

# ÖSSZESZERELÉSI, TELEPÍTÉSI, HASZNÁLATI ÉS KARBANTARTÁSI ÚTMUTATÓ

GÁZÜZEMŰ SZABADTÉRI GRILL SÜTŐ

TIPUSSZÁM: GB-401SR / Yorker Deluxe



CE



KIZÁRÓLAG SZABADTÉRI HASZNÁLATRA  
EZT AZ ÚTMUTATÓT ŐRIZZE MEG

## TARTALOM

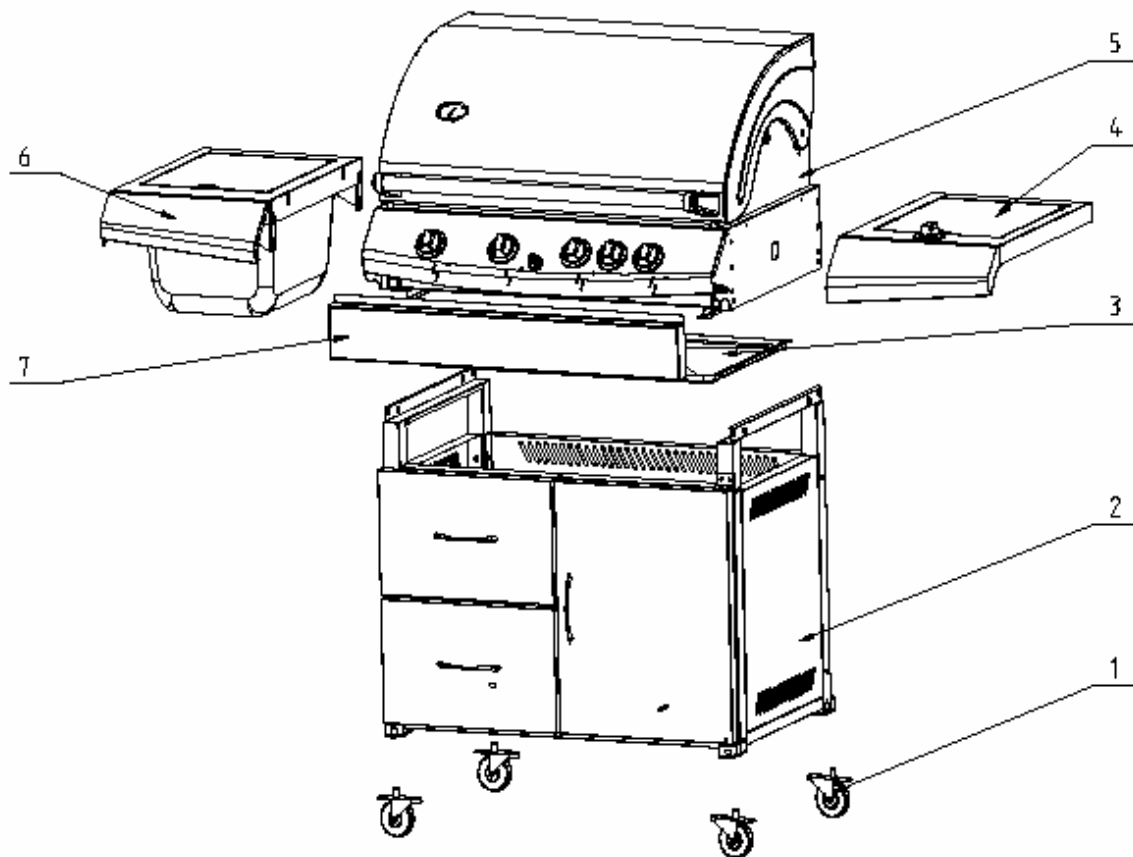
Fontos megjegyzések:	1-2
Biztonságtechnika:	2
Összerelést segítő ábrák:	3
A maestro készülék összeszerelése:	4-8
Telepítés:	9
Használat:	10
Gondozás és karbantartás:	13
Műszaki adatok:	15

### Biztonságtechnikai tájékoztató

A készülék használatba vétele előtt gondosan tanulmányozza ezt a tájékoztatót..

- A használó személynek ismernie kell a jelen leiratban részletezett biztonságtechnikai utasításokat.
- A készülék közelében tartózkodó személyek biztonságáért a készülék kezelője a felelős.
- A készülék nem előírászerű használatából eredő kárért a gyártó nem felel.
- Bármely felmerülő kérdése esetén használatba vétel előtt forduljon a kereskedőhöz.
- Használatba vétel előtt a készüléket pontosan kell összeszerelni.
- A jelen leirat utasításainak meg nem tartása súlyos károsodáshoz, vagy sérüléshez vezethet.
- A készüléket ne használja zárt térben. A szabadtéri sütőkészülékek **kizárólag szabadban történő használatra készültek!**
- A készüléket időjárástól védve, fedett (nem zárt) helyen használja.
- A készüléket használat előtt egyenes, sima felületen állítsa fel, és a reteszelő kerekkel rögzítse helyzetét.
- Minden használat előtt győződjön meg a gázcsatlakozások helyességéről.
- Használat előtt ellenőrizze minden gázvezeték tömörségét.
- Ne használja a készüléket semmilyen éghető anyagtól 1 méternél kisebb távolságra.
- A készülék közelében ne tartson gyúlékony anyagot.
- A készülék közelébe ne tegyen, és ne használjon szórópalackot.
- Kizárólag a készüléken feltüntetett típusú gázt használjon.
- Működés közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- Üzem közben a jelen lévők (a kezelő kivételével) maradjanak távol a készüléktől.
- Használat közben gyermekek és állatok legyenek jó távol a készüléktől.
- Üzem közben, vagy amíg forró, ne változtassa a készülék helyét.
- A készülék egyes részei felforrósodnak, súlyos égés sérülést okozhatnak – minden felületet ellenőrizzen, mielőtt hozzányúl.
- A fedél fogantyúja forró lehet, hosszú szárú védőkesztyű viselése ajánlott.
- Óvatosan nyissa fel a fedelet – hirtelen forró levegő kiáramlása égési sérülést okozhat.
- A kezelő folyamatosan figyelje a készülék ételt, s az üzemelő készüléket ne hagyja el.
- Használat után, vagy ha a készülék felügyelet nélkül marad, zárja el a gázt.
- Kikapcsoláskor először a gázforráson lévő szelepet zárja, s csak utána az égőkét.
- A gyártó, vagy eladó az elkészült ételek meg nem felelőségéért, vagy bármely romlásáért sem viselnek felelősséget.

## Az összeszerelést elősegítő ábrák



Tételszám	Megnevezés	Db
1	Görgők	4
2	kocsi	1
3	Csepegtető tálca	1
4	Oldalsó égő	1
5	Főégő	1
6	Hűtő	1
7	Előlapp	1

## A MAESTRO KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

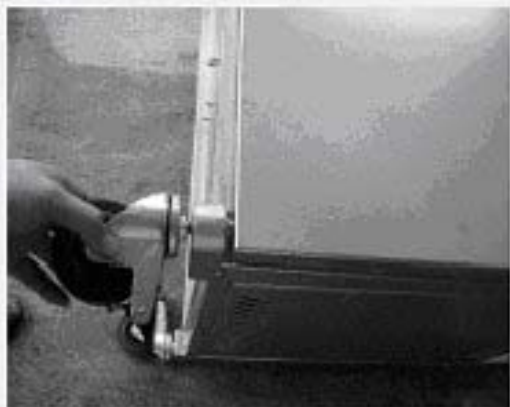


Fig 1

Az összeszerelés megkezdése előtt győződjön meg róla, hogy mindegyik, az előző oldalon listázott alkatrész meg van. 1. Lépés: Állítsa „fejre” a kocsit, és szerelje fel a görgőket.

A reteszeltető gördülőkerék a kocsit jobb oldalára kerülnek (Amelyeken szorítócsúszka van). A nem reteszeltető kerékek a kocsit bal oldalára kerülnek. (1. ábra)



Fig 2

**2. lépés: Csatlakoztassa az égő házát a kocsinhoz.**

A: Álló helyzetben csúsztassa az égőház körül.

2. Ábra



Fig 3

B: Rögzítse az égőházat a kocsinhoz négy hosszú, 6 mm-es csavarral, anyával és alátéttel a ház mindegyik végén. (3. Ábra)

## A MAESTRO KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE



Fig 4

### **3. Lépés: Az oldalsó égő felszerelése**

A: Szerelje az oldalégőt a panelre kettő darab M6x12 csavarral (4. Ábra)



Fig 5

B: Az összeszerelt oldalsó égőt szerelje az égő házára (5. Ábra)



Fig 6

C: A csavarok meghúzása (6. Ábra)

## A MAESTRO KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE



Fig 7

**D: Az oldalsó égő paneljének a főégő panelre szerelése M4x6-os csavarokkal**  
(7.Ábra)



Fig 8

**4. Lépés: A hűtő felszerelése**  
Szerelje a hűtőt az égőház bal oldalára  
(8. Ábra)



Fig 9

**5. Lépés: A borítólap felszerelése**  
A borítólap felszerelése az égőház elülső részére kettő M4x6-os csavarral.  
(9. Ábra)

## A MAESTRO KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE



Fig 10

### **6. Lépés: A csepegtető tálca szerelése**

Csúsztassa a csepegtető tálcát az égőház hátsó részéhez.  
(10. Ábra)



Fig 11

### **A gázpalack szerelése.**

1. Lépés: Vegye ki a palacktartót a szekrényből.
2. Helyezze a palackot a tartóra.
3. Lépés: A csavarok meghúzása (12. Ábra)

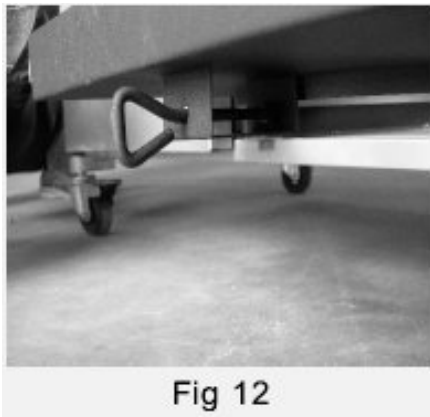


Fig 12

### **4. Lépés: A reduktor csatlakoztatása a palackra.**

A: A reduktor illesztése és felcsavarozása (13. Ábra)

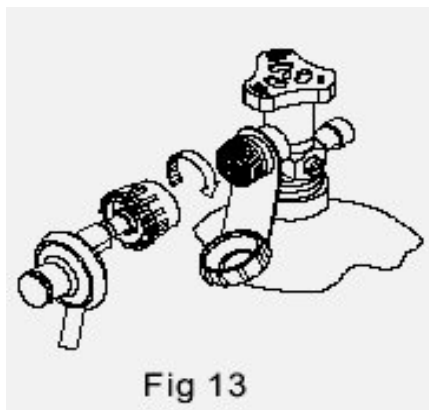


Fig 13

## A MAESTRO KÉSZÜLÉK ÖSSZESZERELÉSE

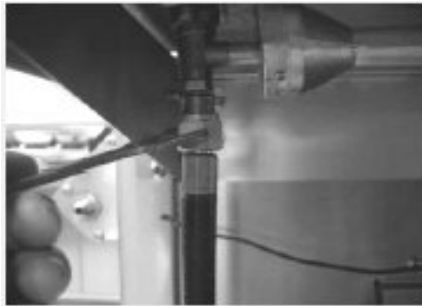


Fig 14

B: A tömlő rákötése és felszorítása a főégőkre és az oldalsó égőre (14 és 15-ös Ábrák),



Fig 15



Fig 16

### **6. Lépés: Az oldalsó égő betétjének illesztése**

Vegye ki a főégő betétjét, és csatlakoztassa a gyújtószerkezethez (16. Ábra)



Fig 17

### **7. Lépés: Az elem behelyezése**

Vegye le a gyújtószerkezet tetejét, és helyezzen be egy elemet. (17. Ábra)



## TELEPÍTÉS

### 1. A hely megválasztása

Ez a barbecue készülék kizárólag szabadtéri használatra szolgál, és jól szellőző helyen kell telepíteni. Telepítését el kell kerülni olyan helyen, ahol fölötte bármilyen gyúlékony anyagú tető lenne. A készülék oldalainak távolsága legalább 1 méter legyen minden éghető felülettől. A készüléket bármiféle éghető anyagtól távol kell tartani.

A gázpalack bekötését, és a bekötés gáztömörtségét illetően lásd a jelen útmutatóban később erre vonatkozólag írottakat.

### 2. A gázra és gáznyomás-szabályozóra vonatkozó tájékoztatás

Ez a készülék kizárólag univerzális célú cseppfolyós propán-gáz (ULP) üzemre készült. A készülékhez 4.5 kg-os, vagy annál nagyobb gázpalack használata ajánlott. A nyomásszabályozó kilépő oldali nyomása 2.75 MPa kell, hogy legyen. A készülék biztonságos és hatékony működtetéséhez megfelelő reduktort és gázpalackot kell használni. A legmegfelelőbb gázpalack kiválasztása érdekében forduljon az eladóhoz. Ne feledje, hogy ez a készülék hatóságilag engedélyezett nyomásszabályozóval kerül forgalomba.

### 3. A tömlő csatlakoztatása a készülékhez

**Fontos:** Minden csavart először csak kézzel szorítson meg, majd kulccsal fordítson további 1/8-ad fordulatot a hatlapú anyán. (Ne szorítsa túl a csavart, és a kötésen ne használjon semmilyen szigetelő szalagot, vagy folyadékot) Győződjön meg arról, hogy a bekötés nem enged.

Rögzítse az „Y” tömlő hosszú szárát a készülék jobb oldalán található réz szerelvényhez, és kulccsal szorítsa meg. Az „Y” tömlő másik szárát kösse az oldalégyő polca alatti belépő szelep belépő oldalához. Ellenőrizze a bekötések gáztömörtségét. (A gáztömörség ellenőrzésének részleteit lásd alább).

### 4. Óvintézkedések

A készüléken lévő semmilyen szellőzőnyílást ne zárjon le. A gázpalackot függessze a gördítő kocsi jobb oldalára szerelt horogra. Ellenőrizze, hogy a gáztömlő nem feszül, és nincs megcsavarodva. A tömlőnek szabadon kell függenie, minden olyan behajlástól, csavarodástól, vagy torzulástól mentesen, amelyek akadályoznák benne a gázáramlást. A bekötési ponton kívül a tömlő ne érintkezzen a készülék semmilyen forró pontjához. Minden használat előtt ellenőrizze, hogy tömlőn nincsenek bevágások, repedések, vagy túlzott kopás (elhasználódás) nyomai. Ha a tömlő sérült, olyan tömlőre kell cserélni, amely a vonatkozó nemzeti szabványok szerint folyékony petróleum gáz (LPG) üzemre megfelel. A tömlő hossza nem haladhatja meg az 1.5 métert. Mikor a gázpalackot cserélni kell, győződjön meg róla, hogy a készülék ki van kapcsolva, nincs a közelében gyújtó-forrás (cigaretta, nyílt láng, szikra, stb.) mielőtt elvégezné a palack cseréjét.

## 5. A nyomásszabályozó felszerelése a gázpalackra

Győződjön meg arról, hogy a készülék minden kezelőgombja „OFF” (kikapcsolt) helyzetben van. Kézzel meghúzza a rögzítő gyűrűt az óramutató járásával ellentétes irányban csavarja a reduktort a palackra.

**NE SZORÍTSA TÚL! A reduktor csonkja lágy, így csavaráskor az ellenállás érzetének észlelése után csak ¼-ed fordulattal szabad tovább szorítani.**

## 6. A gáztömörség ellenőrzése

(Ezt a műveletet jól szellőző helyen kell elvégezni).

Győződjön meg arról, hogy minden kezelőgomb „OFF” (kikapcsolt) helyzetben van. Nyissa meg a gázpalack szelepét. A tömörséget ellenőrizze úgy, hogy erős szappanos vizet ecsetel a gázrendszer minden csatlakozására, beleértve mindegyik szelep, tömlő és a reduktor csatlakozást is. **Az esetleges gázszivárgást SOHA NE PRÓBÁLJA MEG NYÍLT LÁNGGAL megállapítani.** Ha a szappanos vizes ecsetelés során buborékképződést észlel, az a kötés tömítetlen. Ilyen esetben zárja le a palackot, és szorítsa újra a tömítetlen csatlakozást, majd ismétlje meg az ellenőrzést. Ha ekkor is tömítetlenséget észlel, ne használja a készüléket, hanem forduljon a kereskedőhöz. **AZ ÁLLANDÓ BEKÖTÉSEKET ÉVENTE EGYSZER, A PALACK BEKÖTÉSÉT PEDIG MINDEN PALACKCSERE ALKALMÁVAL KELL ELLENŐRIZNI.**

## ÜZEMELTETÉS



MIELŐTT FOLYTATNÁ, GYŐZŐDJÖN MEG ARRÓL, HOGY HELYESEN ÉRTELMEZI A KÉZIKÖNYV BORÍTÓJÁN TALÁLHATÓ BIZTONSÁGTECHNIKAI TÁJÉKOZTATÓT. EZ A KÉSZÜLÉK OLYAN HASZNÁLATRA SZOLGÁL, AMINEK SORÁN A SÜTŐLEMEZ FELÜLETÉNEK NEM TÖBB MINT LEGFELJEBB 66%-A VÁLIK FEDETTÉ. TELJES FEDETTSÉG ESETÉN A TÚLZOTT HŐ-AKKUMULÁCIÓ MEGRONGÁLJA A KÉSZÜLÉKET.

### 1. Előkészületek a sütéshez

Megakadályozandó, hogy az élelmiszer az öntöttvashoz tapadjon, minden sütési művelet előtt, egy hosszú nyelű ecsettel kenjen fel egy vékony sütő, vagy növényolaj réteget.

### 2. A készülék begyújtása elektronikus gázgyújtóval

Bármelyik égő begyújtása előtt hajtsa fel a készülék fedelét.

- Nyissa ki a gázpalack szelepét.
- A begyújtandó égő szabályozó gombját benyomva, majd az óramutató járásával ellentétes irányban elforgatva, állítsa „HIGH” (FELSŐ) helyzetbe. Nyomja meg a gyújtógombot 4-5 másodpercig, amíg az égő begyullad.
- Ha az égő a fenti műveletek elvégzése után nem gyullad be, fordítsa a szabályozó gombot „OFF” (Kikapcsolt) helyzetbe, és zárja le a palack szelepét. 5 perc szünet után

próbálja újra a fenti begyújtási eljárást. Ha a készülék ennek ellenére sem gyújt, tanulmányozza a kézi gyújtásra vonatkozó útmutatót alább.

- d) A többi égőt is a fenti eljárást követve gyújthatja be, tetszés szerinti sorrendben, illetve szükség szerint. A soron következő égő gyújtása előtt mindig győződjön meg a begyújtott égőről.
- e) Begyújtás után az égőket (az oldalsó égő kivételével) „HIGH” (felső) állásban kell üzemeltetni az készülék előmelegítése céljából, körülbelül 3-5 percig. Előmelegítés közben a készülék fedelét tartsa felnyitva. Minden egyes használat megkezdése során ugyanezt az eljárást kell követni.
- f) A legjobb sütési eredmények érdekében az előmelegítés után minden égőt állítson „LOW” (alsó) állásba.
- g) Ha a sütéssel végzett, zárja a gázpalack szelepét, az égőket pedig „OFF” (kikapcsolt) állásba.

### **3. A készülék begyújtása kézzel**

Bármelyik égő begyújtása előtt hajtsa fel a készülék fedelét.

- a) Nyissa ki a gázpalack szelepét.
- b) Tartson egy meggyújtott gyufát amellet az égő mellett, amelyiket be akarja gyújtani, miközben az égő szabályozó gombját lenyomja, és „HIGH” (felső) állásba forgatja.
- c) Ha az égő nem gyullad be 5 másodperc alatt, az égő szabályozóját fordítsa „OFF” állásba, és várjon 5 percet. Ez után ismételheti a műveletet a 'b' lépéstől.
- d) Ha több kísérlet is sikertelen, kérje a kereskedője segítségét.
- e) Begyújtás után az égőket (az oldalsó égő kivételével) „HIGH” (felső) állásban kell üzemeltetni a készülék előmelegítése céljából, körülbelül 3-5 percig. Előmelegítés közben a készülék fedelét tartsa felnyitva.
- f) A legjobb sütési eredmények érdekében az előmelegítés után minden égőt állítson „LOW” (alsó) állásba.
- g) Ha a sütéssel végzett, zárja a gázpalack szelepét, az égőket pedig „OFF” (kikapcsolt) állásba.

### **4. Az oldalsó égő begyújtása**

**Elektronikus gyújtó eszközzel:**

- a) Hajtsa fel az oldalsó égő fedelét.
- b) A szabályozó gombot benyomva, fordítsa azt „HIGH” (felső) állásba,
- c) 4-5 mp-ig nyomja le a gyújtógombot, míg az égő be nem gyullad.
- d) Ha az égő nem gyullad be, állítsa a szabályozó gombot „OFF” (KI) helyzetbe, és 5 perc után próbálja újra. Ha égő ekkor sem gyullad be, kövesse a kézi begyújtásra vonatkozó útmutatót alább.

### **5. A készülék begyújtása kézzel**

- a) Emelje fel az oldalsó égő fedelét.
- b) Nyomja be, és fordítsa „HIGH” (felső) állásba a szabályozó gombot.
- c) Tartson egy meggyújtott gyufát amellet az égő mellett, miközben az égő szabályozó gombját lenyomja, és „HIGH” (felső) állásba forgatja.

- d) Ha az égő nem gyullad be 5 másodperc alatt, az égő szabályozóját fordítsa „OFF” állásba, és várjon 5 percet. Ismétlje meg a műveletet a „b” lépéstől.
- e) Ha mégsem sikerül, kérje a kereskedője segítségét.

## 6. Sütés a fém, grillező rácson

Az égők az égők fedelét hevítik, a fedél pedig elosztják, és a rácson lévő élelmiszerre sugározzák a hőt. Az élelmiszerből származó nedvek az égő fedelére cseppenve, elpárolognak, majd újra lecsapódva az élelmiszeren, jellegzetes barbecue aromát adva az élelemnek.

## 7. Sütés a sütőlapon (platnin)

A sütőlapot közvetlenül hevítik az alatta lévő égők, az étel pedig a sütőlappal közvetlen érintkezésben léve készül. A sütőlapos módszer különösen apró darabokhoz alkalmas, például tengeri rákhoz, amelyek különben áteshetnének a fémrácson. A sütőlap alkalmas magas sütési hőmérsékletet, de rövid sütési időtartamot igénylő ételek készítéséhez - például: zöldségfélék, vagy apró halszeletek. A sütőlap ugyanúgy használható, mint a rendes konyha serpenyő tojássütéshez, vagy hússzeletek, stb. kisütéséhez.

## 8. Sütés a pirító fedél alatt

Ha a pirító fedél le van hajtva, mintegy zárt sütőkemencét formál összetett húsfélék, egész csirkék, stb., sütéséhez.



**A ZÁRT FEDÉLLEL, FELSŐ ÁLLÁSBAN LÉVŐ ÉGŐKSEL TÖRTÉNŐ SÜTÉS TŰZVESZÉLYES**

Zárt fedél alatt nagy mennyiségű hő halmozódik, tehát fontos, hogy ilyenkor minden égő alsó állásban üzemeljen, elkerülendő az étel odaégését, vagy a készülék rongálódását. Kerülje a fedél sütés közbeni gyakori felnyitogatását, mert minden felnyitáskor hővesztés következik be. Figyelje a hőmérőt a sütés helyes hőmérsékletének tartásához.

**NE ENGEDJE, HOGY A KÉSZÜLÉK TŰLHEVÜLJÖN. ÜZEM KÖZBEN SOHASE HAGYJA A KÉSZÜLÉKET FELÜGYELET NÉLKÜL.**

## 9. Pecszenyesütés forgó nyárson (Girózás)

- a) Vegye ki a fedél alatt függő hosszú melegítő tálcát.
- b) Vegye ki a fémrácst és a sütőlemezt.
- c) Ellenőrizze, hogy a pecszenyesütő motorhoz új elemek (akkumulátor) vannak-e. (2 db. „D” méretű elem, vagy akku, és a pecszenyesütőt csúsztassa az égőház bal oldali végén lévő befogó szerkezetre úgy, hogy a elem/akku tartó felül legyen.
- d) Csúsztassa a perselyt a villás nyársra úgy, hogy a persely keskenyebbik vége legyen a nyárs fogantyúja mellett.
- e) Csúsztassa a rögzítő gyűrűt a nyársra úgy, hogy az a persely mellé kerüljön.
- f) Húzzon egy villás nyársat a nyársrúdra (először az agyrészt) és rögzítse a szárnyas csavarral.
- g) Nyársalja fel az élelmiszert. A legjobb pirítás és forgathatóság és a forgatás kiegyensúlyozottsága érdekében az élelmiszert (húst) annak középrészén szúrja át.

- h) Helyezzen egy másik nyársat a rúdra, és nyomja bele a húsba.
- i) Helyezze a nyárs rúd hegyes végét a motor agyrészébe úgy elforgatva, hogy illeszkedjen és rögzüljön a szögletes nyílásban.
- j) Engedje le a nyárs rudat az égőház jobb oldali részén lévő „V” alakú térbe. Győződjön meg róla, hogy a persely hornya jól illeszkedik
- k) Csúsztassa fel a rögzítő gyűrűt a hornyolt perselyhez és szorítsa be szárnyas csavart megakadályozandó, hogy a nyársrúd kicsúszhasson a motor agyrészéből.
- l) A húst (vagy bármely más élelmiszert) húzza a nyárson a megfelelő helyzetbe, és mindkét villás nyársat rögzítse.
- m) Ha az ételen vannak lazán lógó részek, biztosítsa azokat úgy, hogy ne akadályozzák a pecsenyesütő nyárs forgását.
- n) Ha forgónyárson történő sütéskor az oldalsó égőt akarja használni, csavarja le először a nyársrúd fogantyúját. Az oldalsó égő működtetésekor ugyanis károsodik a fogantyú.
- o) Gyűjtsa be a készüléket, és zárja le a fedelet. Az égő mindig legyen alsó állásban, és üzem közben ne hagyja a készüléket felügyelet nélkül.
- p) Kapcsolja be a nyársforgató motort.

**Megjegyzés:** A készülékhez két nyárskészlet tartozik, hogy szükség esetén egyidejűleg két ételt tudjon készíteni.

## 10. Belobbanások megakadályozása

Sütés közben belobbanások következhetnek be, amikor a zsír és egyéb levek a süttött ételdarab alatti forró sütőlemeze. A bizonyos számú belobbanáskor keletkező füst adja a húsnek a jellegzetes „barbecue” ízt és aromát, ugyanakkor a túl gyakori belobbanás a hús megégéséhez vezethet. Az ilyenek meggátlásának legjobb módja, hogy grillezés előtt a fölös zsiradékot eltávolítja. Ugyanakkor: kis lángon használja az égőket. Ha a zsírcsepegtetőben a zsír belobban, kapcsolja le az összes égőt, zárja le a gázpalackot, és várjon, ameddig a zsír égése megszűnik. Meg se kísérelje, hogy kiveszi a csepegtetőt, vagy vízzel locsolja azt!

## 11. A sütés befejezése

Minden sütési alkalom végén állíts az égőket felső helyzetbe 5 percre. Ezzel leégeti a sütési maradékokat, és megkönnyíti a tisztítást.

## 12. A készülék kikapcsolása

A sütés befejeztével zárja el a gázt a palack szelepével, majd állítsa az égő szabályozó gombjait „OFF” (KI) állásba. Ha a készülék lehűlt, zárja le a fedelet. Javasolt, hogy a készülékre helyezzen védő burkolatot a környezeti behatások ellen, de a burkolatot csak a készülék teljes lehűlése után helyezze el.

## A KÉSZÜLÉK GONDOZÁSA ÉS KARBANTARTÁSA

Barbecue (szabadtéri sütő) készülékét két használati alkalom között, különösen, ha két használat között hosszú ideig tárolja, tisztítsa rendszeresen. Ne próbálkozzon a tisztítással addig, míg a készülék még forró. Vizes területen, vagy rossz időjárási körülmények között ne hagyja kinn a szabadban.

- forró készüléket sohase tisztítson vízzel,

- forró alkatrészhez ne nyúljon hő ellen védő kesztyű nélkül!

Noha a készülék gyártása a legmagasabb követelmények és a lehető legjobb időjárás-állóság szem előtt tartásával történt, a gyártó nem vállal felelősséget a fém részeken előforduló rozsdásodásért, ha a rozsdásodás nem gyártási hiba, vagy nem megfelelő anyag felhasználásának a következménye. Hogy jó állapotban, hosszú ideig használni tudja készülékét, erősen ajánljuk, hogy használaton kívül – különösen téli időszakban – letakarva tárolja a készüléket.

### **1. Porcelán-zománczott felületek**

Az ilyen felületekkel gondosan kell bánni, koptató, súroló anyagokkal nem szabad tisztítani. Ütés, leejtés hatására a porcelán-zománc réteg megreped, vagy lepattogzik. A porcelán nem tapadásmentes felületű, így a tapadás („odaégés”) megakadályozása, s a tisztítás megkönnyítése érdekében sütő-olajat szükséges használni. A tisztítás könnyebbé válik, ha a tisztítandó felületet egy éjszakán át vízben hagyják ázni.

### **2. Az égő karbantartása**

Ha az égők hibátlanok, normál használatban az égők tisztán tartásához elegendő a sütés utáni égési maradékok leégetése. Ha igen erős égési maradék felhalmozódás figyelhető meg, de egyébként évente legalább egyszer, az égőket tisztítás céljából ki kell szerelni. A fém sütőrács, a sütőlemez (platni) és az égőburkolat eltávolítása után emelje ki az égőket úgy, hogy emelje meg a hátsó részt, és a csőszerű elülső részt csúsztassa el, hogy elváljon a gázfűvókától. Ellenőrizze, hogy az égő furatai, a levegő belépő (a gázfűvóka körüli csőszerű rész), nincsenek-e eldugulva, illetve a gázfűvóka környéke nincs-e elszennyezve. Ezekon a helyeken még az is előfordul, hogy rovarok „települnek” bele. Az égő belső részeihez csőtisztítót, a külső felületekhez drótkéfért használjon. Teljesen normális jelenség, ha az égőn korróziós nyomokat talál. Az égő újraszerelesekor ügyeljen arra, hogy minden a pontos helyére kerüljön.

### **3. Csepegtető zsír gyűjtőtálca és zsírcsepegtető**

A csepegtetőtálcat minden használat után ellenőrizni, és szükség esetén tisztítani kell. A tálca simán a leeresztő alatt függ. Kivételéhez nyissa ki a készülékházat, kissé emelje meg a tálcat, és akár előre, akár hátrafelé húzza ki. A zsírleeresztőt nem kell nagyon gyakran tisztítani, de ha mégis, ahhoz el kell távolítani a ház felső részének keretét, hogy a tálca szabadon csúsztatható legyen. Ezen alkatrészek karbantartásának elmulasztása hirtelen, nagy lobbanásos égéshez vezethet, ami károsítja a készüléket. Ilyen okból bekövetkező meghibásodásra a garancia nem terjed ki.



### **4. Porszórással készült bevonatok**

A készülék porszórással készült bevonatos részeiről puha műanyag, vagy fa kaparóval távolítsa el a fölös zsírt. Nem szükséges a zsírt teljesen leszedni, ha mégis teljesen tisztán akarja tartani, a tisztításhoz használjon szappanos meleg vizet, és szövetet, vagy „nylonszőrös” kefét. A súrolás megsérti az ilyen felületet. A gázégő szabályozó szerelvényeit, vagy a gázfűvőkákat ne locsolja, vagy áztassa vízzel.

## 5. Rozsdamentes acél felületek

Ugyanolyan módon tisztítsa ezeket is, mint a porszórással készülteket. Súroló anyaggal történő tisztításuk tartósan elcsúfítja őket.

## 5. Rögzítő/kötő elemek

A görgethető házat és az égőházat összekötő és egymáshoz rögzítő csavarokat rendszeresen ellenőrizze, hogy elég szorosak-e, különösen akkor, ha a készüléket gyakran gurítja durva talajfelületen.

## 6. Tárolás

A készüléket száraz, hűvös helyen tárolja! Ha a tárolás helyén sok rovar fordul elő, az égők furatainak rovarok „betelepülése” miatti elzáródása megakadályozható, ha az égőket alumínium fóliával takarja le. Használaton kívül mindig tartsa védőborítás alatt a készüléket. Ha a készüléket épületen belül tárolja, a gázpalackot le kell szerelni róla és azt külön, száraz, jól szellőző területen, hőforrástól és gyújtó (szikra) forrástól távol kell tárolni. Ne engedje, hogy a palackkal gyermekek játszanak.

## MŰSZAKI ADATOK

TÍPUS:

Maestro S/S-G-B401SR  
Maestro Deluxe – G- B401ER

Égéstani jellemzői mindkét Típusnak azonosak.

Üzemanyag típus: ULPG (univerzális célú cseppfolyós propángáz)

Égőnyomás: 2.75 kPa

Főégők (4db.):

Fűvóka-méret: 1.0 mm  
Gázfogyasztás (egyenként): 14.5 MJ/óra

Oldalégő (1 db.):

Fűvóka-méret: 0.90 mm.  
Gázfogyasztás: 10.7 MJ

Biztonsági távolságok	Oldalsó	Hátsó	Fent
	400 mm	400 mm	1000 mm.

Készült a Kínai Népköztársaságban