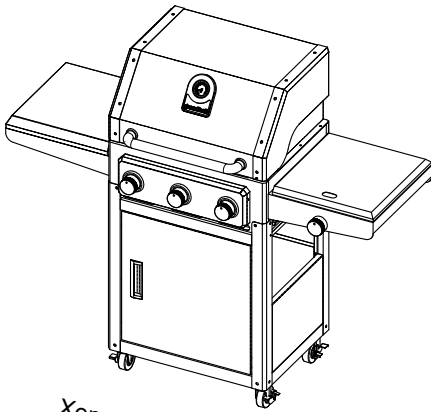


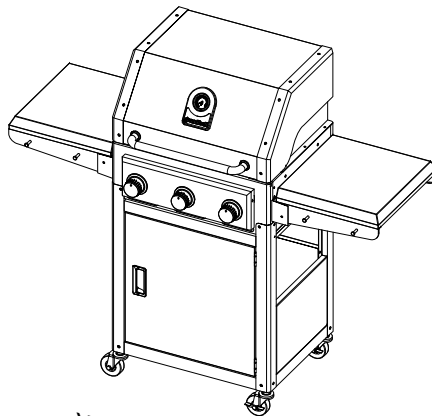
CE 2575-21

grandhall[®]
australian bbq style

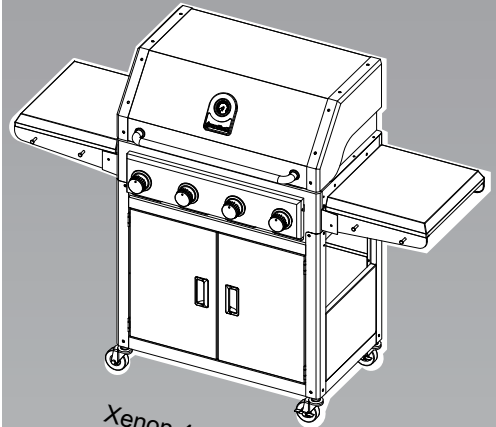
gas barbecue



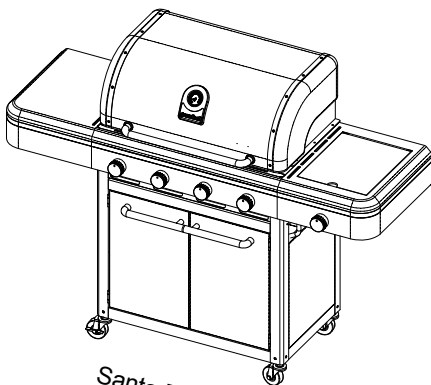
Xenon 3 X3S-VF1



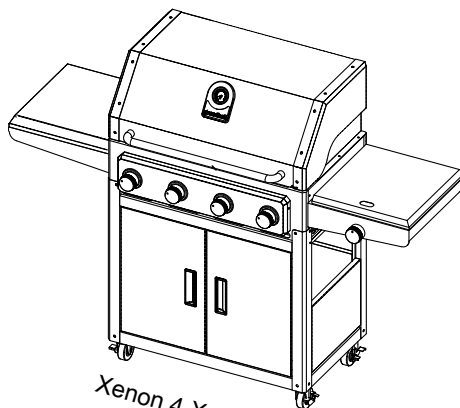
Xenon 3 X3-VF



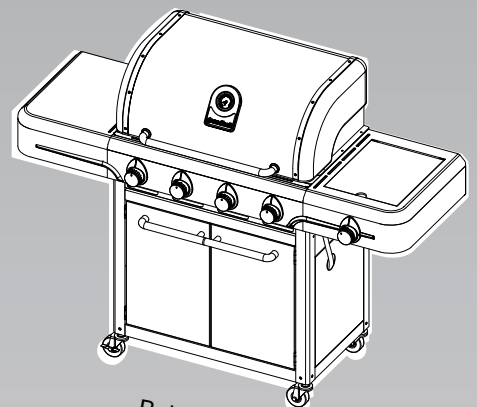
Xenon 4 X4-VF



Santa Fe 4-S

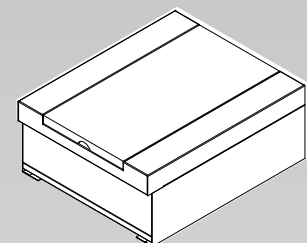


Xenon 4 X4S-VF1



Bel Air-4B

- ⒾⒺ ⒸⒹ *Operating instructions, 2-3*
- ⒸⒽ ⒻⒼ *Mode d'emploi, 4-5*
- ⒶⒹ ⒸⒽ ⒹⒺ *Betriebsanweisungen, 6-7*
- ⒸⒽ ⒾⒹ *Istruzioni per l'uso, 8-9*
- ⒸⒺ ⒼⒻ *Gebruiksaanwijzingen, 10-11*
- ⒸⒺ *Användning, 12-13*
- ⒻⒿ *Käyttöohjeet, 14-15*
- ⒺⒶ *Instrucciones de funcionamiento, 16-17*
- ⒼⒹ *Instruções para Operação, 18-19*
- ⒹⒾ *Brugsanvisning, 20-21*
- ⒼⒹ *Instruksjoner for bruk, 22-23*
- ⒾⒶ *Hebrew instructions, 24-31*



Extendable side burner ES-V

**WARNING INFORMATION**

- **DO NOT ALLOW CHILDREN TO OPERATE BBQ.**
- **ACCESSIBLE PARTS MAY BE VERY HOT, KEEP CHILDREN AWAY.**
- **ANY MODIFICATION OF THIS BBQ MAY BE DANGEROUS.**
- **DO NOT MOVE THIS BBQ DURING USE.**
- **TURN OFF THE GAS SUPPLY AT THE GAS CYLINDER AFTER USE.**
- **READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE BBQ.**
- **PARTS SEALED BY THE MANUFACTURER OR THEIR AGENT MUST NOT BE MANIPULATED BY THE USER.**
- **THIS BBQ IS ONLY TO BE USED OUTDOORS.**
- **BBQ SPECIFICATIONS CAN BE FOUND ON THE DATA LABEL ATTACHED ON THE SIDE PANEL OF THE BBQ TROLLEY.**
- **DO NOT STORE OR USE PETROL OR OTHER FLAMMABLE VAPOURS AND LIQUIDS NEAR BBQ.**
- **DO NOT STORE EMPTY OR FULL SPARE GAS CYLINDERS UNDER OR NEAR BBQ.**
- **KEEP THE GAS HOSE AND ANY ELECTRICAL CORD AWAY FROM HOT SURFACES.**
- **AVOID UNNECESSARY TWISTING OF HOSE.**
- **VISUALLY INSPECT HOSE PRIOR TO EACH USE FOR CUTS, CRACKS, EXCESSIVE WEAR OR OTHER DAMAGE.**
- **THE HOSE MUST BE REPLACED IF DAMAGED AND WHEN NATIONAL CONDITIONS REQUIRE IT.**
- **NEVER LIGHT BBQ WITH HOOD CLOSED.**
- **NEVER LEAN OVER COOKING SURFACE WHILE LIGHTING BBQ.**
- **USE BBQ TOOLS WITH WOOD HANDLES OR GOOD QUALITY INSULATED OVEN MITTS WHEN OPERATING BBQ.**
- **NEVER ALTER OR MODIFY THE REGULATOR OR GAS SUPPLY ASSEMBLY.**

SAFETY INFORMATION

- Never operate this BBQ without a regulator.
- Depending on which gas you decide to use, you will need to approach your local gas dealer for a regulator. Following supply pressures are a guide only:

For **(DK FI NO NL SE)** :
 Butane - 30 millibars } 13B/ P (30)
 Propane - 30 millibars }

For **(GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH)** :
 Butane - 28 millibars } 13+ (28 - 30/37)
 Propane - 37 millibars }

For **(DE AT)** :
 Butane - 50 millibars } 13B/ P (50)
 Propane - 50 millibars }

The regulator and hose assembly:

- Must be suitable for liquified petroleum gas (LPG).
- Must withstand the above pressures.
- Must not exceed 1.0 metre in length.
- The BBQ is supplied with a loose elbow adaptor that is suitable for direct connection of a flexible hose.
- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks. See *Checking For Gas Leaks*. Ensure this procedure is carried out in a flame free atmosphere.

GENERAL INFORMATION**LOCATION OF YOUR BBQ**

- Not to be used in garages, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas.
- Not to be used on recreational vehicles.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the BBQ.

CHECKING FOR GAS LEAKS

NOTE: *Never test for leaks with an open flame. If you smell gas, turn off at source.*

Prior to first use, and at the beginning of each new season (or, whenever gas cylinder is changed), it is a must for you to check for gas leaks.

1. Make soap solution of one part liquid detergent and one part water.
2. Turn burner control(s) to 'OFF', then turn on gas at source.
3. Apply the soap solution to all gas connections. Bubbles will appear in the soap solution if connections are not properly sealed. Tighten or repair as necessary.
4. If you have a gas leak you cannot rectify, turn off the gas at the source, disconnect hose and immediately call your BBQ dealer or supplier for assistance.

GAS CONNECTIONS

Use gas regulator and hose complying with local regulations.

GAS CYLINDER SAFETY

- Never store gas cylinder indoors.
- Keep gas cylinder in an upright position.
- Close cylinder valve when BBQ is not in use.
- Do not subject gas cylinder to excessive heat.
- Exchange cylinder away from any ignition source.

BUTANE OR PROPANE?

There are two different types of gas that can be used on your gas BBQ. It is important that you use the correct regulator for the types of gas you buy.

The following gas cylinder sizes are recommended:
 Butane: > 7 kg. Propane: > 6 kg.

MAINTENANCE**FLASH-BACK**

- Turn off gas at its source and turn the burner control(s) to 'OFF'. Wait until cooled, then clean burner tubes and burner ports.

CLEANING THE COOKING GRIDS

- Allow to cool before washing in a warm soapy solution. Use a wash cloth, a vegetable brush, or steel wool.

CLEANING THE FLAMETAMER

- Periodically wash in a warm soapy solution. Use a wire brush to remove stubborn burnt on cooking residue if necessary. Dry thoroughly before re-installing in the BBQ body.

CLEANING THE GREASE RECEPTACLE

- Allow contents to cool before emptying and washing in liquid detergent.

ANNUAL CLEANING OF BBQ

Burning-off the cooking grids after each use will keep it ready for instant use. Once a year, give the entire BBQ a thorough cleaning.

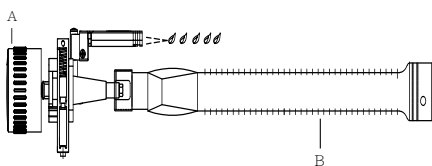
INTERIOR:

- Turn the burner controls to 'OFF' position and disconnect gas supply.
- Detach the hose/regulator assembly from BBQ.
- Remove and clean the cooking plates, flametamers and burners.
- Cover gas valve orifices with aluminium foil.
- Brush the inside and bottom of the BBQ body with a stiff wire brush. Wash with a mild soap and warm water solution. Rinse thoroughly and dry.
- Remove aluminium foil from orifices and check for obstruction.
- Check spark electrode, adjusting if necessary.
- Replace burners and adjust spark electrode collector box.
- Replace other components.
- Reconnect to gas and light test.
- Proper care and maintenance will keep BBQ in top operating condition and prolong life.



SPIDERS AND INSECTS CAN OCCASSIONALLY SPIN WEBS OR MAKE NESTS IN THE BURNER TUBES. THESE CAN OBSTRUCT GAS FLOW WHICH COULD RESULT IN A FIRE. THIS IS KNOWN AS 'FLASH-BACK' AND CAN CAUSE SERIOUS DAMAGE TO BBQ AND CREATE AN UNSAFE OPERATING ENVIRONMENT. FREQUENT INSPECTION AND CLEANING OF THE BURNER TUBE IS RECOMMENDED.

BURNER OPERATION AND IGNITION SYSTEM CHECK



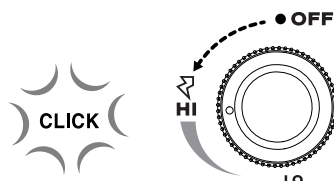
- With burner controls (A) in 'OFF' position, turn on gas supply.
- At first assembly, the gas lines and burners (B) will be full of air. The lines must fill with gas. It may require several attempts before success.
- Push and touch the control /knob(A).
NOTE: Ensure other burner controls are in 'OFF' position as you perform each check.
- If burners fail to light, turn off gas supply at source. Inspect for obstructions.

FIRST USE / USE AFTER LONG PERIODS

Before first use and at the beginning of each BBQ season:

- Read Safety, Lighting And Operating Instructions carefully.
- Check gas valve orifices, burner tubes and burner ports for any obstructions.
- Check that burner tube is properly located over the valve orifice.
- Check to see if the cylinder is filled.
- Check for gas leaks using soapy water solution.
- Set burner controls to 'OFF' and connect the gas supply.

MAIN/SIDE BURNER OPERATING PROCEDURE



- Lid must be open before lighting.
- Push and rotate the burner control until a click is heard. This will trigger a spark to light the burner.
- If igniter fails to produce a spark, use a match to light burner.
- Use wok or pan up to 300 mm diameter. Larger pots may result in discoloration of the surface finish.

ROTISSERIE OPERATING PROCEDURE

NOTE: The location of the rotisserie burner makes it more susceptible to wind conditions that will decrease the performance of your rotisserie cooking. For this reason you should not operate the rotisserie burner during windy weather conditions.

For best results, always rotisserie cook with the hood down.

BURN-OFF PROCEDURE

Before cooking on your BBQ for first time, burn-off any residual oils or foreign matter from grill/plate/pan.

- With hood fully open, operate burners at 'HI' for approximately 10 - 15 minutes.
- Wipe with oily cloth to remove residue. Allow to cool, then wash with soap suds and scrubbing brush. Wipe clean with cloth.

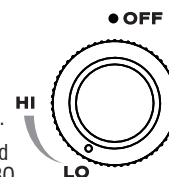
COOKING WITH THE HOOD DOWN

IMPORTANT: Never use all burners on 'HI' when cooking with hood down.

Pre-heating: Operated the BBQ with the hood closed with all burners on high for 10-15mins

Cooking: Turn burners to the low setting. The burners can then be adjusted to the required cooking temperature, DO NOT exceed 250C.

NOTE: Exceeding 250C for extended times may cause damage to the BBQ.



IF BBQ FAILS TO OPERATE PROPERLY

- Do not smoke
- Turn off gas at source, turn burner control to 'OFF'.
- Wait five minutes before trying again.
- Check gas supply/connections.
- Repeat lighting procedure and, if BBQ still fails to operate properly, TURN OFF GAS AT SOURCE, TURN BURNER CONTROLS TO 'OFF', wait for BBQ to cool and check the following:

a) Misalignment of burner tube(s) and over orifice(s).

CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice.

b) Obstruction in gas line

CORRECTION: Remove hose from BBQ. Open gas supply for one second to clear any obstruction from hose. Close off gas supply at source and reconnect hose to BBQ.

c) Blocked orifice

CORRECTION: Remove loose items from inside BBQ body. Remove burners by pulling cotter pin from beneath burner 'foot' using a screwdriver or needle nose pliers. Lift each burners away from gas valve orifice, clear any obstruction with a fine wire. Re-install burners over orifices and seat each burner 'foot' into mounting bracket at bottom of BBQ body. Replace cotter pins. Replace cooking components.

If re-ignition is necessary while the BBQ is still hot, you must wait for a minimum of five minutes before commencing to re-ignite. (his allows accumulated gas to clear).

If all check/corrections have been made and BBQ still fails to operate properly, consult your BBQ dealer or gas appliance service person.

**AVERTISSEMENTS**

- **NE PERMETTEZ PAS À DES ENFANTS D'UTILISER LE BARBECUE.**
- **LES PARTIES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE BRÛLANTES. TENEZ LES ENFANTS À DISTANCE.**
- **TOUTE MODIFICATION DE CE BARBECUE PEUT ÊTRE DANGEREUSE.**
- **NE DÉPLACEZ PAS CE BARBECUE DURANT SON UTILISATION.**
- **COUPEZ LE GAZ À LA BONBONNE APRÈS EMPLOI .**
- **LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER LE BARBECUE .**
- **LES PIÈCES CELLÉES PAR LE FABRICANT OU SON AGENT NE DOIVENT PAS ÊTRE MANIPULÉES PAR L'UTILISATEUR .**
- **CE BARBECUE EST DESTINÉ UNIQUEMENT À ÊTRE UTILISÉ À L'EXTÉRIEUR.**
- **LES CARACTÉRISTIQUES DU BARBECUE SONT REPRODUITES SUR L'ÉTIQUETTE AFFIXÉE AU PANNEAU LATÉRAL DU CHARIOT.**
- **N'ENTREPOSEZ PAS ET N'UTILISEZ PAS D'ESSENCE OU D'AUTRES VAPEURS ET LIQUIDES INFLAMMABLES A PROXIMITÉ DU BARBECUE.**
- **N'ENTREPOSEZ PAS DE BONBONNES DE GAZ VIDESOU PLEINES SOUS LE BARBECUE OU A PROXIMITÉ.**
- **EMPÊCHEZ LE TUYAU DE GAZ ET TOUT CORDON ÉLECTRIQUE DE TOUCHER LES SURFACES BRÛLANTES.**
- **ÉVITEZ DE TORDRE INUTILEMENT LE TUYAU.**
- **INSPECTEZ VISUELLEMENT LE TUYAU AVANT CHAQUE EMPLOI POUR VOUS ASSURER QU'IL N'Y A PAS D'ENTAILLES, DE FISSURES, D'USURE EXCESSIVE OU D'AUTRES DÉGATS.**
- **LE TUYAU DOIT ÊTRE REMPLACÉ LORSQUE ENDOMMAGÉ OU BIEN POUR SATISFAIRE LES RÉGLEMENTS EN VIGUEUR DANS LE PAYS.**
- **N'ALLUMEZ JAMAIS LE BARBECUE AVEC LA HOTTE FERMÉE.**
- **NE VOUS PENCHEZ JAMAIS AU-DESSUS DE LA SURFACE DE CUISSON EN ALLUMANT LE BARBECUE.**
- **UTILISEZ DES OUTILS DES BARBECUE MUNIS DE MANCHES EN BOIS OU DES GANTS DE CUISINE DE BONNE QUALITÉ DURANT L'EMPLOI.**
- **N'ALTÉREZ ET NE MODIFIEZ JAMAIS LE DÉTENDEUR OU L'ENSEMBLE D'ALIMENTATION EN GAZ.**

INDICATIONS DE SÉCURITÉ

- N'utilisez jamais ce barbecue sans détendeur.
- Le gaz que vous choisirez déterminera le type de détendeur nécessaire, que vous pourrez vous procurer auprès de votre concessionnaire de gaz. Les pressions d'alimentation ci-dessous sont données à titre indicatif seulement:

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):

Butane - 30 millibars } 13B/ P (30)
Propane - 30 millibars }

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):

Butane - 28 millibars } 13+ (28 - 30/37)
Propane - 37 millibars }

(DE) (AT):

Butane - 50 millibars } 13B/ P (50)
Propane - 50 millibars }

L'ensemble détendeur et tuyau:

- Doit convenir au gaz de pétrole liquéfié (GPL).
- Doit résister aux pressions indiquées ci-dessus.
- Ne doit pas dépasser 1,0 mètre de longueur.
- Le barbecue est livré avec un adaptateur coudé qui est approprié pour brancher un tuyau flexible.
- Après avoir raccordé l'ensemble, ouvrez le gaz et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. Voir « Détection de fuites de gaz ». Procédez à cette vérification dans un milieu sans flamme.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX**EMPLACEMENT DE VOTRE BARBECUE**

- N'utilisez pas ce barbecue dans des garages, vérandas, passages couverts, remises ou autres endroits fermés.
- N'utilisez pas ce barbecue dans les autocaravanes.
- Ne gênez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation autour du barbecue.

DÉTECTION DE FUITE DE GAZ

REMARQUE: Ne cherchez jamais de fuites à l'aide d'une flamme nue. S'il y a une odeur de gaz, coupez à la source.

Avant le premier emploi, et au début de chaque nouvelle saison (ou lorsque la bonbonne a été remplacée), il faut impérativement vérifier qu'il n'y a pas de fuites de gaz.

1. Préparez une solution savonneuse composée d'une partie de détergent liquide et d'une partie d'eau.
2. Mettre le(s) bouton(s) de commande du (des) brûleur(s) sur 'OFF', puis ouvrez le gaz à la source.
3. Appliquez la solution savonneuse à tous les raccords de gaz. La solution savonneuse fera des bulles si les raccords ne sont pas tout à fait étanches. Serrez les raccords ou faites les réparations nécessaires.
4. Si la fuite de gaz n'est pas réparable, fermez le gaz à la source, débranchez le tuyau et contactez sans tarder votre concessionnaire ou le magasin qui vous a fourni le barbecue.

RACCORDS DE GAZ

Utilisez un régulateur de pression et un tuyau conformes aux normes en vigueur dans votre région.

SÉCURITÉ DE LA BONBONNE DE GAZ

- N'entreposez jamais la bonbonne de gaz à l'intérieur.
- Maintenez la bonbonne de gaz à la verticale.
- Fermez le robinet de la bonbonne lorsque le barbecue n'est pas utilisé.
- N'exposez pas la bonbonne de gaz à une chaleur excessive.
- Remplacer la bouteille de gaz loin de toute source d'inflammation.

BUTANE OU PROPANE?

Il existe deux types différents de gaz qui peuvent être utilisés pour alimenter votre barbecue. Il faut impérativement utiliser le détendeur correspondant au type de gaz que vous achetez.

Nous recommandons les bonbonnes des tailles suivantes: Butane : > 7 kg. Propane : > 6 kg.

ENTRETIEN**RETOUR DE FLAMME**

- Coupez le gaz à sa source et mettez les commandes des brûleurs sur 'OFF'. Attendez que le barbecue refroidisse, puis nettoyez les rampes à gaz et les orifices de combustion.

NETTOYAGE DES PLAQUES À GRILLER

- Laissez refroidir avant de laver dans de l'eau savonneuse chaude. Utilisez une lavette, une brosse à légumes ou de la paille de fer.

NETTOYAGE DU PARE-FLAMMES

- Lavez régulièrement dans de l'eau savonneuse chaude.

Au besoin, utilisez une brosse métallique pour enlever les résidus de cuisson incrustés. Séchez-le à fond avant de le réinstaller dans le corps du barbecue.

NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE

- Laissez le contenu se refroidir avant de vider et de laver la lèchefrite avec du détergent liquide.

NETTOYAGE ANNUEL DU BARBECUE

Votre barbecue sera toujours prêt à l'emploi si vous brûlez les résidus de graisse sur la plaque à griller après chaque utilisation. Une fois par an, nettoyez l'ensemble du barbecue à fond.

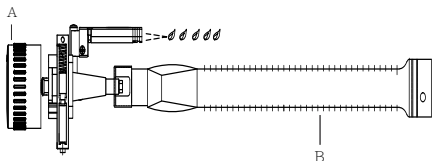
INTÉRIEUR :

- Mettez les commandes des brûleurs en position 'OFF' et débranchez l'alimentation en gaz.
- Détachez l'ensemble tuyau/détendeur du barbecue.
- Enlevez et nettoyez les plats de cuisson, pare-flamme et brûleurs.
- Recouvrez les orifices des valves à gaz de papier-aluminium.
- Brossez l'intérieur et la partie inférieure du corps du barbecue à l'aide d'une brosse métallique dure. Lavez avec de l'eau chaude, légèrement savonneuse. Rincez à fond et laissez sécher.
- Enlever le papier-aluminium et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstruction.
- Vérifiez l'électrode de la bougie et, au besoin, ajustez-la.
- Remettez en place les brûleurs et ajustez la boîte collectrice d'électrodes d'allumage.
- Remettez en place les autres éléments.
- Rebranchez le gaz et faites un essai.
- Pour maintenir votre barbecue en bon état de fonctionnement et assurer sa longévité, il convient d'en prendre soin et de l'entretenir convenablement.



LES ARAIGNÉES ET LES INSECTES TISSENT PARFOIS LEURS TOILES SUR LES RAMPES À GAZ. CES OBSTRUCTIONS DE LA CIRCULATION DU GAZ SONT UNE CAUSE POSSIBLE D'INCENDIE. CETTE CONDITION, DÉNOMMÉE 'RETOUR DE FLAMME', EST SUSCEPTIBLE D'ENDOMMAGER SÉVÈREMENT LE BARBECUE ET DE CRÉER UN MILIEU D'UTILISATION DANGEREUX. IL EST CONSEILLÉ D'INSPECTER ET DE NETTOYER RÉGULIÈREMENT LES RAMPES À GAZ.

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS ET INSPECTION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE



- Les boutons de commande (A) des brûleurs en position 'OFF', ouvrez le robinet de gaz.
- Lors de l'assemblage initial, les conduites de gaz et les brûleurs (B) sont pleins d'air. Les conduites doivent se remplir de gaz. Plusieurs essais seront peut-être nécessaires avant que le gaz ne s'allume.

REMARQUE: Lors de chaque vérification, assurez-vous que les autres commandes de brûleur sont en position 'OFF'.

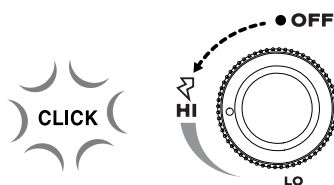
- Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez le gaz à la source et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstructions.

PREMIER EMPLOI / EMPLOI APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-UTILISATION

Avant le premier emploi et au début de chaque saison de barbecue:

- Lisez attentivement les instructions concernant la sécurité, l'allumage et l'utilisation du barbecue.
- Vérifiez que les orifices des valves à gaz, les rampes à gaz et les orifices de combustion des brûleurs ne sont pas bouchés.
- Vérifiez que la rampe à gaz est correctement positionnée au-dessus de l'orifice de la valve.
- Vérifiez que la bonbonne est pleine.
- Au moyen d'une solution d'eau savonneuse, vérifiez qu'il n'y a pas de fuite de gaz.
- Mettez les boutons de commande des brûleurs sur 'OFF' et ouvrez le robinet de gaz.

MODE D'EMPLOI DU BRÛLEUR LATÉRAL



- Le couvercle doit être ouvert avant d'allumer.
- Appuyez sur la commande du brûleur et tournez-la jusqu'à ce que vous entendiez un déclic. Ce déclic déclenchera une étincelle qui allumera le brûleur.
- S'il ne se produit pas d'étincelle, utilisez une allumette pour allumer le brûleur.
- Utilisez un wok ou une poêle d'un diamètre maximal de 300 mm. Des casseroles plus larges risquent de causer une décoloration du fini de surface.

PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT DE LA ROTISSERIE

REMARQUE: Du fait de son emplacement, le brûleur est sensible au vent vent rotisserie de diminuer la performance de votre rotisserie. Il est donc préférable de ne pas utiliser le brûleur en cas de vent.

Pour des résultats optimaux, toujours brûler la rotisserie avec le capot baissé.

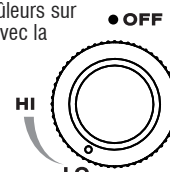
MÉTHODE DE 'RODAGE'

Avant de vous servir de votre barbecue pour la première fois, brûlez les huiles résiduelles et les matières étrangères présentes sur votre gril/plaque/plat.

- Avec le couvercle / la hotte complètement ouvert(e), faites fonctionner les brûleurs sur 'HI' pendant environ 10 à 15 minutes.
- Essayez avec un chiffon gras pour enlever les résidus. Laissez refroidir, puis lavez à l'eau savonneuse avec une brosse de ménage. Essayez avec un torchon.

CUISINER AVEC LE CAPOT FERME

Ne mettez jamais tous les brûleurs sur 'HI' lorsque vous cuisinez avec la hotte baissée.



Préchauffage: Allumer le barbecue à puissance maximale, fermer le capôt et laisser chauffer pendant 10-15 minutes.

Cuisson: Régler les brûleurs à la basse température ou à la température désirée, ne pas dépasser 250C.

NOTE: Le dépassement de 250C pendant une durée prolongée peut endommager le barbecue.

SI LE BARBECUE NE FONCTIONNE PAS COMME IL FAUT

- Ne fumez pas
- Couper le gaz à la source, mettez les commandes des brûleurs sur 'OFF'
- Attendez cinq minutes avant d'essayer de nouveau.
- Vérifiez l'alimentation en gaz et les raccords.
- Répétez la procédure d'allumage et, si le barbecue ne fonctionne toujours pas comme il faut, COUPEZ LE GAZ À LA SOURCE, METTEZ LES COMMANDES DES BRÛLEURS SUR 'OFF', attendez que le barbecue refroidisse et procédez aux vérifications suivantes :

a) Mauvais alignement d'une (ou de plusieurs) rampe(s) à gaz et au-dessus d'un (ou de plusieurs) orifices(s).

Correction: Reposition la rampe à gaz pour l'asseoir correctement au-dessus de l'orifice.

b) Obstruction de la conduite de gaz

Correction: Enlevez le tuyau du barbecue.

Ouvrez le robinet de gaz pendant une seconde pour dégager toute obstruction de la conduite. Coupez le gaz à la source et raccordez le tuyau au barbecue.

c) Orifice bouché

Correction: Enlevez les articles lâches à l'intérieur du corps du barbecue. Enlevez les brûleurs en retirant la goupille fendue en-dessous du N pied R du brûleur à l'aide d'un tournevis ou d'une pince à becs fins. Soulevez chaque brûleur pour le dégager de l'orifice de la valve à gaz et enlevez toute obstruction au moyen d'un fil de faible diamètre. Réinstallez les brûleurs au-dessus des orifices et positionnez chaque N pied R de brûleur dans l'étrier prévu dans la partie inférieure du corps du barbecue. Remettez les goupilles fendues. Remettez en place les éléments de cuisson.

S'il est nécessaire de réallumer pendant que le barbecue est encore chaud, il faut attendre au moins cinq minutes avant de procéder à l'allumage. (Ceci permet au gaz accumulé de se dissiper).

Si, malgré toutes les vérifications et actions correctives, le barbecue ne fonctionne toujours pas comme il faut, contactez le magasin qui vous a vendu le barbecue ou le réparateur d'appareils à gaz.

**GEFAHRENHINWEISE**

- **KINDER SOLLTE DIE BEDIENUNG DES GRILLS NICHT ERLAUBT WERDEN.**
- **VON AUSSEN ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS WERDEN, HALTEN SIE KINDER FERN**
- **JEDE VERÄNDERUNG DES GRILLS IST POTENZIELL GEFÄHRLICH**
- **DER GRILL DARF WÄHREND DES BETRIEBS NICHT BEWEGT WERDEN**
- **DREHEN SIE DIE GASVERSORGUNG AN DER GASFLASCHE NACH GEBRAUCH AB**
- **LESEN SIE DIE GEBRAUCHSVORSCHRIFT VOR DER BENUTZUNG**
- **TEILE, DIE VOM HERSTELLER ODER EINEM VERTRETER DESSELBEN VERSIEGELT WURDEN; DÜRFEN DURCH DEN BENUTZER NICHT MANIPULIERT WERDEN.**
- **DIESER GRILL IST NUR FÜR BENUTZUNG IM FREIEN GEEIGNET.**
- **TECHNISCHE ANGABEN ÜBER DEN GRILL KÖNNEN DEM AM SEITENBLECH DES GRILLWAGENS ANGEBRACHTEN DATENSCHILD ENTNOMMEN WERDEN.**
- **VERMEIDEN SIE DIE LAGERUNG ODER BENUTZUNG VON BENZIN ODER ANDEREN ENTZÜNDLICHEN DÄMPFEN ODER FLÜSSIGKEITEN IN DER NÄHE DES GRILLS.**
- **LAGERN SIE KEINE LEEREN ODER VOLLEN GASFLASCHE UNTER ODER IN DER NÄHE DES GRILLS.**
- **LASSEN SIE DEN GASSCHLAUCH ODER ELEKTRISCHE KABEL NICHT IN DIE NÄHE DER HEISSEN FLÄCHEN KOMMEN.**
- **VERMEIDEN SIE UNNÖTIGE VERWINDUNGEN DES GASSCHLAUCHES.**
- **ÜBERPRÜFEN SIE DEN SCHLAUCH VOR JEDEM GEBRAUCH AUF EINSCHNITTE, RISSE, ÜBERMÄSSIGEN VERSCHLEISS ODER ANDERE SCHÄDEN.**
- **DER SCHLAUCH MUß ERSETZT WERDEN, WENN BESCHÄDIGT, UND WENN ES DURCH LOKALE VORSCHRIFTEN VERLANGT WIRD.**
- **ZÜNDEN SIE DEN GRILL NIEMALS BEI GESCHLOSSENER HAUBE AN.**
- **LEHNEN SIE SICH NIEMALS BEIM ANZÜNDEN DES GRILLS ÜBER DESSEN KOCHFLÄCHE.**
- **BENUTZEN SIE GRILLBESTECK MIT HOLZGRIFFEN ODER HOCHWERTIG ISOLIERTE OFENHANDSCHUHE BEI DER BENUTZUNG DES GRILLS.**
- **FÜHREN SIE KEINERLEI VERÄNDERUNGEN AM DRUCKREGLER ODER DER GASVERSORGUNG DURCH.**

SICHERHEITSINFORMATION

- Nehmen Sie den Grill niemals ohne Druckregler in Betrieb.
- In Abhängigkeit von der Gassorte für die Sie sich entscheiden, brauchen sie einen bestimmten Druckregler, den Sie bei Ihrem Gashändler erhalten. Die folgende Liste mit Gasdrücken stellt ausschließlich eine Richtlinie dar.

Butan - 30 millibar }
 Propan - 30 millibar } 13B/ P (30)

Butan - 28 millibar }
 Propan - 37 millibar } 13+ (28 - 30/37)

 Butan - 50 millibar }
 Propan - 50 millibar } 13B/ P (50)

Druckregler und Schlaucheinheit:

- Müssen für Flüssiggas geeignet sein.
- Müssen den oben angegebenen Drücken standhalten.
- Dürfen eine Länge von 1,0 Meter nicht überschreiten.
- Der Grill kommt mit einem losen Winkel-Anschlussstück passend für direkten Anschluss an einen beweglichen Schlauch.
- Nachdem die Verbindung gesichert ist, drehen Sie das Gas auf und überprüfen Sie die Dichtheit. *Siehe dazu den Punkt 'Dichtheitsprüfung'.* Stellen Sie dabei sicher, dass dies in einer flammenfreien Umgebung geschieht.

ALLGEMEINE INFORMATIONEN**AUFSTELLORT IHRES GRILLS**

- Nicht in Garagen, Hauseingängen, Windfängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen benutzen.
- Nicht in Campingfahrzeugen verwenden.
- Nicht den Strom von Verbrennungsgasen und der Ventilationsluft um den Grill herum behindern.

DICHTHEITSPRÜFUNG

ANMERKUNG: *Gasaustritt niemals mittels offener Flamme überprüfen. Wenn Sie Gas riechen, drehen Sie das Gas an der Quelle ab.*

Vor der Erstinbetriebnahme und am Anfang jeder neuen Grillsaison (oder wenn die Gasflasche gewechselt wurde) muss unbedingt die Dichtheit überprüft werden.

1. Stellen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil Flüssigreignungsmittel und einem Teil Wasser her.
2. Stellen Sie den oder die Regler auf 'OFF', und drehen Sie dann das Gas an der Quelle (Gasflasche) auf.
3. Benetzen Sie alle Gasverbindungen mit der Seifenlösung. Bei nicht vollständig dichten Verbindungen entstehen Blasen. Ziehen Sie in solchen Fällen die Verbindungselemente an oder reparieren Sie die Stellen.
4. Wenn sie eine undichte Stelle nicht reparieren können, drehen Sie das Gas an der Quelle ab, ziehen sie den Schlauch ab und bitten Sie ihren Grillhändler um Hilfe.

GASANSCHLÜSS

Benutzen Sie Gasregler und Schlauch, die den örtlichen Vorschriften entsprechen.

GASFLASCHE-SICHERHEIT

- Gasflaschen niemals innen aufbewahren.
- Gasflaschen immer aufrecht lagern.
- Gasflaschenventil schließen wenn der Grill nicht benutzt wird.
- Setzen Sie die Gasflasche nicht übermäßiger Hitze aus.
- Zylinder nicht in der Nähe einer Zündquelle auswechseln.

BUTAN- ODER PROPANGAS?

Zwei verschiedene Gassorten können bei Ihrem Grill benutzt werden. Es ist dabei wichtig, dass Sie den für die Gassorte richtigen Druckregler benutzen.

Die folgenden Gasflaschengrößen werden empfohlen:
Butan: > 7 kg. Propan: > 6 kg.

WARTUNG**FLAMMEN RÜCKSCHLAG**

- Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und stellen Sie die Regler auf 'OFF'. Warten Sie bis der Grill abgekühlt ist und reinigen Sie die Brennerleitungen und die Brennerdüsen.

REINIGUNG DER GRILLPLATTEN

- Lassen die den Grill abkühlen, bevor Sie ihn mit einer warmen Seifenlösung waschen. Benutzen Sie einen Lappen, eine Bürste oder Stahlwolle.

REINIGUNG DER FLAMMENDÄMPFER

- Reinigen Sie die Flammendämpfer regelmäßig in einer warmen Seifenlösung.
Benutzen Sie nötigenfalls eine Drahtbürste, um hartnäckig festgebrannte Bratreste zu entfernen. Vor dem Wiedereinbau gründlich trocknen.

REINIGUNG DES ETTAUFFANGBEHÄLTERS

- Warten Sie bis der Inhalt abgekühlt ist, bevor Sie den Behälter ausleeren und mit flüssigem Spülmittel reinigen.

JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLS

Durch ein Reinigungsbrennen der Grillplatte nach jeder Benutzung wird der Grill ständig zum Sofortgebrauch bereitgehalten. Reinigen Sie den gesamten Grill einmal im Jahr gründlich.

INNEN:

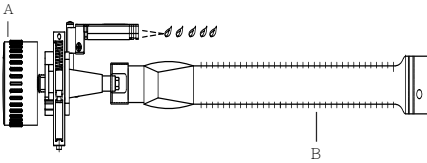
- Drehen Sie die Regler auf 'OFF' und trennen Sie den Grill von der Gasversorgung.
- Klemmen Sie die Schlauch-Regler-Einheit vom Grill ab.
- Bauen Sie die Kochplatten, Flammendämpfer und Brenner aus und reinigen Sie sie.
- Decken Sie die Gasleitungsstutzen mit Aluminiumfolie ab.
- Schrubben Sie das Innere und den Boden des Grillgehäuses mit einer harten Drahtbürste, danach waschen Sie alles mit warmer Seifenlösung ab. Anschließend gründlich abspülen und trocknen.
- Aluminiumfolie von den Gasstutzen entfernen und nach Blockierungen überprüfen.
- Zündelektrode prüfen und nötigenfalls einstellen.
- Brenner wieder einbauen und Abstand Funkelektrode – Injektor einstellen.
- Die restlichen Teile wieder einbauen.
- Gas wieder anschließen und den Grill zum Test anzünden.
- Durch richtige Wartung und Pflege wird der Grill im besten Betriebszustand gehalten und die Lebensdauer erhöht.



ES KANN VORKOMMEN, DAS SPINNEN UND INSEKTEN DEN GASFLUSS DURCH SPINNWEBEN ODER NESTERN IN DEN BRENNERRÖHREN BLOCKIEREN, WODURCH EIN FEUER ENTSTEHEN KANN.

DIES IST ALS FLAMMEN-RÜCKSCHLAG BEKANNT UND KANN DEN GRILL ERNSTHAFT BESCHÄDIGEN UND STELLT EINE GEFAHR FÜR DIE UMGEBUNG DAR. EINE HÄUFIGE INSPEKTION UND REINIGUNG DER BRENNERRÖHREN WERDEN DESHALB EMPFOHLEN.

BRENNERBEDIENUNG UND ZÜNDSYSTEMPRÜFUNG



- Stellen Sie alle Flammenregler (A) auf 'OFF' und drehen Sie die Gaszuleitung auf.
- Bei der Erstinbetriebnahme sind alle Gasleitungen und Brenner (B) voll mit Luft. Die Leitungen müssen sich erst mit Gas füllen. Es kann deshalb mehrerer Versuche bedürfen bis die Brenner zünden.

ANMERKUNG: Stellen Sie sicher, dass die Flammenregler auf 'OFF' gestellt sind, wenn Sie die jeweiligen Tests ausführen.

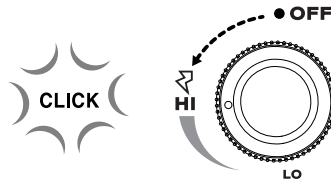
- Wenn die Brenner sich nicht anzünden lassen, drehen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab. Prüfen Sie auf Verstopfungen.

ERSTE BENUTZUNG NACH LÄNGERER ZEIT

Vor der Erstinbetriebnahme und am Anfang jeder neuen Grillsaison:

- Lesen Sie die Sicherheits-, Inbetriebnahme- und Bedienungsvorschriften sorgfältig.
- Überprüfen Sie alle Gasventilstutzen, Zuleitungen zu den Gasbrennern und Brennerdüsen auf Blockierungen.
- Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch richtig über dem Anschlussstutzen des Brenners liegt.
- Prüfen Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Überprüfen Sie die Dichtheit mit einer Seifenlösung.
- Stellen Sie alle Flammenregler auf 'OFF' und drehen Sie die Gasversorgung auf.

BEDIENUNG DES NEBENKOCHERS



- Der Deckel muss vor dem Anzünden geöffnet werden.
- Drücken und drehen Sie den Flammenregler bis ein Klickgeräusch entsteht. Dadurch wird ein Zündfunke erzeugt.
- Wenn der Zündmechanismus keinen Funken erzeugt, zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz an.
- Benutzen Sie Woks oder Pfannen bis 300 mm Durchmesser. Bei größerem Kochgeschirr könnte es zu einer Entfärbung der Oberflächenbeschichtung kommen.

BENUTZUNG DES GRILLS

ANMERKUNG: Die Lage des Brenners macht den Grill anfälliger für Windbedingungen, die die Grilleistung des Geräts vermindern. Daher sollten Sie den Brenner bei windigem Wetter nicht benutzen.

Grillen Sie für beste Ergebnisse immer bei gesenkter Haube.

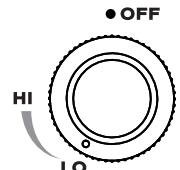
REINIGUNGSBRENNEN

Vor der Erstbenutzung des Grills sollten eventuelle Rückstände oder Fremdstoffe von Grill, Grillplatte und Pfanne abgebrannt werden.

- Bei vollständig geöffneter Haube lassen Sie die Brenner auf 'HI'-Stellung 10 - 15 Minuten lang brennen.
- Wischen Sie Rückstände von den Grillflächen mit einem öligen Tuch ab. Reinigen Sie den Grill nach dem Abkühlen mit Seife und Schruppbürste und benutzen Sie ein Tuch zum Abwischen.

KOCHEN MIT GESCHLOSSENER HAUBE

Bei geschlossener Haube dürfen niemals alle Brenner auf 'HI' gestellt sein.



Vorwärmen : Bei Betrieb mit der geschlossenen Haube den Grill mit allen Brennern für 10-15min auf höchste Stufe einstellen.

Kochen : Schalten Sie die Brenner auf eine kleinere Einstellung. Die Brenner können dann auf die gewünschte Kochtemperatur eingestellt werden. Die Temperatur darf dabei NICHT die 250°C überschreiten!

HINWEIS: Das Überschreiten von 250°C für längere Zeit, kann zu Schäden am Grill führen!

WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT

- Nicht rauchen
- Gas an der Quelle abstellen, Flammenregler auf 'OFF' stellen.
- Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie es noch einmal versuchen.
- Überprüfen Sie Gasversorgung und -verbindungen.
- Wiederholen Sie die Anzündprozedur und falls der Grill noch immer nicht richtig funktioniert, DREHEN SIE DAS GAS AN DER QUELLE AB, STELLEN SIE DIE FLAMMENREGLER AUF 'OFF', warten Sie bis der Grill abgekühlt ist und überprüfen sie:

a) Brennerleitung(en) sitzt/sitzen nicht richtig auf dem Stutzen.

Lösung Schieben Sie die Brennerleitung richtig über den Anschlussstutzen.

b) Verstopfungen in der Gasleitung:

Lösung Ziehen Sie den Schlauch vom Grill ab. Öffnen Sie die Gaszufuhr eine Sekunde lang, um die Verstopfungen herauszublasen. Drehen Sie das Gas an der Quelle ab und schließen Sie den Schlauch wieder an den Grill an.

c) Verstopfte Düse

Lösung Entfernen sie alle losen Teile aus dem Inneren des Grills. Bauen Sie die Brenner aus, indem Sie den Splint unter dem Fuß jedes Brenners mit einem Schraubendreher oder einer Spitzzange herausziehen. Entfernen Sie jeden Brenner von der Gasdüse und lösen Sie mit einem feinen Draht eventuelle Verstopfungen. Setzen Sie die Brenner wieder über die Düsen und setzen Sie jeden Brennerfuß in die Halterung am Boden des Grillgehäuses ein. Setzen Sie die Splinte wieder ein und bauen Sie alle Kochkomponenten wieder ein.

Bis zum Wiederanzünden des heißen Grills sollten Sie mindestens fünf Minuten vergehen. (Dadurch kann im System angesammeltes Gas verfliegen).

Wenn nach allen Tests und Fehlerbehebungsmaßnahmen der Grill noch immer nicht richtig funktioniert, suchen Sie ihren Grill-Fachhändler oder Gasinstallateur auf.

**AVVERTENZE**

- **NON PERMETTERE L'USO DEL BARBECUE DA PARTE DI BAMBINI.**
- **I PEZZI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDI. TENERE LONTANI I BAMBINI.**
- **EVENTUALI MODIFICHE A QUESTO BARBECUE POTREBBERO ESSERE PERICOLOSE.**
- **NON SPOSTARE IL BARBECUE DURANTE L'USO.**
- **DOPO L'USO INTERROMPERE L'EROGAZIONE DEL GAS CHIUDENDO LA BOMBOLA.**
- **LEGGERE LE ISTRUZIONI PRIMA DI USARE IL BARBECUE.**
- **LE PARTI SIGILLATE DAL FABBRICANTE O DAL SUO RAPPRESENTANTE NON DEVONO ESSERE MANOMESSE DALL'UTENTE.**
- **QUESTO BARBECUE VA USATO SOLO ALL'APERTO.**
- **LE CARATTERISTICHE TECNICHE DEL BARBECUE SI TROVANO SULLA TARGHETTA AFFISSA AL PANNELLO LATERALE DEL CARRELLO.**
- **NON TENERE O USARE BENZINA O ALTRI VAPORI O LIQUIDI INFIAMMABILI IN PROSSIMITÀ DEL BARBECUE.**
- **NON TENERE BOMBOLE DEL GASVUOTE O DI SCORTA SOTTO O VICINO AL BARBECUE.**
- **TENERE IL TUBO DEL GASE EVENTUALI CONDUTTORI ELETTRICI LONTANI DA SUPERFICI CALDE.**
- **EVITARE DI ATTORCIGLIARE IL TUBO.**
- **ISPEZIONARE VISIVAMENTE IL TUBO PRIMA DELL'USO PER INDIVIDUARE EVENTUALI TAGLI, FESSURE, USURA ECCESSIVA O ALTRI DANNI.**
- **IL TUBO DEV'ESSERE SOSTITUITO SE VIEN DANNEGGIATO E QUANDO SE LO RICHIEDE LE CONDIZIONI NAZIONALI.**
- **MAI ACCENDERE IL BARBECUE CON IL COPERCHIO CHIUSO.**
- **MAI SPORGERSI SOPRA LA SUPERFICIE DI COTTURA QUANDO SI ACCENDE IL BARBECUE.**
- **QUANDO SI USA IL BARBECUE, USARE UTENSILI CON MANICI IN LEGNO E GUANTI ISOLANTI DA FORNO DI BUONA QUALITÀ.**
- **MAI ALTERARE O MODIFICARE IL REGOLATORE O IL GRUPPO DI EROGAZIONE DEL GAS.**

NORME DI SICUREZZA

- Mai operare questo barbecue senza regolatore.
- A seconda del gas che si intende usare, occorrerà rivolgersi al rivenditore di fiducia per un regolatore. Le seguenti pressioni di erogazione servono da guida soltanto:

DK FI NO NL SE:

Butano - 30 millibar	} 13B/ P (30)
Propano - 30 millibar	

GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH:

Butano - 28 millibar	} 13+ (28 - 30/37)
Propano - 37 millibar	

:

Butano - 50 millibar	} 13B/ P (50)
Propano - 50 millibar	

Il gruppo regolatore e tubo flessibile:

- Deve essere adatto per gas liquido di petrolio (GLP).
- Deve sopportare le suddette pressioni.
- Non deve superare 1 metro di lunghezza.
- Il barbecue è fornito con un'apparecchio a gomito che adatto per una connessione via un tubo flessibile.
- Dopo avere fissato il gruppo, accendere il gas per verificare se vi sono perdite. Cfr. 'Verifica eventuali perdite di gas'. Eseguire questa procedura in un ambiente privo di fiamme scoperte.

INFORMAZIONI GENERALI**UBICAZIONE DEL BARBECUE**

- Non usare in garage, portici, ballatoi, ripostigli o in altri luoghi al coperto.
- Non usare in roulotte.
- Non ostruire il flusso della combustione e della ventilazione attorno al barbecue.

VERIFICA DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

AVVERTENZA: Mai eseguire la verifica di perdite in presenza di fiamme vive. Se si avverte odore di gas, spegnere alla fonte.

Prima di usare il barbecue per la prima volta e all'inizio di stagione (o, ogni volta che si cambia la bombola), è assolutamente necessario verificare eventuali perdite di gas.

1. Fare una soluzione saponosa di una parte di detersivo liquido e una parte di acqua.
2. Posizione i comandi del fornello su 'OFF' (spento), e poi accendere il gas alla fonte.
3. Applicare la soluzione saponosa a tutti gli allacciamenti. Se gli allacciamenti non sono serrati a dovere, compariranno delle bollicine nella soluzione saponosa. Serrare o riparare alla bisogna.
4. Se è impossibile rettificare la perdita, spegnere il gas alla fonte, staccare il tubo flessibile e chiamare subito l'agente o fornitore di fiducia per l'assistenza del caso.

CONNESSIONI DEL GAS

Usare regolatori e tubi del gas conformi alle normative locali.

SICUREZZA DELLA BOMBOLA DEL GAS

- Mai tenere la bombola del gas in casa.
- Tenere la bombola del gas in posizione verticale.
- Chiudere la valvola della bombola quando il barbecue non viene usato.
- Non esporre la bombola del gas a calore eccessivo.
- Cambiare la bombola lontano da fonti di calore.

BUTANO O PROPANO?

Ci sono due tipi di gas che si possono usare per il barbecue. È importante usare il giusto regolatore per il gas acquistato.

Si consigliano le seguenti dimensioni delle bombole del gas: Butano: > 7 kg. Propano: > 6 kg.

MANUTENZIONE**RITORNO DI FIAMMA**

- Spegnerne il gas alla fonte e ruotare i comandi dei fornelli in posizione 'OFF' (spento). Attendere fino a che si raffredda e poi pulire i tubi dei fornelli e le aperture dei fornelli.

PULIZIA DELLE GRATES

- Fare raffreddare prima di lavare con acqua e sapone. Se necessario, usare una spazzola per verdura oppure paglietta.

PULIZIA DELLO SPARTIFIAMMA

- Lavorare a intervalli regolari in acqua calda e sapone. Se necessario, usare una spazzola metallica per togliere lo sporco bruciato e più ostinato.

PULIZIA DEL RECIPIENTE DEL GRASSO DI SCOLOE

- Lasciare che il contenuto si raffreddi prima di vuotare e lavare in detersivo liquido.

PULIZIA ANNUALE DEL BARBECUE

La pulizia mediante bruciatura della piastra a griglia dopo ciascun uso la terrà pronta per un successivo uso immediato. Una volta l'anno, pulire a fondo l'intero barbecue.

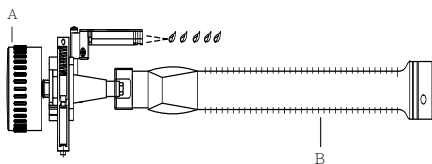
PARTI INTERNE:

- Ruotare i comandi dei fornelli in posizione 'off' (spento) e disattivare l'erogazione del gas.
- Staccare il gruppo tubo/regolatore dal barbecue
- Togliere e pulire le piastre di cottura, gli spartifiamma e i fornelli.
- Coprire gli orifici delle valvole del gas con carta stagnola.
- Pulire la parte interna e inferiore del corpo del barbecue con una spazzola di acciaio. Lavare con una soluzione di acqua calda e detersivo delicato. Risciacquare bene ed asciugare.
- Togliere la carta stagnola dagli orifici e controllare se vi sono ostruzioni.
- Controllare l'elettrodo della scintilla, regolandolo se necessario.
- Rimettere in posizione i fornelli e regolare la scatola del collettore dell'elettrodo della scintilla.
- Rimettere in posizione tutte le altre componenti.
- Riallacciare al gas e tentare l'accensione.
- Una corretta cura manutenzione conserverà il barbecue in ottime condizioni di funzionamento e ne prolungherà la vita utile.



RAGNI E ALTRI INSETTI POSSONO A VOLTE FORMARE RAGNATELE O NIDI NEI TUBI DEI FORNELLI. QUESTI POSSONO OSTRUIRE IL FLUSSO DEL GAS E PROVOCARE UN INCENDIO. QUESTO FENOMENO VIENE DEFINITO 'RITORNO DI FIAMMA' E PUÒ CAUSARE NOTEVOLI DANNI AL BARBECUE OLTRE A CREARE UN AMBIENTE INSICURO. SI CONSIGLIA UNA FREQUENTE PULIZIA E ISPEZIONE DEI TUBI DEI FORNELLI

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DEI FORNELLI E DELL'IMPIANTO DI ACCENSIONE



- Con i comandi dei forneli (A) in posizione 'OFF' (spenta), avviare l'erogazione del gas.
- All'epoca del primo assemblaggio, i tubi del gas e i forneli (B) saranno pieni d'aria. I tubi devono riempirsi di gas. Potrebbero volerci vari tentativi.

AVVERTENZA: Controllare che gli altri comandi dei forneli siano in posizione 'OFF' (spenta) man mano che si esegue ciascuna verifica.

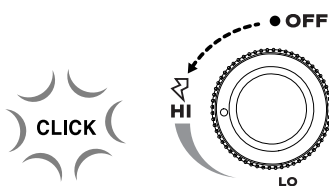
- Se i forneli non si accendono, spegnere il gas alla fonte. Ispezionare per individuare eventuali ostruzioni.

USO DOPO LUNGI PERIODI

Prima di ogni uso e all'inizio della stagione del barbecue:

- Leggere attentamente le istruzioni in materia di sicurezza, accensione e funzionamento.
- Verificare che non vi siano ostruzioni degli orifizi della valvola del gas, dei tubicini dei forneli e delle aperture dei forneli.
- Controllare che il tubo del fornello sia nella giusta posizione sopra l'orifizio della valvola.
- Verificare che la bombola sia piena.
- Usando una soluzione di acqua e sapone, verificare la presenza di eventuali perdite di gas.
- Posizionare i comandi dei forneli nella posizione 'OFF' (spenta) e allacciare l'erogazione del gas.

PROCEDURA DI ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE



- Prima dell'accensione, il coperchio deve essere aperto.
- Premere e ruotare il comando del fornello finché non si sente uno scatto. Ciq produrrà una scintilla che accenderà il fornello.
- Se il meccanismo di accensione non produce una scintilla, usare un fiammifero per accendere il fornello.
- Usare un wok o una padella di diametro massimo di 300 mm. Padelle o pentole più grandi potrebbero scolorire la rifinitura della superficie.

PROCEDURA DI UTILIZZO DEL GIRAROSTO

AVVERTENZA: La posizione del bruciatore del girarostto lo rende suscettibile all'azione del vento che può ridurne le prestazioni di cottura. Per tale motivo evitare di azionare il girarostto in presenza di condizioni di forte vento.

Per una cottura migliore, sempre usare il girarostto con il coperchio abbassato.

PROCEDURA DI BRUCIATURA PRELIMINARE

Prima di cucinare sul barbecue per la prima volta, bruciare eventuali oli residui o sostanze estranee dalla griglia/piastra/padella.

- Con il coperchio completamente aperto, azionare i forneli in posizione 'HI' (lto) per circa 10 - 15 minuti.
- Strofinare con un panno oleato per rimuovere sostanze residue. Fare raffreddare, poi lavare con acqua e sapone e una spazzola. Strofinare con un panno finché pulito.

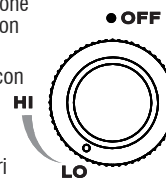
COTTURA CON IL COPERCHIO CHIUSO

Mai usa tutti i forneli in posizione 'HI' (lto) allorché si cucina con il coperchio abbassato.

Pre-riscaldamento: Barbecue con il coperchio chiuso con tutti i bruciatori sul livello alto per 10-15min

Cottura: Posizionare i bruciatori sul livello basso. I bruciatori possono essere regolati per la temperatura di cottura desiderata, NON superare i 250 °C.

NOTA: Il superamento dei 250 °C per un tempo prolungato può causare danni al barbecue.



SE IL BARBECUE NON FUNZIONA A DOVERE

- Non fumare
- Spegnere il gas alla fonte, ruotare i comandi dei forneli in posizione 'OFF' (spenta)
- Attendere cinque minuti prima di riprovare.
- Controllare erogazione/allacciamenti del gas.
- Ripetere la procedura di accensione e, se il barbecue continua a non funzionare a dovere, **SPEGNERE IL GAS ALLA FONTE, RUOTARE I COMANDI DEI FORNELLI IN POSIZIONE 'OFF' (spenta)**, attendere che il barbecue si raffreddi e controllare quanto segue:

a) Errato allineamento dei tubi dei forneli sopra gli orifizi.

Dissoluzione posizionare i tubi dei forneli in modo corretto sopra gli orifizi.

b) Ostruzione dei tubi del gas.

Dissoluzione Togliere il tubo dal barbecue. Aprire l'erogazione del gas per un secondo per eliminare eventuali ostruzioni nel tubo. Spegnere il gas alla fonte e riallacciare il tubo al barbecue.

c) Orifizio bloccato.

Dissoluzione Togliere oggetti mobili dall'interno del barbecue. Rimuovere i forneli tirando la coppiglia da sotto il 'piedino' del fornello usando un cacciavite o delle pinze ad ago. Sollevare ciascun fornello dall'orifizio della valvola del gas, e eliminare eventuali ostruzioni usando filo metallico sottile. Reinstallare i forneli sopra gli orifizi e collocare ciascun 'piedino' dei forneli nella staffa di montaggio nella parte inferiore del corpo del barbecue. Rimettere le coppiglie in posizione. Rimettere in posizione gli elementi di cottura. Se è necessario riaccendere mentre il barbecue è ancora caldo, occorre attendere almeno cinque minuti prima di ritentare l'accensione (Ciq consente la dispersione del gas accumulato).

Se tutti i controlli/rimedi sono stati eseguiti e il barbecue continua a non funzionare a dovere, consultare il rivenditore o il tecnico della manutenzione.

**WAARSCHUWINGEN**

- **LAAT DE BEDIENING VAN DE BARBECUE NIET AAN KINDEREN OVER.**
- **VRIJ BEREIKBARE ONDERDELEN KUNNEN ZEER HEET ZIJN; BUITEN HET BEREIK VAN KINDEREN HOUDEN.**
- **ELKE VERANDERING AAN DEZE BARBECUE KAN GEVAAR OPLEVEREN.**
- **DEZE BARBECUE TIJDENS HET GEBRUIK NIET VERPLAATSEN.**
- **NA GEBRUIK DE GASTOEVOER AAN DE GASCILINDER AFSLUITEN.**
- **LEES DE INSTRUCTIES ALVORENS DE BARBECUE IN GEBRUIK TE NEMEN.**
- **DE DOOR DE FABRIKANT OF HAAR VERTEGENWOORDIGER AANGEBRACHT VERZEGELINGEN MOGEN NIET WORDEN VERBROKEN.**
- **DEZE BARBECUE IS UITSLUITEND BESTEMD VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS.**
- **DE SPECIFICATIES VAN DE BARBECUE STAAN VERMELD OP HET PLAATJE, DAT AAN HET ZIJPANEEL VAN DE BARBECUE IS BEVESTIGD.**
- **GEEN BENZINE OF ANDERE BRANDBARE DAMPEN EN VLOEISTOFFEN IN DE BUURT VAN DE BARBECUE BEWAREN.**
- **GEEN LEGE OF VOLLE RESERVE-GASCILINDERS ONDER OF NABIJ DE BARBECUE BEWAREN.**
- **HOUD DE GASLANG EN EVENTUELE STROOMSNOEREN UIT DE BUURT VAN HETE OPPERVLAKKEN.**
- **VOORKOM ONNODIG KRONKELEN VAN DE SLANG.**
- **VÓÓR HET GEBRUIK DIET DE SLANG TELKENS TE WORDEN GECONTROLEERD OP BREUKEN, SCHEURTJES, BUITENSPORIGE SLIJTAGE EN ANDERE BESCHADIGINGEN.**
- **DE SLANG MOET VERVANGEN WORDEN BIJ BESCHADIGING EN WANNEER NATIONALE REGELGEVING HET VERPLICHT STELT.**
- **STEEK DE BARBECUE NOOIT AAN TERWIJL DE BESCHERMKAP GESLOTEN IS.**
- **LEUN BIJ HET AANSTEKEN VAN DE BARBECUE NOOIT OVER HET BRAADROOSTER.**
- **GEBRUIK BIJ HET BARBECUEËN BESTEK MET HOUTEN HANDGREPEN OF GOED GEÏSOLEERDE OVENWANTEN.**
- **NOOIT VERANDERINGEN OF MODIFICATIES AAN DE GASDRUKREGELAAR OF AAN DE GASTOEVOERAPPARATUUR AANBRENGEN.**

VEILIGHEIDSINFORMATIE

- Deze barbecue nooit zonder gasdrukregelaar gebruiken.
- Afhankelijk van het type gas dat u wenst te gebruiken, dient u zich met uw plaatselijke gasdealer voor een gasdrukregelaar in verbinding te stellen. Het volgende overzicht voor voedingsdruk dient slechts als leidraad:

DK FI NO NL SE:

Butaan - 30 millibar	} 13B/ P (30)
Propana - 30 millibar	

GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH:

Butaan - 28 millibar	} 13+ (28 - 30/37)
Propana - 37 millibar	

DE AT:

Butaan - 50 millibar	} 13B/ P (50)
Propana - 50 millibar	

De gasdrukregelaar- en slangcombinatie:

- Moet geschikt zijn voor vloeibaar gas (LPG).
- Moet bestand zijn tegen de bovengenoemde druk.
- Mag niet langer dan 1,0 meter zijn.
- De barbecue komt compleet met een elleboog aanpassings mogelijkheid die direct met een flexibele slang kan worden gemonteerd.
- Draai, nadat alle onderdelen zijn bevestigd, het gas aan en controleer op lekkages. Zie Controleren op Lekkages. Zorg dat dit in een ruimte zonder open vuur plaatsvindt.

ALGEMENE INFORMATIE**PLAATSING VAN UW BARBECUE**

- Niet in garages, portalen, overdekte passages, schuren of andere gesloten ruimtes gebruiken.
- Niet in recreatievoertuigen gebruiken.
- De luchtstroom van verbrandingsgassen en ventilatielucht rond de barbecue niet versperren.

CONTROLEEREN OP LEKKAGES

OPMERKING: *Nooit gaslekken met open vuur controleren. Wanneer u gas ruikt, dient u de toevoer bij de bron uit te schakelen.*

Vóór het eerste gebruik, en aan het begin van elk nieuw seizoen (of bij het wisselen van de gascilinder), dient u de apparatuur op gaslekkages te controleren.

1. Bereid een sopje van één deel vloeibaar afwasmiddel op één deel water.
2. Zet de gasknop(pen) voor de brander(s) 'OFF' en draai de kraan op de cilinder open.
3. Breng het sopje op alle gasaansluitingen aan. Wanneer de verbindingen niet goed zijn bevestigd vormen zich belletjes in de zeepoplossing. Aandraaien, of zo nodig repareren.
4. Bij een gaslek dat u zelf niet kunt verhelpen, dient u het gas aan de cilinder uit te schakelen, de slang los te koppelen, en onmiddellijk voor hulp uw barbecue dealer of de leverancier in te roepen.

GASAANSLUITING

Gebruik een gasdrukregelaar-/slangcombinatie die overeenkomt met de lokale regelgeving.

GASCILINDER VEILIGHEID

- De gascilinder nooit binnenshuis bewaren.
- Houd de gascilinder rechtop.
- Draai de kraan op de cilinder dicht wanneer de barbecue niet in gebruik is.
- Stel de gascilinder niet aan buitensporig hoge temperaturen bloot.
- Verwissel de cilinder niet in de buurt van een ontstekingsbron.

BUTAAN OF PROPAN?

Voor uw gasbarbecue kunt u 2 verschillende gassoorten gebruiken. Het is van belang dat u de juiste gasdrukregelaar voor de aangewende gassoort gebruikt.

De aanbevolen grootte van de gascilinder is als volgt: Butaan: > 7 kg. Propana: > 6 kg.

ONDERHOUD**VLAMINSLAG**

- Draai de kraan aan de cilinder dicht en zet de gasknop(pen) van de brander(s) op 'OFF'. Wacht totdat het apparaat afgekoeld is en reinig vervolgens de slangen en de uitgangen van de branders.

REINIGING VAN DE GRILLPLATEN

- Af laten koelen en daarna in een warm sopje afwassen. Gebruik een vaatdoek, een groenteborstel of staalwol.

REINIGING VAN DE WARMTEVERDELER

- Af en toe in een warm sopje afwassen. Gebruik zo nodig een staalborstel om hardnekkig ingebrande etensresten te verwijderen. Grondig laten drogen alvorens deze opnieuw op de barbecue aan te brengen.

REINIGING VAN DE VETOPVANGBAK

- De inhoud af laten koelen, daarna ledigen en met een vloeibaar afwasmiddel reinigen.

JAARLIJKE REINIGINGSBEURT VAN DE BARBECUE

Het schoonbranden van de grillplaat na het barbecueën houdt het apparaat voor onmiddellijk gebruik gereed. Eenmaal per jaar dient u de barbecue een grondige algehele reinigingsbeurt te geven.

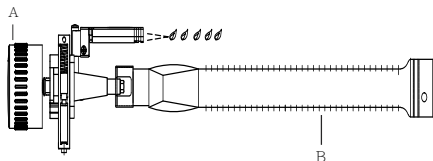
BINNENKANT:

- Zet de gasknoppen van de brander in de 'OFF' stand en ontkoppel de gastoevoer.
- Maak de slang/gasdrukregelaar combinatie los van de barbecue.
- Verwijder en reinig de bakplaten, warmteverdelers en branders.
- Bedek de gaskraanopeningen met aluminium folie.
- Borstel de binnen-en onderkant van de barbecue met een harde staalborstel. Met een milde zeep en een warm sopje reinigen. Goed afspoelen en laten drogen.
- Verwijder de aluminium folie van de openingen en controleer of er obstructies zijn.
- Controleer de vonkelektrode, en stel deze zo nodig bij.
- Zet de branders terug en stel de vonkelektrode collectoruimte bij.
- Zet alle andere onderdelen op hun plaats terug.
- Opnieuw op het gas aansluiten en de ontsteking testen.
- Juiste zorg en onderhoud houdt de barbecue in topconditie en verlengt de gebruiksduur.



SPINNEN EN ANDERE INSECTEN KUNNEN SOMS EEN WEB OF EEN NEST IN DE SLANGEN VAN DE BRANDERS BOUWEN. DIT KAN DE GASSTROOM VERSTOPPEN EN BRAND TEN GEVOLGE HEBBEN. DIT STAAT BEKEND ONDER DE BENAMING 'VLAMINSLAG' EN KAN ERNSTIGE SCHADE AAN DE BARBECUE VEROORZAKEN ALSMEDE EEN ONVEILIGE WERKOMGEVING MET ZICH MEEBRENGEN. HET VERDIENT AANBEVELING OM VEELVULDIGE INSPECTIES EN REINIGINGSBEURTEN VAN DE SLANGEN UIT TE VOEREN.

BEDIENING VAN DE BRANDERS EN HET CONTROLEREN VAN HET ONTSTEKINGSMECHANISME



- Draai de gastoevoer open met de gasknoppen (A) in de 'OFF' stand.
- Bij de montage bevindt zich lucht in de gasleidingen en in de branders (B). De leidingen dienen met gas gevuld te zijn. Het kan daarom gebeuren dat diverse pogingen moeten worden ondernomen om het gas te ontsteken.

OPMERKING: Zorg dat de andere gasknoppen in de 'OFF' stand staan, wanneer u elke controle uitvoert.

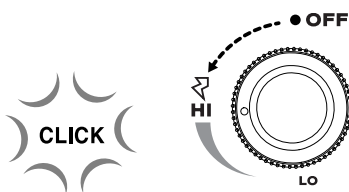
- Wanneer u de branders niet kunt aansteken, sluit dan de gastoevoer aan de cilinder af. Controleer of de leidingen geblokkeerd zijn.

VOOR HET EERST SINDS LANGE TIJD GEBRUIKEN

Vóórdat u de barbecue voor de eerste maal gebruikt, en aan het begin van het barbecueseizoen:

- Lees de aanwijzingen voor de veiligheid, het aansteken en de bediening aandachtig door.
- Controleer de gaskraanopeningen en de slangen en uitgangen van de branders op eventuele obstructies.
- Controleer of de slang van de brander goed op de kraanopening sluit.
- Controleer of de cilinder gevuld is.
- Controleer met behulp van een zeepoplossing op gaslekkages.
- Zet de gasknoppen 'OFF' en sluit de gastoevoer aan.

BEDIENINGSPROCEDURE VOOR DE ZIJBRANDER



- Het deksel dient vóór het aansteken geopend te zijn.
- De regelknop van de brander indrukken en draaien, totdat u een klik hoort. Dit geeft een vonk waarmee de brander aangestoken wordt.
- Wanneer het ontstekingsmechanisme geen vonk afgeeft, kunt u de brander met een lucifer aansteken.
- Gebruik een wok of een pan van maximaal 30 cm. Bij grotere pannen kan verkleuring van de deklaag optreden.

BEDIENINGSWIJZE VAN HET DRAAISPIJT

OPMERKING: Houd er bij het plaatsen van het draaispijt rekening mee dat windomstandigheden een negatieve invloed kunnen hebben op het resultaat van het roosteren. Gebruik het draaispijt daarom niet tijdens winderige weersomstandigheden.

Voor de beste resultaten altijd roosteren met de kap naar beneden.

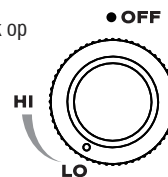
SCHOONBRANDPROCEDURE

Voordat u gaat barbecueën dient u eventueel aanwezige restanten van olie of andere etenswaar van de grill/bakplaat/pan schoon te branden.

- Zet de branders op 'HI' gedurende ongeveer 10 - 15 minuten, met de beschermkap volledig open.
- Veeg de restanten met een vette doek af. Laten afkoelen en vervolgens met zeepsop en een schuurborstel reinigen. Met een doek schoonwrijven.

KOKEN MET GESLOTEN KAP

Zet nooit alle branders tegelijk op 'HI' wanneer u met de beschermkap naar beneden braadt.



Voorverwarmen: Verwarm de grill voor door de branders 10 à 15 minuten op HI te zetten. Koken: Draai de branders naar LO. De branders kunnen aangepast worden naar de vereiste temperatuur. Overschrijd de 250° C niet.

Opmerking: De grill kan beschadigen als er vaak over de 250° C gekookt wordt

BIJ HET NIET GOED FUNCTIONEREN VAN DE BARBECUE

- Niet roken
- Draai de gaskraan op de cilinder dicht, zet de gasknoppen van de brander op 'OFF'.
- Wacht 5 minuten alvorens u een nieuwe poging onderneemt.
- Controleer de gastoevoer en -aansluitingen.
- Herhaal de aansteekprocedure en, wanneer de barbecue nog steeds niet naar behoren werkt, DRAAI DE GASKRAAN OP DE CILINDER DICHT, ZET DE GASKNOPPEN VAN DE BRANDER OP 'OFF', laat de barbecue afkoelen en controleer:

a) Onjuiste plaatsing van de slang(en) aan de brander(s) en aan de opening(en).

Oplossing: Zet de slang van de brander in de juiste stand over de opening.

b) Obstructie in de gasleiding

Oplossing: Verwijder de slang van de barbecue. Open de gastoevoer gedurende één seconde om eventuele obstructies in de slang te verwijderen. Draai de kraan aan de cilinder dicht en sluit de slang opnieuw op de barbecue aan.

c) Geblokkeerde opening

Oplossing: Verwijder losse voorwerpen binnenin de barbecue. Verwijder de branders door de splitpen door middel van een schroevendraaier of een puntige tang uit de brandervoet te trekken. Licht alle branders uit de gaskraanopeningen en verwijder eventuele verstoppingen met een fijne draad. Zet de branders op de openingen terug en plaats de brandervoeten in de bevestigingsbeugel onderin de barbecue. Zet de splitpen terug. Plaats de onderdelen voor het braden terug.

Voor het opnieuw aansteken terwijl de barbecue nog heet is, dient u tenminste 5 minuten te wachten (om het verzamelde gas te laten ontsnappen).

Wanneer alle controles en correcties zijn uitgevoerd en de barbecue werkt nog steeds niet naar behoren, dan dient u uw barbecuedealer of een gasfitter in te schakelen.



VARNING - INFORMATION

- TILLÅT EJ BARN ATT HANDHA GRILLEN.
- TILLGÄNGLIGA DELAR KAN VARA MYCKET HETA. HÅLL BARNEN BORTA.
- VARJE FÖRÄNDRING AV DENNA GRILL KAN VARA FARLIG.
- FLYTTA EJ GRILLEN UNDER ANVÄNDANDE.
- STÄNG AV GASOLTILLFÖRSELN EFTER ANVÄNDANDET.
- LÄS INSTRUKTIONERNA FÖRE ANVÄNDANDET.
- DELAR LEVERERADE (FÖRSEGLADE) AV TILLVERKAREN ELLER DESS AGENT FÅR ICKE PÅVERKAS / PLAGIERAS AV ANVÄNDAREN.
- GRILLEN ÄR AVSEDD ENDAST FÖR UTMOMHUS BRUK.
- GRILLENS SPECIFIKATIONER FINNES PÅ EN DATAETIKETT PÅ SIDAN AV GRILLVAGNEN.
- FÖRVARA ELLER ANVÄND INTE BENSIN ELLER ANDRA LÅTTANTÄNDLIGA VAROR/VÅTSKOR NÄRA GRILLEN.
- LÅGRA ELLER FÖRVARA INTE TOMMA ELLER RESERVEBEHÅLLARE FÖR GASOL UNDER ELLER VID SIDA AV GRILLEN.
- SE TILL ATT SLANGAR OCH ELEKTRISKA KABLAR INTE KOMMER NÄRA DE HETA YTORNA.
- UNDVIK ONÖDIG VRIDNING AV GASSLANGEN.
- INSPEKTERA SLANGARNA MOT SKÅRSKADOR, SPRICKOR, ONORMALT SLITAGE ELLER ÖVRIGA SKADOR.
- TÄND ALDRIG GRILLEN MED HUVEN STÄNGD.
- LUTA DIG ALDRIG ÖVER GRILLEN NÄR DU TÄNDER DEN.
- ANVÄND GRILL-VERKTYG MED TRÄHANDTAG ELLER ISOLERANDE UGNSVANTE NÄR DU GRILLAR.
- FÖRÄNDRING ELLER MODIFIERA ALDRIG REDUCERINGSVENTIL ELLER GASTILLFÖRINGEN.

SÄKERHETS FÖRESKRIFTER

- Använd aldrig grillen utan regulator
- Beroende på vilken gastyp Du använder, kontakta gasleverantören för en passende regulator. Följande tryck rekommenderas.

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
 Butan - 30 millibar }
 Propane - 30 millibar } 13B/ P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
 Butan - 28 millibar }
 Propane - 37 millibar } 13+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
 Butan - 50 millibar }
 Propane - 50 millibar } 13B/ P (50)

Regulator och slangmontering:

- Måste var avsedd för flytande gas (LPG).
- Måste kunna klara ovanstående tryck.
- Får inte överskrida 1 meters längd.
- Använd slangklämmor att fästa slangen till grillens adaptor för säkra slang/regulatorns anslutning.
- Efter montering, vrid på gasolen och kontrollera läckage. Se punkt 'Kontrollera Gasläckage'. Försäkra Dig om att kontrollen utföres i icke antändningsbar omgivning.

ALLMÄN INFORMATION

UPPSTÄLLNING AV GRILLEN

- Får inte användas garage, skjul, verandor eller andra stängda utrymme.
- Får inte användas i husvagn.

KONTROLL AV GASLÄCKAGE

ANM.: Testa aldrig efter läckage med öppen flamma. Om Du känner gaslukt, stäng av vid gasbehållaren.

Viktigt vid första användning och vid begynnelsen av ny säsong (eller efter byte av gasbehållaren), är att noggrant kontrollera om det finnes gas-läckage.

1. Gör en såplösning av en del (1) såpa och en (1) del vatten.
2. Vrid brännar-kontrollerna till 'OFF', vrid sedan på gasen vid behållaren
3. Anbringa såplösningen på samtliga gas-anslutningar. Bubblor kommer att framträda i såplösningen om anslutningarna inte är ordentligt gjorda. Åtdragning eller reparation är nödvändig.
4. Om Du har en gasläcka, som Du inte kan finna, vänd Dig till åf för hjälp eller råd.

FÖRBINDNING FÖR GAS

Använd den typ av gasreglerare och gaslang som uppfyller ortens bestämmelse.

SÄKERHET BETR. GASOLBEHÅLLAREN

- Förvara aldrig gasol-behållaren inomhus.
- Förvara alltid gasol-behållaren i upprätt läge.
- Stäng alltid ventilen när grillen inte användes.
- Utsätt inte gasol-behållaren för onormal värme.
- Byt ut gasbehållaren på avstånd från alla källor till antändning.

BUTAN ELLER PROPAN?

Det finns två olika typer av gas som kan användas. Det är viktigt att Du använder rätt typ av reduceringsventil för den gas som Du använder.

Följande storlekar rekommenderas:

Butan: > 7 kg. Propan: > 6 kg.

UNDERHÅLL

OKONROLLERAD TÄNDNING (GASPUFF)

- Stäng av gasen både vid behållare och vrid av gasreglaget till 'OFF'. Vädra ut grillen ordentligt genom att låta huven vara öppen.

RENGÖRING AV GRILLPLATTAN

- Låt plattan svalna, rengör sedan med diskmedel, mjuk duk, diskborste eller vid hård nedsmutsning med stålull.

RENGÖRING AV DE KERAMISKA PLATTORNA

- Rengöres regelbundet i varm såplösning. Använd en stålborste för att avlägsna fastbrända rester. Torka noggrant före återställandet.

RENGÖRING AV UPPSAMLINGSKÄRLET

- Allt innehåll bör svalna och avlägsnas och kärlet diskas.

ÅRLIG RENGÖRING AV GRILLEN

Om man renbränner både grillgallret och -plattorna efter varje användning gör detta att grillen alltid är redo att användas. En gång om året bör grillen rengöras mycket grundligt.

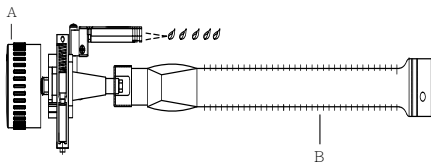
INSIDAN:

- Vrid brännarens reglage så att de står på 'OFF' och stäng av gastillförseln.
- Lösögör slang-/regulatorn från grillen.
- Avlägsna och rengör kokplattor, flamspridare och brännare.
- Täck över gasventilernas öppningar med aluminiumfolie.
- Borsta insidan och botten på grillen med en styv stålborste. Tvätta rent med en mild tvålösning och varmt vatten. Skölj noggrant och låt torka.
- Avlägsna aluminiumfolien från öppningarna och kontrollera att de inte blivit igensatta.
- Kontrollera gnistelektroden och justera vid behov.
- Återställ brännarna och justera gnistgap mellan elektrod och kollektor.
- Återställ övriga delar.
- Återanslut gasen och kontrolltänd grillen.
- Rätt skötsel och underhåll håller grillen i bra skick och gör att dess livslängd förlängs avsevärt.



SPINDLAR OCH ANDRA INSEKTER KAN FÖRHINDRA GASFLÖDET. AVLÄGSNAS OCH RENGÖRING AV SLANGAR OCH BRÄNNARE REKOMMENDERAS. KAN ORSAKA SKADOR PÅ GRILLEN OCH FÖRORSAKA BRÄNDER. BÖR AVLÄGSNAS FÖR DIN SÄKERHET!

KONTROLL AV BRÄNNARNAS SYSTEM OCH TÄND-/GNIST SYSTEMET



- Vrid gasreglaget (A) till 'OFF', vrid på gastillförseln.
- Efter första anslutningen kan slangar och brännare vara fyllda med luft. Slangarna måste fyllas med gas. Det kan behövas ett flertal försök innan framgång uppnås.

ANM.: Var noga med att(B) övriga gasreglage är i 'OFF' läge när Du testar.

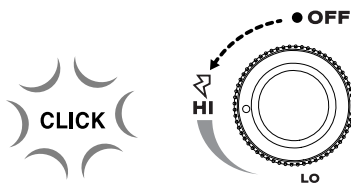
- Om brännarna inte tänds, slå av gastillförseln vid behållaren. Kontrollera att ingen blockering uppstått.

FÖRE FÖRSTA ANVÄNDING / EFTER VINTERFÖRVARING

Före första användning och vid begynnelsen av grill-säsongen:

- Läs Säkerhets-och handhavande instruktionsen noggrant.
- Kontrollera ventiler och eventuella sprickbildningar i slangarna.
- Kontrollera att slangarna är ordentligt åtdragna vid regulator och grillanslutning.
- Kontrollera att det finns gasol i behållaren.
- Kontrollera så att inga gasläckage uppstått.
- Vrid gasreglaget till 'OFF' och anslut gastillförseln.

SIDOBÄNNARE E INSTRUKTION



- Locket måste vara öppet före tändning.
- Tryck och vrid gasreglaget till ett 'klick' hörs. Detta kommer att de en gnista till brännaren.
- Om gnisttändaren ej skulle fungera, använd tändsticka för att tända brännaren.
- Använd wok eller panna up till 300 mm diam. Större kår kan resultera i missfärgning av ytan runt brännaren.

BRUKSANVISNING FÖR ROTERINGSGRILLEN

ANM.: Grillbrännarens placering gör den mera känslig för vindförhållanden vilket kommer att påverka resultatet av er matlagning på roteringsgrillen. Av det skälet bör ni inte använda grillbrännaren när vädret är blåsig.

För att uppnå bästa resultat bör ni alltid grilla på rotiseriet med kåpan nerfärd.

FÖRFARANDE FÖR RENBRÄNNING

Innan Du börjar grilla första gång, bränn av kvarvarande oljerester och andra främmande produkter från grillplattan – värmeplattan-kår.

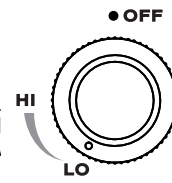
- Öppna huven fullt ut, bränn av grillen i 10 - 15 minuter på samtliga brännare ('HI').
- Torka med mjuk trasa bort alla återstående rester. Låt grillen svalna. Tvätta med såpvatten och skrubba. Torka rent med en duk.

GRILLA MED LUCKAN STÄNGD

vänd aldrig alla brännarna på max 'HI' när Du grillar med huven nedfärd.

Förvärmning: Kör grillen med låg stängd med alla brännare inställda på hög i 10-15 minuter. Grillning: Vrid brännarna till inställningen låg. Brännarna kan sedan justeras till önskad grilltemperatur. ÖVERSKRID INTE 250 °C.

NOTERA: Om 250 °C överskrids under en längre tid kan grillen skadas.



OM GRILLEN INTE FUNGERAR KORREKT

- Rökning absolut förbjuden
- Stäng av gastillförseln och vrid brännarens reglage till 'OFF'.
- Vänta i fem minuter innan ett nytt försök görs.
- Kontrollera gastillförsel och anslutningar.
- Upprepa tändförsöket och om grillen fortfarande inte fungerar: STÄNG AV GASTILLFÖRSELN OCH VRID BRÄNNARENS REGLAGE TILL 'OFF'. Vänta tills grillen har kylts ned och kontrollera sedan följande:

a) Injustering av brännarrör och övre öppning felaktig.

Upplösning: Rätta till brännarröret så att denna befinner sig exakt över öppningen.

b) Blockering i gasledningen.

Upplösning: Avlägsna gasslangen från anslutningen till grillen. Öppna gastillförseln ett kort ögonblick och rensa bort hindret ur slangen. Stäng av gastillförseln vid behållaren och återanslut slangen till grillen.

c) Igentäppt öppning.

Upplösning: Avlägsna alla lösa delar inuti grillen. Avlägsna brännarna genom att dra ut sax-sprinten under brännarens 'fot' med hjälp av en skruvmejsel eller en nåbbång. Lyft bort varje brännare från gasventilens öppning. Rensa bort eventuella avlagringar med hjälp av en tunn ståltråd. Sätt tillbaka brännarna över öppningarna och placera varje 'brännarfot' i monteringskonsolen längst ned på grillens stomme. Sätt tillbaka sax-sprintarna och återställ lösa delar.

Om återantändning är nödvändig då grillen fortfarande är upphettad, måste man vänta minst 5 minuter innan man påbörjar återantändningen. (Detta gäller att eventuell ansamlad gas flir lyftigas).

Om alla kontroller gjorts, alla åtgärder vidtagits och grillen fortfarande inte fungerar som den ska, bör återförsäljare, gasleverantör eller servicepersonal kontaktas.



VAROITUKSIA

- ÄLÄ ANNA LASTEN KÄYTTÄÄ GRILLIÄ.
- TIETYT GRILLIN OSAT VOIVAT OLLA ERITTÄIN KUUMIA. ÄLÄ PÄÄSTÄ LAPSIA NIIDEN LÄHELLE.
- MUUTOSTEN TEKEMINEN GRILLIIN VOI OLLA VAARALLISTA.
- ÄLÄ SIIRÄ GRILLIÄ GRILLAAMISEN AIKANA.
- SULJE KAASUNTULO KAASUPULLOSTA GRILLAUKSEN JÄLKEEN.
- LUE OHJEET ENNEN KUIN ALAT KÄYTTÄÄ GRILLIÄ.
- VALMISTAJAN TAI JÄLLEENMYyjÄN KOTEOLOIMIA OSIA EI SAA AVATA.
- TÄMÄ GRILLI ON TARKOITETTU VAIN ULKOKÄYTTÖÖN.
- GRILLIN TEKNISET TIEDOT ON MERKITTY JALUSTAN SIVUPANEELIIN KIINNITETTYN ARVOKILPEEN.
- ÄLÄ SÄILYTÄ TAI KÄYTÄ BENSINIÄ TAI MUITA HERKÄSTI SYTTYVIÄ KAASUJA TAI NESTEITÄ GRILLIN LÄHELLÄ.
- ÄLÄ SÄILYTÄ TYHJIÄ TAI TÄYSIÄ VARAKAASUPULLOJA GRILLIN ALLA TAI LÄHELLÄ.
- PIDÄ KAASULETKU JA KAIKKI SÄHKÖJOHDOT KAUKANA KUUMISTA PINNOISTA.
- VÄLTÄ KAASULETKUN TARPEETONTA VÄÄNTÄMISTÄ.
- TUTKI SILMÄMÄÄRÄISESTI ENNEN JOKAISTA KÄYTTÖÄ ONKO LETKUSSA HALKEAMIA, MURTUMIA, KULUMIA TAI MUITA VAURIOITA.
- ÄLÄ KOSKAAN SYTYTÄ GRILLIÄ KANSI KIINNI.
- ÄLÄ KOSKAAN KUMARRU GRILLIN YLLE KUN SYTYTÄT SITÄ.
- KÄYTÄ GRILLATESSA PUUVARTISIA GRILLAUSVÄLINEITÄ TAI HYVIN ERISTETTYJÄ UUNIKINTAITA.
- ÄLÄ KOSKAAN MUUTA TAI MUUNTELE KAASUNPAINENSÄÄDINTÄ TAI KAASUNSYÖTÖLLÄITTEISTOÄ.

TURVALLISUUSOHJEITA

- Älä koskaan käytä tätä grilliä ilman kaasunpaineensäädintä.
- Säätimen syöttöpaine on 30 millibaaria. Paineensäädin ja letku:
- Oltava nestekaasulle tarkoitettu.
- On kestävä yllämainittu paine.
- Letkun pituus enintään 120 cm.
- Liitä kaasuletku grillin liitospaleeseen asianmukaisella letkunkiristimellä, jotta liitos on luja.
- Kun liitos on kiinni, käännä kaasuntulo auki ja tarkista vuotaako kaasua jostain. Tarkemmat ohjeet luvussa 'Kaasuvuotojen tarkistus'. Suorita tämä toimenpide kaukana avotulesta.

YLEISOHJEITA

GRILLIN PAIKKA

- Grilliä ei ole tarkoitettu käytettäväksi autotallissa, kuistilla, välikatoksessa, vajassa tai muussa umpinaisessa tilassa.
- Grilliä ei ole tarkoitettu käytettäväksi matkailuautoissa.
- Älä estä polttoilman ja tuuletusilman kiertoa grillin ympärillä.

KAASUVUOTOJEN TARKISTUS

HUOMIO: Älä koskaan testaa kaasuvuotoa avotulen lähellä. Jos haistat kaasun hajua, sulje kaasuntulo kaasupullosta.

Kaasuvuodot on tutkittava seuraavalla tavalla aina ennen ensimmäistä käyttökertaa ja aina grillauskauden alussa (tai aina kun uusi kaasupullo otetaan käyttöön).

1. Sekoita yksi osa nestemäistä pesuainetta ja yksi osa vettä.
2. Säädä kaasunsäätimen säätövipu/-vivut 'OFF'-asentoon ja käännä sen jälkeen kaasunsyöttö auki kaasupullosta.
3. Sipaise pesuaineliuosta kaikkiin kaasuliitoskohtiin. Jos liitokset eivät ole riittävän tiiviit, liuokseen syntyy kuplia. Kiristä tai korjaa liitos tarpeen mukaan.
4. Jos et saa kaasuvuotokohtaa korjattua liitosta kiristämällä, sulje kaasuntulo kaasupullosta, irrota letku ja ota välittömästi yhteys kauppiaseen.

KAASULIITTIME

Käytä paikallisia säädöksiä noudattavia säätimiä ja letkuja.

KAASUPULLON TURVALLISUUS

- Älä koskaan säilytä kaasupulloa sisätiloissa.
- Pidä kaasupullo pystyasennossa.
- Sulje pullon venttiili, kun grilli ei ole käytössä.
- Älä anna kaasupullon kuumentua.
- Vaihda kaasupullo kaukana sytytyslähteistä.

HOITO

LIEKIN TAKAISINLYÖNTI

- Sulje kaasuntulo kaasupullosta ja säädä poltinkytkimet 'OFF'-asentoon. Anna grillin jäähtyä ja puhdista sen jälkeen poltinputket ja poltinaukot.

GRILLAUSLEVYJEN PUHDISTUS

- Anna levyjen jäähtyä ennen kuin peset ne lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Käytä apuna tiskiriepua, grillinpuhdistusharjaa tai hankausvillaa.

LIEKINTASAIMEN PUHDISTUS

- Pese silloin tällöin lämpimässä vedessä, jossa on pesuainetta. Poista kiinnipalanut ruoka grillinpuhdistusharjalla. Kuivaa huolellisesti ennen kuin panet sen takaisin grilliin sisään.

RASVAKAUKALON PUHDISTAMINEN

- Anna rasvan jäähtyä ennen kuin tyhjenät kupin ja peset sen pesuaineella.

GRILLIN VUOSIPUHDISTUS

Kun grillilevyt poltetaan puhtaiksi jokaisen käytön jälkeen, grilli on aina käyttövalmis. Kerran vuodessa grilli puhdistetaan perusteellisesti.

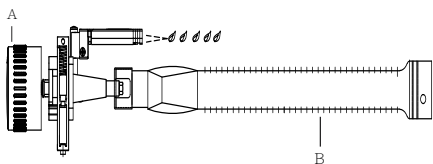
SISÄPUOLI:

- Säädä poltinkytkimet 'OFF'-asentoon ja katkaise kaasuntulo.
- Irrota letku ja kaasunsäädin grillistä.
- Irrota ja puhdista grillilevyt, liekintasaimet ja polttimet.
- Peitä kaasuventtiilireiät alumiinifoliolla.
- Harjaa grillin runko ja pohja teräsharjalla. Pese lämpimällä vedellä, jossa on mietoa pesuainetta. Huuho huolellisesti ja kuivaa.
- Poista alumiinifolio reikien päältä ja tarkista etteivät ne ole tukossa.
- Tarkista kipinäelektrodi ja säädä tarvittaessa.
- Pane polttimet takaisin paikoilleen ja säädä kipinäelektrodien virrankokooja.
- Pane loput osat paikoilleen.
- Kytke kaasukiinni ja tee koesytytys.
- Asianmukainen hoito ja huolto pitävät grillin täydessä käyttökunnossa ja pidentävät sen käyttöikää.



HÄMÄHÄKIT JA HYÖNTEISET VOIVAT TEHDÄ VERKKOJA JA PESIÄÄN POLTINPUTKIIN. NE VOIVAT ESTÄÄ KAASUN VIRTAAMISEN, JOLLOIN SEURAUKSEN VOI OLLA TULIPALO. ILMIÖTÄ KUTSUTAAN LIEKIN TAKAISINLYÖNNIKSI, JOKA VOI VAURIOITTAÄ GRILLIÄ JA VAARANTAA YMPÄRISTÖN. SUOSITTELEMME POLTINPUTKIEN TARKASTAMISTA JA PUHDISTAMISTA USEIN.

POLTTIMEN KÄYTTÖ JA SYTYTYSJÄRJESTELMÄN TARKISTUS



- Poltinkytkimen (A) ollessa 'OFF'-asennossa, käännä kaasuntulo auki.
- Ensimmäisellä käyttökerralla kaasuputket ja polttimet (B) ovat täynnä ilmaa ja niiden pitää täyttyä kaasulla, minkä vuoksi voidaan tarvita useita yrityksiä.

HUOMIO: Varmista että muut poltinkytkimet ovat 'OFF'-asennossa kun suoritat tarkistuksia.

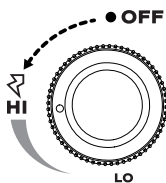
- Jos poltin ei syty, säädä kaasuntulo kaasupullostasta kiinni. Etsi tukos.

KÄYTTÖKERTA /KÄYTTÖONNOTTA TUON JÄLKEEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja aina grillauskauden alussa:

- Lue turvaohjeet sekä sytytys- ja käyttöohjeet huolellisesti.
- Tarkista ettei kaasuventtiilin rei'issä, poltinputkissa tai polttimen aukoissa ole tukoksia tai roskia.
- Tarkista että poltinputki on oikeassa kohdassa venttiili aukon yläpuolella.
- Tarkista että kaasupullossa on kaasua.
- Tarkista pesuaineliuksen avulla ettei missään ole kaasuvuotoa.
- Säädä polttimet 'OFF'-asentoon ja liitä grilli kaasunsyöttöön.

SIVUPOLTTIMEN KÄYTTÖ



- Grillin kannen on oltava auki ennen sytyttämistä.
- Paina ja kierrä poltinkytkintä kunnes kuuluu napsahdus. Se laukaisee kipinän, joka sytyttää grillin.
- Jos sytytin ei anna kipinää, sytytä poltin tulitikulla.
- Grilliin käyvät enintään S 300 mm pannut. Suuremmat voivat sinistyttää maalipinnan.

VARTAALLISEN GRILLIN KÄYTTÖ

HUOMIO: Polttimen sijainnin johdosta se on **alttiimpi vedolle, joka vähentää grillin tehoa. Siksi polttimoa ei tulisi käyttää tuulisella ilmalla.** Parhaimmat tulokset saat käyttämällä grilliä aina kupu alhaalla.

KÄYTTÖONNOTOKÄSITTELY

Ennen ensimmäistä grillausta polta pois mahdolliset öljyjäämät tai vieraat aineet grillistä, levyistä ja pannusta.

- Anna polttimien palaa 'HI'-teholla noin 10 - 15 minuuttia kannen ollessa auki.
- Pyyhi jäämät pois ruokaöljyn kastelulla liinalla. Anna grillin jäähtyä. Pese sen jälkeen saippuavedellä ja harjalla. Pyyhi puhtaaksi liinalla.

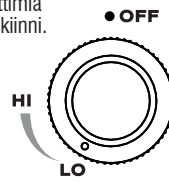
KYPSENTÄMINEN KUPU SULJETTUNA

Älä koskaan säädä kaikkia polttimia 'HI'-teholla, kun grillaat kansi kiinni.

Esilämmitys: Käytä grilliä kupu suljettuna ja kaikki polttimet enimmäisasennossaan 10–15 minuutin ajan.

Kypsentyminen: Käännä polttimet matalaan asentoon. Tämän jälkeen polttimilla voidaan säätää haluttu kypsennyslämpötila. **ÄLÄ YLITÄ 250 °C.**

HUOMAA: Jos lämpötila ylittää 250 °C pitkään, seurauksena voi olla grillin vaurioituminen.



JOS GRILLI EI TOIMI

- Älä tupakoi, kun teet tarkistuksia.
- Käännä kaasuntulo kiinni kaasupullostasta, säädä polttimen kytkin 'OFF'-asentoon.
- Odota viisi minuuttia ennen uutta yritystä.
- Tarkista kaasunsyöttö/liitännät.
- /ritä sytytystä uudelleen, ja jos grilli ei sittenkään toimi, **SULJE KAASUNTULO KAASUPULLOSTA JA SÄÄDÄ POLTINK/TKIMET 'OFF'-asentoon, odota kunnes grilli on jäähtynyt ja tee seuraavat tarkistukset:**

a) Poltinputki/-putket eivät ole kohdallaan, vaan osuvat reiän/reikien yläpuolelle.
Ratkaisu: Aseta poltinputki oikein reiän päälle.

b) Tukos kaasujohtimessa.
Ratkaisu: Irrota letku grillistä. Avaa kaasuntulo sekunniksi, jotta tukos irtoaa johtimesta. Sulje kaasuntulo kaasupullostasta ja liitä letku takaisin grilliin.

c) Reikä tukossa.
Ratkaisu: Poista irralliset osat grillin sisältä. Irrota polttimet vetämällä ruuvimeisselillä tai pihdeillä sokkanaula irti polttimen 'jalan' alta. Nosta polttimet ulos kaasuventtiilireiästä ja poista tukos ohuella langalla. Pane polttimet takaisin paikoilleen reikien päälle ja aseta polttimen 'jalka' grillin rungon pohjalla olevaan kiinnitysjalustaan. Aseta sokkanaulat paikoilleen. Aseta loput grillin osat paikoilleen.
Jos kuuma grilli sytytetään uudestaan, on odotettava vähintään viisi minuuttia edeltävän käytön päättymisestä. (Sinä aikana kaasua ehtii haihtua.)

Jos kaikki tarkistukset/korjaukset on suoritettu eikä grilli sittenkään toimi oikealla tavalla, ota yhteys kauppiaseen tai kaasulaitehuoltoon.



SPINDLAR OCH ANDRA INSEKTER KAN FÖRHINDRA GASFLÖDET. AVLÄGSNAS OCH RENGÖRING AV SLANGAR OCH BRÄNNARE REKOMMENDERAS. KAN ORSAKA SKADOR PÅ GRILLEN OCH FÖRORSAKA BRÄNDER.! BÖR AVLÄGSNAS FÖR DIN SÄKERHET!



ADVERTENCIAS

- NO PERMITA QUE LOS NIÑOS USEN EN EL ASADOR.
- LAS PIEZAS ACCESIBLES PUEDEN ESTAR MUY CALIENTES, MANTENGA A LOS NIÑOS ALEJADOS DEL ASADOR.
- TODA MODIFICACIÓN DE ESTE ASADOR PUEDE RESULTAR PELIGROSA.
- NO MUEVA EL ASADOR DURANTE EL USO.
- DESCONECTE LA SALIDA DE GAS EN LA GARRAFA DESPUÉS DEL USO.
- LEA LAS INSTRUCCIONES ANTES DE USAR EL ASADOR.
- NO MANIPULE LAS PIEZAS ELLADAS POR EL FABRICANTE O SU REPRESENTANTE.
- USE ESTE ASADOR ÚNICAMENTE EN EXTERIORES.
- LAS ESPECIFICACIONES DEL ASADOR SE ENCUENTRAN EN LA ETIQUETA DE DATOS ADJUNTA AL PANEL LATERAL DEL CARRITO DEL ASADOR.
- NO ALMACENE NI USE COMBUSTIBLE U OTROS VAPORES LÍQUIDOS INFLAMABLES CERCA DEL ASADOR.
- NO ALMACENE GARRAFAS VACÍAS LLENAS DEBAJO O CERCA DEL ASADOR.
- MANTENGA LA MANGUERA DE GAS Y TODO CABLE ELÉCTRICO ALEJADOS DE LAS SUPERFICIES CALIENTES.
- EVITE RETORCER LA MANGUERA INNECESARIAMENTE.
- INSPECCIONE LA MANGUERA A OJO ANTES DE CADA USO: BUSQUE CORTES, GRIETAS, DEGRADACIÓN EXCESIVA U OTROS DAÑOS.
- REEMPLACE LA MANGUERA SI ESTÁ DAÑADA O CUANDO LO EXIJAN LAS CONDICIONES NACIONALES.
- NO ENCIENDA EL ASADOR CON LA TAPA CERRADA.
- NO SE INCLINE SOBRE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN MIENTRAS ENCIENDE EL ASADOR.
- USE UTENSILIOS CON MANGOS DE MADERA O AGARRADERAS PARA HORNO AISLADAS Y DE BUENA CALIDAD PARA MANEJAR EL ASADOR.
- NO CAMBIE NI MODIFIQUE EL REGULADOR O EL DISPOSITIVO DE SUMINISTRO DE GAS.

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

- No use el asador sin un regulador.
- Según el gas que decida usar, deberá ponerse en contacto con el proveedor de gas de su zona para obtener un regulador. Presentamos abajo las presiones de suministro, a modo de guía únicamente:

DK FI NO NL SE :

Butano - 30 millibars } I3B/ P (30)
Propano - 30 millibars }

GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH :

Butano - 28 millibars } I3+ (28 - 30/37)
Propano - 37 millibars }

DE AT :

Butano - 50 millibars } I3B/ P (50)
Propano - 50 millibars }

El regulador y dispositivo de la manguera

- Deben ser apropiados para gas de petróleo licuado (LPG).
- Deben tolerar las presiones indicadas arriba.
- No deben tener más de 1 metro de largo.
- El asador trae un adaptador de codo suelto apropiado para conectar directamente a una manguera flexible.
- Una vez sujeto el dispositivo, abra el gas y compruebe que no haya pérdidas. Vea Control de pérdidas de gas. Realice esta prueba en un ambiente libre de llamas.

INFORMACIÓN GENERAL

UBICACIÓN DEL ASADOR

- No utilice el asador en garajes, porches, corredores, cobertizos u otras áreas cerradas.
- No lo use en vehículos de recreo.
- No obstruya el paso del aire de combustión y ventilación alrededor del asador.

CONTROL DE PÉRDIDAS DE GAS

NOTA: Nunca pruebe si hay pérdidas con una llama encendida. Si huele gas, cierre el gas en la garrafa.

Antes de usar el asador por primera vez, y al principio de cada temporada (o cada vez que cambie la garrafa), debe comprobar que no haya pérdidas de gas.

1. Prepare una solución jabonosa con una parte de detergente líquido y una parte de agua.
2. Gire el(los) control(es) de quemadores a 'OFF' (apagado) y luego abra el gas en la garrafa.
3. Aplique la solución jabonosa a todas las conexiones de gas. Aparecerán burbujas en la solución jabonosa si las conexiones no están bien selladas. Ajuste o repárelas si fuera necesario.
4. Si hubiera una pérdida de gas que usted no pueda reparar, cierre el gas en la garrafa, desconecte la manguera y llame inmediatamente al vendedor o proveedor del asador.

CONEXIONES DE GAS

Use el regulador de gas y la manguera que cumpla con las reglamentaciones locales.

LA SEGURIDAD DE LA GARRAFA

- No guarde jamás las garrafas en el interior de un edificio.
- Mantenga la garrafa en posición vertical.
- Cierre la válvula de la garrafa cuando no esté usando el asador.
- No someta la garrafa a temperaturas elevadas.
- Cambie el cilindro lejos de cualquier elemento de encendido.

¿BUTANO O PROPANO?

Podrá usar dos tipos de gas para el asador. Es importante que utilice el regulador correcto para el tipo de gas que compre.

Se recomiendan los siguientes tamaños de garrafa de gas: Butano: > 7 kg. Propano: > 6 kg.

MANTENIMIENTO

RETROCESO DE LA LLAMA

- Cierre el gas en la garrafa y apague el control del quemador. Espere hasta que se haya enfriado, luego limpie los tubos y puertos del quemador..

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS

- Deje enfriar antes de lavar con una solución jabonosa tibia. Utilice un trapo, un cepillo para verduras o lana de acero.

LIMPIEZA DE LA PLANCHA REFRACTORA

- Lave periódicamente en una solución jabonosa tibia. Si fuera necesario, use un cepillo de acero para eliminar restos quemados difíciles de limpiar. Seque bien antes de volver a colocar en el asador.

LIMPIEZA DEL RECOGEDOR DE GRASA

- Permita que el contenido se enfríe antes de vaciar y lavar en detergente líquido.

LIMPIEZA ANUAL DEL ASADOR

Queme la parrilla después de cada uso para mantenerla lista para usar de inmediato. Una vez al año, limpie el asador a fondo.

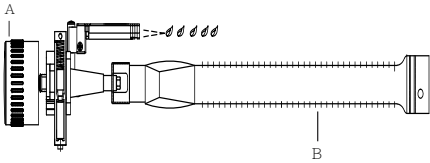
INTERIOR:

- Gire los controles de quemadores a la posición 'apagado' (OFF) y desconecte el suministro de gas.
- Desconecte el dispositivo manguera/regulador del asador.
- Retire y limpie las planchas, la plancha refractora y los quemadores.
- Cubra los orificios de la válvula de gas con hoja de aluminio.
- Cepille el interior y el fondo del gabinete del asador con un cepillo de acero rígido. Lave con una solución de jabón suave y agua tibia. Enjuague a fondo y séquelo.
- Quite la hoja de aluminio del orificio y compruebe que no queden obstrucciones.
- Examine el electrodo de la chispa, y ajústelo si fuera necesario.
- Vuelva a colocar los quemadores y ajuste la caja colectora de electrodos de chispa.
- Vuelva a colocar los otros elementos.
- Conecte el gas y haga una prueba de encendido.
- Con el cuidado y mantenimiento apropiados su asador se mantendrá en óptimas condiciones de funcionamiento por mucho tiempo.



LASARAÑAS Y LOS INSECTOS PUEDEN TEJER TELAS NIDOSAS EN LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES, QUE PODRÍAN OBSTRUIR EL PASO DEL GAS Y CAUSAR UN INCENDIO. ESTO SE DENOMINA RETROCESO DE LA LLAMA Y PUEDE OCASIONAR SERIOS DAÑOS AL ASADOR Y CREAR UN AMBIENTE DE TRABAJO PELIGROSO. SE RECOMIENDA INSPECCIONAR Y LIMPIAR LOS TUBOS DE LOS QUEMADORES CON FRECUENCIA.

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES Y DEL SISTEMA DE ENCENDIDO



- Con los controles de los quemadores (A) en la posición 'OFF' (pagado), abra el paso de gas.
- Cuando arme el asador por primera vez, las líneas de gas y los quemadores (B) estarán llenos de aire. Las líneas deberán llenarse de aire. Es posible que necesite varios intentos antes de lograrlo.

NOTA: Verifique que los otros controles de quemador estén en la posición 'OFF' cuando realice cada verificación.

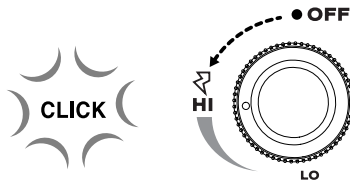
- Si los quemadores no se encendieran, cierre la salida de gas en la fuente. Inspeccione en busca de obstrucciones.

USO DESPUÉS DE UN LARGO TIEMPO

Antes de usar por primera vez y al principio de cada temporada:

- Lea detenidamente las instrucciones de Seguridad, Encendido y Uso.
- Verifique que no haya obstrucciones en los orificios de las válvulas de gas, los tubos de los quemadores y los puertos de los quemadores.
- Verifique que el tubo del quemador esté correctamente ubicado por encima del orificio de la válvula.
- Compruebe si la garrafa está llena.
- Verifique que no haya pérdidas usando una solución jabonosa.
- Seleccione la posición 'OFF' (apagado) de los controles de los quemadores y conecte el suministro de gas.

PROCEDIMIENTO PARA USAR EL QUEMADOR LATERAL



- La tapa deberá estar abierta antes del encendido.
- Apriete y gire el control del quemador hasta que se oiga un 'clic'. Esto disparará una chispa que encenderá el quemador.
- Si el encendedor no produjera chispa, use un fósforo (cerilla) para encender el quemador.
- Use utensilios de hasta 300 mm de diámetro. Si usara utensilios más grandes podría ocasionar decoloración del terminado de la superficie.

OPERACIÓN DEL ASADOR

NOTA: La ubicación del quemador hace que el asador sea más susceptible a la acción del viento disminuyendo su desempeño. Por esta razón, no debería hacer funcionar el quemador del asador en condiciones ventosas.

Para mejores resultados, siempre ase con la campana baja.

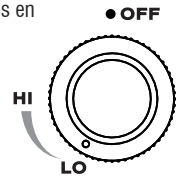
PROCEDIMIENTO PARA QUEMAR

Antes de usar el asador para cocinar por primera vez, queme todo aceite o cuerpo extraño residual de la parrilla/plancha.

- Con la tapa bien abierta, encienda los quemadores en 'HI' y manténgalos encendidos por unos 10 a 15 minutos.
- Pase un trapo aceitoso para eliminar los residuos. Deje enfriar y luego lave con jabón y cepillo. Limpie con un trapo.

COCCIÓN CON LA TAPA CERRADA

No use jamás los quemadores en 'HI' si la tapa está cerrada



Pre calentamiento: Ponga en marcha la barbacoa con la tapa cerrada y todos los quemadores encendidos al máximo durante 10-15 min. Cocción: ponga los quemadores al mínimo. Los quemadores pueden ajustarse a la temperatura de cocción que se desee. NO supere los 250 °C. NOTA: Si se superan los 250 °C durante mucho tiempo se podría dañar la barbacoa.

SI EL ASADOR NO FUNCIONA CORRECTAMENTE

- L No fume
- Cierre la salida de gas en la fuente, y gire el control de los quemadores a 'OFF'.
- Espere 5 minutos antes de intentar nuevamente.
- Examine el suministro/las conexiones de gas.
- Repita el procedimiento de encendido y si el asador todavía no funcionara correctamente, CIERRE LA SALIDA DE GAS EN LA FUENTE, GIRE LOS CONTROLES DE LOS QUEMADORES A 'OFF', espere que se enfríe el asador y compruebe lo siguiente:

- a) Alineación incorrecta del(los) tubo(s) de los quemadores y encima de los orificios. Solución Cambie la posición del tubo de modo que quede bien colocado por encima del orificio.
 - b) Obstrucción en la línea de gas. Solución Quite la manguera del asador. Abra la salida de gas por un segundo para eliminar toda obstrucción de la manguera. Cierre la salida de gas en la fuente y vuelva a conectar la manguera en el asador.
 - c) Obstrucción en el orificio. Solución Retire los artículos sueltos del interior del gabinete del asador. Retire los quemadores tirando de las chavetas debajo de la base del quemador, usando un destornillador o una pinza de punta. Levante los quemadores retirándolos del orificio de la válvula de gas, retire toda obstrucción con un alambre fino. Vuelva a instalar los quemadores por encima de los orificios y ubique la base de cada quemador en la ménsula de montaje al pie del gabinete del asador. Coloque las chavetas y los elementos.
- Si fuera necesario volver a encender mientras el asador está caliente, espere por lo menos cinco minutos antes de iniciar el procedimiento de encendido. (Esto permite la eliminación del gas acumulado.)

Si ha efectuado todos los controles/correcciones y el asador aún no funciona adecuadamente, consulte al vendedor del asador o al personal del servicio de suministro de gas.



SPINDLAR OCH ANDRA INSEKTER KAN FÖRHINDRA GASFLÖDET. AVLÄGSNAS OCH RENGÖRING AV SLANGAR OCH BRÄNNARE REKOMMENDERAS. KAN ORSAKA SKADOR PÅ GRILLEN OCH FÖRORSAKA BRÄNDER. BÖR AVLÄGSNAS FÖR DIN SÄKERHET!



AVISOS

- **NÃO DEIXE O BBQ SER USADO POR CRIANÇAS.**
- **AS PARTES ACESSÍVEIS PODEM ESTAR MUITO QUENTES, MANTER AS CRIANÇAS AFASTADAS.**
- **QUALQUER MODIFICAÇÃO DESTES BBQ PODE SER PERIGOSA.**
- **NÃO MOVER ESTE BBQ QUANDO ESTIVER EM USO.**
- **APÓS USAR LIGUE O GÁS NA BOTIJA.**
- **LEIA AS INSTRUÇÕES ANTES DE USAR.**
- **AS PARTES ELÁSTICAS DO FABRICANTE OU SEU AGENTE NÃO DEVEM SER MANIPULADAS PELO UTILIZADOR.**
- **ESTE BBQ É SÓ PARA USO AO AR LIVRE.**
- **AS ESPECIFICAÇÕES DE BBQ ENCONTRAM-SE NO RÓTULO DE INFORMAÇÃO NO PAINEL LATERAL DA CARRETA DO BBQ.**
- **NÃO GUARDE OU USE PETRÓLEO OU OUTROS VAPORESOS LÍQUIDOS INFLAMÁVEIS PERTO DO BBQ.**
- **NÃO GUARDE BOTIJAS DE GÁS DE RESERVA, VAZIAS OU CHEIAS, DEBAIXO OU PERTO DO BBQ.**
- **MANTENHA O TUBO DE GÁS QUALQUER FIO ELÉCTRICO LONGE DE FACES QUENTES.**
- **EVITE TORÇÃO DESNECESSÁRIO DO TUBO.**
- **INSPECIONE O TUBO VISUALMENTE PARA CORTES, FRACTURAS, GASTO EXCESSIVO OU OUTROS DANOS, ANTES DE CADA USO.**
- **O TUBO DEVE SER SUBSTITUÍDO SE ESTIVER DANIFICADO E QUANDO AS CONDIÇÕES NACIONAIS REQUEIRAM.**
- **NUNCA ASCENDA O BBQ COM A TAMPA FECHADA.**
- **NUNCA SE INCLINA POR CIMA DA FACE DE COZINHAR ENQUANTO ACENDE O BBQ.**
- **USE FERRAMENTAS DE BBQ COM CABO DE MADEIRA OU LUVAS DE COZINHA ISOLADAS DE BOA QUALIDADE QUANDO USAR O BBQ.**
- **NUNCA ALTERE OU MODIFIQUE A MONTAGEM DO REGULADOR OU DISTRIBUIÇÃO DE GÁS.**

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use este BBQ sem um regulador.
- Dependendo do tipo de gás que decide usar, é preciso contactar o negociante de gás local para obter um regulador. As seguintes pressões são unicamente um guia:

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):

Butano - 30 millibars } 13B/P (30)
Propano - 30 millibars }

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):

Butano - 28 millibars } 13+ (28 - 30/37)
Propano - 37 millibars }

(DE) (AT):

Butano - 50 millibars } 13B/P (50)
Propano - 50 millibars }

Montagem do regulador e tubo:

- Tem de ser apropriado para gás de petróleo liquefeito (GPL).
- Tem de suportar as pressões acima mencionadas.
- Não pode exceder 1 metro de comprimento.
- O BBQ é fornecido com um adaptador de cotovelo solto apropriado para ligação directa de um tubo flexível.
- Depois da montagem, ligue o gás e inspecione para fugas. Ver Verificação de Fugas de Gás. Assegure-se que este processo é feito num ambiente livre de chamas.

INFORMAÇÃO GERAL

POSIÇÃO DO BBQ

- Não para uso dentro de garagens, varandas, passagens cobertas, barracas ou outras áreas fechadas.
- Não para uso em veículos de recreação.
- Não impedir o movimento de ar de combustão e ventilação à volta do BBQ.

VERIFICAÇÃO PARA FUGAS DE GÁS

NOTA: Nunca inspecione para fugas com uma chama exposta.

Se cheirar gás, desligue na fonte.

Antes do primeiro uso, e ao início de cada época (ou quando a botija de gás é substituída), é preciso inspecionar para fugas de gás.

1. Fazer uma solução de uma parte de detergente líquido e uma parte de água.
2. Desligue os queimadores, e depois ligue o gás na fonte.
3. Aplique a solução de sabão a todas as ligações de gás. Se as ligações não estão propriamente fechadas, bolhas de sabão hão de aparecer. Aperte ou remende como for necessário.
4. Se encontrar uma fuga de gás que não consegue corrigir, desligue o gás na fonte, desligue o tubo e contacte o seu negociante de BBQ imediatamente para assistência.

LIGAÇÃO DE GÁS

Use regulador de gás e tubo de acordo com os regulamentos locais.

SEGURANÇA DA BOTIJA DE GÁS

- Nunca guarde botijas de gás dentro de portas.
- Mantenha as botijas de gás de pé.
- Feche a válvula da botija quando o BBQ não está em uso.
- Não exponha a botija de gás a calor excessivo.
- Afaste o cilindro de qualquer fonte de ignição.

BUTANO OU PROPANO?

Há dois tipos de gás diferentes que podem ser usados com o seu BBQ. É importante que use o regulador correcto para o tipo de gás que comprar.

As seguintes dimensões de botijas de gás são recomendadas:

Butano: >7 kg. Propano: >6 kg.

MANUTENÇÃO

RETORNO

- Desligue o gás na fonte e desligue os queimadores. Espere até arrefecer, depois limpe os tubos e orifícios de entrada dos queimadores.

LIMPAR AS GRELHAS

- Deixe arrefecer, depois lave numa solução de sabão morno. Use um pano morno, uma escova de vegetais, ou palha de aço.

LIMPAR O DOMADOR DE CHAMA

- Lave periodicamente numa solução de sabão morno. Se for necessário, use uma escova de arame para tirar resíduos queimados. Seque completamente antes de voltar a montar no corpo do BBQ.

LIMPAR O COLECTOR DE GORDURAS

- Deixe o conteúdo arrefecer, depois esvazie e lave com detergente líquido.

LIMPEZA ANUAL DO BBQ

Queimando os resíduos no grelhador depois de cada uso há de mantê-lo pronto para uso. Uma vez por ano, faça uma limpeza completa a todo o BBQ.

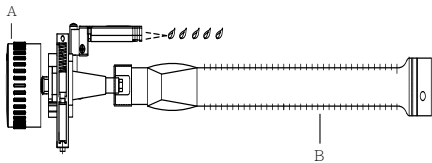
INTERIOR:

- Vire os controlos dos queimadores para posição 'OFF' e desligue a ligação do gás.
- Desligue a montagem do tubo/regulador do BBQ.
- Remova e limpe as chapas de cozinhar, o domador de chama e os queimadores.
- Cubra as aberturas de válvulas de gás com folha de alumínio.
- Escova por dentro e por debaixo do corpo do BBQ com uma escova de arame rígida. Lave com uma solução moderada de água morna e sabão. Enxágue bem e seque.
- Remova a folha de alumínio das aberturas e verifique para obstruções.
- Verifique os eléctrodos de faísca, ajustando se for necessário.
- Substitua queimadores e ajuste a caixa colectora de eléctrodos de faísca.
- Substitua outros componentes.
- Ligue novamente ao gás acenda o teste.
- Cuidado e manutenção própria há-de manter o BBQ em condições óptimas e estender a vida do mesmo.



ARANHASE INSECTOS PODEM FAZER TEIAS OU NINHOS NOS TUBOS DOS QUEIMADORES. ISTO PODE OBSTRUIR O FLUXO DO GÁS, QUE PODE RESULTAR EM INCÊNDIO. ISTO CHAMA-SE 'RETORNO' (FLASH-BACK) E PODE CAUSAR DANOS SÉRIOS AO BBQ E CRIAR CONDIÇÕES DE OPERAÇÃO PERIGOSAS. É ACONSELHADA A INSPECÇÃO E LIMPEZA FREQUENTE DOS TUBOS DOS QUEIMADORES.

OPERAÇÃO DO QUEIMADOR E VERIFICAÇÃO DO SISTEMA DE IGNIÇÃO



- Com os controles (A) na posição 'OFF', ligue o gás.
- Quando da primeira montagem, os tubos de gás e os queimadores (B) estarão cheios de ar. Os tubos terão de ser encheidos com gás. Isto poderá requerer várias tentativas antes de ser alcançado.

NOTA: *Assegure-se que os outros controles de queimador estão na posição 'OFF' ao executar a verificação de cada um.*

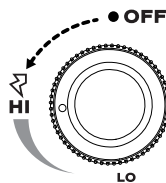
- Se os queimadores não acenderem, feche o gás na fonte. Inspeccione em busca de obstruções.

USO APÓS LONGOS PERÍODOS

Antes do primeiro uso e no início de cada estação de BBQ:

- Leia cuidadosamente as Instruções de Segurança, Ligação e Operação.
- Verifique os orifícios das válvulas de gás, tubos dos queimadores e orifícios de entrada dos queimadores em busca de obstruções.
- Certifique-se que o tubo do queimador está apropriadamente colocado por cima do orifício da válvula.
- Verifique se a botija está cheia.
- Verifique se há fugas de gás usando uma solução de saponácea.
- Ponha os controles dos queimadores em 'OFF' e ligue o gás.

PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL



- A tampa tem de estar levantada antes de acender.
- Carregue e rode o controle do queimador até ouvir um clique. Isto disparará uma faísca para acender o queimador.
- Se a ignição não produz uma faísca, use um fósforo para acender o queimador.
- Use um wok ou frigideira/tacho até 30 cm de diâmetro. Panela maiores podem resultar numa descoloração do acabamento da superfície.

PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO DO ESPETO GIRATORIO

NOTA: *A localização do queimador do espeto giratório torna-o mais susceptível ao vento, o qual reduzirá a qualidade dos seus assados. Por este motivo, não deve operar o espeto giratório em condições atmosféricas ventosas.*

Para obter os melhores resultados, asse sempre com a tampa fechada.

PROCEDIMENTO DE QUEIMA

Antes de cozinhar pela primeira vez no seu BBQ, queime alguns óleos residuais ou matéria estranha no grelhador/chapa/frigideira/tacho.

- Com a tampa completamente levantada, opere os queimadores em 'HI' durante aproximadamente 10 - 15 minutos.
- Passe um pano oleado para remover resíduos. Deixe arrefecer e então lave de água de sabão e escova. Limpe com um pano limpo.

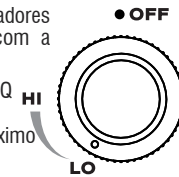
COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

Nunca use todos os queimadores em 'HI' quando cozinhar com a tampa fechada.

Pré-aquecimento: Opere o BBQ com a tampa fechada e com todos os queimadores no máximo durante 10 a 15 minutos.

Cozinhado: Coloque os queimadores para o mínimo. Os queimadores poderão então ser ajustados para a temperatura de cozinha adequada, NÃO excedendo os 250 Graus.

NOTA: Exceder os 250 Graus durante longos períodos de tempo poderá causar danos no BBQ.



SE O BBQ NÃO FUNCIONA APROPRIADAMENTE

- Não fume.
- Desligue o gás na fonte, vire os controles de queimador para 'OFF'.
- Espere 5 minutos antes de experimentar outra vez.
- Verifique as ligações de gás.
- Repita o processo de ignição e, se o BBQ continua a não funcionar apropriadamente, DESLIGUE O GÁS NA FONTE, DESLIGUE OS CONTROLES DE QUEIMADOR PARA 'OFF', espere até o BBQ arrefecer e verifique o seguinte:

a) Mau alinhamento do tubo do queimador e sobre o(s) orifício(s).

Solução: Posicione o tubo para assentar propriamente sobre o orifício.

b) Obstrução na linha de gás.

Solução: Remova o tubo do BBQ. Ligue o gás durante um segundo para passar qualquer entupimento. Desligue o gás na fonte e ligue o tubo ao BBQ de novo.

c) Orifício entupido.

Solução: Remova objectos soltos de dentro do BBQ. Remova os queimadores, tirando a chaveta de baixo do 'pé' do queimador usando uma chave de fendas ou alicate de pontas muito finas. Levante cada queimador do orifício da válvula de gás, limpe qualquer impedimento com um arrame fino. Monte de novo os queimadores sobre os orifícios e assente cada 'pé' de queimador no suporte em baixo do corpo do BBQ. Coloque as chavetas. Monte os componentes de cozinhar.

Se for necessário ignição de novo enquanto o BBQ ainda estiver quente, tem de esperar um mínimo de cinco minutos antes de recomeçar a ignição. (isto permite a saída de qualquer gás acumulado).

Se todas as verificações/correções estiverem feitas e o BBQ continua a não funcionar apropriadamente, consulte a seu negociante de BBQ ou fornecedor de serviço de aparelhagens de gás.

**ADVARSLER**

- LA IKKE BØRN BRUGE GRILLEN.
- DELER AF GRILLEN KAN BLI SVÆRT VARME. BØRN MÅ HOLDES PÅ AFSTAND.
- ÆNDRINGER AF GRILLEN KAN MEDFØRE FARE.
- GRILLEN MÅ IKKE FLYTTESUNDER BRUG.
- LUK GASTILFØRSEL VED CYLINDEREN EFTER BRUG.
- LÆS BRUGSANVISNINGEN FØR BRUG.
- LUKKEDE ELLER FORSEGLEDE KOMPONENTER, MÅ KUN REPARERESAF FORHANDLER ELLER AUTORISERET PERSONEL.
- GRILLEN MÅ KUN ANDVENDES UDENDØRS.
- SPECIFIKASJONSETIKET ER FÆSTET PÅ GRILLVOGNENS SIDEPANEL.
- BRANDFARLIGE VÆDSKER ELLER -MATERIALE MÅ IKKE LAGRESSELLER BRUGES NÆR VED GRILLEN.
- RESERVE GASCYLINDERE, TOMME ELLER FULDE, MÅ IKKE LAGRESUNDER ELLER NÆR VED GRILLEN.
- GASTILFØRSELSSLANGE OG EVENTUELLE ELEKTRISKE LEDNINGER MÅ IKKE BERØRE GRILLEN SVARME FLADER.
- UNNGÅ KRØL PÅ GASLANGEN.
- INSPISER GASLANGEN FOR KUT, SPRÆKKER ELLER ANNEN SKADE FØR HVER GANGS BRUG.
- SLANGEN MÅ SKIFTES PERIODISK IFØLGE LOKALE FORSKRIFTER, ELLER OM DEN ER SKADET.
- TÆND IKKE GRILLEN MED HÆTTEN I LUKKET POSITION.
- LÆN DEM IKKE OVER STEGEFLADERNE VED TÆNDING.
- ANVEND GRILLBESTIK MED TRÆHÅNDTAG, ELLER GODT ISOLEREDE GRILLHANDSKER UNDER GRILLING.
- FORSØG IKKE SELV AT ÆNDRE ELLER REPARERE REGULATOREN ELLER GASTILFØRSELSSYSTEMET. KONTAKT FORHANDLER.

SIKKERHEDSINFORMATION

- Brug aldrig grillen foruden regulator.
- Riktig regulator er avhengig av gastype og kan fåes fra forhandler. Følgende gastyper er kun veiledende:

DK FI NO NL SE:

Butan - 30 millibar } 13B/ P (30)
Propan - 30 millibar }

GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH:

Butan - 28 millibar } 13+ (28 - 30/37)
Propan - 37 millibar }

DE AT:

Butan - 50 millibar } 13B/ P (50)
Propan - 50 millibar }

Regulator og slange:

- må være passende for flydende petroleum gas (LPG)
- må kunde tåle de ovenstående tryk.
- må ikke overstige 1.0 meters længde.
- må passe adaptoren der er leveret med grillen, for tilslutning med fleksibel slange.
- Efter tilkobling, må tilførselsystemet kontrolleres for lækkasjer. Se afsnit om Lækkasjekontrol, samt tilse at proceduren ikke udføres i nærheden af åben ild.

GENEREL INFORMATION**PLADSERING AF GRILLEN**

- Anvend ikke grillen i garage, skur, eller andre lukkede rom.
- Anvend ikke grillen i køretøj, i båd, eller andet transportmiddel.
- Sørg altid for tilstrækkelig ventilation omkring grillen, og tilse at forbrænding sker uhindret.

LÆKKASJEKONTROL

NB! Kontroller aldri for lækkasjer i nærheden af åben ild. Om der lugter af gas, må cylinderens kran straks lukkes.

Kontroller for lækkasjer før første gangs brug, og ved begyndelse af en ny sæson. Kontroller også hver gang gascylinderen skiftes.

1. Bland 50/50 flydende sæbe og vand.
2. Sett blusknappen til "OFF", og åbne derefter gascylinderens kran.
3. Spre sæbevann over alle koblinger. Blærer vil indikere lækkasje. Skru hårdere til eller reparer om nødvendigt.
4. Om lækkasjen ikke kan tættes, luk gastilførsel ved cylinderen, koble slangen fra grillen og kontakt forhandler for assistanse.

GAS FORBINDELSE

Brug gas regulator og slange i henhold til lokale reguleringer.

GASCYLINDER SIKKERHED

- Lagre ikke cylinderen innendørs
- Lagre cylinderen i opreist stilling.
- Luk cylinderkranen dersom grillen ikke anvendes.
- Utsæt ikke cylinderen for stærk varme.
- Udskiftning af gasflasken skal foretages i sikker afstand fra brandfare

BUTAN ELLER PROPAN?

Begge kan anvendes, men det er vigtigt at anvende en passende regulator for den ønskede gas. anbefalede cylindere er for Butan: minimum 7 kg, og for Propan, minimum 6 kg.

VEDLIGEHOOLD**"FLASH-BACK"**

- Luk cylinderkranen, vrid blusknapperne til "OFF". Rens brænderne (rør og dyser) naar de er afkølet tilstrækkeligt.

RENGØRING AF GRILLPLADERNE

- La pladerne afkøles tilstrækkeligt. Anvend klud, grønssagborste, eller stålull.

RENGØRING AF FLAMMEDÆMPEREN

- Vask regelmæssigt i varmt sæbevand. Fjern inbrændt materiale med stålborste om nødvendigt. Tørr inden dæmperen returneres til grillen.

RENGØRING AF FEDTSAMLER

- La beholderen køle af før den tømmes og rengøres med vand og flydende sæbe.

ÅRLIG RENGØRING

Grillpladerne vil altid være klare for anvendelse dersom de brændes af efter hver gangs brug. Grillen bør rengøres omhyggelig i sin helhed en gang hvert år.

INTERIØRET:

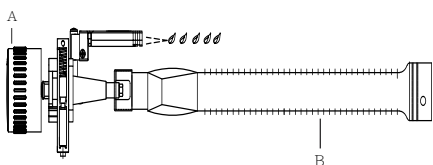
- Skru blusknapperne til "OFF", før gastilførsel frakobles.
- Demonter slange og regulator.
- Ta ud og rengør stegeplader, flammedæmper, og blus.
- Dæk til gasventilerne med aluminiumsfolie.
- Børst grillens inside med en stiv stålborste. Vask derefter med mildt, lunken sæbevand. Skyl grundigt, og la grillen tørre.
- Fjern aluminiumsfolien og kontroler gasventilerne for hindringer.
- Kontroler tændingselektroden og juster om nødvendigt.
- Re-instalér brænderne, og juster tændingselektrodens kollektordåse.
- Re-instalér de resterende komponenterne.
- Gastilførselen kobles til, og tændingsprøve udføres.

Godt vedligehold og rigtig anvendelse vil forlænge grillens levetid, samt sikre at den altid fungerer optimalt.



EDDERKOPPE OG ANNET KRYB KAN TIL TIDER TA OP BOLIG I BLUSRØRENE. DE KAN FORSTYRRE GAS-STRØMMEN, OG KAN I VERSTE FALD LEDE TIL BRAND. DETTE KALDES TILBAGESLAG ("FLASH-BACK") OG KAN SKADE GRILLEN, SAMT FORÅRSAGE SIKKERHEDSPROBLEMER VED BRUG, DER IMIDLERTID KAN FOREBYGGES GENNEM REGELMÆSSIG INSPEKTION OG RENGØRING AF RØRENE.

BRUG AF BLUS OG KONTROL AF TÆNDINGSMEKANISME



- Skru blusknapperne (A) til "OFF", og åbne for gastilførselen.
- Ved første kontrol efter montering, vil gasrør og -blus (B) være fyldt med luft. Gas må først fortrænge luften, og mer enn et forsøg kan behøves før tænding sker.

NB! Påse at andre blusknapper er i "OFF" stilling under hver kontrol.

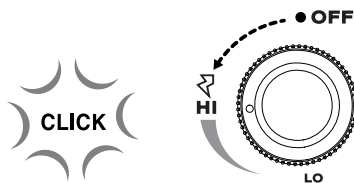
- Om brænderne ikke tændes, steng gastilførsel ved cylinder, og kontroller for hindringer i systemet.

FØRSTE GANGS BRUG, SAMT BRUG EFTER LANG TIDS LAGRING

Før første gangs brug, og ved begyndelse av hver grill sæson:

- Læs sikkerhedsreglerne, samt tændings- og brugsanvisning omhyggeligt.
- Kontroller gasventilåbninger, blusrør og -komponenter for hindringer.
- Påse at blusrørene er positioneret direkte over ventilåbningerne.
- Kontroller at cylinderen er fyldt.
- Udfør lækkasjoprøve med sæbevand som tidligere beskrevet.
- Skru blusknapperne til "OFF", og koble til gascylinderen.

BRUG AF SIDEBLUSSET



- Dækslet må være åbent før tænding.
- Tryk og vrid blusknappen inntil et klik høres. Dette vil give gnist, og brænder tændes.
- Dersom tændingsmekanismen ikke giver gnist, må blusset tændes med en fyrstik.
- Anvend wok eller panne med max. 30 cm diameter. Større dimensjoner kan forårsage misfarging af overfladen.

BRUGSANVISNING FOR ROTISSERI

NB! Placeringen af brænderen bevirker, at vindforholdene kan have indflydelse på kvaliteten af rotisseri-stegningen. Det er derfor ikke tilrådeligt at anvende rotisseri-brænderen i stærk blæst.

Låget skal være lukket under rotisseri-stegningen for at opnå det bedst mulige resultat.

AFBRÆNDINGSPROCEDURE

Før grillen tas i brug for første gang, må ræster av fedt og/eller annet belægg brændes bort fra grill, plader og panner.

- La blusserne brænde i "HI" stilling i 10-15 minutter.
- Tørk med en fed klud. La grillen køle ned før den vaskes med sæbevand og børste. Tørk derefter med en klud.

ANDVENDELSE MED HÆTTEN LUKKET

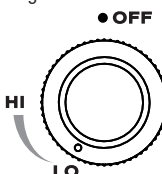
La aldrig alle blus brænde samtidigt på "HI" med hættan lukket.

TILBEREDNING MED LUKKET LÅG

Opvarmning: Forvarm grillen med låget lukket og med alle brænderne indstillet på høj i 10-15 min.

Tilberedning: Drej brænderne til lav. Brænderne kan derefter indstilles til påkrævet tilberedningstemperatur. Temperaturen må ikke overskride 250 °C.

VIGTIGT: Hvis temperaturen kontinuerligt overskrider 250 °C beskadiges grillen.



FEJLSØG

- Om grillen ikke fungerer, røg ikke under fejlsøg.
- Luk cylinderens gaskran, og skru blusknapp til "OFF".
- Vent 5 minutter før tænding igen forsøges.
- Kontroller koblinge, samt at gastilførsel sker uhindret.
- Genta tændingsproceduren. Om grillen fremdeles ikke tænder, LUK C/LINDERENS KRAN, SKRU BLUSKNAPPERNE TIL "OFF", vent til grillen har kølnet, og kontroller følgende:

a) Blusrør og ventilåbning(e) er ikke rigtigt pladseret i forhold til hverandre.

Opløsning: Pladser blusrøret lige over ventilåbningen.

b) Blokering af gastilførsel.

Opløsning: Slangen frakobles grillen. Cylinderens kran åbnes i et sekund for at blåse slangen åben. Kranen lukkes, og slangen tilkobles grillen.

c) Blokeret ventilåbning.

Opløsning: Fjern eventuelle løse genstande fra grillens indre. Fjern brænderne ved at trække ud splinten under blusfoden. Anvend en skruetrækker eller en smal tang. Løft brænderne af ventilåbningerne, og rengør åbningerne med et stykke tynd ståltråd. Påse derefter at brænderne pladseres lige over ventilåbningerne, samt at de sidder rigtigt i modtaget i grillens bund. Sikre med splinterne. Arranger stegekomponenterne som beskrevet.

d) Brænderens tændingselektrode er ude af stilling.

Opløsning: Elektroden skal pege i retning af kollektordåsen. Afstand mellem elektrodespidsen og dåsens spids skal være 3-5 mm. Juster om nødvendigt ved at bøje forsigtigt.

Om grillen fremdeles er varm, vent 5 minutter inden et nyt tændingsforsøg gøres. Dette tillader fordamning af akkumulert gas.

Om alle muligheder er forsøgt og grillen fremdeles ikke fungerer, kontakt forhandler eller autoriseret reparatør.



FORSIKTIGHETSREGLER

- **LA IKKE BARN BRUKE GRILLEN.**
- **DELER AV GRILLEN KAN BLI SVÆRT VARME. BARN MÅ HOLDES PÅ AVSTAND.**
- **MODIFIKASJONER ELLER ENDRINGER AV GRILLEN KAN MEDFØRE FARE.**
- **GRILLEN MÅ IKKE FLYTTESUNDER BRUK.**
- **STENG GASSTILFØRSELEN PÅ SYLINDEREN ETTER BRUK.**
- **LES BRUKSANVISNINGEN FØR BRUK.**
- **KOMPONENTER SOM ER LUKKET ELLER FORSEGLET FRA PRODUSENT ELLER FORHANDLER MÅ BARE REPARERES AV FORHANDLER ELLER AV AUTORISERT PERSONELL.**
- **GRILLEN MÅ KUN BRUKES UTENDØRS.**
- **SPESIFIKASJONSETIKETT ER FESTET PÅ GRILLVOGNENS SIDEPANEL.**
- **BRANNFARLIGE VÆSKER ELLER MATERIALE MÅ IKKE LAGRES ELLER BRUKES NÆR GRILLEN.**
- **RESERVE GASSYLINDERE, TOMME ELLER FULLE, MÅ IKKE LAGRES UNDER ELLER NÆR GRILLEN.**
- **GASSTILFØRSELSSLANGE OG EVENTUELLE ELEKTRISKE LEDNINGER MÅ IKKE BERØRE GRILLENSVARME FLATER.**
- **UNNGÅ KRØLL PÅ GASSLANGEN.**
- **SJEKK GASSLANGEN FOR KUTT, SPREKKER ELLER ANNEN SKADE FØR HVER GANGS BRUK.**
- **SLANGEN MÅ SKIFTES PERIODISK IFØLGE LOKALE FORSKRIFTER, ELLER DERSOM DEN ER SKADET.**
- **TENN IKKE GRILLEN MED HETTEN LUKKET.**
- **LEN IKKE OVER STEKEFLATENE VED TENNING.**
- **BRUK GRILLBESTIKK MED TREHÅNDTAK, ELLER GODT ISOLERTE GRILLHANSKER UNDER GRILLING.**
- **PRØV IKKE Å FORANDRE ELLER REPARERE REGULATOREN ELLER GASSTILFØRSEL SYSTEMET SELV. KONTAKT FORHANDLER.**

SIKKERHETSINFORMASJON

- Bruk aldri grillen uten regulator.
- Korrekt regulator kan fås fra forhandler, or er avhengig av gasstype. Følgende gasstrykk er kun veiledende:

DK FI NO NL SE:

Butan - 30 millibar } 13B/ P (30)
Propan - 30 millibar }

GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH:

Butan - 28 millibar } 13+ (28 - 30/37)
Propan - 37 millibar }

DE AT:

Butan - 50 millibar } 13B/ P (50)
Propan - 50 millibar }

Regulator og slange:

- Må være egnet for flytende petroleum gass (LPG)
- Må kunne motstå ovenstående trykk
- Må ikke være lengere enn 1.0 meter.
- Må passe adaptoren for direkte tilslutning med fleksibel slange, som er levert med grillen.
- Etter tilkopling, må tilførselsystemet sjekkes for lekkasjer. Se avsnittet om Lekkasjesjekk, og tilse at prosedyren ikke utføres i nærheten av åpen ild.

GENERELL INFORMASJON

PLASSERING AV GRILLEN

- Bruk ikke grillen i garasjer, skur, eller andre lukkede rom.
- Bruk ikke grillen på kjøretøyer, båter, eller andre transportmidler.
- Sørg alltid for tilstrekkelig ventilasjon rundt grillen, og tilse at forbrenning skjer uhindret.

LEKKASJESJEKK

NB! Sjekk aldri for lekkasjer i nærheten av åpen ild. Om det lukter gass, lukk straks kranen på sylindere

Sjekk for lekkasjer før førstegangs bruk, og ved begynnelsen av en ny sesong. Sjekk også hver gang gassylinderen skiftes.

1. Bland 50/50 oppvaskmiddel og vann.
2. Sett blusskontroll på "OFF", og åpne gassylinderens kran.
3. Spre såpevann over alle koplinger. Bobler vil indikere eventuelle lekkasjer. Skru til eller reparer om nødvendig.
4. Om lekkasjen ikke kan tettes, steng gassen ved sylindere, frakople slangen og kontakt forhandler for assistanse.

TILKOBLING TIL GASS

Bruk en gasstrykksregulator og slange som er godkjent i henhold til gjeldende regler.

GASSYLINDER OG SIKKERHET

- Lagre ikke sylindere innendørs
- Lagre sylindere i oppreist stilling.
- Lukk sylinderekranen når grillen ikke er i bruk.
- Utsett ikke sylindere for sterk varme.
- Bytt ikke gassylinderen der det er fare for antennelse.

BUTAN ELLER PROPAN?

Begge kan brukes, men det er viktig å bruke regulator som passer til den ønskede gass.

Anbefalte sylindere er for Butan: min 7 kg, og for Propan, min 6 kg.

VEDLIKEHOLD

TILBAKESLAG ("FLASH-BACK")

- Steng sylinderekranen, skru blusskontrollene til "OFF". Rengjør blussene (rør og dyser) når de er avkjølt tilstrekkelig.

RENGJØRING AV GRILLPLATENE

- La platene avkjøles tilstrekkelig. Bruk klut, grønnsakbørste, eller stålull.

RENGJØRING AV FLAMMEDEMPEREN

- Vask regelmessig i varmt såpevann. Fjern innbrent materiale med stålørste om nødvendig. Tørk omhyggelig før demperen returneres til grillen.

RENGJØRING AV FETTSAMLEREN

- La beholderen kjøle før den tømmes og rengjøres med vann og oppvaskmiddel.

ÅRLIG RENGJØRING AV GRILLEN

Grillplatene vil alltid være klare for bruk dersom de brennes av etter hver gangs bruk. Hele grillen bør rengjøres grundig en gang i året.

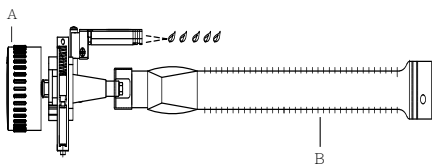
PÅ INNSIDEN:

- Skru blusskontrollene til "OFF", og frakople gasstilførselen.
- Demonter slangen og regulatoren.
- Ta ut og rengjør stekeplatene, flammedemperne, og blussene.
- Dekk gassventilene med aluminiumsfolie.
- Børst grillens innside med en stiv stålørste. Vask deretter med mildt, lunkent såpevann. Skyll grundig, og la grillen tørke.
- Fjern aluminiumsfolien og sjekk gassventilene for fremmedlegemer.
- Sjekk tenningselektroden og juster om nødvendig.
- Re-innstill blussene, og juster tenningselektrodens kollektorboks.
- Re-innstill resten av komponentene.
- Kople til gasstilførselen, og sjekk at blussene tenner.
- Godt vedlikehold og korrekt bruk vil forlenge grillens levetid, samt sikre at den alltid fungerer optimalt.



EDDERKOPPER OG ANDRE INSEKTER KAN TIL TIDER TA OPP BOLIG I BLUSSRØRENE. DETTE KAN FORSTYRRE GASS-STRØMMEN, OG I VERSTE FALL LEDE TIL BRANN. DETTE KALLES TILBAKESLAG ("FLASH-BACK") OG KAN SKADE GRILLEN, SAMT FORÅRSAKE SIKKERHETS PROBLEMER VED BRUK. TILBAKESLAG KAN FOREBYGGES GJENNOM REGELMESSIG INSPEKSJON OG RENGJØRING AV RØRENE.

BRUK AV BLUSSENE OG SJEKK AV TENNINGSMEKANISMEN



- Skru blussknappene (A) til "OFF", og åpne gasstilførselen.
- Ved første kontroll etter montering, vil rør og bluss (B) være fylt med luft. Gassen må først fortrenge luften, og gjentatte forsøk kan behøves før tenning oppnås.

NB! Påse at de andre blusskontrollknappene er i "OFF" stilling ved hver enkelt sjekk.

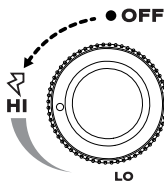
- Dersom blussene ikke tenner, skru av gasstilførselen ved sylindere, og sjekk for fremmedlegemer i systemet.

OG BRUK ETTER LANG LAGRING

Før første gangs bruk, og ved begynnelsen av hver grillsesong:

- Les sikkerhetsreglene, tennings- og bruksanvisningene nøye.
- Sjekk gassventilåpninger, blussrør og -komponenter for fremmedlegemer.
- Påse at blussrørene er på plass direkte over ventilåpningene.
- Kontroller at sylindere er full.
- Foreta lekkasjeprøve med såpevann som beskrevet tidligere.
- Skru blussknappene til "OFF", og kople til gassylindere.

BRUK AV SIDEBLUSSET



- Dekelet må være åpent før tenning.
- Trykk og vri blussknappen til et klikk høres. Dette vil gi gnist slik at blusset tenner.
- Hvis tenningsmekanismen ikke gir gnist, tenn blusset med en fyrstikk.
- Bruk wok eller panne med max. 30 cm diameter. Større panner kan forårsake misfarging av overflaten.

BRUKSANVISNING FOR DET ROTERENDE GRILLSPYDET

NB! Vær oppmerksom på at blusset for det roterende grillspydet er plassert slik at det er mer flåsomt for vind. Dette kan medføre redusert effekt under grilling, og grillspydet bør derfor ikke brukes når det blåser.

For å oppnå best resultat bør det roterende grillspydet alltid brukes med hetten lukket.

AVBRENNINGSPROSEDYRE

Før grillen tas i bruk for første gang må rester av fett og/eller annet belegg brennes av fra grill, plater og panner.

- La blussene brenne i "HI" stilling i 10-15 minutter.
- Tørk med en fet klut. La grillen kjøle før den vaskes med såpevann og skurebørste. Tørk deretter med en klut.

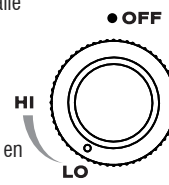
STEKING MED HETTEN LUKKET

Når hetten er lukket, sett aldri alle blussene på "HI" samtidig.

Forvarming: Bruk grillen med grilltrekken lukket og alle brennerne på høy intensitet i 10-15 minutter

Tilberedning: Sett brennerne til en lav innstilling. Brennerne kan justeres til ønsket steketemperatur. Overskrid IKKE 250 °C.

MERK: Hvis du overskrider 250 °C over lengre tid, kan dette føre til skade på grillen.



FEILFINNING

- Hvis grillen ikke virker, røk ikke under feilfinning
- Lukk sylinderens gasskran, og skru blussknapp til "OFF".
- Vent 5 minutter før tenning forsøkes igjen.
- Sjekk koplere, samt at gasstilførselen er uhindret.
- Gjenta tenningsprosedyren. Hvis grillen fremdeles ikke tenner, LUKK SYLINDERENS KRAN, SKRU BLUSSKNAPPENE TIL "OFF", vent til grillen har kjølnet, og sjekk følgende:

a) Blussrør og ventilåpning(er) er ikke i korrekt posisjon i forhold til hverandre.

Oppløsning: Plasser blussrøret direkte over ventilåpningene.

b) Blokkering av gasstilførselen.

Oppløsning: Slangen frakoples grillen. Sylindere kran åpnes i ett sekund for å blåse slangen åpen. Kranen lukkes, og slangen tilkoples grillen.

c) Blokkert ventilåpning.

Oppløsning: Fjern eventuelle fremmedlegemer fra grillens indre. Fjern blussene ved å trekke ut splinten under blussfoten. Bruk et skrujern eller en smal nebbtang. Løft blussene av ventilåpningene, og rengjør åpningene med et stykke tynn ståltråd. Påse deretter at blussene plasseres over ventilåpningene, og at blussfottene sitter skikkelig i brakettene i grillens bunn. Putt splintene tilbake. Arranger stekekomponentene som beskrevet.

Dersom grillen fremdeles er varm, vent i 5 minutter før et nytt tenningsforsøk gjøres. Dette tillater fordamning av akkumulert gass.

Hvis alle kontroller og remedier er prøvd og grillen fremdeles ikke virker, kontakt forhandler eller autorisert reparatør.

הוראות שימוש, הרכבה ובטיחות

אזהרות:

אל תרשה לילדים להפעיל את גריל הגז.
חלקי הגריל עשויים להיות חמים מאוד, אנא הרחק ילדים.
אל תזיז את גריל הגז במהלך הפעלתו ופעולתו.
סגור את אספקת הגז למתקן הגריל לאחר סיום השימוש.
קרא את ההוראות לפני השימוש בגריל הגז.
גריל הגז לשימוש אך ורק בחוץ מחוץ לבית סגור.
אל תאכסן חומרים דליקים ליד גריל הגז.
שמור על צינור הגז ממשטחים חמים.
המנע מסיבובים ופיתולים מיותרים של צינור הגז.
לפני הדלקת הגריל וודא שצינור הגז תקין ואין בו קרעים, חתכים ושאינו בלוי.
אל תדליק את הגריל עם מכסה סגור.
אל תישען ותתקרב אל משטח הצלייה כאשר מדליקים את הגריל.

בטיחות:

לעולם אל תתפעל את הגריל ללא ווסת.
חובה לחבר ווסת העונה על התקנות המקומיות/הארציות ו/או המספק לחץ של 30 מיליבר.
הוראות כלליות:
מיקום גריל הגז:
לא להשתמש במוסך, מחסן או מקומות סגורים.
לא לחסום את אזורי כניסת האוויר של גריל הגז.
בדיקה דליפת גז:
לעולם אל תשתמש באש לבדיקת דליפה
לעולם אל תבדוק חשש לדליפת גז עם מבער גז פתוח. אם אתה מריח גז טובב את כל כפתורי מבערי הגז למצב OFF.
חובה לבדוק חשש לדליפת גז בשימוש הראשוני של גריל הגז, בתחילת עונת הברביקיו ולפני כל חילוף של בלון גז.
חבר את הצינור הגמיש ואת הווסת למיכל גז מלא.
בדוק שכל כפתורי הבקרה נמצאים במצב OFF.
הכן תמיסת סבון ומים ביחס של 1:1,
פתח את שסתום המיכל במלואו,
מרח תמיסת סבון על כל המחברים.
כאשר הגריל מצויד במבער צד או מבער אחורי,
הנח את קצה אצבעך על נחיר מבער הצד או האחורי,
סובב את בקרת מבער צדדי או האחורי למצב HIGH,
מרח תמיסת סבון על כל אחד מהמחברים שבין הנחיר ושסתום הבקרה,
סגור את בקרות המבערים.
דליפה תזוהה ע"י יציאת בועות מאזור הדליפה.
אם אותרה דליפה, סגור את שסתום מיכל הגז, הדק את המחבר וסגור שנית.
אם הדליפה נמשכת, פנה לסוכן הגריל. אל תנסה להפעיל את המתקן אם קיימת דליפה.

בטיחות מיכל הגז:

לעולם אל תאחסן את מיכל הגז במקום סגור.
החזק את בלון הגז במצב ישר.
סגור את ברז מיכל הגז כאשר גריל הגז לא בשימוש.

צריכת גז 0.65 ק"ג לשעה. מיכלי הגז לשימוש בגריל הגז הם מיכלים בין 5 ק"ג ל 12 ק"ג או להתחבר לנקודת גז ביתית.

תחזוקה:

נקה את צינור המבער ואת החורים שמהם יוצאת הלהבה בעזרת קיסם או מברשת ניקוי.
ניקוי משטחי הגריל בעזרת מברשת ניקוי גריל מפלדה מומלץ לסובב את כפתורי הבקרה למצב HIGH הפעל את הגריל כאשר המכסה סגור למשך 5-10 דקות העבר את כפתורי הבקרה למצב OFF ונקה.
ניקוי מפזרי הלהבה: לשטוף במים חמים עם סבון בעזרת מברשת ניקוי מפלדה. חשוב לייבש טוב את מפזרי הלהבה לפני הכנסתם לגוף הגריל.
נקה את מיכל קיבול השומנים.

ניקוי שנתי של גריל הגז:

ניקוי משטח הגריל לאחר כל צלייה (לפי סעיף 2, תחזוקה) יקל על השימוש בצלייה הבאה. פעם בשנה מומלץ לנקות את הגריל ביסודיות.

סגור את המבערים למצב OFF התנתק מאספקת הגז (בלון גז או כל מקור גז אחר).
נתק את צינור/ווסת הגז המחובר לגריל הגז.
הסר ונקה את משטחי הגריל, מבערים ומפזרי הלהבה.
נקה את פנים הגריל וחלקי השונים בעזרת מים עם סבון ועם מברשת מפלדה.
החלף רכיבים בלויים.
חבר את גריל הגז לאספקת הגז. הדלק את גריל הגז לבדיקה.
תחזוק ראוי וניקוי יסודי ישמרו על גריל הגז לשנים ארוכות.

מבער ראשי/מבער לשיפוד מסתובב:

מכסה גריל הגז חייב להיות פתוח לפני ההדלקה.
העבר את המבער למצב OFF ופתח את שסתום הגז.
דחוף וסובב את המבער למצב HI ובו זמנית לחץ על כפתור ההצתה האלקטרוני.
מכסה גריל הגז חייב להיות פתוח לפני ההדלקה:
העבר את המבער למצב OFF ופתח את שסתום הגז.
דחוף וסובב את המבער למצב "IGN" והמבער יוצת בצורה אוטומטית,
אם המבער לא נדלק סובב למצב OFF חכה 5 דקות לפני הפעלה נוספת,
חזור על פרוצדורת הדלקת המבערים לכל המבערים האחרים.

כירת צד:

מכסה חייב להיות פתוח לפני הדלקה.
דחוף וסובב את המבער למצב "IGN" והמבער יוצת בצורה אוטומטית.
אם ההצתה לא פועלת בגלל בעיות של ניצוץ ניתן להשתמש בגפרורים.
מכסה חייב להיות פתוח לפני הדלקה.
דחוף וסובב את כפתור בקרת המבער עד ש"קליק" ישמע והוא יפעיל את ההצתה וכך המבער יבער.
אם ההצתה לא פועלת בגלל בעיות של ניצוץ ניתן להשתמש בגפרורים.

חשוב לדעת בגלל מיקום מבער השיפוד האחורי יש השפעה של רוחות הפוגעות בביצועיו.

לכן המנע מהפעלת המבער האחורי בתנאי רוחות חזקות.

חשוב לדעת לפני הפעלת הברביקיו בפעם הראשונה, הפעל את המבער למצב HIGH למשך 10-15 דקות על מנת להוריד עצמים וחומרים לא נחוצים.

חשוב מאוד! כאשר מבשלים עם מכסה סגור לעולם לא להשאיר את כל מבערי הגריל פועלים במצב HIGH.

תקלות נפוצות בגריל הגז:

כאשר גריל הגז לא עובד?

סגור את אספקת מקור הגז וסובב את כפתור ההצתה למצב OFF,

המתן חמש דקות לפני ניסיון הדלקה נוסף.

בדוק את אספקת הגז וחיבוריו השונים.

הדלק את גריל הגז, אם גריל הגז עדיין לא עובד:

סגור את אספקת מקור הגז וסובב את כפתור ההצתה למצב OFF.

וודא שהמבערים מונחים בצורה נכונה לפתח כניסת הגז

הפרעות באספקת הגז:

הסר את צינור הגז מגריל הגז, פתח את מקור הגז לשניה אחת על מנת ולנקות כל הפרעה מהצינור. חבר מחדש את צינור הגז לגריל הגז.

פתחים חסומים:

הסר עצמים חופשיים ומשוחררים מתוך החלק הפנימי של גריל הגז. הסר את המבערים בעזרת מברג ונקה את פתחי יציאת הגז בעזרת קיסמים ומברשת ניקוי. בסיום הניקוי החזר המבערים למקומם.

אי דיוק של המצת על המבער:

קצה האלקטרודה צריך לפנות לעבר הקופסא. המרווח בין הניצוץ לבין קצה הקופסא צריך להיות בין 3 לבין 5 מילימטרים. כוון במידת הצורך ע"י כיפוף.

אם נדרשת הצתה נוספת כאשר הגריל עדיין חם יש להמתין 5 דקות מינימום עד אשר הצטברות הגז בגריל מתפזרת.

אם לאחר כל ניסיונות התיקון בגריל עדיין גריל הגז אינו פועל כהלכה יש לפנות ליבואן או לחברת הגז המורשה.

מדיניות שירות

שירות:

מטרתנו היא לגרום ללקוחותינו להיות מרוצים. העובדים בחברה מחויבים לתת את הייעוץ והשירות המקצועיים ביותר. אנו רוצים להיות השותף הנאמן שלכם בכל זמן נתון.

תנאי האחריות

אנו בחברת Grand Hall מאמינים במוצרים שלנו ומציעים כתב אחריות מקיף לגביהם. למטבחי החצר של Grand Hall, יש תקופת אחריות של 5 שנות אחריות מיום הרכישה. במידה ומתגלה פגם בייצור בתוך 24 חודשים מיום הרכישה אנו מתחייבים לתקן או להחליף את החלק הפגום ללא עלות.

תנאי כתב האחריות:

חמש שנות אחריות על רכיבי האל-חלד במקרה של חלודה.

שנתיים אחריות נגד חלודה על החלקים עם גימור האמייל.

שנתיים אחריות נגד חלודה על כל החלקים המצופים.

שנת אחריות על כל האביזרים הנלווים.

במקרים המפורטים יופקעו כל הזכויות המפורטות בכתב האחריות:

- במקרה שהמוצר הורכב והותקן שלא בהתאם להוראות.

- במקרה שנעשה שימוש לא תקין במוצר.

- אין אחריות על שריטות, פגיעות, נזק, פגיעה בצבע וכדומה שהן תוצאה של חום וחומרי ניקוי חזקים.

- במידה והמוצר משמש למטרות מסחריות או הושכר לגורם אחר.

- במקרה של נזקים שהם תוצאה של פגעי טבע.

- במקרה של כתמי שריפה שהם תוצאה של תחזוקה לקויה ו/או אי ניקוי הגריל (כמו במקרה של שומן שלא נוקה ומתלקח).

- במקרה של התקנה לא נכונה של צינור הגז.

- במקרה בו השימוש במוצר נעשה במדינה שונה מהמדינה בה נקנה המוצר ואינו מתאים להנחיות השימוש במדינה.

- במקרה של נזק שהוא תוצאה של שימוש על ידי צד ג'.

החלקים הבאים אינם כלולים בכתב האחריות:

סוללות ההצתה.

ציפוי המתקלף כתוצאה משומן שהתלקח.

קילוף הצבע/ האמייל או הציפוי.

כתמים ונתזים של חלודה קלה.

בלאי טבעי שהוא תוצאה של שימוש.

נזקים שאינם משפיעים על תפעול המכשיר או על ערכו.

כתב האחריות אינו כולל את צבע הגריל או חלודה קלה עליו, פרט למקרים של חלודה כוללת, חלקים העלולים להתבלות באופן טבעי כתוצאה משימוש תוך זמן קצר משנתיים, תקופת כתב האחריות, או בלאי שהוא תוצאה של שימוש תקין, תאונה, התקנה לא נכונה או תחזוקה לא טובה.

על מנת לתבוע את המגיע על פי כתב האחריות, יש לשמור את תעודת הרכישה של המוצר.

תקשורת כתובה:

שלח דוא"ל ל- tal@carmeldirect.com ותאר את מהות התביעה. צרף תמונה הממחישה את הבעיה. כלול בדוא"ל את מספר הפריט ותיאורו כפי שמפורט במדריך לסוכן. חשוב לצרף גם את המספר הסדרתי של המוצר. את המספר ניתן למצוא מתחת לפאנל הצדדי מצד שמאל או בגב המוצר. מידע זה נחוץ לחברת כרמל דיירקט על מנת לשלוח לך את הרכיב הנכון. חברת כרמל דיירקט שומרת לעצמה את הזכות לקחת את המוצר המעורב בתביעה על מנת להעריך את הנזק באופן ישיר. במידה ויתברר שאין בסיס לתביעה, תחויב בעלויות משלוח המוצר ובדיקתו. אם תתברר התביעה כמוצדקת, תקבל לידיך במהירות האפשרית חלק מתוקן או חדש. לא ניתן להזמין חלקי חילוף בטלפון וזאת על מנת למנוע טעויות. הרכיב המדובר יישלח ישירות לספק ולא לצרכן.

מהלך מתן השירות:

כרמל דיירקט בע"מ שומרת במחשניה מלאי של חלקי חילוף על מנת לטפל בתביעות באופן מהיר ויעיל. יתכנו מקרים בהם לא יימצא החלק במחסני החברה. החברה תיידע אותך מיידית על כך. כרמל דיירקט שומרת לעצמה את הזכות לשלוח חלק דומה על מנת לפתור את הבעיה.

במטבחי החוץ של Grand Hall החלקים מרותכים יחד ואילו החלקים המיועדים להחלפה מוברגים בברגים, מה שמאריך את חיי המטבח.

התקן של Grand Hall:

כל מטבחי החוץ של Grand Hall מגיעים באופן תקני עם פלנג'ה, מרסני להבה ורשתות בישול.

החוץ הוא הפנים החדש:

כל המתכונים שאתם מכינים בבית, ניתן להכין גם במטבח החוץ ושהבישול בחוץ הוא דרך ייחודית ובריאה ליהנות מבילוי בחיק הטבע.

חברת Grand Hall:

במשך 30 שנה חברת Grand Hall היא החברה החדשנית והמובילה בשיווק ציוד לבישול בחוץ ומוצרי גז נלווים. חברת Grand Hall ידועה בשוק כיצרנית מוצרי הבישול בגז.

לזכותנו יאמר:

היינו הראשונים שהכנסנו את השימוש במבער צידי לגריל הגז.

הינו החלוצים בייצור מערכות מטבחי חוץ מודולאריות.

נבחרנו לספק השנה, ספק השנה הבינלאומי, partners in progress, הספק החדשני של השנה וזכינו בפרס על הישגנו הטכניים.

אנו עובדים בשיתוף פעולה עם הסטודיו לעיצוב של פורשה ועם מחלקת ההנדסה שלהם, הגדולה מחוץ לגבולות צפון אמריקה, לייצור סדרת מטבחי החוץ המהפכנית שלנו - Grand Hall X. היא מותג אמין וידוע כאיכותי, המייצרת מוצרים בנימור מסוגן, איכות גבוהה ותכונות חדשניות. כל המוצרים שלנו מעוצבים ומזמינים והופכים אותך לחובב מושלם של בישול בחוץ.

עד כה, יותר מחמישים פטנטים של חברת Grand Hall זכו בפרסים:

Globe Café

זכה בפרס מצוינות בעיצוב בטייוואן ובאוסטרליה זכינו בתואר מוצר החוץ של השנה במשך שנתיים רצופות (פטנט 5,638808).

מערכת ההצתה האלקטרונית האוטומטית (פטנט 4,681529).

עיצוב עוגן מבער בעל ביצועים אופטימאליים (פטנט 5,391076)

מבער גריל בעל בקרה משתנה (פטנט 4,960101)

טיפים לצרכן

הקפד על הוראות היצרן בעת השימוש במטבח החוץ.

יש למקם את מטבח החוץ על משטח ישר ומקורה.

הדלק את המבער הרחק ממקור הגז על מנת להימנע מכיסי אוויר.

יש לחמם את המטבח לפחות 10 דקות לפני השימוש או למשך חמש דקות בלבד אם הכיסוי מורד והמבערים במצב HI.

בדרך כלל אין צורך להפוך את המזון יותר מפעם אחת.

בישול לא ישיר בדרך כלל מהיר יותר, כך שרצוי לסגור את המכסה כשניתן. כשהמכסה מורד, אל תדליק את כל המבערים

מאחר ותיווצר סביבה חמה מידי לבישול.

על מנת לקבל מזון מושחם באופן שווה, הברש או התז שמן ישירות על המזון ולא על רשת הבישול.

יש לשמור על מטבח החוץ ועל הציוד הנלווה לו נקיים ולרוקן את מגש הטפטוף באופן סדיר.

מה זה BTU? מה פירוש האותיות kWh?

BTU (יחידת חום בריטית) ו-kWh (קילוואט לשעה) שניהם מודדים את אותו הדבר: איזו כמות של גז יכול המבער לצרוך. (שני

הערכים אינם מודדים את פלט החום הממשי ולכן אין להשוות ביניהם).

באופן כללי, ערכי BTU או kWh גבוהים יותר, משמעותם מבער חם יותר, אלא אם כן מדובר במבער לא יעיל, שעדיין צורך

כמות גבוהה של גז אולם לא הופך את כולה לחום.

מה ההבדל בין בישול ישיר ולא ישיר?

בישול ישיר הוא שיטת הצלייה המסורתית. הוא מתבצע כשהמזון מונח ישירות על רשת הצלייה או על הפלטה כשהמכסה

פתוח.

בישול לא ישיר/עקיף דומה לבישול בתנור הביתי, בו המזון מתבשל בכל צדדיו. כאן המבערים המצויים ממש מתחת למזון אינם

מופעלים ורק מבערי הצד פועלים. לחילופין, ניתן לשים את המזון על משטח החימום. בישול לא ישיר צריך להיעשות

כשהמכסה סגור.

באילו סוגים של פלדת אל חלד משתמשים בחברת Grand Hall?

פלדת אל חלד מגיעה ברמות שונות כאשר כל רמה מיועדת ליישומים מסוימים ומתומחרת באופן שונה על פי מפרט הרכיבים.

פלדת אל חלד 304 היא הנפוצה ביותר מאחר והיא מכילה 18-20% כרום ו-10-8% ניקל. משמעות הדבר היא שהיא עמידה

לשיתוך (קורוזיה) ובעלת ביצועים טובים בטמפרטורות גבוהות.

פלדת אל חלד איכותית נוספת היא 430. היא מכילה 16-18% כרום ופחות מ-1% ניקל. בפלדה זו את הניקל מחליף הברזל. על

מנת להאריך את חיי פלדת אל חלד Grand Hall 430 מוסיפה לה ציפוי שקוף שמגן עליה מתנאי מזג אוויר קשים.

מאחר ופלדה זו מתאימה פחות לשימוש בטמפרטורות גבוהות, הכיסוי והמבערים מיוצרים מפלדת אל חלד 304. שילוב זה של

מתכות מבטיח את איכותם יוצאת הדופן של מטבחי החוץ של Grand Hall.

מאלו חומרים עדיף לייצר אביזרים גלויים מסוימים?

האביזרים, החל מרשתות הגריל וכלה בפלטות החמות מיוצרים לעיתים קרובות מחומרים שונים. כשקונים את האביזרים חשוב

לדעת מהם יתרונותיו של כל חומר מאחר ולכל חומר יש ייעוד שונה. פלדת אל חלד היא סגסוגת עמידה יותר בפני כתמים

וחלודה בהשוואה לפלדה רגילה. היא קלה יותר לניקוי ומאריכה ימים. ראה את הסעיף " אילו סוגים של פלדת אל חלד

משתמשים בחברת Grand Hall?"

ברזל יצוק הוא סגסוגת שסופגת ואוצרת חום ביעילות, אם לא מתחזקים אותו כראוי, קשה לעיתים לנקות אותו, אולם בעזרת תחזוקה נכונה, חומר זה יחזיק מעמד שנים רבות. חשוב לציין שחומר זה אינו עמיד בפני חלודה. ברזל יצוק טוב לבישול ומחירו יקר.

ברזל יצוק מצופה פורצלן, ממש כמו ברזל יצוק חשוף, אוגר חום ביעילות. זהו חומר קל לניקוי שנראה טוב. ציפוי הפורצלן מגן על הברזל מפני חלודה.

THERMA-CORE

בציפוי אל חלד הוא למעשה פלדה במעטפת של פלדת אל חלד. זהו הטוב מכל העולמות- החומר אוגר חום ביעילות, נראה יפה, קל לניקוי ועמיד ביותר.

מהם מרסני הלהבה?

מרסני הלהבה מגנים על המבערים מפני טפטופים, ובכך מונעים התלקחויות פתאומיות. הם מסייעים בפזיור שווה של החום על רשת הבישול ובכך מעלים את יעילותו של מטבח החוץ. במרסני הלהבה משתמשים רק עם רשתות הגריל, ולא עם הפלטה החמה.

מהי צלייה עם שיפוד מסתובב?

סגנון בישול בו הבשר משופד ומסתובב מעל למקור החום. אין כללים לצלייה שכזו. ניתן להשתמש בשיטת הבישול הלא ישיר, במבער האחורי, או בשילוב בין שתי השיטות. אנו ב- Grand Hall ממליצים, על מנת לקבל השחמה מושלמת, לצלות את הבשר למשך 80% מזמן הבישול בשיטה הלא ישירה ולהשלים את 20% הבישול הנותרים עם מבער האינפרה אדום האחורי.

טיפים לצלייה בשיפוד המסתובב

המזונות שנצלים מתקבלים רכים, מלאי טעם ונראים מצוין. בצלייה באסכלה חשוב במיוחד לאזן נכון את השיפוד. על האסכלה לנוע באופן מאוזן שאם לא כן, פעולת התחלת הסיבוב וסיומו תגרום לבישול לא אחיד של המזון והחלק העבה יותר של המזון עלול אף להישרף. המזונות שקל לאזן על השיפוד הם אלו בעלי גודל ומרקם אחידים. על מנת לבדוק אם המזון ממוקם באופן מאוזן, הנח את קצות השיפוד בשתי ידיך ובדוק אם השיפוד, ועליו המזון, נוטה לצד מסוים או מתגלגל. אם השיפוד יציב סובב אותו רבע סיבוב. אם הוא נותר יציב בידך אחרי הסיבוב, סובב אותו עוד רבע סיבוב. עליך לוודא שאחרי כל סיבוב כזה, השיפוד נותר יציב בידך. לאחר מכן, חבר אותו לגריל.

לקבלת תוצאות מעולות, הצלייה בשיפוד המסתובב צריכה להתבצע עם מכסה סגור כשכפתור הבקרה של המבער האחורי מכוון למצב גבוה.

אל תשתמש במבערי הגריל הראשיים כשהמבער האחורי פועל.

לצליית בשר המכיל עצמות, עדיף להחזיר את השיפוד באלכסון דרך החלקים הבשרניים. אם העצמות הבולטות או הכנפיים משחיתות מהר מידי, כסה אותן ברדיד אלומיניום.

טיפים לשימוש בתיבת העישון:

העישון מקנה למזון טעם משובח ויחודי. בעת השימוש בתיבת העישון, הסר אחת מרשתות הבישול. מלא את התיבה במזון הרצוי והוסף תבלינים ועשבי תיבול לפי הטעם. מקם את התיבה ישירות על מרסן הלהבה והחום ייצר את העשן ויתבל את המזון.

ניתן להפחית את הטעם המעושן על ידי עישון רק למשך מחצית או שלוש רבעי זמן הבישול. החום הנחוץ לעישון הוא בדרך כלל נמוך עד בינוני. מזונות שבאופן טבעי הם בעלי תכולת שומן

גבוהה, טובים יותר לעישון ואילו מזונות יבשים יותר עדיף לבשל במרינדה. ניתן למרוח את המזון בעשבי תיבול או בשמנים מתובלים.

ניקוי מטבח החוץ של Grand Hall:

ניקוי משטחי פלדת אל חלד: על מנת למנוע את דהייט צבעו של מכסה מטבח החוץ, נקה אותו לפני הפעלת הגריל. חומר הניקוי וההברקה של Grand Hall יסייע לך לנקות ביעילות את משטחי פלדת האל חלד ואת משטחי הכרום והאלומיניום בפעולה אחת. אל תשתמש בחומרי ניקוי חזקים ואל תשפשף משטחים אלה, זה יגרום לשריטות בצבע.

ניקוי משטחי ברזל מצופים באמייל: משטחים אלה שומרים על מראם ועמידותם למשך שנים רבות וניקוי סדיר על פי ההוראות ישמור על מראה חדש שלהם. בנוסף לניקוי ההתחלתי, השתמש בחומר ניקוי ביתי רגיל לא חזק להסרת לכלוך ושומן. אל תשפשף ואל תשתמש בחומרים חזקים.

ניקוי רשתות הבישול העשויות פלדת אל חלד: לפני השימוש הראשוני ועל פי הצורך, שטוף את הרשתות במים עם חומר ניקוי עדין. ניתן לשטוף את הרשתות במדיח הכלים. להסרת שאריות עקשניות, השתמש במברשת סיבית, לא במברשת עם סיבי מתכת.

רשתות בישול ואביזרים נלווים המיוצרים מברזל יצוק מצופה פורצלן: להגנה מפני תהליך החלדה נורמאלי, הרשתות והאביזרים צופו בגימור פורצלן. לניקוי, השתמש בחומר ניקוי עדין ושטוף במים חמים. להסרת שאריות עקשניות, השתמש במברשת סיבית. ברזל יצוק בציפוי פורצלן בטוח לניקוי במדיח הכלים.

ניקוי פנים הגריל: יש לנקות את פנים הגריל לפחות אחת לשנה או על פי הצורך. השתמש במברשת סיבית לניקוי. אל תשתמש במברשת עם סיבי מתכת, הסיבים החדים ישרטו את משטחי פלדת האל חלד ויפגעו בחלקים המצופים פורצלן והם עלולים להחליד.

ניקוי מגש השומן: הנח יריעת אלומיניום על המגש וזרוק אותה לאחר השימוש על מנת לשמור על ניקיון המגש.



CARMEL DIRECT
עולם של מותגים

The OLD Com B.V.
Tolstraat 17A
7482 DC Haaksbergen
The Netherlands
T: +31 (0) 53 231 3010
grandhall@grandhall.eu

(IE) (GB) NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.

(CH) (FR) NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.

(AT) (CH) (DE) ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.

(CH) (IT) AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.

(BE) (NL) ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw BBQ specificatie kunnen per regio of per dealer verschillen.

(SE) ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har.

(FI) HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. Ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myyjäkohtaisten yksityiskohtien mukaan.

(ES) NOTA: Esta información es una guía únicamente. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador sean diferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.

(PT) NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor específico.

(DK) NB: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.

(NO) NB: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.

(HR) UPOZORENJE: Ova uputa služi samo u informativne svrhe. Pojedini dijelovi specifikacije roštilja su različiti od onih koji su propisani Vašim mjestom boravka ili koje su propisali razni distributeri i ovlaštenici za plinske roštilje.

(SI) OPOZORILO: Ta navodila so samo informativne narave. Posamezni deli iz specifikacije žara so lahko različni od tistih, kateri so predpisani v vaši regiji ali katere so predpisali distributerji in pooblaščenici zastopniki za plinske žare.

All specifications are subject to change without notice.

Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis.

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.

Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.

Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman, etta niistä erikseen ilmoitetaan.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.

Moguće su promjene bez prethodnih najava.

Možne so spremembe brez predhodnih najav.

Manufactured by
Zhuohai Prokan Relaxation Equipment Co., Ltd.
Jinfa Industrial Area Of Jinding Town, Zhuai,
Guangdong, China