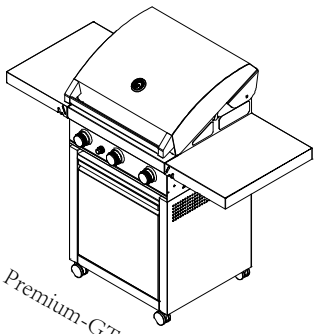
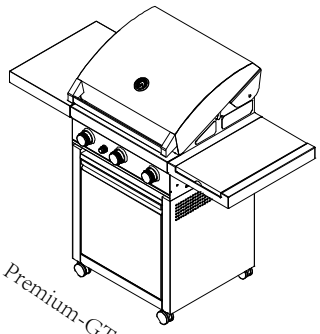
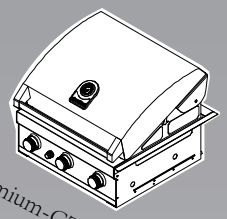
CE 0086

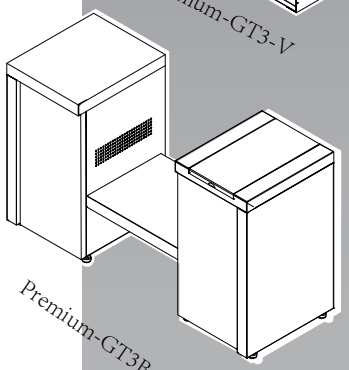
grandhall
living style

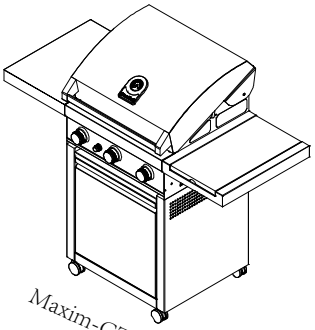
gas barbecue

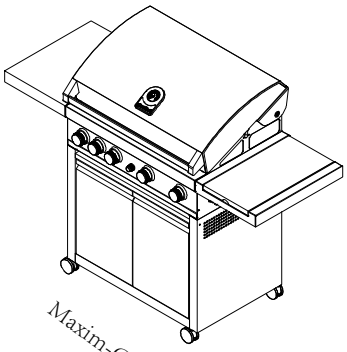

Premium-GT3FD-V

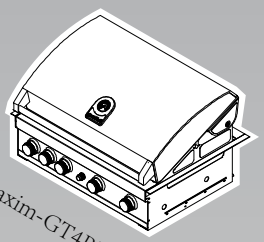

Premium-GT3S-V

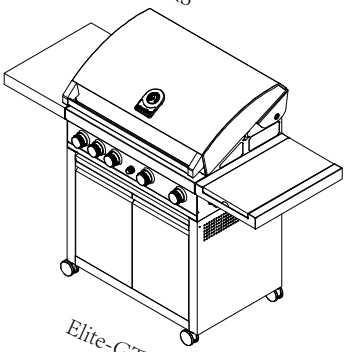

Premium-GT3-V

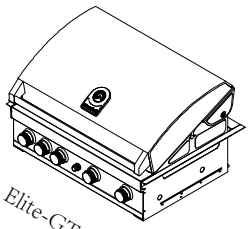

Premium-GT3B-Island

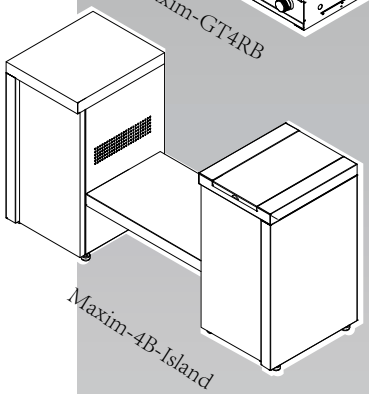

Maxim-GT3RS


Maxim-GT4RSB


Maxim-GT4RB


Elite-GT4RSB-S


Elite-GT4RB-S


Maxim-4B-Island

IE GB *Operating instructions,* 2-3
CH FR *Mode d'emploi,* 4-5
AT CH DE *Betriebsanweisungen,* 6-7
CH IT *Istruzioni per l'uso,* 8-9
BE NL *Gebruiksinstructies,* 10-11
SE *Användning,* 12-13
FI *Käyttöohjeet,* 14-15
ES *Instrucciones de funcionamiento,* 16-17
PT *Instruções para Operação,* 18-19
DK *Brugsanvisning,* 20-21
NO *Instruksjoner for bruk,* 22-23
ISR *Hebrew instructions,* 24-31

WARNINGS INFORMATION

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

SAFETY INFORMATION

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

For (DK) (FI) (NO) (NL) (SE) :
Butane - 30 millibars
Propane - 30 millibars
} I 3B/P (30)

For (GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH) :
Butane - 28 millibars
Propane - 37 millibars
} I 3+ (28 - 30/37)

For (DE) (AT) :
Butane - 50 millibars
Propane - 50 millibars
} I 3B/P (50)

The regulator and hose assembly:

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

GENERAL INFORMATION

LOCATION OF YOUR BBQ

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

CHECKING FOR GAS LEAKS

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

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

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

GAS CONNECTIONS

Use gas regulator and hose complying with local regulations.

GAS CYLINDER SAFETY

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

BUTANE OR PROPANE?

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

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

MAINTENANCE

FLASH-BACK

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

CLEANING THE GRILLPLATES

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

CLEANING THE FLAMETAMER

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

CLEANING THE GREASE RECEPTACLE

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

ANNUAL CLEANING OF BBQ

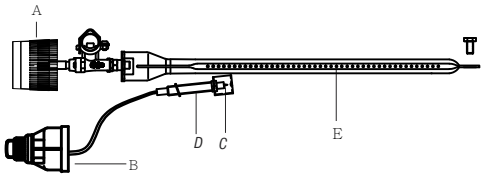
Burning-off the grillplate after each use will keep it ready for instant use. Once a year, give the entire BBQ a thorough cleaning.

INTERIOR:

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

SPIDERS AND INSECTS CAN 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 'FLASH-BACK' AND CAN CAUSE SERIOUS DAMAGE TO BBQ AND CREATE AN UNSAFE OPERATING ENVIRONMENT.
FREQUENT INSPECTION AND CLEANING OF THE BURNER TUBES IS RECOMMENDED.

BURNER OPERATION AND IGNITION SYSTEM CHECK



- With burner controls (A) in '*OFF*' position, turn on gas supply.
- At first assembly, the gas lines and burners (E) will be full of air. The lines must fill with gas. It may require several attempts before success.
- Push the igniter button (B) and check for sparking at the stainless steel gas collectors (C).
- If a spark is not evident, check that the ignition lead is firmly attached to the spark plug (D) (under front of BBQ).
- With sparking established, turn the burner controls (A) to '*HI*' while simultaneously pressing the igniter button (B).

  NOTE: ***Ensure other burner controls are in 'OFF' position as you perform each check.***
- If burners fail to light, turn off gas supply at source. Inspect for obstructions.

FIRST USE / USE AFTER LONG PERIODS

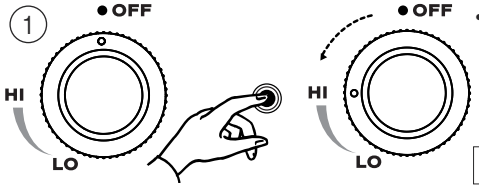
Before first use and at the beginning of each BBQ season:

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

MAIN BURNER / ROTISSERIE /SEAR OPERATING PROCEDURE

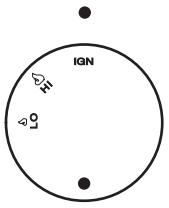
NOTE: ***Leak test all connections thoroughly with a soapy water solution before lighting.***

1



- Hood must be open before lighting.
- Set burner controls to *'OFF'* and open the gas valve.
- Push and turn the required burner to *'HI'* simultaneously push the Electronic Ignition button.

2

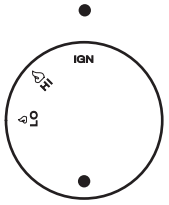


- Hood must be open before lighting.
- Set burner controls to *'OFF'* and open the gas valve.
- Push and turn the required burner to *' G '* to automatically ignite the burner.

  NOTE: ***If the burner does not light, turn to 'Off' and wait minutes before trying again.***
- Repeat lighting procedure for other burners.
- If ignition cannot be achieved.
  See: If bbq fails to operate properly .

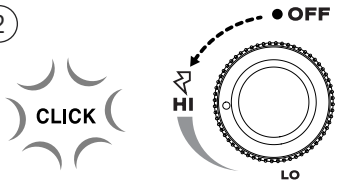
SIDE BURNER OPERATING PROCEDURE

1



- Lid must be open before lighting.
- Push and turn the required burner to *' G '* to automatically ignite the burner.
- If igniter fails to produce a spark, use a match to light burner.

2



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

ROTISSERIE OPERATING PROCEDURE

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

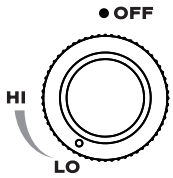
For best results, always rotisserie cook with the hood down.

BURN-OFF PROCEDURE

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

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

COOKING WITH THE HOOD DOWN



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

- Use only burners as indicated by diagram for cooking with the hood down.
- Position flametamer and grillplate or cooking pan over centre burners.
- Place drip pan on flametamer to collect meat juices for making gravy.
- Close hood and adjust burners to *'LO'.*
- Check progress periodically.

IF BBQ FAILS TO OPERATE PROPERLY

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

  a) Misalignment of burner tube(s) and over orifice(s).
  CORRECTION: Reposition burner tube to properly sit over orifice.

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

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

  d) Misalignment of igniter on burner
  CORRECTION: The tip of the electrode should be pointing toward the collector box. The gap between the spark electrode and the tip of the collector box should be 3 - 5 mm. Adjust if necessary by carefully bending.

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

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

AVERTISSEMENTS

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

INDICATIONS DE SÉCURITÉ

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butane - 30 millibars
Propane - 30 millibars
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butane - 28 millibars
Propane - 37 millibars
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butane - 50 millibars
Propane - 50 millibars
} I 3B/P (50)

L'ensemble détendeur et tuyau:
- Doit convenir au gaz de pétrole liquéfié (GPL).
- Doit résister aux pressions indiquées ci-dessus.
- Ne doit pas dépasser 1,0 mètre de longueur.
- Le barbecue est livré avec un adaptateur coudé qui est approprié pour brancher un tuyau flexible.
- Pour réaliser un raccordement tuyau/détendeur fiable, utilisez un collier à vis sans fin ou autre collier de serrage approprié pour relier le tuyau à l'adaptateur du barbecue.
- Après avoir raccordé l'ensemble, ouvrez le gaz et vérifiez qu'il n'y a pas de fuites. *Voir « Détection de fuites de gaz »*. Procédez à cette vérification dans un milieu sans flamme.

RENSEIGNEMENTS GÉNÉRAUX

EMPLACEMENT DE VOTRE BARBECUE

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

DÉTECTION DE FUITES DE GAZ

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

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

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

RACCORDS DE GAZ

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

SÉCURITÉ DE LA BONBONNE DE GAZ

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

BUTANE OU PROPANE?

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

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

ENTRETIEN

RETOUR DE FLAMME

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

NETTOYAGE DES PLAQUES À GRILLER

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

NETTOYAGE DU PARE-FLAMMES

- Lavez régulièrement dans de l'eau savonneuse chaude.
  Au besoin, utilisez une brosse métallique pour enlever les résidus de cuisson incrustés.
  Séchez-le à fond avant de le réinstaller dans le corps du barbecue.
  Premium GT et Maxim GT.

NETTOYAGE DE LA LÈCHEFRITE

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

NETTOYAGE ANNUEL DU BARBECUE

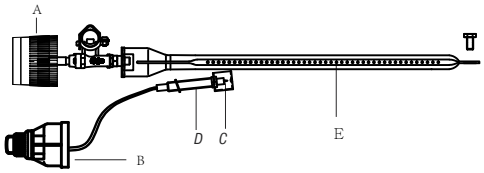
Votre barbecue sera toujours prêt à l'emploi si vous brûlez les résidus de graisse sur la plaque à griller après chaque utilisation. Une fois par an, nettoyez l'ensemble du barbecue à fond.

INTÉRIEUR :

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

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

FONCTIONNEMENT DES BRÛLEURS ET INSPECTION DU SYSTÈME D'ALLUMAGE



- Les boutons de commande (A) des brûleurs en position *'OFF'*, ouvrez le robinet de gaz.
- Lors de l'assemblage initial, les conduites de gaz et les brûleurs (E) sont pleins d'air.
  Les conduites doivent se remplir de gaz.
  Plusieurs essais seront peut-être nécessaires avant que le gaz ne s'allume.
- Appuyez sur le bouton d'allumage (B) et vérifiez qu'il y a formation d'étincelles au niveau des collecteurs de gaz (C) en acier inoxydable.
- S'il n'y a pas formation d'étincelles, vérifiez que le cable d'allumage est convenablement raccordé à la bougie d'allumage (en-dessous de l'avant du barbecue).
- La formation d'étincelles établie ou rétablie, mettez les commandes (A) sur ' HI ' en appuyant en même temps sur le bouton d'allumage (B).
  REMARQUE: Lors de cha ue vérification, assurez-vous ue les autres commandes de brqleur sont en position 'OFF'.
- Si les brûleurs ne s'allument pas, fermez le gaz à la source et vérifiez qu'il n'y a pas d'obstructions.

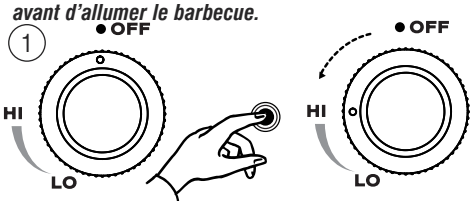
PREMIER EMPLOI / EMPLOI APRÈS UNE LONGUE PÉRIODE DE NON-UTILISATION

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

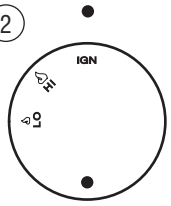
- Lisez attentivement les instructions concernant la sécurité, l'allumage et l'utilisation du barbecue.
- Vérifiez que les orifices des valves à gaz, les rampes à gaz et les orifices de combustion des brûleurs ne sont pas bouchés.
- Vérifiez que la rampe à gaz est correctement positionnée au-dessus de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

MODE D'EMPLOI DU BRÛLEUR PRINCIPAL / R TISSERIE /SEAR

REMARQUE: Vérifiez soigneusement l'étanchéité de tous les raccords avec de l'eau savonneuse avant d'allumer le barbecue.



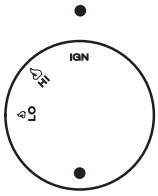
- Le couvercle doit être ouvert avant d allumer.
- Mettez les commandes de brûleur sur *'OFF'* et ouvrez la valve à gaz.
- Appuyez sur la commande du brûleur voulu et tournez-la pour la mettre sur ' HI ' appuyez en même temps sur le bouton d'allumage électronique.
- Le couvercle doit être ouvert avant l'allumage.
- Mettez les boutons de commande du brûleur sur *'OFF'* et ouvrez la valve à gaz.
- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur voulu et faites-le tourner jusqu'à *' G '* pour allumer le brûleur automatiquement.



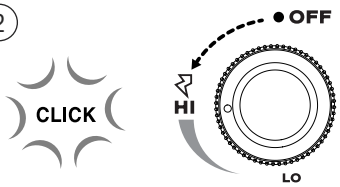
REMARQUE: Si le brqleur ne s'allume pas, éteignez en mettant la commande sur 'OFF'; attendez minutes avant de d'essayer de nouveau.

- Répétez la procédure d'allumage pour les autres brûleurs.
- Si vous ne parvenez pas à allumer le barbecue. *Consultez Si le barbecue ne fonctionne pas comme il faut.*

MODE D'EMPLOI DU BRÛLEUR LATÉRAL



- Le couvercle doit être ouvert avant d'allumer.
- Appuyez sur le bouton de commande du brûleur voulu et faites-le tourner jusqu'à *' G '* pour allumer le brûleur automatiquement.
- S'il ne se produit pas d'étincelle, utilisez une allumette pour allumer le brûleur.



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

PROCÉDURE DE FONCTIONNEMENT DE LA R TISSERIE

REMARQUE: Du fait de son emplacement, le brqleur est sensible au vent ui ris ue de diminuer la performance de votre rntisserie. Il est donc préférable de ne pas utiliser le brqleur en cas de vent.

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

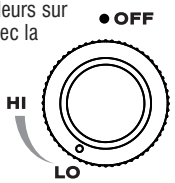
MÉTHODE DE 'RODAGE'

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

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

CUISSON AVEC LA HOTTE BAISSÉE

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



- Utilisez les brûleurs seulement de la manière indiquée dans l'illustration lors que vous cuisinez avec la hotte baissée.
- Placez le pare-flamme et la plaque à griller ou la casserole au-dessus des brûleurs centraux.
- Placez la lèchefrite sur le pare-flamme pour recueillir les jus de viande qui serviront à faire la sauce.
- Fermez la hotte et mettez les brûleurs sur *'LO'*.
- Vérifiez régulièrement la cuisson.

SI LE BARBECUE NE FONCTIONNE PAS COMME IL FAUT

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

a) Mauvais alignement d'une (ou de plusieurs) rampe(s) à gaz et au-dessus d'un (ou de plusieurs) orifices(s).
Correction: Reposition la rampe à gaz pour l'asseoircorrectement au-dessus de l'orifice.

b) Obstruction de la conduite de gaz
Correction: Enlevez le tuyau du barbecue. Ouvrez le robinet de gaz pendant une seconde pour dégager toute obstruction de la conduite. Coupez le gaz à la source et raccordez le tuyau au barbecue.

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

d) Mauvais alignement de l'allumeur sur le brûleur
Correction: La pointe de l'électrode doit être tournée vers le boîtier du collecteur. L'écartement entre l'électrode de la bougie et la pointe du boîtier du collecteur doit être compris entre 3 et 5 mm. Ajustez au besoin en pliant l'électrode avec précaution.

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

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

GEFAHRENHINWEISE

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

SICHERHEITSINFORMATION

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butan - 30 millibar
Propan - 30 millibar
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butan - 28 millibar
Propan - 37 millibar
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butan - 50 millibar
Propan - 50 millibar
} I 3B/P (50)

Druckregler und Schlaucheinheit:

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

ALLGEMEINE INFORMATIONEN

AUFSTELLORT IHRES GRILLS

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

DICHTHEITSPRÜFUNG

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

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

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

GASANSCHLÜSS

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

GASFLASCHEN-SICHERHEIT

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

BUTAN- ODER PROPANGAS?

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

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

WARTUNG

FLAMMEN RÜCKSCHLAG

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

REINIGUNG DER GRILLPLATTEN

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

REINIGUNG DER FLAMMENDÄMPFER

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

REINIGUNG DES FETTAUFFANGBEHÄLTERS

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

JÄHRLICHE REINIGUNG DES GRILLS

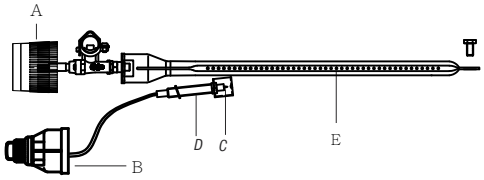
Durch ein Reinigungsbrennen der Grillplatte nach jeder Benutzung wird der Grill ständig zum Sofortgebrauch bereitgehalten. Reinigen Sie den gesamten Grill einmal im Jahr gründlich.

INNEN:

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

ES KANN VORKOMMEN, DAS SPINNEN UND INSEKTEN DEN GASFLÜSS DURCH SPINNWEBEN ODER NESTERN IN DEN BRENNERRÖHREN BLOCKIEREN, WODURCH EIN FEUER ENTSTEHEN KANN.
DIES IST ALS FLAMMEN-RÜCKSCHLAG BEKANNT UND KANN DEN GRILL ERNSTHAFT BESCHÄDIGEN UND STELLT EINE GEFAHR FÜR DIE UMGEBUNG DAR.
EINE HÄUFIGE INSPEKTION UND REINIGUNG DER BRENNERRÖHREN WERDEN DESHALB EMPFOHLEN.

BRENNERBEDIENUNG UND ZÜNDSYSTEMPRÜFUNG



- Stellen Sie alle Flammenregler (A) auf *'OFF'* und drehen Sie die Gaszuleitung auf.
- Bei der Erstinbetriebnahme sind alle Gasleitungen und Brenner (E) voll mit Luft. Die Leitungen müssen sich erst mit Gas füllen. Es kann deshalb mehrerer Versuche bedürfen bis die Brenner zünden.
- Drücken Sie den Zündknopf (B) und prüfen Sie, ob Zündfunken an dem Edelstahl-Injektor (C) entstehen.
- Wenn kein Zündfunke sichtbar ist, überprüfen Sie, ob die Zündleitung fest mit der Zündkerze (D) (unter der Vorderseite des Grills) verbunden ist.
- Drehen Sie nach erfolgreichem Zündfunkentest den Flammenregler (A) auf *'HI '* bei gleichzeitigem Drücken des Zündknopfes.
  ANMERKUNG: ***Stellen Sie sicher, dass die Flammenregler auf 'OFF' gestellt sind, wenn Sie die jeweiligen Tests ausführen.***
- Wenn die Brenner sich nicht anzünden lassen, drehen Sie die Gaszufuhr an der Quelle ab. Prüfen Sie auf Verstopfungen.

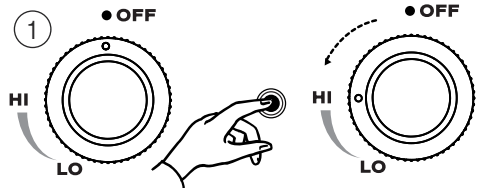
ERSTE BENUTZUNG NACH LÄNGERER ZEIT

Vor der Erstinbetriebnahme und am Anfang jeder neuen Grillsaison:

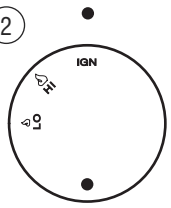
- Lesen Sie die Sicherheits-, Inbetriebnahme- und Bedienungsvorschriften sorgfältig.
- Überprüfen Sie alle Gasventilstutzen, Zuleitungen zu den Gasbrennern und Brennerdüsen auf Blockierungen.
- Überprüfen Sie, ob der Gasschlauch richtig über dem Anschlussstutzen des Brenners liegt.
- Prüfen Sie, ob die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

HAUPTBRENNER BEDIENUNG DREHGRILL/SEAR

ANMERKUNG: ***Überprüfen Sie alle Verbindungen auf Dichtheit mit einer Seifenlösung bevor Sie den Grill anzünden***

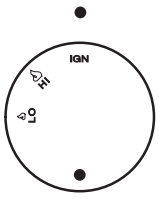


- Die Haube muss vor dem Anzünden geöffnet sein.
- Drehen sie alle Flammenregler auf *'OFF'* und öffnen Sie das Gasventil.
- Drücken Sie den gewünschten Reglerknopf und drehen Sie ihn auf *'HI'*, drücken Sie gleichzeitig den elektronischen Zündknopf.

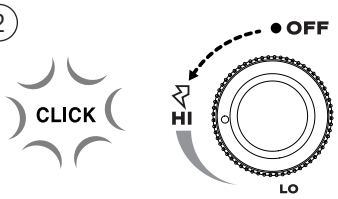


- Die Haube muss vor dem Anzünden geöffnet sein.
- Stellen Sie die Flammenregler auf *'OFF'* und öffnen Sie das Gasventil.
- Drücken Sie den gewünschten Flammenregler und drehen Sie ihn auf *' G '*, um den Brenner automatisch anzuzünden.
  ANMERKUNG: ***Wenn sich der Brenner nicht entzündet, drehen Sie wieder auf 'OFF' und warten Sie Minuten bis zum nächsten Versuch.***
- Wiederholen Sie diesen Vorgang für die anderen Brenner.
- Wenn das Anzünden nicht funktioniert, *siehe Wenn der Grill nicht richtig funktioniert.*

BEDIENUNG DES NEBENKOCHERS



- Der Deckel muss vor dem Anzünden geöffnet werden.
- Drücken Sie den gewünschten Flammenregler und drehen Sie ihn auf *' G '*, um den Brenner automatisch anzuzünden.
- Wenn der Zündmechanismus keinen Funken erzeugt, zünden Sie den Brenner mit einem Streichholz an.



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

BENUTZUNG DES GRILLS

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

Grillen Sie für beste Ergebnisse immer bei gesenkter Haube.

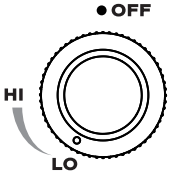
REINIGUNGSBRENNEN

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

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

KOCHEN BEI GESCHLOSSENER HAUBE

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



- Benutzen Sie nur die im Diagramm gezeigten Brenner, wenn Sie mit geschlossener Haube kochen.
- Setzen Sie den Flammendämpfer und die Grillplatte oder die Pfanne über die mittleren Brenner.
- Setzen Sie eine Auffangpfanne auf den Flammendämpfer, um Fleischsäfte für Soßen aufzufangen.
- Schließen sie die Haube und regeln Sie die Brenner auf *'LO'*.
- Überwachen Sie den Kochvorgang regelmäßig.

WENN DER GRILL NICHT RICHTIG FUNKTIONIERT

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

a) Brennerleitung(en) sitzt/sitzen nicht richtig auf dem Stutzen.
Lösung Schieben Sie die Brennerleitung richtig über den Anschlussstutzen.

b) Verstopfungen in der Gasleitung:

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

c) Verstopfte Düse

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

d) Zünder und Brenner in falscher Position.

Lösung Die Spitze der Elektrode sollte in Richtung des Injektors zeigen. Der Abstand zwischen der Zündelektrode und der Spitze des Injektors sollte 3 - 5 mm betragen. Verändern Sie den Abstand, falls notwendig, durch vorsichtiges Biegen.

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

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

AVVERTENZE

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

NORME DI SICUREZZA

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butano - 30 millibar
Propano - 30 millibar } I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butano - 28 millibar
Propano - 37 millibar } I 3+ (28 - 30/37)

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

Il gruppo regolatore e tubo flessibile:
- Deve essere adatto per gas liquido di petrolio (GLP).
- Deve sopportare le suddette pressioni.
- Non deve superare 1 metro di lunghezza.
- Il barbecue e'fornito con un'apparecchio a gomito che adatto per una connessione via un tubo flessible.
- Usare una fascetta a vite o un fermaglio ad attacco doppio per collegare il tubo flessibile all'adattatore del barbecue per fissare l'allacciamento tubo/regolatore.
- Dopo avere fissato il gruppo, accendere il gas per verificare se vi sono perdite. *Cfr. 'Verifica eventuali perdite di gas'*. Eseguire questa procedura in un ambiente privo di fiamme scoperte.

INFORMAZIONI GENERALI

UBICAZIONE DEL BARBECUE

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

VERIFICA DI EVENTUALI PERDITE DI GAS

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

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

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

CONNESSIONI DEL GAS

Usare regolatori e tubi del gas conformi alle normative locali.

SICUREZZA DELLA BOMBOLA DEL GAS

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

BUTANO O PROPANO?

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

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

MANUTENZIONE

RITORNO DI FIAMMA
- Spegnere il gas alla fonte e ruotare i comandi dei fornelli in posizione *'OFF' (spenta)*. Attendere fino a che si raffredda e poi pulire i tubi dei fornelli e le aperture dei fornelli.

PULIZIA DELLE GRATES
- Fare raffreddare prima di lavare con acqua e sapone. Usare un panno, una spazzola per verdura oppure paglietta.

PULIZIA DELLO SPARTIFIAMMA
- Lavorare a intervalli regolari in acqua calda e sapone. Se necessario, usare una spazzola metallica per togliere lo sporco bruciato e più ostinato. Asciugare bene prima di rimontare sul barbecue
  Premium GT,Maxim GT.

PULIZIA DEL RECIPIENTE DEL GRASSO DI SCOLOE
- Lasciare che il contenuto si raffreddi prima di vuotare e lavare in detersivo liquido.

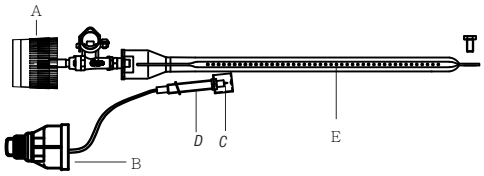
PULIZIA ANNUALE DEL BARBECUE

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

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

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

VERIFICA DEL FUNZIONAMENTO DEI FORNELLI E DELL'IMPIANTO DI ACCENSIONE



- Con i comandi dei fornelli (A) in posizione *'OFF' (spenta)*, avviare l'erogazione del gas.
- All'epoca del primo assemblaggio, i tubi del gas e i fornelli (E) saranno pieni d'aria. I tubi devono riempirsi di gas.
  Potrebbero volerci vari tentativi.
- Premere il pulsante di accensione (B) e controllare se vi sono scintille in corrispondenza degli anelli del gas in acciaio inossidabile (C).
- Se la scintilla non è visibile, controllare che il filo di accensione sia saldamente collegato alla candela (D) (sotto la parte anteriore del barbecue).
- In presenza della scintilla, girare i comandi dei fornelli (A) alla posizione *'HI 'lto)* e al contempo premere il pulsante di accensione (B).
  AVVERTENZA: ***Controllare che gli altri comandi dei fornelli siano in posizione 'OFF' (spenta) man mano che si esegue ciascuna verifica.***
- Se i fornelli non si accendono, spegnere il gas alla fonte. Ispezionare per individuare eventuali ostruzioni.

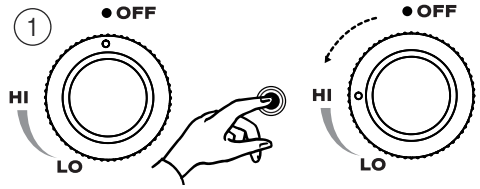
USO DOPO LUNGHI PERIODI

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

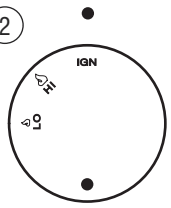
- Leggere attentamente le istruzioni in materia di sicurezza, accensione e funzionamento.
- Verificare che non vi siano ostruzioni degli orifizi della valvola del gas, dei tubicini dei fornelli e delle aperture dei fornelli.
- Controllare che il tubo del fornello sia nella giusta posizione sopra l'orifizio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

FORNELLO PRINCIPALE / GIRARROSTO E PROCEDURA D'USO /SEAR

AVVERTENZA: ***Prima dell'accensione verificare la presenza di eventuali perdite usando una soluzione di ac ua e sapone.***



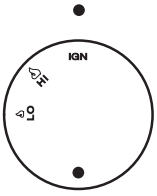
- Prima dell'accensione, il coperchio deve essere aperto.
- Mettere i comandi nella posizione *'OFF' (spenta)* ed aprire la valvola del gas.
- Premere e ruotare il fornello richiesto nella posizione 'HI' (Alto) e al tempo stesso premere il pulsante di Accensione Elettronica.
- Prima dell'accensione, il coperchio deve essere aperto.
- Mettere i comandi nella posizione *'OFF' (spenta)* ed aprire la valvola del gas.
- Premere la manopola di controllo del bruciatore desiderato e ruotarla su *' G '* per accendere automaticamente il bruciatore.



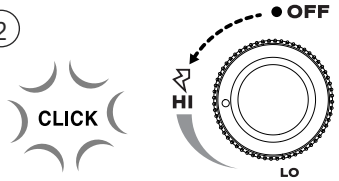
AVVERTENZA: ***Se il fornello non si accende, ruotare il comando nella posizione 'OFF' (spenta) e attendere minuti prima di riprovare.***

- Ripetere la procedura di accensione per gli altri fornelli.
- Se l'accensione non riesce.
  'Se il barbecue non funziona a dovere'.

PROCEDURA DI ACCENSIONE DEL FORNELLO LATERALE



- Prima dell'accensione, il coperchio deve essere aperto.
- Premere la manopola di controllo del bruciatore desiderato e ruotarla su *' G '* per accendere automaticamente il bruciatore.
- Se il meccanismo di accensione non produce una scintilla, usare un fiammifero per accendere il fornello.



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

PROCEDURA DI UTILIZZO DEL GIRARROSTO

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

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

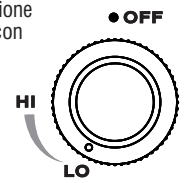
PROCEDURA DI BRUCIATURA PRELIMINARE

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

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

COTTURA CON COPERCHIO ABBASSATO

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



- Usare solo i fornelli indicati nello schema per quando si cucina con il coperchio abbassato.
- Posizionare lo spartifiamma e la piastra a griglia o a padella per cottura sui fornelli centrali
- Mettere la padella dei grassi di scolo sullo spartifiamma per raccogliere i sughi della carne per fare poi intingoli.
- Chiudere il coperchio e regolare i fornelli in posizione *'LO' (basso)*.
- Controllare ad intervalli regolari.

SE IL BARBECUE NON FUNZIONA A DOVERE

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

a) Errato allineamento dei tubi dei fornelli sopra gli orifizi.
Dissoluzione posizionare i tubi dei fornelli in modo corretto sopra gli orifizi.

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

c) Orifizio bloccato.
Dissoluzione Togliere oggetti mobili dall'interno del barbecue. Rimuovere i fornelli tirando la coppiglia da sotto il 'piedino' del fornello usando un cacciavite o delle pinze ad ago. Sollevare ciascun fornello dall'orifizio della valvola del gas, e eliminare eventuali ostruzioni usando filo metallico sottile. Reinstallare i fornelli sopra gli orifizi e collocare ciascun 'piedino' dei fornelli nella staffa di montaggio nella parte inferiore del corpo del barbecue. Rimettere le coppiglie in posizione. Rimettere in posizione gli elementi di cottura.

d) Errato allineamento del dispositivo di accensione sul fornello
*Dissoluzione*La punta dell'elettrodo dovrebbe essere rivolta verso la scatola del collettore. La distanza tra l'elettrodo della scintilla e la punta della scatola del collettore dovrebbe essere di 3 - 5 mm.
Se necessario, regolare piegando leggermente.

Se è necessario riaccendere mentre il barbecue è ancora caldo, occorre attendere almeno cinque minuti prima di ritentare l'accensione *(CiJ consente la dispersione del gas accumulato).*

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

WAARSCHUWINGEN

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

VEILIGHEIDSINFORMATIE

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butaan - 30 millibar
Propaan - 30 millibar
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butaan - 28 millibar
Propaan - 37 millibar
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butaan - 50 millibar
Propaan - 50 millibar
} I 3B/P (50)

De gasdrukregelaar- en slangcombinatie:
- Moet geschikt zijn voor vloeibaar gas (LPG).
- Moet bestand zijn tegen de bovengenoemde druk.
- Mag niet langer dan 1,0 meter zijn.
- De barbecue komt compleet met een elleboog aanpassings mogelijkheid die direct met een flexibele slang kan worden gemonteerd.
- Gebruik een geschikte verstelbare schuifklem of een tweeledige klem, die de slang met de adapter van de barbecue verbindt, om de slang- / gasdrukregelaar combinatie vast te zetten .

- Draai, nadat alle onderdelen zijn bevestigd, het gas aan en controleer op lekkages. Zie Controleren op Lekkages. Zorg dat dit in een ruimte zonder open vuur plaatsvindt.

ALGEMENE INFORMATIE

PLAATSING VAN UW BARBECUE

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

CONTROLEREN OP LEKKAGES

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

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

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

GASAANSLUITING

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

GASCILINDER VEILIGHEID

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

BUTAAN OF PROPAAN?

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

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

ONDERHOUD

VLAMINSLAG

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

REINIGING VAN DE GRILLPLATEN

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

REINIGING VAN DE WARMTEVERDELER

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

REINIGING VAN DE VETOPVANGBAK

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

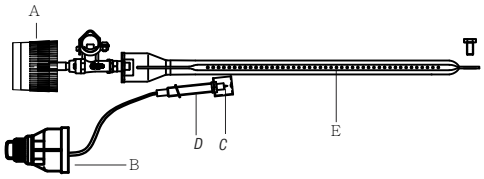
JAARLIJKE REINIGINGSBEURT VAN DE BARBECUE

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

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

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

BEDIENING VAN DE BRANDERS EN HET CONTROLEREN VAN HET ONTSTEKINGSMECHANISME



- Draai de gastoevoer open met de gasknoppen (A) in de *'OFF'* stand.
- Bij de montage bevindt zich lucht in de gasleidingen en in de branders (E). De leidingen dienen met gas gevuld te zijn. Het kan daarom gebeuren dat diverse pogingen moeten worden ondernomen om het gas te ontsteken.
- Druk de ontstekingsknop (B) in en controleer de vonk in de roestvrijstalen gascollectors (C).
- Indien geen vonk zichtbaar is, controleer dan of de ontsteking stevig aan de bougie (D) (onderaan de voorzijde van de barbecue) is bevestigd.
- Ziet u wel een vonk, zet de gasknoppen (A) op *' HI '* terwijl u gelijktijdig de ontstekingsknop (B) indrukt.

  OPMERKING: ***Zorg dat de andere gasknoppen in de 'OFF' stand staan, wanneer u elke controle uitvoert.***
- Wanneer u de branders niet kunt aansteken, sluit dan de gastoevoer aan de cilinder af. Controleer of de leidingen geblokkeerd zijn.

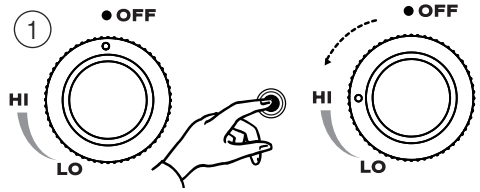
VOOR HET EERST SINDS LANGE TIJD GEBRUIKEN

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

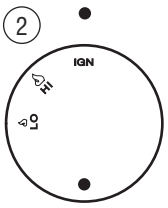
- Lees de aanwijzingen voor de veiligheid, het aansteken en de bediening aandachtig door.
- Controleer de gaskraanopeningen en de slangen en uitgangen van de branders op eventuele obstructies.
- Controleer of de slang van de brander goed op de kraanopening sluit.
- Controleer of de cilinder gevuld is.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

BEDIENINGSPROCEDURE VOOR DE HOOFDBRANDER / DRAAISPIT /SEAR

OPMERKING: ***Test alle aansluitingen grondig op lekkages met behulp van een sopje alvorens aan te steken.***



- De beschermkap moet vóór het aansteken worden geopend.
- Zet de gasknoppen op *'OFF'* en open de gaskraan.
- Druk de knop voor de gewenste brander in en draai deze op *' HI '* druk gelijktijdig de Elektronische Ontstekingsknop in.

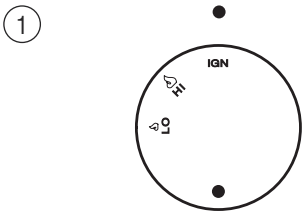


- De beschermkap moet vóór het aansteken worden geopend.
- Zet de gasknoppen op *'OFF'* en open de gaskraan.
- Druk de knop voor de gewenste brander in en draai deze op *' G '* om de brander automatisch aan te steken.

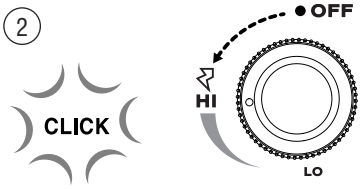
  OPMERKING: ***Wanneer de brander niet werkt, zet deze dan terug in de 'OFF' stand en probeer het na minuten opnieuw.***
- Herhaal de aansteekprocedure voor de andere branders.
- Wanneer het niet lukt om aan te steken, *zie*

  Bij het niet goed functioneren van de barbecue.

BEDIENINGSPROCEDURE VOOR DE ZIJBRANDER



- LHet deksel dient vóór het aansteken geopend te zijn.
- Druk de knop voor de gewenste brander in en draai deze op *' G '* om de brander automatisch aan te steken.
- Wanneer het ontstekingsmechanisme geen vonk afgeeft, kunt u de brander met een lucifer aansteken.



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

BEDIENINGSWIJZE VAN HET DRAAISPIT

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

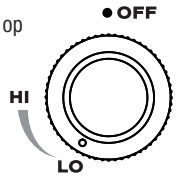
Voor de beste resultaten altijd roosteren met de kap naar beneden.

SCHOONBRANDPROCEDURE

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

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

BAKKEN MET DE BESCHERMKAP NAAR BENEDEN



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

- Gebruik alleen de op de afbeelding aangegeven branders voor het braden met de beschermkap naar beneden.
- Plaats de warmteverdeler en de grillplaat of kookpan op de middelste branders.
- Plaats de uitlekpan op de warmteverdeler voor het opvangen van het vleesnat om jus te maken.
- Sluit de beschermkap en zet de branders op *'LO'*.
- Af en toe de gang van zaken controleren.

BIJ HET NIET GOED FUNCTIONEREN VAN DE BARBECUE

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

  a) Onjuiste plaatsing van de slang(en) aan de brander(s) en aan de opening(en).
  Oplossing: Zet de slang van de brander in de juiste stand over de opening.

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

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

  d) Onjuiste ligging van het ontstekingsmechanisme op de brander.
  Oplossing: Het uiteinde van de elektrode dient naar het uiteinde van de collectorruimte te wijzen. De opening van de vonkelektrode en het uiteinde van de collectorruimte moet 3 – 5 mm zijn. Zo nodig bijstellen door voorzichtig te buigen.

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

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

VARNING - INFORMATION

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

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butan - 30 millibar
Propane - 30 millibar
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butan - 28 millibar
Propane - 37 millibar
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butan - 50 millibar
Propane - 50 millibar
} I 3B/P (50)

Regulator och slangmontering:

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

ALLMÄN INFORMATION

UPPSTÄLLNING AV GRILLEN

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

KONTROLL AV GASLÄCKAGE

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

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

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

FÖRBINDNING FÖR GAS

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

SÄKERHET BETR. GASOLBEHÅLLAREN

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

BUTAN ELLER PROPAN?

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

reduceringsventil för den gas som Du använder.

Följande storlekar rekommenderas:

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

UNDERHÅLL

OKONROLLERAD TÄNDNING (GASPUFF)

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

RENGÖRING AV GRILLPLATTAN

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

RENGÖRING AV DE KERAMISKA PLATTORNA

- Rengöres regelbundet i varm såplösning. Använd en stålborste för att avlägsna fastbrända rester. Torka noggrannt före återställandet. Premium GT, Maxim GT.

RENGÖRING AV UPPSAMLINGSKÄRLET

- Allt innehåll bör svalna och avlägsnas och kärlet diskas.

ÅRLIG RENGÖRNING AV GRILLEN

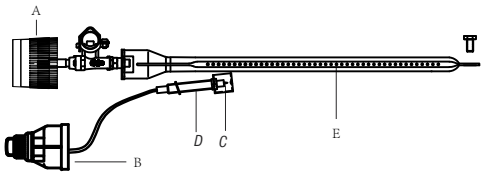
Om man renbränner både grillgallret och –plattorna efter varje användning gör detta att grillen alltid är redo att användas. En gång om året bör grillen rengöras mycket grundligt.

INSIDAN:

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

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

KONTROLL AV BRÄNNARNAS SYSTEM OCH TÄND-/GNIST SYSTEMET



- Vrid gasreglaget (A) till *'OFF'*, vrid på gastillförseln.
- Efter första anslutningen kan slangar och brännare vara fyllda med luft. Slangarna måste fyllas med gas. Det kan behövas ett flertal försök innan framgång uppnås.
- Tryck på gniständningen (B) och kontrollera att gnista kommer (C).
- Om gnistan inte är tydlig, kontrollera att ledning är ordentligt ansluten till tändstiftet (D). (Under grillens framsida).
- När tändningen är OK, vrid på gasreglaget (A) till *' HI '* och tryck under tiden på gnisttändningen (B).

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

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

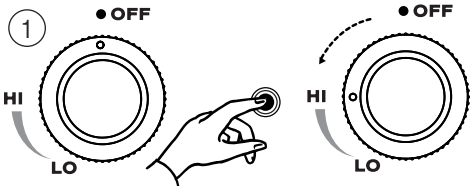
FÖRE FÖRSTA ANVÄNDING / EFTER VINTERFÖRVARING

Före första användning och vid begynnelsen av grill-säsongen:

- Läs Säkerhets-och handhavande insturktionen noggrannt.
- Kontrollera ventilerna och event. sprickbildningar i slangarna.
- Kontrollera att slangarna är ordentligt åtdragna vid regulator och grillanslutning.
- Kontrollera att det finnes gasol i behållaren.
- Kontrollera så att inga gasläckage uppstått.
- Vrid gasreglaget till *'OFF'* och anslut gastillförseln.

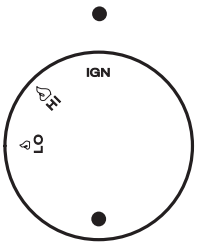
HUVUDBRÄNNARE ROTERINGSGRILL E INSTRUKTION /SEAR

ANM.: Läcktesta alla anslutningar omsorgsfullt med såpvatten före användning.



- Huven måste vara öppen vid tändning.
- Vrid gasolreglaget till *'OFF'* och öppna gasventilen.
- Tryck och vrid önskad brännare till *' HI '*, tryck samtidigt på den elektroniska gnist-tändaren,

2



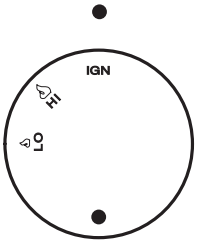
- Huven måste vara öppen innan tändning.
- Vrid brännarens reglage så att de står på *'OFF'* och öppna gasventilen.
- I avsikt att brännaren skall tändas automatiskt, skall man trycka och vrida den erfoderliga brännaren så att den står på *' G '*.

ANM.: Om brännaren inte tänder, vrid reglaget till 'OFF' och vänta i minuter innan Du försöker igen.

- Upprepa tändings-proceduren för övriga brännare.
- Om gnista inte kan erhållas.
  Se Om grillen inte vill fungera ordentligt.

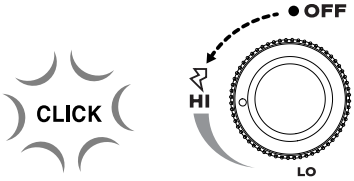
SIDOBRÄNNARE E INSTRUKTION

1



- Locket måste vara öppet före tändning.
- I avsikt att brännaren skall tändas automatiskt, skall man trycka och vrida den erfoderliga brännaren så att den står på *' G '*.
- Om gnisttändaren ej skulle fungera, använd tändsticka för att tända brännaren.

2



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

BRUKSANVISNING FÖR ROTERINGSGRILLEN

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

För att uppnå bästa resultat bör ni alltid grilla på rotisseriet med kåpan nerfälld.

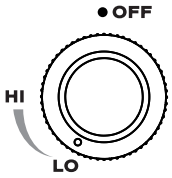
FÖRFARANDE FÖR RENBRÄNNING

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

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

GRILLNING MED HUVEN NERFÄLLD

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



- Använd endast brännare enl. bilden när Du grillar med huven nedfälld.
- Placera de keramisk briketterna och grillplattan eller pannan över de mittersta brännarna.
- Placera uppsammlingskärlet (dropp-pannan) på de keramiska briketterna för att samla upp grill-safterna för såsen/skyen.
- Stäng huven och justera ned brännarna till *'LO'*.
- Kontrollera grillprocessen kontinuerligt.

OM GRILLEN INTE FUNGERAR KORREKT

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

a) Injustering av brännarrör och övre öppning felaktig.
Upplösning: Rätta till brännarröret så att denna befinner sig exakt över öppningen.

b) Blockering i gasledningen.
Upplösning: Avlägsna gasslangen från anslutningen till grillen. ppna gastillförseln ett kort ögonblick och rensa bort hindret ur slangen. Stäng av gastillförseln vid behållaren och återanslut slangen till grillen.

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

d) Felaktig inställning av brännarens tändmekanism.
Upplösning: Änden på elektrodspetsen bör vara riktad mot kollektorn. Gnistgapet mellan elektroden och kollektorn bör vara 3 - 5 mm. Kan justeras vid behov genom att man försiktigt böjer elektrodänden.

Om återantändning är nödvändig då grillen fortfarande är upphettad, måste man vänta minst 5 minuter innan man påbörjar återantändningen. *(Detta gl r att eventuell ansamlad gas fl rflyktigas).*

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

VAROITUKSIA

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

TURVALLISUUSOHJEITA

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

YLEISOHJEITA

GRILLIN PAIKKA

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

KAASUVUOTOJEN TARKISTUS

<u>HUOMIO:</u> Älä koskaan testaa kaasuvuotoa avotulen lähellä. Jos haistat kaasun hajua, sulje kaasuntulo kaasupullosta.
Kaasuvuodot on tutkittava seuraavalla tavalla aina ennen ensimmäistä käyttökertaa ja aina grillauskauden alussa (tai aina kun uusi kaasupullo otetaan käyttöön).

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

KAASULIITTIME

Käytä paikallisia säädöksiä noudattavia säätimiä ja letkuja.

KAASUPULLON TURVALLISUUS

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

HOITO

LIEKIN TAKAISINLYÖNTI

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

GRILLAUSLEVYJEN PUHDISTUS

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

LIEKINTASAIMEN PUHDISTUS

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

RASVAKAUKALON PUHDISTAMINEN

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

GRILLIN VUOSIPUHDISTUS

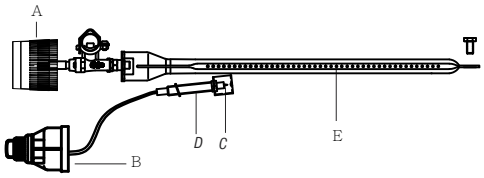
Kun grillilevyt poltetaan puhtaiksi jokaisen käytön jälkeen, grilli on aina käyttövalmis. Kerran vuodessa grilli puhdistetaan perusteellisesti.

SISÄPUOLI:

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

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

POLTTIMEN KÄYTTÖ JA SYTYTYSJÄRJESTELMÄN TARKISTUS



- Poltinkytkimen (A) ollessa *'OFF'*-asennossa, käännä kaasuntulo auki.
- Ensimmäisellä käyttökerralla kaasuputket ja polttimet (E) ovat täynnä ilmaa ja niiden pitää täyttyä kaasulla, minkä vuoksi voidaan tarvita useita yrityksiä.
- Paina sytytyspainiketta (B) ja tarkista tuleeko kipinää (C).
- Ellei kipinää näy, tarkista että sytytysjohdin on kunnolla kiinni sytytystulpassa (D) (grillin alla etupuolella).
- Kun kipinä on kunnossa, käännä poltinkytkin (A) *' HI '*-asentoon ja paina samanaikaisesti sytytyspainiketta (B).
  HUOMIO: ***Varmista että muut poltinkytkimet ovat 'OFF'-asennossa kun suoritat tarkistuksia.***
- Jos poltin ei syty, säädä kaasuntulo kaasupullosta kiinni. Etsi tukos.

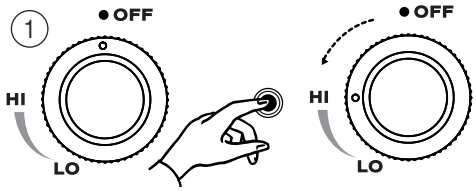
KÄYTTÖKERTA /KÄYTTÖÖNOTTO TAUON JÄLKEEN

Ennen ensimmäistä käyttökertaa ja aina grillauskauden alussa:

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

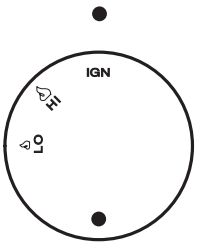
PÄÄPOLTTIMEN KÄYTTÖ / VARTAALLA VARUSTETTU GRILLI /SEAR

HUOMIO: ***Testaa kaikki liitokset huolellisesti pesuaineliuoksella ennen kuin sytytät grillin.***



- Grillin kannen on oltava auki ennen sytyttämistä.
- Säädä polttimen kytkimet *'OFF'*-asentoon ja avaa kaasuventtiili.
- Paina ja käännä haluamasi polttimen kytkin *' HI '*-asentoon paina samanaikaisesti sähkösytytyspainiketta.

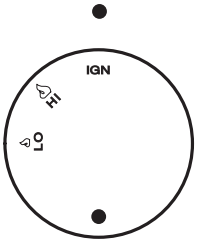
2



- Grillin kannen on oltava auki ennen sytyttämistä.
- Säädä polttimen kytkimet *'OFF'*-asentoon ja avaa kaasuventtiili.
- Paina ja käännä haluamasi polttimen kytkin *' G '*-asentoon automaattisytytystä varten
  HUOMIO: ***Jos poltin ei syty, käännä kytkin 'OFF'-asentoon ja odota minuuttia ennen kuin yrität uudelleen.***
- Sytytä muut polttimet samalla tavalla.
- Jos sytyttäminen ei onnistu, *lue kappale 'Jos grilli ei toimi'.*

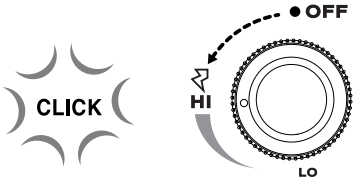
SIVUPOLTTIMEN KÄYTTÖ

1



- Grillin kannen on oltava auki ennen sytyttämistä.
- Paina ja käännä haluamasi polttimen kytkin *' G '*-asentoon automaattisytytystä varten
- Jos sytytin ei anna kipinää, sytytä poltin tulitikulla.

2



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

VARTAALLISEN GRILLIN KÄYTTÖ

HUOMIO: ***Polttimen sijainnin johdosta se on alttiimpi vedolle, joka vähentää grillin tehoa. Siksi polttimoa ei tulisi käyttää tuulisella ilmalla.***

Parhaimmat tulokset saat käyttämällä grilliä aina kupu alhaalla.

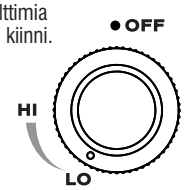
KÄYTTÖÖNOTTOKÄSITTELY

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

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

KANSI KIINNI GRILLAAMINEN

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



- Käytä vain piirroksen osoittamia polttimia, kun grillaat kansi kiinni.
- Aseta liekintasain ja grillauslevy tai -pannu keskimmäisten polttimien päälle.
- Pane rasvakaukalo liekintasaimen päälle keräämään lihasta tippuva neste.
- Sulje kansi ja säädä polttimet teholle *'LO'*.
- Seuraa kypsentymistä silloin tällöin.

JOS GRILLI EI TOIMI

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

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

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

  c) Reikä tukossa.
  Ratkaisu: Poista irralliset osat grillin sisältä. Irrota polttimet vetämällä ruuvimeisselillä tai pihdeillä sokkanaula irti polttimen 'jalan' alta. Nosta polttimet ulos kaasuventtiilireiästä ja poista tukos ohuella langalla. Pane polttimet takaisin paikoilleen reikien päälle ja aseta polttimen 'jalka' grillin rungon pohjalla olevaan kiinnitysjalustaan. Aseta sokkanaulat paikoilleen. Aseta loput grillin osat paikoilleen.

  d) Sytytin väärässä kohdassa polttimen päällä
  Ratkaisu: Elektrodin kärjen pitää osoittaa kohti virrankokoojaa. Kipinäelektrodin etäisyys virrankokoojan kärjestä saa olla 3 - 5 mm. Säädä tarvittaessa taivuttamalla varovasti.

  Jos kuuma grilli sytytetään uudestaan, on odotettava vähintään viisi minuuttia edeltävän käytön päättymisestä. *(Sinä aikana kaasu ehtii haihtua.)*

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

ADVERTENCIAS

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

INFORMACIÓN SOBRE SEGURIDAD

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butano - 30 millibars
Propano - 30 millibars
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butano - 28 millibars
Propano - 37 millibars
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butano - 50 millibars
Propano - 50 millibars
} I 3B/P (50)

El regulador y dispositivo de la manguera

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

INFORMACIÓN GENERAL

UBICACIÓN DEL ASADOR

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

CONTROL DE PÉRDIDAS DE GAS

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

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

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

CONEXIONES DE GAS

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

LA SEGURIDAD DE LA GARRAFA

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

¿BUTANO O PROPANO?

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

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

MANTENIMIENTO

RETROCESO DE LA LLAMA

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

LIMPIEZA DE LAS PARRILLAS

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

LIMPIEZA DE LA PLANCHA REFRACTORA

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

LIMPIEZA DEL RECOGEDOR DE GRASA

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

LIMPIEZA ANUAL DEL ASADOR

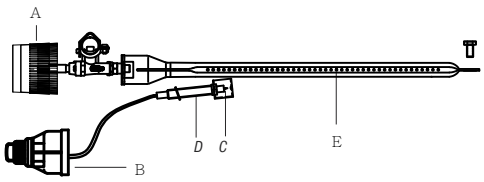
Queme la parrilla después de cada uso para mantenerla lista para usar de inmediato. Una vez al año, limpie el asador a fondo.

INTERIOR:

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

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

CONTROL DEL FUNCIONAMIENTO DE LOS QUEMADORES Y DEL SISTEMA DE ENCENDIDO



- Con los controles de los quemadores (A) en la posición *'OFF' (pagado)*, abra el paso de gas.
- Cuando arme el asador por primera vez, las líneas de gas y los quemadores (E) estarán llenos de aire. Las líneas deberán llenarse de aire. Es posible que necesite varios intentos antes de lograrlo.
- Pulse el botón de encendido (B) y controle que haya chispa en los colectores de gas de acero inoxidable (C).
- Si no se viera chispa, compruebe que el cable de encendido esté firmemente conectado a la bujía (D) (bajo el frente del asador).
- Una vez que haya chispa, gire los controles de los quemadores (A) a la posición *' HI '* y al mismo tiempo pulse el botón de encendido (B).

***NOTA:** Verifi ue ue los otros controles de uemador estén en la posicil n 'OFF' cuando realice cada verificacil n.*

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

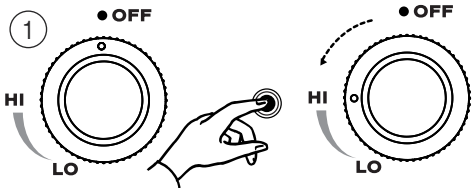
USO DESPUÉS DE UN LARGO TIEMPO

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

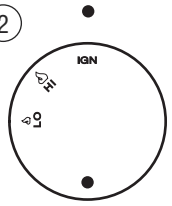
- Lea detenidamente las instrucciones de Seguridad, Encendido y Uso.
- Verifique que no haya obstrucciones en los orificios de las válvulas de gas, los tubos de los quemadores y los puertos de los quemadores.
- Verifique que el tubo del quemador esté correctamente ubicado por encima del orificio de la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

PROCEDIMIENTO PARA USAR EL QUEMADOR PRINCIPAL / ASADOR /SEAR

***NOTA:** Antes de encender, compruebe todas las conexiones a fondo con solucil n de agua jabonosa para asegurarse de ue no haya pérdidas.*



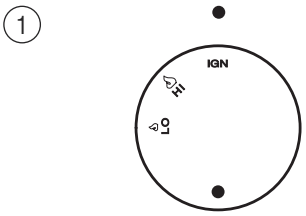
- La tapa deberá estar abierta antes del encendido.
- Seleccione la posición *'OFF'* de los controles de los quemadores y abra la válvula de gas.
- Apriete y gire el quemador deseado a la posición *' HI '* y al mismo tiempo pulse el botón de encendido electrónico.
- La tapa deberá estar abierta antes del en cendido.
- Seleccione la posición *'OFF'* de los controles de los quemadores y abra la válvula del gas.
- Apriete y gire el quemador deseado a la posición *' G '* para encender automáticamente el quemador.



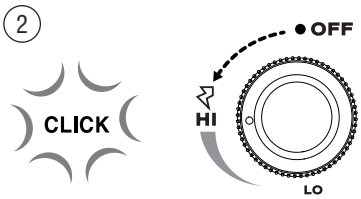
***NOTA:** Si el uemador no se encendiera, seleccione 'OFF' y espere minutos antes de intentar nuevamente.*

- Repita el procedimiento de encendido para los otros quemadores.
- Si no pudiera encenderlo, *vea Si el asador no funciona correctamente.*

PROCEDIMIENTO PARA USAR EL QUEMADOR LATERAL



- La tapa deberá estar abierta antes del encendido.
- Apriete y gire el quemador deseado a la posición *' G '* para encender automáticamente el quemador.
- Si el encendedor no produjera chispa, use un fósforo (cerilla) para encender el quemador.



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

OPERACIÓN DEL ASADOR

***NOTA:** La ubicacil n del uemador hace ue el asador sea mcs susceptible a la accil n del viento disminuyendo su desempeko. Por esta razl n, no deberja hacer funcionar el uemador del asador en condiciones ventosas.*

Para mejores resultados, siempre ase con la campana baja.

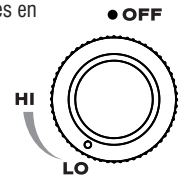
PROCEDIMIENTO PARA QUEMAR

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

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

PARA COCINAR CON LA TAPA HORNO

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



- Use únicamente los quemadores según indica el diagrama M3 para cocinar con la tapa cerrada.
- Ubique la plancha refractora y la parrilla/plancha o el utensilio de cocina sobre los quemadores centrales.
- Coloque el recogedor de grasa o la plancha refractora para recoger el jugo de la carne para luego preparar la salsa.
- Cierre la tapa y seleccione la posición *'LO'* de los quemadores.
- Controle el progreso de la cocción periódicamente.

SI EL ASADOR NO FUNCIONA CORRECTAMENTE

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

a) Alineación incorrecta del(los) tubo(s) de los quemadores y encima de los orificios.
Solución Cambie la posición del tubo de modo que quede bien colocado por encima del orificio.

b) Obstrucción en la línea de gas.
Solución Quite la manguera del asador. Abra la salida de gas por un segundo para eliminar toda obstrucción de la manguera. Cierre la salida de gas en la fuente y vuelva a conectar la manguera en el asador.

c) Obstrucción en el orificio.
Solución Retire los artículos sueltos del interior del gabinete del asador. Retire los quemadores tirando de las chavetas debajo de la base del quemador, usando un destornillador o una pinza de punta. Levante los quemadores retirándolos del orificio de la válvula de gas, retire toda obstrucción con un alambre fino. Vuelva a instalar los quemadores por encima de los orificios y ubique la base de cada quemador en la ménsula de montaje al pie del gabinete del asador. Coloque las chavetas y los elementos.

d) Alineación incorrecta del encendedor en el quemador.
Solución El extremo del electrodo debe estar apuntando hacia la caja colectora. La luz entre el electrodo de chispa y la punta de la caja colectora deberá ser de 3 a 5 mm. Ajústela si fuera necesario, plegándola cuidadosamente.

Si fuera necesario volver a encender mientras el asador está caliente, espere por lo menos cinco minutos antes de iniciar el procedimiento de encendido. *(sto permite la eliminaciHn del gas acumulado.)*

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

AVISOS

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

INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA

- Nunca use este BBQ sem um regulador.
- Dependendo no tipo de gás que decide usar, é preciso contactar o negociante de gás local para obter um regulador. As seguintes pressões são unicamente um guia:

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butano - 30 millibars
Propano - 30 millibars
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butano - 28 millibars
Propano - 37 millibars
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butano - 50 millibars
Propano - 50 millibars
} I 3B/P (50)

Montagem do regulador e tubo:

- Tem de ser apropriado para gás de petróleo liquefeito (GPL).
- Tem de suportar as pressões acima mencionadas.
- Não pode exceder 1 metro de comprimento.
- O BBQ é fornecido com um adaptador de cotovelo solto apropriado para ligação directa de um tubo flexível.
- Use o Jubilee clip ou grampo de duas asas apropriado para ligar o tubo ao adaptador do BBQ para assegurar a ligação de tubo/regulador.
- Depois da montagem, ligue o gás e inspeccione para fugas. Ver Verificação de Fugas de Gás. Assegure-se que este processo é feito num ambiente livre de chamas.

INFORMAÇÃO GERAL

POSIÇÃO DO BBQ

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

VERIFICAÇÃO PARA FUGAS DE GÁS

<u>NOTA:</u> Nunca inspeccione para fugas com uma chama exposta.

Se cheirar gás, desligue na fonte.
Antes do primeiro uso, e ao inicio de cada época *(ou quando a botija de gás é substituída)*, é preciso inspeccionar para fugas de gás.

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

LIGAÇÕES DE GÁS

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

SEGURANÇA DA BOTIJA DE GÁS

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

BUTANO OU PROPANO?

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

As seguintes dimensões de botijas de gás são recomendadas:

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

MANUTENÇÃO

RETORNO

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

LIMPAR AS GRELHAS

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

LIMPAR O DOMADOR DE CHAMA

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

LIMPAR O COLECTOR DE GORDURAS

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

LIMPEZA ANUAL DO BBQ

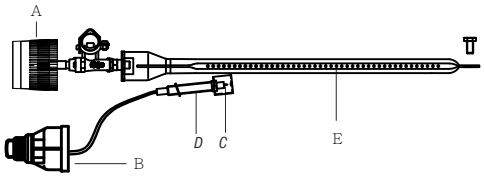
Queimando os resíduos no grelhador depois de cada uso há de mantê-lo pronto para uso. Uma vez por ano, faça uma limpeza completa a todo o BBQ.

INTERIOR:

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

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

OPERAÇÃO DO QUEIMADOR E VERIFICAÇÃO DO SISTEMA DE IGNIÇÃO



- Com os controles (A) na posição 'OFF', ligue o gás.
- Aquando da primeira montagem, os tubos de gás e os queimadores (E) estarão cheios de ar. Os tubos terão de ser enchidos com gás. Isto poderá requerer várias tentativas antes de ser alcançado.
- Carregue no botão de ignição (B) e veja se há faísca nos colectores de gás inoxidáveis (C).
- Se não vir faísca, verifique que o cabo de ignição está firmemente ligado à vela de ignição (D) (debaixo da frente do BBQ)
- Estabelecida a faísca, rode os controles do queimador (A) para 'HI' carregando simultaneamente o botão de ignição (B).

NOTA: ***Assegure-se ue os outros controles de ueimador estgo na posihgo 'OFF' ao executar a verificahgo de cada um.***

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

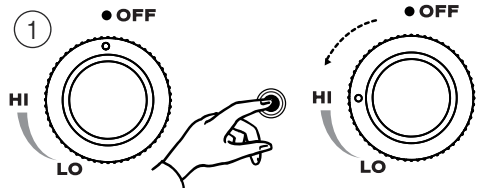
USO APÓS LONGOS PERÍODOS

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

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

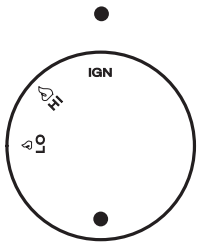
PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO DO QUEIMADOR PRINCIPAL / GIRATÓRIO /SEAR

NOTA: ***Verifi ue cuidadosamente para fugas todas as ligahpes com uma soluhgo de cgua e sabgo antes de acender.***



- A tampa deve estar levantada antes de acender.
- Ponha os controles dos queimadores em '*OFF*' e abra a válvula do gás.
- Carregue e rode para ' *HI* ' o queimador requerido simultaneamente carregue no botão de Ignição Electrónica.

2



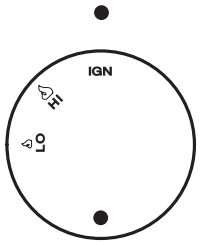
- A tampa tem de estar levantada antes de acender.
- Ponha os controlos dos queimadores em *'OFF'* e abra a válvula do gás.
- Carregue e rode para *' G '* o queimador requerido para acender automaticamente o queimador.

NOTA: ***Se o ueimador ngo acender, rode para 'OFF' e aguarde minutos antes de voltar a tentar.***

- Repita o processo de acendimento para outros queimadores.
- Se não conseguir ignição. Ver: SE O BBQ NÃO FUNCIONA APROPRIADAMENTE

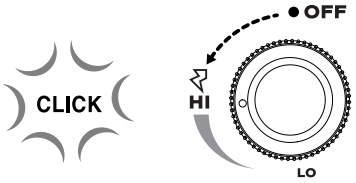
PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO DO QUEIMADOR LATERAL

1



- A tampa tem de estar levantada antes de acender.
- Carregue e rode para *' G '* o queimador requerido para acender automaticamente o queimador.
- Se a ignição não produz uma faísca, use um fósforo para acender o queimador.

2



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

PROCEDIMENTO DE OPERAÇÃO DO ESPETO GIRATÓRIO

NOTA: ***A localizahgo do ueimador do espeto giratl rio torna-o mais susceptjvel ao vento, o ual reduzirc a ualidade dos seus assados. Por este motivo, ngo deve operar o espeto giratl rio em condihpes atmosféricas ventosas.***

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

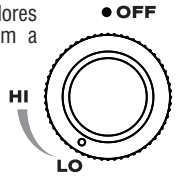
PROCEDIMENTO DE QUEIMA

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

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

COZINHAR COM A TAMPA FECHADA

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



- Use os queimadores somente como indicado no diagrama para cozinhar com a tampa fechada.
- Posicione o domador de chamas e grelhador ou frigideira sobre os queimadores centrais.
- Coloca a travessa colectora de óleo no domador de chamas para apanhar os sumos para o molho.
- Feche a tampa e ligue os queimadores para '*LO*'.
- Verifique o progresso periodicamente.

SE O BBQ NÃO FUNCIONA APROPRIADAMENTE

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

a) Mau alinhamento do tubo do queimador e sobre o(s) orifício(s).
Solução: Posicione o tubo para assentar propriamente sobre o orifício.

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

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

d) Mau alinhamento da vela de ignição no queimador.
Solução: A ponta do eléctrodo devia estar a apontar para a caixa colectora. O espaço entre o eléctrodo de faísca e a ponta da caixa colectora deve ser 3 - 5 mm. Se for necessário ajustá-lo, dobre cuidadosamente.

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

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

ADVARSLER

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

SIKKERHEDSINFORMATION

- Brug aldrig grillen foruden regulator.
- Rigtig regulator er avhængig av gastype og kan fåes fra forhandler. Følgende gastryk er kun vejledende:

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butan - 30 millibar
Propan - 30 millibar
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butan - 28 millibar
Propan - 37 millibar
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butan - 50 millibar
Propan - 50 millibar
} I 3B/P (50)

Regulator og slange:

- må være passende for flydende petroleum gas (LPG)
- må kunde tåle de ovenstående tryk.
- må ikke overstige 1.0 meters længde.
- må passe adaptoren der er leveret med grillen, for tilslutning med fleksibel slange.
- Anvend kun godkændt kobling mellem slange/regulator og grillens adaptor ("Jubilee" eller vingemøtrik kobling)
- Efter tilkobling, må tilførselsystemet kontroleres for lækkasjer. Se afsnit om Lækkasjekontrol, samt tilse at proceduren ikke udføres i nærheden af åben ild.

GENEREL INFORMATION

PLADSERING AF GRILLEN

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

LÆKKASJEKONTROL

<u>NB!</u> Kontroler aldri for lækkasjer i nærheden af åben ild. Om der lugter af gas, må cylinderens kran straks lukkes.

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

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

GAS FORBINDELSE

Brug gas regulator og slange i henhold til lokale reguleringer.

GASCYLINDER SIKKERHED

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

BUTAN ELLER PROPAN?

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

VEDLIGEHOLD

"FLASH-BACK"

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

RENGØRING AF GRILLPLADERNE

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

RENGØRING AF FLAMMEDÆMPEREN

- Vask regelmæssigt i varmt sæbevand. Fjern inbrændt materiale med stålbørste om nødvendigt. Tørr inden dæmperen returneres til grillen. Premium GT, Maxim GT

RENGØRING AF FEDTSAMLER

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

ÅRLIG RENGØRING

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

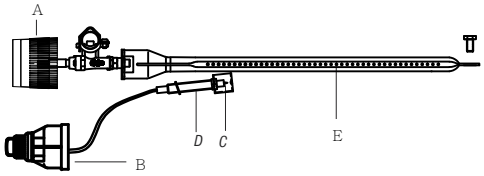
INTERIØRET:

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

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

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

BRUG AF BLUS OG KONTROL AF TÆNDINGSMEKANISME



- Skru blusknapperne (A) til *"OFF"*, og åbne for gastilførselen.
- Ved første kontrol efter montering, vil gasrør og -blus (E) være fyldt med luft. Gas må først fortrænge luften, og mer enn et forsøg kan behøves før tænding sker.
- Tryk ind tændingsknappen (B), og kontroler at der er gnist ved de rustfrie kollektordåserne (C).
- Om der ikke er gnist, kontroler at ledningen er fæstet til tændrøret (D) (under grillens front).
- Når gnist er tilstede, skru blusknap (A) til *" HI "*, samtidig som tændingsknap (B) trykkes.
  NB! Påse at andre blusknappe er i "OFF" stilling under hver kontrol.
- Om brænderne ikke tændes, steng gastilførsel ved cylinder, og kontroler for hindringer i systemet.

FØRSTE GANGS BRUG, SAMT BRUG EFTER LANG TIDS LAGRING

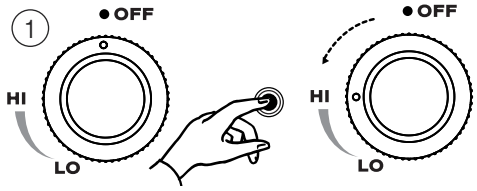
Før første gangs brug, og ved begynnelse av hver grillsæson:

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

BRUG AF HOVEDBLUS / ROTISSERI /SEAR

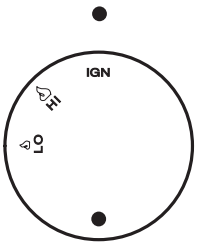
NB! Kontroler alle koblinge nLye for lækkasjer med sæbevand inden der tændes.

1



- Hætten må være åben før tænding.
- Skru blusknapperne til *"OFF"*, og åbne derefter kranen på gascylinderen.
- Tryk den ønskede blusknap ind, og skru til *" HI "* stilling, samtidig som tændingsknappen trykkes.

2



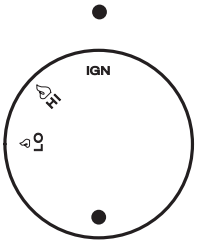
- Hætten skal være åben før der tændes.
- Sæt blus kontrol til '*OFF*' og luk op for gas ventilen.
- Tryk og drej den ønskede blusknap til ' *G* ' for at tænde for blusset automatisk.

NB! Dersom tænding ikke sker, skru blusknappen til "OFF" og vent minutter fLr proceduren gentaes.

- Bruk samme procedure for de andre blus.
- Dersom tænding ikke kan opnåes, se afsnit om Fejlsøg.

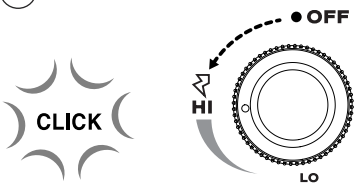
BRUG AF SIDEBLUSSET

1



- Dækselet må være åbent før tænding.
- Tryk og drej den ønskede blusknap til ' *G* ' for at tænde for blusset automatisk.
- Dersom tændingsmekanismen ikke giver gnist, må blusset tændes med en fyrstik.

2



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

BRUGSANVISNING FOR ROTISSERI

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

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

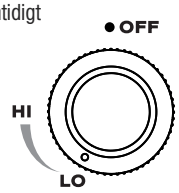
AFBRÆNDINGSPROCEDURE

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

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

ANDVENDELSE MED HÆTTEN LUKKET

La aldrig alle blus brænde samtidigt på *" HI "* med hætten lukked.



- Anvend kun bluskombinasjon som indikeret i diagram når hætten er lukked.
- Plasser flammedæmper og grillplade/panne over de centrale brænderne.
- Plasser dryppebræt på flammedæmperen for at fange op afdryp for sovse etc.
- Luk hætten og skru brænderne til *"LO"*.
- Kontroler regelmæssigt under steging.

FEJLSØG

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

a) Blusrør og ventilåbning(e) er ikke rigtigt pladseret i forhold til hverandre.
Opløsning: Pladser blusrøret lige over ventilåbningen.

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

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

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

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

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

FORSIKTIGHETSREGLER

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

SIKKERHETSINFORMASJON

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

(DK) (FI) (NO) (NL) (SE):
Butan - 30 millibar
Propan - 30 millibar
} I 3B/P (30)

(GB) (IE) (BE) (FR) (IS) (GR) (IT) (ES) (LU) (PT) (CH):
Butan - 28 millibar
Propan - 37 millibar
} I 3+ (28 - 30/37)

(DE) (AT):
Butan - 50 millibar
Propan - 50 millibar
} I 3B/P (50)

Regulator og slange:

- Må være egnet for flytende petroleum gass (LPG)
- Må kunne motstå ovenstående trykk
- Må ikke være lengere enn 1.0 meter.
- Må passe adaptoren for direkte tilslutning med fleksibel slange, som er levert med grillen.
- Bruk kun godkjent kopling mellom slange/regulator og grillens adaptor *("Jubilee" eller vingemutter kopling)*
- Etter tilkopling, må tilførselsystemet sjekkes for lekkasjer. Se avsnittet om Lekkasjesjekk, og tilse at prosedyren ikke utføres i nærheten av åpen ild.

GENERELL INFORMASJON

PLASSERING AV GRILLEN

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

LEKKASJESJEKK

<u>NB!</u> Sjekk aldri for lekkasjer i nærheten av åpen ild. Om det lukter gass, lukk straks kranen på sylinderen

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

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

TILKOBLING TIL GASS

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

GASSYLINDER OG SIKKERHET

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

BUTAN ELLER PROPAN?

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

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

VEDLIKEHOLD

TILBAKESLAG ("FLASH-BACK")

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

RENGJØRING AV GRILLPLATENE

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

RENGJØRING AV FLAMMEDEMPEREN

- Vask regelmessig i varmt såpevann. Fjern innbrent materiale med stålbørste om nødvendig. Tørk omhyggelig før demperen returneres til grillen. Premium GT, Maxim GT.

RENGJØRING AV FETTSAMLEREN

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

ÅRLIG RENGJØRING AV GRILLEN

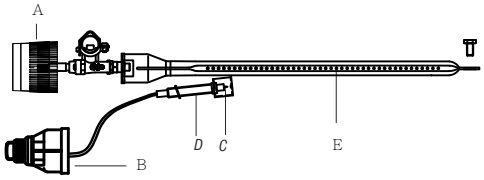
Grillplatene vil alltid være klare for bruk dersom de brennes av etter hver gangs bruk. Hele grillen bør rengjøres grundig en gang i året.

PÅ INNSIDEN:

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

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

BRUK AV BLUSSENE OG SJEKK AV TENNINGSMEKANISMEN



- Skru blussknappene (A) til *"OFF"*, og åpne gasstilførselen.
- Ved første kontroll etter montering, vil rør og bluss (E) være fylt med luft. Gassen må først fortrenge luften, og gjentatte forsøk kan behøves før tenning oppnås.
- Press tenningsknappen (B), og sjekk at det er gnist ved de rustfrie kollektorboksene (C).
- Dersom gnist ikke kan sees, sjekk at ledningen er festet til tenningspluggen (D) (under fronten på grillen).
- Når gnist er oppnådd, skrblussknappene(A)til "HI",samtidig som tenningsknappen (B)trykkes.

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

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

OG BRUK ETTER LANG LAGRING

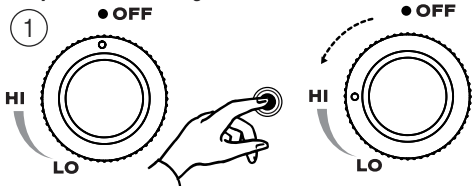
Før første gangs bruk, og ved begynnelsen av hver grillsesong:

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

BRUK AV HOVEDBLUSSENE ROTERENDE GRILL /SEAR

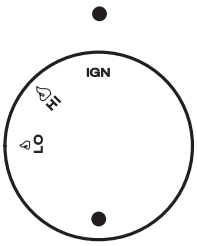
NB! Sjekk alle koplinger nLye for lekkasjer med såpevann fLr tenning.

1



- Hetten må være åpen før tenning.
- Skru blussknappene til *"OFF"*, og åpne deretter kranen på gassylinderen.
- Press den ønskede blussknappen inn, og vri til *" HI "* stilling, samtidig som tenningsknappen trykkes.

2



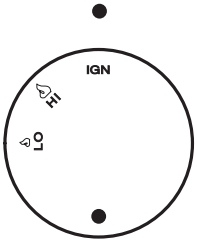
- Dekselet må settes åpent før tenning
- Still bryter for hver brenner på *"OFF"*, og åpne gassventilen.
- Trykk og vri ønsket brenner til *" G "* slik at den automatisk tennes.

NB! Dersom blusset ikke tennes, skru blussknappen til "OFF" og vent minutter fLr prosedyren gjentas.

- Bruk samme prosedyre for de andre blussene.
- Hvis tenning ikke kan oppnås, se under avsnittet om Feilfinning.

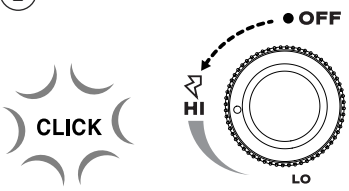
BRUK AV SIDEBLUSSET

1



- Dekselet må være åpent før tenning.
- Trykk og vri ønsket brenner til *" G "* slik at den automatisk tennes.
- Hvis tenningsmekanismen ikke gir gnist, tenn blusset med en fyrstikk.

2



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

BRUKSANVISNING FOR DET ROTERENDE GRILLSPYDET

NB! Vær oppmerksom på at blusset for det roterende grillspydet er plasset slik at det er mer fLlsomt for vind. Dette kan medfLre redusert effekt under grilling, og grillspydet bLr derfor ikke brukes når det blåser.

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

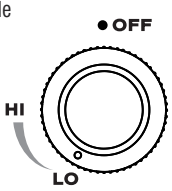
AVBRENNINGSPROSEDYRE

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

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

STEKING MED HETTEN LUKKET

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



- Bruk kun blusskombinasjon som vist i diagram når hetten er lukket.
- Plasser flammedemper og grillplate/panne over blussene i midten av grillen.
- Plasser dryppebrettet på flammedemperen for å fange opp avdrypp til bruk i sauser etc.
- Lukk hetten og sett blussene til *"LO"*.
- Sjekk regelmessig under steking.

FEILFINNING

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

a) Blussrør og ventilåpning(er) er ikke i korrekt posisjon i forhold til hverandre.
Oppløsning: Plasser blussrøret direkte over ventilåpningen.

b) Blokkering av gasstilførselen.
Oppløsning: Slangen frakoples grillen. Sylinderens kran åpnes i ett sekund for å blåse slangen åpen. Kranen lukkes, og slangen tilkoples grillen.

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

d) Blussets tenningselektrode er ute av stilling.
Oppløsning: Elektroden skal peke mot kollektorboksen. Gapet mellom elektrodespissen og boksens spiss skal være 3-5 mm. Juster om nødvendig ved å bøye forsiktig.

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

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

CARMEL DIRECT
עולם של מותגים

הוראות שימוש, הרכבה ובטיחות

אזהרות:

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

בטיחות:

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

בטיחות מיכל הגז:

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

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

תחזוקה:

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

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

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

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

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

חשוב לדעת בגלל מיקום מבער השיפוד האחורי יש השפעה של רוחות הפוגעות בביצועיו.
לכן המנע מהפעלת המבער האחורי בתנאי רוחות חזקות.
חשוב לדעת לפני הפעלת הברביקיו בפעם הראשונה, הפעל את המבער למצב HIGH למשך 15-10 דקות על מנת להוריד עצמים וחומרים לא נחוצים .

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

תקלות נפוצות בגריל הגז:
כאשר גריל הגז לא עובד ?
סגור את אספקת מקור הגז וסובב את כפתור ההצתה למצב OFF,
המתן חמש דקות לפני ניסיון הדלקה נוסף.
בדוק את אספקת הגז וחיבוריו השונים.
הדלק את גריל הגז ,אם גריל הגז עדיין לא עובד:
סגור את אספקת מקור הגז וסובב את כפתור ההצתה למצב OFF.
וודא שהמבער/ים מונח/ים בצורה נכונה לפתח כניסת הגז
הפרעות באספקת הגז:
הסר את צינור הגז מגריל הגז ,פתח את מקור הגז לשניה אחת על מנת ולנקות כל הפרעה מהצינור.חבר מחדש את צינור הגז לגריל הגז.
פתחים חסומים:
הסר עצמים חופשיים ומשוחררים מתוך החלק הפנימי של גריל הגז. הסר את המבערים בעזרת מברג ונקה את פתחי יציאת הגז בעזרת קיסמים ומברשת ניקוי. בסיום הניקוי החזר המבערים למקומם.
אי דיוק של המצת על המבער:
קצה האלקטרודה צריך לפנות לעבר הקופסא. המרווח בין הניצוץ לבין קצה הקופסא צריך להיות בין 3 לבין 5 מילימטרים. כוון במידת הצורך ע"י כיפוף.

אם נדרשת הצתה נוספת כאשר הגריל עדיין חם יש להמתין 5 דקות מינימום עד אשר הצטברות הגז בגריל מתפזרת.
אם לאחר כל ניסיונות התיקון בגריל עדיין גריל הגז אינו פועל כהלכה יש לפנות ליבואן או לחברת הגז המורשה.

מדיניות שירות

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

תנאי האחריות

אנו בחברת Grand Hall מאמינים במוצרים שלנו ומציעים כתב אחריות מקיף לגביהם. למטבחי החצר של Grand Hall, יש תקופת אחריות של 5 שנות אחריות מיום הרכישה. במידה ומתגלה פגם בייצור בתוך 24 חודשים מיום הרכישה אנו מתחייבים לתקן או להחליף את החלק הפגום ללא עלות.
תנאי כתב האחריות:
חמש שנות אחריות על רכיבי האל- חלד במקרה של חלודה.
שנתיים אחריות נגד חלודה על החלקים עם גימור האמייל.
שנתיים אחריות נגד חלודה על כל החלקים המצופים.
שנת אחריות על כל האביזרים הנלווים.

במקרים המפורטים יופקעו כל הזכויות המפורטות בכתב האחריות:
- במקרה שהמוצר הורכב והותקן שלא בהתאם להוראות.
- במקרה שנעשה שימוש לא תקין במוצר.
- אין אחריות על שריטות, פגיעות, נזק, פגיעה בצבע וכדומה שהן תוצאה של חום וחומרי ניקוי חזקים.
- במידה והמוצר משמש למטרות מסחריות או הושכר לגורם אחר.
- במקרה של נזקים שהם תוצאה של פגעי טבע.
- במקרה של כתמי שריפה שהם תוצאה של תחזוקה לקויה ו/או אי ניקוי הגריל (כמו במקרה של שומן שלא נוקה ומתלקח).

- במקרה של התקנה לא נכונה של צינור הגז.
- במקרה בו השימוש במוצר נעשה במדינה שונה מהמדינה בה נקנה המוצר ואינו מתאים להנחיות השימוש במדינה.
- במקרה של נזק שהוא תוצאה של שימוש על ידי צד ג'.

החלקים הבאים אינם כלולים בכתב האחריות:
סוללות ההצתה.
ציפוי המתקלף כתוצאה משומן שהתלקח.
קילוף הצבע/ האמייל או הציפוי.
כתמים ונתזים של חלודה קלה.
בלאי טבעי שהוא תוצאה של שימוש.
נזקים שאינם משפיעים על תפעול המכשיר או על ערכו.

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

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

מהלך מתן השירות:
כרמל דירקט בע"מ שומרת במחסניה מלאי של חלקי חילוף על מנת לטפל בתביעות באופן מהיר ויעיל. יתכנו מקרים בהם לא יימצא החלק במחסני החברה. החברה תיידע אותך מיידית על כך. כרמל דירקט שומרת לעצמה את הזכות לשלוח חלק דומה על מנת לפתור את הבעיה.
במטבחי החוץ של Grand Hall החלקים מרותכים יחד ואילו החלקים המיועדים להחלפה מוברגים בברגים, מה שמאריך את חיי המטבח.

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

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

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

לזכותנו יאמר:
היינו הראשונים שהכנסנו את השימוש במבער צידי לגריל הגז.
הינו החלוצים בייצור מערכות מטבחי חוץ מודולאריות.
נבחרנו לספק השנה, ספק השנה הבינלאומי, partners in progress, הספק החדשני של השנה וזכינו בפרס על הישגנו הטכניים.
אנו עובדים בשיתוף פעולה עם הסטודיו לעיצוב של פורשה ועם מחלקת ההנדסה שלהם, הגדולה מחוץ לגבולות צפון אמריקה, לייצור סדרת מטבחי החוץ המהפכנית שלנו- Grand Hall. X היא מותג אמין וידוע כאיכותי, המייצרת מוצרים בגימור מסוגנן, איכות גבוהה ותכונות חדשניות. כל המוצרים שלנו מעוצבים ומזמינים והופכים אותך לחובב מושלם של בישול בחוץ.

עד כה, יותר מחמישים פטנטים של חברת Grand Hall זכו בפרסים:
Globe Café
זכה בפרס מצוינות בעיצוב בטייוואן ובאוסטרליה זכינו בתואר מוצר החוץ של השנה במשך שנתיים רצופות (פטנט 5,638808).
מערכת ההצתה האלקטרונית האוטומטית (פטנט 4,681529).
עיצוב עוגן מבער בעל ביצועים אופטימאליים (פטנט 5,391076)
מבער גריל בעל בקרה משתנה (פטנט 4,960101)

טיפים לצרכן

הקפד על הוראות היצרן בעת השימוש במטבח החוץ.
יש למקם את מטבח החוץ על משטח ישר ומקורה.
הדלק את המבער הרחק ממקור הגז על מנת להימנע מכיסי אוויר.
יש לחמם את המטבח לפחות 10 דקות לפני השימוש או למשך חמש דקות בלבד אם הכיסוי מורד והמבערים במצב Hi.
בדרך כלל אין צורך להפוך את המזון יותר מפעם אחת.
בישול לא ישיר בדרך כלל מהיר יותר, כך שרצוי לסגור את המכסה כשניתן. כשהמכסה מורד, אל תדליק את כל המבערים מאחר ותיווצר סביבה חמה מידי לבישול.
על מנת לקבל מזון מושחם באופן שווה, הברש או התז שמן ישירות על המזון ולא על רשת הבישול.
יש לשמור על מטבח החוץ ועל הציוד הנלווה לו נקיים ולרוקן את מגש הטפטוף באופן סדיר.

מה זה BTU? מה פירוש האותיות kWh?
BTU (יחידת חום בריטית) ו- kWh (קילוואט לשעה) שניהם מודדים את אותו הדבר: איזו כמות של גז יכול המבער לצרוך. (שני הערכים אינם מודדים את פלט החום הממשי ולכן אין להשוות ביניהם).
באופן כללי, ערכי BTU או kWh גבוהים יותר, משמעותם מבער חם יותר, אלא אם כן מדובר במבער לא יעיל, שעדיין צורך כמות גבוהה של גז אולם לא הופך את כולה לחום.

מה ההבדל בין בישול ישיר ולא ישיר?
בישול ישיר הוא שיטת הצלייה המסורתית. הוא מתבצע כשהמזון מונח ישירות על רשת הצלייה או על הפלטה כשהמכסה פתוח.

בישול לא ישיר/עקיף דומה לבישול בתנור הביתי, בו המזון מתבשל בכל צדדיו. כאן המבערים המצויים ממש מתחת למזון אינם מופעלים ורק מבערי הצד פועלים. לחילופין, ניתן לשים את המזון על משטח החימום. בישול לא ישיר צריך להיעשות כשהמכסה סגור.

באילו סוגים של פלדת אל חלד משתמשים בחברת Grand Hall?
פלדת אל חלד מגיעה ברמות שונות כאשר כל רמה מיועדת ליישומים מסוימים ומתומחרת באופן שונה על פי מפרט הרכיבים.
פלדת אל חלד 304 היא הנפוצה ביותר מאחר והיא מכילה 18-20% כרום ו- 8-10% ניקל. משמעות הדבר היא שהיא עמידה לשיתוך (קורוזיה) ובעלת ביצועים טובים בטמפרטורות גבוהות.
פלדת אל חלד איכותית נוספת היא 430. היא מכילה 16-18% כרום ופחות מ- 1% ניקל. בפלדה זו את הניקל מחליף הברזל. על מנת להאריך את חיי פלדת אל חלד 430 Grand Hall מוסיפה לה ציפוי שקוף שמגן עליה מתנאי מזג אוויר קשים.
מאחר ופלדה זו מתאימה פחות לשימוש בטמפרטורות גבוהות, הכיסוי והמבערים מיוצרים מפלדת אל חלד 304. שילוב זה של מתכות מבטיח את איכותם יוצאת הדופן של מטבחי החוץ של Grand Hall.

מאלו חומרים עדיף לייצר אביזרים נלווים מסוימים?
האביזרים, החל מרשתות הגריל וכלה בפלטות החמות מיוצרים לעיתים קרובות מחומרים שונים. כשקונים את האביזרים חשוב לדעת מהם יתרונותיו של כל חומר מאחר ולכל חומר יש ייעוד שונה. פלדת אל חלד היא סגסוגת עמידה יותר בפני כתמים וחלודה בהשוואה לפלדה רגילה. היא קלה יותר לניקוי ומאריכה ימים. ראה את הסעיף " אילו סוגים של פלדת אל חלד משתמשים בחברת Grand Hall?"

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

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

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

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

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

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

לקבלת תוצאות מעולות, הצלייה בשיפוד המסתובב צריכה להתבצע עם מכסה סגור כשכפתור הבקרה של המבער האחורי מכוון למצב גבוה.
אל תשתמש במבערי הגריל הראשיים כשהמבער האחורי פועל.
לצליית בשר המכיל עצמות, עדיף להחדיר את השיפוד באלכסון דרך החלקים הבשרניים. אם העצמות הבולטות או הכנפיים משחימות מהר מידי, כסה אותן ברדיד אלומיניום.

טיפים לשימוש בתיבת העישון:
העישון מקנה למזון טעם משובח ויחודי. בעת השימוש בתיבת העישון, הסר אחת מרשתות הבישול. מלא את התיבה במזון הרצוי והוסף תבלינים ועשבי תיבול לפי הטעם. מקם את התיבה ישירות על מרסן הלהבה והחום ייצר את העשן ויתבל את המזון.
ניתן להפחית את הטעם המעושן על ידי עישון רק למשך מחצית או שלושת רבעי זמן הבישול. החום הנחוץ לעישון הוא בדרך כלל נמוך עד בינוני. מזונות שבאופן טבעי הם בעלי תכולת שומן

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

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

ניקוי משטחי ברזל מצופים באמייל: משטחים אלה שומרים על מראם ועמידותם למשך שנים רבות וניקוי סדיר על פי ההוראות ישמור על מראה חדש שלהם. בנוסף לניקוי ההתחלתי, השתמש בחומר ניקוי ביתי רגיל לא חזק להסרת לכלוך ושומן. אל תשפשף ואל תשתמש בחומרים חזקים.
ניקוי רשתות הבישול העשויות פלדת אל חלד: לפני השימוש הראשוני ועל פי הצורך, שטוף את הרשתות במים עם חומר ניקוי עדין. ניתן לשטוף את הרשתות במדיח הכלים. להסרת שאריות עקשניות, השתמש במברשת סיבית, לא במברשת עם סיבי מתכת.

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

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

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

תעודת אחריות

CARMEL DIRECT
עולם של מותגים

יבואן: כרמל דיירקט בע"מ
ליצרן GRAND HALL
דגם _____

תעודה זו נתנת כבטחון לאחריות טכנית מלאה לפעולתו התקינה של המוצר.
תוקף האחריות: 5 שנים. שנתיים על גוף הגריל, החל מתאריך הרכישה. בכפוף לסעיפים הבאים.
בתוקף האחריות, נתקן או נחליף, ללא תשלום, כל חלק או חלקים ממנגנון הפעולה של המוצר, אשר יראה לנו פגום מתהליך הייצור של המוצר או עקב קלקול שנגרם.
אחריות זו אינה מכסה נזקים שנובעים משימוש בלתי נאות.
אחריות זו מבוטלת באם:
- נעשה במכשיר שינוי כל שהוא או טופל ע"י אנשים אשר אינם מוסמכים.
- שונה, נמחק או הוסר מספר הזיהוי מעל המוצר.
-לא תבוצע תחזוקה ראויה של המוצר(ניקוי שומנים ולכלוך).
אחריות זו תכנס לתוקפה עם קבלת הספח המצורף, אשר מולאו בו פרטים מלאים.
אין תוקף לאחריות ללא צירוף העתק של חשבונית הקניה.
האחריות למכשיר ולחלקים מסתיימת כאשר פג תוקף האחריות למכשיר.
תביעות הנובעות מחוזה המכירה עם המוכר אינן כלולות באחריות.
נא קראו בעיון רב פרק תנאי האחריות המפורטים בהוראות שימוש,הרכבה ובטיחות המצורפים באריזת הגריל.

במקרה של תקלה צלצל: 1700-700-642
נא לשלוח את הספח המצורף בתחתית הדף לכתובת הבאה:
כרמל דיירקט: הנרקיס 39 כרמי יוסף 99797
מייל לשמירת קשר: amir@carmeldirect.com

הדגם: _____

תאור מוצר: _____

שם הרוכש: _____

e-mail: _____

טלפון: _____

כתובת מלאה: _____

תאריך רכישה: _____

מספר חשבונית (נא לצרף העתק): _____

grandhall
living style

SERVICE

service@grandhall.eu

Grand Hall Europe B.V.
Tolstraat 17A
7482 DC Haaksbergen
The Netherlands

GRANDHALL@GRANDHALL.EU

www.grandhall.eu

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

All specifications are subject to change without notice.

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

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

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

Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.

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

Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.

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

Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.

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

Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.

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

Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman, etta niistä erikseen ilmoitetaan.

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

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

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

Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.

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

Alle specifikationer kan ændres foruden varsel.

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

Spesifikasjoner kan endres uten varsel.

Manufacturer:

Grand Hall Enterprises Co. Ltd.
9th Fl. No 298 Rueiguang Rd
Neihu, Taipei, Taiwan

P80191029APrinted10/2013