

grill'd™



ⒸⒺ ⒸⒺ P1: **OPERATING MANUAL**

READ THE INSTRUCTIONS BEFORE USING THE APPLIANCE

ⒸⒺ ⒸⒺ ⒸⒺ P7: **GEBRAUCHSANWEISUNG**

VOR INBETRIEBNAHME DES GERÄTS DIE GEBRAUCHSANWEISUNG LESEN

ⒸⒺ ⒸⒺ P12: **MODE D'EMPLOI**

LISEZ LES INSTRUCTIONS AVANT D'UTILISER L'APPAREIL

ⒸⒺ ⒸⒺ P17: **ISTRUZIONI PER L'USO**

LEGGA LE ISTRUZIONI PRIMA DI USANDO L'APPARECCHIO



WARNING INFORMATION

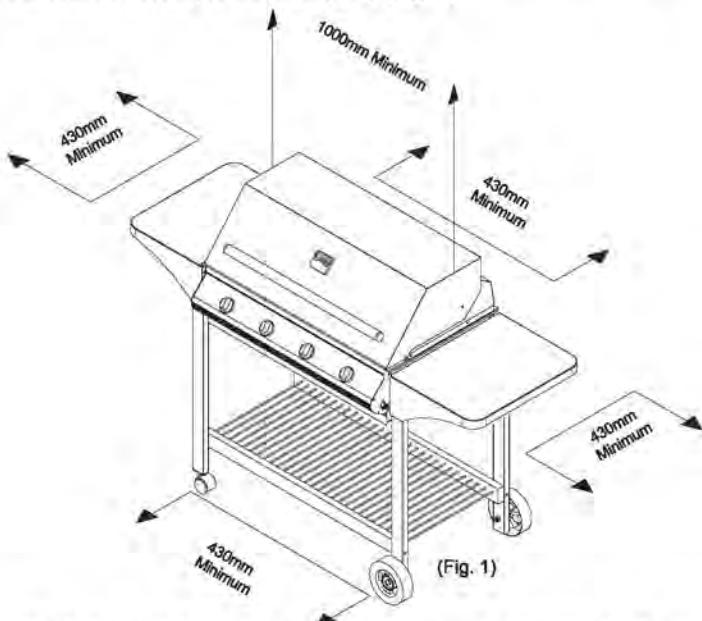
- Read this Operating Manual before use
- Ensure there is adequate clearance away from flammable materials
- This bbq is only to be used outdoors
- Do not allow children to operate the bbq
- Accessible parts may be very hot, keep children away
- Any modification of this bbq may be dangerous
- Do not move this bbq during use
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use
- Parts sealed by the manufacturer or their agent must not be manipulated by the user
- BBQ specifications can be found on the data label attached on the side panel of the bbq frame
- Do not store or use petrol or other flammable vapors and liquids near the bbq
- Do not store empty or full spare gas cylinders under or near the bbq
- Keep the gas hose and any electrical cord away from hot surfaces
- Avoid unnecessary twisting of the gas 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 the bbq with the hood or lid closed
- Never lean over the cooking surface whilst lighting the bbq
- Use bbq tools with heat proof handles or good quality insulated oven mitts when operating bbq
- Never alter or modify the regulator or gas supply assembly

LOCATION OF YOUR BBQ

IMPORTANT - BBQS MUST BE INSTALLED IN ACCORDANCE WITH THE MANUFACTURER'S INSTALLATION INSTRUCTIONS, LOCAL GAS FITTING REGULATIONS AND MUNICIPAL BUILDING CODES.

Think carefully when deciding on a location where you are to use your bbq. The bbq must not be installed under or on any combustible material.

Minimum clearance from any combustible materials on ALL sides is 430mm (18"). Minimum clearance from any combustible material from the TOP of the bbq is 1000mm (39"). (Fig. 1)



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

CONNECTING THE GAS CYLINDER

There are two different types of gas that can be used on your gas bbq depending on where you live, that being either butane or propane gas. Both are supplied in gas cylinders. The connection between the gas cylinder and the bbq is made with a regulator. (Fig. 2)



(Fig. 2)

It is important that you use the correct regulator for the particular type of gas you purchase. See your local gas dealer for information on purchasing the correct regulator. Never operate this bbq without a gas regulator.

The following gas supply pressures are a guide only:

For (DK) (FI) (NO) (NL) (SE)

Butane - 30 millibars
Propane - 30 millibars } 1 3 B/P (30)

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

Butane - 28 millibars
Propane - 37 millibars } 1 3 + (28 - 30/37)

For (DE) (AT)

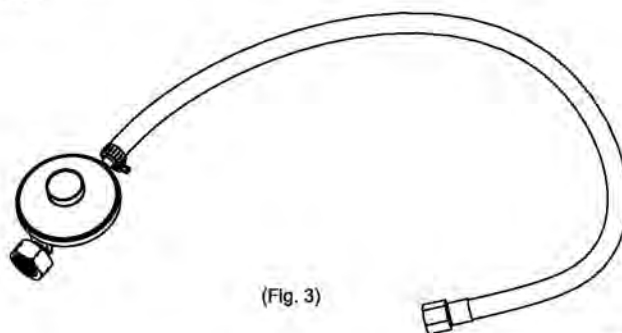
Butane - 50 millibars
Propane - 50 millibars } 1 3 B/P (50)

FOR AUSTRALIA
Propane - 2.75 kPa
Universal LPG - 2.75 kPa

COUNTRY	CAT	Pn	MAIN BURNERS					SIDE BURNER	
			EQ 2	EQ 3	EQ 4	EQ 5	EQ	EQ	
			Inj Ø	EQ	EQ	EQ	EQ	Inj Ø	EQ
				g/h	g/h	g/h	g/h		g/h
DK, FI, NO, NL, SE	13B/P	BUTANE: 30mbar PROPANE: 30mbar	1.1mm	10.4KW 780g/h	15.8KW 1140g/h	20.8KW 1518g/h	31.2KW 2278g/h	0.95mm	3.9KW 284g/h
GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH	13+	BUTANE: 28-30mbar PROPANE: 37mbar	1.1mm	10.4KW 780g/h	15.8KW 1140g/h	20.8KW 1518g/h	31.2KW 2278g/h	0.95mm	3.9KW 284g/h
DE, AT	13B/P	BUTANE: 50mbar PROPANE: 50mbar	0.9mm	10.2KW 740g/h	15.3KW 1110g/h	20.4KW 1480g/h	30.6KW 2200g/h	0.8mm	3.8KW 275g/h
DE, ES	13P	PROPANE: 50mbar	0.9mm	8.8KW 630g/h	13.2KW 945g/h	17.6KW 1280g/h	26.4KW 1890g/h	0.95mm	4.5KW 322g/h
DK, HU	13P	PROPANE: 30mbar	1.1mm	9.8KW 700g/h	14.4KW 1050g/h	19.2KW 1400g/h	28.8KW 2100g/h	0.95mm	3.5KW 250g/h

THE HOSE AND REGULATOR ASSEMBLY (Fig. 3)

- Must be suitable for liquefied petroleum gas (LPG)
- Must withstand the above pressures
- Must not exceed 1000mm (39") in length
- Before connecting inspect the hose, its fittings and rubber seals. If there is any sign of cracking, splitting or wear, have the hose replaced
- While in use, keep the hose unobstructed and free of kinks and twisting

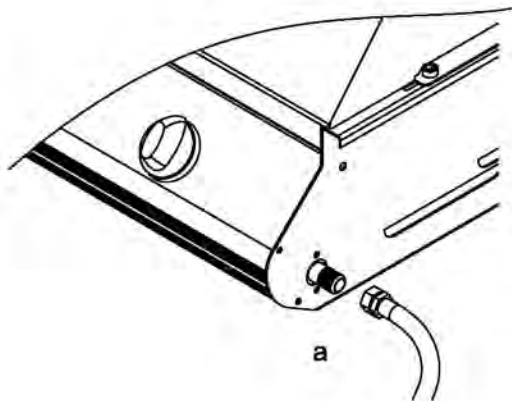


(Fig. 3)

SECURING THE HOSE AND REGULATOR ASSEMBLY

A) Screw on hose connection - suit AU, IT (Fig. 4a and Fig. 4b)

- The 3/8 SAE male thread for this connection is right handed
- The connection between the hose and regulator and the bbq should be tightened with a spanner. Take care not to over tighten the joints



(Fig. 4)

- After the assembly has been secured, turn on the gas and check for leaks. Ensure this procedure is carried out in a flame free environment

TESTING FOR LEAKS - DO THIS BEFORE USING YOUR BBQ

NOTE - DO NOT test for gas leaks with an open flame. If you smell gas, turn off at the source.

Before first use, at the beginning of each new season, or whenever a gas cylinder is changed, you must check for gas leaks.

Do so by:

- Turn on the gas cylinder
- Turn all gas valves on the bbq to the **●off** position
- Brush a soap solution of one part liquid detergent and one part water to all gas connections
- The presence of bubbles indicates a leak. Tighten or repair as necessary
- Under no circumstances should a naked flame be used to check for leaks
- If a gas odour is present and no leaks can be found, do not use the bbq. Turn the gas off at the source, disconnect the hose and immediately contact your bbq dealer or place of purchase for assistance

GAS CYLINDER SAFETY

- Always change over a gas cylinder away from any possible source of ignition in a well ventilated area
- Do not smoke whilst handling gas cylinders
- Never store gas cylinder indoors
- Store away from direct heat in a well ventilated area
- The gas cylinder can either be positioned on the right side of the bbq on the gas cylinder hook supplied, or alternatively position the cylinder on a flat surface
- Always keep the gas cylinder in an **upright** position
- Close cylinder valve when bbq is not in use and, if available, use a sealing plug to prevent possible leaks
- Do not subject gas cylinder to excessive heat
- Do not tamper with any fitting attached to any gas cylinder. Have it taken to the manufacturer or an authorized testing station
- When the cylinder runs out of gas, have it refilled or swapped at an authorized testing station. They will fill the cylinder to no more than 80% of its capacity. This allows the gas to expand with temperatures
- Have the cylinder inspected EVERY 10 YEARS at an authorized testing station. The date of every inspection is imprinted onto the cylinder itself

WHAT IS PROPANE / BUTANE?

It is a fuel gas compressed till it turns to liquid, then stored in a bottle or cylinder under pressure for easy transport.

ARE ALL GAS BOTTLE GASES THE SAME?

No. The LPG that cars use is known as auto LPG. It is different to propane/butane, which is used in household gas appliances. This guide only deals with propane/butane.

HOW IS IT DIFFERENT FROM NATURAL GAS?

Propane and butane are similar to natural gas. They are colorless, non-poisonous and do not pollute when burnt. There is one important difference, propane and butane are heavier than air, if they escape they don't float away. The gas collects and forms gas pools at ground level or at the bottom of your appliance.

LIGHTING YOUR BBQ

JET FLAME IGNITION SYSTEM

Upon turning the right hand burner control knob you will hear an audible "click". This is known as a Jet Flame Ignition System.

Some units are supplied with only one Jet Flame Ignition to the right burner and some are supplied with Jet Flame Ignition to all burners.

Jet Flame Ignition to RIGHT burner only

- Before starting - ALL burner control knobs must be in the **●off** position
- Flat lids and roasting hoods must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the **Far Right Gas Knob** in an anti-clockwise direction to the **▲hi** position or until a click is heard. This will trigger a spark to light the burner.
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the **●off** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure

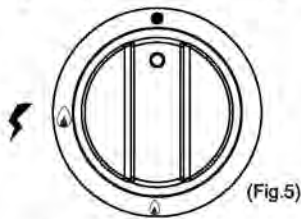
LIGHTING YOUR BBQ (cont.)

- Once the right burner is lit, the burner next to it can be turned on and will light off the lit burner. Repeat until all burners are alight, or as required
- The **hi** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame
- If ignition cannot be achieved see section: If bbq fails to operate properly

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

Jet Flame Ignition to ALL burners (Fig.5)

- Follow instructions as described in previous section covering 'Jet Flame Ignition to Right Burner Only', however note that it is possible to light any burner individually

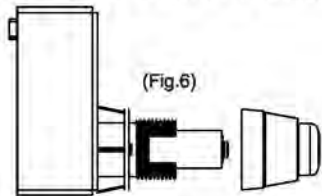


BATTERY OPERATED ELECTRONIC IGNITION SYSTEM (Fig.6)

A bbq with an Electronic Ignition System has a black ignition button located on the fascia of the bbq.

- Before starting - ALL burner control knobs must be in the **off** position
- Flat lids and roasting hoods must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the required gas knob in an anti-clockwise direction to the **hi** position
- Simultaneously push the Electronic Ignition button
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the **off** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure
- Repeat procedure to light the other burners
- The **lo** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame
- If ignition cannot be achieved see section: If bbq fails to operate properly

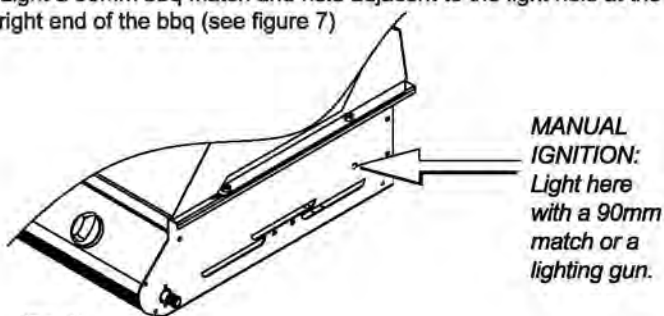
IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.



MANUAL IGNITION

If necessary this bbq can be lit manually

- Light a 90mm bbq match and hold adjacent to the light hole at the right end of the bbq (see figure 7)



- Turn the right hand gas control knob to the **hi** position. The burner will light from the match
- Once the right burner is lit, the burner next to it can be turned on and will light off the lit burner
- Repeat till all burners are alight
- The **lo** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

SIDE BURNER WITH AN ELECTRONIC IGNITION SYSTEM

A side burner with an Electronic Ignition System has a black ignition button located next to the side burner control knob.

- The side burner lid must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the required gas knob in an anti-clockwise direction to the **hi** position
- Simultaneously push the Electronic Ignition button
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the **off** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure
- If igniter fails to spark, use a match to light burner
- The **lo** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

SIDE BURNER WITH AN PIEZO IGNITION SYSTEM

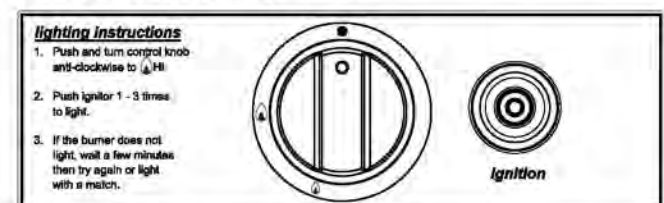
A side burner with an Piezo Ignition System has a red ignition button located next to the side burner control knob.

- The side burner lid must be OPEN before lighting
- Turn on the gas cylinder
- Push in and turn the required gas knob in an anti-clockwise direction to the **hi** position
- Simultaneously push the Piezo Ignition button
- If burner does not light immediately, turn the gas control knob to the **off** position and wait five minutes for any accumulated gas to clear out of the bbq before repeating procedure
- If igniter fails to spark, use a match to light burner
- The **lo** position is obtained by turning the knob fully anti-clockwise
- Adjusting the control knob to your heat requirements can now control the flame

IMPORTANT - It is important that all control valves, and the gas cylinder are turned off after use.

NOTE: Use a wok or pan between a minimum of 150mm to a maximum of 300mm in diameter. Larger pots may result in discoloration of the surface finish.

For layout of Battery Operated and Piezo Ignition System for Side Burner See (Fig. 8 below)

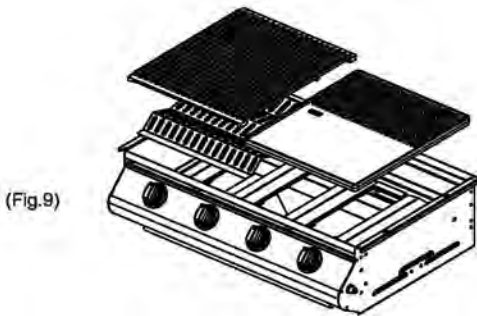


(Fig.8)

USING YOUR BBQ

HOTPLATE, GRILL AND FLAME DIFFUSER PLACEMENT

- The flame diffuser should be placed underneath the grill, and the hotplate next to the grill as shown in (Fig.9)



(Fig.9)

FIRST TIME USE OF BBQ

- Before using the bbq for the first time, it should be first wiped with a mild soap and water solution to remove any dust
- Dry cooking surface and apply a light coating of cooking oil
- Light the barbecue and leave burning for 30 minutes on the **hi** position. This is to burn off any residual oils or foreign matter on the grills and hotplates

FAT COLLECTION

Using the Sand Tray

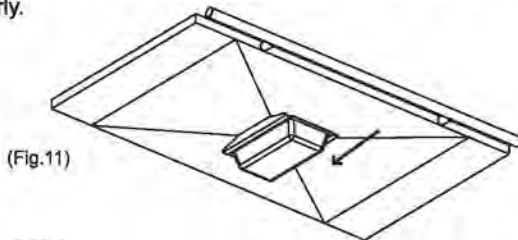
The sand tray should be filled with a layer of either an approved "fat catch" material or sand to soak up dripping fats and oils during cooking.



(Fig.10)

Double Drain System

If your bbq is fitted with a double drain fat collection system, "fat catch" or sand is NOT required. Fats and oils will drip onto the sand tray and then drain into the second container. This should be cleaned regularly.



(Fig.11)

PREHEATING

Light the burners as previously directed, turn to **hi** and allow the bbq to preheat for 2-5 minutes.

PREPARE THE COOKING SURFACE

It is preferable to apply a light coat of cooking oil using a long handled brush to the cooking surface prior to lighting each time. The oil will keep the food from sticking to the cooking surface.

FLARE-UP CONTROL

Anytime you cook meat above an open flame you will have flare-ups, as flare-ups are caused when the natural juices from the meat fall onto or through the flame diffuser. Flare-ups and the resulting smoke are what give meat that delicious bbq flavour, so expect and encourage some flare-up.

However excessive flaring can be caused by cooking extra fatty foods directly on the grill, or by cooking with too high temperature. These types of flare-ups should be controlled or your food will burn.

To prevent excessive flare-ups:

- Trim off excess fat from meat and poultry before putting it on the grill
- Cook particularly fatty meat on the hotplate
- Turn the heat control knob to a lower setting
- Throw a small amount of baking soda or gently spray a small amount of water (from a meat baster or spray bottle) directly on the flame diffuser to put out excessive flaring
- Always position the flame diffuser beneath the open grill plate, never beneath the solid hotplate

Note: The flame diffuser (steel, volcanic rock, ceramic tiles or cast iron) disperses the heat from the burners. This results in a uniform heat zone beneath the cooking grill.

COOKING WITH THE ROASTING HOOD DOWN

When using the bbq with the hood closed, use the two outside burners only and position the flame diffuser and grill over the centre burners. This allows for good air circulation within the bbq. Check cooking progress periodically. Exceeding 250 °C can damage the bbq and void your warranty.

USING THE REAR BURNER (if supplied as part of your unit)

Note: the location of the rear burner within the bbq makes it more susceptible to wind conditions that will decrease the performance of your rotisserie cooking. For this reason you should not operate the rear burner during windy weather conditions. For best results always rotisserie cook with the hood down.

CLEANING UP AFTER USING THE BBQ

Allow your bbq to continue burning for 5 minutes after cooking has ceased, which will burn off excess fats and juices etc. that may block the flame ports of the burners. To keep your bbq ready for the next time, turn the burners to **off** then take a long handled brush and brush the cooking surface to remove excess oils and food scraps. Be careful as surfaces are hot. Protect your hands by using an oven mitt to hold the brush.

MAINTENANCE OF YOUR BBQ

PROTECTION

Keep your bbq beneath a weather cover and out of the rain. Proper care and maintenance will keep your bbq in top operating condition and prolong its life.

CLEANING THE COOKING SURFACES

Allow to cool before washing in a warm soapy solution. Rinse off with clean water and dry before returning to bbq.

CLEANING THE FLAME DIFFUSER

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 to the bbq body.

Volcanic Rock:

If your bbq contains volcanic rock, be sure to replace it every year with annual cleaning.

Ceramic Tiles:

If your bbq contains ceramic tiles, allow to cool and simply turn them over. The next time you use your bbq the residue will burn off.

CLEANING THE BBQ BODY

The body of the bbq should be cleaned regularly dependant on the use and type of food cooked. Use warm soapy solution.

CLEANING THE SAND TRAY

- **IMPORTANT** - the sand tray and fat collector should be cleaned on a regular basis. If this is ignored, a build up of fats and greases may cause a fire in the bbq
- More frequent cleaning may be necessary as usage demands
- **FAT FIRES** are not covered by warranty

CLEANING THE BURNERS

Occasionally after long cooking sessions, excess fats, juices and marinades can clog the burners. If so, remove the burners (see removing burners section) for cleaning.

- Clean by washing in hot water and detergent
- Ensure that all burner ports are free from obstruction
- Rinse in water, dry and return to bbq
- Light immediately to prevent rust and corrosion
- Brush lightly with cooking oil if bbq is not used for an extended period

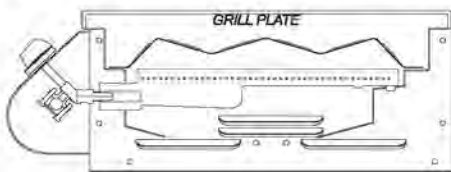
FIRST USE AFTER LONG PERIODS

At the start of each bbq season or before using after a long period of time:

- Read this operation manual again thoroughly
- Check all gas valve orifices, burner tubes and connections for obstructions
- Check that all burners are in their correct positions
- Check to see if the gas cylinder is full
- Check for gas leaks using a soapy water solution
- Set burner controls to ● **off** and connect gas supply
- Ensure all grills and hotplates are clean before use

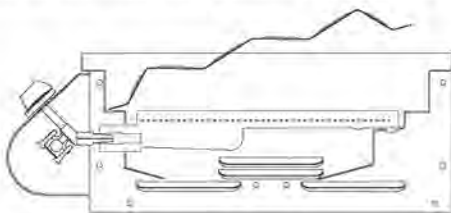
REMOVING BURNERS

- Make sure the bbq has been switched off and has completely cooled down
- Ensure all gas control knobs are set to the ● **off** position and the gas cylinder has been turned off
- Lift the grill or hotplate off the bbq as shown in (Fig.12)



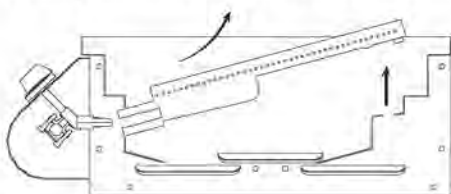
(Fig. 12)

- Lift the flame diffuser from position as shown in (Fig.13)



(Fig. 13)

- Remove the split pins located beneath the burners at the rear of the bbq body
- Lift and swing out the burner from position as shown in (Fig.14)



(Fig. 14)

- Clean burners as described on previous page
- Reverse the previous procedure to re-install the burners, flame diffuser and grill or hotplate

TROUBLESHOOTING

IF BBQ FAILS TO OPERATE PROPERLY

- Stop, turn off gas at its source and turn all burner controls to ● **off**
- Do not smoke
- Check gas supply connections
- Repeat lighting procedure after waiting for five minutes for accumulated gases to disperse

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 tubes over orifices

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 re-connect hose to bbq

c) Blocked orifice

CORRECTION: Remove burners as described above. Inspect gas valve orifice, clear any obstruction with a fine wire. Re-install burners over orifices and test again

IF THERE IS A LEAK

- Turn the gas cylinder off
- Ventilate the area to disperse any accumulated gas
- Check all connections
- If the leak persists, keep cylinder upright and take to an open area
- Keep skin away from any gas or liquid escaping from the cylinder
- Keep the cylinder at least 20 meters away from any sparks or ignition sources including electrical equipment, camera flash, engines or motors
- Disperse gas by providing maximum ventilation and spraying with a fine water spray

IF THERE IS A FIRE

If there is a fire at the appliance

- If there is a fire at the appliance, turn the gas off at the cylinder.
- Smother the flames with a wet cloth

If there is a fire at the cylinder or you cannot get to the valve to turn it off

- call the fire brigade
- direct a garden hose to the middle of the cylinder to keep it cool, however do not extinguish the flame. If the gas is burning it wont build up and explode
- Evacuate the area

A note on fire prevention:

Most fires in outdoor bbqs are caused by a build up of greases and fat, or gas connections which have not been secured properly. Remember to follow the manufacturer's instructions on proper cleaning and connection procedures.

INSECTS

Spiders and insects can occasionally spin webs or make nests in the burner tubes.

These can obstruct gas flow which could result in a fire. This is known as "Flashback" and can cause serious damage to the bbq and create an unsafe operating environment.

Frequent inspection and cleaning of the burner tubes is recommended.

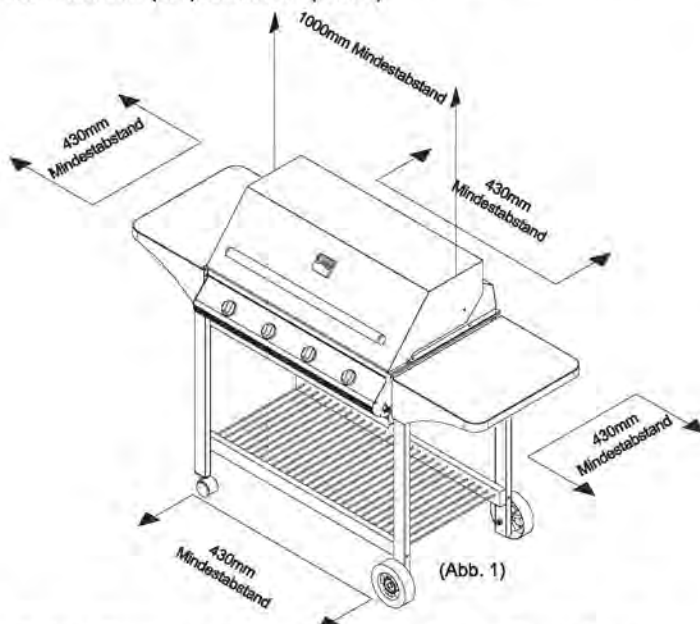
WARNHINWEIS

- Vor Inbetriebnahme die Gebrauchsanleitung lesen
- Keine brennbaren Materialien in der Nähe des Geräts lagern
- Den Gasgrill nur im Freien verwenden
- Kindern nicht gestatten, das Gerät zu bedienen
- Manche Teile können sehr heiß werden, Kinder vom Gerät fernhalten
- Jede Manipulation am Gerät kann gefährlich sein
- Den Gasgrill während des Betriebs nicht verrücken
- Die Gasflasche nach Gebrauch zudreuen
- Die vom Hersteller verschlossenen Teile dürfen nicht durch den Benutzer manipuliert werden
- Das Typenschild mit den technischen Angaben des Gasgrills befindet sich auf der Seitenwand des Gasgrills
- Kein Benzin und keine brennbaren Gase, Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe des Geräts lagern oder benutzen
- Keine leeren oder gefüllten Vorratsflaschen unter oder neben dem Gasgrill lagern
- Gasschlauch und Stromkabel von heißen Teilen fernhalten
- Unnötige Windungen des Gasschlauchs vermeiden
- Vor jedem Gebrauch den Gasschlauch auf Risse, Quetschungen, Verschleiß und andere Schäden kontrollieren
- Bei Schäden oder wenn nationale gesetzliche Bestimmungen das erfordern den Gasschlauch austauschen
- Gasgrill niemals entzünden, wenn Haube oder Deckel geschlossen sind.
- Niemals während des Entzündens über den Grill beugen.
- Hitzebeständiges Grillzubehör und isolierende Grillhandschuhe sind beim Grillen zu empfehlen
- Niemals den Gasdruckregler oder die Gasverteilereinheit ändern oder modifizieren

STELLPLATZ IHRES GASGRILLS

Wichtig Gasgrills müssen in Übereinstimmung mit den Anweisungen des Produzenten, örtlichen Regeln für den Umgang mit Gas und örtlichen Bauvorschriften installiert werden.

Überlegen Sie sich sorgfältig, wo Sie Ihren Gasgrill aufstellen möchten. Der Gasgrill darf nicht unter oder auf brennbare Materialien gestellt werden. Zu brennbaren Materialien an ALLEN Seiten des Gasgrills einen Mindestabstand von 430mm (18") einhalten. Zu brennbaren Materialien an der OBERSEITE des Gasgrills einen Mindestabstand von 1000mm (39") einhalten. (Abb.1)



- Nicht in Garagen, auf Veranden, in überdachten Durchgängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Bereichen benutzen
- Nicht in Freizeitfahrzeugen benutzen
- Während des Betriebs immer für ausreichende Luftzirkulation rundum den Gasgrill sorgen.

Das Anschließen der Gasflasche

Sie können Ihren Gasgrill mit Butan- oder Propangas betreiben. Beide Sorten sind in Flaschen lieferbar. Die Verbindung von der Gasflasche zum Grill wird mittels eines Druckreglers hergestellt (Abb.2).



Es ist wichtig, dass Sie jeweils den für Ihre Sorte Gas geeigneten Druckregler verwenden. Lassen Sie sich durch Ihren Gaslieferanten über den richtigen Druckregler informieren. Verwenden Sie diesen Gasgrill niemals ohne Gasdruckregler.

Folgende Gasdrücke sind nur eine Anleitung:

Für DK FI NO NL SE

Butan - 30 mbar
Propan - 30 mbar } 1 3 B/P (30)

Für GB IE BE FR IS GR IT ES LU PT CH

Butan - 28 mbar
Propan - 37 mbar } 1 3 + (28 - 30/37)

Für DE AT

Butan - 50 mbar
Propan - 50 mbar } 1 3 B/P (50)

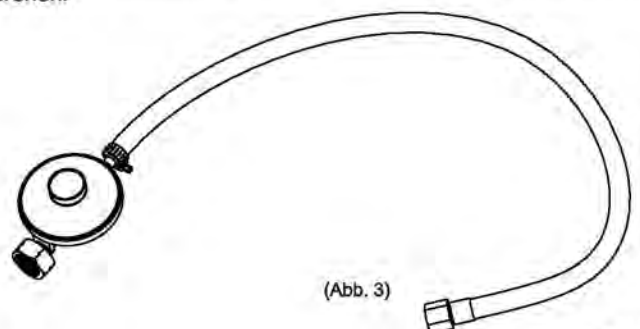
Für AUSTRALIA

Propan - 2.75 kPa
Universal LPG - 2.75 kPa

COUNTRY	CAT	Pn	MAIN BURNERS				SIDE BURNER		
			Inj Ø	EQ	EQ	EQ	EQ	Inj Ø	EQ
				g/h	g/h	g/h	g/h		g/h
DK, FI, NO, NL, SE	13B/P	BUTANE: 30mbar PROPANE: 30mbar	1.1mm	10.4kW 780g/h	15.8kW 1140g/h	15.18kW 1151g/h	31.2kW 2276g/h	0.95mm	3.9kW 284g/h
GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH	13+	BUTANE: 28-30mbar PROPANE: 37mbar	1.1mm	10.4kW 780g/h	15.8kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2276g/h	0.95mm	3.9kW 284g/h
DE, AT	13B/P	BUTANE: 50mbar PROPANE: 50mbar	0.9mm	10.2kW 740g/h	15.3kW 1110g/h	20.4kW 1480g/h	30.6kW 2220g/h	0.8mm	3.8kW 275g/h
DE, ES	13P	PROPANE: 50mbar	0.9mm	8.8kW 630g/h	13.2kW 945g/h	17.6kW 1280g/h	26.4kW 1890g/h	0.95mm	4.5kW 322g/h
DK, HU	13P	PROPANE: 30mbar	1.1mm	9.6kW 700g/h	14.4kW 1050g/h	19.2kW 1400g/h	28.8kW 2102g/h	0.95mm	3.6kW 259g/h

Der Schlauch und der Druckregler (Abb.3)

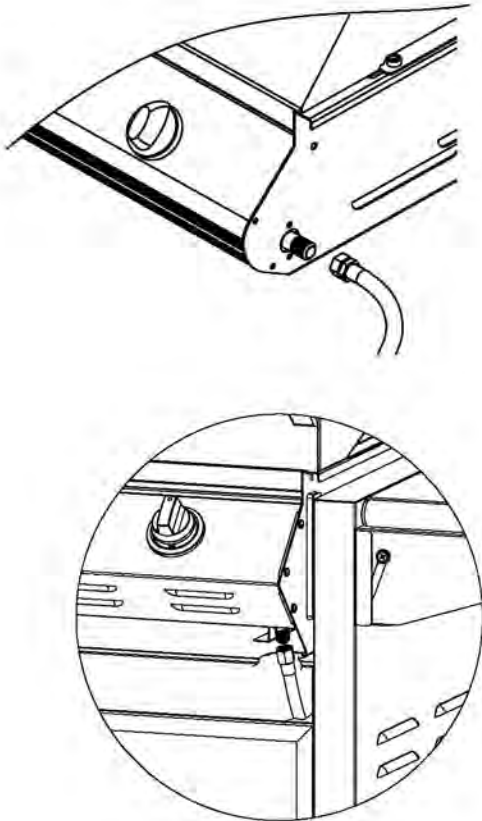
- müssen geeignet sein für LPG Gas
- müssen oben stehendem Druck widerstehen können
- Der Schlauch darf nicht länger als 1000mm (39") sein
- Im Lieferumfang des Gasgrills ist ein einzelner Adapter enthalten, um eine direkte Verbindung zwischen Schlauch/ Druckregler und dem Gasgrill herzustellen.
- Vor dem Anschliessen der Schlauch, das Verbindungsstück und die Gummiringe kontrollieren. Bei etwaigen Anzeichen von Sprüngen, Rissen oder Verschleiß muß der Schlauch ausgetauscht werden.
- Während des Gebrauchs den Schlauch nicht quetschen, biegen oder verdrehen.



Montage von Schlauch und Druckregler.

A) Schlauchanschlussstück befestigen - für Australien and Italien (Abb. 4)

- Der 3/8" SAE- Aussengewinde für diesen Anschluss ist linkswindig.
- Die Verbindung zwischen Schlauch und Druckregler und den Gasgrill muss mit einem Schraubenschlüssel angezogen werden.
- Achten Sie darauf, dass Sie die Verbindungstücke nicht zu fest anziehen.



(Abb. 4)

- Nachdem Sie die Verbindung vom Gasschlauch/ Druckregler zum Gasgrill montiert und kontrolliert haben, die Gasflasche aufdrehen und Verbindungselemente auf undichte Stellen kontrollieren. Achten Sie darauf, dass Sie sich während dieses Vorganges von eventuellen Zündquellen fernhalten.

Kontrolle in Bezug auf undichte Stellen bevor Gebrauch des Gasgrills

Wichtig: Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um zu überprüfen, ob es undichte Stellen an den Verbindungsstücken gibt. Wenn Sie Gas riechen, Gasflasche sofort zudrehen.

Wenn Sie den Gasgrill in Betrieb nehmen, zu Beginn einer neuen Saison oder wenn Sie die Gasflasche ausgetauscht haben, müssen Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin kontrollieren.

Vorgang:

- Drehen Sie alle Regelschalter in den OFF-Stand.

- Tragen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssiges Reinigungsmittel und einem Teil Wasser auf alle Gasverbindungsstücken auf.
- Wenn Seifenblasen entstehen, bedeutet das, dass es eine undichte Stelle gibt. Diese Stelle aufs Neue gut festziehen oder wenn nötig, reparieren.
- Verwenden Sie bei der Überprüfung auf undichte Stellen auf keinen Fall eine offene Flamme.
- Wenn Sie Gasgeruch wahrnehmen und Sie keine undichte Stelle an dem Gasgrill feststellen können drehen Sie die Gasflasche zu, demontieren Sie den Schlauch und wenden Sie sich sofort an ihren Lieferanten oder das Geschäft, wo Sie das Gerät gekauft haben.

Sicherheitshinweise Gasflasche

- Wenn Sie die Gasflasche austauschen, halten Sie sie von möglichen Zündquellen fern.
- Nicht rauchen wenn Sie mit Gasflaschen hantieren.
- Lagern Sie Gasflaschen nie im geschlossenen Räumen.
- Lagern Sie Gasflaschen nur im gut belüfteten Räumen, von direkter Hitze fernhalten.
- Die Gasflasche kann zur rechten Seiten des Gasgrills an den mitgelieferten Flaschenhaken aufgehängt werden oder an einer ebenen Stelle aufgestellt werden.
- Die Gasflasche immer senkrecht hinstellen.
- Schließen Sie den Gashahn, wenn der Gasgrill nicht benutzt wird und verwenden Sie, wenn vorhanden, einen Sicherheitsverschluss, um eventuelle Leckagen zu vermeiden.
- Setzen Sie Gasflaschen niemals übermäßiger Hitze aus.
- Tauschen Sie die Gasflasche nur in gut ventilierten Bereichen aus.
- Basteln Sie niemals selber an einem Verbindungselement von Gasflaschen herum. Wenden sie sich an den Fabrikanten oder an einen autorisierten Fachbetrieb.
- Wenn das Gas in der Gasflasche zur Neige geht, können Sie sie von einem autorisierten Fachbetrieb nachfüllen lassen oder umtauschen. Dort wird die Gasflasche bis 85 Vol.-% betankt, damit der Druck bei Temperaturerhöhungen nicht zu hoch wird.
- Lassen Sie die Gasflasche alle 10 Jahre an einem autorisierten Fachbetrieb aufs Neue überprüfen. Die Prüfungsdaten sind auf die Flasche aufgeprägt.

Was sind Propangas/Butangas?

Propan und Butan sind Brenngase, die bei etwas höherem Druck in flüssigen Zustand übergehen. Flüssiggas lässt sich leicht, z.B. in Gasflaschen, transportieren.

Sind alle Flüssiggase gleich?

Nein. Liquid Petroleum Gas ist bekannt als LPG und wird in Autos verwendet. Propan- und Butangas werden nur in Haushaltsgeräten verwendet. In dieser Anleitung handelt es sich nur um Propan-oder Butangas.

Wie unterscheiden sich Propan- und Butangas vom Naturgas?

Propan- und Butangas sind Naturgasen ähnlich. Sie sind alle farblos, nicht-giftig und sind Umweltneutral bei der Verbrennung. Es gibt aber einen wichtigen Unterschied, Propan- und Butangas sind schwerer als Luft. Wenn das Gas ausströmt, verfliegt es nicht, sondern sammelt sich und bildet Lachen auf dem Boden oder im Boden Ihres Gerätes.

Entzünden des Gasgrills

Jet-Flame-Zündsystem genannt.

Wenn Sie den Regelschalter des rechten Brenners betätigen, werden Sie einen „Klick“ hören. Das wird Jet-Flame-Zündsystem genannt. Bei manchen Gasgrills ist nur ein Brenner mit einem Jet-Flame-Zündsystem ausgerüstet und bei anderen Gasgrills sind alle Brenner mit einem Jet-Flame-Zündsystem ausgerüstet.

Zündvorgang für Gasgrills mit einem Jet-Flame-Zündsystem nur auf dem rechten Brenner

- Bevor Sie den Zündvorgang beginnen müssen ALLE Regelschalter im ● off-Stand stehen.
- Deckel und Grillhauben müssen geöffnet werden bevor Sie den Gasgrill entzünden.
- Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Drücken Sie den rechten Regelknopf nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in den ▲ hi-Stand oder bis Sie den "Klick" hören.
- Das löst einen Zündfunken aus.
- Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Regelschalter wieder in den ● off-Stand drehen, fünf Minuten warten, bis das angestaute Gas verfliegen ist und oben stehenden Vorgang wiederholen.

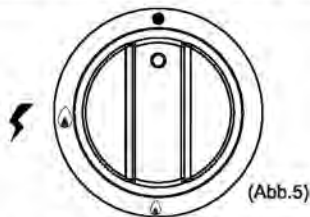
Fortsetzung Entzünden des Gasgrills

- Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, kann der daneben liegende Brenner aufgedreht werden und wird somit automatisch entzündet. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner oder die Brenner die Sie benutzen möchten entzündet sind.
- In den **Lo**-Stand drehen Sie den Regelknopf gegen den Uhrzeigersinn.
- Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Regelschalter regulieren.
- Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt: Wenn der Gasgrill nicht richtig arbeitet.

WICHTIG - Es ist wichtig, dass Sie nach Gebrauch alle Regelschalter und auch die Gasflasche, zudrehen.

Jet-Flame-Zündsystem auf allen Brennern(Abb.5)

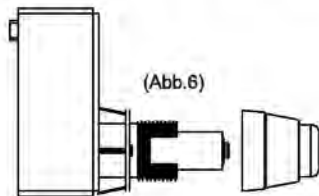
- Folgen Sie den Anweisungen, wie vorgegeben in : Zündvorgang für Gasgrills mit einem Jet-Flame-Zündsystem auf dem rechten Brenner. Es ist jedoch auch möglich, jeden Brenner separat zu entzünden.



Batteriebetriebenes elektronisches Zündsystem (Abb.6)

- Ein Gasgrill mit einem elektronischen Zündsystem hat einen schwarzen Zündknopf, der sich auf dem Bedienungspanel befindet.
- Vor Beginn- ALLE Regelknöpfe müssen sich im **off**-Stand befinden.
 - Deckel und Grillhauben müssen geöffnet werden, bevor Sie den Gasgrill entzünden.
 - Drücken Sie den Regelknopf nach innen und drehen Sie ihn in den **hi**-Stand.
 - Zugleich den elektronischen Zündknopf nach innen drücken.
 - Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Regelknopf auf **off** drehen und 5 Minuten warten bis das angestaute Gas verflogen ist und oben stehenden Zündvorgang wiederholen.
 - Wiederholen Sie den Vorgang, um den anderen Brenner zu entzünden.
 - In den **Lo**-Stand drehen Sie den Regelknopf gegen den Uhrzeigersinn. Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Regelknopf regulieren.
 - Wenn es nicht gelingt, den Gasgrill zu entzünden, siehe Abschnitt: Wenn der Gasgrill nicht richtig arbeitet.

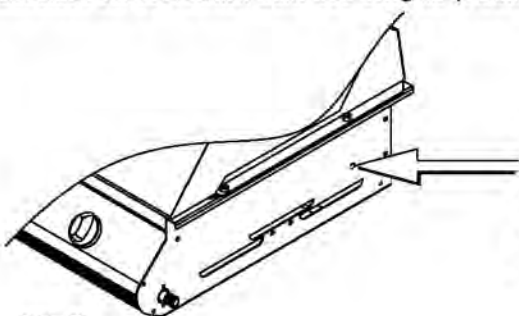
WICHTIG- Es ist wichtig, dass sie nach dem Gebrauch alle Regelschalter und auch der Gasflasche zudrehen.



Manuelle Entzündung

Falls notwendig, kann der Gasgrill auch manuell entzündet werden

- Entzünden Sie ein 90mm langes Streichholz und halten Sie es an das Zündloch auf der rechten Seite des Gasgrills (Abb.7)



Manuale Entzündung:
Hier mit einem 90mm langes Streichholz entzünden.

- Drehen Sie den rechten Regelknopf in den **hi**-Stand. Den Brenner mit dem Streichholz entzünden.
- Wenn der rechte Brenner entzündet worden ist, können Sie den danebenliegenden Regelknopf aufdrehen und den Brenner entzünden.
- Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis alle Brenner entzündet sind.
- In den **Lo**-Stand drehen Sie den Regelknopf gegen den Uhrzeigersinn.
- Sie können die Flamme jetzt je nach individuellem Bedarf mit dem Regelknopf regulieren.

WICHTIG - Es ist wichtig, dass Sie nach Gebrauch alle Regelschalter und auch die Gasflasche zudrehen.

Seitenbrenner mit einem elektronischen Zündsystem

Ein Seitenbrenner mit einem elektronischen Entzündungssystem hat einen schwarzen Zündknopf, der sich neben dem Regelschalter des Seitenbrenners befindet.

- Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden.
- Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Drücken Sie den benötigten Regelknopf nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn den **hi**-Stand.
- Zugleich den elektronischen Zündknopf nach innen drücken.
- Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Regelknopf auf **off** drehen und 5 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflogen ist und den Zündvorgang wiederholen.
- Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
- In den **Lo**-Stand drehen Sie den Regelknopf gegen den Uhrzeigersinn.
- Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Regelknopf regulieren.

WICHTIG - Es ist wichtig, dass Sie nach Gebrauch alle Regelschalter und auch die Gasflasche zudrehen.

Seitenbrenner mit einem Piezo-Zündsystem

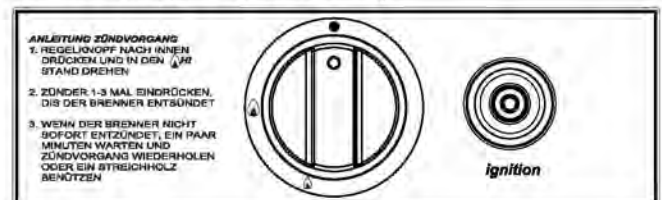
Ein Seitenbrenner mit einem Piezo-Zündsystem hat einen roten Zündknopf, der sich neben dem Regelschalter des Seitenbrenners befindet.

- Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners, bevor Sie den Seitenbrenner entzünden
- Drehen Sie die Gasflasche auf.
- Drücken Sie den benötigten Regelknopf nach innen und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in den **hi**-Stand.
- Zugleich den Piezo-Zündknopf nach innen drücken.
- Wenn der Brenner nicht sofort entzündet, den Regelknopf auf **off** drehen und 5 Minuten warten, bis das angestaute Gas verflogen ist und oben stehenden Zündvorgang wiederholen.
- Verwenden Sie ein Streichholz zum Entzünden, wenn der Zünder keine Funken schlägt.
- In den **Lo**-Stand drehen Sie den Regelknopf gegen den Uhrzeigersinn
- Je nach individuellem Bedarf können Sie die Flamme jetzt mit dem Regelknopf regulieren.

WICHTIG - Es ist wichtig, dass Sie alle Regelschalter und auch die Gasflasche zudrehen.

ACHTUNG: Verwenden Sie einen Wok oder eine Pfanne mit einem Durchmesser zwischen 150mm und 300mm. Bei größeren Töpfen könnte es zu einer Verfärbung des Topfes kommen.

Skizze von Batteriezündsystem und Piezo-Zündsystem des Seitenbrenners (Siehe Abb. 8 unten)

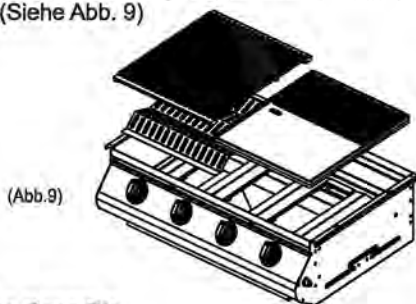


(Abb.8)

Die Benutzung Ihres Gasgrills

Das Anordnen der Heizplatte, des Grills und des Flammendiffusors

Sie sollten den Flammendiffusor unter den Grill und die Heizplatte neben den Grill stellen. (Siehe Abb. 9)



Die Inbetriebnahme des Gasgrills

- Vor Inbetriebnahme sollten Sie das Gerät mit einer milden Seifenlösung von Staub befreien.
- Trocknen Sie die Grillfläche und bringen Sie zum Schutz einen Ölfilm an.
- Entzünden Sie den Gasgrill und lassen Sie ihn etwa 30 Minuten auf **Lo** brennen, um das restliche Öl oder andere Rückstände auf Rost und an Heizplatten zu verbrennen.

Fett auffangen

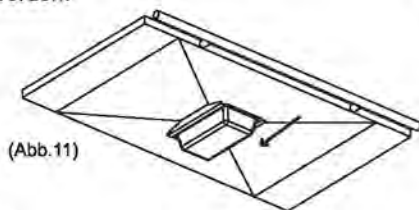
Das Benutzen der Auffangschale

Der Auffangschale sollte mit einer Schichten fettabsorbierenden Materials oder mit Sand gefüllt werden.



Doppeltes Abflusssystem

Wenn Ihr Gasgrill mit einem doppelten Fettabflusssystem ausgerüstet ist, sind fettabsorbierendes Material oder Sand nicht erforderlich. Fett und Öl werden in die Auffangschale tropfen und danach in den zweiten Behälter abfließen. Diese Behälter müssen regelmäßig gesäubert werden.



Vorheizen

Entzünden Sie die Brenner wie hier obenstehend beschrieben, drehen Sie die Regelknöpfe auf **hi** und heizen Sie den Gasgrill 2-5 Minuten vor.

Beschützen der Grillfläche

Es wird empfohlen, vor jedem Gebrauch, einen Fettfilm auf die Grillfläche aufzubringen. Sie können mit einer langstieligen Bürste etwas Speiseöl auf die Grillfläche auftragen. So vermeiden Sie das Ansetzen von Speiseresten.

Ein Rückschlagen der Flammen

Immer wenn Sie Fleisch über einem offenen Feuer bereiten, müssen Sie mit einem Rückschlagen der Flamme rechnen. Das wird von den natürlichen Fleischsäften ausgelöst, die auf den Flammendiffusor fallen. Das Rückschlagen der Flamme und der dadurch entstehende Rauch geben dem Fleisch den köstlichen Grillgeschmack.

Auch das Grillen von sehr fettem Fleisch oder das Grillen bei zu großer Hitze kann ein Rückschlagen der Flamme auslösen. Das Rückschlagen von Flammen müssen Sie unter Kontrolle halten, sonst verbrennt das Gegrillte.

So verhindern Sie ein übermäßiges Rückschlagen der Flamme

Entfernen Sie überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel, bevor Sie es auf den Grill legen.

- Es ist zu empfehlen sehr fettes Fleisch auf der Heizplatte zuzubereiten.
- Grillen Sie auf kleiner Flamme.
- Streuen Sie etwas Backpulver direkt auf den Flammendiffusor oder spritzen Sie vorsichtig ein bisschen Wasser (mithilfe einer Soßenpumpe oder eines Zerstäubers) darauf, wenn der Flammenrückschlag übermäßig ist.
- Stellen Sie den Flammendiffusor immer unter die offene Grillplatte, niemals unter die massive Heizplatte.

Anmerkung: Der Flammendiffusor (Stahl, Lavastein, keramische Kacheln oder Gusseisen) verteilt die Hitze des Brenners. Dadurch entsteht unter dem Grill eine gleichmäßige Hitze.

Grillen mit geschlossener Fleischrosthaube

Wenn Sie den Gasgrill mit geschlossener Haube benutzen, dann nur die zwei Brenner auf der linken und rechten Seite des Gasgrills benutzen und den Flammendiffusor und den Rost über die mittleren Brenner stellen. Das sorgt für eine gute Luftzirkulation im Gasgrill. Kontrollieren Sie den Grillvorgang regelmäßig. Wenn die Temperatur höher ist als 250° C könnte das an Ihrem Gerät Schaden verursachen und ist nicht durch Ihre Garantie abgedeckt.

Benutzen des hinteren Brenners im Gasgrill (wenn Ihr Gerät damit ausgestattet ist.)

Hinweis: die Lage des hinteren Brenners im Gerät, macht ihn anfällig für Windeinflüsse. Das kann die Leistung der Fleischröstvorrichtung vermindern. Aus diesem Grund sollten Sie den hinteren Brenner nicht bei Wind benutzen. Die besten Fleischröstresultate erzielt man mit geschlossener Haube.

Das Säubern des Gasgrills nach der Benutzung

Lassen Sie Ihren Gasgrill nach dem Grillen noch 5 Minuten weiterbrennen, damit überschüssiges Fett und überschüssige Säfte u.s.w. verbrennen, die sonst die Brenneröffnungen verstopfen können. Um das Gerät für den nächsten Gebrauch herzurichten, drehen Sie die Regelknöpfe auf **off** und säubern Sie mit einer langstieligen Bürste die Grillfläche von Fett- und Speiseresten. Seien Sie dabei vorsichtig, denn manche Teile können heiß sein. Schützen Sie Ihre Hände mit einem Ofenhandschuh.

Die Pflege Ihres Gasgrills

Pflege

Lagern Sie Ihren Gasgrill unter einer Schutzhülle und schützen Sie ihn vor Regen. Korrekte Lagerung und Pflege sorgen für einwandfreien Gebrauch Ihres Gasgrills. So habe Sie lange Freude an ihm.

Das Säubern der Grillflächen

Lassen Sie die Grillflächen abkühlen, bevor Sie sie mit warmem Wasser und einem Reinigungsmittel säubern. Mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen, bevor Sie die Gegenstände wieder in das Gehäuse zurücklegen.

Das Säubern des Flammendiffusors

Säubern Sie den Flammendiffusor regelmäßig in einer warmen Seifenlösung. Benutzen Sie eine Drahtbürste um hartnäckige Speisereste zu entfernen. Mit kaltem Wasser abspülen und abtrocknen, bevor Sie ihn wieder in den Gasgrill zurücklegen.

Keramische Platten:

Wenn Ihr Gasgrill mit einem Lavastein ausgerüstet ist, müssen Sie ihn jährlich säubern.

Ceramic Tiles:

Lassen Sie die keramischen Platten abkühlen und drehen Sie sie einfach um. Wenn Sie Ihren Gasgrill das nächste Mal benutzen, werden die Reste somit verbrennen.

Das Säubern des Gehäuses

Der Gasgrill soll regelmäßig gesäubert werden. Die Häufigkeit der Säuberung ist davon abhängig, wie oft Sie den Grill benutzen und was Sie jeweils grillen. Säubern Sie das Gehäuse mit einer warmen Seifenlösung.

Das Säubern der Auffangschale

- **WICHTIG** - Die Auffangschalen müssen regelmäßig gesäubert werden.

Wenn Sie das NICHT tun, kann das angesammelte Fett und Öl einen Brand in Ihrem Gasgrill auslösen.

- Abhängig vom Gebrauch, kann häufiges Säubern erforderlich sein.

- Bei einem durch Fett- und Ölrückstände ausgelösten Brand erlischt Ihre Garantie

Das Säubern der Brenner

- Die Brenner können, besonders nach langem Grillen, durch überschüssiges Fett, Säfte und Marinaden verstopfen. Wenn das der Fall ist, die Brenner entfernen (Siehe Abschnitt : Das Herausnehmen der Brenner) und reinigen.
- Reinigen mit heißem Wasser und Reinigungsmittel.
 - Vergewissern Sie sich, dass die Brenneröffnungen nicht verstopft sind.
 - Mit Wasser abspülen, abtrocknen und in den Gasgrill zurücklegen.
 - Sofort entzünden, um Rosten und Erosion zu verhindern.
 - Ein bisschen Öl aufbringen wenn der Gasgrill längere Zeit nicht benutzt wird.

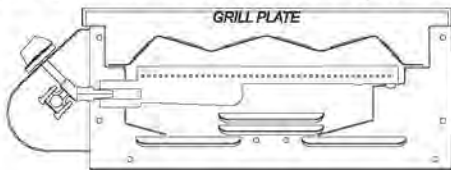
Erstgebrauch nach längerer Zeit

Was Sie tun sollten wenn Sie den Gasgrill zu Beginn der Grillsaison oder nach längerer Zeit wieder in Betrieb nehmen:

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung aufs Neue sorgfältig durch.
- Kontrollieren Sie alle Gasventilöffnungen, Brennerrohre und Verbindungen auf Störungen hin.
- Kontrollieren Sie, ob alle Brenner richtig angebracht sind.
- Kontrollieren Sie, ob die Gasflasche gefüllt ist.
- Kontrollieren Sie den Gasgrill auf undichte Stellen hin mittels einer Seifenlösung.
- Drehen Sie alle Regelknöpfe auf ● **off** und schließen Sie das Gas an.
- Vergewissern Sie sich vor Gebrauch, ob alle Grillroste und Heizplatten gesäubert sind.

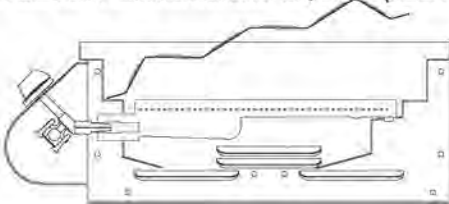
Das Herausnehmen der Brenner

- Vergewissern Sie sich, ob der Gasgrill ausgeschaltet und komplett abgekühlt ist
- Vergewissern Sie sich, dass alle Regelknöpfe im ● **"off-Stand"** stehen und auch die Gasflasche zuge dreht ist.
- Heben Sie die Grill- oder Heizplatte an, siehe (Abb. 12)



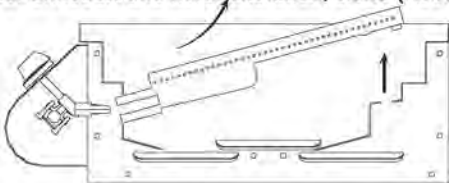
(Abb. 12)

- Heben Sie den Flammenverteiler an, siehe (Abb.13)



(Abb. 13)

- Erweitern Sie die Splinte unter dem Brenner an der hinteren Seite des Gehäuses
- Brenner anheben und herausnehmen, siehe (Abb. 14)



(Abb. 14)

- Säubern Sie den Brenner, wie im diesbezüglichen Abschnitt beschrieben.
- In umgekehrter Reihenfolge die Brenner, den Flammenverteiler und die Grill- oder Heizplatten wieder installieren.

Fehlerbehebung

Wenn der Gasgrill nicht richtig funktioniert

- STOPP, drehen Sie die Gasflasche zu und alle Regelknöpfe in den ● **"off-Stand"**
- NICHT rauchen
- Kontrollieren Sie alle Gasverbindungsstellen
- Warten Sie 5 Minuten bis das angestaute Gas verfliegen ist und wiederholen Sie den Zündvorgang

Wenn der Gasgrill nicht richtig funktioniert: GASFLASCHE ZUDREHEN; ALLE REGELKNÖPFE AUF „OFF“ DREHEN, Gasgrill abkühlen lassen und Folgendes kontrollieren:

- Die Brennerohre liegen nicht passend über den Austrittsöffnungen**
Behebung: Die passend über die Austrittsöffnungen legen
- Die Gasleitung ist verstopft**
Behebung: Den Gasschlauch vom Gasgrill entfernen. Gasflasche nur für eine Sekunde aufdrehen, um eine eventuelle Verstopfung im Schlauch zu beseitigen. Nach einer Sekunde Gasflasche wieder zudrehen und den Gasschlauch wieder an den Gasgrill montieren.
- Verstopfte Austrittsöffnungen**
Behebung: Die Brenner entfernen, wie oben stehend beschrieben. Gasventilöffnungen kontrollieren, eventuelle Verstopfungen verursachende Rückstände mit einem dünnen Metalldraht entfernen. Brenner wieder über die Austrittsöffnungen legen und testen ob der Brenner jetzt wieder einwandfrei funktioniert.

Wenn es eine undichte Stelle gibt

- Drehen Sie die Gasflasche zu.
- Belüften Sie die Umgebung, damit das angestaute Gas vollends verfliegen kann.
- Kontrollieren Sie alle Verbindungsstücke.
- Wenn es eine undichte Stelle gibt, die Gasflasche aufrecht auf einen offenen Platz stellen.
- Halten Sie sich von eventuell aus der Gasflasche austretendem Gas- oder Flüssiggas fern.
- Halten Sie mit der Gasflasche einen Mindestabstand von 20 Meter zu Zündquellen, sowie elektrischen Geräten, Blitzlicht, Maschinen oder Motoren ein.
- Sorgen Sie für maximale Luftzirkulation und benutzen Sie einen Wasserzerstäuber, damit das angestaute Gas verfliegt.

Bei Brand im Gerät verhalten Sie sich bitte folgendermaßen:

Bei Brand im Gerät:

- Wenn im Gerät ein Brand entsteht, die Gasflasche zudrehen
- Den Brand mit einem nassen Tuch löschen

Wenn die Gasflasche brennt oder wenn Sie den Schalter nicht erreichen und zudrehen können:

- Die Feuerwehr anrufen
- Einen Gartenschlauch auf die Mitte der Gasflasche richten, um sie zu kühlen, aber niemals die Flamme mit Wasser löschen. Solange das Gas brennt, kann es keine Lachen bilden und explodieren
- Die Umgebung evakuieren

Hinweis: So beugen Sie einen Brand im Gerät vor:

Die meisten Brände in Gasgrills entstehen, weil sich Fette und Öle angesammelt haben oder weil die Gasverbindungen nicht regelmäßig und richtig kontrolliert werden.

Denken Sie daran, dass Sie die Instruktionen des Herstellers in Bezug auf Reinigung und das Anschließen der Verbindungsstücke befolgen.

Insekten

Durch Spinnen und andere Insekten können gelegentlich Spinnweben oder Insektennester in den Brennerohren sein.. Das kann den Durchfluß von Gas hemmen und einen Brand verursachen. Das wird als sogenannter „Flashback“ bezeichnet und kann im Gasgrill ernsthafte Schäden verursachen und die Umgebung gefährden.

Es wird empfohlen, die Brennerrohre regelmäßig zu kontrollieren und zu reinigen.

AVERTISSEMENTS

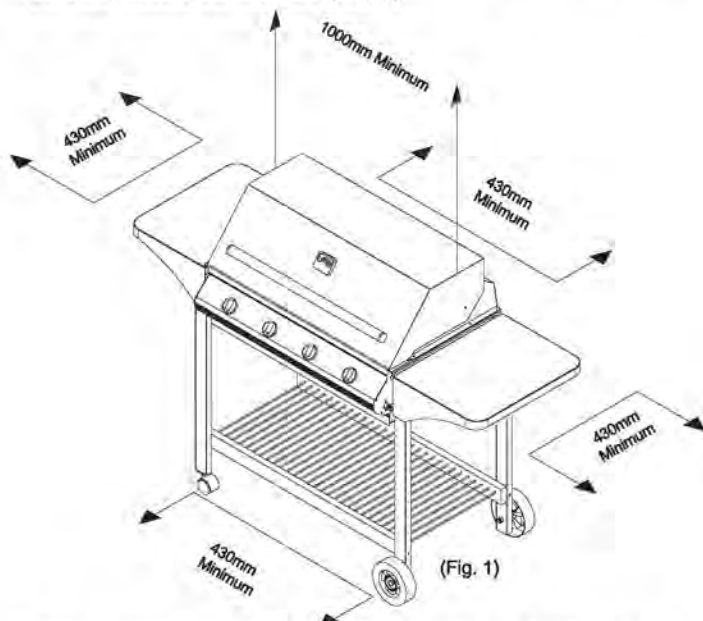
- Veuillez lire cette notice d'utilisation avant le premier emploi
- Assurez-vous qu'aucun objet inflammable ne se trouve à proximité de l'appareil
- Ce barbecue est strictement réservé à un usage externe
- Empêchez les enfants d'utiliser l'appareil
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, empêchez les enfants de s'approcher de l'appareil
- Toute modification de ce barbecue peut se révéler dangereuse
- Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation
- Fermez l'alimentation de gaz de la bouteille après utilisation
- L'utilisateur ne doit en aucun cas manipuler les parties qui ont été scellées par le fabricant ou son agent
- Les caractéristiques du barbecue sont indiquées sur l'étiquette attachée au panneau latéral du cadre du barbecue
- N'utilisez pas, ne déposez pas d'essence ni de gaz, ni de liquide inflammable près du barbecue
- Ne déposez pas de bouteilles de gaz vides ou pleines sous ou à proximité du barbecue
- Placez le tuyau de gaz ou tout cordon électrique en l'éloignant des surfaces chaudes
- Evitez de tordre/plier le tuyau de gaz
- Contrôlez le tuyau avant toute utilisation, pour vérifier qu'il ne comporte ni incisions, ni fissures, ni marques d'usure ni autres dommages
- Le tuyau doit être remplacé s'il est endommagé et si des directives nationales l'exigent
- N'allumez jamais le barbecue si le couvercle est fermé
- Ne vous penchez jamais sur la surface du caisson quand vous allumez le barbecue
- Utilisez des instruments/outils pour barbecue équipés de poignées isolantes ou utilisez des gants de four quand vous utilisez le barbecue
- Ne modifiez jamais l'assemblage du brûleur ou du système d'alimentation en gaz

EMPLACEMENT DE VOTRE BARBECUE

IMPORTANT – LES BARBECUES DOIVENT TOUJOURS ÊTRE INSTALLÉS EN APPLIQUANT LES INSTRUCTIONS D'INSTALLATION DU FABRICANT, LES RÈGLEMENTS LOCAUX D'ALIMENTATION EN GAZ ET LES LOIS MUNICIPALES SUR LA CONSTRUCTION

Réfléchissez à l'emplacement que vous choisissez avant d'installer votre barbecue. N'installez jamais votre barbecue sous ou sur une matière combustible.

Un périmètre de 430 mm (18"), de CHAQUE côté de l'appareil, doit être entièrement dégagé de toute matière combustible. Un périmètre de 1000 mm (39") AU-DESSUS du barbecue doit être entièrement dégagé de toute matière combustible (Fig. 1)



(Fig. 1)

- N'utilisez jamais l'appareil dans un garage, sous un porche, sous un passage couvert, dans une remise ni dans tout endroit fermé
- N'utilisez pas l'appareil sur des véhicules de tourisme
- N'obstruez pas la combustion ni les orifices d'aération pratiqués autour du barbecue

RACCORDER LA BOUTEILLE DE GAZ

Ce barbecue à gaz est conçu pour être utilisé avec deux types de gaz, selon l'endroit où vous habitez : gaz butane ou propane. Ces deux types de gaz sont disponibles en bouteille. Le raccordement entre la bouteille de gaz et le barbecue se fait à l'aide d'un détendeur. (Fig. 2)



(Fig. 2)

Vous devez impérativement utiliser le détendeur adéquat en fonction du type de gaz que vous utilisez. Demandez conseil à votre vendeur de bouteilles gaz au sujet du détendeur adéquat à utiliser. N'utilisez jamais ce barbecue sans détendeur de gaz.

Les pressions d'alimentation de gaz ci-dessous ne servent que d'indications :

Pour DK FI NO NL SE

Butane - 30 milibars
Propane - 30 milibars } 1 3 B/P (30)

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

Butane - 28 milibars
Propane - 37 milibars } 1 3 + (28 - 30/37)

Pour DE AT

Butane - 50 milibars
Propane - 50 milibars } 1 3 B/P (50)

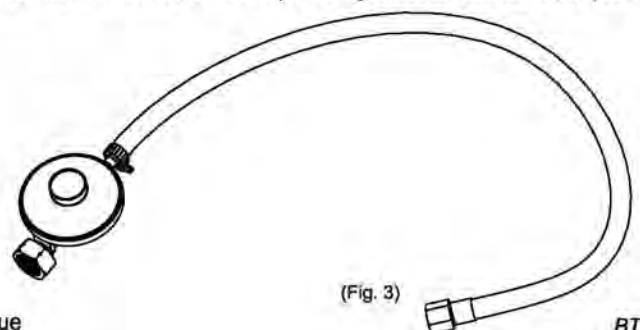
Pour l'Australie

Propane - 2.75 kPa
GPL Universal - 2.75 kPa

COUNTRY	CAT	Pn	MAIN BURNERS Inj Ø	EURO 2				EURO 3				EURO 4				EURO 6				SIDE BURNER	
				EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ	EQ
DK, FI, NO, NL, SE	13BP	BUTANE: 30mbar PROPANE: 30mbar	1.1mm	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	0.95mm	3.9kW 284g/h	3.9kW 284g/h	3.9kW 284g/h	3.9kW 284g/h	
GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH	13+	BUTANE: 28-30mbar PROPANE: 37mbar	1.1mm	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	0.95mm	3.9kW 284g/h	3.9kW 284g/h	3.9kW 284g/h	3.9kW 284g/h	
DE, AT	13BP	BUTANE: 50mbar PROPANE: 50mbar	0.9mm	10.2kW 740g/h	15.3kW 1110g/h	20.4kW 1480g/h	30.6kW 2220g/h	10.2kW 740g/h	15.3kW 1110g/h	20.4kW 1480g/h	30.6kW 2220g/h	10.2kW 740g/h	15.3kW 1110g/h	20.4kW 1480g/h	30.6kW 2220g/h	0.8mm	3.8kW 275g/h	3.8kW 275g/h	3.8kW 275g/h	3.8kW 275g/h	
DE, ES	13P	PROPANE: 50mbar	0.9mm	8.8kW 630g/h	13.2kW 945g/h	17.6kW 1260g/h	26.4kW 1890g/h	8.8kW 630g/h	13.2kW 945g/h	17.6kW 1260g/h	26.4kW 1890g/h	8.8kW 630g/h	13.2kW 945g/h	17.6kW 1260g/h	26.4kW 1890g/h	0.95mm	4.5kW 322g/h	4.5kW 322g/h	4.5kW 322g/h	4.5kW 322g/h	
DK, HU	13P	PROPANE: 30mbar	1.1mm	8.8kW 700g/h	14.4kW 1050g/h	19.2kW 1400g/h	28.8kW 2100g/h	8.8kW 700g/h	14.4kW 1050g/h	19.2kW 1400g/h	28.8kW 2100g/h	8.8kW 700g/h	14.4kW 1050g/h	19.2kW 1400g/h	28.8kW 2100g/h	0.95mm	3.5kW 250g/h	3.5kW 250g/h	3.5kW 250g/h	3.5kW 250g/h	

ASSEMBLAGE DU TUYAU ET DU DÉTENDEUR (Fig. 3)

- Le tuyau doit être compatible avec l'utilisation de GPL (gaz de pétrole liquéfié)
- Il doit supporter les pressions indiquées ci-dessus
- Il ne doit pas faire plus de 1000 mm (39") de longueur
- Le barbecue est livré avec un adaptateur coudé (en pièce détachée) à encaster sur le tuyau et le détendeur
- Avant l'assemblage, vérifiez le tuyau, ses pièces de raccordement et les joints en caoutchouc. Si vous constatez la moindre fissure, fente ou tout signe d'usure, remplacez le tuyau
- Pendant l'utilisation, vérifiez que le tuyau n'est ni obstrué, ni plié, ni tordu

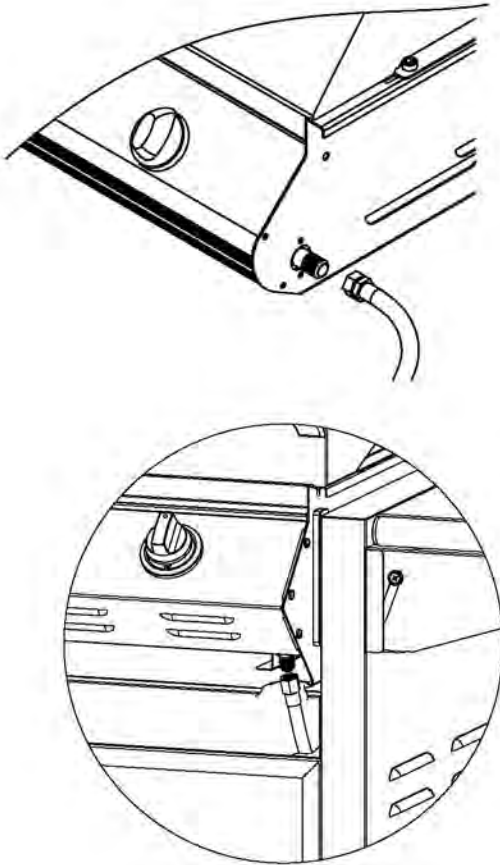


(Fig. 3)

SÉCURISEZ LE RACCORDEMENT TUYAU/DÉTENDEUR

A) Vissez le raccord sur le tuyau – pour l'Australie et l'Italie (Fig. 4)

- Un raccord de diamètre 3/8" SAE à filetage extérieur, à tourner dans le sens contraire des aiguilles d'une montre
- Serrez le raccord entre le tuyau, le détendeur et le barbecue à l'aide d'une clef. Évitez cependant de trop serrer



(Fig. 4)

- Une fois que l'assemblage est sécurisé, ouvrez l'alimentation de gaz et vérifiez toute fuite éventuelle. Cette procédure doit absolument être effectuée dans un lieu sans flamme.

DÉTECTER LES FUITES – À FAIRE IMPÉRATIVEMENT AVANT D'UTILISER LE BARBECUE

REMARQUE – NE PAS vérifier les fuites de gaz à proximité d'une flamme nue. Si vous sentez une odeur de gaz, éteignez immédiatement l'alimentation de gaz.

Avant la première utilisation, au début de chaque saison ou quand vous changez la bouteille de gaz, vous devez vérifier toute fuite de gaz. De la manière suivante :

- Mettez toutes les touches de commande du barbecue en position off
- Passez une solution au savon ou du produit vaisselle puis de l'eau sur tous les raccords de gaz

- La présence de bulles indique une fuite de gaz. Serrez les raccords ou réparez si nécessaire
- N'utilisez jamais une flamme nue pour vérifier les fuites
- Si vous sentez une odeur de gaz et que vous ne trouvez pas de fuite, n'utilisez pas le barbecue. Éteignez l'alimentation de gaz, débranchez le tuyau et contactez immédiatement votre vendeur de barbecue ou le magasin pour obtenir de l'aide

SÉCURITÉ D'UTILISATION AU SUJET DE LA BOUTEILLE DE GAZ

- Changez toujours la bouteille de gaz en dehors de toute source possible de feu
- Ne fumez pas quand vous changez la bouteille de gaz
- Ne stockez jamais une bouteille de gaz à l'intérieur
- Stockez votre bouteille dans un endroit éloigné de toute source de chaleur et bien ventilé
- La bouteille de gaz peut se placer soit sur la droite du barbecue, suspendue au crochet prévu à cet effet, soit posée sur une surface plane
- Veillez à ce que la bouteille soit toujours debout
- Fermez la valve de la bouteille quand vous n'utilisez pas le barbecue, et si possible, utilisez un bouchon étanche pour éviter toute fuite
- N'exposez pas la bouteille de gaz à une chaleur trop élevée
- Changez toujours la bouteille de gaz loin de toute source possible de feu, dans un lieu bien ventilé
- Ne fermez pas la bouteille avec n'importe quel type de bouchon. Rapportez-la au fabricant où à un service homologué
- Quand la bouteille est vide, faites-la remplir ou remplacez-la auprès d'un service homologué où votre bouteille ne doit pas être remplie à plus de 80% de sa capacité, pour permettre au gaz de se dilater en fonction de la température
- Faites inspecter la bouteille TOUS LES 10 ANS par un service homologué. La date de chaque contrôle sera imprimée sur la bouteille

QUE SONT LE PROPANE ET LE BUTANE ?

Ce sont des gaz de pétrole pur, comprimés jusqu'à devenir liquides, puis qui sont stockés dans des bouteilles sous pression, pour faciliter leur transport.

TOUS LES GAZ EN BOUTEILLE SONT-ILS IDENTIQUES ?

Non. Le GPL utilisé pour les voitures est connu sous le nom de GPL de voiture. Ce n'est pas la même chose que le propane/butane, utilisé avec les appareils domestiques. Cette notice d'utilisation ne traite que du gaz propane/butane.

QUELLE EST LA DIFFÉRENCE AVEC LE GAZ NATUREL ?

Le propane et le butane sont similaires au gaz naturel : incolores, non-toxiques et ne polluent pas en se consommant. La différence majeure est que le propane et le butane sont plus lourds que l'air. En cas de fuite, ils ne peuvent pas flotter. Le gaz se rassemble et forme des masses de gaz au niveau du sol ou au bas de votre appareil.

ALLUMAGE DU BARBECUE

SYSTÈME D'ALLUMAGE PAR JET DE FLAMME

En tournant la touche de commande qui se trouve à votre droite, vous entendrez un « clic ». Ce système d'allumage est appelé Système d'allumage par jet de flamme. Certains appareils ne sont équipés que d'un seul système de ce type, installé sur le brûleur de droite, d'autres appareils sont équipés de ce système sur tous les brûleurs.

Allumage par jet de flamme sur le brûleur de DROITE uniquement

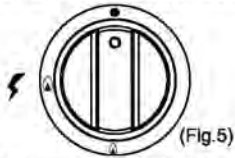
- Avant de commencer - TOUS les boutons de contrôle des brûleurs doivent être mis sur la position **● off**
- Les couvercles plats et les couvercles de grils doivent être OUVERTS avant l'allumage
- Ouvrez l'alimentation de la bouteille de gaz
- Poussez et tournez le bouton de commande de gaz à votre extrême droite dans le sens inverse des aiguilles d'une montre et en le plaçant sur la position **▲ hi** ou bien jusqu'à ce que vous entendiez un « clic ». Ceci produira une étincelle qui allumera le brûleur.
- Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remettez le bouton de commande du gaz sur la position **● off** en le tournant et attendez cinq minutes, de manière à ce que le gaz accumulé se disperse, avant de répéter la procédure

ALLUMER VOTRE BARBECUE (suite)

- Une fois le brûleur de droite allumé, vous pouvez ouvrir l'arrivée de gaz du brûleur adjacent et celui-ci s'allumera automatiquement. Répétez jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés ou selon ce que vous souhaitez
 - La position **lo** (moyenne) s'obtient en tournant les boutons complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
 - Le réglage de cette touche de commande vous permet de contrôler la puissance de la flamme
 - Si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, référez-vous à la section : « Lorsque le barbecue ne fonctionne pas correctement »
- IMPORTANT** – Il est très important de fermer toutes valves de commande ainsi que la bouteille de gaz après chaque utilisation.

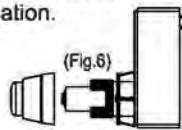
Allumage par jet de flamme sur TOUS les brûleurs (Fig.5)

- Suivez les instructions décrites à la section « Allumage par jet de flamme sur le brûleur de DROITE uniquement », cependant, vous pouvez allumer chacun des brûleurs individuellement



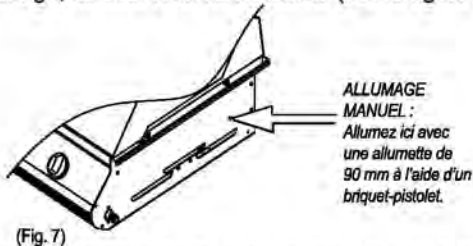
SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE FONCTIONNANT À PILE (Fig.6)

- Un barbecue fonctionnant par allumage électronique est équipé d'une touche noire se trouvant sur le panneau de commande.
- Avant de commencer - TOUS les boutons de contrôle de brûleur doivent être mis sur la position **off**
 - Les couvercles plats et les couvercles de grils doivent être OUVERTS avant l'allumage
 - Ouvrez l'alimentation de la bouteille de gaz
 - Poussez et tournez le bouton de commande de gaz souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, en le plaçant sur la position **hi**
 - Poussez en même temps sur la touche d'allumage électronique
 - Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remettez le bouton de commande du gaz sur la position **off** en le tournant et attendez cinq minutes de manière à ce que le gaz accumulé se disperse avant de répéter la procédure
 - Répétez la procédure pour allumer les autres brûleurs
 - La position **lo** (moyenne) s'obtient en tournant les boutons complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
 - Le réglage de cette touche de commande vous permet de contrôler la puissance de la flamme
 - Si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, référez-vous à la section : « Lorsque le barbecue ne fonctionne pas correctement »
- IMPORTANT** – Il est très important de fermer toutes valves de commande ainsi que la bouteille de gaz après chaque utilisation.



ALLUMAGE MANUEL

- Vous pouvez allumer ce barbecue manuellement si nécessaire.
- Allumez une allumette de 90 mm (pour barbecue) et placez-la à proximité de l'orifice d'allumage, du côté droit du barbecue (voir la figure 7)



- Tournez la touche de commande du gaz et mettez-la en position hi. Le brûleur s'allumera sous l'effet de l'allumette
- Une fois le brûleur de droite allumé, vous pouvez ouvrir l'arrivée de gaz du brûleur adjacent et celui-ci s'allumera automatiquement
- Répétez la procédure pour allumer les autres brûleurs
- La position **lo** (moyenne) s'obtient en tournant les boutons complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
- Le réglage de cette touche de commande vous permet de contrôler la puissance de la flamme

- Si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, référez-vous à la section : « Lorsque le barbecue ne fonctionne pas correctement »
- IMPORTANT** – Il est très important de fermer toutes valves de commande ainsi que la bouteille de gaz après chaque utilisation.

BRÛLEUR LATÉRAL ÉQUIPÉ D'UN SYSTÈME D'ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE

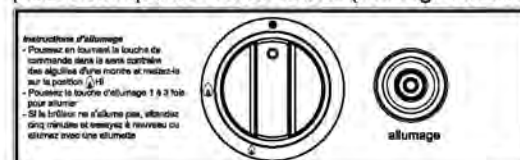
- Un brûleur latéral fonctionnant par allumage électronique est équipé d'une touche noire se trouvant à côté de la touche de commande du gaz (du brûleur latéral).
- Le couvercle du brûleur latéral doit être OUVERT avant de procéder à l'allumage
 - Ouvrez l'alimentation de la bouteille de gaz
 - Poussez et tournez le bouton de commande de gaz souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de manière à le placer sur la position **hi**
 - Poussez en même temps sur la touche d'allumage électronique
 - Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remettez le bouton de commande du gaz sur la position **off** en le tournant et attendez cinq minutes de manière à ce que le gaz accumulé se disperse avant de répéter la procédure
 - Répétez la procédure pour allumer les autres brûleurs
 - Si l'allumeur ne produit pas d'étincelle, utilisez une allumette pour allumer le brûleur
 - La position **lo** (moyenne) s'obtient en tournant les boutons complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
 - Le réglage de cette touche de commande vous permet de contrôler la puissance de la flamme
 - Si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, référez-vous à la section : « Lorsque le barbecue ne fonctionne pas correctement »
- IMPORTANT** – Il est très important de fermer toutes valves de commande ainsi que la bouteille de gaz après chaque utilisation.

BRÛLEUR LATÉRAL ÉQUIPÉ D'UN SYSTÈME D'ALLUMAGE PIÉZOÉLECTRIQUE

- Un brûleur latéral fonctionnant par allumage piézoélectrique est équipé d'une touche rouge se trouvant à côté de la touche de commande du gaz (du brûleur latéral).
- Le couvercle du brûleur latéral doit être OUVERT avant de procéder à l'allumage
 - Ouvrez l'alimentation de la bouteille de gaz
 - Poussez et tournez le bouton de commande de gaz souhaité dans le sens inverse des aiguilles d'une montre, de manière à le placer sur la position **hi**
 - Poussez en même temps sur la touche d'allumage piézoélectrique
 - Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, remettez le bouton de commande du gaz sur la position **off** en le tournant et attendez cinq minutes de manière à ce que le gaz accumulé se disperse avant de répéter la procédure
 - Répétez la procédure pour allumer les autres brûleurs
 - Si l'allumeur ne produit pas d'étincelle, utilisez une allumette pour allumer le brûleur
 - La position **lo** (moyenne) s'obtient en tournant les boutons complètement dans le sens inverse des aiguilles d'une montre
 - Le réglage de cette touche de commande vous permet de contrôler la puissance de la flamme
 - Si vous n'arrivez pas à allumer les brûleurs, référez-vous à la section : « Lorsque le barbecue ne fonctionne pas correctement »
- IMPORTANT** – Il est très important de fermer toutes valves de commande ainsi que la bouteille de gaz après chaque utilisation.

REMARQUE : UTILISEZ un wok ou une poêle d'un diamètre se situant entre 150 mm et 300 mm. Tout ustensile plus large risque de subir une décoloration de son revêtement externe.

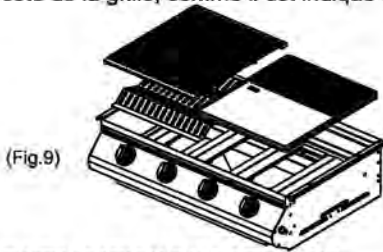
Pour la présentation du Système d'allumage électrique à pile ou piézoélectrique du brûleur latéral (voir Fig. 8 ci-dessous)



(Fig.8)

MODE D'EMPLOI DE VOTRE BARBECUE DISPOSITION DE LA PLAQUE DE CUISSON, DE LA GRILLE ET DU DIFFUSEUR DE FLAMME

- Le diffuseur de flamme doit être placé sous la grille et la plaque de cuisson à côté de la grille, comme il est indiqué en (Fig.9)



PREMIÈRE UTILISATION DU BARBECUE

- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, vous devez l'essuyer avec une solution d'eau et de produit vaisselle pour enlever la poussière
- Essuyez les surfaces de cuisson et appliquez une légère couche d'huile de cuisine
- Allumez le barbecue et laissez-le chauffer 30 minutes, sur la position **Lo**, de manière à faire brûler tout résidu d'huile ou de matière étrangère des grilles et des plaques de cuisson

RÉCUPÉRATION DE LA GRAISSE

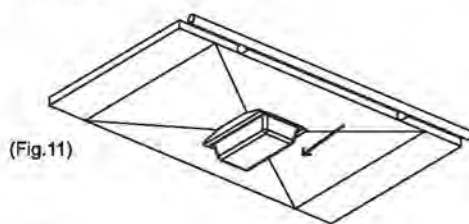
Utilisation du plateau de sable

Le plateau de sable doit être rempli soit d'une couche de matériel homologué « absorbant la graisse » ou de sable pour absorber la graisse ou l'huile pendant la cuisson.



Système à double écoulement

Si votre barbecue est équipé d'un système à double écoulement qui recueille les graisses, le matériel « absorbant la graisse » ou le sable n'est PAS nécessaire. Les graisses et les huiles s'écouleront dans le plateau de sable puis dans le second plateau, ce dernier doit être nettoyé régulièrement.



PRÉCHAUFFAGE

Allumez les brûleurs comme indiqué précédemment, mettez en position **hi** et laissez préchauffer 2 à 5 minutes.

PRÉPARER LA SURFACE DE CUISSON

Il est conseillé d'appliquer une légère couche d'huile de cuisine, à l'aide d'une brosse longue, sur la surface de cuisson avant d'allumer, avant chaque utilisation. L'huile empêchera les aliments de coller à la surface de cuisson.

CONTRÔLE DES FLAMBÉES SOUDAINES

Quand vous cuisinez au-dessus d'une flamme, des flambées soudaines se produisent inévitablement, étant donné que les flambées soudaines sont causées par l'écoulement des sucs naturels de la viande sur la flamme. Ces flambées produisent une fumée qui donne le goût délicieux de la cuisson au barbecue, ainsi laissez se produire quelques-unes de ces flambées.

Cependant, des aliments très gras posés sur la grille du barbecue ou à une température trop élevée peuvent causer un excès de flambées. Dans ce cas, ces flambées doivent être maîtrisées, sinon vos aliments brûlent.

Pour empêcher un excès de flambées :

- Enlevez la graisse en excès de la viande ou de la volaille avant de la poser sur la grille du barbecue
 - Faites cuire la viande particulièrement grasse sur la plaque de cuisson
 - Mettez la touche de commande du gaz à plus faible puissance
 - Saupoudrez de la levure ou versez quelques gouttes d'eau (à l'aide d'une poire à viande ou d'un pulvérisateur) directement sur la flamme, pour éteindre ces flambées en excès
 - Placez toujours le diffuseur de flamme sous la plaque de cuisson ouverte, jamais sous la plaque de cuisson d'une seule pièce
- Remarque :** Le diffuseur de flamme (acier, pierre de lave, carreaux de céramique ou fer moulé) disperse la chaleur des brûleurs, constituant une zone uniforme de chaleur sous la grille de cuisson.

UTILISER LE BARBECUE EN ABAISSANT LE COUVERCLE

Quand vous utilisez le barbecue avec le couvercle baissé, n'utilisez que les deux brûleurs externes et placez le diffuseur de flamme et la grille sur les brûleurs du centre. Ce qui permet une bonne circulation d'air dans le barbecue. Vérifiez l'avancement de la cuisson régulièrement. Une température dépassant les 250° C peut endommager votre barbecue et annuler la garantie.

UTILISER LE BRÛLEUR ARRIÈRE (si celui-ci est fourni avec votre appareil)

Remarque : l'emplacement du brûleur à l'arrière du barbecue le rend sensible aux conditions climatiques, au vent en particulier, qui rendra la rôtisserie moins efficace. Pour cette raison, n'utilisez pas ce brûleur en cas de vent. Pour obtenir une rôtisserie optimale, abaissez toujours le couvercle.

NETTOYAGE APRÈS UTILISATION DU BARBECUE

Laissez chauffer votre barbecue pendant 5 minutes une fois la cuisson terminée, pour faire brûler les graisses et les sucs en excédent qui risquent d'obstruer les orifices de la flamme du brûleur. Pour que votre barbecue soit prêt pour la fois suivante, mettez les brûleurs sur **off** puis à l'aide d'une longue brosse, brossez la surface de cuisson pour enlever les restes de graisse et d'aliments. Soyez vigilant, les surfaces sont très chaudes. Protégez vos mains par des gants de cuisson à four.

ENTRETIEN DE VOTRE BARBECUE

PROTECTION

Protégez votre barbecue d'une housse étanche et mettez-le à l'abri de la pluie. Un soin et un entretien adéquats permettront de conserver votre barbecue dans un parfait état de fonctionnement et prolongeront sa durée d'utilisation.

NETTOYAGE DES SURFACES DE CUISSON

Laissez refroidir votre barbecue avant de le nettoyer avec une solution d'eau et de produit vaisselle. Rincez-le ensuite à l'eau claire, puis séchez-le.

NETTOYAGE DU DIFFUSEUR DE FLAMME

Nettoyez régulièrement les diffuseurs en les mettant dans une solution d'eau et de produit vaisselle. Utilisez une éponge de fer pour enlever les résidus d'aliments cuits difficiles à enlever, si nécessaire. Séchez soigneusement avant de les remettre en place sur le barbecue.

Pierres de lave :

Si votre barbecue contient des pierres de lave, changez-les impérativement chaque année, lors de nettoyage complet.

Carreaux en céramique :

Si votre barbecue contient des carreaux en céramique, laissez-les refroidir et retournez-les tout simplement. À la prochaine utilisation de votre barbecue, les résidus seront brûlés.

NETTOYAGE DU CADRE DU BARBECUE

Les cadre du barbecue doit être régulièrement nettoyé, suivant la fréquence d'utilisation du barbecue et la nourriture préparée, avec une solution d'eau chaude et de produit vaisselle.

NETTOYAGE DU PLATEAU DE SABLE

- **IMPORTANT** – le plateau de sable et le récupérateur de graisse doivent être nettoyés régulièrement. Sinon, la graisse accumulée risque de s'enflammer
- La fréquence du nettoyage est fonction de la fréquence d'utilisation
- La garantie ne couvre pas les FEUX PROVOQUÉS PAR LA GRAISSE

NETTOYAGE DES BRÛLEURS

Parfois, après de nombreuses utilisations, l'excédent de graisse, de sucs ou de marinades écoulés peut obstruer les brûleurs. Si c'est le cas, enlevez les brûleurs (voir la section concernée) pour les nettoyer.

- Nettoyez-les en les mettant dans une solution d'eau chaude et de produit vaisselle
- Assurez-vous qu'aucun orifice du brûleur n'est obstrué
- Rincez à l'eau, séchez et remettez-les en place sur le barbecue
- Allumez-les immédiatement pour éviter la rouille et la corrosion
- Brossez-les légèrement d'huile de cuisine si vous ne devez pas utiliser le barbecue pour une période prolongée

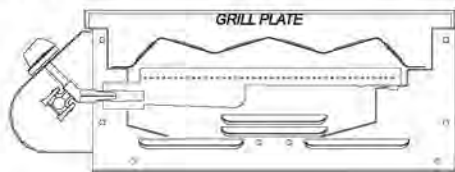
PREMIÈRE UTILISATION APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE

Au début de chaque saison d'utilisation du barbecue ou après une longue période sans utilisation :

- Relisez soigneusement la notice d'utilisation
- Vérifiez toutes les valves pour gaz, les tubes et raccords des brûleurs en décelant la moindre obstruction
- Vérifiez que les brûleurs sont bien positionnés
- Vérifiez que la bouteille de gaz est bien pleine
- Contrôlez toute fuite de gaz possible à l'aide d'une solution d'eau et de produit vaisselle
- Mettez toutes les touches de commande des brûleurs sur la position ● **off** puis raccorder l'alimentation en gaz
- Assurez-vous que toutes les plaques de cuisson et les grilles sont bien propres avant l'utilisation

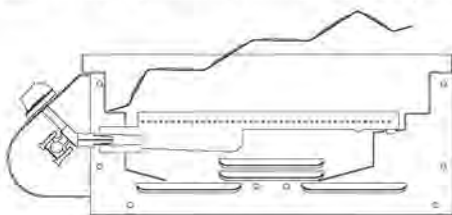
ENLEVER LES BRÛLEURS

- Assurez-vous que le barbecue est éteint et qu'il est entièrement refroidi
- Assurez-vous que toutes les touches de commande de gaz sont en position ● **off** et que la bouteille de gaz est fermée
- Enlevez la grille ou la plaque de cuisson du barbecue comme il est indiqué en (Fig.12)



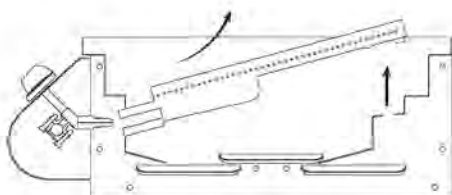
(Fig. 12)

- Enlevez le diffuseur de flamme comme il est indiqué en (Fig.13)



(Fig. 13)

- Enlevez les clips se trouvant sous les brûleurs à l'arrière du cadre du barbecue
- Enlevez et faites tourner brûleur comme il est indiqué en (Fig.14)



(Fig. 14)

- Nettoyez les brûleurs comme décrit précédemment
- Appliquez alors la procédure inversement pour réinstaller les brûleurs, le diffuseur de flamme et la grille ou la plaque de cuisson

EN CAS DE PROBLÈMES

SI LE BARBECUE NE FONCTIONNE PAS CORRECTEMENT

- Arrêtez la cuisson, éteignez l'alimentation en gaz et mettez toutes les touches de commande en position ● **off**
- Ne fumez pas
- Vérifiez les raccords de l'alimentation de gaz
- Allumez à nouveau l'appareil après avoir attendu cinq minutes que le gaz se soit dispersé

Si le barbecue ne fonctionne toujours pas correctement

ÉTEIGNEZ L'ALIMENTATION EN GAZ, METTEZ LES TOUCHES DE COMMANDE DE GAZ SUR LA POSITION OFF, attendez que le barbecue refroidisse et vérifiez ce qui suit :

a) *Mauvais alignement des tubes des brûleurs sur les orifices*

CORRECTION : Remplacez le tube du brûleur pour qu'il soit aligné sur l'orifice

b) *L'alimentation en gaz est obstruée*

CORRECTION : Enlevez le tuyau du barbecue. Ouvrez l'espace d'une seconde l'alimentation en gaz pour enlever l'obstruction du tuyau.

Fermez l'alimentation en gaz et raccordez le tuyau au barbecue

c) *Orifices du brûleur bouchés*

CORRECTION : Enlevez les brûleurs comme décrit précédemment.

Contrôlez l'orifice de la valve de gaz, enlevez l'obstruction avec un fil de fer. Remettez les brûleurs en place sur les orifices et testez à nouveau.

SI VOUS CONSTATEZ UNE FUITE DE GAZ

- Fermez la bouteille de gaz
- Aérez l'endroit pour que le gaz accumulé se disperse
- Vérifiez tous les raccords
- Si la fuite persiste, déplacez la bouteille dans un endroit vide en le tenant bien droit
- Faites très attention à ce qu'aucune partie de votre peau n'entre en contact avec du gaz ou du liquide s'échappant de la bouteille
- Placez la bouteille à au moins 20 mètres de toute source d'étincelle ou d'allumage, y compris d'appareils électriques, d'appareils photo à flash, de moteurs
- dispersez le gaz en aérant le lieu le plus possible et en vaporisant de l'eau

ENE CAS D'INCENDIE

Si l'appareil prend feu

- Si le feu se propage dans l'appareil, fermez la bouteille de gaz
- Atténuez les flammes à l'aide d'un tissu humide

Si la bouteille de gaz prend feu ou que vous ne pouvez pas atteindre la valve pour fermer la bouteille

- Appelez les pompiers
- Envoyez de l'eau à l'aide d'un tuyau de jardin vers le milieu de la bouteille pour que celle-ci reste froide, mais n'éteignez pas la flamme. Si le gaz brûle, le feu ne prendra pas d'ampleur et il n'y aura pas d'explosion
- Évacuez les lieux

Remarque sur la prévention d'incendie :

La plupart des incendies à l'extérieur sont causés par une accumulation de graisses et d'huiles ou à cause de raccords de gaz qui n'ont pas été sécurisés correctement. Pensez à suivre les instructions du fabricant pour effectuer les procédures adéquates de nettoyage et de raccordements.

INSECTES

Les araignées et les insectes peuvent parfois faire leurs toiles ou leurs nids dans les tubes des brûleurs. Ceux-ci peuvent empêcher le gaz de passer et provoquer un feu, provoquant un « retour de flamme » et pouvant endommager gravement l'appareil, en créant une situation dangereuse autour de l'appareil. Un contrôle et un nettoyage fréquent des tubes du brûleur sont recommandés.



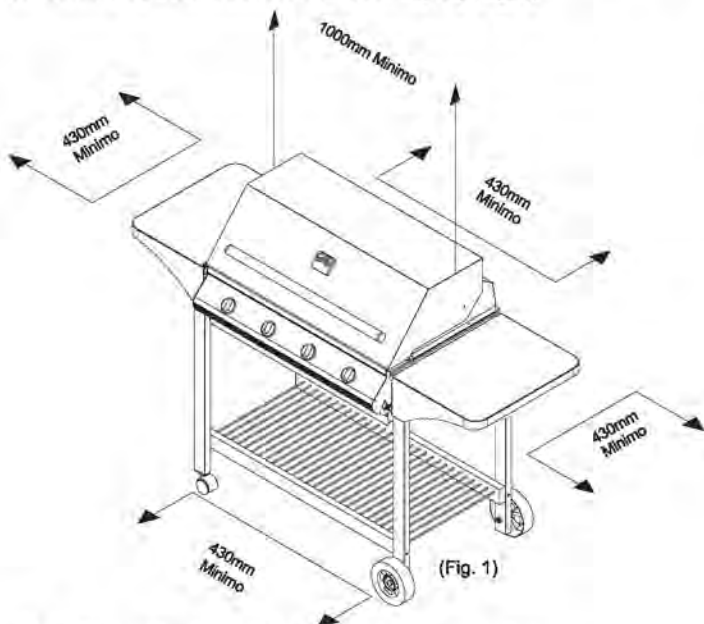
CONSIGLI PER LA VOSTRA SICUREZZA

- Leggere il Manuale d'uso prima d'utilizzare il barbecue
- Assicurarsi che ci sia una distanza sufficiente da qualsiasi materiale combustibile
- Utilizzare solo all'aria aperta
- Non permettere che il barbecue venga utilizzato da bambini
- Alcune parti possono raggiungere temperature molto elevate, utilizzare fuori dalla portata dei bambini
- Qualsiasi modifica apportata al barbecue potrebbe risultare pericolosa
- Non spostare mai il barbecue mentre è in funzione
- Dopo l'uso interrompere il flusso del gas chiudendo la valvola della bombola
- L'utente non deve manipolare le parti sigillate dalla fabbrica o da un loro agente
- Le caratteristiche tecniche del barbecue si trovano sull'etichetta fissata sul pannello laterale della struttura del barbecue
- Non riporre o utilizzare benzina o altri vapori e liquidi infiammabili vicino al barbecue
- Non riporre bombole di gas di scorta, piene o vuote, sotto o vicino al barbecue
- Tenere il tubo del gas e qualsiasi filo elettrico lontani da superfici calde
- Evitare di torcere inutilmente il tubo del gas
- Effettuare un'ispezione visiva del tubo prima di ciascun uso per rilevare eventuali tagli, crepe, logorio eccessivo o altri danni
- Il tubo dev'essere sostituito qualora fosse danneggiato o presentasse segni di usura
- Non accendere mai il barbecue con la cappa o il coperchio chiuso
- Non appoggiarsi sulla superficie di cottura quando si accende il barbecue
- Utilizzare attrezzi di cottura per il barbecue muniti di manici resistenti al caldo o guanti da forno di buona qualità
- È vietato apportare modifiche al regolatore o al meccanismo di erogazione del gas

DOVE POSIZIONARE IL BARBECUE

ATTENZIONE - IL BARBECUE DEV'ESSERE INSTALLATO IN CONFORMITÀ ALLE ISTRUZIONI D'ASSEMBLAGGIO DELLA DITTA DI PRODUZIONE, ALLE DIRETTIVE LOCALI SULL'ALLACCIAMENTO DEL GAS E SUL REGOLAMENTO EDILIZIO. Scegliere attentamente il luogo dove si vuole usare il barbecue. Il barbecue non deve essere installato sopra o sotto qualsiasi tipo di materiale combustibile.

La distanza minima da qualsiasi tipo di materiale combustibile, in TUTTE le direzioni, è di 430mm (18"). La distanza minima da qualsiasi tipo di materiale combustibile SOPRA il barbecue è di 1000mm (39"). (Fig. 1)



- Non utilizzare il barbecue in garage, capanne, passaggi coperti o altri luoghi al chiuso
- Non utilizzare a bordo di veicoli ricreazionali
- Non ostruire il flusso d'aria per la combustione e la ventilazione attorno al barbecue

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

A seconda di dove abitate, vi sono due tipi diversi di gas che possono essere utilizzati nella bombola del gas, il gas butano o quello propano. Tutti e due vengono forniti in bombole. Il collegamento tra la bombola del gas e il barbecue avviene tramite un regolatore. (Fig. 2)



(Fig. 2)

È importante che usiate il regolatore adatto al tipo di gas che comprate. Rivolgetevi al rivenditore di gas locale per informazioni sul corretto regolatore da acquistare. Mai operare il barbecue senza il regolatore del gas.

Le seguenti pressioni di erogazione del gas servono solo da guida:

Per (DK) (FI) (NO) (NL) (SE)

Butano - 30 millibar } 1 3 B/P (30)
Propano - 30 millibar }

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

Butano - 28 millibar } 1 3 + (28 - 30/37)
Propano - 37 millibar }

Per (DE) (AT)

Butano - 50 millibar } 1 3 B/P (50)
Propano - 50 millibar }

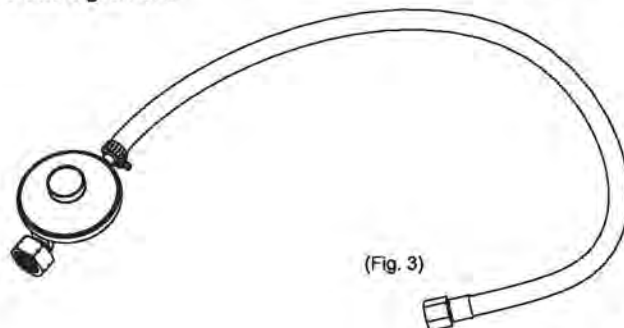
PER L'AUSTRALIA

Propano - 2.75 kPa
Universale GPL - 2.75 kPa

COUNTRY	CAT	Pn	BRUCIATORI				PIANO COTT. LAT.		
			EURO 2	EURO 3	EURO 4	EURO 6	Inj Ø	EQ	
			Inj Ø	EQ	EQ	EQ	EQ		
			mm	g/h	g/h	g/h	g/h	mm	g/h
DK, FI, NO, NL, SE	13B/P	BUTANE: 30mbar PROPANE: 30mbar	1.1mm	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	0.95mm	3.9kW 294g/h
GB, IE, BE, FR, IS, GR, IT, ES, LU, PT, CH	13+	BUTANE: 28-30mbar PROPANE: 37mbar	1.1mm	10.4kW 780g/h	15.6kW 1140g/h	20.8kW 1518g/h	31.2kW 2278g/h	0.95mm	3.9kW 294g/h
DE, AT	13B	BUTANE: 50mbar PROPANE: 50mbar	0.9mm	10.2kW 740g/h	15.3kW 1110g/h	20.4kW 1480g/h	30.6kW 2220g/h	0.8mm	3.8kW 275g/h
DE, ES	13P	PROPANE: 50mbar	0.9mm	8.8kW 630g/h	13.2kW 945g/h	17.6kW 1280g/h	26.4kW 1890g/h	0.95mm	4.5kW 322g/h
DK, HU	13P	PROPANE: 50mbar	1.1mm	9.8kW 700g/h	14.4kW 1050g/h	19.2kW 1400g/h	28.8kW 2100g/h	0.95mm	3.5kW 250g/h

MECCANISMO TUBO/REGOLATORE (Fig.3)

- Deve essere adatto per il gas petrolio liquefatto (GPL)
- Deve tenere le pressioni più alte
- Non deve eccedere 1500mm di lunghezza
- Il barbecue è munito di un adattatore a gomito adatto per una connessione diretta con un apposito tubo/regolatore
- Prima di effettuare la connessione ispezionare il tubo, gli accessori e le guarnizioni di gomma. Se vi sono indicazioni di crepe, spaccature o usura, sostituire il tubo
- Durante l'uso, mantenere il tubo libero da ostruzioni, pieghe e attorcigliamenti

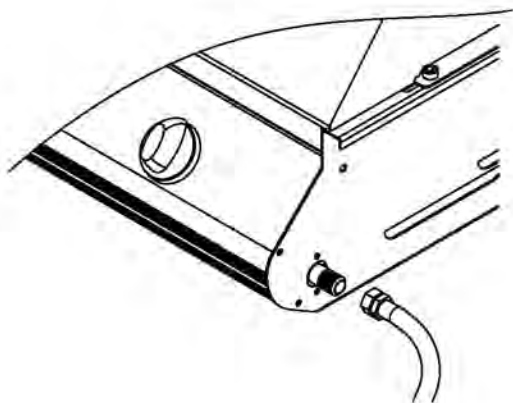


(Fig. 3)

FISSAGGIO DEL GRUPPO TUBO/REGOLATORE

A) Connessione del tubo a vite - idoneo per l'Australia e l'Italia (Fig.4)

- L'attacco maschio 3/8 SAE per questa connessione è a filettatura sinistra
- La connessione tra il tubo/regolatore ed il barbecue dev'essere stretta con una chiave. Fare attenzione a non stringere troppo gli attacchi



(Fig. 4)

- Una volta che il meccanismo è fissato saldamente, aprire il gas e controllare eventuali perdite. Accertarsi che tale procedura sia svolta in un ambiente dove non ci siano fiamme accese.

CONTROLLARE PERDITE DI GAS - PRIMA DI UTILIZZARE IL BARBECUE

ATTENZIONE - NON controllare eventuali perdite di gas utilizzando fiamme libere. Se si avverte odor di gas, chiudere il gas alla sorgente.

È necessario controllare eventuali perdite di gas prima di utilizzare il barbecue per la prima volta, all'inizio di ogni nuova stagione o tutte le volte che si sostituisce la bombola del gas.

Per far questo:

- Chiudere tutte le valvole del gas del barbecue posizionandole sull'indicazione "OFF".
- Passare una spazzola intinta in una soluzione composta da una parte di detergente liquido e una d'acqua su tutte le connessioni del gas
- La presenza di bollicine indica una perdita di gas. Stringere o riparare a seconda del caso
- Evitare assolutamente l'uso di una fiamma libera per controllare perdite di gas
- Se si sente odor di gas e non si trova alcuna perdita, non utilizzare il barbecue. Chiudere il gas alla sorgente, sconnettere il tubo e chiedere immediatamente consiglio al distributore o al rivenditore del barbecue

SICUREZZA DELLA BOMBOLA DEL GAS

- Sostituire sempre la bombola del gas lontano da possibili sorgenti di accensione
- Non fumare mentre si maneggiano bombole di gas
- Non immagazzinare mai bombole di gas all'interno di un edificio
- Immagazzinare lontano da calore diretto in luoghi ben ventilati
- La bombola del gas può essere posizionata a destra del barbecue sul gancio appositamente fornito, oppure su una superficie piatta
- Mantenere sempre la bombola del gas in posizione verticale
- Chiudere la valvola della bombola quando il barbecue non è in uso e, se disponibile, usare un tappo sigillante per prevenire perdite
- Non sottoporre la bombola di gas a calore eccessivo
- Sostituire la bombola lontano da qualsiasi sorgente di accensione e in un luogo ben ventilato
- Non manomettere nessuno degli accessori collegati alle bombole di gas. Riportare le bombole presso il fabbricante o la stazione di controllo autorizzata
- Una volta esaurita la bombola, farla riempire o sostituire presso una stazione di controllo autorizzata. La bombola sarà riempita al massimo all'80% della capienza. Questo permetterà al gas di espandersi rispetto alla temperatura
- Sottoporre la bombola ad ispezione OGNI 10 ANNI presso una stazione di controllo autorizzata. La data di ciascuna ispezione sarà stampata sulla bombola stessa

COS'È IL PROPANO / BUTANO?

È un gas combustibile compresso al punto di divenire liquido, poi immagazzinato sotto pressione in bombole o cilindri per facilitarne il trasporto.

I GAS, LE BOMBOLE DI GAS, SONO TUTTI UGUALI?

No. Il GPL usato nelle macchine si chiama GPL per autovetture. È diverso dal propano/butano, usato in apparecchiature domestiche a gas. Il presente manuale tratta solo del gas propano/butano.

COSA LO DISTINGUE DAL GAS NATURALE?

Il propano e il butano sono simili al gas naturale. Sono incolori, non sono velenosi e non inquinano quando bruciano. C'è un'importante differenza, il propano ed il butano pesano più dell'aria, se si verificasse una fuga il gas si raccoglierebbe in sacche di gas al livello del suolo o sul fondo dell'apparecchiatura.

COME ACCENDERE IL BARBECUE

SISTEMA D'ACCENSIONE FIAMMA A JET

Appena si apre il rubinetto di destra si sentirà chiaramente un "click". Questo è il Sistema d'accensione fiamma a jet.

Alcuni modelli sono dotati di una sola Accensione fiamma jet per il bruciatore di destra ed alcuni modelli sono provvisti dell'Accensione fiamma jet per tutti i bruciatori.

Accensione fiamma jet solo per il bruciatore di DESTRA

- Prima di iniziare - TUTTI i rubinetti devono essere posizionati su ● **off**
- Prima dell'accensione i coperchi piatti e le cappe forno devono essere APERTI
- Aprire la valvola della bombola del gas
- Premere e girare il **rubinetto del gas all'estrema destra** in senso antiorario fino alla posizione ▲ **hi** (alta) oppure fin quando si sente il click. Questo provocherà una scintilla per innescare il bruciatore.
- In caso il bruciatore non si accendesse immediatamente, posizionare il rubinetto del gas su ● **off** e attendere cinque minuti finché il gas accumulato si disperde dal barbecue prima di ripetere l'operazione.

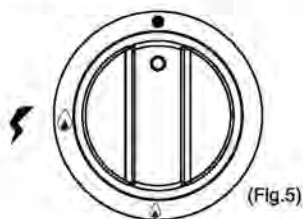
COME ACCENDERE IL BARBECUE (cont.)

- Una volta acceso il bruciatore di destra, il bruciatore accanto si accenderà dalla stessa fiamma appena si aprirà il relativo rubinetto del gas. Ripetere l'operazione fin quando tutti i bruciatori richiesti sono accesi.
- Si ottiene la posizione **Lo** (bassa) girando il rubinetto del gas completamente in senso antiorario
- A questo punto girando il rubinetto del gas si controlla il volume di fiamma richiesto
- In caso l'accensione non riuscisse, consultare la sezione: In caso il barbecue non funzionasse come dovuto

IMPORTANTE - È importante che tutti i rubinetti, e la valvola della bombola del gas, siano chiuse dopo l'uso.

Accensione fiamma jet per TUTTI i bruciatori (Fig.5)

- Seguire le istruzioni descritte nella sezione precedente rispetto a 'Accensione fiamma jet solo per il bruciatore di Destra', notare però che è possibile accendere ciascun bruciatore individualmente.



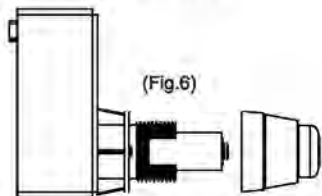
(Fig.5)

SISTEMA D'ACCENSIONE ELETTRONICO A BATTERIA (Fig.6)

I barbecue con Sistema d'accensione elettronico sono muniti di un pulsante nero d'accensione sul lato anteriore del barbecue.

- Prima di iniziare - **TUTTE** le manopole di comando devono essere posizionate su **off**
- Prima dell'accensione i coperchi e le cappe forno devono essere APERTI
- Aprire la valvola della bombola del gas
- Premere e girare il rubinetto del gas che si vuole usare in senso antiorario sulla posizione **hi**
- Simultaneamente premere il pulsante d'Accensione elettronico
- In caso il bruciatore non si accendesse immediatamente, posizionare il rubinetto del gas su **off** e attendere cinque minuti finché il gas accumulato si disperda dal barbecue prima di ripetere l'operazione
- Ripetere l'operazione per accendere gli altri bruciatori
- Si ottiene la posizione **Lo** (bassa) girando il rubinetto completamente in senso antiorario
- A questo punto girando il rubinetto si controlla anche il volume di fiamma richiesto
- In caso l'accensione non riuscisse, consultare la sezione: In caso il barbecue non funzionasse come dovuto

IMPORTANTE - È importante che tutti rubinetti, e la valvola della bombola del gas, siano chiuse dopo l'uso.

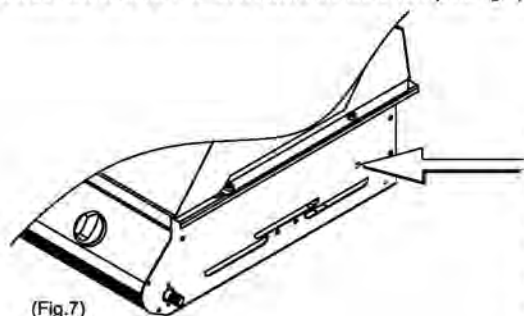


(Fig.6)

ACCENSIONE A MANO

Qualora fosse necessario, il barbecue può essere acceso a mano

- Accendere un fiammifero da barbecue di 90mm e tenerlo vicino al foro d'accensione verso il fondo a destra del barbecue (vedi fig.7)



(Fig.7)

ACCENSIONE A MANO:
Accendere qui utilizzando un fiammifero di 90mm o un accendigas.

- Ruotare il rubinetto di destra sulla posizione **hi**. Il bruciatore verrà acceso dalla fiamma del fiammifero
- Una volta acceso il bruciatore di destra, il bruciatore accanto potrà essere acceso dalla stessa fiamma appena si aprirà il relativo rubinetto.
- Ripetere l'operazione fin quando tutti i bruciatori sono accesi
- Si ottiene la posizione **Lo** (bassa) girando il rubinetto completamente in senso antiorario
- A questo punto girando il rubinetto si controlla anche il volume di fiamma richiesto

IMPORTANTE - È importante che tutti i rubinetti, e la valvola della bombola del gas, siano chiuse dopo l'uso.

FORNELLO LATERALE CON SISTEMA D'ACCENSIONE ELETTRONICO

Il fornello laterale con Sistema d'accensione elettronico è munito di un pulsante nero d'accensione accanto al fornello laterale.

- Il coperchio del fornello laterale deve essere APERTO prima dell'accensione
- Aprire la valvola della bombola del gas
- Premere e girare il rubinetto di gas che si vuole usare in direzione antioraria sulla posizione **hi**
- Simultaneamente premere il pulsante d'Accensione elettronica
- In caso il bruciatore non si accendesse immediatamente, posizionare il rubinetto del gas su **off** e attendere cinque minuti finché il gas accumulato si disperda dal barbecue prima di ripetere l'operazione
- Se l'accenditore non riesce a creare una scintilla, utilizzare un fiammifero per accendere il bruciatore
- Si ottiene la posizione **Lo** (bassa) girando il rubinetto completamente in senso antiorario
- A questo punto girando il rubinetto si controlla anche il volume di fiamma richiesto

IMPORTANTE - È importante che tutti i rubinetti, e la valvola della bombola del gas, siano chiuse dopo l'uso.

FORNELLO LATERALE CON SISTEMA D'ACCENSIONE PIEZO

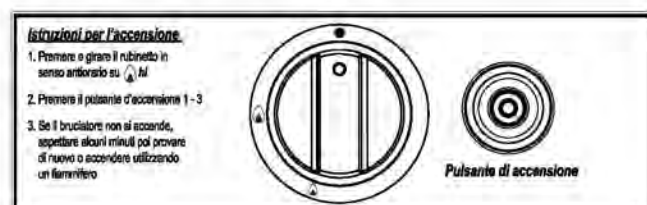
Il fornello laterale con Sistema d'accensione Piezo è munito di un pulsante rosso d'accensione accanto al fornello laterale.

- Il coperchio del fornello laterale deve essere APERTO prima dell'accensione
- Aprire la valvola della bombola del gas
- Premere e girare il rubinetto del gas che si vuole usare in direzione antioraria sulla posizione **hi**
- Simultaneamente premere il pulsante d'Accensione Piezo
- In caso il bruciatore non si accendesse immediatamente, posizionare il rubinetto del gas su **off** e attendere cinque minuti finché il gas accumulato si disperda dal barbecue prima di ripetere l'operazione
- Se l'accenditore non riesce a creare una scintilla, utilizzare un fiammifero per accendere il bruciatore
- Si ottiene la posizione **Lo** (bassa) girando il rubinetto completamente in senso antiorario
- A questo punto girando il rubinetto si controlla anche il volume di fiamma richiesto

IMPORTANTE - È importante che tutti i rubinetti, e la valvola della bombola del gas, siano chiuse dopo l'uso.

ATTENZIONE: Usare un wok od un tegame con un diametro minimo di 150mm ed uno massimo di 300mm. Pentole più grandi potrebbero subire uno scolorimento della finitura di superficie.

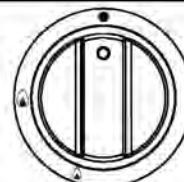
Per la raffigurazione del Sistema d'accensione a batteria e Piezo del fornello laterale, vedi (Fig. 8 qui di seguito)



(Fig.8)

Istruzioni per l'accensione.

1. Premere e girare il rubinetto in senso antiorario su **hi**
2. Premere il pulsante d'accensione 1 - 3
3. Se il bruciatore non si accende, aspettare alcuni minuti poi provare di nuovo o accendere utilizzando un fiammifero

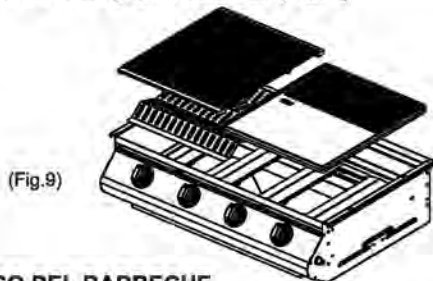


Pulsante di accensione

USO DEL BARBECUE

POSIZIONAMENTO DELLA PIASTRA, GRIGLIA E SPANDIFIAMMA O PORTA-ROCCIA VULCANICA

- Il porta-roccia vulcanica va posizionato sotto la piastra e la griglia in corrispondenza della griglia, come da (Fig. 9)



(Fig.9)

PRIMO USO DEL BARBECUE

- Prima di usare il barbecue per la prima volta, pulire con una soluzione d'acqua e sapone leggero per rimuovere la polvere
- Asciugare la superficie di cottura e applicare un leggero strato d'olio da cucina
- Accendere il barbecue e lasciare bruciare per almeno 30 minuti sulla posizione Δ lo. L'operazione serve a eliminare qualsiasi residuo d'olio o sostanze estranee dalle griglie e dalle piastre

RACCOLTA GRASSI

Uso del vassoio raccogligrasso

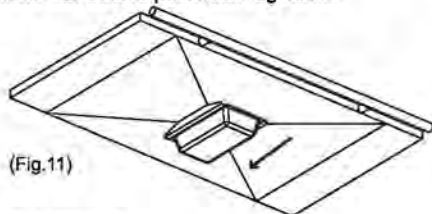
Riempire il vassoio con uno strato di materiale approvato per la "raccolta grassi" oppure di sabbia in modo da assorbire i grassi e gli olii che colano durante la cottura.



(Fig.10)

Sistema di drenaggio doppio

Se il barbecue è provvisto di un sistema di drenaggio per la raccolta dei grassi, NON è necessario l'utilizzo di sabbia o di materiale "raccolta grassi". I grassi e gli olii colano sul vassoio di e quindi scolano via in un secondo contenitore. Questo contenitore dev'essere pulito con regolarità.



(Fig.11)

PRE-RISCALDAMENTO

Accendere i bruciatori come stabilito precedentemente, posizionare su Δ hi e lasciare che il barbecue si preriscaldi per 2-5 minuti.

PREPARAZIONE DELLA SUPERFICIE DI COTTURA

Prima di ogni accensione è preferibile applicare un leggero strato di olio da cucina sulla superficie di cottura con una spazzola a manico lungo. L'olio eviterà che il cibo si attacchi sulla superficie di cottura.

CONTROLLO DELLE FIAMMATE

Ogni volta che si cuoce della carne sulle fiamme libere si verificano delle fiammate, poiché le fiammate avvengono quando i succhi naturali della carne cadono su, o attraverso, lo spargifiamma. Le conseguenti fiammate ed il fumo danno alla carne il tipico delizioso sapore del barbecue, perciò aspettarsi e facilitare delle fiammate.

Ma la cottura diretta sulla griglia di cibi particolarmente grassi, o a temperature troppo elevate, possono provocare fiammate eccessive. Questi tipi di fiammate devono essere controllate o il cibo brucerà.

Per prevenire eccessive fiammate:

- Ritagliare l'eccesso di grasso da carne e pollame prima di porli sulla griglia
- Cucinare carni particolarmente grasse sulla piastra
- Posizionare il rubinetto su temperature più basse
- Spargere direttamente sullo spargifiamma un po' di bicarbonato di sodio o spruzzare leggermente dell'acqua (utilizzando un dosatore o bottiglia a spruzzo) per estinguere le fiammate eccessive
- Posizionare sempre lo spargifiamma sotto la griglia, mai sotto la piastra solida

Attenzione: Lo spargifiamma (acciaio, roccia lavica, piastrelle in ceramica o ghisa) distribuisce il calore dai bruciatori. Ciò crea una zona uniforme di calore sotto la griglia di cottura.

CUCINARE CON LA CAPPA DEL FORNO ABBASSATA

Quando si utilizza il barbecue con la cappa chiusa, usare soltanto i due bruciatori alle estremità e posizionare lo spargifiamma e la griglia sui bruciatori centrali. Ciò permette una buona ventilazione all'interno del barbecue. Controllare l'andamento della cottura regolarmente. Eccedere i 250 C può danneggiare il barbecue e invalidare la garanzia.

UTILIZZO DEL BRUCIATORE POSTERIORE (se fornito come parte del barbecue)

Attenzione: la posizione del bruciatore posteriore all'interno del barbecue lo rende più suscettibile al vento e può ridurre la resa del girarrosto.

Si consiglia perciò di non utilizzare il bruciatore posteriore quando tira vento. Per ottenere i migliori risultati col girarrosto, cucinare sempre con la cappa abbassata.

PULIZIA DOPO L'USO DEL BARBECUE

Una volta finito di cucinare lasciare che il barbecue continui a bruciare ancora per 5 minuti, ciò permetterà che si bruci completamente l'eccesso di grasso, succo ecc. che potrebbe bloccare i fori della fiamma dei bruciatori. Per avere il barbecue pronto all'uso la prossima volta, ruotare i rubinetti sulla posizione \bullet off poi con una spazzola dal manico lungo pulire la superficie di cottura in modo da rimuovere eccessi d'olio e rimasugli di cibo. Fare attenzione poiché le superfici sono molto calde. Proteggersi le mani utilizzando dei guanti da forno per tenere la spazzola.

MANUTENZIONE DEL BARBECUE

PROTEZIONE

Mantenere il barbecue coperto con una copertina e fuori dalle intemperie. Una buona manutenzione e le dovute cure garantiranno il funzionamento ottimale del barbecue ed una maggiore durata.

PULIZIA DELLE SUPERFICI DI COTTURA

Lasciare raffreddare il barbecue prima di lavarlo con una soluzione d'acqua tiepida insaponata. Sciacquare con acqua pulita e asciugare prima di utilizzarlo di nuovo.

PULIZIA DELLO SPARGIFIAMMA

Lavare periodicamente con una soluzione d'acqua tiepida insaponata. Se necessario utilizzare una spazzola di metallo per rimuovere residui resistenti di cibo bruciato. Asciugare attentamente prima di reinstallare di nuovo.

Roccia lavica:

Se il barbecue contiene roccia lavica fare attenzione a rimpiazzarla ogni anno svolgendo una pulizia annuale.

Piastrine in ceramica:

Se il barbecue contiene piastrelle in ceramica, lasciare raffreddare e semplicemente voltarle sottosopra. La prossima volta che si utilizzerà il barbecue, i residui bruceranno da soli.

PULIZIA DEL CORPO DEL BARBECUE

Pulire il corpo del barbecue regolarmente, a seconda della frequenza d'uso e del cibo cucinato. Usare una soluzione d'acqua tiepida insaponata.

PULIZIA DEL VASSOIO RACCOGLI GRASSO

- **IMPORTANTE** - il vassoio raccogliatore di grassi, dev'essere pulito periodicamente. Un accumulo di grassi potrebbe causare un incendio del barbecue qualora si tralasciasse la pulizia del vassoio
- In base all'uso fatto, potrebbero necessitare pulizie più frequenti
- **GLI INCENDI CAUSATI DA GRASSI CHE BRUCIANO** non sono coperti da garanzia

PULIZIA DEI BRUCIATORI

Di tanto in tanto, dopo lunghi periodi di uso, gli eccessi di grasso, i sughi e le marinade potrebbero intasare i bruciatori. In tal caso, rimuovere i bruciatori (vedi la sezione "rimuovere i bruciatori") e ripulire.

- Pulire in acqua calda con detergente
- Assicurarsi che tutti i fori dei bruciatori siano liberi da ostruzioni
- Sciacquare, asciugare e rimettere nel barbecue
- Accendere immediatamente per prevenire ruggine e corrosione
- Se il barbecue non è utilizzato per un lungo periodo di tempo, pennellare leggermente con dell'olio da cucina

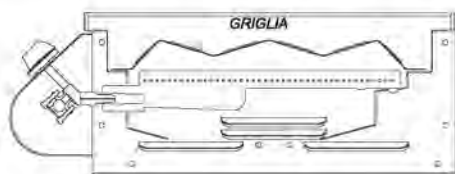
PRIMO IMPIEGO DOPO UN LUNGO PERIODO DI TEMPO

All'inizio di ciascuna stagione del barbecue o prima di usarlo dopo un lungo periodo di tempo:

- Leggere di nuovo attentamente il presente manuale d'istruzione all'uso
- Controllare che nessuno dei fori delle valvole del gas, dei tubi e connessioni dei bruciatori siano otturati
- Controllare che tutti i bruciatori siano nella posizione corretta
- Controllare se la bombola del gas è piena
- Controllare eventuali perdite di gas utilizzando una soluzione d'acqua insaponata
- Posizionare i regolatori del gas sulla posizione ● **off** e collegare la bombola del gas
- Assicurarsi che le griglie e le piastre siano pulite prima dell'uso

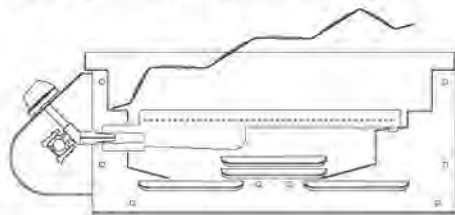
RIMUOVERE I BRUCIATORI

- Fare attenzione che il barbecue sia spento e completamente raffreddato
- Controllare che tutti i regolatori del gas siano posizionati su ● **off** e che la valvola della bombola del gas sia stata chiusa
- Sollevare e togliere la griglia o piastra dal barbecue come illustrato nella (Fig.12)



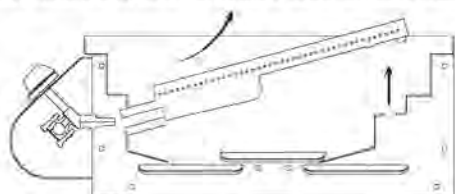
(Fig.12)

- Sollevare lo spargifiamma come illustrato nella (Fig.13)



(Fig.13)

- Rimuovere le copiglie di sicurezza situate sotto i bruciatori sul retro del corpo del barbecue
- Sollevare, ruotare e togliere il bruciatore come illustrato nella (Fig.14)



(Fig.14)

- Pulire i bruciatori come descritto nella pagina precedente
- Ripetere le operazioni in ordine inverso per reinstallare i bruciatori, lo spargifiamma e la griglia o piastra

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

IN CASO IL BARBECUE NON FUNZIONASSE COME DOVUTO

- Fermarsi, chiudere il gas alla sorgente e posizionare tutti i rubinetti su ● **off**
- Non fumare
- Controllare le connessioni della fornitura del gas
- Attendere cinque minuti finché il gas accumulato si disperda e ripetere il processo d'accensione

Se il barbecue ancora non funzionasse come dovuto **CHIUDERE IL GAS ALLA SORGENTE, POSIZIONARE I RUBINETTI SU "OFF"**, aspettare che il barbecue si raffreddi e controllare le seguenti possibilità:

- Mancato allineamento dei tubi dei bruciatori rispetto ai fori**
CORREZIONE: Riposizionare il tubo del bruciatore in modo che cali bene sul foro
- Ostruzione lungo la linea del gas**
CORREZIONE: Rimuovere il tubo dal barbecue. Aprire il flusso del gas per un secondo per pulire eventuali ostruzioni dal tubo. Chiudere l'erogazione del gas alla sorgente e ricollegare il tubo al barbecue
- Foro bloccato**
CORREZIONE: Rimuovere i bruciatori come descritto precedentemente. Ispezionare il foro della valvola del gas, ripulire eventuali ostruzioni con un sottile filo di ferro. Reinstallare i bruciatori sui fori e controllare di nuovo

IN CASO CI FOSSE UNA PERDITA DI GAS

- Chiudere la valvola della bombola del gas
- Ventilare l'area per disperdere eventuali gas accumulati
- Controllare tutte le connessioni
- Se la perdita persiste, mantenere la bombola in posizione verticale e portarla fuori all'aperto
- Proteggere la pelle da gas o liquidi che potrebbero fuoriuscire dalla bombola
- Tenere la bombola almeno 20 metri lontana da qualsiasi sorgente di scintille o accensione tra cui materiale elettrico, flash di macchine fotografiche, macchine o motori
- Disperdere il gas creando il massimo di ventilazione e spruzzando acqua nebulizzata

IN CASO DI INCENDIO

Se il barbecue prende fuoco

- Se il barbecue prende fuoco, chiudere la valvola del gas della bombola.
- Spegnerne le fiamme con un panno bagnato

Se la bombola è a fuoco o se non si riesce a raggiungere la valvola per chiudere il gas

- chiamare i vigili del fuoco
- Indirizzare il getto del tubo d'acqua di giardino sul centro della bombola per mantenerla fredda, ma non estinguere la fiamma. Se il gas brucia non accumula pressione e non esplosione
- Evacuare l'area

Una nota sulla prevenzione d'incendi:

La maggior parte degli incendi di barbecue all'aperto sono dovuti all'accumulo di grassi, o alle connessioni del gas non fissate bene. Ricordarsi di seguire le istruzioni di fabbrica sul corretto modo di pulire e di effettuare le connessioni.

INSETTI

Ragni ed insetti possono a volte tessere ragnatele o costruire nidi nei tubi dei bruciatori.

Ciò potrebbe ostruire il flusso del gas e causare un incendio. Questo fenomeno si dice "ritorno di fiamma" e può causare danni seri al barbecue e creare una situazione di rischio.

Si raccomanda di ispezionare frequentemente il barbecue come pure di pulire frequentemente i tubi dei bruciatori.

grilld™