat.

A **sütőtérben hőzónák alakulnak ki** akkor is, ha minden főégő egyformán ég. A vezérlőgombokhoz közel eső külső grillfelület a meleg zóna, a középső sáv melegebb, legbelső sáv pedig a legmelegebb. Ezt kihasználhatjuk a grillezendő étel elhelyezésekor. Érzékeny ételeket, pl. halakat a külső zónában, míg csirkét, hosszabb sütési idejű húсокat a középső zónában grillezünk. A húсок, zöldségek piritására pedig a legmelegebb, legbelső sáv használható eredményesen.

Ha valamilyen oknál fogva el kellene távolítania a grillrácsot sütés közben, vagy egyéb forró grillező edényt, akkor javasoljuk a hőálló kesztyű használatát.

Ha használat közben gázzzivárgást tapasztal, gázzzagot érez, haladéktalanul zárja el a gázpalackot! Hagyja kihűlni a készüléket majd keresse meg a szivárgást a SZIVÁRGÁSOK ELLENÖRZÉSE szakasz szerint.

Ha használat közben kifogy a gázpalack, akkor zárja azt el és járjon el a GÁZPALACK CSERÉJE szakasz szerint.

A GRILLEZÉS BEFEJEZÉSE

Használat után zárja el a gázpalackot. Csak ezután zárja el a főégőket és az oldalégőt. Ezzel biztosítható, hogy a készülék gázcsöveiben nem marad éghető gáz.

Hagyja kihűlni a készüléket mielőtt tisztítja. Vízzel hűteni tilos!

TISZTÍTÁS ÉS KARBANTARTÁS

A készüléket minden használat után meg kell tisztítani a következők szerint.

KIÉGETÉS

A grillsütő minden használat utáni „leégetése” (kb. 20 percig) minimálisra csökkenti a túlzott ételmaradék mennyiségét.

1. Gyűjtsa be mindegyik főégőt, kezdje a bal oldalival.
2. Állítsa „MAX” értékre a vezérlőgombokat.
3. Csukja le a fedelet és hagyja a készüléket 15 percig melegedni.
4. A sütőtér hőmérséklete ne menjen 210 °C fölé, ha kell vegye kisebbre a lángokat, vagy zárjon el egy főégőt.
5. Nyissa fel a fedelet és még 5 percig működtesse a lángokat.
6. Zárja el a gázpalackot, majd a vezérlőgombokat is állítsa „OFF” helyzetbe.
7. Hagyja kihűlni a grillt, mielőtt további tisztítást végez rajta.

VIGYÁZAT: Minden tisztítást és karbantartást akkor kell elvégezni, amikor a grillsütő lehűlt, és a gázpalack is el van zárva!

KÜLSŐ FELÜLET

Használjon enyhe mosogatószert vagy szódabikarbónát és forró vizes oldatot. Ha a grillsütő fedelének belső felülete hámló festéknek tűnik, akkor az zsírlerakódás, mely a hő hatására széné vált és lehámlik. Alaposan tisztítsa meg erős, forró mosogatószeres vízzel. Öblítse le vízzel, és hagyja teljesen megszáradni. SOHA NE HASZNÁLJON SÜTŐTISZTÍTÓT!

ZSÍRGYŰJTŐ TÁLCA

Minden használat után öntse ki az összegyűlt zsíradékot a tálca kihúzása után. A maradékot kefével, kaparóval távolítsa el, majd mossa le mosogatószeres vizes oldattal. Öblítse le vízzel és hagyja megszáradni.

GRILLRÁCS

Használjon enyhe mosogatószeres vizes oldatot. A kevésbé súroló hatású folyékony súrolószer makacs foltokon használható, majd vízzel öblítse le.

AZ ÉGŐRÉSZ TISZTÍTÁSA

Kapcsolja KI a gázt a vezérlőgombnál, és válassza le a palackot. Távolítsa el a lehűtött grillácsot. Tisztítsa meg az égőt puha kefével vagy fújja tisztára sűrített levegővel, és törölje le egy ruhával. Tisztítsa meg az eltömődött kis furatokat az égőn csőtisztítóval vagy merev dróttal (például kinyitott gemkapoccsal). Vizsgálja meg az égőt, hogy nincsenek-e rajta sérülések (repedések vagy lyukak). Ha sérülést talál, cserélje ki egy új égőre.

Főégők kiszerelése

Minden főégőt a grill hátoldala felől hozzáférhető 2 db lemezcsonk tart a helyén. Csavarozza ki ezeket a csavarokat. Húzza ki a hátoldal felé a zsírgyűjtő tálcát. A főégő végét engedje le, és húzza ki hátra a készülékből. A Venturi nyílás így láthatóvá válik, dróthálóval védett. A Venturi nyílásnál lévő csavarral állítható a hozzáadott levegő mennyisége – ezt ne állítsa el!

A Venturi nyílások eltömődhetnek pókok, rovarok hálójától, fészkeiktől, így a gáz és az égéshez szükséges levegő nem keveredik össze megfelelő mértékben. A gáz sárga lánggal ég, és megtörténhet, hogy lángok csapnak fel a Venturi nyílásnál is, a vezérlőgombokhoz közel. Ez veszélyes helyzetet, sérülést okozhat!

Tisztítsa meg ezeket a Venturi nyílásokat kefével, ecsettel, vagy akár porszívóval is.

Ha a Venturi nyílások tiszták, szerelje vissza az égőt, ellenőrizze, hogy a gázszelep levegőztető nyílásai megfelelően vannak-e elhelyezve és rögzítve az égő bemenetén (Venturi nyílások).

Oldalégő kiszerelése

Az oldalégőt az ÖSSZEÁLLÍTÁSI ÁBRASOR 9. lépésében szerelte be a grillbe. Szerelje le az oldalégőt, és tisztítsa meg a Venturi nyílásokat, majd szerelje vissza a helyére az oldalégőt.

Az eldugult égők és Venturi nyílások miatt bekövetkező károk nem megfelelő karbantartásnak minősülnek, és a jótállás nem vonatkozik rájuk.

SZERVIZ

Gázsütőjét évente kell szervizelni egy illetékes regisztrált személynek. Ne módosítsa a berendezést!

A KÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

A készülék beltéri tárolása csak akkor megengedett, ha a gázpalackot leválasztják és eltávolítják a készülékről. Ha a készüléket egy ideig nem használja, akkor száraz, pormentes környezetben kell tárolni.

JÓTÁLLÁS

A jótállás körébe tartozik

A készülékre 2 év kötelező jótállás vonatkozik. Ez a jótállás kiterjed minden gyártási hibára, feltéve, hogy:

- A készülék használata, összeszerelése és karbantartása ezen útmutató utasításainak megfelelően történt. A nem rendeltetésszerű használatból, helytelen összeszerelésből vagy nem megfelelő karbantartásból eredő károk nem minősülnek gyártási hibának.
- Be tudja mutatni a készülék nyugtáját, vásárlásának dátumát.

A jótállás csak személyes használat esetén érvényes.

A Somogyi Electronic Kft. minőségügyi részlege megbizonyosodik arról, hogy az alkatrészek valóban hibásak-e, és hogy normál használat, megfelelő összeszerelés és megfelelő karbantartás mellett bizonyultak-e hibásnak.

Ha a fenti feltételek közül bármelyik nem teljesül, akkor a jótállás nem terjed ki a hibára. A jótállás minden esetben a hibás alkatrészek javítására vagy cseréjére korlátozódik.

Nem tartozik a jótállás körébe

A jótállás nem terjed ki a következő károkra és hibákra:

- Tűznek vagy intenzív hőnek kitett alkatrészek normál elhasználódása (rozsdásodás, deformáció, elszíneződés stb.). Ezeket az alkatrészeket időről időre ki kell cserélni.
- A gyártási folyamatban rejlő vizuális szabálytalanságok (foltok, minimális eltérések és színeltérések a zománcban). Az ilyen szabálytalanságok nem minősülnek gyártási hibának.
- A nem megfelelő karbantartás, nem megfelelő tárolás, helytelen összeszerelés vagy az előszerelt alkatrészek módosításával okozott mindennemű kár.
- A készülék nem rendeltetésszerű használatából (nem az útmutató utasításainak megfelelő használat, üzleti célú használat stb.) eredő mindennemű kár.
- A készülék gondatlan vagy nem megfelelő használatával előidézett mindennemű következményes kár.
- Külső körülmények, agresszív tisztítószeres, klór hatása stb. miatt bekövetkező rozsdásodás vagy elszíneződés. Ez a kár nem tekinthető gyártási hibának.

HIBAELHÁRÍTÁS

Amennyiben egy problémára az alábbi táblázatban nem talál működő megoldást, ne használja tovább a készüléket és vegye fel a kapcsolatot a szervizzel.

Probléma	Lehetséges ok	Lehetséges megoldás
Elégtelen hő.	A gázellátás nincs megnyitva.	Nyissa meg a gázellátást.
	A Venturi-csövek nem a gázszelepek nyílásai felett helyezkednek el.	Helyezze a Venturi-csöveket a gázszelepek nyílásai fölé.
	Az égő nyílásai elzáródtak.	Tisztítsa meg az égő nyílásait, vagy cserélje ki az égőket.
	A gázpalack (majdnem) üres.	Cserélje ki a gázpalackot.
	A nyomásszabályozó nincs megfelelően csatlakoztatva a palackhoz és/vagy a tömlőhöz.	Csatlakoztassa újra a nyomásszabályozót a palackhoz és/vagy a tömlőhöz.
Túl forró és/vagy felcsapó lángok.	Az étel túl zsíros.	Vágja le a felesleges zsírt, vagy állítsa alacsonyabb hőre az égőket.
	Zsír van a sütőtérben és/vagy az égőkön.	Tisztítsa meg a sütőteret és az égőket.
	A hőmérséklet túl magas.	Állítsa az égőket alacsonyabb hőre és/vagy közvetett módon süsse az ételt.
A hő nem egyenletesen oszlik el a grill felületén.	Bizonyos mértékű hőkülönbség normális. A jelentős hőkülönbségek lehetséges oka, hogy a készülék nincs előmelegítve.	Melegítse elő a készüléket.
Sárga lángok.	Az égők vagy a Venturi nyílások el vannak tömődve.	Tisztítsa meg az égőket vagy a Venturi nyílásokat.
	Só került az égőkre.	Tisztítsa meg az égőket.
	Butánhoz kapcsolt készülék.	Csatlakoztassa a készüléket propánhoz vagy LPG-hez, és használjon megfelelő nyomásszabályozót.

Hiányos láng.	Az égő eltömődött, átlyukadt vagy korrodálódott.	Tisztítsa meg vagy cserélje ki az égőt.
Lángvisszacsapások (lángok a Venturi-csőeken kívül/a vezérlőgomboknál).	Az égők vagy a Venturi-csővek el vannak záródva.	Zárja le a gázellátást, és állítsa OFF (KI) állásba az égőket. Hagyja kihűlni a készüléket. Tisztítsa meg az égőket és a Venturi csöveket.
A sütőtér szélénél magasabb lángok.	Szél.	Fordítsa a széllel szembe a készülék hátsó részét.
	Gázpalack (majdnem) üres.	Cserélje ki a gázpalackot.
	Zsír a sütőtérben és/vagy az égőkön.	Tisztítsa meg a sütőteret és az égőket.
Nyomásszabályozó zümmög.	Meleg idő.	Nincs veszély vagy hiba, rövid idő után automatikusan leáll.
	Új (teli) gázpalack.	
Az égő fűtyül, ha LOW (ALACSONY) helyzetbe van állítva.	A gázinjektor, a Venturi-cső és/vagy az égő szennyezett.	Tisztítsa meg a gázinjektort, a Venturi-csövet és az égőt.
Az égőt nem lehet meggyújtani.	Elzáródott az égő vagy a Venturi-cső.	Tisztítsa meg az égőt és a Venturi-csövet.
	Nincs gázellátás.	Nyissa ki a gázellátást és nyomja meg a nyomásszabályozó biztonsági gombját (nem minden szabályozónál van).

MŰSZAKI ADATOK

Gázgrill

cikkszám:	GRG02		
névleges bemenő hő (minden gázkategóriára):	9,6 kWh (699 g/h)		
készülékkategória:	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	
használható gázok:	LPG	bután	propán
gáznyomások:	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar
injektorok átmérője:	0,85 mm		
készülék befoglaló mérete:	1180 x 1055 x 530 mm		
gyártó neve, címe:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		
szerviz neve, címe:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		

Tartozék nyomákszabályozó

gyártó neve, címe:	Jiaxing BSD Mechanical and Electric Co., Ltd Building 28, No 99 Xinda Road, Jiashan County, Jiaxing City, Zhejiang, China
terméazonosító:	CGAS, C31-30L
gáz típusa:	propán, bután és pébégáz (LPG)
bemeneti nyomás:	0,3-16 bar
névleges szabályozott nyomás:	30 mbar
maximálisan megengedhető nyomásvesztés:	$\Delta P_2 = 2$ mbar
garantált áramlási sebesség:	1,0 kg/h
gyártási dátum (év utolsó két számjegye) = YY	Lásd a "CE xxxx/YY" jelölést a terméken
bemeneti / kimeneti csatlakozás:	G4 / H51
termékszabvány:	EN 16129
üzemi hőmérsékleti tartomány:	-20 - +50 °C

SK PLYNOVÝ GRIL S BOČNÝM HORÁKOM

DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

POZORNE SI PREČÍTAJTE A USCHOVAJTE PRE BUDÚCE POUŽITIE!

UPOZORNENIA

1. Pred použitím výrobku si pozorne prečítajte tento návod na použitie a starostlivo si ho uschovajte. Tento návod je preklad originálneho návodu.
2. Pred použitím skontrolujte, že je plynový gril správne zostavený a udržiavaný.
3. Ak máte akékoľvek otázky týkajúce sa montáže alebo prevádzky, obráťte sa na svojho predajcu, servis alebo výrobcu.
4. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok vážne zranenie osôb a/alebo poškodenie majetku.
5. Spotrebič a plynovú fľašu vždy umiestnite na rovný povrch.
6. Tento spotrebič musí byť počas používania v dostatočnej vzdialenosti od horľavých materiálov!
7. Nikdy nezapaľujte spotrebič s krytom v zatvorenej polohe.
8. Bočný horák nikdy nezapaľujte ani nepoužívajte so zatvoreným krytom.
9. Bočný horák možno použiť pre panvice s plochým dnom s priemerom 16 cm až 22 cm.
10. Horák by sa nemal používať s panvicami s vypuklým dnom (napr. wok) alebo s panvicami s okrajom.
11. Tento plynový gril možno používať s plynovými fľašami s hmotnosťou od 4,5 kg do 15 kg.
12. Plynové grily najlepšie fungujú s propánom alebo zmesou LPG (propán-bután). Možno použiť aj bután, ale vtedy má fľaša tendenciu zamrzáť a dodáva plyn pod zníženým tlakom, čo znižuje výkon grilu.
13. Pri zapálení grilu je potrebné dodržiavať nasledujúce vzdialenosti: bočné a zadné strany spotrebiča: 1 meter od akýchkoľvek prekážok. Nad spotrebičom nesmú byť žiadne prekážky!
14. Len na vonkajšie použitie!
15. **POZOR!** Časti, ktorých sa možno dotknúť, môžu byť horúce. Uchovávajte mimo dosahu malých detí!
16. Počas používania zariadenia ho nepremiestňujte.
17. Po použití plynovú fľašu zatvorte.
18. Zariadenie neupravujte!
19. Výrobcom nastavené diely neupravujte!
20. Uistite sa, že zariadenie nebolo počas prepravy poškodené!
21. Nepoužívajte tam, kde sa môžu uvoľňovať horľavé plyny alebo výbušný prach! Nepoužívajte v horľavom alebo výbušnom prostredí!
22. Môže sa používať len pod stálym dohľadom!
23. Nepracujte v blízkosti detí bez dozoru!
24. Z dôvodu neustáleho zlepšovania sa technické špecifikácie a dizajn môžu zmeniť bez predchádzajúceho upozornenia.
25. Aktuálny návod na použitie si môžete stiahnuť zo stránky www.somogyi.sk.
26. Za prípadné tlačové chyby nenesieme žiadnu zodpovednosť a ospravedlňujeme sa za prípadné nepríjemnosti.
27. Len na súkromné účely, priemyselné využitie nie je povolené!

CHARAKTERISTIKA

Plynový gril s bočným horákom • 2 hlavné horáky, stredný s piezo zapalovaním • výkon jedného hlavného horáka: 3,2 Kw • bočný horák s piezo zapalovaním, výkon: 3,2 kW • varná plocha 440 x 400 mm • 2 mriežky na pečenie, chrómovaná oceľ • s vyhrievacou mriežkou • príslušenstvo: redukcia tlaku a hadica • práškovo lakovaný kryt • pozinkovaný, pohodlne výsuvný zásobník na tuk • s integrovaným teplomerom vo veku • hmotnosť: 26 kg • rozmery: 1180 x 1055 x 530 mm

MONTÁŽ ZARIADENIA

Komponenty zariadenia sú uvedené na **obrázku 1** a ich názvy v **tabuľke 1**. Pred montážou skontrolujte, či sú všetky súčiastky k dispozícii v uvedených množstvách.

Zariadenie zostavte v poradí krokov uvedených podľa **MONTÁŽNEJ SCHÉMY**, najlepšie na mieste, kde sa bude používať.

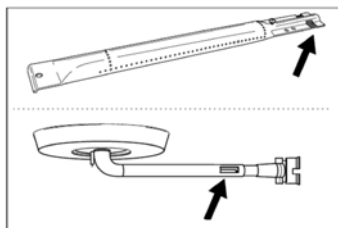
Výrobcom nastavené diely neupravujte!

UMIESTNENIE ZARIADENIA

Tento gril je určený na vonkajšie použitie, mimo všetkých horľavých materiálov. Je dôležité, aby **sa nad hlavou nenachádzali žiadne prekážky** a aby bol po stranách alebo vzadu spotrebiča voľný priestor aspoň 1 m. Je dôležité, aby neboli zablokované vetracie otvory spotrebiča. Gril by sa mal používať na rovnom, stabilnom povrchu. Spotrebič musí byť chránený pred priamym prievanom a pred priamym prenikaním unikajúcej vody. Komponenty uzavreté výrobcom alebo jeho zástupcom nesmie používateľ upravovať. Žiadna časť grilu by sa nemala upravovať a opravy a údržbu by mal vykonávať len servisný technik.

VENTURIHO TRUBICE

Venturiho trubice sú umiestnené za hlavnými horákmi a vstupnými dýzami bočných horákov. Malé otvory na ich stranách (Venturiho otvory) slúžia na predbežné zmiešavanie plynu z fľaše so vzduchom, a teda s kyslíkom, ktorý je nevyhnutný na dokonalé spaľovanie. Ak sa tieto Venturiho otvory upchajú, plameň zožltne a vzniknú sadze, preto je veľmi dôležité udržiavať ich čisté!



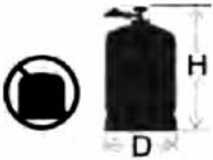

PRIPOJENIE PLYNOVEJ FĽAŠE K SPOTREBIČU

Tento spotrebič sa môže používať len s nízkotlakovým butánom alebo propánom alebo zmesou plynu LPG (LPG) s príslušným regulátorom tlaku prostredníctvom flexibilnej hadice. Hadica musí byť k regulátoru a spotrebiču pripevnená pomocou hadicových svoriek. Typy plynov a ich tlaky: zmesi LPG (propán, bután) 30 mbar; bután 28 - 30 mbar; propán 37 mbar. Informácie o vhodnom regulátore pre vašu fľašu vám poskytne predajca LPG.

PLYNOVÁ FĽAŠA

Tento plynový gril možno používať s plynovými fľašami s hmotnosťou od 4,5 kg do 15 kg.

Výška H by nemala byť väčšia ako 70 cm. Používajte len regulátor tlaku a plynovú hadicu vhodnú pre krajinu použitia.

Krajina	Plynová fľaša, hadica a regulátor tlaku		
LU – NL – DK – FI – SE – CY – CZ – EE – LT – MT – SK – SI – BG – IS – NO TR – HR – RO – IT – HU – LV	28–30 mbar	propán, bután alebo ich zmesi	
BE – FR – IT – LU – IE – GR – PT – ES – CY – CZ – LT – SK – CH – SI – LV	28–30 mbar	bután	
	37 mbar	propán	

Plynová fľaša nesmie spadnúť ani sa s ňou nesmie hrubo manipulovať! Ak sa spotrebič nepoužíva, plynová fľaša musí byť odpojená. Po odpojení plynovej fľaše od spotrebiča nasadíte na plynovú fľašu ochranný uzáver. Plynové fľaše sa musia skladovať vonku, vo zvislej polohe a mimo dosahu detí. Plynová fľaša sa nikdy nesmie skladovať na mieste, kde by teplota mohla dosiahnuť 50 °C. Plynovú fľašu neskladujte v blízkosti plameňa, signalizačného svetla alebo iného zdroja vznietenia. V blízkosti plynovej fľaše NEFAJČITE!

REGULÁTOR TLAKU

Regulátor tlaku sa dodáva so spotrebičom.

Regulátor tlaku nesmie byť nijako poškodený ani preliačený. Poškodený regulátor tlaku neinštalujte ani nepoužívajte!

Náhradné regulátory môžete získať od predajcu zariadenia alebo autorizovaného predajcu plynových fliaš. Regulátor musí spĺňať požiadavky normy EN 16129. Používajte iba regulátor a hadicu schválené pre PB plyn pri vyššie uvedených tlakoch. Za normálnych podmienok používania sa na zabezpečenie správneho fungovania zariadenia odporúča výmena do 10 rokov od výroby.

HADICA

Hadica a hadicové svorky sa dodávajú spolu so zariadením.

Použitá hadica musí spĺňať príslušnú normu krajiny použitia (EN 16436-1). Dĺžka hadice nesmie presiahnuť 1,5 metra. Opotrebovaná alebo poškodená hadica sa musí okamžite vymeniť, ale aj hadica, ktorá sa zdá byť v perfektnom stave, sa musí vymeniť najneskôr do 5 rokov od dátumu výroby. Dátum výroby (PROD DATE) sa na hadici uvádza vo formáte XQ/YY, kde X znamená 1. až 4. štvrtrok a YY rok. Napríklad hadica vyrobená v 4. štvrtroku roku 2024 je označená 4Q/24

Uistite sa, že hadica nie je upchatá, poškodená alebo v kontakte so žiadnou časťou grilu okrem prípojky.

PRIPOJENIE K PLYNOVEJ FĽAŠI

Používanie nesprávneho regulátora tlaku alebo hadice je nebezpečné! Pred použitím grilu vždy skontrolujte, či máte správne príslušenstvo.

Pripojenie vykonajte podľa **obrázka 2**.

Priložený regulátor tlaku sa pripája k plynovej fľaši ľavým závitom W21,8x1/14".

1. Pretiahnite koniec hadice (4) cez koniec regulátora tlaku (3) tak, aby ho úplne zakryl. Hadicu zaistite svorkami (8). Nedoťahujte príliš silno, pretože by mohlo dôjsť k poškodeniu hadice.
2. Skontrolujte, či je ventil plynovej fľaše (7) zatvorený. Odstráňte plastovú slepú maticu (6), ak je namontovaná.
3. Skontrolujte, či sú všetky konektory čisté a nepoškodené.
4. Skontrolujte, či je tesnenie na mieste a v dobrom stave.
5. Regulátor tlaku je pripojený k uzavretej fľaši pomocou ľavého závitového holendera a zaistený kľúčom proti smeru chodu hodinových ručičiek.

Uistite sa, že malý otvor v krycej doske, regulátor tlaku (9), nie je zablokovaný alebo zakrytý.

Pri používaní vo vonkajšom prostredí umiestnite regulátor tlaku tak, aby bol chránený pred priamym pôsobením kvapkajúcej vody, najmä otvor na uvoľnenie tlaku.

PRIPOJENIE K ZARIADENIU

Pred pripojením sa uistite, že v horáku a v prieduchoch horáka nie sú žiadne nečistoty. Pavúky a hmyz sa môžu zahniezdiť v horáku/Venturiho rúrke a zablokovať otvory. Upchatý horák môže spôsobiť požiar pod spotrebičom. Otvory horáka vyčistíte čističom rúr.

Nasadte hadicu na spotrebič a pomocou kľúča alebo skrutkovača utiahnite hadicovú svorku. Ak je hadica vymenená, musí byť zaistená na prípojkách spotrebiča a regulátora hadicovými svorkami.

VÝMENA PLYNOVEJ FĽAŠE

Pri výmene plynovej fľaše dbajte na to, aby ste ju vykonávali mimo zdroja zapálenia.

1. Vypnite prívod plynu a všetky ovládacie gombíky nastavte na OFF.
2. Odstráňte prázdnu fľašu a pripojte redukciu tlaku k plnej fľaši. Na pripojenie redukcie tlaku použite nové tesnenie.
3. Skontrolujte, či nedochádza k úniku, ako je opísané v odseku KONTROLA ÚNIKOV.

PRED KAŽDÝM POUŽITÍM

- Skontrolujte, či je zariadenie umiestnené na správnom mieste.
- Plynová hadica je neporušená, čistá, nie je v kontakte s ostrými alebo horúcimi povrchmi a nedotýka sa zeme ani sa nekrúti.
- Grilovací rošt, podnos na tuk a celá grilovacia plocha by mali byť čisté.
- Je nevyhnutné, aby malé otvory v horákoch neboli upchaté a aby Venturiho otvory neboli zanesené nečistotami.
- Hlavné horáky a bočné horáky sú správne vybavené.
- Pripojenie k plynovej fľaši má byť správne a bez úniku (pozri časť "KONTROLA ÚNIKOV")
- Tento spotrebič sa musí počas používania nachádzať mimo dosahu horľavých látok!


KONTROLA ÚNIKOV

Nikdy nekontrolujte tesnosť otvoreným plameňom, vždy používajte mydlový roztok.

Pripravte tekutý roztok zmiešaním 1 dielu prostriedku na umývanie riadu s 1 dielom vody. Samozrejme, môžete použiť aj sprej na kontrolu únikov.

1. Skontrolujte, či sú ovládacie tlačidlá vo vypnutej polohe, t. j. zatvorené.
2. Otvorte kryt spotrebiča a kryt bočných horákov.
3. Roztokom na zisťovanie úniku potrite hadicu a všetky spoje: plynovú fľašu a poistný ventil, poistný ventil a hadicu a miesta pripojenia hadice a spotrebiča.
4. Plynovú fľašu mierne otvorte, stačí jedno otočenie. Pri otváraní by ste mali počuť, ako plyn z fľaše uniká.
5. Ak sa objavia bublinky, znamená to únik plynu, ktorý sa musí pred použitím odstrániť. V prípade úniku plynu gril nikdy nepoužívajte!
 - a. Po testovaní vypnite plyn na fľaši.
 - b. Dotiahnite spoje alebo vymeňte gumové tesnenie, ak bolo použité. V prípade potreby vymeňte hadicu. Maximálna dĺžka hadice je 1,5 m!
 - c. Po odstránení chyby opätovne otestujte pripojenia.
 - d. Ak aj napriek tomu zaznamenáte únik, nepokúšajte sa ho zastaviť, ale kontaktujte svojho predajcu alebo výrobcu.**
6. Ak nedochádza k úniku, vypnite plynovú fľašu, opláchnite roztok na detekciu úniku z komponentov vodou a utrite ich do sucha.

ZAPÁLENIE GRILU (HLAVNÉ HORÁKY)

1. Pred zapálením hlavných horákov grilu otvorte kryt.
2. Skontrolujte, či sú ovládacie tlačidlá vo vypnutej polohe, t. j. zatvorené.
3. Plynovú fľašu otvárajte pomaly a opatrne.
4. Vždy najskôr zapáľte ľavý horák. Je to označené symbolom  nad symbolom "MAX".
5. V polohe "OFF" zatlačte a otočte ovládací gombík proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy "MAX". Cvaknutie signalizuje, že zapaľovač iskrí. Ak sa plameň nezapáli, zopakujte tento krok.
6. Podržte ovládacie tlačidlo stlačené niekoľko sekúnd, aby sa plameň udržal zapálený.
7. Právý horák sa zapáľuje cez krížovú zápalnú trubicu ľavého horáka.
 - a. Stredný ľavý horák by mal horieť.
 - b. Ak chcete zapáliť pravý horák, zatlačte ovládací gombík do polohy "OFF" a otočte ho proti smeru hodinových ručičiek do polohy "MAX".
 - c. Počkajte, kým sa plameň zapáli, a niekoľko sekúnd podržte ovládacie tlačidlo stlačené, aby sa plameň udržal.

ZAPÁLENIE GRILU (BOČNÝ HORÁK)

1. Pred zapálením otvorte kryt bočného horáka.
2. V polohe "OFF" zatlačte a otočte ovládací gombík proti smeru chodu hodinových ručičiek do polohy "MAX". Cvaknutie signalizuje, že zapaľovač iskrí.
3. Ak sa bočný horák nezapáli ani po 5 kliknutiach, otočte ovládací gombík do polohy "OFF", počkajte 2 minúty a postup zopakujte.

Upozornenie: Ak sa horák stále nezapáli, otočte ovládací gombík do polohy "OFF" a zatvorte plynovú fľašu! Pred pokusom o opätovné zapálenie bočného horáka počkajte 5 minút.

POUŽÍVANIE

Počas používania zariadenia ho nepremiestňujte!

Po zapálení hlavných horákov odporúčame **gril predhrievať** so zatvoreným krytom. Pri maximálnom výkone hlavných horákov stačí na predhriatie 10 minút. Neprekračujte teplotu 210 °C, v prípade potreby znížte plameň alebo vypnite jeden alebo viac horákov. Po 10 minútach otvorte kryt a nastavte horáky na požadovaný výkon.

Potraviny položte na grilovací rošt. Pred položením potravín na grilovací rošt ich potrite olejom, aby sa neprilepili. Čím horúcejší je grilovací rošt, tým menšia je pravdepodobnosť prilepenia. Jedlo príliš často neatáčajte, nechajte ho prepekať.

Jedlo môžete grilovať priamo nad zapáleným hlavným horákom s vysokým plameňom a otvoreným krytom. Tento spôsob je vhodný na pečenie mäsa a zeleniny.

Pri **nepriamom grilovaní** umiestnite jedlo vedľa zapáleného hlavného horáka, nie nad neho, vyberte malý alebo stredný horák a zatvorte poklop. Túto metódu môžete použiť napríklad na predpečenie mäsa alebo na pokračovanie prípravy opečeného mäsa.

Pri zatvorenom veku neuniká teplo, spotrebuje sa menej plynu a jedlo sa uvarí rýchlejšie. Pomocou zabudovaného teplomera môžete skontrolovať teplotu **varnej komory** a podľa potreby zvýšiť alebo znížiť plameň. Trvalo použiteľná teplota je približne 210 °C. Ak je teplota vyššia, tuk bude hustejšie odkvapkávať, častejšie sa vznieti a dôjde k väčšiemu vzplanutiu.

Ak sa spotrebič prehreje, otvorte veko a znížte plameň.

V priestore pečenia sa vytvárajú tepelné zóny, aj keď všetky hlavné horáky horia rovnako. Vonkajšia plocha grilu v blízkosti ovládacích gombíkov je horúca zóna, stredné pásmo je najhorúcejšie a najnútornejšie pásmo je najteplejšie. To môžete využiť pri umiestňovaní potravín určených na grilovanie. Citlivé potraviny, ako sú ryby, sa grilujú vo vonkajšom pásme, zatiaľ čo kuracie mäso a mäso s dlhším časom prípravy sa griluje v strednom pásme. Na grilovanie mäsa a zeleniny je najúčinnnejšia najteplejšia, najnútornejšia zóna.

Ak z nejakého dôvodu potrebujete počas grilovania odstrániť grilovací rošt alebo iné horúce grilovacie náradie, odporúčame použiť žiaruvzdorné rukavice.

Ak počas používania zistíte únik plynu alebo cítite plyn, plynovú fľašu okamžite vypnite! Nechajte spotrebič vychladnúť a potom nájdite únik podľa popisu v časti KONTROLA ÚNIKOV.

Ak sa plynová fľaša počas používania vyprázdni, vypnite ju a postupujte podľa popisu v časti VÝMENA PLYNOVEJ FLAŠE.

DOKONČENIE GRILOVANIA

Po použití plynovú fľašu zatvorte. Až potom vypnite hlavné horáky a bočný horák. Tým sa zabezpečí, že v plynovom potrubí spotrebiča nezostane žiadny horľavý plyn.

Pred čistením nechajte spotrebič vychladnúť. Nechladiť vodou!

ČISTENIE A ÚDRŽBA

Spotrebič sa musí po každom použití vyčistiť.

VYPALOVANIE

“Vypalovanie” grilu po každom použití (približne 20 minút) minimalizuje množstvo prebytočného odpadu z potravín.

1. Zapáľte každý hlavný horák, počnúc na ľavej strane.
2. Nastavte ovládacie gombíky na “MAX”.
3. Zatvorte kryt a nechajte spotrebič 15 minút zohrievať.
4. Teplota v rúre by nemala nad 210 °C, v prípade potreby znížte plameň alebo vypnite jeden horákov.
5. Otvorte kryt a nechajte plamene horieť 5 minút.
6. Vypnite plynovú fľašu a otočte ovládacie gombíky do polohy “OFF”.
7. Pred ďalším čistením nechajte gril vychladnúť.

POZOR: Všetky čistiace a údržbové práce sa musia vykonávať, keď je gril vychladnutý a plynová fľaša je uzavretá!

VONKAJŠIA PLOCHA

Na čistenie použite jemný prostriedok na umývanie riadu alebo sódu bikarbónu a roztok horúcej vody. Ak vnútorný povrch veka grilu vyzerá ako odlupujúca sa farba, ide o nános tuku, ktorý sa vplyvom tepla zmenil na uhlie a odlupuje sa. Dôkladne ho vyčistíte silným, horúcim prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite vodou a nechajte úplne vyschnúť. **NIKDY NEPOUŽÍVAJTE ČISTIACI PROSTRIEDOK NA RÚRY!**

ZÁSObNÍK NA TUK

Po každom použití po vytiahnutí zásobníka vylejte nahromadený tuk. Zvyšky odstráňte kefou alebo škrabkou a umyte prostriedkom na umývanie riadu. Opláchnite vodou a nechajte uschnúť.

GRILOVACIA MRIEŽKA

Na čistenie použite jemný prostriedok na umývanie riadu. Na odolné škvrny môžete použiť menej abrazívny tekutý čistiaci prostriedok, potom ho opláchnite vodou.

ČISTENIE HORÁKA

Vypnite plyn na ovládacom gombíku a odpojte fľašu. Odstráňte vychladnutú mriežku grilu. Horák vyčistíte mäkkou kefou alebo ho prefúknete stlačeným vzduchom a utrite utierkou. Prípadné upchaté malé otvory v horáku vyčistíte čističom rúr alebo tuhým drôtom (napr. otvorenou sponkou na papier). Skontrolujte, či horák nie je poškodený (praskliny alebo diery). Ak zistíte poškodenie, vymeňte ho za nový horák.

Odmontovanie hlavných horákov

Každý hlavný horák držia na mieste 2 skrutky prístupné zo zadnej strany grilu. Tieto skrutky odskrutkujte. Vytiahnite zásobník na tuk smerom dozadu. Spustíte koniec hlavného horáka a vytiahnite ho smerom dozadu zo spotrebiča. Teraz je viditeľný Venturiho otvor, chránený drôtenou mriežkou. Skrutka pri Venturiho otvore reguluje množstvo pridávaného vzduchu – nemeňte jej nastavenie!

Venturiho otvory môžu byť zablokované pavúkmi, pavučinkami a hniezdami hmyzu, takže plyn a vzduch pre horenie sa správne nemiešajú. Plyn horí žltým plameňom a plamene sa môžu objaviť aj na Venturiho otvoroch v blízkosti ovládacích gombíkov. To môže spôsobiť nebezpečnú situáciu a zranenie!

Tieto Venturiho otvory čistíte kefou, štetcom alebo dokonca vysávačom.

Ak sú Venturiho otvory čisté, znovu namontujte horák, skontrolujte, či sú otvory plynového ventilu správne umiestnené a zaistené na vstupe do horáka (Venturiho otvory).

Odmontovanie bočných horákov

Bočný horák bol do grilu nainštalovaný v kroku 9 v časti MONTÁŽNA SCHÉMA. Odstráňte bočný horák a vyčistite Venturiho otvory, potom bočný horák opäť nainštalujte.

Poškodenie spôsobené zablokovaním horákov a Venturiho otvorov sa považuje za nesprávnu údržbu a nevzťahuje sa naň záruka.

SERVIS

Plynovému grilu musí každý rok vykonať servisnú prehliadku kompetentná registrovaná osoba. Zariadenie neupravujte!

SKLADOVANIE ZARIADENIA

Spotrebič sa môže skladovať v interiéri len vtedy, ak je plynová fľaša odpojená a odstránená zo spotrebiča. Ak sa spotrebič určitý čas nepoužíva, musí sa skladovať v suchom, bezprašnom prostredí.

ZÁRUKA

Platnosť záruky

Na zariadenie sa vzťahuje 2 ročná povinná záruka. Táto záruka sa vzťahuje na akúkoľvek výrobnú chybu za predpokladu, že:

- Spotrebič bol používaný, zostavený a udržiavaný v súlade s pokynmi uvedenými v tomto návode. Poškodenie spôsobené nesprávnym používaním, nesprávnou montážou alebo nesprávnou údržbou sa nepovažuje za výrobnú chybu.
- Môžete sa preukázať dokladom o kúpe zariadenia, dátumom nákupu.

Záruka platí len na súkromné použitie.

Oddelenie kvality spoločnosti Somogyi Elektronik sa uistí, že súčiastky sú skutočne chybné a že sa zistilo, že sú chybné pri bežnom používaní, správnej montáži a riadnej údržbe.

Ak niektorá z vyššie uvedených podmienok nie je splnená, záruka sa na chybu nevzťahuje. Vo všetkých prípadoch je záruka obmedzená na opravu alebo výmenu chybných dielov.

Neplatnosť záruky

Záruka sa nevzťahuje na nasledujúce poškodenia a chyby:

- Bežné opotrebovanie (hrdzavenie, deformácia, zmena farby atď.) dielov vystavených ohňu alebo intenzívnemu teplu. Tieto diely by sa mali z času na čas vymeniť.

- Vizuálne nepravidelnosti súvisiace s výrobným procesom (škvrny, minimálne odchýlky a farebné rozdiely v sklovine). Takéto nepravidelnosti sa nepovažujú za výrobné chyby.
- Akékoľvek poškodenie spôsobené nesprávnou údržbou, nesprávnym skladovaním, nesprávnou montážou alebo úpravou predinštalovaných dielov.
- Akékoľvek poškodenie v dôsledku nesprávneho používania zariadenia (používanie v rozpore s návodom, používanie na obchodné účely atď.).
- Akékoľvek následné škody spôsobené neopatrným alebo nesprávnym používaním zariadenia.
- Hrdzavenie alebo zmena farby v dôsledku vonkajších podmienok, agresívnych čistiacich prostriedkov, chlóru atď. Toto poškodenie sa nepovažuje za výrobnú chybu.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Ak v nasledujúcej tabuľke nenájdete riešenie problému, prestaňte zariadenie používať a obráťte sa na servis.

Problém	Možná príčina	Možné riešenie
Nedostatočné teplo.	Prívod plynu nie je otvorený.	Otvorte prívod plynu.
	Venturiho trubice nie sú umiestnené nad otvormi plynového ventilu.	Venturiho trubice umiestnite nad otvory plynového ventilu.
	Ventilačné otvory horáka sú zablokované.	Vyčistite otvor horáka alebo vymeňte horáky.
	Plynová fľaša je (takmer) prázdna.	Vymeňte plynovú fľašu.
	Regulátor tlaku nie je správne pripojený k tlakovej fľaši a/ alebo hadici.	Opätovne pripojte regulátor tlaku k tlakovej fľaši a/alebo hadici.
Príliš horúce a/alebo vzplanuté plamene.	Jedlo je príliš masné.	Odstráňte prebytočný tuk alebo znížte teplotu horákov.
	Tuk v priestore na pečenie a/alebo na horákoch.	Očistite priestor na pečenie a horáky.
	Teplota je príliš vysoká.	Nastavte horáky na nižší výkon a/alebo pečte jedlo nepriamo.
Teplo nie je rovnomerne rozložené po povrchu grilu.	Určitý tepelný rozdiel je normálny. Výrazné tepelné rozdiely môžu byť spôsobené tým, že spotrebič nie je predhriaty.	Predhrejte spotrebič.

Žlté plamene.	Horáky alebo Venturiho otvory sú zablokované.	Vyčistite horáky alebo Venturiho otvory.
	Na horáky sa dostal soľ.	Vyčistite horáky.
	Prístroj pripojený na bután.	Pripojte spotrebič na propán alebo LPG a použite vhodný regulátor tlaku.
Chýbajúci plameň.	Horák je upchatý, perforovaný alebo skorodovaný.	Vyčistite alebo vymeňte horák.
Spätné vzplanutie (plamene mimo Venturiho trubice/ ovládacích gombíkov).	Horáky alebo Venturiho trubice sú zablokované.	Vypnite prívod plynu a otočte horáky do polohy OFF. Nechajte spotrebič vychladnúť. Vyčistite horáky a Venturiho trubice.
Plamene vyššie ako okraj rúry.	Vietor.	Otočte zadnú časť zariadenia smerom k vetru.
	Plynová fľaša (takmer) prázdna.	Vymeňte plynovú fľašu.
	Tuk v priestore na pečenie a/alebo na horákoch.	Očistite priestor na pečenie a horáky.
Bzučanie regulátora tlaku.	Teplé počasie.	Nehrozí žiadne nebezpečenstvo ani porucha, po krátkom čase sa automaticky zastaví.
	Nová (plná) plynová fľaša.	
Horák písa, keď je nastavený na LOW (NÍZKY) stupeň.	Vstrekovač plynu, Venturiho trubica a/alebo horák sú znečistené.	Vyčistite plynový vstrekovač, Venturiho trubicu a horák.
Horák sa nedá zapáliť.	Zablokovaný horák alebo Venturiho trubica.	Vyčistite horák a Venturiho trubicu.
	Nedodáva plyn.	Vypnite prívod plynu a stlačte bezpečnostné tlačidlo na regulátore tlaku (nie všetky regulátory ho majú).

TECHNICKÉ ÚDAJE

Plynový gril

typové označenie:	GRG02		
menovitý tepelný príkon (pre všetky kategórie plynu):	9,6 kWh (699 g/h)		
kategória zariadenia:	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	
plyny, ktoré možno použiť:	LPG	bután	propán
tlaky plynu:	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar
priemer injektorov:	0,85 mm		
rozmery krytu zariadenia:	1180 x 1055 x 530 mm		
názov a adresu výrobcu:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		
názov servisu, adresa:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		

Regulátor tlaku, je príslušenstvom

názov a adresa výrobcu:	Jiaxing BSD Mechanical and Electric Co., Ltd Building 28, No 99 Xinda Road, Jiashan County, Jiaxing City, Zhejiang, China
ID produktu:	CGAS, C31-30L
typ plynu:	propán, bután a LPG
vstupný tlak:	0,3-16 barov
menovitý regulovaný tlak:	30 mbar
maximálna povolená tlaková strata:	$\Delta P_2 = 2$ mbar
garantovaný prietok:	1,0 kg/h
dátum výroby (posledné dve číslice roku) = RR	označenie "CE xxxx/YY" na výrobku
vstupné/výstupné pripojenie:	G4 / H51
štandard produktu:	EN 16129
rozsah prevádzkových teplôt:	-20 - +50 °C

RO GRĂTAR PE GAZ CU ARZĂTOR LATERAL

MĂSURI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

CITIȚI CU ATENȚIE ACESTE INSTRUCȚIUNI ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU UTILIZĂRI ULTERIOARE!

AVERTISMENTE

1. Citiți și păstrați manualul de utilizare înainte de folosirea echipamentului! Descrierea originală este în limba maghiară.
2. Înainte de utilizare, asigurați-vă că grătarul pe gaz este corect asamblat și întreținut.
3. Dacă aveți întrebări legate de asamblare sau utilizare, contactați distribuitorul, centrul de service sau producătorul.
4. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate cauza vătămări grave și/sau daune materiale.
5. Așezați întotdeauna aparatul și butelia de gaz pe o suprafață plană și orizontală.
6. În timpul utilizării, păstrați acest aparat la distanță de materiale inflamabile!
7. Nu aprindeți niciodată aparatul cu capacul în poziție închisă.
8. Nu aprindeți și nu utilizați arzătorul lateral cu capacul închis.
9. Arzătorul lateral este adecvat pentru tigăi cu fund plat, cu diametrul între 16 cm și 22 cm.
10. Nu utilizați arzătorul cu tigăi cu fund bombat (de ex., wok) sau tigăi cu margini ridicate.
11. Acest grătar pe gaz este compatibil cu butelii de gaz între 4,5 kg și 15 kg.
12. Grătarul oferă performanțe optime cu gaz propan sau amestec GPL (propan-butan). Se poate utiliza și butan, dar butelia poate îngheța și va livra gaz la presiune redusă, scăzând performanța grătarului.
13. La aprinderea grătarului, respectați următoarele distanțe: laturile și spatele aparatului: trebuie să fie la 1 metru de orice obstacol. Deasupra aparatului nu trebuie să existe obstacole!
14. Destinat exclusiv utilizării în aer liber!
15. **ATENȚIE!** Părțile accesibile pot deveni fierbinți. A se ține departe de copii mici!
16. Nu mutați aparatul în timpul utilizării.
17. După utilizare, închideți supapa buteliei de gaz.
18. Nu modificați aparatul!
19. Nu modificați piesele setate din fabrică!
20. Asigurați-vă că aparatul nu a fost deteriorat în timpul transportului!
21. Este interzisă utilizarea aparatului în spații unde se pot forma vapori inflamabili sau există praf explozibil! Nu utilizați în mediu inflamabil sau cu pericol de explozie!
22. Poate fi utilizat doar cu supraveghere continuă!
23. Este interzisă exploatarea fără supraveghere în apropierea copiilor
24. Datorită îmbunătățirilor continue, specificațiile tehnice și designul se pot modifica fără notificare prealabilă.
25. Instrucțiunile de utilizare valabile pot fi descărcate de pe pagina www.somogyi.hu.
26. Nu ne asumăm nicio responsabilitate pentru eventualele erori de tipar și ne cerem scuze pentru orice inconvenient.
27. Aparatul poate fi utilizat în scopuri casnice și nu industriale.

SPECIFICAȚII

Grătar pe gaz cu arzător lateral • 2 arzătoare principale, cel central cu aprindere piezo • puterea unui arzător principal: 3,2 kW • arzător lateral pe gaz cu aprindere piezo, putere de 3,2 kW • suprafața de gătit 440 x 400 mm • 2 grătare de gătit, oțel cromat • cu grilă de încălzire • accesorii: regulator de presiune și furtun • carcasă pulverizată • tavă colectoare pentru grăsime, zincată și ușor de extras • a termometru integrat în capac • greutatea aparatului: 26 kg • dimensiunea aparatului: 1180 x 1055 x 530 mm

ASAMBLAREA APARATULUI

Numerotarea pieselor componente ale aparatului se găsește în **Figura 1**, iar denumirile acestora în **Tabelul 1**. Înainte de asamblare, verificați dacă toate piesele sunt disponibile în numărul specificat.

Asamblați aparatul în ordinea indicată în **SERIA DE DIAGrame DE ASAMBLARE**, preferabil în locul în care urmează să fie utilizat.

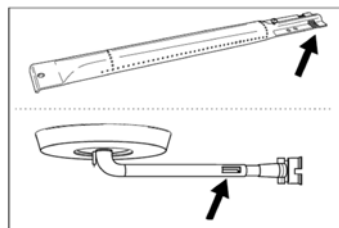
Nu modificați piesele setate din fabrică!

AMPLASAREA APARATULUI

Acest grătar este proiectat pentru utilizare în aer liber, departe de orice material inflamabil. Este important **să nu existe obstacole deasupra capacului** și să păstrați o distanță de cel puțin 1 m față de laturile și spatele aparatului. Asigurați-vă că orificiile de ventilație ale grătarului nu sunt blocate. Grătarul trebuie utilizat pe o suprafață stabilă și orizontală. Aparatul trebuie ferit de curenți direcți de aer și de pătrunderea directă a apei. Piesele sigilate de către producător sau reprezentantul acestuia nu trebuie modificate de către utilizator. Este interzisă modificarea oricărei părți a grătarului; reparațiile și întreținerea pot fi realizate doar de un tehnician autorizat.

TUBURI VENTURI

Tuburile Venturi sunt amplasate după duzele de admisie a gazului pentru arzătoarele principale și arzătorul lateral. Micile deschideri de pe lateral (orificiile Venturi) sunt concepute pentru a amesteca aerul, și implicit oxigenul, cu gazul provenit din butelie, lucru esențial pentru o ardere completă. Dacă aceste orificii Venturi se înfundă, flacăra va deveni galbenă și va produce funingine; de aceea, este foarte important să fie menținute curate!




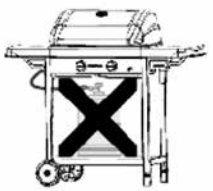
CONECTAREA BUTELIEI DE GAZ LA APARAT

Acest aparat poate fi utilizat doar cu gaz butan sau propan, la presiune scăzută, sau cu amestecuri de gaz PB (GPL), folosind un regulator de presiune adecvat, conectat printr-un furtun flexibil. Furtunul trebuie fixat cu cleme atât la regulator, cât și la aparat. Tipurile de gaz utilizabile și presiunile acestora sunt: amestecuri GPL (propan, butan) 30 mbar; butan 28-30 mbar; propan 37 mbar. Pentru informații despre regulatorul adecvat buteliei, consultați distribuitorul de GPL.

BUTELIE DE GAZ

Acest grătar pe gaz este compatibil cu butelii de gaz între 4,5 kg și 15 kg.

Înălțimea H a buteliei nu trebuie să depășească 70 cm. Folosiți doar un regulator de presiune și un furtun de gaz conforme cu reglementările din țara de utilizare.

Țara	Butelie de gaz, furtun și regulator de presiune		
LU – NL – DK – FI – SE – CY – CZ – EE – LT – MT – SK – SI – BG – IS – NO TR – HR – RO – IT – HU – LV	28–30 mbar	propan, butan sau amestecul acestora	
BE – FR – IT – LU – IE – GR – PT – ES – CY – CZ – LT – SK – CH – SI – LV	28–30 mbar	butan	
	37 mbár	propan	

Butelia de gaz nu trebuie scăpată pe jos și nici manevrată dur! Când aparatul nu este utilizat, deconectați butelia de gaz. După deconectare, puneți la loc capacul de protecție al buteliei. Buteliile de gaz trebuie păstrate în aer liber, în poziție verticală și departe de copii. Butelia de gaz nu trebuie niciodată depozitată în locuri unde temperatura poate ajunge la 50°C. Nu depozitați butelia de gaz lângă flăcări, lumini de semnalizare sau alte surse de aprindere. **NU FUMAȚI** lângă butelia de gaz!

REGULATOR DE PRESIUNE

Regulatorul de presiune este livrat împreună cu aparatul.

Regulatorul nu trebuie să prezinte deteriorări sau îndoiri. Nu montați și nu utilizați un regulator de presiune deteriorat!

Regulatorii de înlocuire pot fi achiziționați de la distribuitorul aparatului sau de la un comerciant autorizat de gaze îmbuteliate. Regulatorul trebuie să fie conform standardului EN 16129. Folosiți doar regulatoare și furtunuri aprobate pentru gaz PB, la presiunile specificate mai sus. În condiții normale de utilizare, pentru funcționarea corespunzătoare a aparatului, se recomandă înlocuirea regulatorului în termen de 10 ani de la data fabricației.

FURTUN

Furtunul și clemele pentru furtun sunt furnizate împreună cu aparatul.

Furtunul trebuie să respecte standardul național corespunzător (EN 16436-1). Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,5 metri. Înlocuiți imediat furtunul uzat sau deteriorat; chiar și furtunul care pare în stare perfectă trebuie înlocuit cel târziu la 5 ani de la data fabricației.

Data fabricației (PROD DATE) este inscripționată pe furtun în formatul XQ/YY, unde X indică unul dintre cele patru trimestre, iar YY reprezintă anul. De exemplu, un furtun fabricat în al 4-lea trimestru al anului 2024 va fi marcat: 4Q/24

Asigurați-vă că furtunul nu este blocat, îndoit și nu intră în contact cu nicio parte a grătarului, cu excepția punctului de racordare.

RACORDAREA LA BUTELIA DE GAZ

Utilizarea unui regulator de presiune sau a unui furtun necorespunzător poate fi periculoasă! Înainte de utilizarea grătarului, verificați întotdeauna dacă sunt instalate elementele corespunzătoare.

Conectați conform Instrucțiunii din **Figura 2**.

Regulatorul de presiune inclus se conectează la butelie printr-un filet stânga W21,8x1/14”.

1. Împingeți capătul furtunului (4) peste ieșirea regulatorului (3) astfel încât să acopere complet capătul acestuia. Fixați furtunul cu o clemă (8) Nu strângeți excesiv pentru a evita deteriorarea furtunului.
2. Asigurați-vă că supapa buteliei (7) este închisă. Îndepărtați piulița oarbă din plastic (6), dacă este prezentă.
3. Verificați ca toate conexiunile să fie curate și lipsite de deteriorări.
4. Verificați ca garnitura să fie în poziție și în stare corespunzătoare.
5. Regulatorul de presiune este conectat la cilindrul închis prin intermediul unui hollander filetat la stânga și fixat în sens antiorar cu ajutorul unei chei.

Asigurați-vă că orificiul mic de pe capacul regulatorului, utilizat pentru echilibrarea presiunii (9), nu este blocat sau acoperit.

La utilizarea în exterior, poziționați regulatorul de presiune astfel încât să fie protejat de pătrunderea directă a apei, acordând o atenție specială orificiului de echilibrare a presiunii.

CONECTAREA LA APARAT

Înainte de conectare, asigurați-vă că arzătorul și orificiile acestuia nu sunt obstrucționate de murdărie. Păianjenii și insectele se pot adăposti în tubul Venturi/arzător și pot înfunda deschiderile. Un arzător blocat poate cauza incendiu sub aparat. Curățați orificiile arzătorului cu o perie pentru curățat tuburi. Conectați furtunul la aparat și fixați clema pentru furtun cu o cheie fixă sau o șurubelniță. Dacă furtunul este înlocuit, fixați-l cu clemă la ambele capete: la aparatul propriu-zis și la regulator.

ÎNLOCUIREA BUTELIEI DE GAZ

Când înlocuiți butelia, efectuați operațiunea departe de sursele de aprindere.

1. Închideți alimentarea cu gaz și setați toate butoanele de control pe poziția OPRIT.
2. Deconectați butelia goală și conectați regulatorul la o butelie plină. Folosiți o garnitură nouă pentru conectarea regulatorului.
3. Verificați eventualele scurgeri conform secțiunii VERIFICAREA SCURGERILOR.

ÎNAINTE DE FIECARE UTILIZARE

- Asigurați-vă că aparatul este amplasat în locul corespunzător.
- Verificați dacă furtunul de gaz este intact, curat și nu intră în contact cu suprafețe ascuțite sau fierbinți, nu atinge solul și nu este răsucit.
- Grătarul, tava colectoare de grăsime și întregul spațiu de gătit trebuie să fie curate.
- Este absolut necesar ca micile orificii ale arzătoarelor să nu fie înfundate și ca orificiile Venturi să nu fie blocate de murdărie.
- Arzătoarele principale și arzătoarele laterale trebuie să fie montate corespunzător.
- Verificați dacă conexiunea la butelia de gaz este sigură și lipsită de scurgeri (consultați secțiunea „VERIFICAREA SCURGERILOR”).
- În timpul utilizării, păstrați acest aparat la distanță de materiale inflamabile!

VERIFICAREA SCURGERILOR

Nu verificați niciodată scurgerile cu o flacără deschisă; utilizați întotdeauna o soluție de apă cu săpun. Pentru a prepara soluția lichidă pentru verificarea scurgerilor, amestecați 1 parte detergent cu 1 parte apă. Desigur, puteți folosi un spray special pentru detectarea scurgerilor.

1. Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția de oprire.
2. Deschideți capacul aparatului și capacul arzătorului lateral.
3. Aplicați soluția de detectare a scurgerilor pe furtun și pe toate conexiunile: între butelie și regulator, între regulator și furtun, precum și la punctele de conectare ale furtunului la aparat.
4. Deschideți ușor supapa buteliei, doar un tur. Ar trebui să auziți gazul cum curge din butelie.
5. Dacă apar bule, este prezentă o scurgere de gaz care trebuie remediată înainte de utilizare. Nu utilizați niciodată grătarul dacă detectați scurgeri de gaz!
 - a. După testare, închideți supapa buteliei.
 - b. Strângeți conexiunile sau înlocuiți garnitura de cauciuc, acolo unde este aplicată. Dacă este necesar, schimbați furtunul. Lungimea maximă a furtunului este de 1,5 m.
 - c. După remedierea problemelor, testați din nou conexiunile.
 - d. Dacă scurgerea persistă, nu încercați să o remediați, ci contactați distribuitorul aparatului sau producătorul.**
6. Dacă nu există scurgeri, închideți supapa buteliei, clătiți soluția de detectare a scurgerilor de pe componente cu apă și uscați-le bine.

APRINDEREA GRĂTARULUI (ARZĂTOARELE PRINCIPALE)

1. Deschideți capacul înainte de a aprinde arzătoarele principale ale grătarului.
2. Asigurați-vă că butoanele de control sunt în poziția de oprire.
3. Deschideți încet și ușor supapa buteliei de gaz.
4. Întotdeauna aprindeți mai întâi arzătorul stâng. Acesta este prevăzut cu aprindere piezoelectrică și marcat deasupra simbolului „MAX” ⚡.
5. Cu butonul în poziția „OFF”, apăsați și rotiți butonul de control în sens antiorar până la poziția „MAX”. Ar trebui să auziți un clic care indică producerea scânteii de aprindere. Dacă flacăra nu se aprinde, repetați acest pas.
6. Țineți butonul apăsat încă câteva secunde pentru a vă asigura că flacăra rămâne aprinsă.
7. Aprinderea arzătorului din dreapta se face prin conducta de aprindere încrucișate de la arzătorul din stânga.
 - a. Arzătorul principal stânga trebuie să fie aprins.
 - b. Pentru a aprinde arzătorul din dreapta, apăsați butonul de control în poziția „OFF” și rotiți-l în sens antiorar până la poziția „MAX”.
 - c. Așteptați până se aprinde flacăra și mențineți apăsat butonul de control încă câteva secunde pentru a vă asigura că flacăra rămâne aprinsă.

APRINDEREA GRĂTARULUI (ARZĂTORUL LATERAL)

1. Deschideți capacul arzătorului lateral înainte de a-l aprinde.
2. Cu butonul în poziția „OFF”, apăsați și rotiți butonul de control în sens antiorar până la poziția „MAX”. Ar trebui să auziți un clic care indică producerea scânteii de aprindere.

3. Dacă arzătorul lateral nu se aprinde după 5 clicuri, rotiți butonul de control în poziția „OFF”, așteptați 2 minute și repetați procedura.

Avertisment: Dacă arzătorul tot nu se aprinde, rotiți butonul de control în poziția „OFF” și închideți și supapa buteliei de gaz! Așteptați 5 minute înainte de a încerca din nou aprinderea arzătorului lateral.

UTILIZARE

Nu mutați aparatul în timpul utilizării!

După aprinderea arzătoarelor principale, recomandăm **preîncălzirea grătarului** cu capacul închis. La puterea maximă a arzătoarelor principale, 10 minute sunt suficiente pentru preîncălzire. Asigurați-vă că temperatura spațiului de gătit nu depășește 210 °C; dacă este necesar, reduceți flacăra sau închideți unul sau mai multe arzătoare principale. După 10 minute, deschideți capacul și setați arzătoarele la nivelul dorit de putere.

Așezați mâncarea pe grătar. Pentru a evita lipirea, ungeți mâncarea cu ulei înainte de a o pune pe grătar. Cu cât grătarul este mai fierbinte, cu atât este mai mică șansa ca alimentele să se lipească. Nu întoarceți mâncarea prea des; lăsați-o să se gătească bine.

Puteți să **gătiți alimentele pe grătar, direct** deasupra arzătorului aprins, la o flacără mare, cu capacul deschis. Această metodă este potrivită pentru rumenirea cărnii și legumelor.

În cazul **gătirii în mod indirect pe grătar** așezați mâncarea lângă un arzător aprins, nu deasupra acestuia, setați flacăra la un nivel mic sau mediu și închideți capacul. Această metodă este ideală pentru pre-gătirea cărnii sau pentru continuarea coacerii după rumenire.

Cu capacul închis, căldura este reținută, consumul de gaz este redus, iar mâncarea se gătește mai rapid. Verificați constant **temperatura spațiului de gătit** cu termometrul încorporat în capac și ajustați flacăra după nevoie. Temperatura constantă recomandată este de aproximativ 210 °C. La temperaturi mai mari, grăsimea va picura frecvent, provocând aprinderi mai dese și flăcări mai mari. Dacă aparatul se supraîncălzește, deschideți capacul și reduceți intensitatea flăcării.

Chiar și atunci când toate arzătoarele ard uniform, se creează **zone de temperatură diferite în spațiul de gătit**. Zona de grătar din apropierea butoanelor de control este cea mai caldă, zona centrală este mai fierbinte, iar zona cea mai fierbinte se află în partea cea mai îndepărtată. Acest lucru poate fi folosit strategic pentru așezarea alimentelor. Alimentele sensibile, cum ar fi peștele, se pot găti în zona exterioară, în timp ce carnea de pui și cărnurile ce necesită mai mult timp de gătit se pot găti în zona centrală. Pentru rumenirea cărnurilor și legumelor, zona cea mai fierbinte, din interior, este cea mai eficientă.

Dacă, din orice motiv, trebuie să îndepărtați grătarul sau un alt recipient fierbinte în timpul gătitului, vă recomandăm să folosiți mănuși rezistente la căldură.

Dacă în timpul utilizării detectați o scurgere de gaz sau simțiți miros de gaz, închideți imediat butelia! Lăsați aparatul să se răcească, apoi verificați pentru scurgeri conform instrucțiunilor din secțiunea VERIFICAREA SCURGERILOR.

Dacă butelia se golește în timpul utilizării, închideți supapa acesteia și urmați instrucțiunile din secțiunea ÎNLOCUIREA BUTELIEI DE GAZ.

FINALIZAREA GĂTIRII PE GRĂTAR

După utilizare, închideți supapa buteliei de gaz. Apoi opriți arzătoarele principale și laterale. Prin această procedură vă asigurați că nu rămâne gaz inflamabil în conductele aparatului. Lăsați aparatul să se răcească înainte de a-l curăța. Nu răciți cu apă!

CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE

Grătarul trebuie curățat după fiecare utilizare, urmând instrucțiunile de mai jos.

ARDEREA RESTURILOR

„Arderea” reziduurilor de grătar după fiecare utilizare (aproximativ 20 de minute) reduce la minimum acumularea excesivă de resturi de mâncare.

1. Aprindeți toate arzătoarele principale, începând cu cel din stânga.
2. Setati butoanele de control la poziția „MAX”.
3. Închideți capacul și lăsați aparatul să funcționeze timp de 15 minute.
4. Temperatura din cuptor nu trebuie să peste 210 °C, reduceți flacăra dacă este necesar sau opriți unul arzătoare principale.
5. Deschideți capacul și lăsați flăcările să ardă încă 5 minute.
6. Închideți supapa buteliei de gaz, apoi setati butoanele de control în poziția „OFF”.
7. Lăsați grătarul să se răcească înainte de a efectua curățarea suplimentară.

ATENȚIE: Efectuați orice operațiune de curățare și întreținere doar atunci când grătarul s-a răcit complet și supapa buteliei este închisă!

SUPRAFAȚA EXTERNĂ

Folositi un detergent ușor de vase sau o soluție de bicarbonat de sodiu cu apă fierbinte. Dacă suprafața interioară a capacului grătarului pare să aibă vopsea decojită, este de fapt grăsime care s-a carbonizat din cauza căldurii și se desprinde. Curățați bine cu apă fierbinte și detergent puternic. Clătiți cu apă și lăsați să se usuce complet. **NU FOLOSIȚI NICIODATĂ DETERGENȚI PENTRU CUPTOR!**

TAVĂ DE GRĂSIME

După fiecare utilizare, goliți tava de grăsime, scoțând-o și eliminând reziduurile. Îndepărtați resturile persistente cu o perie sau un răzuitor, apoi spălați tava cu apă cu detergent. Clătiți cu apă și lăsați să se usuce.

GRILĂ DE GRĂTAR

Folositi o soluție de apă și detergent ușor de vase. Pentru petele persistente, puteți utiliza un detergent lichid abraziv ușor, apoi clătiți bine cu apă.

CURĂȚAREA ARZĂTORULUI

Setați butonul de control pe poziția OPRIT și deconectați butelia de gaz. Scoateți grătarul după ce s-a răcit. Curățați arzătorul cu o perie moale sau cu aer comprimat, apoi ștergeți-l cu o cârpă. Desfundați micile orificii ale arzătorului folosind o perie de curățat tuburi sau un fir rigid (de exemplu, o agrafă desfăcută). Verificați arzătorul pentru eventuale deteriorări (fisuri sau găuri). Dacă este deteriorat, înlocuiți-l cu un arzător nou.

Demontarea arzătoarelor principale

Fiecare arzător principal este fixat cu 2 șuruburi accesibile de pe spatele grătarului. Deșurubați aceste șuruburi. Trageți tava de colectare a grăsimii către spate. Lăsați capătul arzătorului să coboare și extrageți-l din aparat spre partea din spate. Astfel, orificiile Venturi devin vizibile și sunt protejate cu o plasă de sârmă. Orificiile Venturi au un șurub de reglare pentru cantitatea de aer admisă – nu modificați această setare!

Orificiile Venturi se pot înfunda cu pânze sau cuiburi de păianjeni și insecte, împiedicând amestecul corect de gaz și aer necesar pentru ardere. Flacăra va avea o culoare galbenă, iar flăcările pot apărea și lângă orificiile Venturi, aproape de butoanele de control. Astfel se poate crea o situație periculoasă! Curățați aceste orificii Venturi cu o perie, pensulă sau chiar cu un aspirator.

După ce orificiile Venturi sunt curate, reasamblați arzătorul și verificați dacă orificiile de aerisire ale supapei de gaz sunt poziționate și fixate corect la intrarea arzătorului (orificiile Venturi).

Demontarea arzătoarelor laterale

Ați montat arzătorul lateral în pasul 9. din SERIA DE DIAGrame DE ASAMBLARE. Demontați arzătorul lateral, curățați orificiile Venturi, apoi reinstalați-l în poziția sa.

Defecțiunile cauzate de înfundarea arzătoarelor și a orificiilor Venturi sunt considerate rezultat al întreținerii necorespunzătoare și nu sunt acoperite de garanție.

SERVICE

Grătarul pe gaz trebuie să fie supus unei revizii anuale efectuate de o persoană autorizată și înregistrată. Nu modificați aparatul!

DEPOZITAREA APARATULUI

Depozitarea aparatului în interior este permisă numai dacă butelia de gaz este deconectată și îndepărtată de pe aparat. Dacă aparatul nu este utilizat pentru o perioadă mai lungă, acesta trebuie depozitat într-un loc uscat și fără praf.

GARANȚIE

Garanția acoperă următoarele

Aparatul beneficiază de o garanție obligatorie de 2 ani. Această garanție acoperă toate defectele de fabricație, cu condiția ca:

- Aparatul să fi fost utilizat, asamblat și întreținut conform instrucțiunilor din manual. Defecțiunile cauzate de utilizare necorespunzătoare, asamblare incorectă sau întreținere inadecvată nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Să puteți prezenta chitanța și data achiziției aparatului.

Garanția este valabilă doar pentru utilizarea personală a aparatului.

Departamentul de calitate al Somogyi Electronic Kft. va verifica dacă piesele sunt într-adevăr defecte și dacă defectele au apărut în condiții de utilizare normală, asamblare și întreținere corespunzătoare.

Dacă oricare dintre aceste condiții nu este îndeplinită, garanția nu acoperă defectul. Garanția se limitează la repararea sau înlocuirea pieselor defecte.

Garanția nu acoperă următoarele

Garanția nu acoperă următoarele daune și defecte:

- Uzura normală a pieselor expuse la foc sau la temperaturi intense (rugozitate, deformare, decolorare etc.). Aceste piese trebuie înlocuite periodic.
- Neregularitățile vizuale inerente procesului de fabricație (pete, abateri minime și diferențe de culoare în email). Acestea nu sunt considerate defecte de fabricație.
- Daunele cauzate de întreținerea sau depozitarea necorespunzătoare, de asamblarea incorectă sau de modificarea pieselor preasamblate.
- Daunele rezultate din utilizarea necorespunzătoare a aparatului (utilizare în contradicție cu instrucțiunile, utilizare comercială etc.).
- Daunele secundare cauzate de utilizarea neglijentă sau necorespunzătoare a aparatului.
- Rugozitatea sau decolorarea cauzate de factori externi, de utilizarea agenților de curățare agresivi, de expunerea la clor etc. Aceste daune nu sunt considerate defecte de fabricație.

DEPANARE

Dacă nu găsiți o soluție funcțională pentru o problemă în tabelul de mai jos, nu mai utilizați aparatul și contactați service-ul autorizat.

Problema	Cauze posibile	Soluții posibile la această defecțiune
Căldură insuficientă.	Alimentarea cu gaz nu este deschisă.	Deschideți alimentarea cu gaz.
	Tuburile Venturi nu sunt poziționate deasupra orificiilor supapelor de gaz.	Poziționați tuburile Venturi deasupra orificiilor supapelor de gaz.
	Orificiile arzătorului sunt blocate.	Curățați orificiile arzătorului sau înlocuiți arzătoarele.
	Butelia de gaz este (aproape) goală.	Înlocuiți butelia de gaz.
	Regulatorul de presiune nu este conectat corespunzător la butelie și/sau la furtun.	Reconectați regulatorul de presiune la butelie și/sau la furtun.

Prea fierbinte și/sau flăcări mari.	Mâncarea este prea grasă.	Îndepărtați excesul de grăsime de pe alimente sau reduceți intensitatea arzătoarelor.
	Există acumulări de grăsime în spațiul de gătit și/sau pe arzătoare.	Curățați spațiul de gătit și arzătoarele.
	Temperatura este prea ridicată.	Reduceți intensitatea arzătoarelor și/sau gătiți mâncarea indirect.
Căldura nu se distribuie uniform pe suprafața grătarului.	O mică diferență de temperatură este normală. Diferențele mari de căldură pot fi cauzate de lipsa preîncălzirii aparatului.	Preîncălziți aparatul.
Flăcări galbene.	Arzătoarele sau orificiile Venturi sunt înfundate.	Curățați arzătoarele și orificiile Venturi.
	A ajuns sare pe arzătoare.	Curățați arzătoarele.
	Aparatul este conectat la butan.	Conectați aparatul la propan sau GPL și utilizați un regulator de presiune adecvat.
Flacăra incompletă.	Arzătorul este blocat, perforat sau corodat.	Curățați sau înlocuiți arzătorul.
Întoarcerea flăcării (flăcări în afara tuburilor Venturi/la butoanele de control).	Arzătoarele sau tuburile Venturi sunt blocate.	Închideți alimentarea cu gaz și setați arzătoarele pe poziția OFF. Lăsați aparatul să se răcească. Curățați arzătoarele și tuburile Venturi.
Flăcări mai înalte decât marginea spațiului de gătit.	Vânt.	Întoarceți partea din spate a aparatului spre direcția vântului.
	Butelia de gaz este (aproape) goală.	Înlocuiți butelia de gaz.
	Grăsime în spațiul de gătit și/sau pe arzătoare.	Curățați spațiul de gătit și arzătoarele.

Zgomot de bâzâit la regulatorul de presiune.	Temperatură ridicată.	Acesta nu este un defect sau un pericol și se va opri automat după un scurt timp.
	Butelie de gaz nouă (plină).	
Fluierat al arzătorului când este setat pe poziția LOW (JOASĂ).	Injectorul de gaz, tubul Venturi și/sau arzătorul sunt murdare.	Curățați injectorul de gaz, tubul Venturi și arzătorul.
Arzătorul nu se poate aprinde.	Arzătorul sau tubul Venturi sunt blocate.	Curățați arzătorul și tubul Venturi.
	Alimentarea cu gaz este oprită.	Deschideți alimentarea cu gaz și apăsați butonul de siguranță al regulatorului (nu toate regulatoarele sunt echipate cu acest buton).

DATE TEHNICE

Grătar pe gaz

număr articol:	GRG02		
putere nominală de intrare (pentru toate categoriile de gaz):	9,6 kWh (699 g/h)		
categoria aparatului:	I _{3B/P(30)}	I _{3+(28-30/37)}	
gaze utilizabile:	LPG	butan	propan
presiunea gazului:	30 mbar	28-30 mbar	37 mbar
diametrul injectoarelor:	0,85 mm		
dimensiunile aparatului:	1180 x 1055 x 530 mm		
numele și adresa producătorului:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		
numele și adresa service-ului:	Somogyi Elektronik Kft. H-9027 Győr, Gesztenyefa út 3. www.somogyi.hu		

Regulator de presiune inclus

numele și adresa producătorului:	Jiaying BSD Mechanical and Electric Co., Ltd Building 28, No 99 Xinda Road, Jiashan County, Jiaying City, Zhejiang, China
identificatorul produsului:	CGAS, C31-30L
tip gaz:	propan, butan și GPL (gaz petrolier lichefiat)
presiune de intrare:	0,3-16 bar
presiune nominală reglată:	30 mbar
pierdere maximă de presiune admisă:	$\Delta P_2 = 2$ mbar
debit garantat:	1,0 kg/h
data fabricației (ultimele două cifre ale anului) = YY	Consultați marcajul "CE xxxx/ YY " de pe produs
racord de intrare / ieșire:	G4 / H51
standard de produs:	EN 16129
interval de temperatură de funcționare:	-20 - +50 °C

Producer / gyártó / výrobca / producător / Hersteller / proizvođač / výrobce / proizvođač:
SOMOGYI ELEKTRONIC® • H – 9027 • Győr, Gesztenyefa út 3. • www.somogyi.hu

Distribútor: **SOMOGYI ELEKTRONIC SLOVENSKO s. r. o.**
Ul. gen. Klapku 77, 945 01 Komárno, SK • Tel.: +421/0/35 7902400 • www.somogyi.sk

Distribuitor: **S.C. SOMOGYI ELEKTRONIC S.R.L.**
J12/2014/13.06.2006 C.U.I.: RO 18761195
Cluj-Napoca, județul Cluj, România, Str. Prof. Dr. Gheorghe Marinescu, nr. 2, Cod poștal: 400337
Tel.: +40 264 406 488, Fax: +40 264 406 489 • www.somogyi.ro

