



G80515
JK-002

Grill gazowy

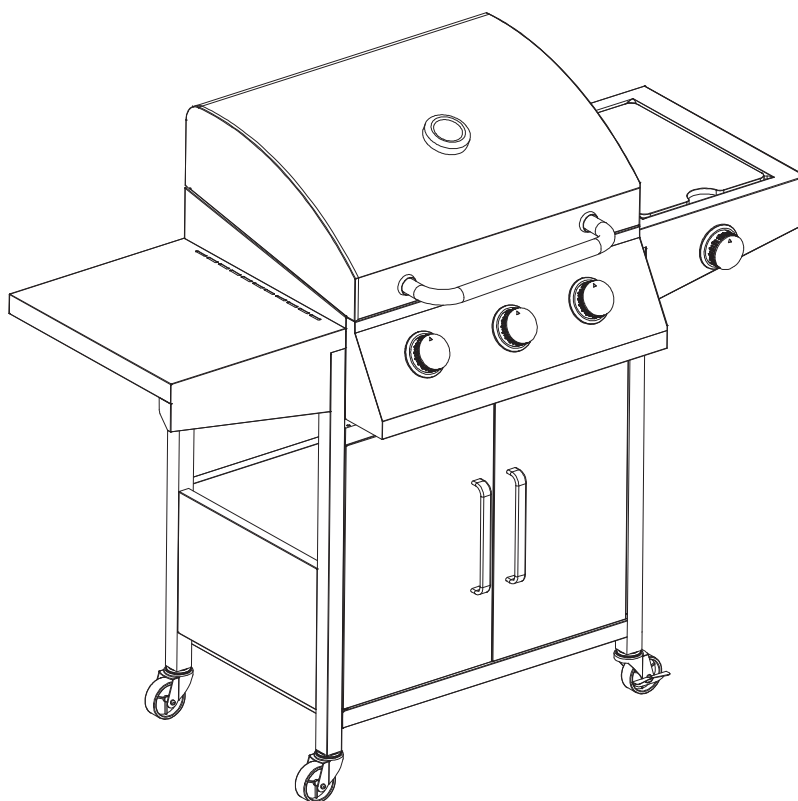
Tłumaczenie instrukcji oryginalnej

Gas grill

Translation of the original Operating Instructions

PL

EN



CE 1336DM007
1336/22

Grill gazowy 4 palniki (3+1) 11,6kW

Instrukcja montażu i obsługi urządzenia / Assembly and operation instructions

UWAGA!

Zapoznaj się z treścią niniejszej instrukcji przed użyciem i zachowaj ją do dalszego użytkowania urządzenia.

IMPORTANT INFORMATION!

Read before use and retain for future reference.

PL

EN

Wyprodukowano dla: / Made for:

GEKO Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k.

Kietlin, ul. Spacerowa 3,

97-500 Radomsko

geko@geko.pl

www.geko.pl

WSTĘP

Dziękujemy za zakup produktu **Grill gazowy 4 palniki (3+1) 11,6 kW** marki GEKO oraz za okazane nam zaufanie. Niniejsza instrukcja zawiera informacje dotyczące zasad bezpieczeństwa oraz procedury obsługi oraz konserwacji sprzętu. Przed rozpoczęciem pracy należy dokładnie zapoznać się z instrukcją obsługi. Instrukcję należy zachować, by móc korzystać z zawartych w niej wskazówek również w przyszłości. Producent nie ponosi odpowiedzialności za wypadki lub szkody powstałe w wyniku nie stosowania się do niniejszej instrukcji obsługi oraz zasad bezpieczeństwa.

Wszystkie informacje i specyfikacje zawarte w niniejszej publikacji są oparte na aktualnych informacjach dostępnych w momencie oddania do druku. Zastrzegamy sobie prawo do wprowadzania zmian w dowolnym czasie, bez uprzedzenia i bez żadnych zobowiązań.

Żadna część tej publikacji nie może być powielana bez uzyskania pisemnej zgody. Niniejszą instrukcję należy traktować jako integralną część urządzenia i powinna zostać przekazana wraz z nim w przypadku jego odsprzedaży.

DANE TECHNICZNE

Certyfikaty

Inspecta Estonia OÜ	CE-1336, PIN: 1336DM007
---------------------	-------------------------

Grill

Kategoria urządzenia	I3B/P(37)
Model	JK-002
Masa całkowita	23,0 kg
Wymiary (wys. x gł. x szer.)	121 x 54 x 107 cm
Powierzchnia grillowania (dł. x szer.)	51 x 41 cm
Powierzchnia podgrzewania (dł. x szer.)	47,5 x 12 cm

System gazowy

Moc wyjściowa	3x 2,9 kW + 1x 2,9 kW (= 11,6 kW)
Wydatek gazu	G30: 843 g/h G31: 829 g/h
Rodzaj gazu	gaz płynny (propan / butan)
Ciśnienie gazu	37mbar
Butla gazu	dostępna w handlu butla gazowa o wadze 3, 5 lub 11 kg
Wąż gazu	atestowany znakiem  przewód giętki (maks. długość 1,5 m)
Zapłon	zapłon piezoelektryczny
Regulator płomienia	płynna od 0 do maksimum
Średnica dyszy palnika	Ø 0,79 mm

UŻYTKOWANIE

Przeznaczenie

Grill gazowy służy do stosowania na wolnym powietrzu. Stosuje się go zgodnie z przeznaczeniem, jeśli używany jest do przygotowywania potraw z grilla i przestrzegane są przy tym wszystkie zalecenia niniejszej instrukcji.

Zalecenia dotyczące użytkowania

- Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.
- Używaj tylko na zewnątrz.
- Nie przesuwaj urządzenia podczas użytkowania.
- Po użyciu wyłącz dopływ gazu na butli gazowej.
- Nie modyfikuj urządzenia.
- Jako paliwo może być stosowany wyłącznie gaz płynny wskazany w tabeli danych technicznych.
- Grill przeznaczony jest wyłącznie do użytku prywatnego.
- Obowiązkiem konsumenta jest upewnienie się, że grill jest prawidłowo złożony, zainstalowany i konserwowany. Nieprzestrzeganie wytycznych zawartych w niniejszej instrukcji może spowodować obrażenia ciała i/lub uszkodzenie mienia.

Niewłaściwe użytkowanie

Jakiegokolwiek inne użycie lub użycie wykraczające poza opisane powyżej uznaje się za niezgodne z przeznaczeniem. Dotyczy to w szczególności następujących możliwych do przewidzenia rodzajów niewłaściwego użytkowania:

- ▶ Nie używaj grilla z węglem drzewnym lub paliwem innym niż gaz płynny (propan/butan).
- ▶ Nie używaj grilla jako urządzenia grzewczego.
- ▶ Nie używaj grilla do podgrzewania materiałów i substancji innych niż żywność do grillowania.
- ▶ Nie używaj grilla jako kuchenki, ustawiając na nim garnki i patelnie.

Roszczenia gwarancyjne i rękojmia

Wszelkie roszczenia gwarancyjne wygasają w przypadku niewłaściwego użytkowania grilla lub stosowania niezatwierdzonych paliw. Odbarwienia, rdza lub nieznaczące odkształcenia części wystawionych na bezpośredni kontakt z płomieniami (ruszt, płyta grzejna, palnik, osłona palnika itp.) nie wpływają negatywnie na działanie grilla i jako takie nie stanowią podstawy do reklamacji. Gwarancja nie obejmuje rdzewienia i ogólnego zużycia.

INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Definicja stosowanych pojęć

Ważne wskazówki dotyczące bezpieczeństwa oraz kwestii technicznych oznaczono w niniejszej instrukcji obsługi odpowiednimi symbolami. Wskazówek tych należy bezwzględnie przestrzegać, aby uniknąć ewentualnych wypadków, uszczerbku na życiu i zdrowiu osób oraz szkód rzeczowych.

	Unikaj innych zagrożeń. PRZECZYTAJ INSTRUKCJĘ PRZED UŻYCIEM.		Niebezpieczeństwo „Gorące powierzchnie i części”. Podczas użytkowania niektóre części grilla są bardzo gorące, zwłaszcza w pobliżu paleniska.
	Ten symbol sygnalizuje bezpośrednie zagrożenie, którego konsekwencją mogą być poważne obrażenia ciała lub śmierć.		Nie wyrzucaj tego urządzenia ani żadnej jego części do pojemnika na odpady domowe.
	Nie używać w pomieszczeniach zamkniętych.		Zgodny z normami europejskimi.

Wskazówki dotyczące bezpieczeństwa użytkowania

- Grill nie jest przeznaczony do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych lub o ograniczonym doświadczeniu i wiedzy, chyba że są one nadzorowane lub poinstruowane w zakresie korzystania z grilla przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo. Dzieci należy pilnować, aby nie bawiły się grillem.
- Ten grill jest przeznaczony wyłącznie do użytku zewnętrznego i zabranie się jego używania wewnątrz budynków lub na pokładzie łodzi ani przyczep kempingowych.
- Grilla nie wolno używać w zamkniętych przestrzeniach ze względu na ryzyko uduszenia.
- Grill należy umieścić na twardej i równej powierzchni.
- Grill nagrzewa się po zapaleniu. Trzymaj dzieci i zwierzęta w bezpiecznej odległości.
- Uchwyt może się bardzo nagrzewać podczas użytkowania. Zawsze otwieraj pokrywę za pomocą rękawic kuchennych trzymając za środek uchwyty.
- Podczas otwierania pokrywy należy zachować ostrożność, aby nie poparzyć się gorącą parą.
- Używaj rękawic ochronnych i przyborów do grillowania, aby uniknąć oparzeń podczas grillowania.
- Nie zostawiaj rozpalonego lub gorącego grilla bez nadzoru. W szczególności uważaj, aby w pobliżu grilla nie przebywały dzieci ani zwierzęta domowe.
- Nie przenoś grilla, gdy jest rozpalony lub gorący – poczekaj, aż grill ostygnie.
- Przed czyszczeniem poczekaj, aż grill ostygnie.



UWAGA GORĄCE! Chronić przed dziećmi.

Podczas użytkowania niektóre części grilla są bardzo gorące, zwłaszcza w pobliżu paleniska. Trzymaj dzieci z dala od grilla przez cały czas (również w trakcie stygnięcia). Zalecamy stosowanie rękawic kuchennych podczas pracy z grillem.

- Do grilla należy używać wyłącznie gazu płynnego. Nie używaj węgla drzewnego, brykietów ani innego gazu.
- **NIE WOLNO** używać benzyny, spirytusu, płynu do zapalniczek, alkoholu ani innych podobnych substancji chemicznych do zapalenia urządzenia.
- Umieścić butlę z gazem na równym podłożu obok urządzenia i w bezpiecznej odległości od wszelkich źródeł ciepła.
- W przypadku konieczności wymiany butli z gazem należy upewnić się, że urządzenie jest wyłączone i że w pobliżu nie ma żadnych źródeł zapłonu (papierosy, otwarty ogień, iskry itp.).
- **⚠ UWAGA!** Schowek pod grillem nie nadaje się do przechowywania butli z płynnym gazem!
- Grill i butla gazowa muszą być podłączone do certyfikowanego znakiem CE regulatora i węża o prawidłowym ciśnieniu roboczym gazu. Wąż z reduktorem musi być zgodny z obowiązującymi normami i przepisami krajowymi.
- Wkładając butlę upewnij się, że wąż do gazu umieszczony jest z dala od gorących powierzchni, ze szczególną uwagą na dolną część grilla.
- Używanie niewłaściwego regulatora lub węża jest niebezpieczne i może prowadzić do obrażeń ciała.
- Sprawdź przewód gazowy, aby upewnić się, że nie jest skręcony ani naprężony.
- Przewód powinien zwisać swobodnie, bez zagięć, fałd i załamań, które mogłyby utrudniać swobodny przepływ gazu. Poza miejscem podłączenia, żadna część węża nie powinna dotykać żadnych gorących części.
- Przewód gazowy i regulator należy sprawdzić pod kątem szczelności przed rozpoczęciem grillowania. Patrz rozdział „Sprawdzanie szczelności instalacji gazowej”.
- Zużyte lub uszkodzone przewody gazowe należy natychmiast wymienić. Zalecamy wymianę zestawu regulatora co dwa lata, aby upewnić się, że przewód jest w dobrym stanie.
- Grill należy regularnie czyścić z tłuszczu/oleju, w przeciwnym razie ryzyko, że tłuszcz zacznie się palić, jest duże. Jeśli tłuszcz się zapali, wyłącz wszystkie palniki, wyłącz gaz i pozostaw pokrywę zamkniętą, aż ogień zgaśnie.
- Grill jest przeznaczony wyłącznie do przygotowywania potraw. Nigdy nie używaj grilla niezgodnie z jego przeznaczeniem np. jako źródło ciepła lub do ogrzewania obiektów.
- **⚠ UWAGA!** Grillowane mięsa z wysoką zawartością tłuszczu może powodować rozblyski płomienia.
- **⚠ UWAGA!** Nigdy nie grilluj jedzenia bezpośrednio na kracie palnika bocznego. Jest on przeznaczony do używania jedynie z garnkami i patelniami.

⚠ ZAGROŻENIE

Jeżeli poczujesz zapach gazu:

1. Zamknij i odłącz dopływ gazu do urządzenia.
2. Zgaś otwarty płomień.

3. Otwórz pokrywę.
4. Jeśli nadal czujesz zapach ulatniającego się gazu, trzymaj się z dala od urządzenia i natychmiast wezwij swojego dostawcę gazu lub straż pożarną.

ROZPAKOWYWANIE

Sprawdź opakowanie i upewnij się, że masz wszystkie wymienione w spisie części.

- Zaleca się rozcięcie kartonu i rozłożenie go na podłodze, aby służył jako powierzchnia ochronna podczas montażu.
- Kiedy będziesz gotowy do rozpoczęcia montażu, upewnij się, że masz pod ręką odpowiednie narzędzia, dużo miejsca i czysty, suchy obszar do montażu.
- Przed przystąpieniem do montażu należy usunąć wszystkie elementy opakowania transportowego z wnętrza korpusu grilla.
- Upewnij się, że wszystkie opakowania i plastikowe torby zostały usunięte w bezpieczny sposób.
- **WAŻNE:** Usuń wszystkie folie ochronne podczas montażu i przed użyciem urządzenia.

PODŁĄCZANIE I ODŁĄCZANIE OD ŹRÓDŁA GAZU

BUTLA Z GAZEM

Do zasilania grilla mogą być wykorzystywane butle z gazem o pojemności do 11 kg łącznie. Nie wolno używać butli z gazem większych niż 11 kg. Z butlami należy obchodzić się ostrożnie. Nie przechowuj ich w pozycji leżącej, ponieważ może to doprowadzić do uszkodzenia zaworu i wycieku gazu, którego skutki mogą być bardzo groźne. Z butli korzystaj wyłącznie wtedy, gdy ustawiona jest pionowo. W pozycji poziomej gaz ciekły może dostać się do węży powodując uszkodzenie urządzenia.

Zawsze umieszczaj butlę w miejscu łatwo dostępnym, aby umożliwić jej natychmiastowe zamknięcie. Przed przemieszczaniem urządzenia, zamknij zwór i odłącz butlę z gazem.

Nie wolno przechowywać zapasowej butli z gazem w pobliżu urządzenia.

Nie narażaj butli na przegrzanie. Ciśnienie wewnątrz cylindra może wzrosnąć i przekroczyć wyznaczony limit bezpieczeństwa.

Nigdy nie przechowuj butli w pomieszczeniach zamkniętych. Butli gazowych nie wolno przechowywać w pomieszczeniach pod ziemią, na klatkach schodowych, korytarzach, przejściach i przejazdach między budynkami oraz w ich bezpośredniej bliskości. Propan oraz propan-butan jest cięższy niż powietrze. Jeżeli nastąpi wyciek, gaz zgromadzi się na dnie i stanie się niebezpieczny w przypadku pojawienia się iskry lub ognia.

REDUKTOR

Urządzenie musi być użytkowane z reduktorem ciśnienia gazu odpowiadającym lokalnym i

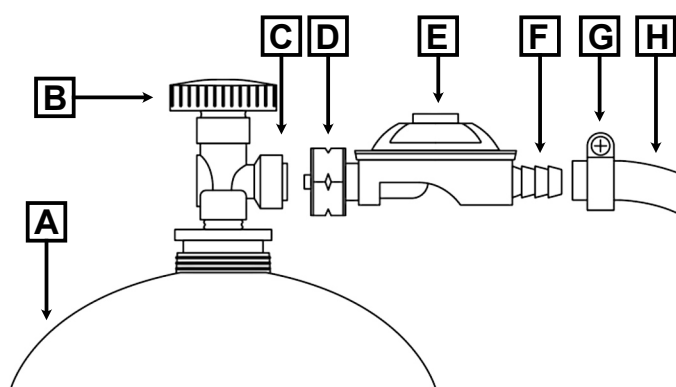
państwowym standardom oraz normom ciśnienia wylotowego:

Kategoria I3B/P(37) Propan/Butan 37 mbar

Podłączanie butli gazowej

Przed podłączeniem należy upewnić się, że nic nie blokuje górnej części butli, regulatora, palnika lub otworów palnika. Pająki i owady mogą dostać się do otworu rury zasilającej palnika. Zablokowany palnik może spowodować pożar pod urządzeniem.

1. Umieść butlę z gazem na równej powierzchni w pobliżu grilla. Sprawdź, czy zawór butli jest zamknięty, kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara.
2. Podłącz zespół reduktora i węża do wylotu zaworu butli.
3. Sprawdź stan uszczelki w butli. Jeśli zauważysz, że uszczelka jest odkształcona lub uszkodzona, skontaktuj się z dostawcą butli i poproś o wymianę.
4. Jeśli stan uszczelki nie budzi wątpliwości, przykręć reduktor do zaworu.



- A. Butla gazowa
- B. Zawór odcinający butli gazowej.
- C. Gwint zaworu butli
- D. Nakrętka złączkowa reduktora ciśnienia
- E. Reduktor ciśnienia.
- F. Króciec wylotowy do podłączenia węża elastycznego.
- G. Opaska zaciskowa.
- H. Przewód gazowy giętki.

5. Następnie powoli odkręć zawór butli, w kierunku przeciwnym do wskazówek zegara.
6. Sprawdź szczelność instalacji gazowej według wskazówek podanych w punkcie „Sprawdzanie szczelności instalacji gazowej”.
7. Jeśli wszystko przebiegło prawidłowo, możesz uruchomić grill i rozpocząć rozgrzewanie rusztu.



UWAGA! Podczas podłączenia grilla nie używaj w pobliżu otwartego ognia i nie pal papierosów.



UWAGA! Upewnij się, że wąż jest podłączony do głównego właściwego miejsca na spodzie urządzenia. Węże, które dotykają powierzchni o wysokiej temperaturze mogą się topić lub przeciekać, powodując pożar.

Odłączanie butli gazowej

1. Po zakończeniu grillowania zakręć zawór butli, ustaw wszystkie pokrętła w pozycji WYŁ.
2. Odłącz reduktor od butli gazowej.

PIERWSZE URUCHOMIENIE GRILLA

WSKAZÓWKA: Gdy używasz grilla po raz pierwszy, pozwól grillowi pracować przez 15 minut z zamkniętą pokrywą na małym ogniu, zanim położysz na nim jedzenie. W ten sposób przeprowadzisz „czyszczenie termiczne” części wewnętrznych i usuniesz zapach z powierzchni pokrytych warstwą środków chemicznych.



UWAGA! Przed każdym uruchomieniem grilla sprawdź szczelność instalacji gazowej według wskazówek podanych w punkcie „Sprawdzanie szczelności instalacji gazowej”. Pamiętaj o uniesieniu pokrywy przed odpaleniem palnika. Nie pochylaj się nad grillem podczas sprawdzania szczelności.

Przed grillowaniem umyj dokładnie ruszt grillowy ciepłą wodą z dodatkiem mydła i pozostaw do wyschnięcia. Następnie posmaruj olejem spożywczym górną stronę rusztu. Grillowane potrawy nie przywierają wtedy tak łatwo do grilla rusztowego.

1. Otwórz pokrywę grilla przed próbą odpalenia palników.
2. Ustaw wszystkie pokrętła w pozycji WYŁ.
3. Podłącz reduktor do butli gazowej według wskazówek podanych w punkcie „Podłączanie i odłączanie od źródła gazu.
4. Otwórz dopływ gazu za pomocą zaworu butli.
5. Wciśnij i przytrzymaj dowolne pokrętło palnika, obracając je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż usłyszysz kliknięcie. Jeśli palnik się nie zapali, powtórz ten krok.
6. Jeżeli palnik nie zapalił się po kolejnej próbie, odczekaj 5 minut i powtórz krok 5.
7. Dopasuj wielkość płomienia za pomocą pokrętła.
8. W celu wyłączenia grilla zamknij dopływ gazu za pomocą zaworu butli. Następnie ustaw wszystkie pokrętła w pozycji WYŁ.
9. Gdy urządzenie wystygnie wyczyść zabrudzone elementy zgodnie ze wskazówkami zamieszczonymi w dziale „Czyszczenie i konserwacja”.

⚠ UWAGA! Zbyt długa eksploatacja grilla na maksymalnej mocy cieplnej nagrzewa korpus i pokrywę do bardzo wysokich temperatur i mogą one ulec uszkodzeniu.

SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI INSTALACJI GAZOWEJ

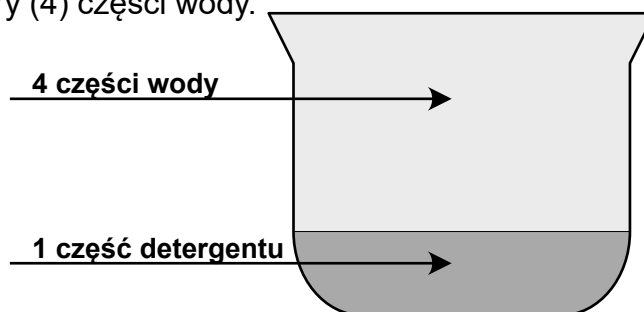


UWAGA! Nigdy nie sprawdzaj wycieku gazu za pomocą otwartego płomienia, zawsze korzystaj ze środka do wykrywania nieszczelności.

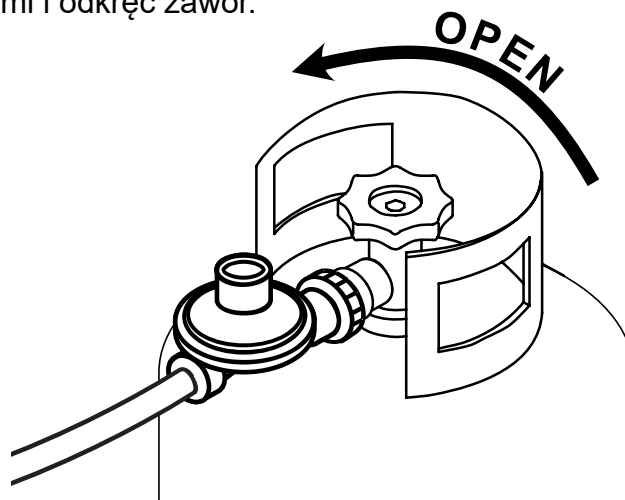
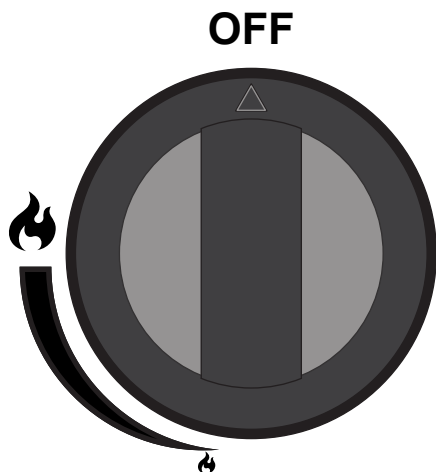


UWAGA! Test szczelności należy przeprowadzać co roku i za każdym razem kiedy podłączana jest butla lub jeśli wymieniana jest część systemu gazowego.

1. Przygotuj płynny roztwór detergentu, mieszając jedną (1) część płynnego detergentu lub mydła w płynie i cztery (4) części wody.



2. Upewnij się, że wszystkie pokręta są ustawione w pozycji WYŁ. Podłącz butlę gazową do urządzenia zgodnie z wcześniejszymi instrukcjami i odkręć zawór.



3. Nanieś przygotowany środek na wszystkich złączeniach gazowych, złączeniach węży, złączeniach regulatora oraz zacisku węży. Jeśli pojawią się bąbelki, oznacza to, że instalacja nie jest szczelna.
4. Zakręć zawór butli i popraw łączenia elementów w celu ich uszczelnienia.
5. Powtórz test. Jeśli bąbelki ponownie się utworzą, nie używaj grilla.



UWAGA! Jeżeli w dalszym ciągu występuje nieszczelność, natychmiast wyłącz dopływ gazu, odłącz go i poproś o sprawdzenie certyfikowanego instalatora albo sprzedawcę gazu. Nie korzystaj z urządzenia do momentu, aż instalacja gazowa zostanie uszczelniona.

WSKAZÓWKI DOTYCZĄCE OSZCZĘDNEGO GOSPODAROWANIA GAZEM

- Otwieraj pokrywę tak rzadko, jak to możliwe i na jak najkrótszy czas.
- Wyłącz urządzenie po zakończeniu grillowania
- Rozgrzej grill maksymalnie przez 10-15 minut (z wyjątkiem pierwszego użycia).
- Nie rozgrzewaj grilla dłużej niż jest to zalecane.

KONSERWACJA I CZYSZCZENIE



UWAGA! Zawsze noś rękawice ochronne i okulary podczas obsługi grilla.

Aby zapewnić długotrwałą satysfakcję z użytkowania grilla, należy po przestygnięciu wszystkich części należy jak najszybciej umyć go płynem do mycia naczyń, szczotką i ściereczką. Późniejsze usuwanie zaschniętych zanieczyszczeń jest bardziej uciążliwe. W żadnym przypadku nie stosuj rozpuszczalników lub żrących środków chemicznych.

Obszar wokół palnika należy czyścić ze szczególną ostrożnością, gdyż może dojść do skrzywienia lub złamania świecy zapłonowej palnika.

Regularnie kontroluj stan węża gazowego wyginając go. W przypadku stwierdzenia jakichkolwiek pęknięć, wymień wąż przed kolejnym użyciem grilla.

Stal nierdzewna może utleniać się lub plamić w obecności chlorków i siarczków, zwłaszcza na obszarach nadmorskich i innych trudnych warunkach, takich jak ciepłe, bardzo wilgotne środowisko basenów i jacuzzi. Plamy te mogą być postrzegane jako rdza, ale można je łatwo usunąć lub im zapobiec. Aby zapobiec plamom lub je usunąć, należy myć wszystkie powierzchnie ze stali nierdzewnej co 3-4 tygodnie lub tak często, jak to konieczne, czystą wodą i/lub środkiem do czyszczenia stali nierdzewnej.

Czyszczenie zewnętrznej powierzchni grilla: Nie używaj środków ściernych ani wełny stalowej na częściach lakierowanych i ze stali nierdzewnej gdyż spowoduje to zarysowanie powierzchni. Zewnętrzne powierzchnie grilla powinny być czyszczone ciepłą wodą mydlaną, podczas gdy metal jest nadal ciepły w dotyku. Aby czyścić powierzchnie nierdzewne, używaj środka do czyszczenia stali nierdzewnej lub specjalnego płynu. Z biegiem czasu części ze stali nierdzewnej odbarwiają się po podgrzaniu, zwykle na złoty lub brązowy kolor. To odbarwienie jest zjawiskiem normalnym i nie wpływa na działanie grilla.

PRZECHOWYWANIE

Grill należy zawsze przechowywać w suchym, zamkniętym pomieszczeniu lub pod specjalnym, dedykowanym do tego pokrowcem. Podany sposób przechowywania uchroni grill przed niekorzystnym wpływem warunków atmosferycznych oraz zapewni wieloletnią satysfakcję z jego użytkowania. Nigdy nie przechowuj grilla na wolnym powietrzu bez osłony (przykrycia).

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
ZAPACH GAZU	NATYCHMIAST ZAMKNIJ DOPŁYW GAZU. NIE UŻYWAJ URZĄDZENIA DO MOMENTU USUNIĘCIA WYCIEKU.	
Palnik nie zapala się.	Pusta butla, nie podłączone źródło gazu.	Sprawdź czy reduktor jest podłączony. Wymień butlę na nową. Sprawdź pozycję zaworu butli.
	Problem z zapalarką.	Sprawdź czy bateria się nie wyładowała. Sprawdź czy do zapalnika nie dostała się woda.
	Regulator nie jest w pełni podłączony do zaworu butli.	Dokręć pokrętkę regulatora.
	Dysze palnika nie pokrywają się z dyszami zaworów.	Ustaw dysze względem dysz zaworów.
	Dysze zablokowane.	Wymontuj palnik, wyczyść dysze używając szpilki bądź ostrego drutu, nie wierć.
	Skręcony wąż gazowy.	Wyprostuj wąż. Utrzymuj wąż z dala od obudowy.
Wyciek przy zaworze butli, reduktorze lub w innym miejscu.	Słabo dokręcony reduktor.	Dokręć reduktor i przeprowadź test szczelności zgodnie z instrukcją sprawdzania szczelności.
	Wyciek z węża z gazem, reduktora lub regulatora.	Skontaktuj się z serwisem.
Ogień pod panelem.	Dysze palnika zablokowane.	Wymontuj palnik, wyczyść dysze.
Słabnąca wydajność, "strzelający dźwięk".	Zbyt niski poziom gazu w butli.	Wymień butlę z gazem.
	Dysze palnika zablokowane.	Wymontuj palnik, wyczyść dysze.
Fragmenty rusztu ze znacząco wyższą temperaturą.	Dysze palnika zablokowane.	Wymontuj palnik, wyczyść dysze.
	Gromadzenie się zanieczyszczeń na aromatyzerych.	Wyczyść aromatyzery.
	Uszkodzony palnik.	Wymień palnik.

Problem	Prawdopodobna przyczyna	Możliwe rozwiązanie
Buchające płomienie.	Nadmierne gromadzenie się tłuszczu na aromatyzatorach i deflektorach oraz na dnie piekarnika lub w rynnie na tłuszcz.	Wyczyść grilla.
	Przytkane otwory na palniku.	Przekręć pokrętła na panelu sterowania na niższe ustawienie.
Żółty lub pomarańczowy płomień palnika.	Mały żółty lub pomarańczowy płomień jest normalny, nadmierny może być spowodowany blokadą dysz palnika.	Wymontuj palnik i wyczyść dysze.
	Dysze palnika zablokowane.	Wymontuj palnik i wyczyść go miękką szczotką.

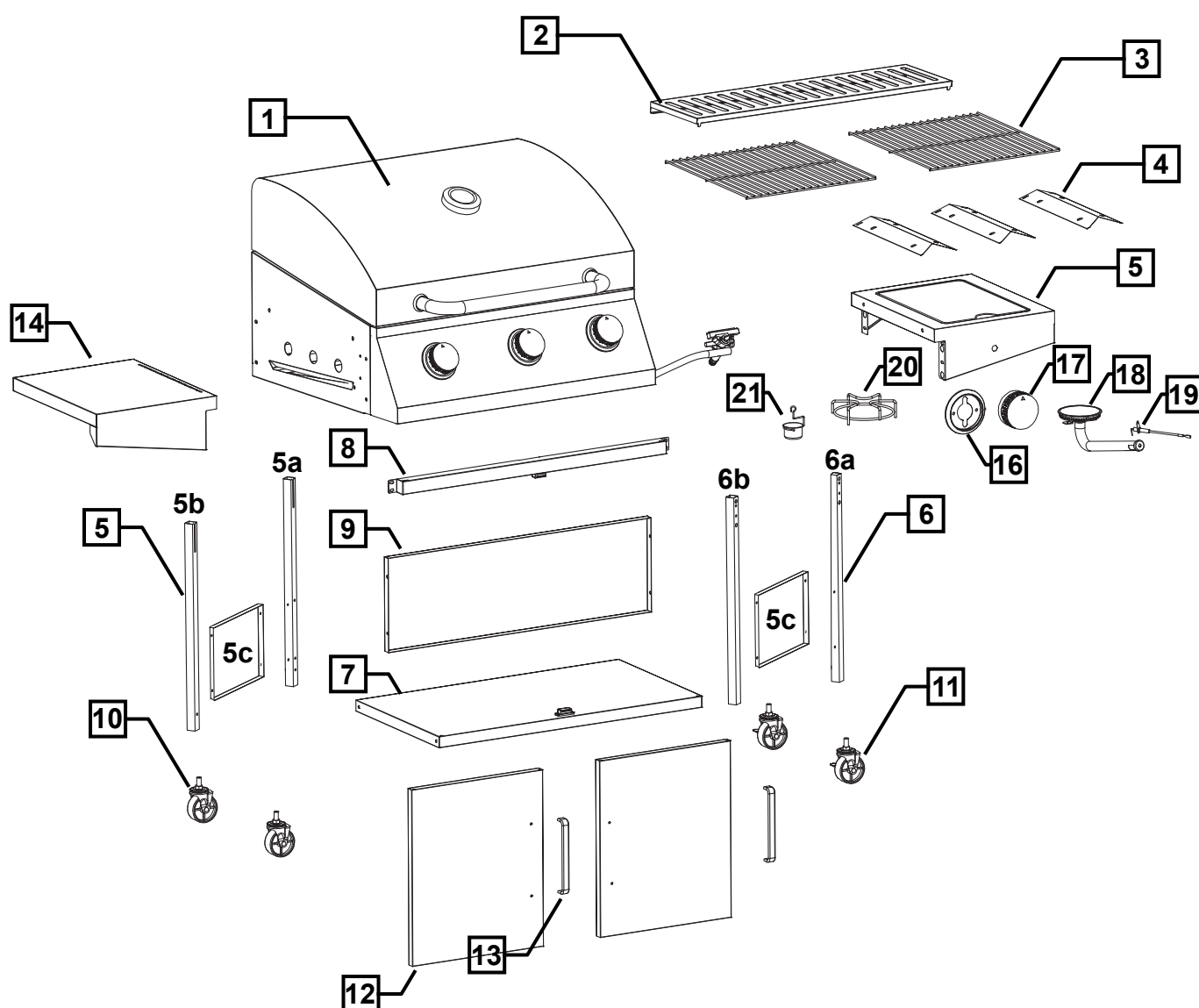
INSTRUKCJA MONTAŻU

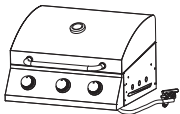
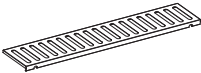
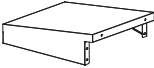
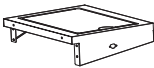
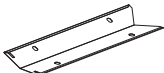
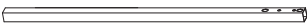
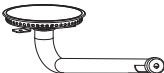
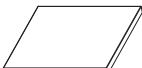
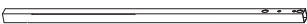
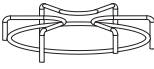
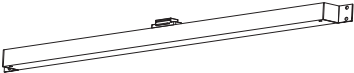
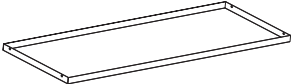
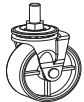
Znajdź dużą, czystą powierzchnię, na której możesz złożyć grill. W razie potrzeby zapoznaj się z listą części i schematem montażu. Montaż grilla obejmuje wiele dużych elementów, zaleca się, aby montaż urządzenia wykonywały dwie osoby.

Chociaż podczas produkcji grilla dołożono wszelkich starań, aby usunąć wszelkie ostre krawędzie, ze wszystkimi elementami należy obchodzić się ostrożnie, aby uniknąć przypadkowych obrażeń.

Podczas montażu wymagany będzie śrubokręt krzyżakowy.

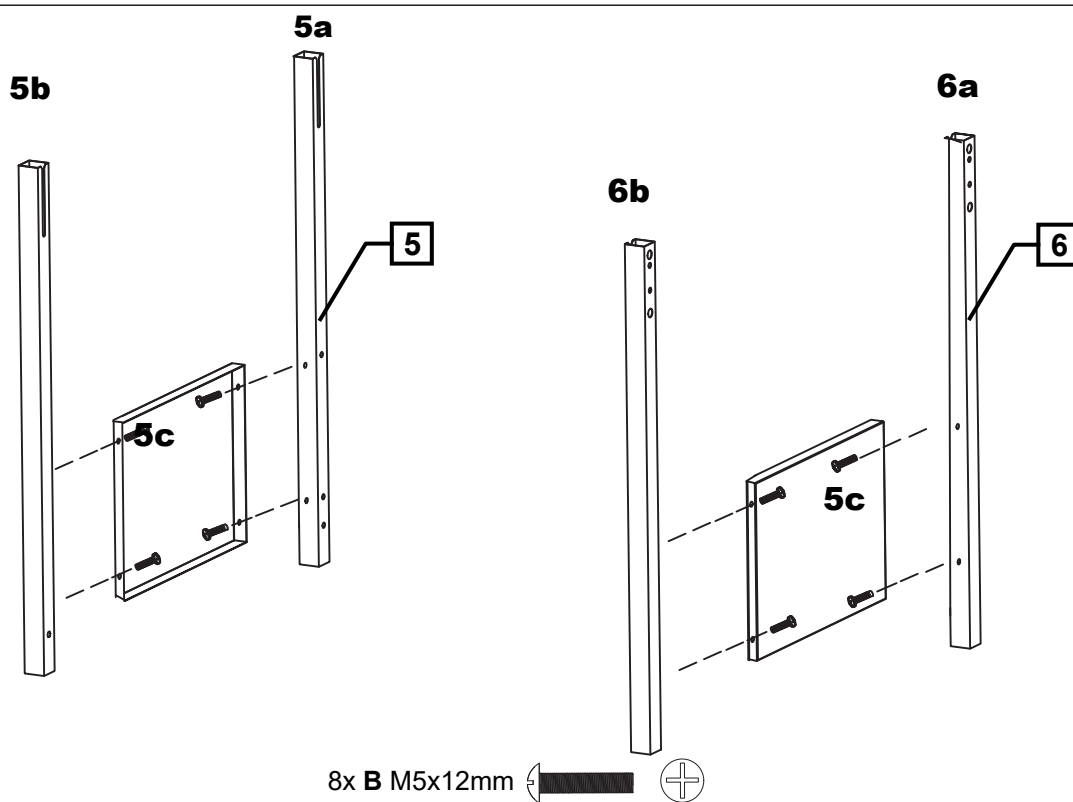
Widok rozstrzelony



Numer	Element	Ilość	Numer	Element	Ilość
1		1	13		2
2		1	14		1
3		2	15		1
4		3	16		1
5A		1	17		1
5B		1	18		1
5C		2	19		1
6A		1	20		1
6B		1	21		1
7		1	A M4x8	 	2
8		1	B M5x12	 	32
9		1	C		2
10		2	D M4		1
11		2	E M4x8	 	7
12		2			

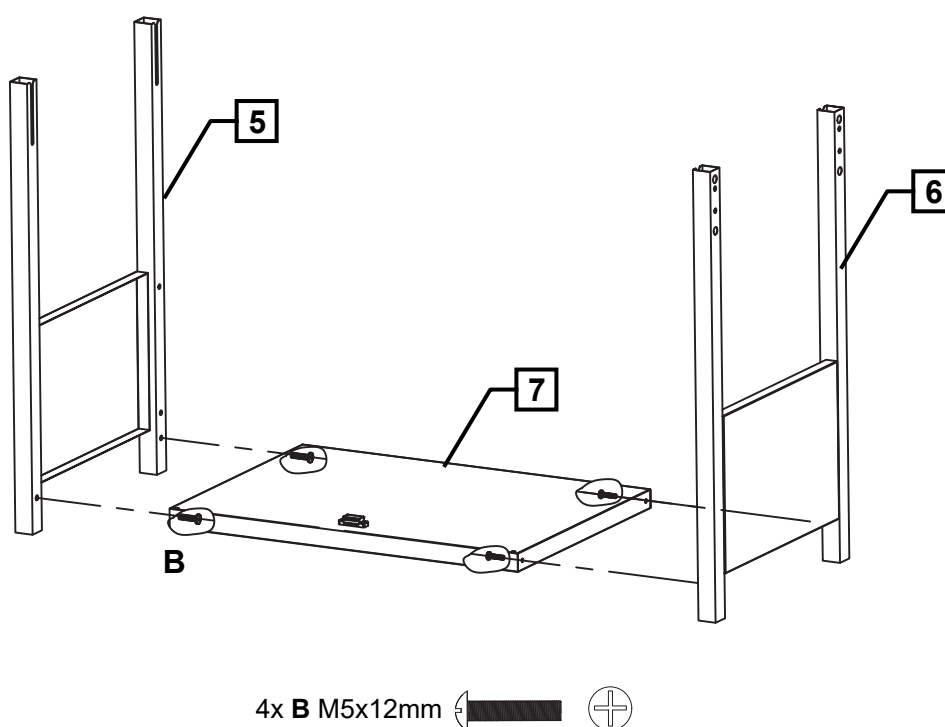
1

Przymocować lewy panel boczny wózka (5c) do lewej przedniej (5b) oraz tylnej nóżki (5a) za pomocą czterech śrub M5x12mm. Przymocować prawy panel boczny wózka (5c) do prawej przedniej (6b) oraz tylnej nóżki (6a) za pomocą czterech śrub M5x12mm. Dokręcić śruby za pomocą śrubokręta.



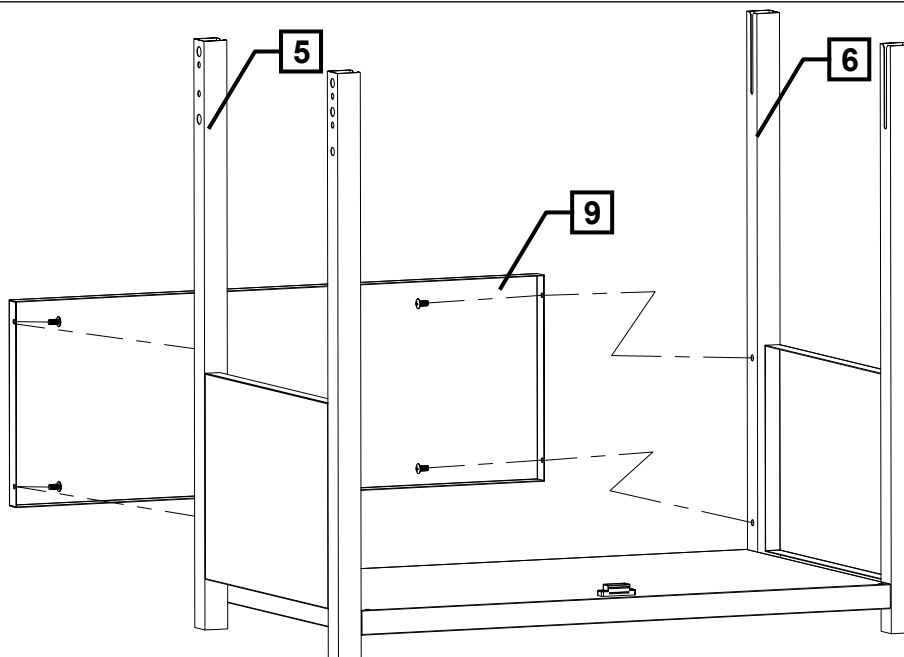
2

Zamontuj ramę lewą i prawą (5 i 6) do dolnej półki (7) za pomocą czterech śrub M5x12mm (B). Dokręć śruby za pomocą śrubokręta.



3

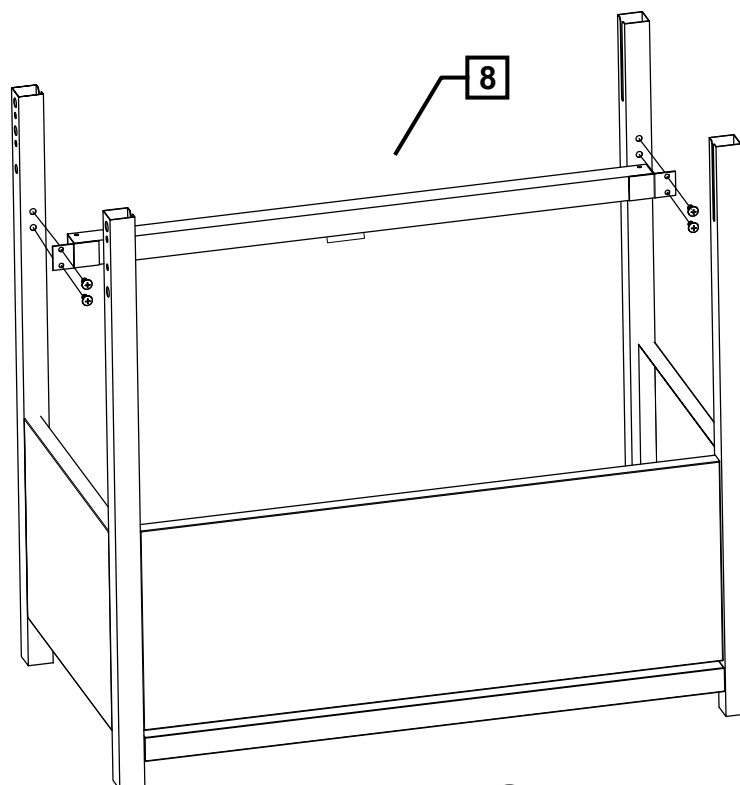
Przymocować tylny panel (9) do lewej (5) i prawej (6) tylnej nóżki za pomocą czterech śrub M5x12mm (B). Dokręcić śruby za pomocą śrubokręta.



4x **B** M5x12mm  

4

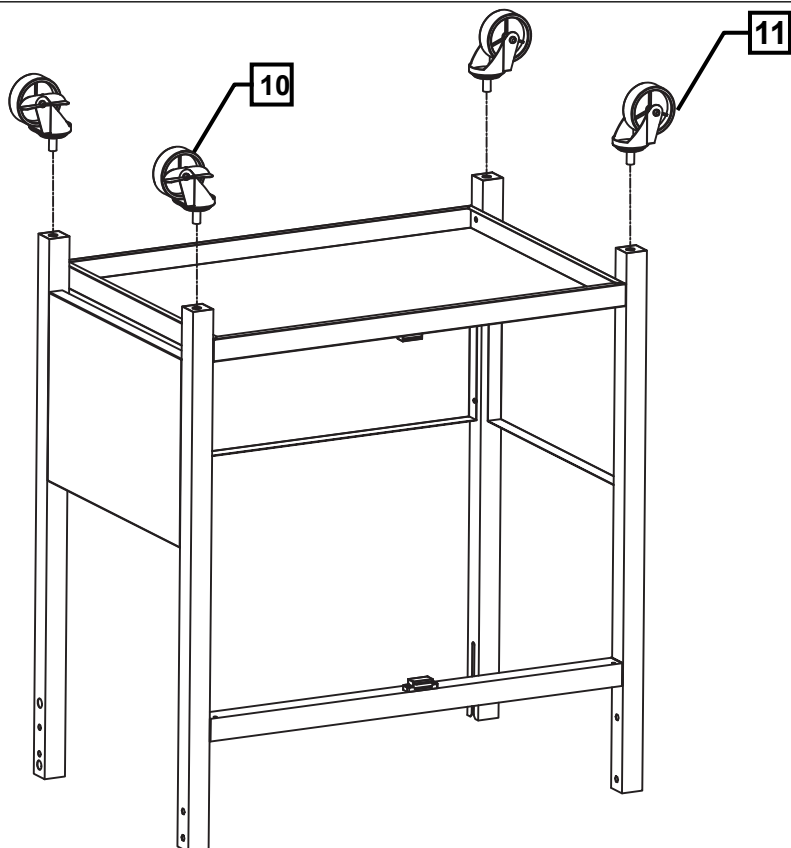
Zamontuj przednią belkę (8) z przodu ram za pomocą 4 szt. śrub M5 (B).



4x **B** M5x12mm  

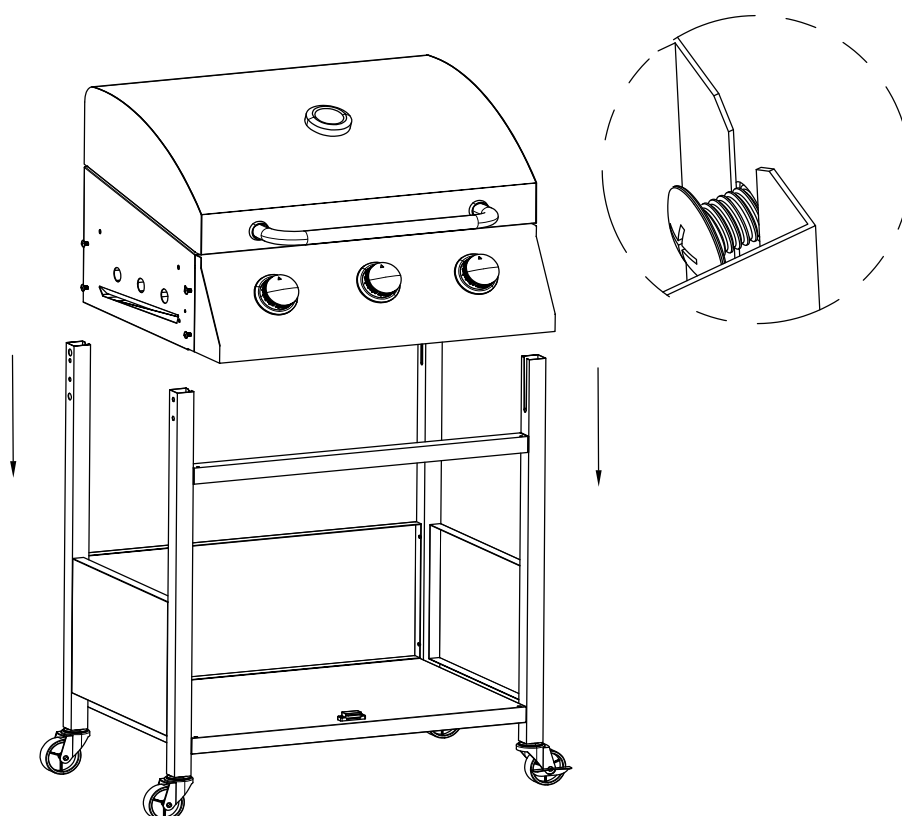
5

Zamontuj 4 szt. kółek (10 i 11) na końcach nóg ramy. **Uwaga:** 2 szt. kół z hamulcem (10) są zawsze po tej samej stronie.



6

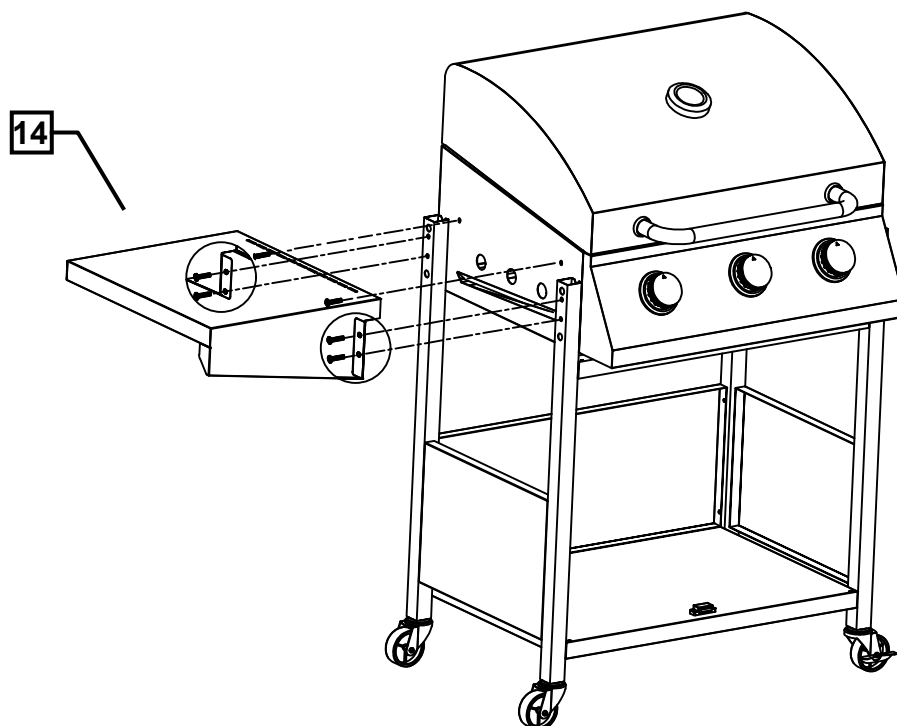
Korpus (1) jest wsuwany w nogi ramy za pomocą 8 szt. wstępnie zmontowanych śrub M5 (patrz szczegółowy rysunek). Dokręć śruby po wsunięciu korpusu na miejsce.



Uwaga: upewnij się, że 8 sztuk śrub jest wstępnie zmontowanych przed przesuwaniem.

7

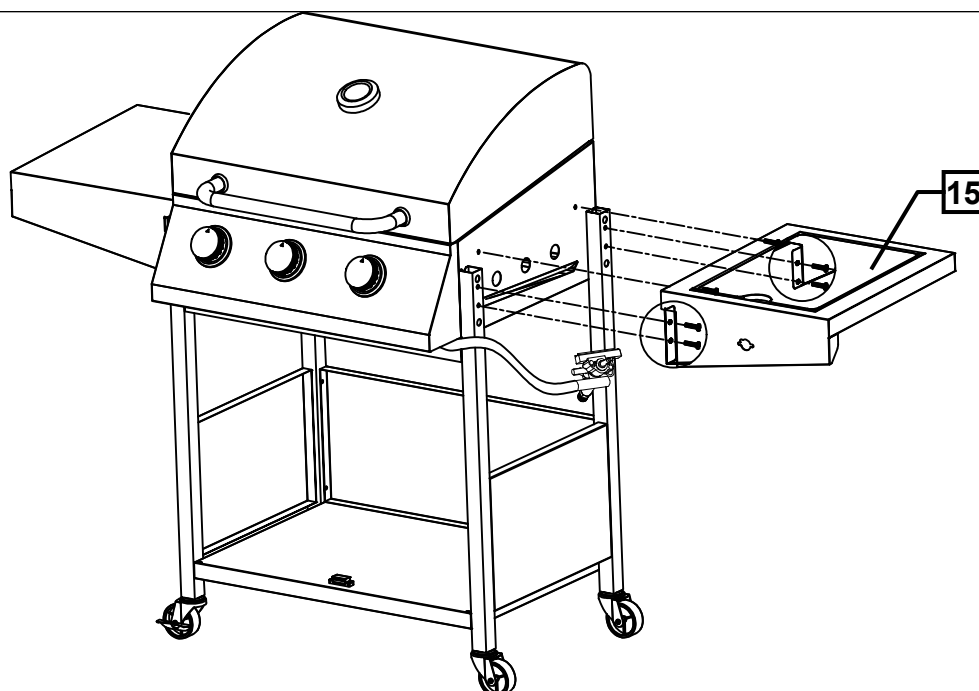
Półka boczna lewa (14) montowana jest do korpusu za pomocą 6 szt. śrub M5 (B).



6x **B** M6x12mm  

8

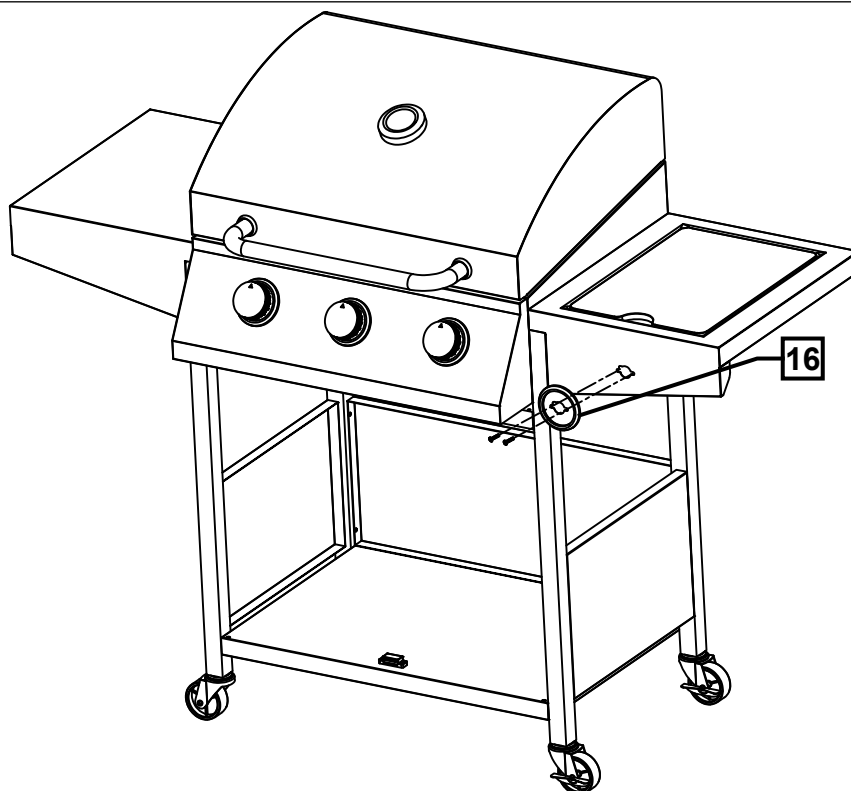
Półka boczna prawa (15) jest montowana do korpusu za pomocą 6 szt. śrub M5 (B).



6x **B** M6x12mm  

9

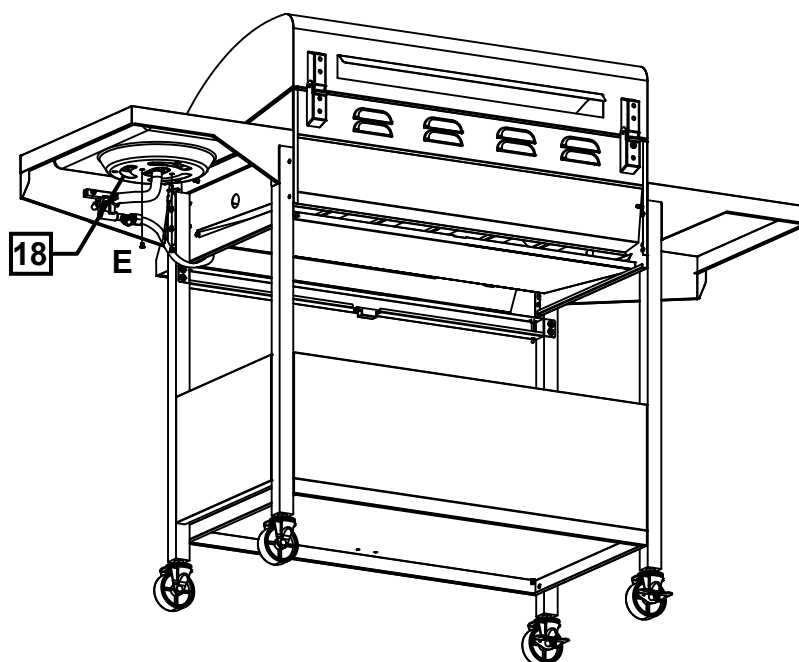
Przymocować panel regulacji palnika bocznego (16) za pomocą dwóch śrub M4x8mm (A).



2x A M4x8mm  

10

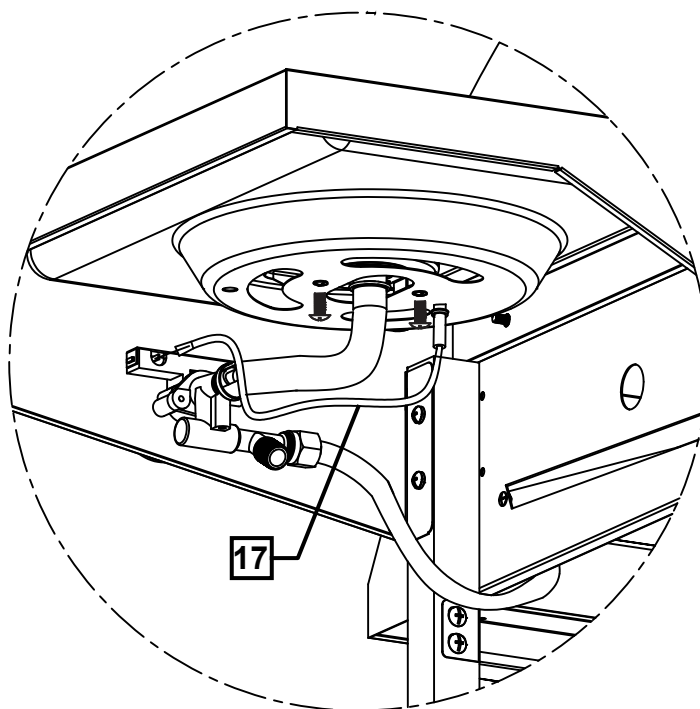
Umieścić palnik boczny (18) w otworze zespołu palnika bocznego. Wsunąć dyszę zaworu palnika bocznego do rury zasilającej palnika bocznego. Po wyrównaniu przymocować palnik boczny do zespołu palnika bocznego za pomocą dwóch M4x8mm (E).



2x E M4x8mm  

11

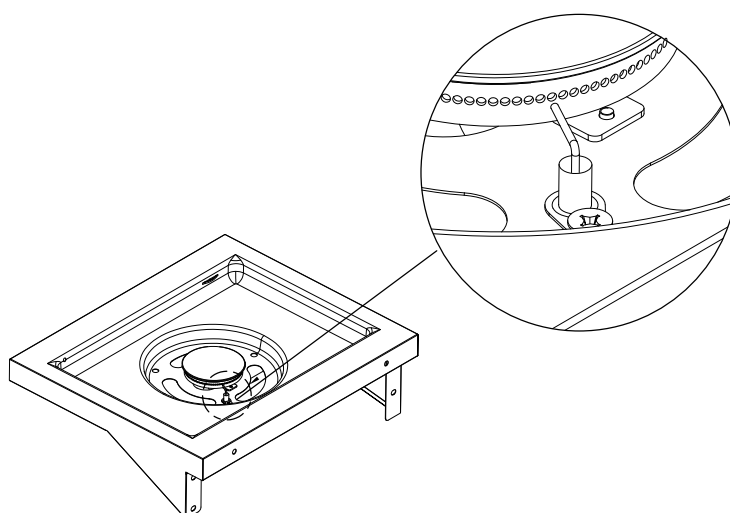
Wprowadzić przewód elektrody palnika bocznego (19) w zespole paleniska w elektrodę palnika bocznego wstępnie zamontowaną w zespole palnika bocznego.



2x E M4x8mm

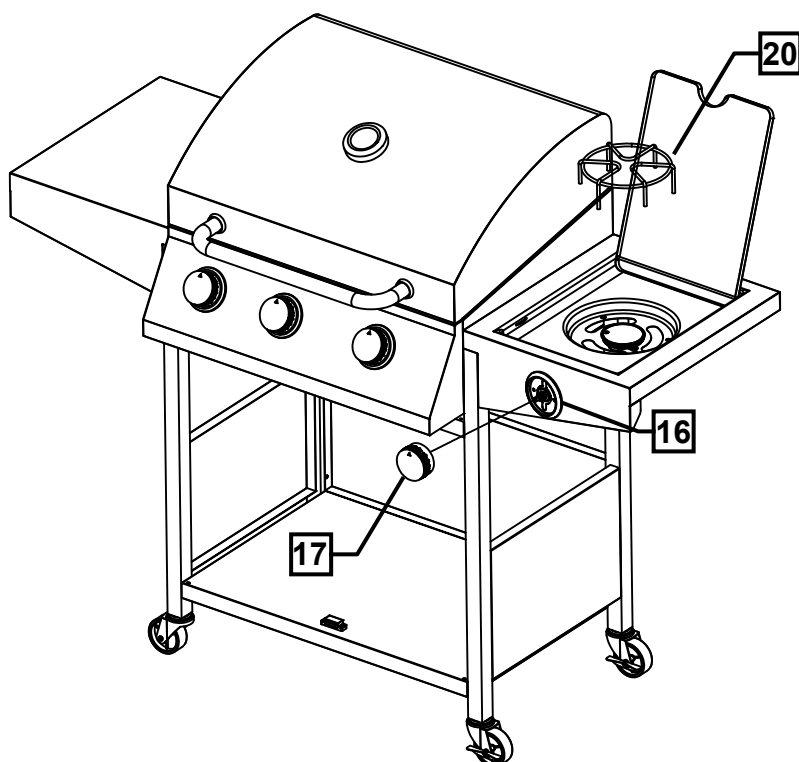


12

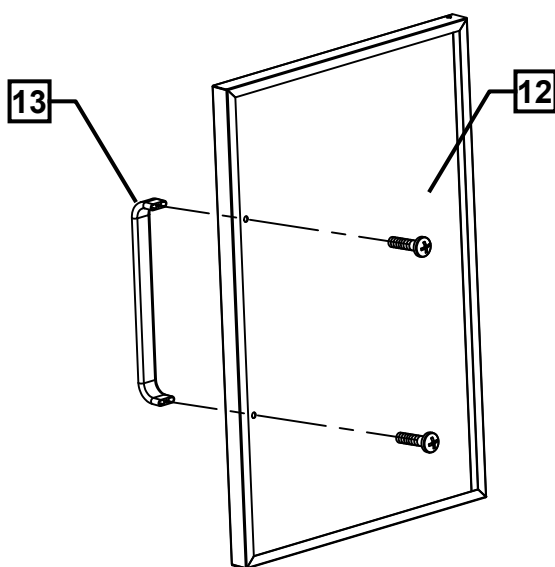


13

Przymocować pokrętło palnika bocznego (17) na panelu regulacji palnika bocznego (16) poprzez wyrównanie pokrętła ze wspornikiem i mocne przyciśnięcie. Umieścić ruszt palnika bocznego (20) w zespole palnika bocznego i wyrównać z otworami.


14

Przymocować dwa uchwyty drzwiczek (13) do lewych przednich drzwiczek (12) i prawych przednich drzwiczek (12) za pomocą czterech śrub M4*8mm (E). Dokręcić śruby za pomocą śrubokręta.

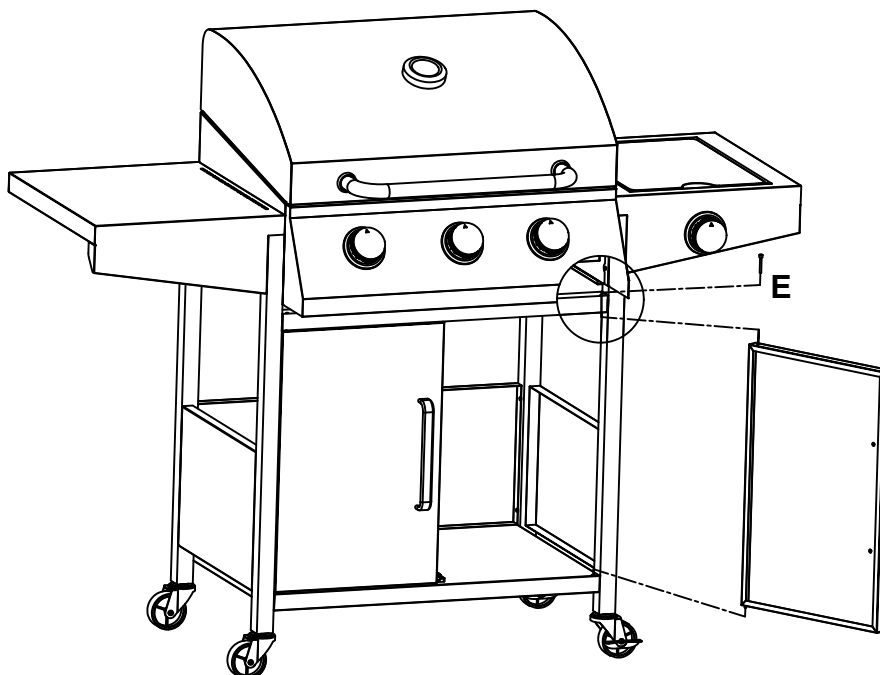


4x E M4x8mm



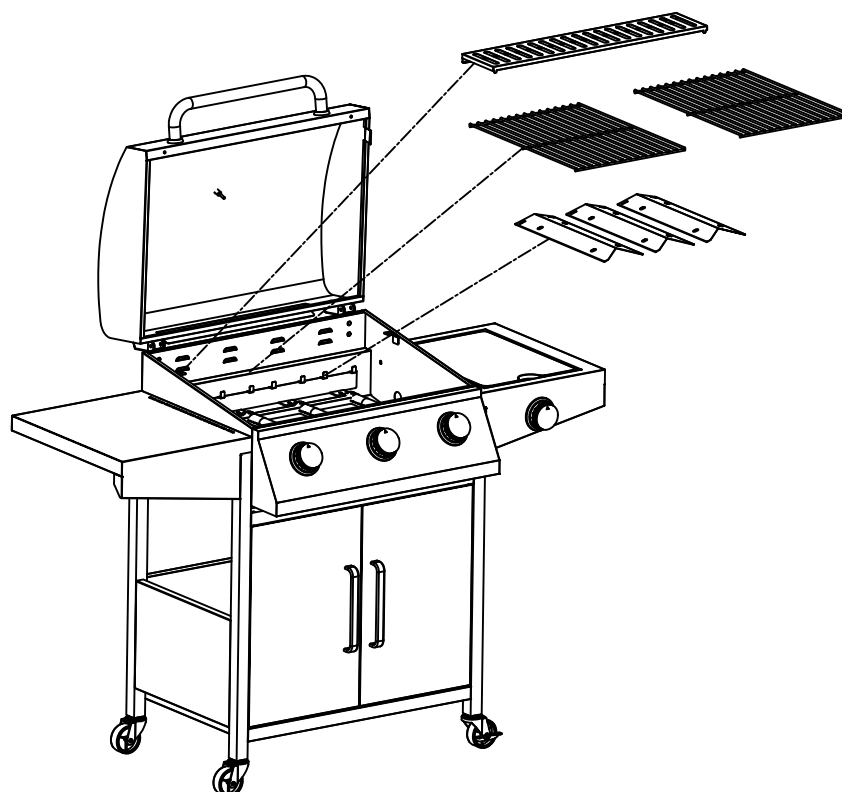
15

Drzwi montowane są do przednich nóg ościeżnic za pomocą 2 szt. bolców górnych (E).

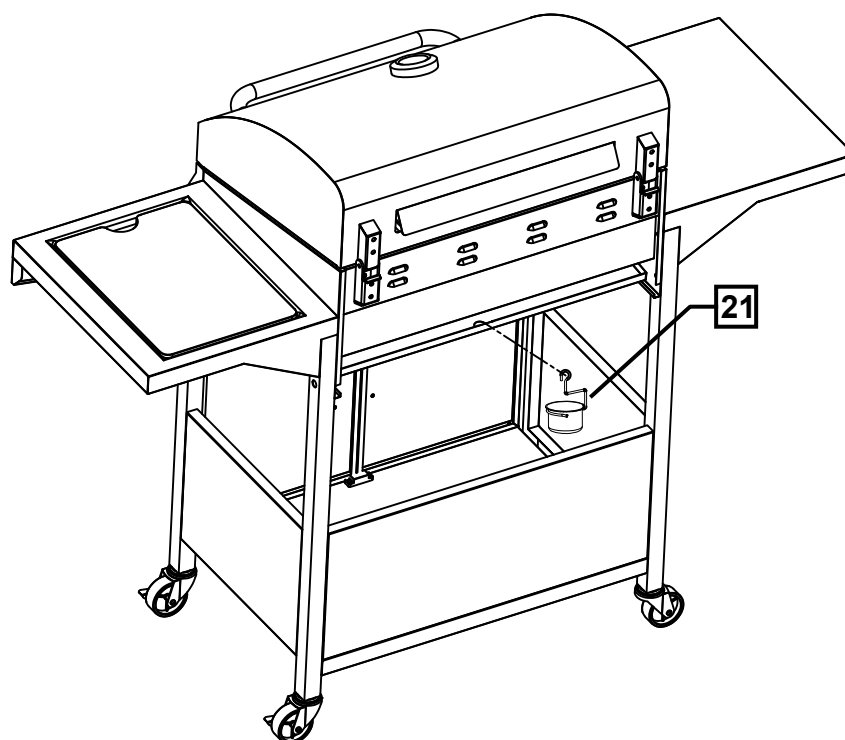


16

Umieścić trzy aromatyzery (4) , dwa ruszty (3) do grilowania i półkę do podgrzewania (2) na zespole paleniska (1).



17



Uwaga: Dokręcić wszystkie śruby przed użyciem. Montaż zakończony.



DEKLARACJA ZGODNOŚCI WE
Dwie ostatnie cyfry roku naniesienia oznaczenia CE - 22



GEKO Sp. z o.o. Sp. k. Kietlin, ul. Spacerowa 3, 97-500 Radomsko

deklaruje z pełną odpowiedzialnością, że: Zewnętrzny grill gazowy

Typ: **G80515**

Model: **JK-002**

spełnia wymagania dyrektywy Parlamentu Europejskiego i Rady:

Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/426 z dnia 9 marca 2016 r. w sprawie urządzeń spalających paliwa gazowe

spełnia wymagania następujących norm zharmonizowanych:

EN 498:2012 oraz EN 484:2019+AC:2020

jest zgodny z certyfikatem typu WE nr **G-007-21** z dnia 12.05.2021 wydanego przez:

Inspecta Estonia OÜ

Adres: Teaduspargi 8, 12618 Tallinn, Państwo: Estonia

Telefon: +372 659 9470

Email: estonia@kiwa.com / Strona internetowa: www.kiwa.com/ee

Numer identyfikacyjny jednostki notyfikowanej: **1336**

Niniejsza Deklaracja Zgodności WE traci swoją ważność, jeżeli produkt zostanie zmieniony lub przebudowany bez zgody producenta.

Za przygotowanie i przechowywanie dokumentacji technicznej odpowiada:

Larysa Kowalczyk, Kietlin, ul. Spacerowa 3, 97-500 Radomsko.

Kietlin, 16.12.2022

Miejsce i data wystawienia

Larysa Kowalczyk

Nazwisko, imię i stanowisko osoby upoważnionej

INTRODUCTION

Thank you for purchasing a GEKO brand **4 Burner Gas Grill (3+1) 11.6 kW** and for the trust you have placed in us.

This instruction manual contains information about the installation, operation and maintenance of the device. Before starting work, read the operating instructions carefully. Keep this manual for future reference. The manufacturer is not responsible for accidents or damage resulting from non-compliance with these operating instructions and safety rules.

All information and specifications in this publication are based on the latest information available at the printing time. We reserve the right to make changes at any time, without notice and without any obligation.

No part of this publication may be reproduced without written permission. This manual should be considered an integral part of the device and should be handed over with it in case of resale.

TECHNICAL DATA

Certificates

Inspecta Estonia OÜ	CE-1336, PIN: 1336DM007
---------------------	-------------------------

Gas Grill

Appliance Category Gas	I3B/P(37)
Model	JK-002
Total Weight	23,0 kg
Dimensions (H x D x W)	121 x 54 x 107 cm
Cooking Area (W x D)	51 x 41 cm
Warming Area (W x D)	47,5 x 12 cm

Gas System

Nominal Heat Output	3x 2,9 kW + 1x 2,9 kW (= 11,6 kW)
Gas Consumption	G30: 843 g/h G31: 829 g/h
Gas Type	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures
Gas Pressure	37mbar
Gas Cylinder	Standard gas cylinder with a fill weight of 3, 5 or 11 kg
Gas Hose	CE approved flexible gas hose (max. length 1.5 m)
Ignition Type	Piezo ignition
Flame Regulation	Infinitely adjustable 0 - max.
Injector Size	Ø 0,79 mm

USAGE

Application

The Gas grill is for OUTDOOR USE ONLY. This appliance is only intended for cooking food. Never use the grill for any other purpose than its intended use.

Use

- Read the instructions before using the appliance.
- Use outdoor only.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not modify the appliance.
- Only liquid gas specified in the technical data table may be used as fuel.
- The grill is intended for private use only.
- It is the consumer's responsibility to ensure that the grill is properly assembled, installed and maintained. Failure to follow the instructions in this manual may result in personal injury and/or property damage.

Improper use

Any use other than or beyond that described above is deemed non-intended. This applies in particular to the following foreseeable types of misuse:

- ▶ Do not use the grill with charcoal or fuel other than liquefied petroleum gas (propane/butane).
- ▶ Do not use the grill as a heater.
- ▶ Do not use the grill to heat materials and substances other than food
- ▶ Do not use the grill as a cooker by placing pots and pans on it.

Guarantee and warranty claims

All warranty claims are void if the grill is misused or unapproved fuels are used. Discoloration, rust or slight deformation of parts exposed to direct contact with flames (grid, heating plate, burner, burner cover, etc.) do not adversely affect the operation of the grill and as such do not constitute grounds for complaint. Rusting and general wear and tear are not covered by the warranty.

SAFETY OF USE

Definition of the terms used

Important safety and technical instructions are marked with symbols in these operating instructions. These instructions must be strictly observed in order to avoid possible accidents, personal injury and damage to property.

	Avoid other hazards. READ INSTRUCTIONS BEFORE USE.		Danger "Hot surfaces and parts" During operation some parts of the grill can become very hot, particularly those that are close to the fire bowl.
	This symbol indicates an imminent hazard that could result in serious personal injury or death.		Do not dispose of this device or any of its parts in household waste.
	Do not use indoors.		Conforms to European standards.

Safety instructions

- The grill is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory, or mental capabilities or who have limited experience and knowledge, unless they are supervised or instructed in using the grill by someone responsible for their safety. Children must be supervised to ensure they do not play with the grill.
- This grill is for outdoor use only and is not allowed to be used indoors. This appliance is not intended to be installed in or on boats / camping trailers.
- The grill may not be used in closed spaces due to risk of asphyxiation.
- The grill and gas cylinder must be always positioned on a flat surface.
- The grill becomes hot when lit. Keep children and pets at a safe distance.
- The handle can become very hot during use. Always open the lid with protective gloves by gripping the handle in the middle.
- Be careful not to burn yourself with hot steam when opening the lid.
- Use protective gloves and barbecue utensils to avoid burns when grilling.
- Do not leave a lit or hot grill unattended. In particular, keep children and pets away from the grill.
- Do not move the barbecue when it is lit or hot – wait until the barbecue has cooled.
- Allow the grill to cool down before cleaning it.
- Only liquid gas should be used for the grill. Do not use charcoal, briquettes or other gas.



WARNING HOT! Keep away from children.

Some parts of the grill become very hot when in use, especially near the firebox. Keep children away from the grill at all times (including while it is cooling down). We recommend using oven gloves when working with the grill.

- **DO NOT** use gasoline, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite the appliance.
- Place the gas cylinder on a level surface next to the appliance and at a safe distance from any heat sources.
- If the gas cylinder needs to be replaced, make sure that the device is turned off and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flames, sparks, etc.) nearby.
- **⚠ CAUTION!** The storage compartment under the grill is not suitable for storing liquid gas cylinders!
- The barbecue and gas cylinder must be connected to a CE-approved regulator and hose with correct operating gas pressure. The hose with the reducer must comply with the applicable national standards and regulations.
- When inserting the cylinder, make sure that the gas hose is placed away from hot surfaces, paying particular attention to the bottom of the grill.
- Using the wrong regulator or hose is dangerous and may result in personal injury.
- Check the gas hose to make sure it is not twisted or stretched.
- The hose should hang freely with no bends, twisting, tension, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts.
- The hose and regulator must be tested for leaks before starting barbecuing. See the section CHECKING FOR LEAKS.
- Worn or damaged hoses must be replaced. We recommend replacing the regulator kit every two years to ensure that the hose is in good condition.
- The grill must be regularly cleaned of grease/oil, otherwise the risk that the fat starts to burn is big. If grease catches fire, turn off all burners, turn off the gas and leave lid closed until fire is out.
- The grill is intended for food preparation only. Never use the grill for anything other than its intended purpose, eg as a source of heat or for heating objects.
- **⚠ CAUTION!** Meat with a high fat content may cause flare-ups.
- **⚠ CAUTION!** Never grill food directly on the side burner grate. It is intended to be used only with pots and pans.

⚠ DANGER!

If you smell gas:

1. Shut off gas to the grill at its source, if possible.
2. Extinguish any open flame.
3. Open lid.
4. If odour continues immediately call your gas supplier or fire department.

UNPACKING

Check the packaging and make sure you have all of the items listed in the parts list.

- It is recommended to flatten cardboard packaging and use this as a protective work surface to assemble upon.
- When you're ready to begin assembly, make sure you have the proper tools, enough space, and a clean, dry area to assemble.
- Before proceeding with the assembly, remove all elements of the transport packaging from the inside of the grill body.
- Make sure all packaging and plastic bags are properly disposed.
- **IMPORTANT:** Some protective coating may need to be removed from components prior to assembly.

CONNECTING AND DISCONNECTING FROM THE GAS SUPPLY

GAS CYLINDER

Gas cylinders with a capacity of up to 11 kg can be used to power the grill. Do not use gas cylinders larger than 11 kg. The gas cylinder must not be dropped or handled carelessly. Do not store them lying down, as this may damage the valve and cause gas leakage, which can be very dangerous. Only use the cylinder when it is in an upright position. In a horizontal position, liquefied gas may enter the hose causing damage to the device.

Always place the cylinder in an easily accessible place so that it can be closed immediately. Close the valve and disconnect the gas cylinder before moving the appliance.

Do not store a spare gas cylinder near the appliance.

Do not expose the cylinder to overheating. The pressure inside the cylinder may become excessively high and exceed the designated safety limit.

Never store gas cylinders indoors. Gas cylinders must not be stored in rooms underground, in staircases, corridors, passages and crossings between buildings and in their immediate vicinity. Propane and propane-butane are heavier than air. If a leak occurs, the gas will accumulate at the bottom and become dangerous in the event of a spark or fire.

GAS REDUCER

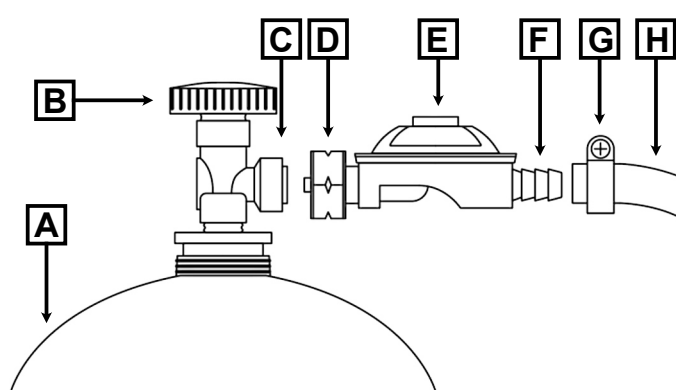
The appliance must be used with a gas pressure regulator that meets local and national standards and outlet pressure standards:

Gas category I3B/P(37) Propan/Butan 37 mbar

Connecting the gas cylinder

Before connecting, make sure nothing is blocking the top of the cylinder, regulator, burner, or burner openings. Spiders and insects can get into the burner feed tube opening. A blocked burner can cause a fire underneath the appliance.

1. Place the gas cylinder on a level surface near the grill. Check if the cylinder valve is closed by turning clockwise.
2. Connect the regulator and hose assembly to the outlet of the cylinder valve.
3. Check the condition of the gasket in the cylinder. If you notice that the gasket is deformed or damaged, contact your cylinder supplier and ask for a replacement.
4. If the seal is in good condition, screw the regulator onto the valve.



- A. Gas cylinder.
- B. Gas cylinder shut-off valve.
- C. Regulator connector nut.
- D. Union nut of the pressure regulator.
- E. Pressure reducer.
- F. Outlet connection.
- G. Clamp.
- H. Flexible gas hose.

5. Then slowly turn the cylinder valve counterclockwise.
6. Check the tightness of the gas system according to the instructions given in the section „CHECKING FOR LEAKS”.
7. If everything went well, you can start the grill and start preheating the grill.



CAUTION! Do not use open flames and do not smoke when you are connecting the grill.



CAUTION! Make sure the hose is connected to the correct place on the bottom of the unit. Hoses that touch high-temperature surfaces may melt or leak, causing a fire.

Disconnecting the gas cylinder

1. Close the valve on the gas cylinder after use, turn all knobs to OFF position.
2. Disconnect the regulator from the gas cylinder.

STARTING THE GRILL FOR THE FIRST TIME

NOTE: When using the grill for the first time, let the grill run for 15 minutes with the lid closed on a low flame before placing food on it. In this way, you will perform a "thermal cleaning" of the internal parts and remove the odor from the surfaces covered with a layer of chemical agents.



CAUTION! Before each use of the grill, check the gas system for leaks according to the instructions given in the „CHECKING FOR LEAKS” section. Remember to lift the lid before lighting the burner. Do not lean over the grill while checking for leaks.

Before grilling, wash the grill grate thoroughly with warm soapy water and allow it to dry. Then, grease the upper side of the grate with cooking oil. In this way, the grilled food does not stick to the grate grill so easily.

1. Open the grill lid before attempting to light the burners.
2. Turn all knobs to the OFF position.
3. Connect the regulator to the gas cylinder according to the instructions given in the section "Connecting and disconnecting from the gas supply".
4. Turn on the gas supply using the cylinder valve.
5. Press and hold either torch knob counterclockwise until you hear a click. If the burner does not ignite, repeat this step.
6. If the burner does not ignite after another attempt, wait 5 minutes and repeat step 5.
7. Adjust the size of the flame with the knob.
8. To turn off the grill, shut off the gas supply using the cylinder valve. Then turn all knobs to the OFF position.
9. When the device cools down, clean the dirty elements according to the instructions in the "Cleaning and maintenance" section.

⚠ CAUTION! Excessive operation of the grill at maximum power heats the body and lid to very high temperatures, which may lead to their damage.

CHECKING FOR LEAKS

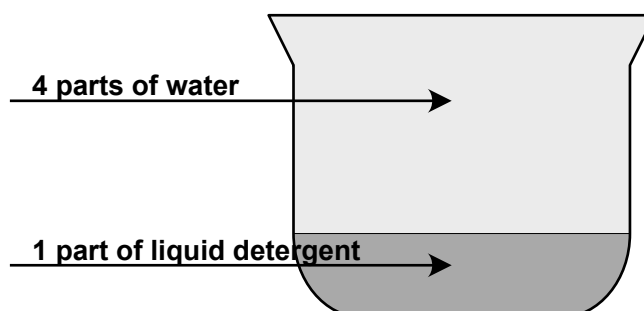


CAUTION! Never check for a gas leak with an open flame, always use a leak detection agent.

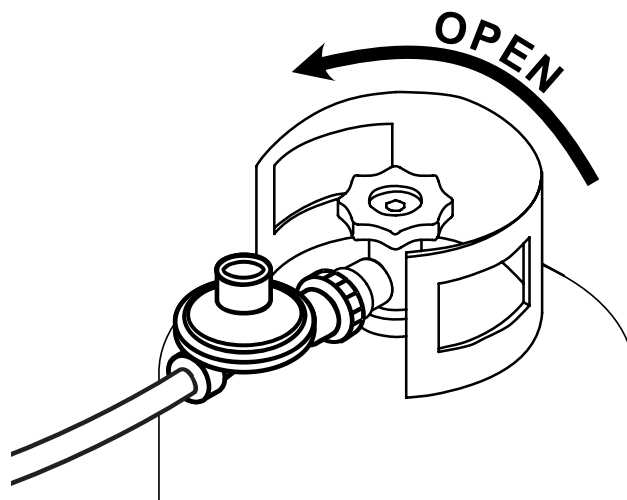
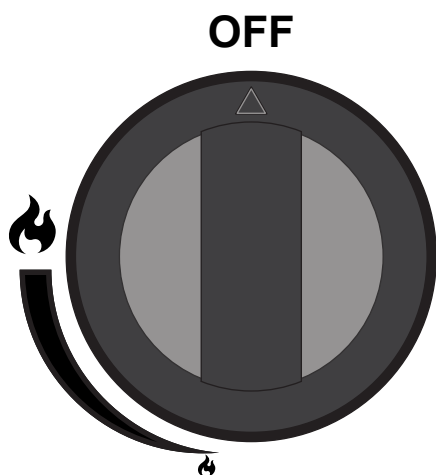


CAUTION! A leak test should be performed annually and every time the gas cylinder is replaced..

1. Make a liquid detergent solution by mixing one (1) part of liquid detergent / or soap and four (4) parts of water.



2. Make sure all knobs are in the OFF position. Connect the gas cylinder to the appliance as described previously and turn on the valve.



3. Apply the prepared liquid to all gas fittings, hose fittings, regulator fittings and hose clamp. If bubbles appear, it means that the installation is not tight.
4. Turn off the cylinder valve and correct the connections of the elements in order to seal them.
5. Repeat the test. If bubbles form again, do not use the grill.



CAUTION! If there is still a leak, turn off the gas supply immediately, disconnect it and have it checked by a certified installer or gas retailer. Do not use the appliance until the gas system is sealed.

GAS EFFICIENT TIPS

- Open the lid as rarely as possible and for the shortest time possible.
- Turn off the device after grilling.
- Preheat the grill for a maximum of 10-15 minutes (except for the first use).
- Do not preheat the grill longer than recommended.

MAINTENANCE AND CLEANING



CAUTION! Always wear protective gloves and goggles when handling the grill.

To ensure long-term enjoyment from your grill, clean it with washing-up liquid, a brush and a cloth as soon as possible after all parts have cooled down. Later removal of dried dirt is more troublesome. Never use solvents or harsh chemicals.

Clean the area around the burner with extreme care as the burner spark plug may be bent or broken.

Check the condition of the gas hose regularly by bending it. If you find any cracks, replace the hose before using the grill again.

Stainless steel can oxidize or stain in the presence of chlorides and sulfides, especially in coastal areas and other harsh environments such as the warm, very humid environment of swimming pools and hot tubs. These stains may be perceived as rust but can be easily removed or prevented. To prevent or remove stains, wash all stainless steel surfaces every 3-4 weeks or as often as necessary with clean water and/or stainless steel cleaner.

Cleaning the outside of the grill: Do not use abrasives or steel wool on painted or stainless steel parts as this will scratch the surface. The exterior surfaces of the grill should be cleaned with warm soapy water while the metal is still warm to the touch. To clean stainless surfaces, use a stainless steel cleaner or special liquid. Over time, stainless steel parts will discolor when heated, usually to a golden or brown color. This discoloration is normal and does not affect grill performance.

STORAGE

The grill should always be stored in a dry, closed room or under a special, dedicated cover. The specified method of storage will protect the grill against the adverse effects of weather conditions and will ensure long-term satisfaction from its use. Never store the grill outdoors without a cover.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible cause	Possible solution
THE SMELL OF GAS	IMMEDIATELY CUT OFF THE GAS SUPPLY. DO NOT USE THE APPLIANCE UNTIL THE LEAK IS REMOVED.	
The burner does not ignite.	Empty cylinder, no gas supply connected.	Check if the reducer is connected. Replace the cylinder with a new one. Check cylinder valve position.
	Igniter problem.	Check if the battery is discharged. Check that no water has entered the igniter.
	The regulator is not fully connected to the cylinder valve.	Tighten the regulator knob.
	Burner nozzles do not line up with valve nozzles.	Align the nozzles with the nozzles of the valves.
	Blocked valves.	Remove the burner, clean the valves using a pin or sharp wire, do not drill.
	Twisted gas hose.	Straighten the hose. Keep the hose away from the housing.
Leakage at cylinder valve, regulator or elsewhere.	Poorly tightened gas reducer.	Tighten the regulator and perform a leak test according to the leak check instructions.
	Leakage from the gas hose or regulator.	Please contact service.
Fire under the panel.	Blocked valves.	Remove the burner, clean the valves.
Decaying performance, "shooting sound".	Too low gas level in the cylinder.	Replace the gas cylinder.
	Blocked valves.	Remove the burner, clean the valves.
Fragments of the grate with a significantly higher temperature.	Blocked valves.	Remove the burner, clean the valves.
	Accumulation of contaminants on aromatizers.	Clean the aromatizers.
	Damaged burner.	Replace the burner.

Problem	Possible cause	Possible solution
Intense flare ups.	Grease deposit.	The BBQ must be cleaned after each use, see section “cleaning and maintenance”. If the BBQ is not cleaned after each use, fat will build up that can burst into uncontrolled flames.
	Burner port blocked.	Clean burner port.
Żółty lub pomarańczowy płomień palnika.	A small yellow or orange flame is normal, an excessive one may be caused by a blockage of the burner valves.	Remove the burner and clean the valves.
	Blocked valves.	Remove the burner and clean it with a soft brush.

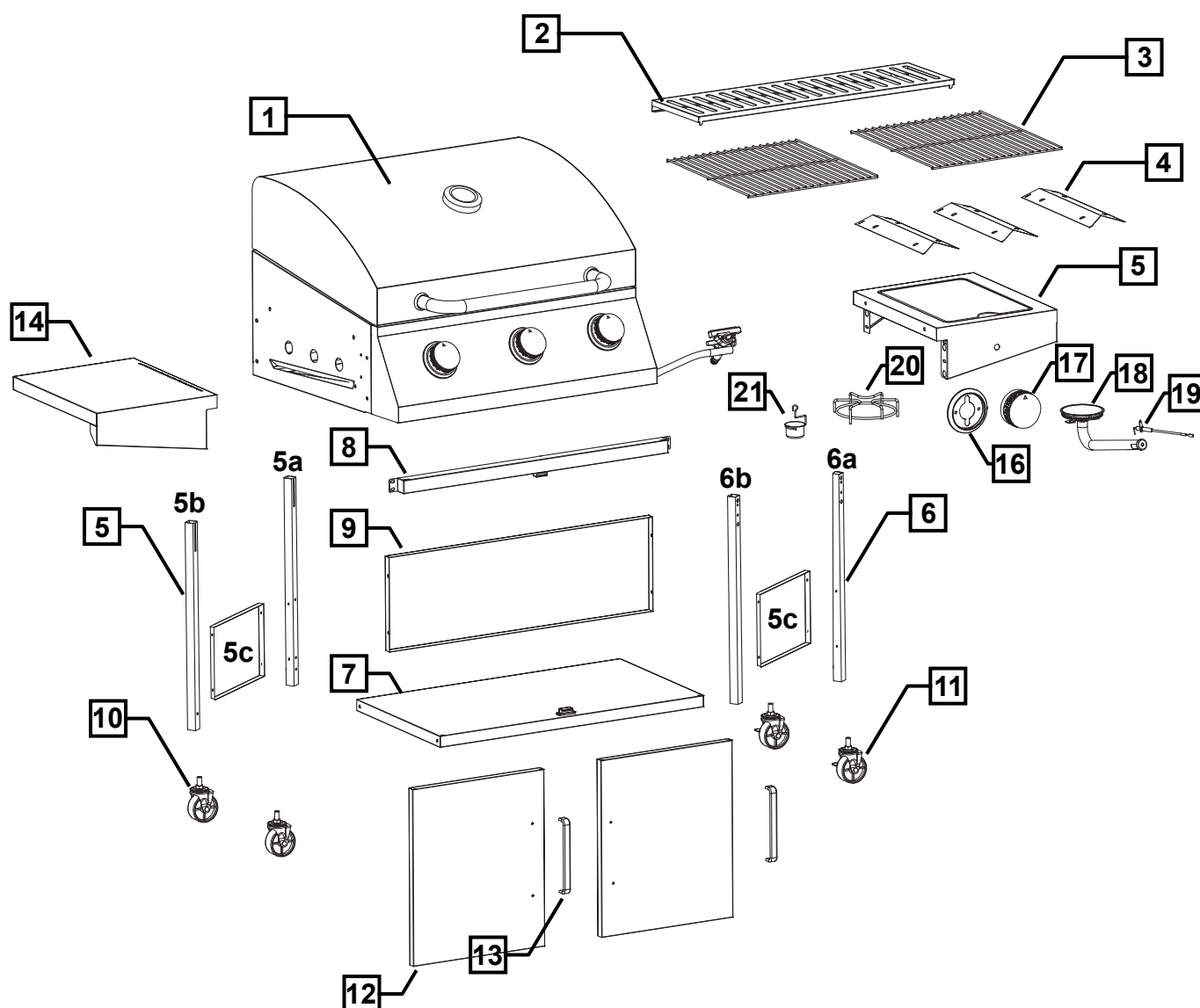
ASSEMBLY INSTRUCTIONS

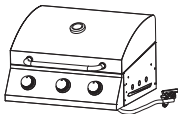
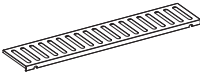
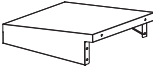
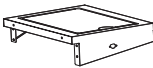
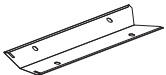
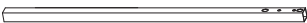
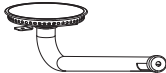
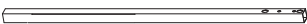
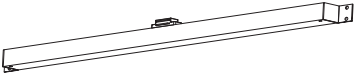
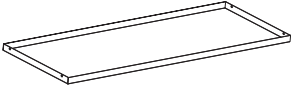
Find a large, clean surface where you can assemble the grill. Please refer to the parts list and assembly diagram if necessary. The assembly of the grill includes many large components, it is recommended that two people assemble the device.

Although great care has been taken in the manufacture of the grill to remove any sharp edges, all components must be handled with care to avoid accidental injury.

Phillips screwdriver will be required during assembly.

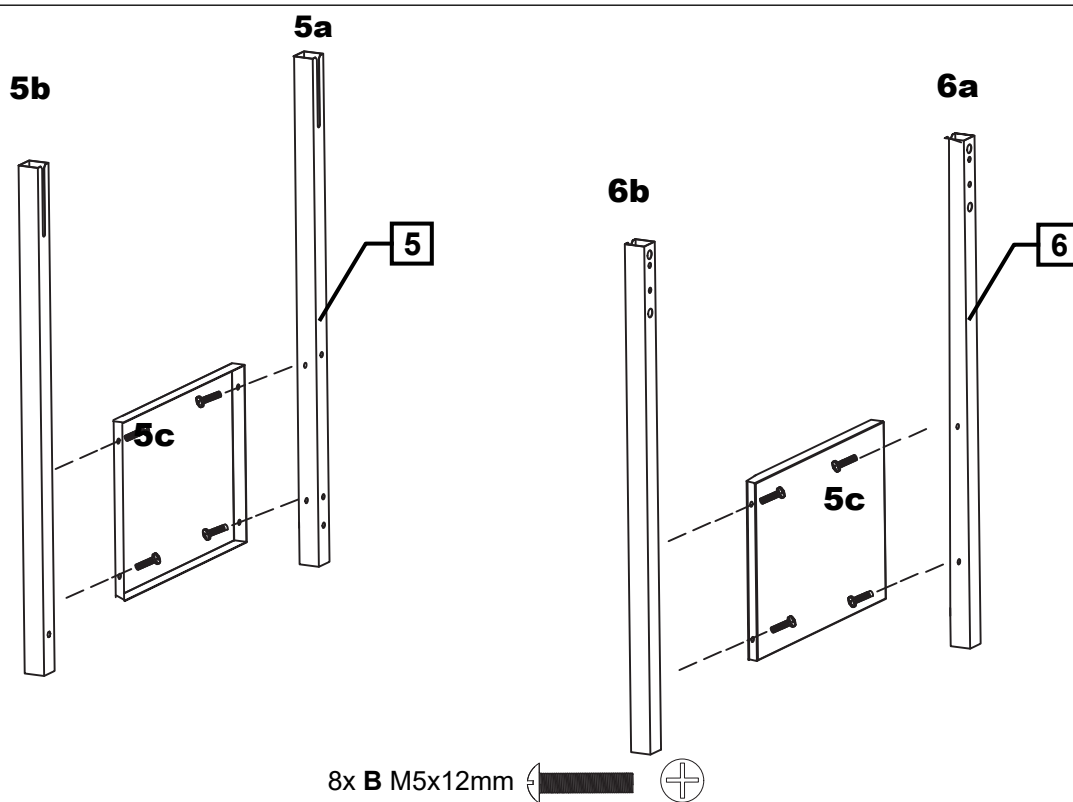
Exploded view



Number	Item	Quantity	Number	Item	Quantity
1		1	13		2
2		1	14		1
3		2	15		1
4		3	16		1
5A		1	17		1
5B		1	18		1
5C		2	19		1
6A		1	20		1
6B		1	21		1
7		1	A M4x8	 	2
8		1	B M5x12	 	32
9		1	C		2
10		2	D M4		1
11		2	E M4x8	 	7
12		2			

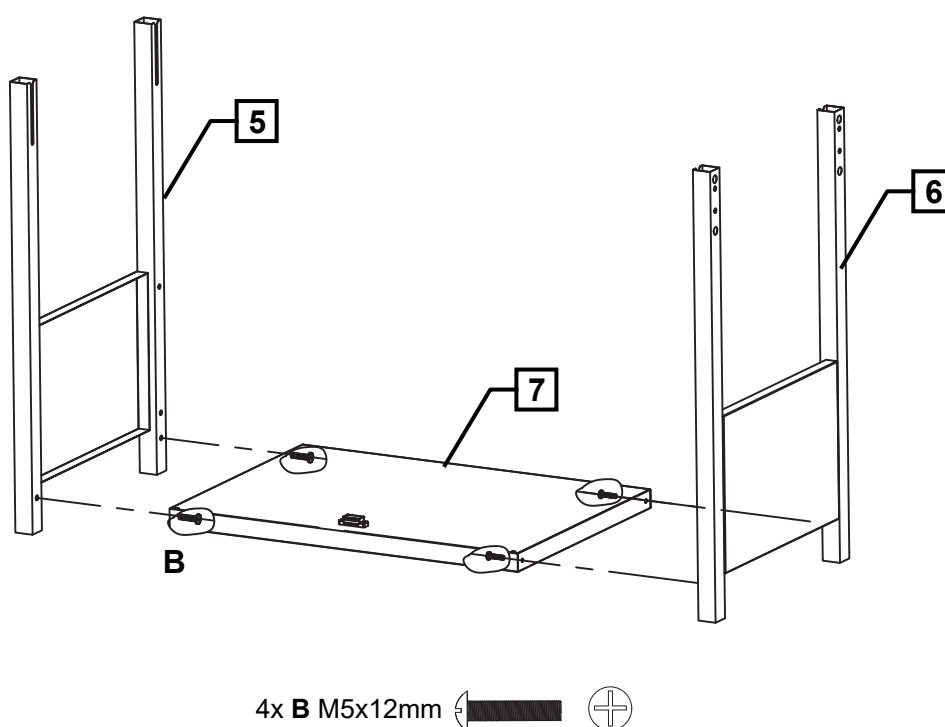
1

Assemble the left side panel of the frame (5c) to the left front (5b) and rear leg (5a) with four M5x12mm screws. Assemble the right side panel of the frame (5c) to the right front (6b) and rear leg (6a) with four M5x12mm screws. Tighten the screws with a screwdriver.



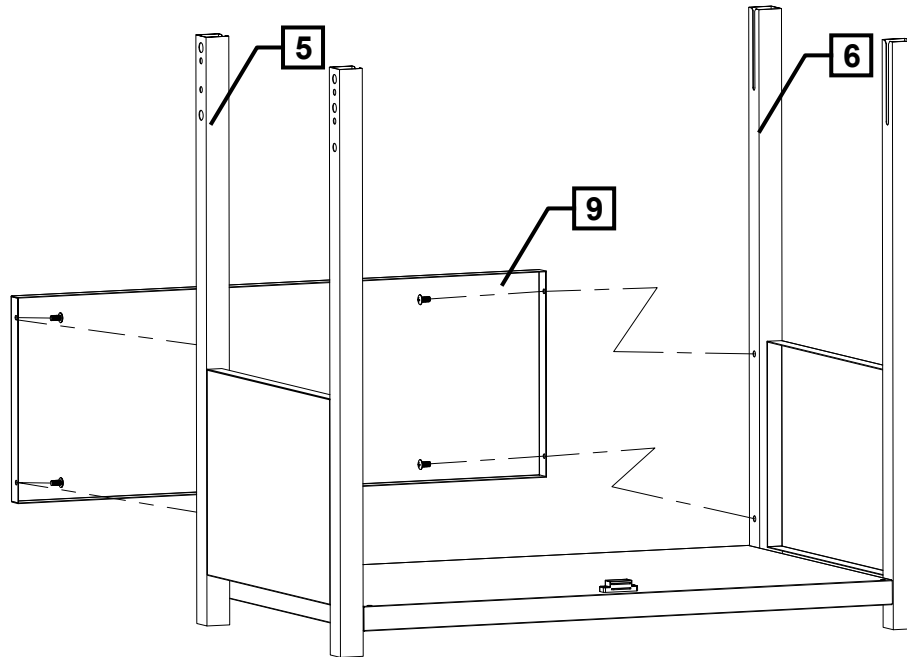
2

Assemble the left and right frame (5 and 6) to the bottom shelf (7) with four M5x12mm screws (B). Tighten the screws with a screwdriver.



3

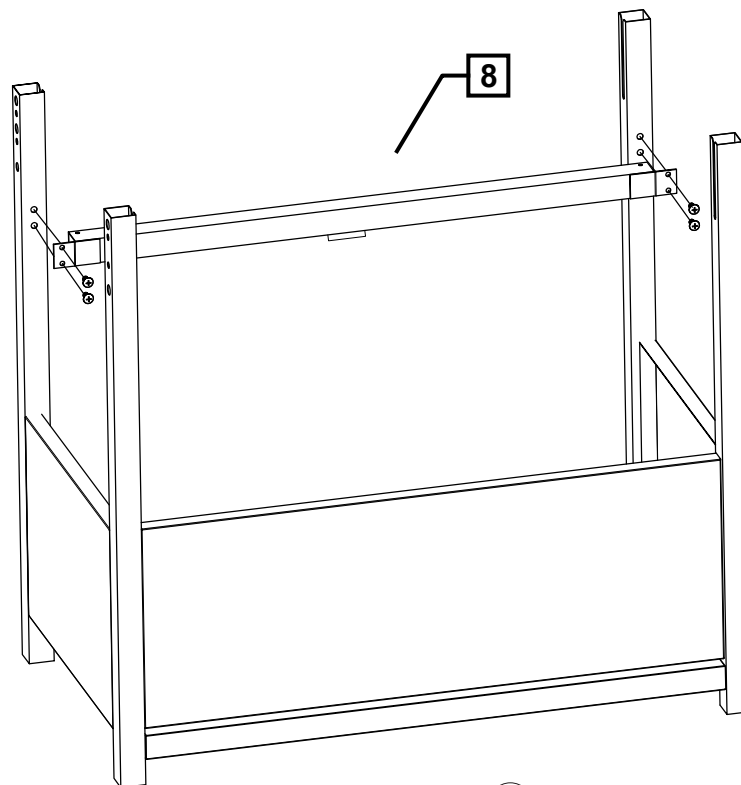
Assemble the rear panel (9) to the left (5) and right (6) rear legs with four M5x12mm screws (B). Tighten the screws with a screwdriver.



4x **B** M5x12mm  

4

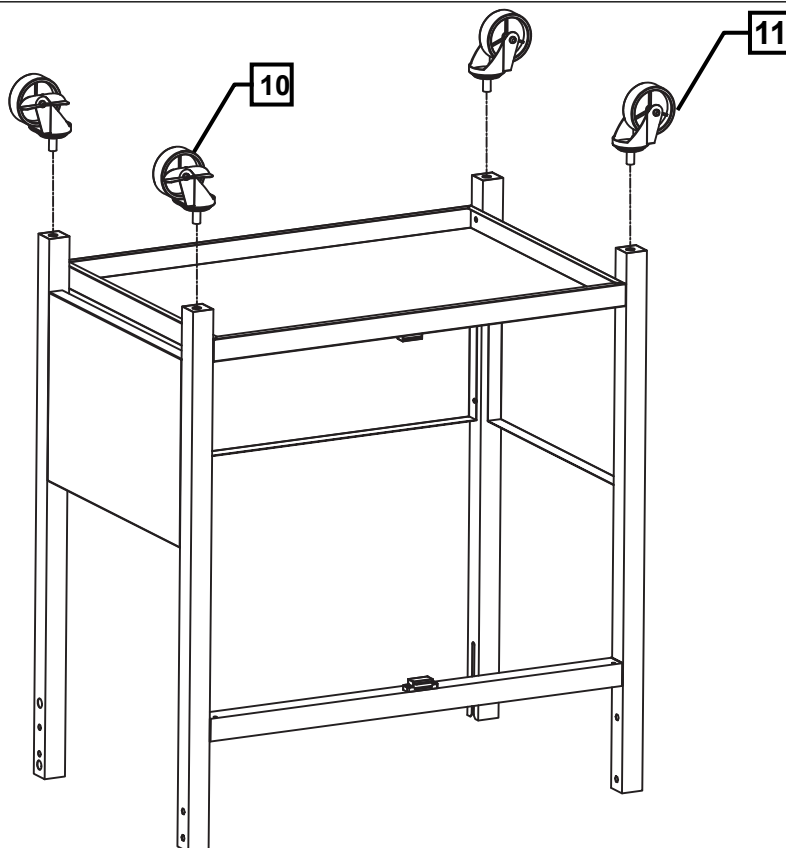
Assemble the front beam (8) to the front of the frames with 4 pcs of M5 screws (B). Tighten the screws with a screwdriver.



4x **B** M5x12mm  

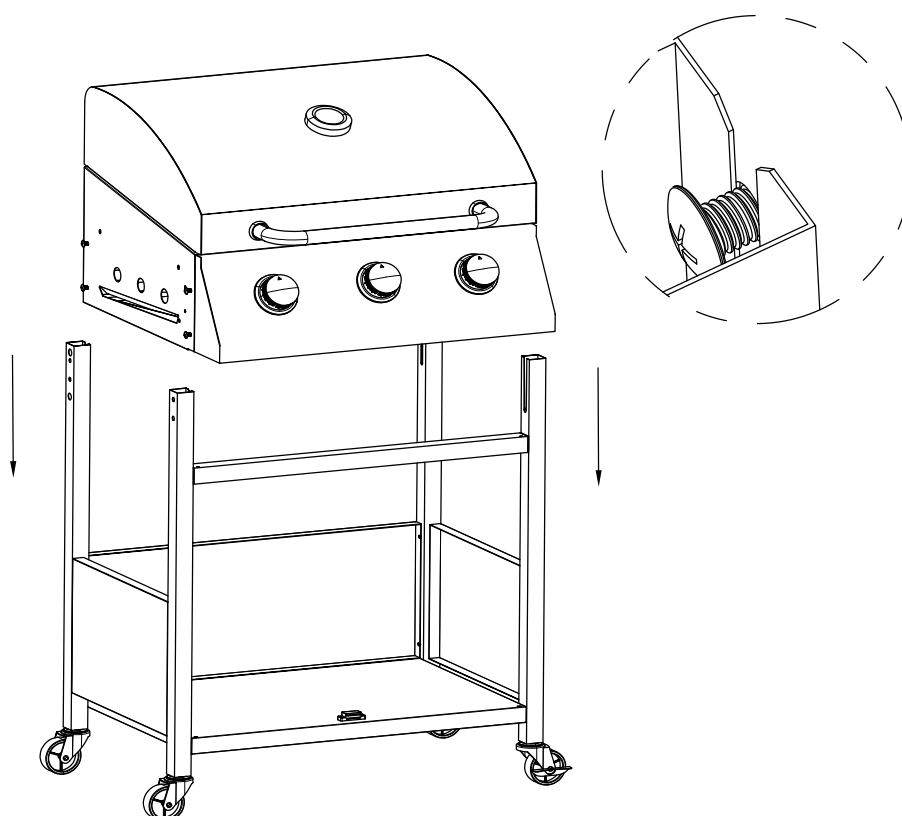
5

Assemble 4pcs wheels (10 and 11) to the end of the frame legs. **Note:** The 2 pcs brake wheels (10) are always on the same side.



6

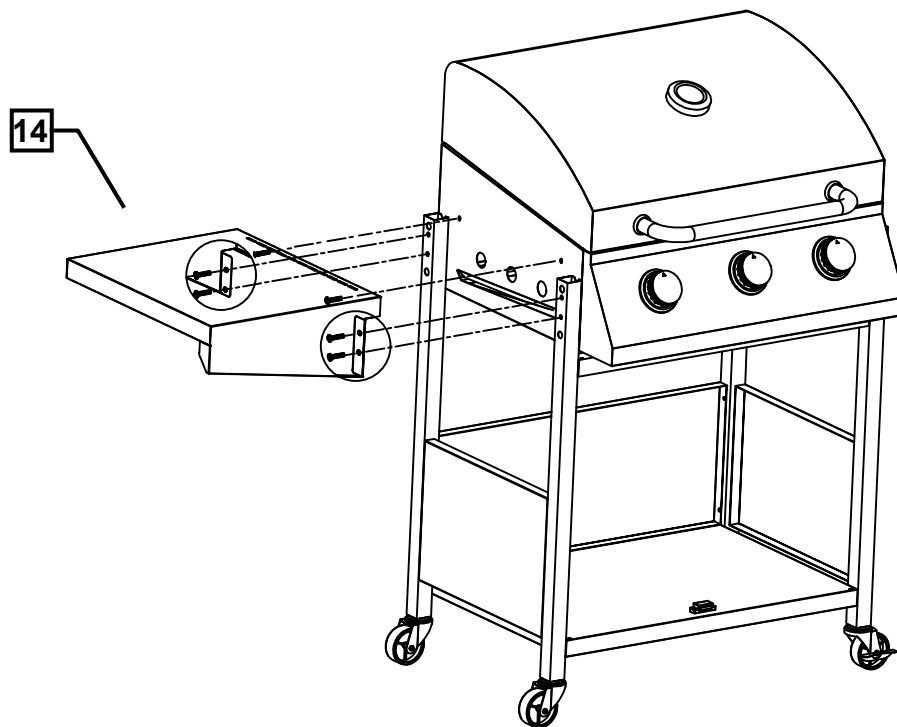
The body (1) is slid into the frame legs with 8 pcs pre-assembled M5 screws (see detailed drawing). Tighten the screws after sliding the body into place.



Note: Please make sure the 8pcs screws are pre-assembled before sliding.

7

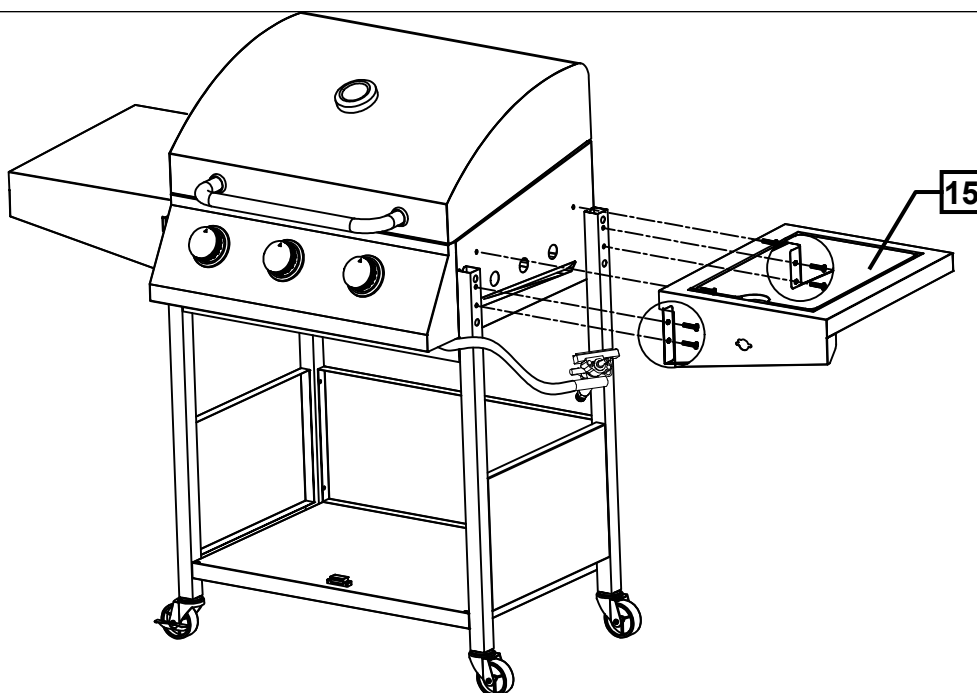
The left side shelf (14) is assembled to the body with 6 pcs M5 screws (B).



6x **B** M6x12mm  

8

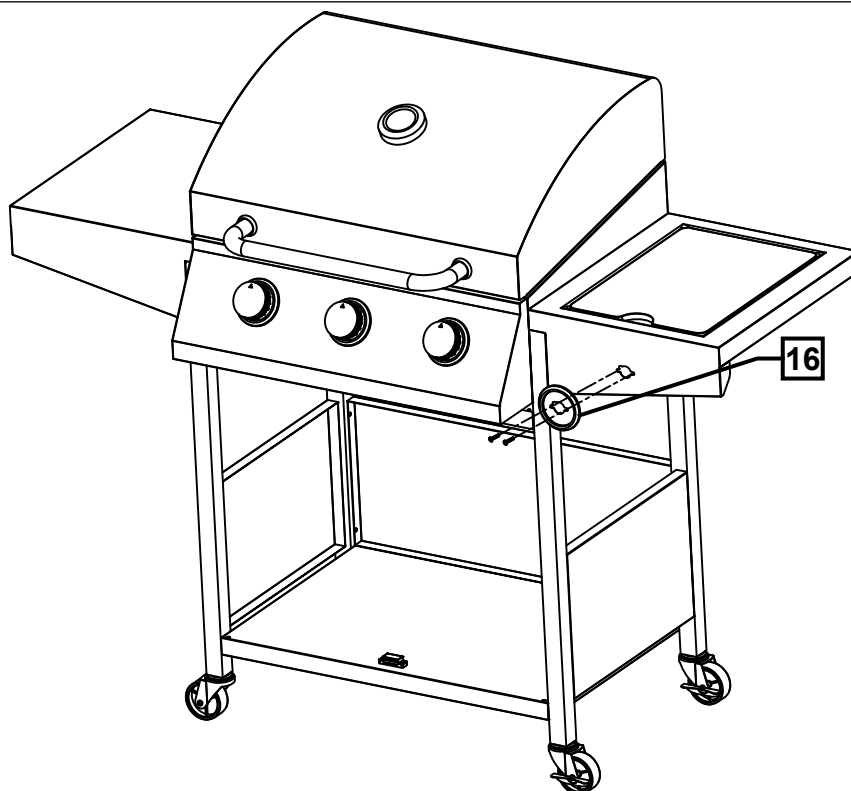
The right side shelf (15) is assembled to the body with 6 pcs M5 screws (B).



6x **B** M6x12mm  

9

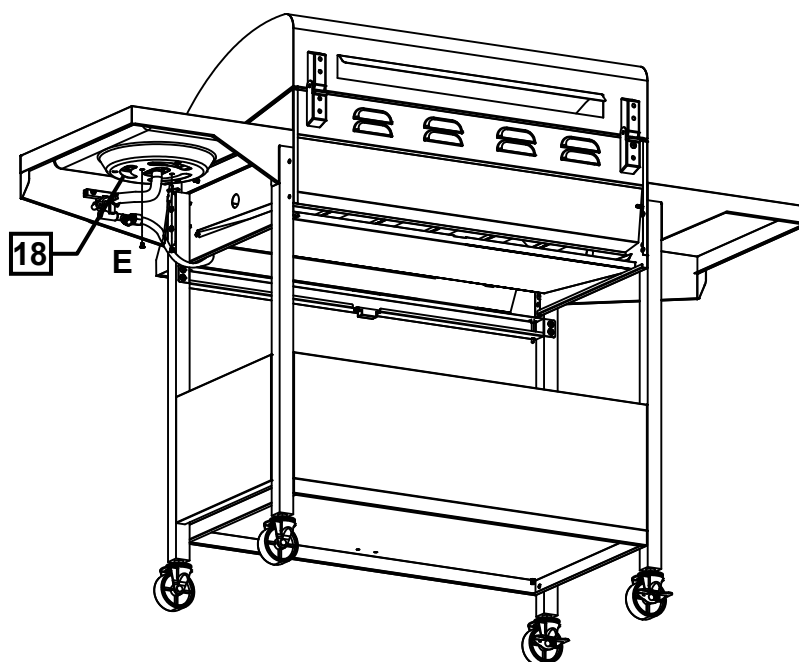
Attach the side burner adjustment panel (16) with two M4x8mm screws (A).



2x A M4x8mm  

10

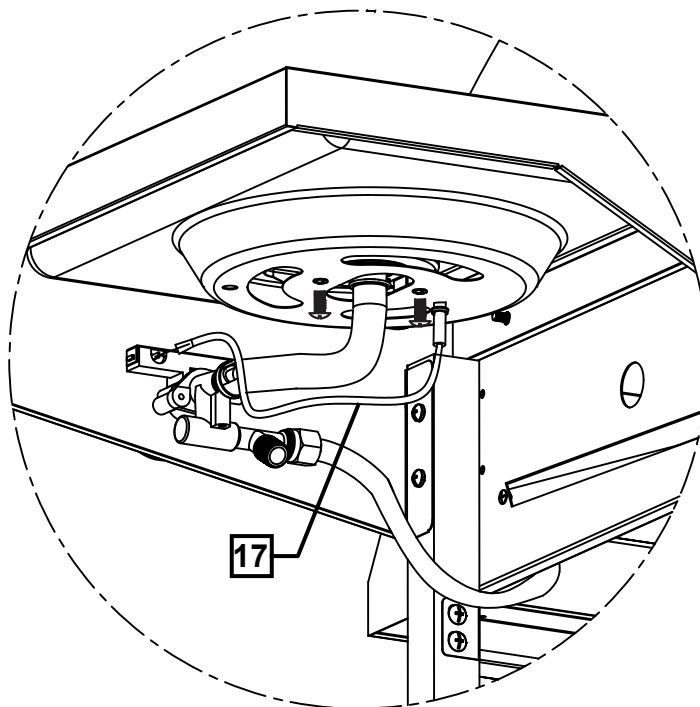
Place the side burner (18) in the side burner assembly opening. Insert the side burner valve nozzle into the side burner supply pipe. Once aligned, secure the side burner to the side burner assembly with two M4x8mm screws (E).



2x E M4x8mm  

11

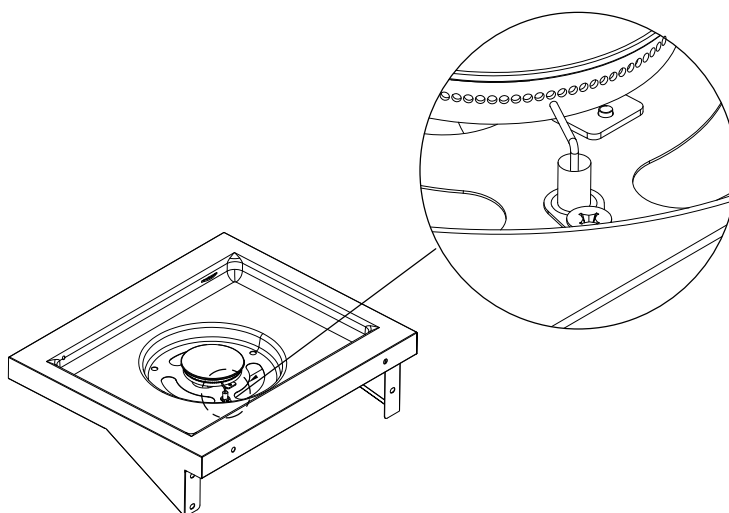
Insert the side burner electrode wire (19) on the firebox assembly into the side burner electrode pre-installed on the side burner assembly.



2x E M4x8mm

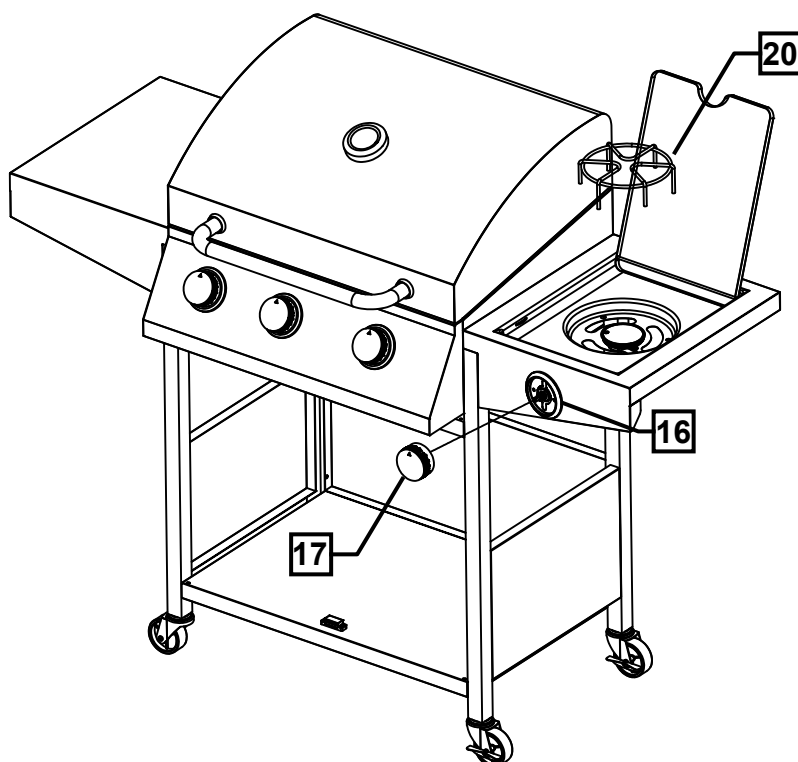


12



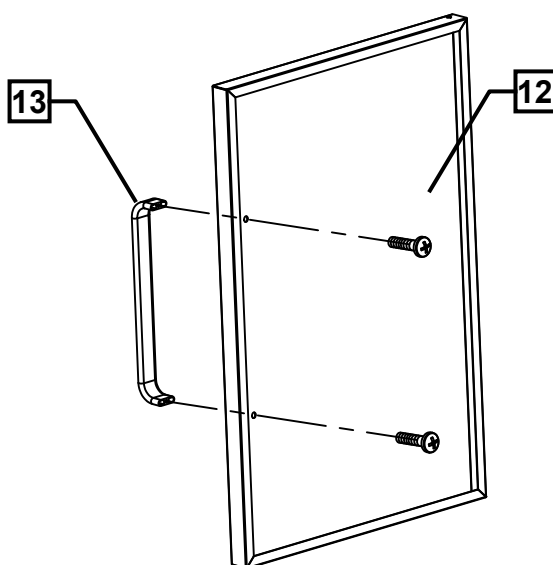
13

Attach the side burner knob (17) to the side burner adjustment panel (16) by aligning the knob with the bracket and pressing down firmly. Place the side burner grate (20) in the side burner assembly and align with the holes.



14

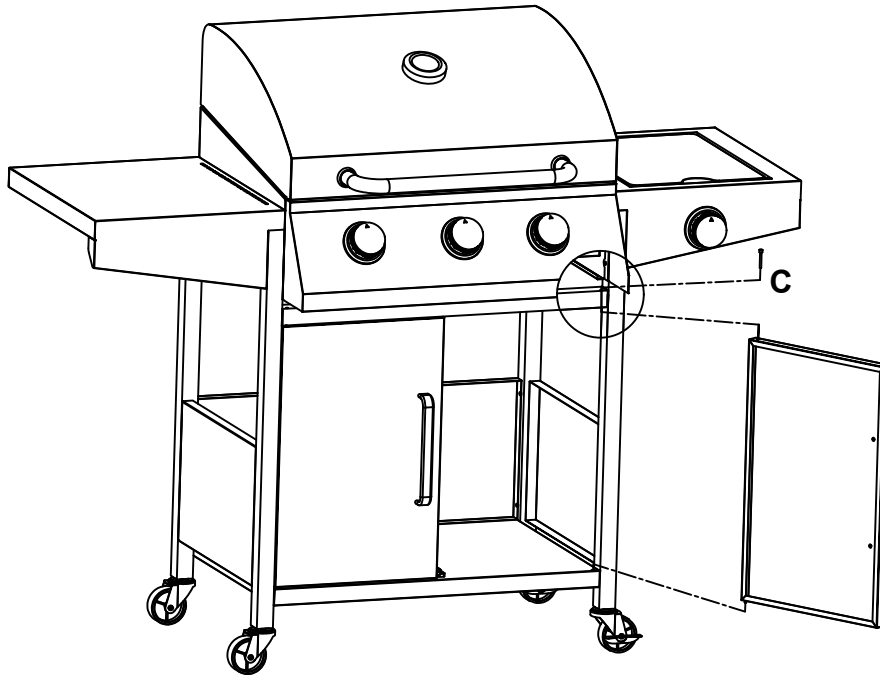
Assemble the two door handles (13) to the left front door (12) and the right front door (12) with four M4*8mm screws (E). Tighten the screws with a screwdriver.



4x E M4x8mm  

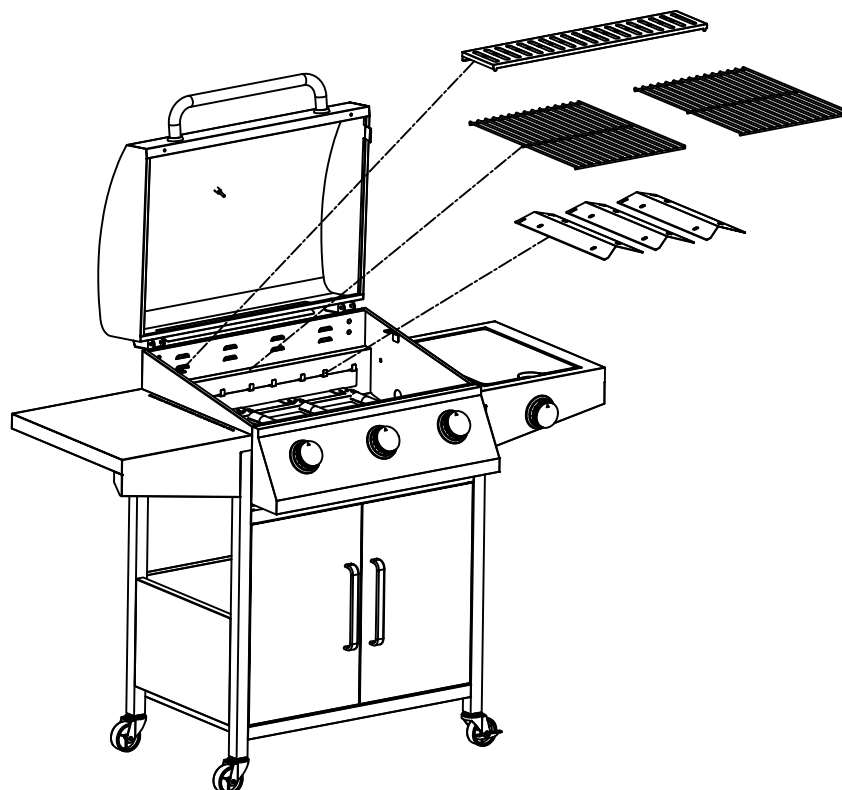
15

The doors are assembled to the front frame legs with 2 pcs top door pins (C).

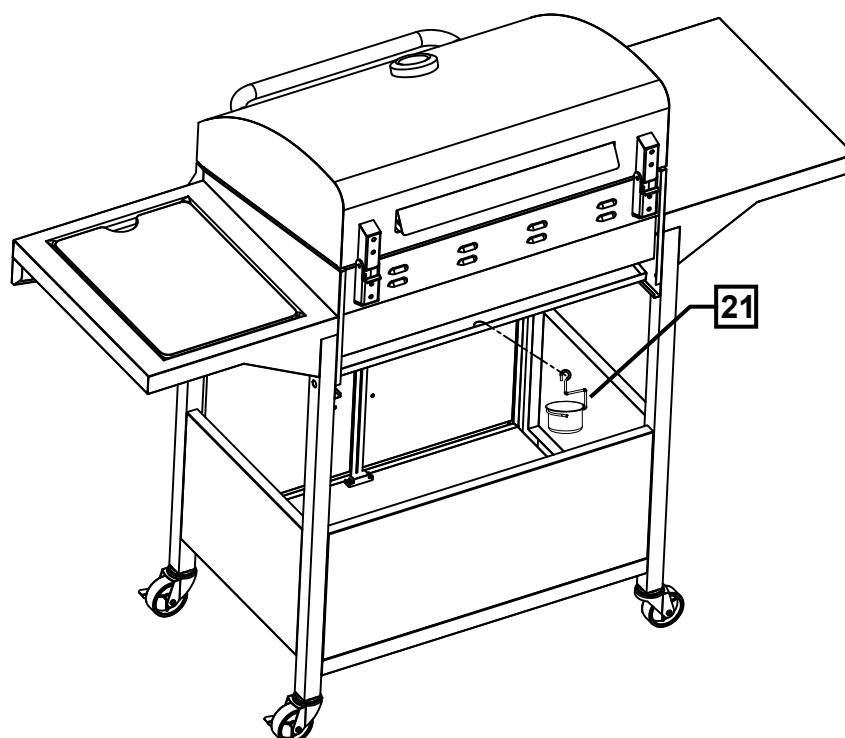


16

Place the three aroma diffusers (4) , the two cooking grids (3) and the warming grid (2) on the firebox assembly (1).



17



Note: Tighten all screws before use. Assembly complete.



EC DECLARATION OF CONFORMITY

The last two digits of the year when the CE marking was affixed - 22



GEKO Sp. z o.o. Sp. k. Kietlin, ul. Spacerowa 3, 97-500 Radomsko

Declares with full responsibility that: Outdoor gas grill

Type: **G80515**

Model: **JK-002**

meets the requirements of the directive of the European Parliament and of the Council:

Regulation (EU) 2016/426 of the European Parliament and of the Council of 9 March 2016 on appliances burning gaseous fuels

the following harmonized standards were used to assess compliance:

EN 498:2012 and EN 484:2019+AC:2020

complies with the EC type certificate nr **G-007-21** of 12.05.2021 issued by:

Inspecta Estonia OÜ

Addres: Teaduspargi 8, 12618 Tallinn, Country: Estonia

Phone: +372 659 9470

E-mail: estonia@kiwa.com / Website: www.kiwa.com/ee

Identification number of the notified body: **1336**

This EC Declaration of Conformity becomes invalid if the product is changed or rebuilt without the consent of the manufacturer.

Responsible for the preparation and storage of technical documentation:

Larysa Kowalczyk, Kietlin, ul. Spacerowa 3, 97-500 Radomsko.

Kietlin, 16.12.2022

Place and date of issue

Larysa Kowalczyk

Surname, first name and position of the authorized person



KARTA GWARANCYJNA

Adres *

Data sprzedaży *

Nazwa produktu *

Nabywca (imię i nazwisko / nazwa firmy) *

Model / Kod produktu *

* wypełnia sprzedawca

Oświadczam, że zapoznałem się z warunkami gwarancji i akceptuję poniżej wymienione warunki. Towar nie posiada żadnych widocznych wad oraz uszkodzeń.

(pieczęć i czytelny podpis sprzedawcy)

UWAGA! Samowolne dokonanie wpisu do karty gwarancyjnej lub dokonanie jakichkolwiek zmian w istniejących wpisach jest równoznaczne z utratą praw gwarancyjnych.

(czytelny podpis nabywcy)

Karta gwarancyjna jest ważna jedynie z dowodem zakupu

Gwarant GEKO Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k. z siedzibą w Kietlinie, ul. Spacerowa 3, 97-500 Radomsko, wpisana do rejestru przedsiębiorców Krajowego Rejestru Sądowego przez Sąd Rejonowy dla Łodzi-Śródmieścia w Łodzi, XX Wydział Krajowego Rejestru Sądowego, pod numerem KRS 0000815242, posiadająca numer NIP 7722420459 udziela Kupującemu gwarancji na sprawne działanie wprowadzanych przez siebie do obrotu produktów na następujących zasadach:

I. OKRES GWARANCJI

- Okres ochrony gwarancyjnej rozpoczyna się w dniu zakupu/wydania towaru i wynosi:
 - zakup konsumencki - 2 lata: dla wszystkich urządzeń objętych ochroną gwarancyjną, z wyjątkiem akumulatorów, na które udzielamy 6-miesięcznej gwarancji
 - zakup komercyjny - 1 rok: dla wszystkich urządzeń objętych ochroną gwarancyjną, z wyjątkiem akumulatorów, na które udzielamy 6-miesięcznej gwarancji
- Zakup konsumencki w rozumieniu ustawy z dnia 30 maja 2014r. o prawach konsumenta. (Dz.U. 2014poz. 827) jest to zakup dokonywany przez osobę fizyczną dokonującą z przedsiębiorcą czynności prawnej niezwiązanej bezpośrednio z jej działalnością gospodarczą lub zawodową.
- Okres gwarancji nie wydłuża się z powodu świadczenia gwarancyjnego. Obowiązuje to także dla wymienionych lub naprawionych części. Naprawy przypadające po upływie okresu gwarancji są odpłatne.
- Na wykonane naprawy odpłatne gwarant udziela 3 miesięcznej gwarancji pod warunkiem dokonania naprawy w warsztacie gwaranta.

II. OBOWIĄZKI GWARANTA

- Gwarancja - stanowi zobowiązanie gwaranta do nieodpłatnego usunięcia wad fizycznych wyrobu (materiałowych, montażowych).
- Gwarant za pośrednictwem centralnego punktu serwisowego ustosunkuje się do zgłaszanych przez reklamującego roszczeń w terminie 14 dni od przyjęcia urządzenia do serwisu, a usunięcie wady w przypadku jej zakwalifikowania do bezpłatnej obsługi gwarancyjnej nastąpi nie później niż w ciągu 30 dni od przyjęcia urządzenia do serwisu.
- Okres naprawy może ulec wydłużeniu w przypadku konieczności pozyskania części zamiennych.

III. WARUNKI GWARANCJI

- Gwarancja obejmuje wszystkie uszkodzenia powstałe w okresie obowiązywania gwarancji wynikające z ujawnienia się w tym okresie ukrytych wad materiałowych, montażowych lub technologicznych.
- Gwarancji nie podlegają uszkodzenia urządzenia powstałe z powodu:
 - niewłaściwego transportu i magazynowania;
 - niezgodnej z instrukcjami instalacji, uruchomienia, eksploatacji i konserwacji, oraz w przypadku niewłaściwego doboru narzędzia/osprzętu;
 - działania czynników zewnętrznych lub osób trzecich, w szczególności: działania siły wyższej (piorun, pożar, powódzie, trzęsienia ziemi, działania wojenne, zamieszki i zamachy);
 - innych uszkodzeń powstałych nie z winy producenta
- Gwarancja traci ważność w przypadku: zmian konstrukcyjnych lub przeróbek dokonanych przez użytkownika, prób napraw i

regulacji nieprzewidzianych w instrukcji obsługi, zaniechania przeglądów eksploatacyjno- konserwacyjnych, stosowania nieodpowiednich części zamiennych i materiałów eksploatacyjnych.

4. Gwarancją nie są objęte elementy eksploatacyjne oraz ulegające zużyciu w trakcie okresu obowiązywania gwarancji, takie jak:
 - elementy eksploatacyjne: bębny i szczęki sprzęgła, filtry, głowice żyłkowe, koła, linki rozrusznika, listwy tnące, łańcuchy tnące i prowadnice, noże tnące, paski napędowe, sprzęgła i tarcze cierne, śruby bezpieczeństwa, świece zapłonowe, tarcze, żarówki;
 - elementy silnika: cylindry, łożyska, membrany gaźników, panewki, pierścienie, tłoki, wał korbowy;
 - elementy skrzyni biegów/przekładni: koła zębate, łańcuchy, pompy hydrauliczne;
 - pozostałe elementy eksploatacyjne: amortyzatory, bezpieczniki przeciążeniowe, ciągną i linki sterujące, koła zębate, łożyska, panewki, piasty noża, szczotki węglowe, wpusty zabezpieczające;
 - elementy niewymienione w niniejszej karcie gwarancyjnej, a które w sposób oczywisty zużywają się w trakcie pracy.
5. Wymienione w ramach naprawy gwarancyjnej części zamienne są własnością gwaranta.
6. W zakres naprawy gwarancyjnej nie wchodzi czynności regulacyjne oraz konserwacyjne. Serwis ma prawo pobrać opłatę za dokonanie czynności konserwacyjnych, które należą do obowiązków użytkownika, a wymagają ich dokonania przed przystąpieniem do naprawy.
7. Gwarancja nie obejmuje ewentualnych szkód wyrządzonych bezpośrednio lub pośrednio osobom lub rzeczom z powodu usterek w urządzeniu lub wynikłych z przedłużonego przestoju pracy urządzenia.
8. Ewentualne uszkodzenia powstałe podczas transportu powinny zostać natychmiastowo zgłoszone przewoźnikowi pod groźbą utraty gwarancji.
9. Gwarancja ta jest oferowana dodatkowo i nie ogranicza praw określonych przez obecne i przyszłe ustawy. W szczególności nie wyłącza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z tytułu przepisów o rękojmi za wady fizyczne rzeczy.

IV. ZGŁOSZENIE GWARANCYJNE

1. Naprawy gwarancyjne na terenie Polski wykonywane są wyłącznie przez Serwis GEKO
2. Warunkiem skorzystania ze świadczeń gwarancyjnych jest zgłoszenie reklamacji i dostarczenie przez nabywcę kompletnego urządzenia z całym osprzętem (np. łańcuch tnący, prowadnica, tarcza tnąca, noże, głowica żyłkowa, szelki) **wraz z dokumentem zakupu lub innym dokumentem potwierdzającym zakup**.
3. Zgłoszenia naprawy gwarancyjnej dokonuje się na formularzu „PROTOKÓŁ/ZLECENIE NAPRAWY” dołączonym do niniejszej umowy gwarancyjnej. Formularz protokołu można również pobrać ze strony internetowej: <http://b2b.geko.pl>. Protokół musi w szczególności zawierać dokładny opis usterki lub niesprawności urządzenia. Zgłaszający reklamację winien również podać w celach korespondencyjnych swoje dane osobowe: imię i nazwisko, adres, nr telefonu.
4. W przypadku niespełnienia któregoś z warunków określonych w pkt 2 i 3, przyjmujący reklamację ma prawo odmówić przyjęcia urządzenia do naprawy i zwrócić do zgłaszającego na jego koszt.
5. W przypadku stwierdzenia wady urządzenie wraz z wymienionymi wyżej dokumentami należy przekazać do miejsca zakupu lub przesłać do centralnego punktu serwisowego GEKO na adres: GEKO Spółka z ograniczoną odpowiedzialnością Sp.k., ul. Spacerowa 3, 97-500 Kietlin.
6. W przypadku wysyłki do punktu serwisowego nabywca jest obowiązany przesyłkę właściwie opakować, a także oddać ją Kurierowi w stanie umożliwiającym jej prawidłowy transport (należy usunąć płyny eksploatacyjne). W szczególności opakowanie powinno: być odpowiednio zamknięte, uniemożliwiające dostęp do zawartości przesyłki osobom niepowołanym; być odpowiednio wytrzymałe stosownie do wagi i zawartości przesyłki; posiadać zabezpieczenia wewnętrzne, uniemożliwiające przemieszczanie się zawartości przesyłki.
7. Nabywca nie może żądać naprawy uszkodzonego urządzenia w miejscu użytkowania, nawet jeżeli urządzenie jest objęte obsługą gwarancyjną
8. Urządzenie należy dostarczyć do reklamacji czyste. Konieczność oczyszczenia narzędzia - w celach naprawy w serwisie - jest usługą płatną.
9. W przypadku naprawy odpłatnej lub nieuzasadnionego zgłoszenia reklamującego ponosi koszt weryfikacji uszkodzenia, ewentualnej naprawy, oraz koszty związane ze spedycją.
10. Naprawy pozagwarancyjne (odpłatne) są realizowane w oparciu o indywidualne uzgodnienia reklamującego z serwisem.
11. Aktualny cennik usług serwisowych można uzyskać jest pod numerem telefonu (+48) 698-642-358 lub drogą mailową: serwis@geko.pl
12. W sprawach nieuregulowanych warunkami niniejszej Karty Gwarancyjnej zastosowanie mają odpowiednie przepisy Kodeksu Cywilnego.

INFORMACJA NA TEMAT PRZETWARZANIA DANYCH OSOBOWYCH W CELU REALIZACJI GWARANCJI I NAPRAWY SERWISOWEJ

Administratorem danych osobowych przetwarzanych w celu świadczenia gwarancji jest Gwarant (GEKO Sp. z o.o. Sp.k, email: geko@geko.pl, nr tel. (+48) 44 682 40 04). Pełna informacja na temat przetwarzania danych i praw, jakie Państwu przysługują dostępna jest na stronie: <https://b2b.geko.pl/polityka-prywatnosci,13>