

KLARSTEIN NIELSRV
TEIN NIELSRV KLAR
KLARSTEIN NIELSRV
TEIN NIELSRV KLAR
KLARSTEIN NIELSRV
TEIN NIELSRV KLAR
KLARSTEIN NIELSRV

KLARSTEIN

Gasgrill

Gas Griller
Barbacoa de gas
Grill à gaz
Griglia a gas

10032580

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

INHALTSVERZEICHNIS

Sicherheitshinweise 4	English 33
Einzelteile 8	Español 63
Zusammenbau 10	Français 93
Inbetriebnahme 18	Italiano 123
Wichtige Hinweise zur Bedienung und zum Umgang mit Gasflaschen 19	
Bedienung und Zubereitung von Lebensmitteln 23	
Reinigung und Pflege 26	
Hinweise zur Entsorgung 31	

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

**Hersteller:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Deutschland.

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Verordnungen:

EU/2016/426 (GAR)

SICHERHEITSHINWEISE

- Wenden Sie sich an den Hersteller oder den Kundendienst, wenn Ihr Gerät ersetzt werden muss.
- Die Verwendung von nicht vom Hersteller empfohlenem Zubehör kann zu Sach- und/oder Personenschäden führen.
- Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor dem Zusammenbau und der Verwendung des Geräts aufmerksam durch.
- Leicht zugängliche Geräteteile können während der Verwendung sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern von dem Gerät.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Entfernen Sie jegliches Verpackungsmaterial, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und verwenden.
- Stellen Sie das Gerät in sicherer Entfernung zu leicht entzündlichen Materialien auf.
- Tragen Sie bei der Handhabung heißer Gerätebestandteile Schutzhandschuhe.
- Achten Sie darauf, dass Ihr Grill richtig installiert, zusammengebaut und Instand gehalten wird. Sollten Sie dies versäumen, kann es zu ernsthaften Sach- und/oder Personenschäden kommen.
- Wenden Sie sich bei Fragen an den Hersteller oder den Kundendienst.
- Lagern Sie die Ersatzgasflaschen niemals unter den Brennpfannen oder im Gehäuse. Gasflaschen, welche nicht mit dem Grill verbunden wurden, sollten im Freien in sicherer Entfernung zum Gerät gelagert werden.



WARNUNG

Brand- und Explosionsgefahr! Dieses Gerät darf keinesfalls in Wohnmobilen oder auf Booten verwendet werden.

- Nur Gasflaschen mit einem Gewicht von 7 kg oder weniger können zur Verwendung im Gehäuse platziert werden. Gasflaschen, mit mehr als 7 kg, müssen während der Verwendung außerhalb des Gehäuses aufgestellt werden.
- Die Belastungsgrenze für die seitlichen Ablagen liegt bei 9 kg. Bitte stellen Sie keine Gegenstände, welche schwerer als 9 kg sind auf die Ablagen.

Abstand zu brennbaren Materialien

- Halten Sie immer einen Mindestabstand von 915 mm von der Rückseite und den Seiten des Grills zu brennbaren Materialien ein.
- Verwenden Sie den Grill nicht unterhalb von brennbaren Materialien.



WARNUNG

Brandgefahr! Die Gasleitung/der Gasschlauch muss korrekt am Gerät angebracht werden (verwenden Sie hierfür einen Maulschlüssel oder einen Schraubenschlüssel). Werkzeug ist für das Festziehen zwingend notwendig. Ein/e mit den Fingern festgezogene Gasleitung/Gasschlauch ist nicht sicher und stellt ein Brandrisiko dar.

- Lassen Sie bei der Befestigung des Schlauchs am Grill enorme Vorsicht walten, da das Gewinde bei zu großer Gewalteinwirkung beschädigt werden kann.
- Ein beschädigtes Gewinde kann zu Gaslecks führen, welche Feuer verursachen können.
- Ein aus den beiden oben genannten Punkten entstehender Gasbrand gilt als Benutzerfehler und der Hersteller kann hierfür nicht haftbar gemacht werden. Dasselbe gilt für Gasbrände, die durch ein inkorrektes Anbringen des Schlauchs entstehen und ebenfalls für aus diesem Brand resultierende Sach- und/oder Personenschäden.
- Vergewissern Sie sich immer, dass der Schlauch nicht auf dem Boden des Geräts aufliegt.
- Lassen Sie den Schlauch nicht das Fettauffangbecken berühren. Das Fettauffangbecken wird während der Verwendung sehr heiß und kann dadurch zu einem Schmelzen des Schlauchs führen. Wenn der Schlauch schmilzt kann Gas austreten, wodurch ein Brand ausgelöst werden kann.
- Wenn es aus den oben genannten Gründen zu einem Brand mit Sach- und/oder Personenschäden kommt, bzw. das Gerät oder dessen Umgebung beschädigt wird, kann der Hersteller hierfür nicht haftbar gemacht werden, da es sich um einen vermeidbaren Nutzerfehler handelt.
- Vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter des Grills in der Position „OFF“ befinden, wenn Sie den Regler an die Gasflasche anschließen bzw. die Gasflasche aus dem Grill herausnehmen.
- Führen Sie immer einen Lecktest durch (Siehe Abschnitt „Lecktest durchführen“).
- Vergewissern Sie sich, dass der seitliche Brenner verbunden und festgezogen ist, bevor Sie den Grill verwenden. Wenn nicht alle Schläuche korrekt angebracht werden, kann es zu einer Gasansammlung kommen, wodurch eine Explosion ausgelöst werden kann. Der Hersteller kann hierfür nicht haftbar gemacht werden, da es sich um einen Benutzerfehler handelt.

Wichtige Hinweise zur Benutzung

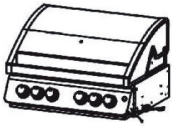





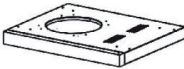


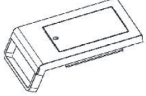

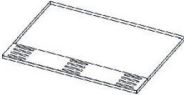

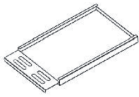
- Verwenden Sie zum Festziehen der Gasarmatur einen Maulschlüssel.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung des Grills, ob der Gasschlauch und die Gasleitungen Schnitte oder Brüche aufweisen.
- Führen Sie immer den Lecktest mit Seifenwasser durch.
- Überprüfen Sie die Hauptbrenner regelmäßig auf Insektenester, von beispielsweise Spinnen, Ameisen etc. Nester sind gefährlich und müssen vor der Verwendung des Grills vollständig entfernt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nur in gut belüfteter Umgebung.
- Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie einen Deckel oder eine Abdeckung darüber legen.
- Zugängliche Geräteteile können sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern.
- Lassen Sie Gasflaschen nur von zugelassenen Gashändlern befüllen.
- Tragen Sie beim Umgang mit heißen Zubehör immer Schutzhandschuhe.
- Schließen Sie nach jeder Verwendung des Grills das Ventil an der Gasflasche.
- Reinigen Sie regelmäßig den Fettauffangbehälter.
- Halten Sie das Gerät fern von leicht entzündlichen Materialien, Benzin, entzündlichen Flüssigkeiten oder Dämpfen.
- Den Grill für 15 Minuten nach der Verwendung „ausbrennen“ lassen, führt dazu, dass sich Lebensmittelrückstände auf ein Minimum reduzieren.
- Lehnen Sie sich beim Anmachen keinesfalls über den Grill.
- Lassen Sie niemals Lebensmittel unbeaufsichtigt auf dem Grill liegen.
- Lagern Sie keine leicht entzündlichen Materialien, Benzin, entzündlichen Flüssigkeiten oder Dämpfe in der unmittelbaren Nähe des Grills.
- Verwenden Sie den Grill nicht, wenn sich die Abdeckung noch darauf befindet.
- Verwenden Sie beim Grillen kein Plastik- oder Glaszubehör.
- Verwenden Sie den Grill keinesfalls bei starkem Wind.
- Demontieren Sie keinesfalls die Kontrollventile.
- Verwenden Sie zum Testen auf Gaslecks niemals eine offene Flamme.
- Lagern Sie Gasflaschen niemals im Gehäuse des Grills.
- Achten Sie darauf, dass sich Gasflaschen immer in aufrechter Position befinden und das diese nicht hingelegt werden.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Innenbereich.
- Modifizieren Sie keine der Gerätekomponenten.
- Bewegen Sie das Gerät während der Verwendung nicht.
- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen des Grills nicht blockiert werden.
- Achten Sie darauf, dass der Gasschlauch oder elektrische Kabel nicht in Kontakt mit den heißen Geräteoberflächen kommen.
- Verwenden Sie für diesen Grill niemals Kohle oder andere feste Brennstoffe.
- Trennen Sie niemals die Gasverbindung, während das Gerät in Verwendung ist.
- Verwenden Sie niemals eine rostige oder eingedellte Gasflasche mit beschädigten Gasventil.








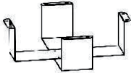

Hinweis zu Insekten im Gerät

Es kann vorkommen, dass Spinnen und andere Insekten in die Grilleitungen, welche mit dem Brenner verbunden sind, hinein kriechen. Spinnen bauen Netze und Nester und legen Eier. Die Netze oder Nester können sehr klein sein. Sie sind allerdings sehr stark und können deshalb den Gasfluss blockieren. Reinigen Sie die Brenner vor der ersten Verwendung nach der Einlagerung, zu Beginn der Grillsaison oder nachdem Sie den Grill für mindestens einen Monat nicht verwendet haben.

Spinnenfänger befinden sich an den Lufteinlässen, um dieses Problem zu minimieren, können es aber dennoch nicht eliminieren. Eine Blockade kann zu einem „Flammenrückschlag“ (Feuer in den Brennerleitungen) führen. Der Grill lässt sich dann immer noch entzünden, aber die Blockade verhindert, dass das Gas vollständig in den Brenner fließen kann.

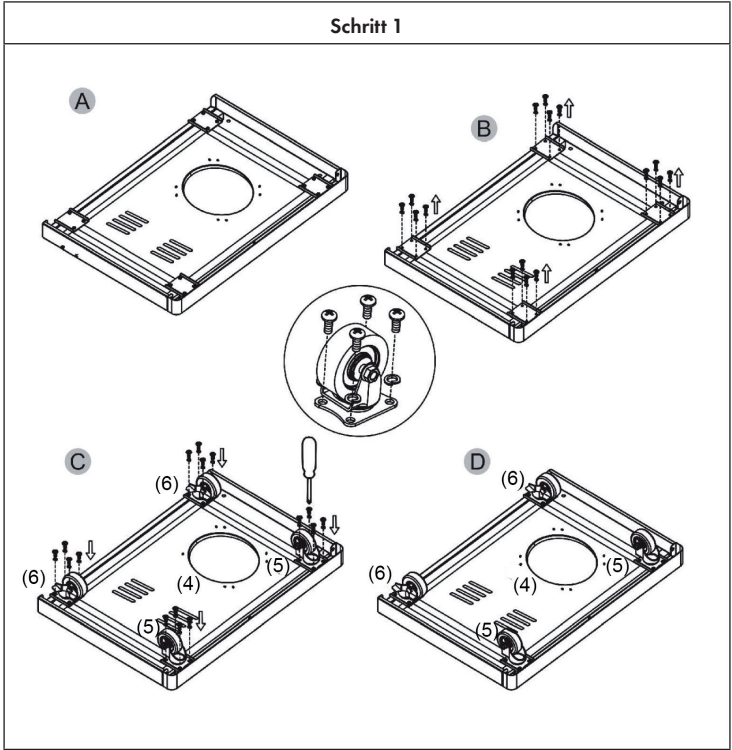
EINZELTEILE

Nr.	Bild	Stk.	Nr.	Bild	Stk.
1		1	8		1
2		1	9		1
3		1	10		1
4		1	11		1
5		2	12		1
6		2	13		1
7		1	14		1

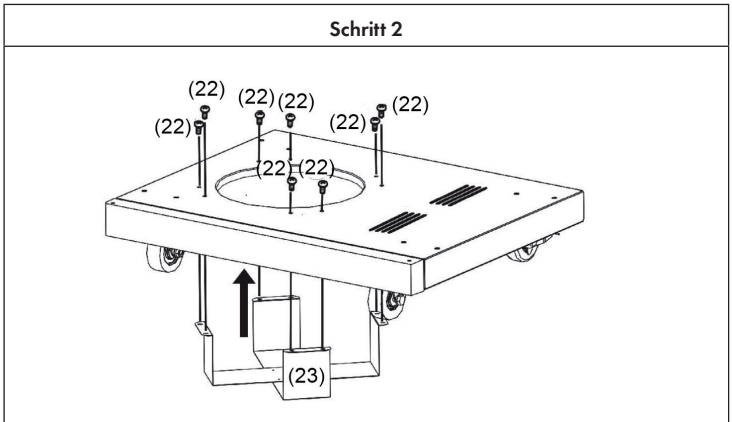
Nr.	Bild	Stk.	Nr.	Bild	Stk.
15		4	20		1
16		1	21		1
17		2	22	 M6x10	28
18		1	23		1
19		1			

ZUSAMMENBAU

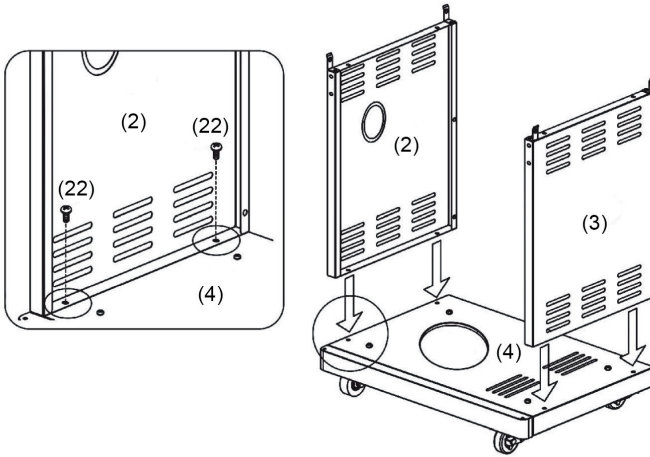
Schritt 1



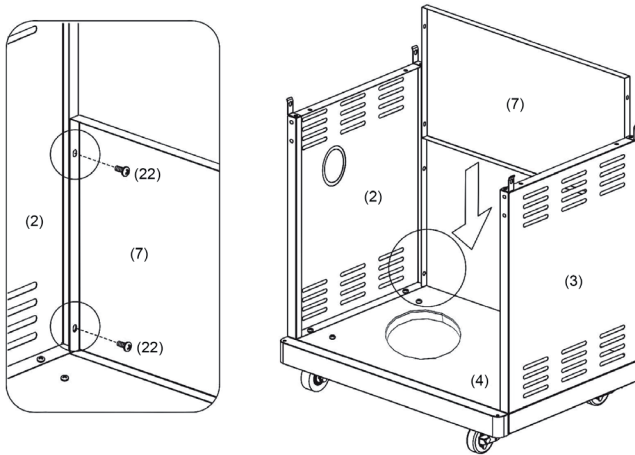
Schritt 2



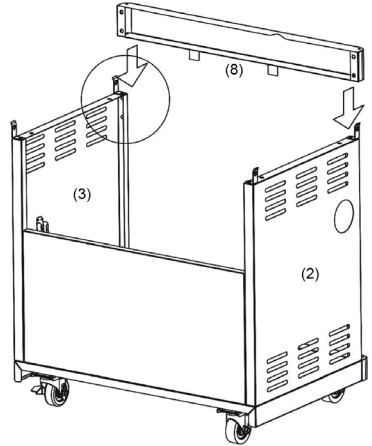
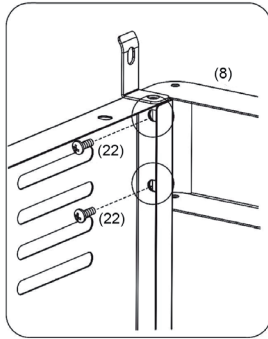
Schritt 3



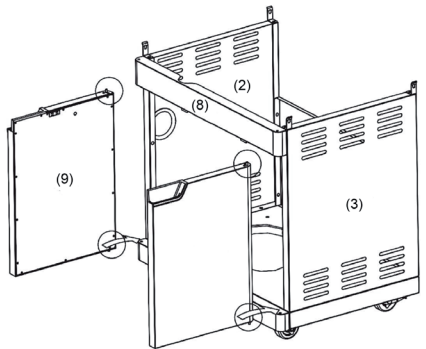
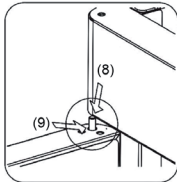
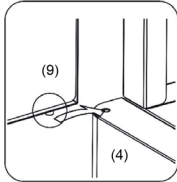
Schritt 4



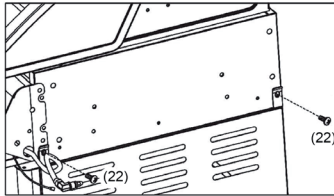
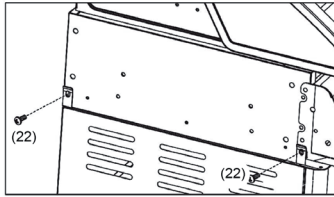
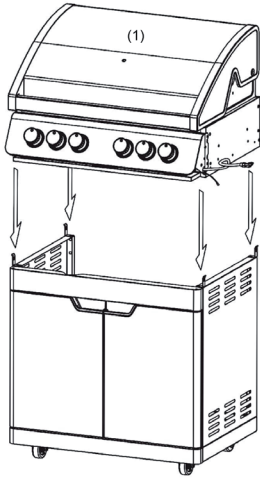
Schritt 5



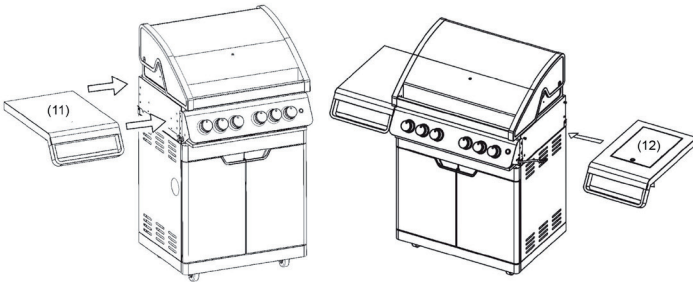
Schritt 6



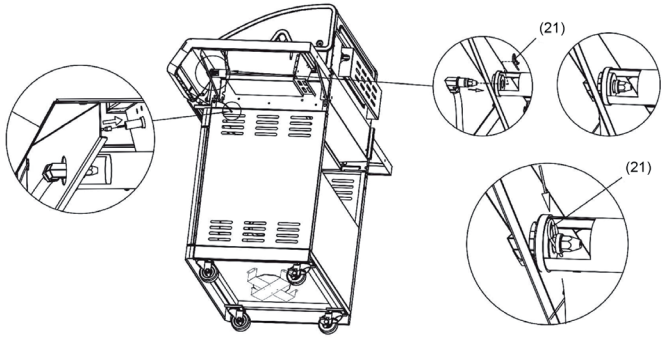
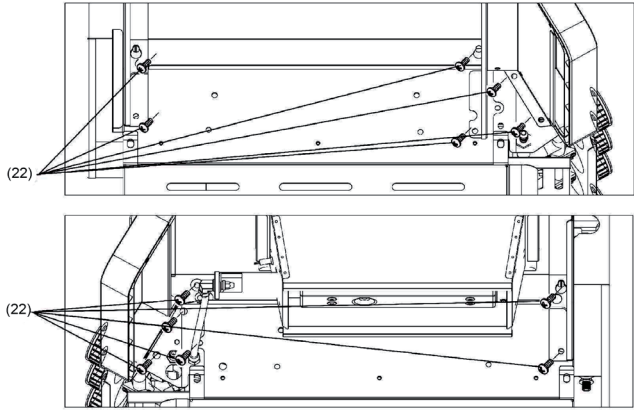
Schritt 7



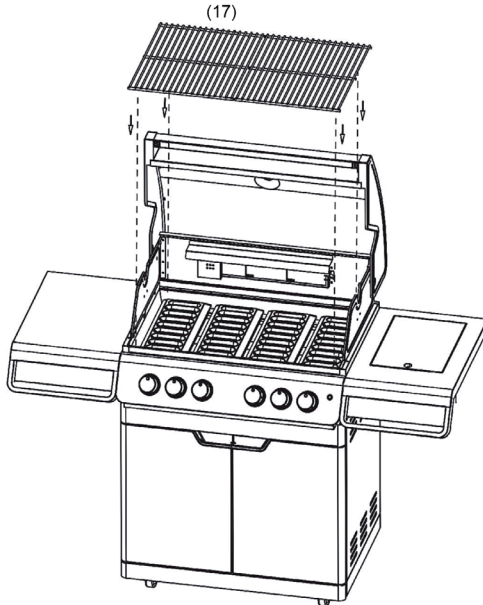
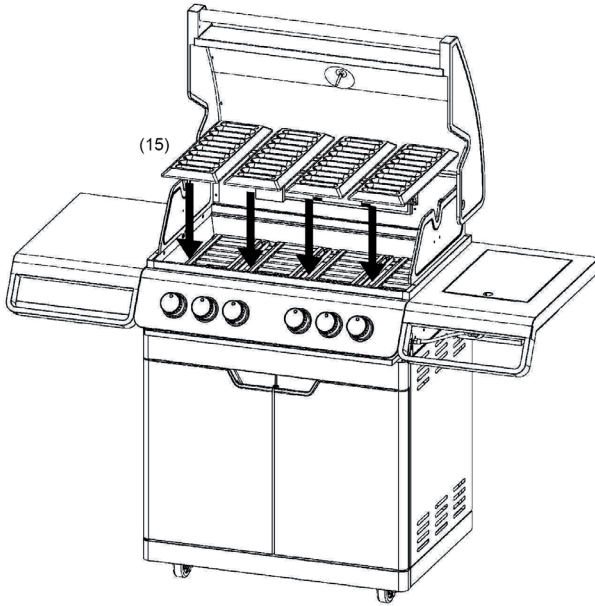
Schritt 8



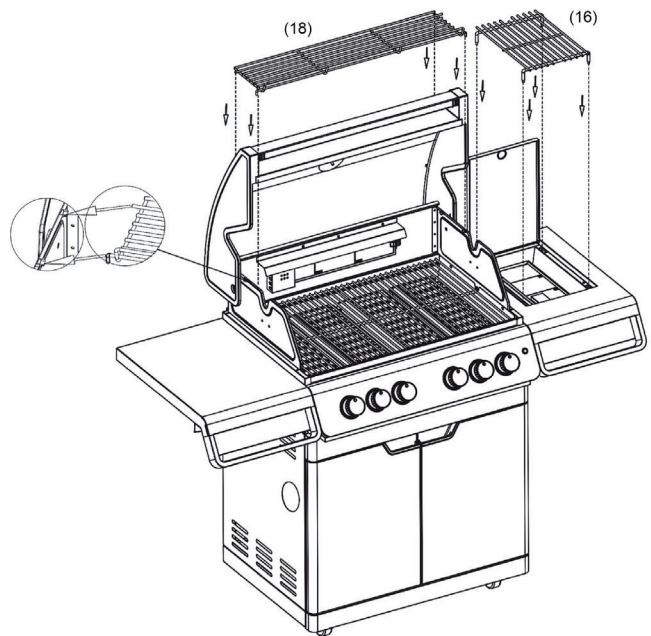
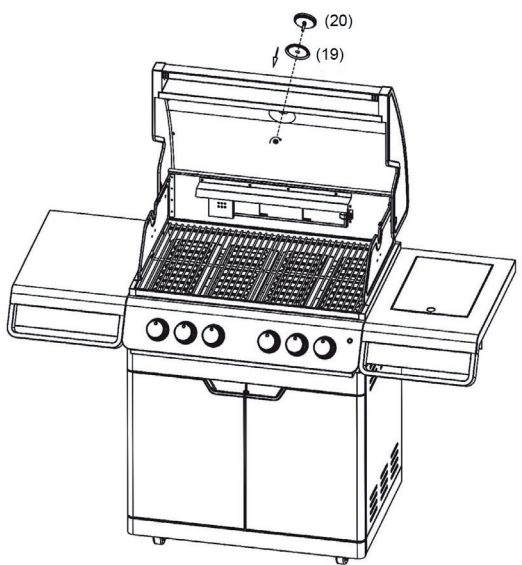
Schritt 9



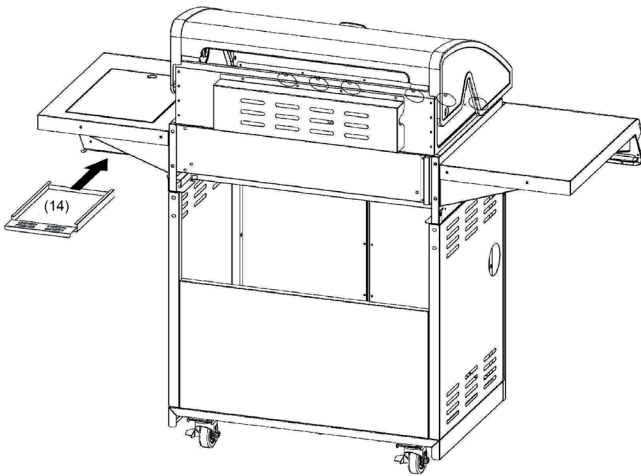
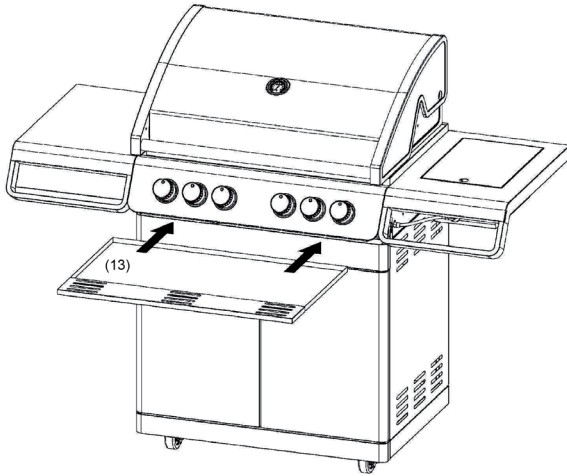
Schritt 10

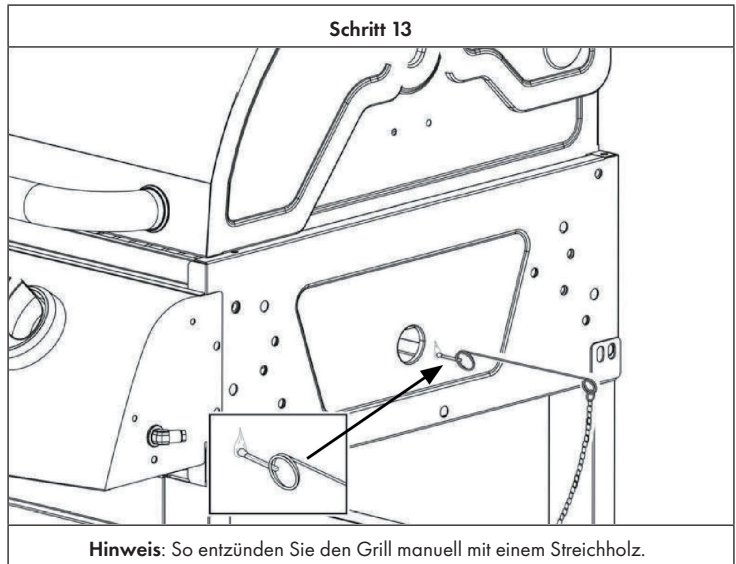


Schritt 11



Schritt 12





INBETRIEBNAHME

Vor der Verwendung von Propangas- und Erdgasgrills

- Verwenden Sie nur zugelassene Grills – überprüfen Sie die Kennzeichnung.
- Befolgen Sie alle Hinweise der Bedienungsanleitung, wenn Sie einen neu erworbenen Grill zusammenbauen. Kontaktieren Sie den Kundendienst oder eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person, wenn Sie Schwierigkeiten beim Zusammenbau haben. Viele Läden, die Grills verkaufen, bieten einen kostenfreien Zusammenbauservice an, erkundigen Sie sich direkt beim Kauf des Geräts danach.
- Bewahren Sie die Bedienungsanleitung an einem sicheren Ort auf und behalten Sie diese für die zukünftige Verwendung.
- Wenn der Grill über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wurde oder die Gasflasche aufgefüllt oder ersetzt wurde, entfernen Sie die Grillplatten, um sicherzustellen, dass die mit den Brennern verbundenen Brennerlöcher und Leitungen rost- und schmutzfrei sind (die Farbe Orange bedeutet nicht automatisch, dass sich auf dem Brenner Rost befindet, es geht hier um fehlende Metallstücke). Wenn alles in Ordnung aussieht, schalten Sie den Grill ein und stellen Sie sicher, dass eine gleichmäßige Flamme aus dem Brenner austritt. Ersetzen Sie den Brenner, wenn die Flamme nicht gleichmäßig ist.

- Überprüfen Sie die Verbindungen und Versorgungsleitungen des Grills regelmäßig auf Lecks. Verwenden Sie hierfür ein normales Geschirrspülmittel, welches mit Wasser vermischt wird und verteilen Sie diese Lösung auf allen Anschlüssen. Das schließt ebenfalls das Flaschenventil am Schlauch mit ein. Falls ein Leck vorhanden sein sollte, tauchen an der entsprechenden Stelle Blasen auf. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um das Gerät auf Lecks zu testen. Überprüfen Sie den Grill, nach dem Festziehen oder dem Ersetzen des leckenden Schlauchs oder Ventils, erneut auf Lecks.

Entzünden eines Propangasgrills

- Öffnen Sie die Abdeckung, bevor Sie den Grill entzünden, da sich dort, durch ein Leck oder ein geöffnetes Ventil, Propangas unter der Abdeckung oder im unteren Bereich des Grills angesammelt haben könnte.
- Halten Sie, bevor das Propangas aufgedreht wird, ein Streichholz oder ein Feuerzeug bereit. Wenn der Grill sich nicht entzünden lässt, drehen Sie die Kontrollventile ab und warten Sie für fünf Minuten, bevor Sie es erneut versuchen. Bewahren Sie Feuerzeuge und Streichhölzer außerhalb der Reichweite von Kindern auf.

WICHTIGE HINWEISE ZUR BEDIENUNG UND ZUM UMGANG MIT GASFLASCHEN

Allgemeine Hinweise

- Lassen Sie einen entzündeten Grill niemals unbeaufsichtigt.
- Verschieben Sie niemals einen entzündeten Grill.
- Verwenden Sie Grillzubehör mit langen Griffen und feuerfeste Handschuhe.
- Tragen Sie Kleidung mit kurzen Ärmeln oder eng anliegende Kleidung, da weite Kleidung Feuer fangen könnte. Grillen Sie niemals mit Krawatte.
- Der Grill sollte auf einer stabilen Oberfläche platziert werden und sich in sicherer Entfernung zu Gebüsch, Fußgängerverkehr und Überbauten befinden. Behalten Sie im Hinterkopf, dass der Grill nach dem Ausschalten heiß bleibt und bei Personen, die diesen versehentlich berühren zu Verbrennungen führen kann. Bleiben Sie beim Grill, bis dieser abgekühlt ist.
- Der Grill sollte idealerweise 3 Meter vom Haus oder sonstigen Gegenständen, welche Feuer fangen könnten, entfernt sein. Der an den Grill angrenzende Bereich sollte frei von jeglichen Hindernissen sein, die die Luftzirkulation für Belüftung und Verbrennung blockieren könnten.
- Verwenden Sie einen Grill niemals im Innenbereich oder in einer Garage.
- Verwenden Sie die Gasflasche nur mit einer viertel bis halben Drehung. Dadurch tritt die für die Verwendung des Grills nötige Menge an Gas aus. Dadurch wird außerdem das Abdrehen des Gases beim Auftreten eines Problems erleichtert. Dies ist nicht der Fall, wenn auf dem Regler eine Klammer angebracht wurde.

- Eine gewisse Menge an Fett tropft während dem Grillvorgang herunter und führt zu einem Aufflackern der Flammen. Ein gewisses Aufflackern ist wünschenswert, da dadurch der Geschmack intensiviert wird. Ein zu extremes Aufflackern ist allerdings nicht akzeptabel. Die Lebensmittel sollten dann auf eine andere Stelle des Grills gelegt werden und/oder die Hitze sollte abgedreht werden. Schneiden Sie übermäßiges Fett vor dem Grillen vom Fleisch ab, um ein extremes Aufflackern der Flammen zu vermeiden und reinigen Sie das Fettauffangbecken und die Grillplatte regelmäßig. Fettbrände sind gefährlich und können das Gerät zerstören. Der Hersteller übernimmt für durch vom Nutzer verursachte Fettbrände und dadurch entstehende Schäden am Gerät keine Verantwortung.
- Verwenden Sie die Rotisserie des Grills keinesfalls bei feuchtem oder nassem Wetter, da diese mit einer Steckdose verbunden ist.
- Wenn Sie den Grillvorgang beendet haben, schalten Sie zunächst die Drehventile ab und dann die Gasflasche. Dadurch kann in den Leitungen verbliebenes Gas abbrennen.
- Decken Sie den Grill nachdem dieser abgekühlt ist ab, um ihn vor der Witterung zu schützen.
- Bewahren Sie einen Feuerlöscher in der Nähe des Grills auf. Versuchen Sie niemals, einen Fettbrand mit Wasser zu löschen, da dies zu einem rascheren Ausbreiten der Flammen führt. Wenn das Feuer bereits an der Gasflasche angelangt ist, verlassen Sie sofort das Gebiet (mindestens 200 m von der Gasflasche entfernt) und rufen Sie die Feuerwehr.
- Lassen Sie im Falle eines Fettbrandes die Grillabdeckung offen und drehen Sie, falls möglich, den Brenner ab. Sollte dies nicht möglich sein, unterbrechen Sie die Gasversorgung am Schnellanschluss oder dem Absperrventil.

Lecktest



VORSICHT

Brandgefahr! Überprüfen Sie das Gerät vor der Verwendung auf Lecks und verwenden Sie für den Lecktest immer Seifenwasser und niemals eine offene Flamme.

- Stellen Sie ca. 100 ml Seifenwasser her, indem Sie im Verhältnis 1:3 Spülmittel mit Wasser vermischen.
- Vergewissern Sie sich, dass sich das Kontrollventil auf „OFF“ befindet.
- Verbinden Sie den Regler mit der Gasflasche und das „ON/OFF-Ventil“ am Brenner. Stellen Sie sicher, dass die Verbindung sicher ist und drehen Sie das Gas auf.
- Reiben Sie die Seifenlösung auf den Schlauch und alle Gerätebestandteile.
- Sollten Blasen auftauchen, ist ein Leck vorhanden, welches vor der Verwendung des Grills ausgebessert werden muss.
- Führen Sie den Lecktest nach dem Ausbessern des Lecks erneut durch.
- Drehen Sie das Gas nach dem Testvorgang ab.
- Wenn Sie ein Leck entdecke, welches nicht ausgebessert werden kann, versuchen Sie keinesfalls, das Leck alleine zu reparieren, sondern wenden Sie sich an den Kundendienst oder Ihren Gashändler vor Ort.

Transport und Lagerung von tragbaren Propangasflaschen

- Lagern Sie Propangasflaschen in aufrechter Position in einem gut belüfteten Bereich im Freien oder einer gut belüfteten Hütte. Eine leckende Gasflasche stellt eine potenzielle Brandgefahr dar. Lagern Sie Gasflaschen niemals im Haus. Eine Explosion kann sehr leicht durch einen Funken statischer Elektrizität, dem Umlegen eines Lichtschalters oder einer Kontrollleuchte ausgelöst werden.
- Rauchen Sie niemals in der Nähe einer Gasflasche.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflaschen außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden.
- Füllen Sie niemals eine Gasflasche auf, die leckt oder Korrosionen oder sonstige Beschädigungen aufweist. Bitten Sie Ihren Propangashändler, die Gasflasche vor dem Auffüllen auf Schäden zu untersuchen.
- Achten Sie darauf, dass sich die Gasflasche beim Transport in aufrechter Position befindet. Der sicherste Ort für den Transport von Gasflaschen ist im Kofferraum Ihres Autos. Sichern Sie die Abdeckung des Kofferraums so, dass eine kleine Belüftungsöffnung vorhanden ist. Die Gasflasche kann ebenfalls hinter dem Beifahrersitz des Autos platziert werden. Lassen Sie die hinteren Fenster geöffnet, um eine ausreichende Belüftung zu gewährleisten.
- Verschießen Sie den Gasauslass zum Erhöhen der Sicherheit mit einem Plastikstopfen, wenn Sie Gasflaschen transportieren.
- Lassen Sie Gasflaschen ausschließlich von hierfür qualifiziertem Personal befüllen.

Verbinden der Gasflasche mit dem Grill

Hinweis: Dieses Gerät ist ausschließlich für die Verwendung von Niederdruckbutan, -propan oder -flüssiggasgemische ausgelegt, welche via eines Schlauchs mit einem geeigneten Niederdruckregler ausgestattet sind. Der Grill kann folgendermaßen verwendet werden:

- 28-mbar-Regler mit Butangas
- 37-mbar-Regler mit Propangas
- 30-mbar- oder 50-mbar-Regler mit Flüssiggasgemisch.

Hinweis: Bitte wenden Sie sich für Informationen über den passenden Regler für Ihre Gasflasche an Ihren Gashändler.

Regler und Schlauch

- Verwenden Sie ausschließlich Regler und Schläuche, die für Flüssiggas und die oben genannten Drücke geeignet sind. Die Lebensdauer eines Reglers liegt bei schätzungsweise 10 Jahren. Es wird empfohlen, dass der Regler spätestens 10 Jahre nach dem Herstellungsdatum ausgetauscht wird.



WARNUNG

Brandgefahr! Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist nicht sicher. Stellen Sie vor der Verwendung des Grills sicher, dass Sie das richtige Zubehör mit dem Grill verbunden haben.

- Der Schlauch muss den jeweiligen Normen und Gesetzen des Verwendungslandes entsprechen. Die Länge des Schlauches liegt bei mindestens 0,7 Metern und bei maximal 1,5 Metern.
- Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ersetzt werden.
- Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, abgeknickt oder mit anderen Geräteteilen, abgesehen von der Verbindungsstelle, in Berührung kommt.
- Es wird empfohlen, dass ein Schlauch ein Jahr nach Herstellungsdatum ersetzt wird.

Gasflasche

- Die Gasflasche sollte nicht herunterfallen gelassen werden oder grob behandelt werden.
- Wenn das Gerät nicht in Verwendung ist, muss die Verbindung zwischen Gasflasche und Gerät getrennt werden.
- Setzen Sie die Schutzkappe zurück auf die Gasflasche, nachdem Sie die Verbindung zwischen Gasflasche und Gerät getrennt haben.
- Gasflaschen müssen im Außenbereich in aufrechter Position gelagert werden und sich außerhalb der Reichweite von Kindern befinden.
- Gasflaschen dürfen niemals an Orten, welche heißer als 50 °C werden können, gelagert werden.
- Lagern Sie Gasflaschen keinesfalls in der Nähe von Flammen, Kontrollleuchten oder anderen Zündquellen.
- Rauchen Sie während der Verwendung einer Gasflasche keinesfalls.

Verbindungsherstellung

- Vergewissern Sie sich vor der Verbindung, dass sich am Kopf der Gasflasche, am Regler, am Brenner und den Brennerbestandteilen kein Schmutz befindet.
- Spinnen und Insekten können sich in den Brennerleitungen einnisten und diese verstopfen.
- Verstopfte Brennerleitungen können zu einem Feuer unterhalb des Geräts führen.
- Reinigen Sie Brennerlöcher mit einem strapazierfähigen Pfeifenreiniger.
- Schließen Sie den Schlauch an das Anschlussgewinde an und ziehen Sie diesen mit einem Maulschlüssel fest.
- Wenn der Schlauch ersetzt wird, muss er am Gerät und den Reglerverbindungen mit Schlauchklemmen befestigt werden.
- Trennen Sie die Verbindung zwischen Regler und Gasflasche (gemäß der Anleitung des Reglers), wenn der Grill nicht in Verwendung ist.
- Dieser Grill darf nur im Außenbereich verwendet werden.

BEDIENUNG UND ZUBEREITUNG VON LEBENSMITTELN

Vorbereitung des Grills und sichere Zubereitung von Lebensmitteln

Verwenden Sie zur Reinigung aller Oberflächen und Zubehör heißes Seifenwasser, bevor und nachdem Sie Fleisch- und Geflügelprodukte zubereitet haben. Spülen Sie nach der Reinigung alles mit klarem Wasser ab.

- Reiben Sie das Grillgitter mit etwas Öl oder einem nichthaftenden Produkt ein, um ein hängenbleiben von Lebensmitteln am Gitter zu verhindern.
- Verwenden Sie ausschließlich geeignetes Grillzubehör (lange Griffe) und Ofenhandschuhe.
- Wenn es kalt, feucht oder windig ist, kann es vorkommen, dass die Grillzeit länger ist.
- Marinieren Sie Fleisch und Geflügel, um die Zubereitungszeit zu reduzieren. Des Weiteren führt das Marinieren dazu, dass das Fleisch zart wird. Probieren Sie niederkalorisches italienisches Dressing und Sojasoßen. Diese lassen sich ebenfalls bei der Zubereitung normaler Mahlzeiten verwenden.
- Der Grill sollte, bevor Sie Lebensmittel darauf zubereiten, vorgeheizt werden.
- Achten Sie darauf, dass die natürlichen Säfte im Fleisch und im Geflügel erhalten bleiben. Drehen Sie das Fleisch daher eher mit einer Grillzange um anstatt mit einer Gabel hinein zu stechen.
- Verwenden Sie Glasur oder Barbecuesoße nur in den letzten 15 – 20 Minuten des Zubereitungsvorgangs. Dadurch vermeiden Sie ein Anbrennen.
- Sobald Saft aus dem Fleisch oder Geflügel austritt, kann es vom Grill genommen werden.

Hinweise zum Standort und zur Bedienung

Hinweis: Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Außenbereich, in sicherer Entfernung zu jeglichen brennbaren Materialien, geeignet.


- Es ist von äußerster Wichtigkeit, dass sich keine Hindernisse oberhalb des Grills befinden und dass ein Mindestabstand von 1 m zu der Hinterseite und den Seiten des Geräts eingehalten wird.
- Achten Sie darauf, dass die Belüftungsöffnungen des Grills nicht blockiert werden.
- Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen und feuerfesten Oberfläche platziert werden.
- Das Gerät sollte vor direktem Luftzug und tropfendem Wasser (z.B. Regen) geschützt werden.
- Vom Hersteller versiegelte Gerätebestandteile dürfen vom Nutzer nicht verändert werden.
- Modifizieren Sie den Grill auf keinerlei Art und Weise. Reparaturen und Wartung sollten ausschließlich vom Kundendienst oder einer in ähnlicher Weise qualifizierten Person durchgeführt werden.
- Lassen Sie keine Kinder den Grill bedienen oder in der Nähe des Grills spielen.
- Achten Sie darauf, dass sich kein entzündliches Material in der Nähe des Grills befindet.
- Blockieren Sie keinesfalls die Löcher an der Unter- und Rückseite des Grills.
- Überprüfen Sie regelmäßig die Flamme des Brenners.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich in einem gut belüfteten Bereich. Verwenden Sie den Grill niemals unter Carports, Garagen, Vordächern, überdachter Innenhof oder unter sonstigen Überbauten.
- Verwenden Sie keine Kohle oder Briketts bei einem Gasgrill.
- Stellen Sie den Grill mindestens einen Meter entfernt von Wänden und Oberflächen auf. Halten Sie einen Mindestabstand von 3 Metern zu Gegenständen, welche Feuer fangen könnten oder Zündquellen wie Kontrolllampen auf Wassererhitzern, spannungsführenden elektrischen Geräten etc.

Hinweise zur Verwendung des Grills in einer Wohnanlage

- Setzen Sie sich mit dem Vermieter in Verbindung, um die bestehenden Brandschutzbestimmungen Ihrer Wohnanlage zu erfahren.
- Falls Ihnen das Grillen in der Wohnanlage erlaubt wird, verwenden Sie den Grill im Außenbereich des Erdgeschosses, mindestens einen Meter von Wänden und Geländen entfernt.
- Verwenden Sie den Grill keinesfalls auf oder unterhalb von Balkonen.
- Versuchen Sie niemals, den Brenner einzuschalten, wenn der Deckel geschlossen ist. Die Ansammlung von nicht verbranntem Gas unterhalb der Abdeckung kann gefährlich sein.
- Verwenden Sie das Gerät niemals, wenn die Gasflasche nicht korrekt installiert wurde.
- Drehen Sie den Gashahn der Gasflasche immer zu und entfernen Sie die Verbindungsmutter, bevor Sie die Gasflasche aus ihrer Position im Grill herausnehmen.

So schalten Sie den Grill richtig ein


1. Lesen Sie vor dem Einschalten des Grills die Bedienungsanleitung durch.
2. Öffnen Sie die Abdeckung und vergewissern Sie sich, dass sich alle Schalter in der Position „OFF“ befinden.
3. Verbinden Sie den Regler mit der Gasflasche. Drehen Sie die Gasversorgung der Gasflasche auf „ON“. Überprüfen Sie den Schlauch und die anderen Bestandteile mit Seifenwasser auf Lecks.
4. Drücken Sie den Knopf nach unten und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HIGH“ (ein klickendes Geräusch ist zu hören). Der Brenner kann nun angezündet werden. Wenn der Brenner sich nicht entzündet, wiederholen Sie die Schritte.
5. Passen Sie die Hitze an, indem Sie den Knopf in die Position „HIGH“ oder „LOW“ drehen.
6. Wenden Sie die gleichen Schritte zum Entzünden der anderen Brenner an und wiederholen Sie diese, bis alle Brenner eingeschaltet sind.
7. Drehen Sie zum Ausschalten des Grills das Gasflaschenventil zu oder den Regler in die Position „OFF“ und drehen Sie anschließend alle Kontrollknöpfe am Grill im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“.

	WARNUNG
	<ul style="list-style-type: none"> • Wenn ein Brenner sich nicht anzünden lässt, drehen Sie den Kontrollknopf in die Position „OFF“ (im Uhrzeigersinn) und drehen Sie ebenfalls das Gasflaschenventil zu. • Warten Sie 5 Minuten, bevor Sie erneut versuchen den Grill zu entzünden. • Lassen Sie den Grill bei der ersten Verwendung für circa 15 Minuten mit geschlossener Abdeckung auf der höchsten Stufe eingeschaltet. • Dadurch werden die Teile im Grillinneren „sauber erhitzt“ und der Geruch der lackierten Oberfläche löst sich auf (die Farbe des Grillbereichs kann sich leicht verändern. Das ist normal und liegt am Material.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Verwendung. Verwenden Sie keine abreibenden und entzündlichen Reinigungsmittel, da diese Geräteteile beschädigen können und einen Brand auslösen können. Reinigen Sie den Grill mit warmem Seifenwasser.

REINIGUNG UND PFLEGE

Das Gerät sollte jedes Jahr von einer hierfür qualifizierten Person überprüft und gewartet werden, um zu gewährleisten, dass das Gerät sich in gutem Zustand befindet und sicher verwendet werden kann.

	VORSICHT
	<p>Verbrennungsgefahr! Die Reinigung und Pflege des Geräts sollte nur dann durchgeführt werden, wenn das Gerät sich abgekühlt hat und die Gasflasche abgedreht ist. Entfernen Sie keinesfalls den Fettauffangbehälter, so lange das Gerät noch heiß ist.</p>

Allgemeine Hinweise zur Grillreinigung

- Verwechseln Sie Ansammlungen von braunem oder schwarzem Fett und Rauch nicht mit Lack.
- Das Innere von Gasgrills ist werksseitig nicht mit Lack bestrichen (und sollte es auch niemals sein). Verwenden Sie eine starke Mischung aus Spülmittel und Wasser oder verwenden Sie einen Grillreiniger oder eine Scheuerbürste für die Innenseite der Grillabdeckung und des Bodens. Spülen Sie anschließend alles mit klarem Wasser ab und lassen Sie es an der Luft trocknen. Bringen Sie keinen ätzenden Grill-/Ofenreiniger auf die lackierten Oberflächen.
- Plastikbestandteile: Waschen Sie diese mit armem Seifenwasser ab und reiben Sie sie trocken.
- Verwenden Sie keine abreibenden Reinigungsmittel, Fettlöser oder hochkonzentrierte Grillreiniger auf Plastikbestandteilen. Daraus könnten Schäden und Fehlfunktionen der entsprechenden Teile auftreten.

- Porzellanoberflächen: Durch die glasähnliche Beschaffenheit können die meisten Rückstände mit Backpulver/ Wasserlösung oder einem speziell zusammengestellten Reinigungsmittel. Nehmen Sie für hartnäckige Rückstände nicht abreibendes Pulver.
- Lackierte Oberflächen: Waschen Sie diese mit einem milden Spülmittel oder einem nicht abreibenden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser ab. Reiben Sie es anschließend mit einem nicht abreibenden, trockenen und weichen Tuch trocken.
- Rostfreie Edelstahloberflächen: Um das hochwertige Erscheinungsbild Ihres Grills aufrecht zu erhalten, waschen Sie diesen nach jeder Verwendung mit einem milden Spülmittel und warmem Seifenwasser ab und reiben Sie diesen anschließend mit einem nicht abreibenden, trockenen und weichen Tuch trocken. Hartnäckige Fettablagerungen können die Verwendung eines Reinigungspads notwendig machen.

Regelmäßige Pflege

- Lassen Sie das Gerät nach jeder Verwendung zunächst Abkühlen und reiben Sie es anschließend mit einem weichen, in Seifenwasser angefeuchteten Tuch ab (Verwenden Sie keine Chlorhaltigen Reinigungsmittel).
- Achten Sie darauf, dass alle Essenspartikel und Nahrungsmittelrückstände entfernt werden. Einige Marinaden und Öle können ätzend wirken und die Metalloberfläche angreifen.
- Nahrungsmittelrückstände, welche nicht sofort nach der Verwendung des Grills entfernt werden, brennen sich bei jeder weiteren Verwendung des Grills an der Oberfläche fest und werden dadurch immer schwerer zu entfernen.
- Es gibt eine Reihe von Stahlreinigern, welche für die Reinigung des Geräts verwendet werden können. Lesen Sie vor der Verwendung die Anweisungen.
- Verwenden Sie keine Stahlwolle, da sich die Partikel in der Oberfläche ablagern und dort zu Rosten beginnen, was zu kleinen braunen Flecken an der Oberfläche führt. Wenn ein Scheuern auf Grund von hartnäckigen Lebensmittelrückständen unvermeidlich ist, verwenden Sie hierfür ein Nylon-Pad (abriebfest).
- Verwenden Sie keine Reinigungsmittel mit abreibenden Komponenten, sondern cremiges Reinigungsmittel.
- Auch wenn das Gerät nur gelegentlich verwendet wird, ist es empfehlenswert, es regelmäßig zu reinigen und es abgedeckt zu lassen oder in einen überdachten Bereich zu stellen, um es vor den Elementen zu schützen.
- Schmutz und Staub enthalten abreibende Partikel, welche die Oberfläche des Grills beschädigen können.
- Rostfreie Edelstahloberflächen behalten Ihre Korrosionsresistenz am Längsten dann, wenn sie sauber gehalten werden.
- Überprüfen Sie das Gerät regelmäßig, auch wenn es abgedeckt wurde, da sich unterhalb der Abdeckung Kondenswasser absetzen kann, welches zu Korrosion führen kann und die Metalloberfläche beschädigt.
- Ein Auftragen von leichtem Öl, wie beispielsweise Baby-Öl, hilft zusätzlich dabei, das Gerät vor den Elementen zu schützen.

Hartnäckige Ablagerungen und Korrosionsflecken

Hartnäckige Ablagerungen, Entfärbung und die so genannte „Teefärbung“, kann durch unzureichende Reinigung, übermäßiges Überlaufen beim Kochen, extreme Umweltbedingungen und extreme Zubereitung entstehen. Es gibt speziell für diese Momente Edelstahlreiniger. Lesen Sie vor der Verwendung die jeweilige Anleitung durch.

- Reiben oder streichen Sie immer in die Richtung der Oberflächendehnung oder der ursprünglichen Polierlinien.
- Einige Edelstahlreiniger können lackierte oder Plastikoberflächen beschädigen. Lesen Sie entsprechende Anleitung aufmerksam durch.

Reinigung und Pflege von Edelstahl

- Die Edelstahlbestandteile dieses Geräts bestehen aus rostfreiem Edelstahl. Zur Erhaltung der äußeren Erscheinung und zur Gewährleistung der Resistenz gegen Korrosion, ist eine regelmäßige Reinigung notwendig.
- Obwohl rostfreier Edelstahl nicht auf die gleiche Weise rostet wie Stahl, kann es dennoch „Korrosionsflecken“ aufweisen, die Rost sehr ähnlich sehen und das äußere Erscheinungsbild des Grills stören.
- Im Gegensatz zu Stahl, ist die Korrosion bei rostfreiem Edelstahl zumeist nur oberflächlich und kann durch Reinigung entfernt werden, so dass die Oberfläche nach der Reinigung so gut wie neu aussieht.
- Die häufigste Korrosionsform bei rostfreiem Edelstahl wird auch als „Teefärbung“ bekannt. Diese zeigt sich in braunen Flecken an der Oberfläche und wird deshalb häufig mit Rost verwechselt. Diese Form der Korrosion kommt vor allem in Küstengegenden vor, kann aber, abhängig von der Umgebung, auch im Inland auftreten. Wenn „Teefärbungen“ nicht regelmäßig entfernt werden, kann dies dazu führen, dass diese sich in das Material eindringen und es dadurch sehr schwer wird, diese zu entfernen. In diesem Fall ist die Verwendung von Metallpolitur notwendig.
- Wenn der Grill sich in der Nähe von Swimmingpools befindet, ist bei der Reinigung besondere Vorsicht geboten. Die Poolchemikalien enthalten Chlor, welches den rostfreien Edelstahl negativ beeinträchtigen kann. Dies gilt ebenfalls für Salzwasserpools, da diese Natriumchlorid enthalten.
- Chlorhaltiges Bleichmittel sollte keinesfalls zur Reinigung von rostfreien Edelstahloberflächen verwendet werden. Wenn die Rückstände davon nicht komplett abgespült werden, kann dies zu schwerer Lochkorrosion führen. Lochkorrosion „frisst“ sich dies in die Oberfläche und ist sehr schwer zu entfernen. Ein ausgiebiges Polieren würde dann notwendig werden.

Reinigung der Brennerkonstruktion

Befolgen Sie diese Anweisungen zum Reinigen und/oder Ersetzen von Teilen der Brennerkonstruktion oder wenn Sie Probleme beim Entzünden des Grills haben.

1. Drehen Sie das Gas an den Kontrollknöpfen und der Gasflasche ab.
2. Entfernen Sie Kochplatten, Fettauffangbehälter und die Fettschale.
3. Entfernen Sie die Schraube am Ende des Brenners. Verwenden Sie hierfür einen Schraubenzieher.
4. Heben Sie den Brenner vorsichtig an und entfernen Sie ihn von den Ventilöffnungen.

Hinweis: Inspizieren Sie den Brenner auch jegliche Schäden (Risse oder Löcher). Falls Sie einen Schaden finden, ersetzen Sie den Brenner durch einen neuen. Setzen Sie den Brenner wieder ein und stellen Sie sicher, dass die Gasventilöffnungen richtig positioniert und im Brenneinsatz gesichert werden.

Wir empfehlen Ihnen drei Wege zur Reinigung der Brennerleitungen. Verwenden Sie einfach den Weg, welcher für Sie am einfachsten ist.

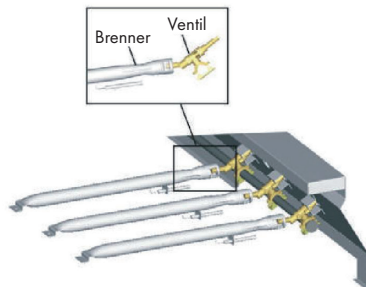
- A) Biegen Sie einen steifen Draht (ein biegsamer Kleiderbügel funktioniert hierfür sehr gut) zu einem kleinen Haken. Lassen Sie den Haken mehrmals durch die Brennerleitungen und den Brenner gleiten.
- B) Verwenden Sie eine enge Flaschenbürste mit flexiblem Griff (verwenden Sie keinesfalls eine Drahtbürste) und lassen Sie die Bürste mehrmals durch die Brennerleitungen und den Brenner gleiten.



- C) Tragen Sie einen Augenschutz: Verwenden Sie einen Luftschlauch um Luft in die Brennerleitung und Luftaustritte zu pressen. Überprüfen Sie jeden Luftaustritt um zu gewährleisten, dass Luft aus jedem Loch herauskommt.
5. Bürsten Sie die gesamte Oberfläche des Brenners ab, um Nahrungsmittelrückstände und Schmutz zu entfernen.
6. Reinigen Sie blockierte Auslässe mit einem steifen Draht, wie beispielsweise einer offenen Büroklammer.
7. Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden. Durch die normale Abnutzung und Korrosion können einige Löcher größer werden. Wenn Sie große Risse oder Löcher finden, ersetzen Sie den Brenner.

Wichtig:

Brennerleitungen müssen wieder mit den Ventilöffnungen verbunden werden.

**Hinweis zum Wiedereinsetzen der Brenner**

Die Brenner wurden bereits für hohe Anforderungen angefertigt. Kontaktieren Sie den Hersteller oder den Kundendienst, wenn ein Brenner ersetzt werden muss.

Reinigung der äußeren Oberfläche

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder Backpulver und eine Warmwasserlösung. Nicht abreibende Puder können verwendet werden, um hartnäckige Flecken zu entfernen. Spülen Sie anschließend mit Wasser ab.
- Wenn die Innenfläche der Grillabdeckung den Eindruck von abblätterndem Lack aufweist, haben sich festgesetzte Fettablagerungen zu Kohle verwandelt und blättern ab.
- Reinigen Sie die Innenfläche gründlich mit einer starken Seifenlösung in heißem Wasser.
- Spülen Sie alles anschließend mit klarem Wasser ab und lassen Sie es vollständig trocknen. Verwenden Sie niemals einen Ofenreiniger.

Lagerung des Grills

- Die Lagerung im Innenbereich ist nur dann möglich, wenn die Verbindung zur Gasflasche getrennt wurde und diese aus dem Gerät entnommen wurde
- Das Gerät sollte, wenn es über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, in seiner Originalverpackung, in einem staubfreien Umfeld gelagert werden.

Fehlersuche und Fehlerbehebung

Folgende Vorkommnisse sind nicht normal und könnten Reparatur und Wartung notwendig machen:

- Gelbe Spitze der Brennerflamme.
- Verrußen der Grillplatte.
- Die Brenner entzünden sich nicht richtig.
- Die Brenner bleiben nicht an.
- Die Brenner gehen durch die Abdeckung aus.
- Die Gasventile lassen sich nur schwierig drehen.

KLARSTEIN

Artikelnummer	10032580				
Beschreibung	Gasgrill für Außenbereiche				
Gastyp	l3+(28-30/37)	l3B/P(30)	l3B/P(37)	l3B/P(50) CE	
Gasdruck	Butan (G30)	Propan (G31)	Butan/ Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan
Auslassdruck am Regulator	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Gesamtwärmeleistung Verbrauch	19800 Watt G30: 1140 g/h / G31: 1415 g/h			22200 W G30: 1614 g/h G31: 1589 g/h	19800 W G30: 1440 g/h G31: 1415 g/h
Injektorgroße Hauptbrenner Seitenbrenner Seitenbrenner (infrarot)	0,87 mm 0,91 mm 0,91 mm	0,87 mm 0,91 mm 0,91 mm	0,87 mm 0,91 mm 0,91 mm	0,87 mm 0,81 mm 0,91 mm	0,76 mm 0,81 mm 0,8 mm
Bestimmungsland	AT, CH, DE, CZ, SK				
Identifikationsnummer	0063CT7009				
Seriennummer	100325800011804				
Wichtige Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> • Benutzen Sie das Gerät nur im Freien. • Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung sorgfältig durch. • VORSICHT: Die zugänglichen Teile können während der Benutzung sehr heiß werden. Halten Sie Kinder vom Gerät fern. • Das Gerät muss während der Benutzung von brennbrenn Materialien ferngehalten werden. • Bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht. • Stellen Sie nach der Benutzung die Gaszufuhr an der Gasflasche aus. • Bauen Sie das Gerät nicht um. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland



Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability.

CONTENT

Individual Parts 38
Assembly 40
Operation 48
Important Notes on Operation and Use of Gas Cylinders 49
Operation and Preparation of Food 53
Cleaning and Care 56
Hints on Disposal 61

DECLARATION OF CONFORMITY



Manufacturer:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Germany.

This product complies with the following European Regulations:

EU/2016/426 (GAR)

MANUFACTURER

- If you need to replace your device, contact the manufacturer or service center.
- The use of accessories not recommended by the manufacturer may result in damage to property and / or personal injury.
- Read the instruction manual before assembly and use the device carefully.
- Easily accessible parts may get very hot during use. Keep small children away from the device. Keep the operating instructions for future use.
- Remove any packaging material before assembling and using the unit.
- Place the device at a safe distance from highly flammable materials.
- Wear protective gloves when handling hot equipment.
- Make sure your grill is properly installed, assembled and maintained. Failure to do so could result in serious damage to property and / or personal injury.
- If you have any questions, contact the manufacturer or customer service.
- Never store the replacement gas cylinders under the burners or in the housing. Gas cylinders that have not been connected to the grill should be stored outdoors at a safe distance from the device.



WARNING

Fire and explosion hazard. This device may under no circumstances be used in motorhomes or on boats.

- Only gas cylinders weighing 7 kg or less may be placed in the housing for use. Gas cylinders larger than 7 kg must be placed outside the housing during use.
- The load limit for the side racks is 9 kg. Please do not place anything heavier than 9 kg on the shelves.

Distance to combustible materials

- Always keep a minimum distance to combustible materials of 915 mm from the back and sides of the grill.
- Do not use the grill below combustible materials.

**WARNING**

Risk of fire. The gas line / hose must be correctly attached to the unit (use an open-end wrench or wrench). Tool is mandatory for tightening. A gas pipe / gas hose tightened with fingers is not safe and poses a fire hazard.

- When attaching the hose to the grill, use extreme caution, as the thread may be damaged if subjected to excessive force.
- Damaged threads can cause gas leaks that can cause fire.
- A gas fire arising from the above two points is considered a user error and the manufacturer cannot be held liable for this. The same applies to gas fires which are caused by an incorrect attachment of the hose, and also for property and / or personal injury resulting from this fire.
- Always make sure the hose is not resting on the bottom of the unit.
- Do not let the hose touch the grease tray. The grease tray becomes very hot during use and can thereby cause the hose to melt. If the hose melts, gas can escape, causing a fire.
- If, for the above reasons, a fire with material and / or personal injury occurs, or if the device or its surroundings are damaged, the manufacturer cannot be held liable for this, as this is an avoidable user error.
- Make sure that all grill switches are in the „OFF“ position when you connect the regulator to the gas cylinder or remove the gas cylinder from the grill.
- Always carry out a leak test (see section „Performing a leak test“).
- Make sure the side burner is connected and tightened before using the grill. Failure to properly install all hoses may result in gas accumulation, which may cause an explosion. The manufacturer cannot be held responsible for this because it is a user error.

Important notes for use

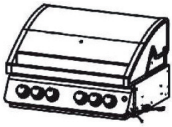





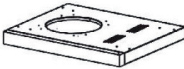


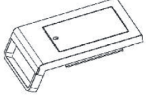

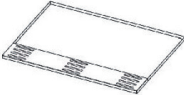

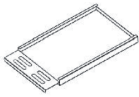
- Use an open-end wrench to tighten the gas valve.
- Before each use of the grill, check whether the gas hose and gas lines are cut or broken.
- Always carry out the leak test with soapy water.
- Check the main burners regularly for insect nests such as spiders, ants, etc. Nests are dangerous and must be completely removed before using the grill.
- Only use the device in a well-ventilated environment.
- Allow the unit to cool before placing a lid or cover over it.
- Accessible parts of the device can get very hot. Keep children away from the device.
- Only have gas cylinders filled by licensed gas traders.
- Always wear protective gloves when handling hot accessories.
- Close the valve on the gas cylinder after each use of the grill.
- Clean the grease collector regularly.
- Keep the device away from flammable materials, gasoline, flammable liquids or vapors.
- Allowing the grill to „burn out“ for 15 minutes after use will reduce food residue to a minimum.
- Do not lean over the grill when turning it on.
- Never leave food unattended on the grill.
- Do not store flammable materials, gasoline, flammable liquids or vapors in the immediate vicinity of the grill.
- Do not use the grill when the cover is still on top.
- Do not use plastic or glass accessories when grilling.
- Do not use the grill in strong winds.
- Do not disassemble the control valves.
- Never use an open flame to test for gas leaks.
- Never store gas cylinders in the grill case.
- Make sure that gas cylinders are always in an upright position and that they are not lying down.
- Do not use the device indoors.
- Do not modify any of the device components.
- Do not move the device during use.
- Be careful not to block the grill vents.
- Make sure that the gas hose or electrical cables do not come into contact with the hot surfaces of the device.
- Never use coal or other solid fuels for this grill.
- Never disconnect the gas connection while the unit is in use.
- Never use a rusty or dented gas cylinder with a damaged gas valve.








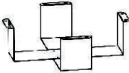

Note about insects in the device

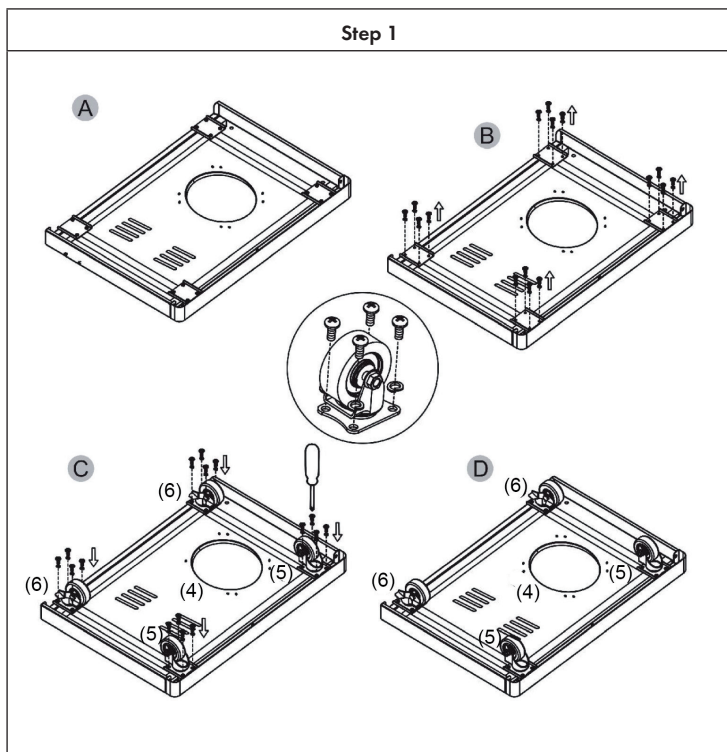
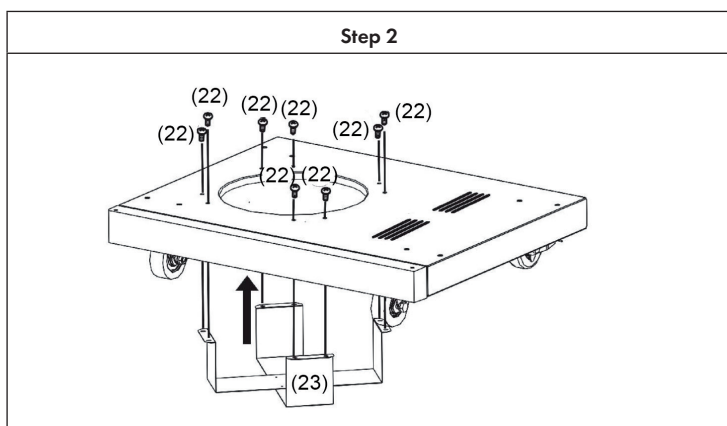
Spiders and other insects can crawl into the grill pipes that are connected to the burner. Spiders build webs and nests and lay eggs. The webs or nests can be very small. However, they are very strong and can therefore block the gas flow. Clean the burners before first use after storage, at the beginning of the barbecue season or after you have not used the grill for at least one month.

Spider catchers are located at the air inlets to minimize this problem but still cannot eliminate it. A blockage can lead to a „flashback“ (fire in the burner lines). The grill will still ignite, but the blockage prevents the gas from flowing completely into the burner.

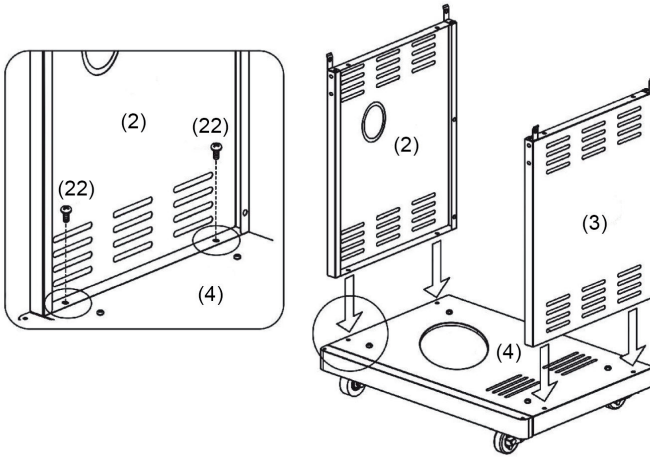
INDIVIDUAL PARTS

Nr.	Picture	Pc.	Nr.	Picture	Pc.
1		1	8		1
2		1	9		1
3		1	10		1
4		1	11		1
5		2	12		1
6		2	13		1
7		1	14		1

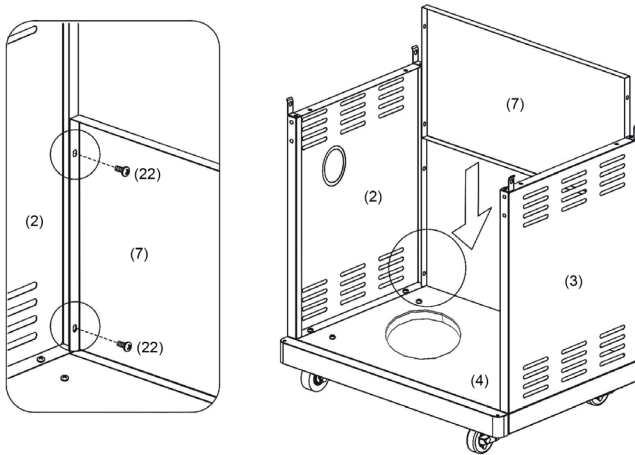
Nr.	Picture	Pc.	Nr.	Picture	Pc.
15		4	20		1
16		1	21		1
17		2	22	 M6x10	28
18		1	23		1
19		1			

ASSEMBLY**Step 1****Step 2**

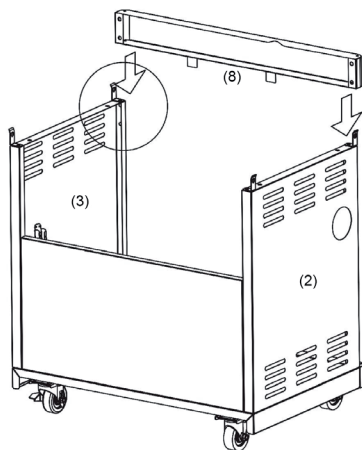
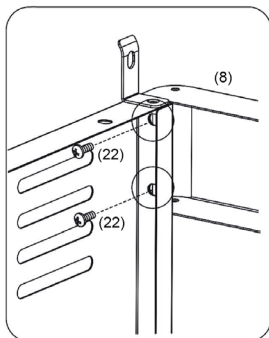
Step 3



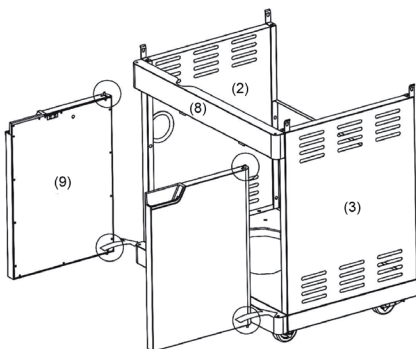
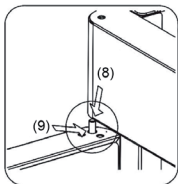
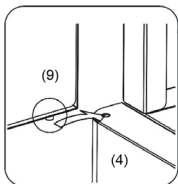
Step 4



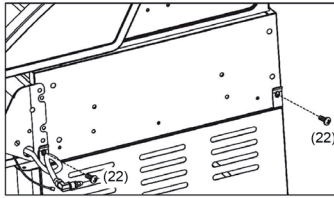
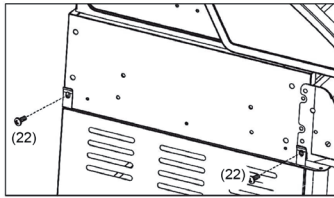
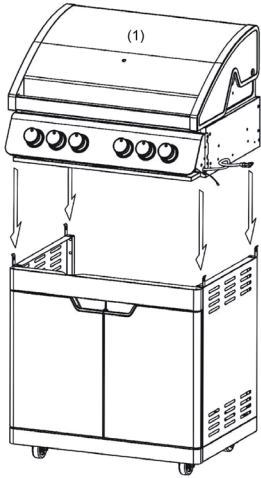
Step 5



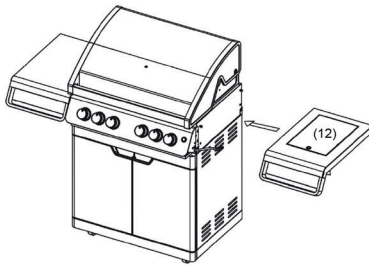
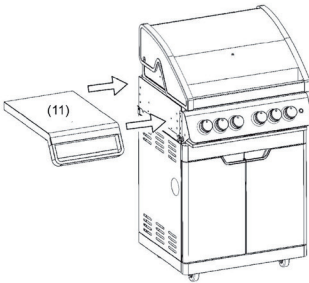
Step 6



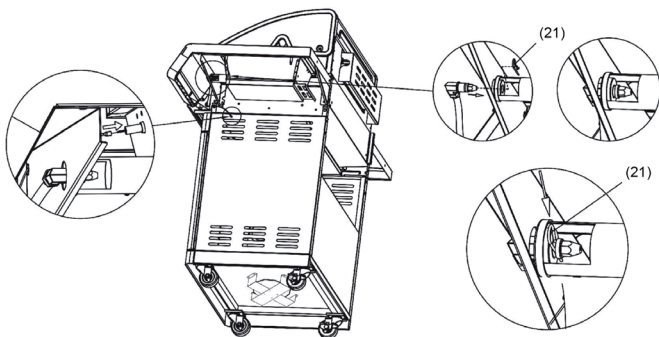
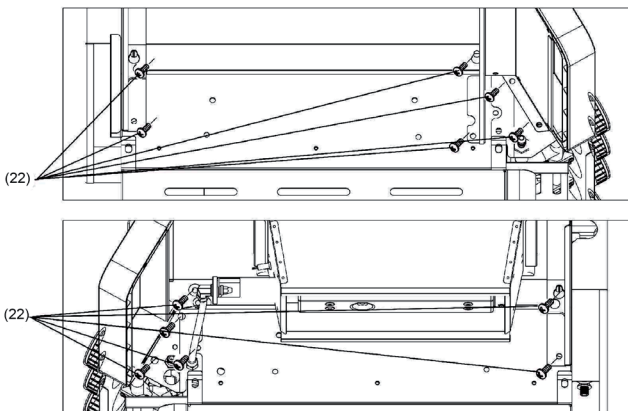
Step 7



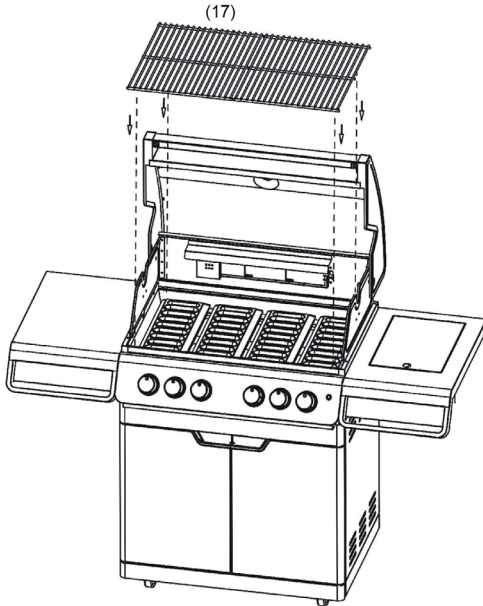
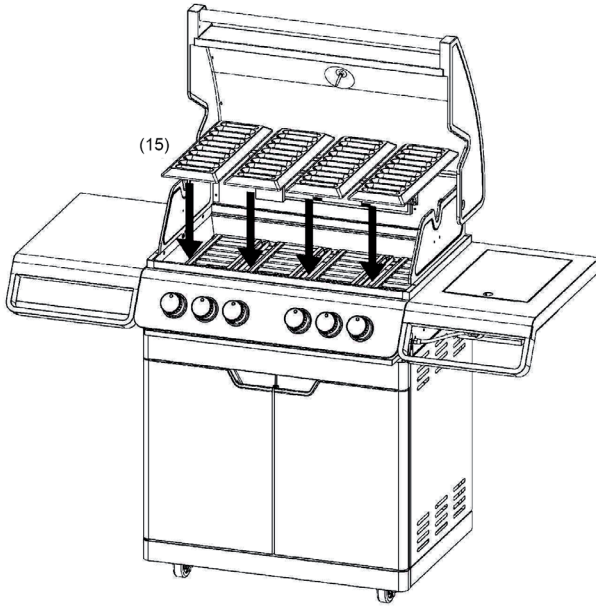
Step 8



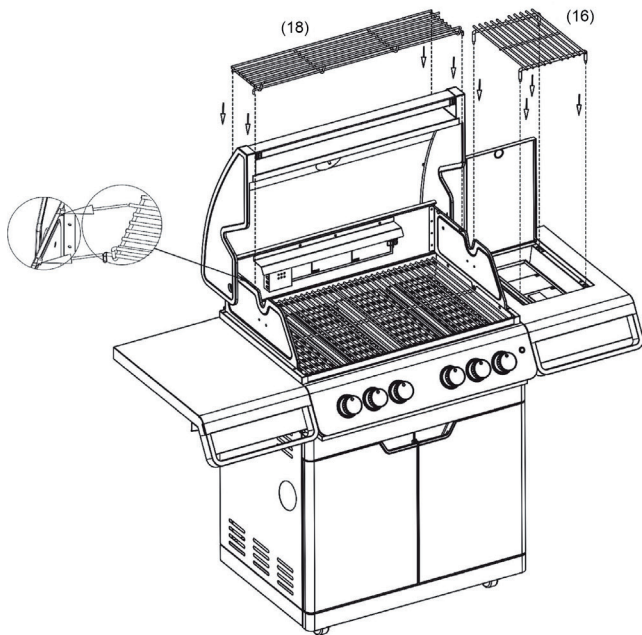
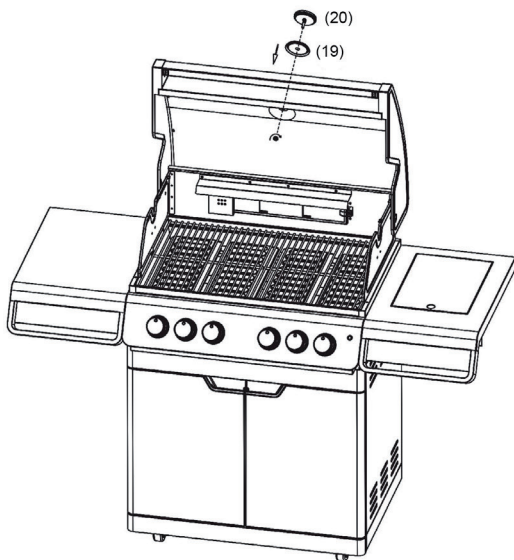
Step 9



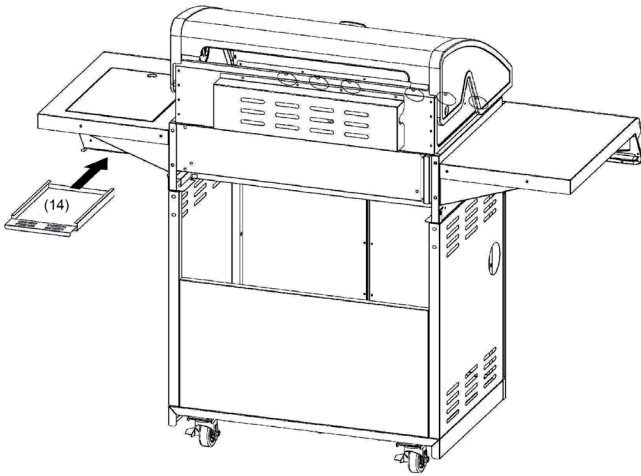
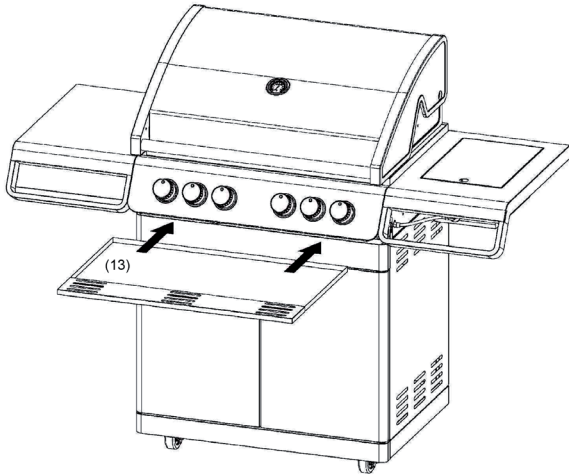
Step 10

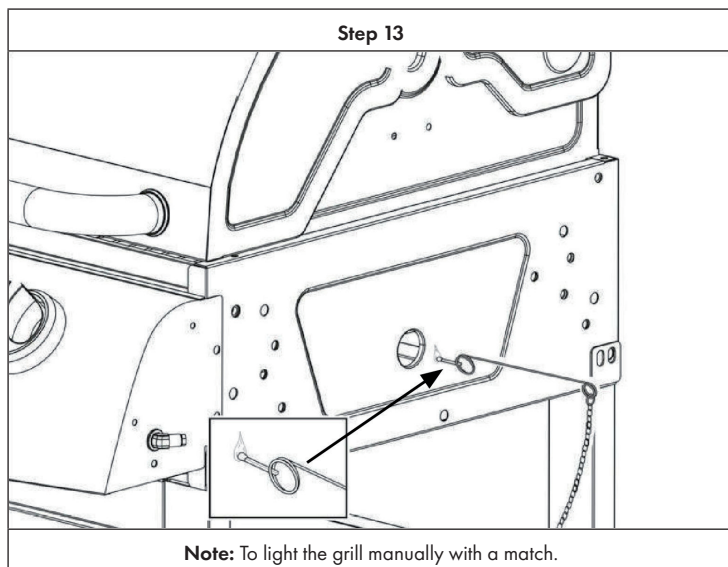


Step 11



Step 12





OPERATION

Before using propane gas and natural gas grills

- Use only approved grills - check the labeling.
- Follow all instructions in the manual when putting together a newly purchased grill. Contact Customer Service or a similarly qualified person if you have difficulty assembling. Many stores selling grills offer a free assembly service, inquire directly when purchasing the appliance afterwards.
- Keep the manual in a safe place and keep it for future reference.
- If the barbecue has not been used for an extended period of time or if the gas cylinder has been refilled or replaced, remove the grill plates to ensure that the burner holes and lines connected to the burners are free of rust and dirt (an orange color does not automatically mean that there is rust on the burner, here it could be because of missing pieces of metal). If everything looks fine, turn on the grill and make sure that a steady flame is coming out of the burner. Replace the burner if the flame is not even.

- Check the connections and supply lines of the grill regularly for leaks. Use a normal dishwashing detergent mixed with water and distribute this solution on all connections. This also includes the cylinder valve on the hose. If there is a leak, bubbles will appear at the appropriate location. Never use an open flame to test the unit for leaks. Check the grill again for leaks after tightening or replacing the leaking hose or valve.

Igniting a propane gas grill

- Open the cover before lighting the grill, as propane gas may have accumulated under the cover or in the bottom of the grill due to a leak or open valve.
- Have a match or lighter ready before the propane gas is turned on. If the grill does not ignite, turn off the control valves and wait five minutes before trying again. Keep lighters and matches out of the reach of children.

IMPORTANT NOTES ON OPERATION AND USE OF GAS CYLINDERS

General notes

- Never leave an ignited grill unattended.
- Never move an ignited grill.
- Use grill accessories with long handles and fireproof gloves.
- Wear short-sleeved clothing or tight-fitting clothing, as loose clothing may catch fire. Never grill with a tie.
- The barbecue should be placed on a stable surface and away from shrubs, foot traffic and superstructures. Keep in mind that the grill will remain hot after being turned off and may cause burns to people who accidentally touch it. Stay with the grill until it has cooled down.
- The grill should ideally be located 3 meters from the house or other objects that could catch fire. The area adjacent to the grill should be kept free of any obstructions that could block the air circulation for ventilation and combustion.
- Never use a grill indoors or in a garage.
- Only use the gas cylinder with a quarter to half turn. This exhausts the amount of gas needed to use the grill. This also facilitates the twisting off of the gas when a problem occurs. This is not the case if a clamp has been placed on the controller.

- A certain amount of grease drips down during the cooking process and causes flames to flare up. Some flaring is desirable because it intensifies the taste. Too much flare is not acceptable. The food should then be placed on a different location of the grill and / or the heat should be turned off. Cut off excess fat from the meat before grilling to prevent the flames from flaring up excessively, and clean the grease tray and grill plate regularly. Fat burns are dangerous and can destroy the device. The manufacturer accepts no responsibility for any grease fires caused by the user and resulting damage to the device.
- Do not use the rotisserie of the grill in wet or damp weather, as it is connected to a power outlet.
- When you have finished grilling, first turn off the rotary valves and then turn off the gas cylinder. This way, gas remaining in the lines can burn off.
- Cover the grill after it has cooled down to protect it from the weather.
- Keep a fire extinguisher near the grill. Never attempt to extinguish a grease fire with water, as this will result in a more rapid spread of the flames. If the fire has already reached the gas cylinder, immediately leave the area (at least 200 m from the gas cylinder) and call the fire department.
- In case of a grease fire, leave the grill cover open and, if possible, turn off the burner. If this is not possible, disconnect the gas supply at the quick connection or the shut-off valve.

Leak test



CAUTION

Risk of fire. Always check for leaks before use, and always use soapy water for the leak test and never use an open flame.

- Make approx. 100 ml of soapy water by mixing it with water in a ratio of 1: 3.
- Make sure the control valve is „OFF.“
- Connect the regulator with the gas cylinder and the „ON / OFF valve“ on the burner. Make sure the connection is secure and turn the throttle on.
- Rub the soap solution on the hose and all equipment components.
- If bubbles appear, there is a leak that needs to be repaired before using the grill.
- Run the leak test again after repairing the leak.
- Turn off the gas after the test.
- If you detect a leak that cannot be repaired, do not attempt to repair the leak yourself, but contact the service center or your local gas dealer.

Transport and storage of portable propane gas cylinders

- Store propane cylinders in an upright position in a well-ventilated area outdoors or in a well-ventilated cabin. A leaking gas cylinder poses a potential fire hazard. Never store gas cylinders in the house. An explosion can easily be triggered by a spark of static electricity, the flipping of a light switch or a warning light.
- Never smoke near a gas cylinder.
- Make sure the cylinders are stored out of reach of children.
- Never fill a gas cylinder that is leaking, corroding or otherwise damaged. Ask your propane dealer to inspect the gas cylinder for damage before refilling.
- Make sure that the gas cylinder is in an upright position during transport. The safest place to transport gas cylinders is in the trunk of your car. Secure the trunk lid so that there is a small air vent. The gas cylinder can also be placed behind the passenger seat of the car. Leave the rear windows open to ensure adequate ventilation.
- To increase safety, close the gas outlet with a plastic stopper when transporting gas cylinders.
- Only have gas cylinders filled by qualified personnel.

Connecting the gas cylinder to the grill

Note: This device is designed for use with low-pressure butane, propane or liquid gas mixtures equipped with a suitable low-pressure regulator via a hose. The grill can be used as follows:

- 28 mbar regulator with butane gas
- 37 mbar regulator with propane gas
- 30 mbar or 50 mbar regulator with LPG mixture

Note: For information about the appropriate regulator for your gas cylinder, please contact your gas dealer.

Regulator and hose

- Only use regulators and hoses suitable for LPG and the above pressures. The lifetime of a regulator is estimated to be 10 years. It is recommended that the regulator be replaced no later than 10 years after the date of manufacture.



WARNING

Risk of fire. Using the wrong regulator or hose is not safe. Before using the grill, make sure you have the right accessories connected to the grill.

- The hose must comply with the relevant standards and laws of the country of use. The length of the hose must be at least 0.7 meters and a maximum of 1.5 meters.
- A worn or damaged hose must be replaced.
- Make sure that the hose does not lock, kink or come into contact with other parts of the unit apart from the connection point.
- It is recommended that a hose be replaced one year after the date of manufacture.

Gas cylinders

- The gas cylinder should not be dropped or handled roughly.
- If the device is not in use, the connection between the gas cylinder and the device must be disconnected.
- Put the protective cap back on the gas cylinder after you have disconnected the gas cylinder from the unit.
- Gas cylinders must be stored outdoors in an upright position and out of the reach of children.
- Gas cylinders must never be stored in places that may be hotter than 50 ° C.
- Never store gas cylinders near flames, indicator lights or other sources of ignition.
- Do not smoke while using a gas cylinder.

Connection process

- Before connecting, make sure there is no dirt at the top of the gas cylinder, on the regulator, the burner or the burner components.
- Spiders and insects can nest in and block the burner lines.
- Clogged burner lines may cause a fire below the unit.
- Clean burner holes with a durable pipe cleaner.
- Connect the hose to the connection thread and tighten it with an open-end wrench.
- If the hose is replaced, it must be attached to the unit and regulator connections with hose clamps.
- Disconnect the regulator from the gas cylinder (according to the regulator instructions) when the grill is not in use.
- This grill may only be used outdoors.

OPERATION AND PREPARATION OF FOOD

Preparation of the grill and safe food preparation

To clean all surfaces and accessories, use hot soapy water before and after preparing meat and poultry products. After cleaning, rinse everything with clean water.

- Rub the grill grate with some oil or a non-stick product to prevent food from sticking to the grill.
- Use only suitable grill accessories (long handles) and oven gloves.
- When it is cold, humid or windy, the grill time may be longer.
- Marinate meat and poultry to reduce cooking time. In addition, marinating causes the meat to become tender. Try low-calorie Italian dressing and soy sauces. These can also be used in the preparation of normal meals.
- The grill should be preheated before you prepare food.
- Make sure that the natural juices are preserved in the meat and in the poultry. Therefore, turn the meat rather with a tongs instead of piercing with a fork.
- Use glaze or barbecue sauce only in the last 15 - 20 minutes of the preparation process. This will avoid burning.
- Once juice comes out of the meat or poultry, it can be taken off the grill.

Notes on location and operation

Note: The grill is designed for outdoor use only, at a safe distance from any flammable material.


- It is of utmost importance that there are no obstacles above the grill and that there is a minimum distance of 1 m to the rear and sides of the appliance.
- Be careful not to block the grill vents.
- The grill must be placed on a flat, stable and fire-resistant surface.
- The unit should be protected from direct draft and dripping water (such as rain).
- Device components sealed by the manufacturer must not be changed by the user.
- Do not modify the grill in any way. Repairs and maintenance should only be carried out by customer service or a similarly qualified person.
- Do not let children use the grill or play near the grill.
- Make sure that there is no flammable material near the grill.
- Do not block the holes in the bottom and at the back of the grill.
- Regularly check the flame of the burner.
- Use the grill only in a well-ventilated area. Never use the grill under carports, garages, canopies, covered patio or other superstructures.
- Do not use coal or briquettes with a gas grill.
- Place the grill at least one meter away from walls and surfaces. Keep a distance of at least 3 meters from objects which could catch fire or sources of ignition such as warning lights on water heaters, live electrical appliances, etc.

Notes on using the grill in a residential complex

- Contact the landlord to learn about the existing fire safety regulations of your residential complex.
- If you are allowed to grill in the residential complex, use the outdoor grill on the ground floor, at least one meter away from walls and railings.
- Never use the grill on or below balconies.
- Never attempt to turn on the burner when the lid is closed. The accumulation of unburned gas below the cover can be dangerous.
- Never use the device if the gas cylinder is not installed correctly.
- Always turn the gas tap on the gas cylinder and remove the connecting nut before removing the gas cylinder from its position in the grill.

How to turn on the grill properly


- 1 Read the operating instructions before switching on the grill.
- 2 Open the cover and make sure all switches are in the „OFF“ position.
- 3 Connect the regulator to the gas cylinder. Turn the gas supply of the gas cylinder to „ON.“ Check the tubing and other components with soapy water for leaks.
- 4 Push the knob down and turn it anti-clockwise to the „HIGH“ position (a clicking sound will be heard). The burner can now be lit. If the burner does not ignite, repeat the steps.
- 5 Adjust the heat by turning the knob to the „HIGH“ or „LOW“ position.
- 6 Apply the same steps to light the other burners and repeat until all burners are turned on.
- 7 To turn off the grill, turn the cylinder valve or the controller to the „OFF“ position, then turn all control knobs on the grill clockwise to the „OFF“ position.

	WARNING
	<ul style="list-style-type: none"> • If a burner does not light up, turn the control knob to the „OFF“ position (clockwise) and also turn the gas cylinder valve. • Wait 5 minutes before trying again to light the grill. • For the first use, leave the grill on for about 15 minutes with the cover closed at the highest level. • This will „clean up“ the parts inside the grill and the smell of the painted surface will dissolve (the color of the grill area may change slightly, which is normal and due to the material).

Clean the grill after each use. Do not use abrasive or flammable cleaning agents, as they may damage parts of the device and cause a fire. Clean the grill with warm soapy water.

CLEANING AND CARE

The device should be inspected and maintained by a qualified person every year to ensure the device is in good condition and safe to use.

	CAUTION
	<p>Risk of burns. Cleaning and care of the appliance should only be carried out when the appliance has cooled down and the gas cylinder is turned off. Never remove the grease collector while the appliance is still hot.</p>

General information about grill cleaning

- Do not confuse accumulations of brown or black fat and smoke with varnish.
- The interior of gas grill is not factory painted (and should never be). Use a strong mixture of detergent and water, or use a grill cleaner or a scrubbing brush for the inside of the grill cover and the floor. Then rinse with clear water and let it air dry. Do not apply caustic grill / oven cleaner to the painted surfaces.
- Plastic components: wash them off with gentle soapy water and rub them dry.
- Do not use abrasive cleansers, degreaser, or high-concentration grill cleaners on plastic components. These could cause damage and malfunction of the corresponding parts.

- Porcelain surfaces: Due to the glass-like texture, most residues can be removed with baking soda / water solution or a specially formulated cleaning agent. For stubborn residues, use non-abrasive powder.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or non-abrasive detergent and warm soapy water. Then rub it dry with a non-abrasive, dry and soft cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain the high-quality appearance of your grill, wash it with a mild detergent and warm soapy water after each use, then dry with a non-abrasive, dry and soft cloth. Persistent fat deposits may require the use of a cleaning pad.

Regular care

- Allow the unit to cool down after each use and then wipe it with a soft cloth dampened with soapy water (do not use detergents containing chlorine).
- Be sure to remove all food particles and food residue. Some marinades and oils can be corrosive and attack the metal surface.
- Food residues that are not removed immediately after using the appliance will burn to the surface each time the grill is used, making them increasingly difficult to remove.
- There are a number of steel cleaners that can be used to clean the unit. Read the instructions before use.
- Do not use steel wool as the particles will settle in the surface and begin to rust, resulting in small brown spots on the surface. If scouring is inevitable due to persistent food residue, use a nylon pad (non-abrasive).
- Do not use cleaners with abrasive components, but use creamy cleanser.
- Even if the unit is used occasionally, it is recommended that it be cleaned regularly and left covered or placed in a covered area to protect it from the elements.
- Dirt and dust contain abrasive particles that can damage the surface of the grill.
- Stainless steel surfaces maintain their corrosion resistance longest when kept clean.
- Check the unit regularly, even if it has been covered, as condensation can build up underneath the cover, which can lead to corrosion and damage the metal surface.
- Applying light oil, such as baby oil, also helps protect the device from the elements.

Persistent deposits and corrosion marks

Persistent deposits, discoloration and so-called „tea staining“ can result from inadequate cleaning, excessive cooking overflow, extreme environmental conditions and extreme preparation. There are special stainless steel cleaners for these moments. Read the instructions before use.

- Always rub or brush in the direction of the surface stretch or the original polishing lines.
- Some stainless steel cleaners can damage painted or plastic surfaces. Read the instructions carefully.

Cleaning and care of stainless steel

- The stainless steel parts of this unit are made of rust-free stainless steel. In order to preserve the external appearance and to ensure resistance to corrosion, regular cleaning is necessary.
- Although stainless steel does not rust in the same way as steel, it may still have „corrosion stains“ that look very similar to rust and interfere with the exterior appearance of the grill.
- In contrast to steel, stainless steel corrosion is usually only superficial and can be removed by cleaning so that the surface looks as good as new after cleaning.
- The most common form of corrosion in stainless steel is also known as „tea staining.“ This shows up in brown spots on the surface and is therefore often confused with rust. This form of corrosion occurs mainly in coastal areas, but may also occur in inland areas, depending on the environment. Failure to remove „tea stains“ on a regular basis can cause them to penetrate the material and make them very difficult to remove. In this case, the use of metal polish is necessary.
- When the grill is near swimming pools, special care should be taken when cleaning. The pool chemicals contain chlorine, which can negatively affect the stainless steel. This also applies to saltwater pools, as they contain sodium chloride.
- Chlorine bleach should never be used to clean stainless steel surfaces. If the residues are not completely rinsed off, this can lead to severe pitting corrosion. Pitting corrosion „eats“ this into the surface and is very difficult to remove. Extensive polishing would then become necessary.

Cleaning the burner structure

Follow these instructions to clean and / or replace parts of the burner design or if you have trouble lighting the grill.

1. Turn off the gas at the control buttons and the gas cylinder.
2. Remove hotplates, grease collector and grease tray.
3. Remove the screw at the end of the burner. Use a screwdriver for this.
4. Carefully lift the burner and remove it from the valve openings.

Note: Also inspect the burner for any damage (cracks or holes). If you find any damage, replace the burner with a new one. Reinstall the burner and ensure that the gas valve openings are properly positioned and secured in the burner insert.

We recommend three ways of cleaning the burner lines. Just use the method that is easiest for you.

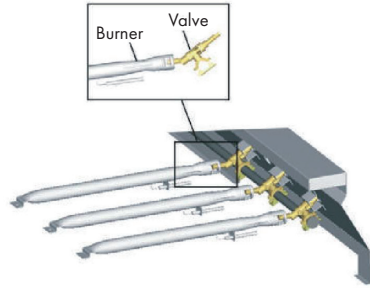
- A) Bend a stiff wire (a flexible hanger works very well) into a small hook. Slide the hook through the burner lines and the burner several times.
- B) Use a tight bottle handle with a flexible handle (never use a wire brush) and let the brush slide through the burner lines and the burner several times.



- C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner line and outlets. Check each air outlet to ensure that air comes out of each hole.
5. Brush the entire surface of the burner to remove food residue and dirt.
 6. Clean blocked outlets with a stiff wire, such as an open paper clip.
 7. Check the burner for damage. Normal wear and corrosion can make some holes bigger. If you find large cracks or holes, replace the burner.

Important:

Burner lines must be reconnected to the valve ports.

**Note on reinstalling the burners**

The burners have already been made to meet high requirements. Contact the manufacturer or after-sales service if a burner needs to be replaced.

Cleaning the outer surfaces

- Use a mild detergent or baking soda and a warm water solution. Non-abrasive powders can be used to remove stubborn stains. Then rinse with water.
- If the inside surface of the grill cover looks like peeling paint, solidified grease deposits have turned to coal and are peeling off.
- Thoroughly clean the inside surface with a strong soap solution in hot water.
- Then rinse everything with clear water and let it dry completely. Never use a stove cleaner.

Storage of the grill

- Indoor storage is only possible if the connection to the gas cylinder has been disconnected and removed from the unit
- The device should be stored in its original packaging in a dust-free environment when not in use for an extended period of time.

Troubleshooting

The following events are not normal and may require repair and maintenance:

- Yellow tip of the burner flame.
- Soot on the grill plate.
- The burners do not ignite properly.
- The burners will not stay on.
- The burners go out through the cover.
- The gas valves are difficult to turn.

KLARSTEIN

Item number	10032580				
Appliance Name	Outdoor Use Gas Grill				
Appliance Category	l3+(28-30/37)	l3B/P(30)	l3B/P(37)	l3B/P(50) CE	
Type of gas	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane/ Propane	Butane/ Propane	Butane/ Propane
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Total Heat Input (Hs) Gas consumption	19800 Watt G30: 1140 g/h / G31: 1415 g/h		22200 W G30: 1614 g/h G31: 1589 g/h		19800 W G30: 1440 g/h G31: 1415 g/h
Injector size					
Main burner	0.87 mm	0.87 mm	0.87 mm	0.87 mm	0.76 mm
Side burner	0.91 mm	0.91 mm	0.91 mm	0.81 mm	0.81 mm
Infrared rear burner	0.91 mm	0.91 mm	0.91 mm	0.91 mm	0.8 mm
Designated countries	AT, CH, DE, CZ, SK				
Identification code	0063CT7009				
Serial number	100325800011804				
Important notes	<ul style="list-style-type: none"> • Use outdoors only. • Read the instructions before using the appliance. • WARNING: accessible parts may be very hot. Keep young children away. • This appliance must be kept away from flammable materials during use. • Do not move the appliance during use. • Turn off the gas supply at the gas cylinder after use. • Do not modify the appliance. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Germany



Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.

ÍNDICE DE CONTENIDOS

Indicaciones de seguridad 64
Componentes 68
Montaje 70
Puesta en marcha 78
Indicaciones importantes de uso y de manipulación de bombonas de gas 79
Uso y preparación de alimentos 83
Limpieza y cuidado 86

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

**Fabricante:**

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín (Alemania).

Este producto cumple con las siguientes directivas europeas:

UE/2016/426 (aparatos de gas)

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Contacte con el fabricante o el servicio de atención al cliente si necesita sustituir el aparato.
- El uso de accesorios no recomendados por el fabricante puede provocar daños personales y/o materiales.
- Lea atentamente el manual de instrucciones antes del montaje y uso del aparato.
- Las piezas accesibles del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante su uso. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato.
- Conserve el manual de instrucciones para usos posteriores.
- Retire todos los materiales de embalaje antes de montar y utilizar el aparato.
- Coloque el aparato a una distancia segura de materiales inflamables.
- Cuando manipule piezas calientes del aparato, utilice guantes de protección.
- Asegúrese de que su barbacoa esté correctamente instalada, montada y en buen estado. Si ignora estas indicaciones, pueden producirse daños personales y/o materiales graves.
- Contacte con el fabricante o el servicio de atención al cliente en caso de dudas.
- Nunca guarde las bombonas de gas de repuesto debajo de los fogones ni en la carcasa. Las bombonas de gas que no estén conectadas a la barbacoa deben guardarse al aire libre a una distancia segura.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio y explosión. Este aparato no debe utilizarse nunca en viviendas móviles ni barcos.

- Solo las bombonas de gas con un peso de 7 kg o menos podrán colocarse dentro de la carcasa para su uso. Las bombonas de gas con un peso superior a 7 kg deberán colocarse fuera de la estructura durante su uso.
- El límite de carga para los estantes laterales es de 9 kg. No coloque ningún objeto con un peso superior a 9 kg en los estantes.

Distancia de materiales inflamables

- Mantenga siempre una distancia mínima de 915 mm de la parte trasera y a los laterales de la barbacoa con respecto a los materiales inflamables.
- No utilice la barbacoa debajo de materiales combustibles.

**ADVERTENCIA**

Riesgo de incendio. La tubería de gas debe montarse correctamente en el aparato (para ello, utilice una llave de boca o una llave ajustable). Es necesaria una herramienta para apretar. Una tubería de gas apretada con los dedos no es segura y representa un riesgo de incendio.

- A la hora de fijar la tubería a la barbacoa, manipúlela con extremo cuidado, ya que la rosca puede dañarse si ejerce demasiada fuerza.
- Una rosca dañada puede provocar fugas de gas y un incendio posterior.
- Uno de los puntos arriba mencionados de causa de incendio se entenderá como error del usuario y el fabricante no se responsabilizará en ningún caso. Se aplica lo mismo para incendios de gas que se hayan provocado por un montaje incorrecto de la tubería y que hayan causado daños materiales y/o personales.
- Asegúrese siempre de que la tubería no se coloque en la base del aparato.
- No deje que la tubería toque la bandeja colectora de grasa. La bandeja colectora de grasa alcanzará temperaturas muy elevadas durante su uso y puede provocar que se derrita la tubería. Si la tubería se derrite, el gas puede salir y provocar un incendio.
- Si se trata de los motivos arriba mencionadas que llevan a uno incendio con daños personales y/o materiales, o el aparato o su entorno se dañan, el fabricante no se hará responsable de los daños, pues se trata de un error en el uso por parte del usuario que podría haberse evitado.
- Asegúrese de que todos los interruptores de la barbacoa se encuentren en la posición „OFF“ cuando conecte el regulador a la bombona de gas o extraiga la bombona de la parrilla.
- Realice siempre una comprobación de fugas (véase sección „Realizar comprobación de fugas“).
- Asegúrese de que el quemador lateral esté conectado y apretado antes de utilizar la barbacoa. Si no se han montado todos los tubos correctamente, puede producirse una acumulación de gas y desatarse una explosión. El fabricante no puede hacerse responsable en estos casos al tratarse de un error del usuario.

Indicaciones de uso importantes

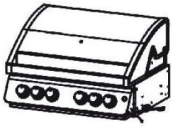





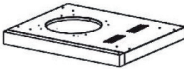


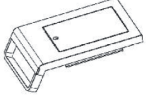

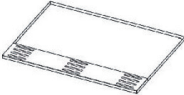

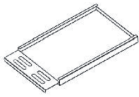
- Para apretar la estructura de gas, utilice una llave de boca.
- Antes de cada uso de la parrilla, compruebe que el tubo de gas y los conductos no presenten cortes ni roturas.
- Realice siempre la comprobación de fugas con agua jabonosa.
- Compruebe que el quemador principal no tenga nidos de insectos, como arañas, hormigas, etc. Los nidos son peligrosos y deben eliminarse completamente antes de utilizar la barbacoa.
- Utilice el aparato solamente en lugares bien ventilados.
- Deje que el aparato se enfríe por completo antes de colocar una tapa o cubierta encima.
- Las piezas accesibles del aparato pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Mantenga alejados a los niños.
- Solo un establecimiento autorizado de gas podrá rellenar las bombonas de gas.
- Utilice siempre guantes de protección cuando manipule componentes calientes.
- Cierre la válvula de la bombona de gas después de cada uso.
- Limpie regularmente el recipiente colector de grasa.
- Mantenga el aparato lejos de materiales inflamables, como gasolina, líquidos o vapores inflamables.
- La barbacoa debe „quemarse“ durante 15 minutos después de su uso para reducir al mínimo los restos de alimentos.
- Durante el encendido, nunca se incline sobre la barbacoa.
- Nunca deje los alimentos sin supervisión sobre la parrilla.
- No almacene materiales inflamables, gasolina, líquidos o vapores inflamables en el entorno o dentro de la barbacoa.
- No utilice la parrilla si la cubierta está colocada.
- No utilice utensilios de plástico o cristal para asar.
- No utilice la parrilla con viento fuerte.
- Nunca desmonte las válvulas de control.
- Nunca utilice una llama abierta para comprobar si existen fugas de gas.
- Nunca guarde las bombonas de gas en la estructura de la barbacoa.
- Asegúrese de que las bombonas de gas siempre se encuentren en posición vertical y que estas no se tumben.
- No utilice el aparato en interiores.
- No modifique ningún componente del aparato.
- No mueva el aparato durante su uso.
- Asegúrese de que los orificios de ventilación de la parrilla no estén bloqueados.
- Asegúrese de que el tubo de gas o cable eléctrico no esté en contacto con las superficies calientes del aparato.
- Nunca utilice carbón ni otros combustibles sólidos en esta barbacoa.
- Nunca separe la conexión de gas mientras el aparato se encuentre en funcionamiento.
- Nunca utilice una bombona de gas oxidada o abollada con la válvula de gas dañada.








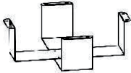

Indicaciones sobre insectos en el aparato

Puede ocurrir que las arañas y otros insectos se cuelen en los tubos de gas que están conectados al quemador. Las arañas forman telas y nidos y dejan huevos. Las redes o nidos pueden ser muy pequeños. Además, son muy duros y pueden obstruir el flujo de gas. Limpie el quemador antes del primer uso tras guardarlo, al comenzar la temporada de barbacoas o después de no haber utilizado la parrilla en el último mes.

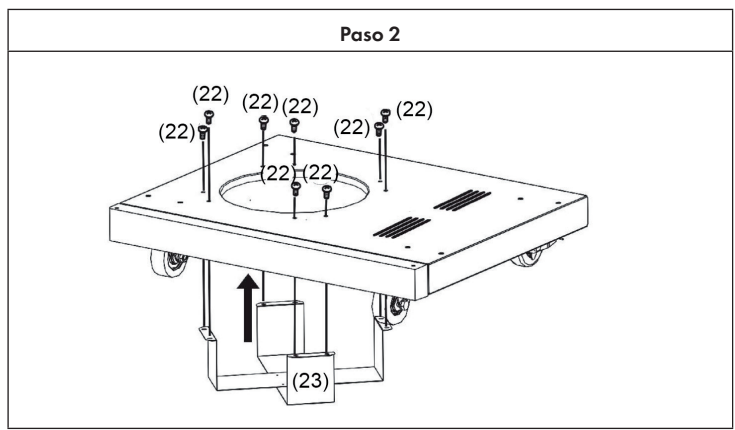
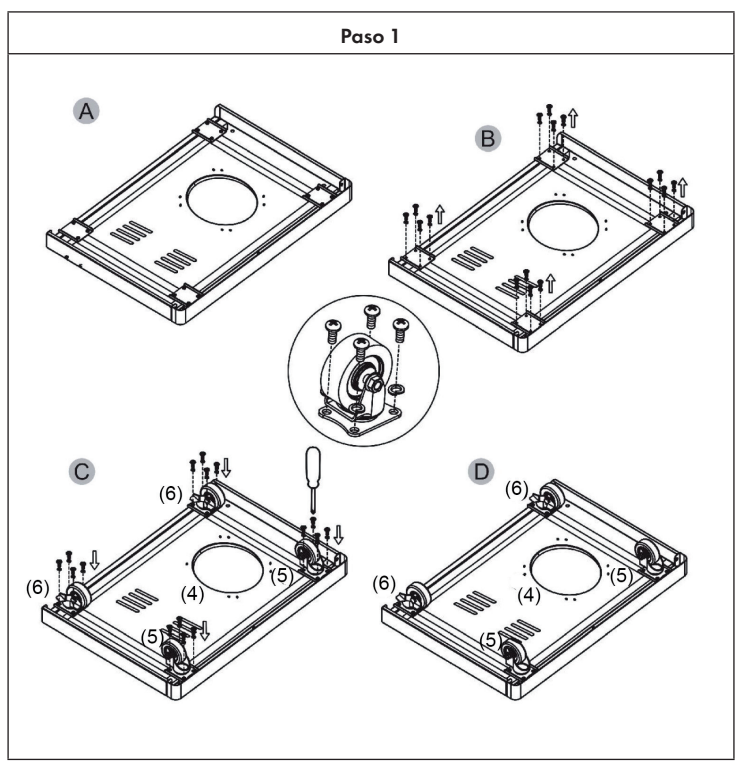
Existen trampas para arañas en las entradas de aire para minimizar el problema, pero no lo elimina por completo. Una obstrucción puede llevar a un „retorno de la llama“ (Fuego en los conductos del quemador). La barbacoa todavía puede prenderse, pero la obstrucción impide que el gas fluya completamente hacia el quemador.

COMPONENTES

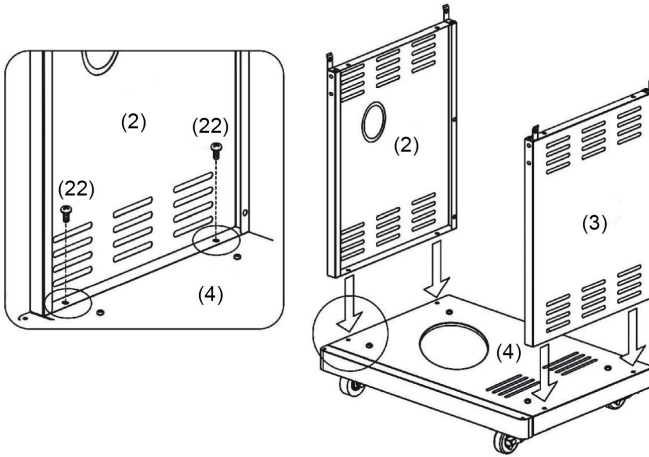
Núm.	Imagen	Uds.	Núm.	Imagen	Uds.
1		1	8		1
2		1	9		1
3		1	10		1
4		1	11		1
5		2	12		1
6		2	13		1
7		1	14		1

Núm.	Imagen	Uds.	Núm.	Imagen	Uds.
15		4	20		1
16		1	21		1
17		2	22	 M6x10	28
18		1	23		1
19		1			

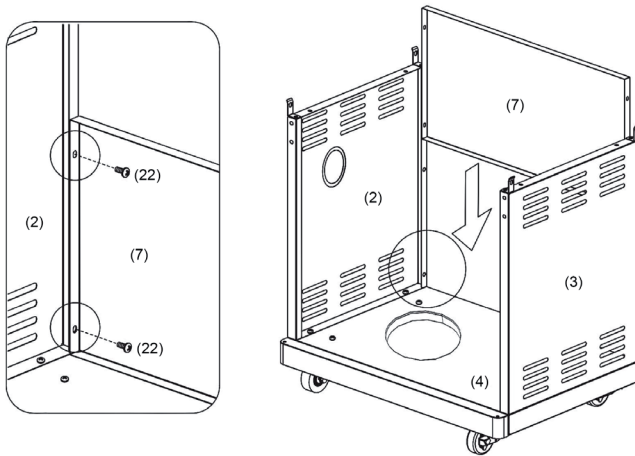
MONTAJE



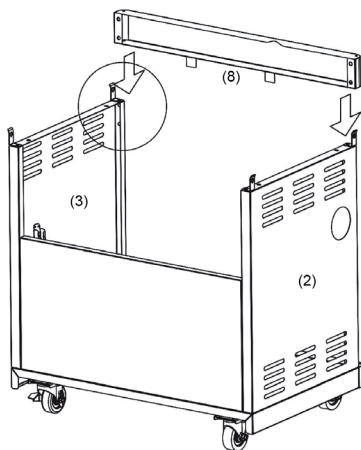
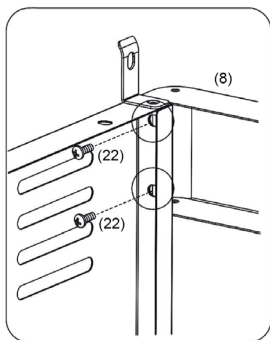
Paso 3



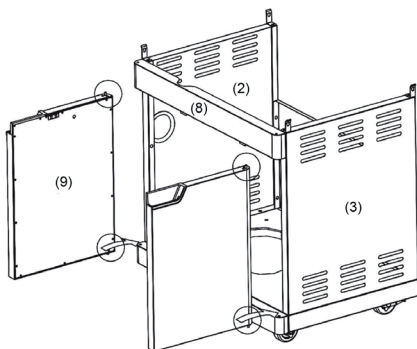
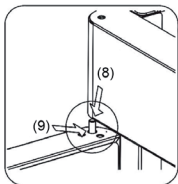
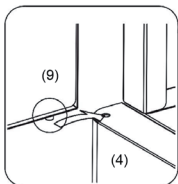
Paso 4



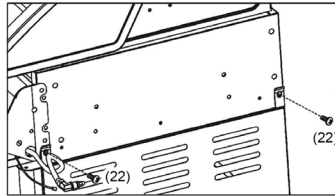
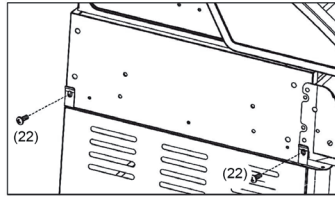
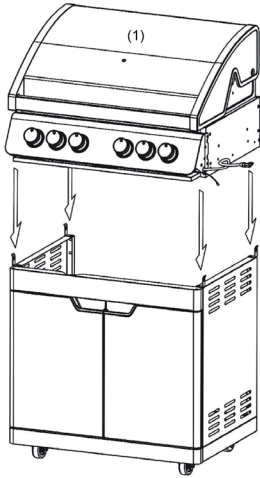
Paso 5



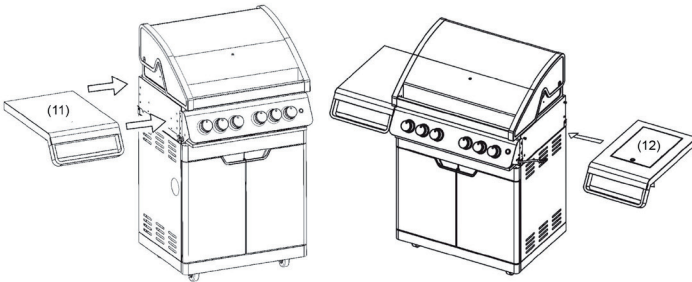
Paso 6



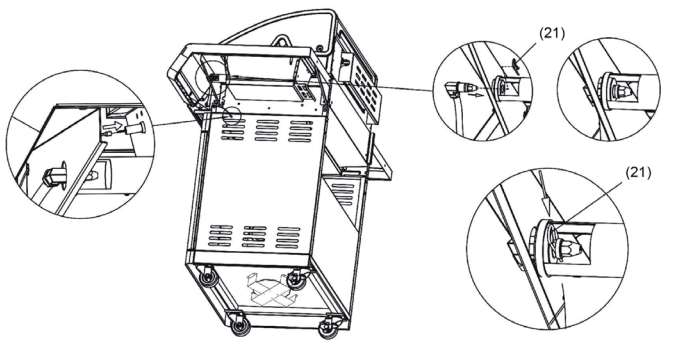
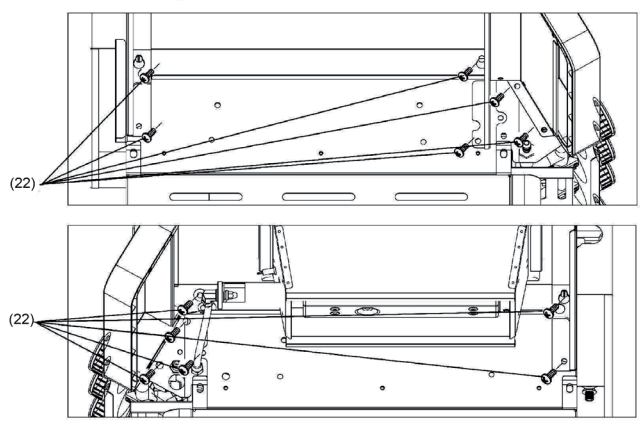
Paso 7



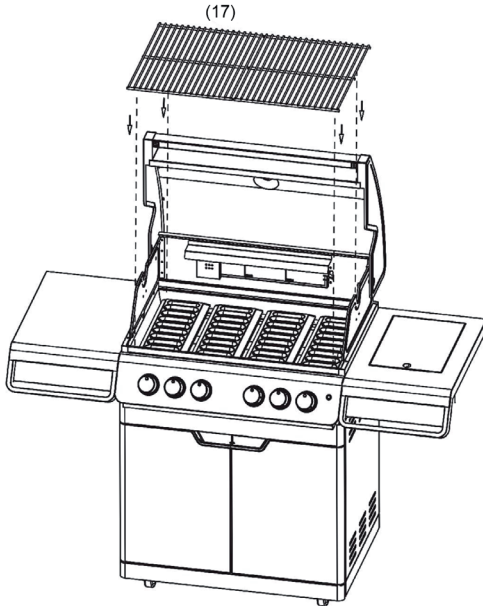
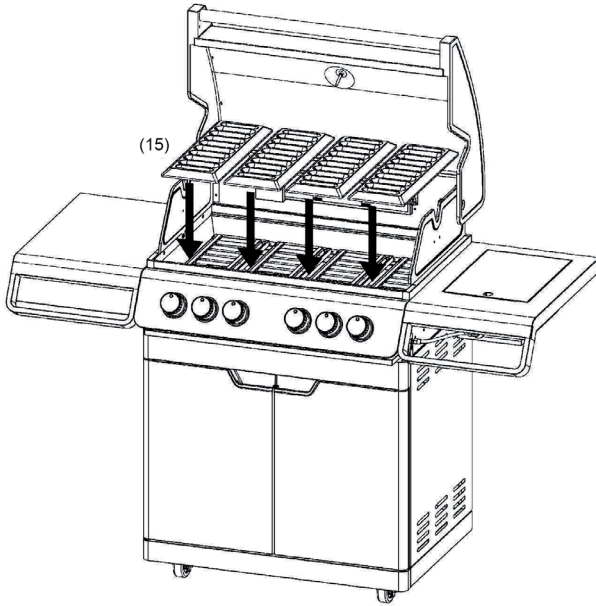
Paso 8



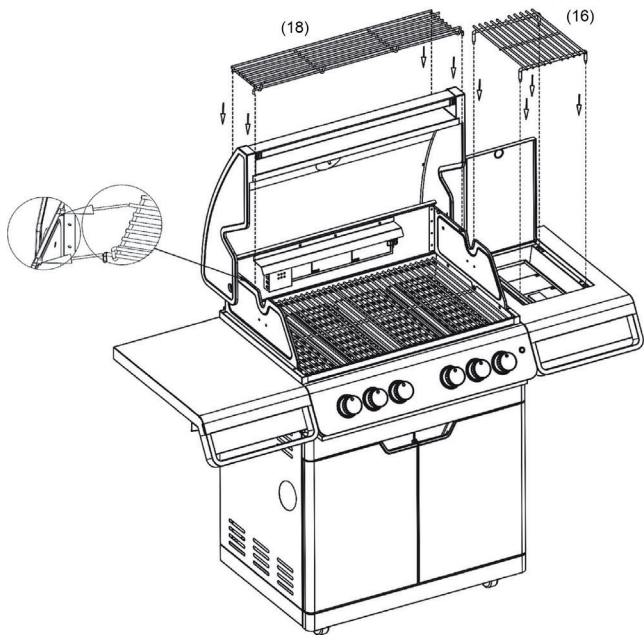
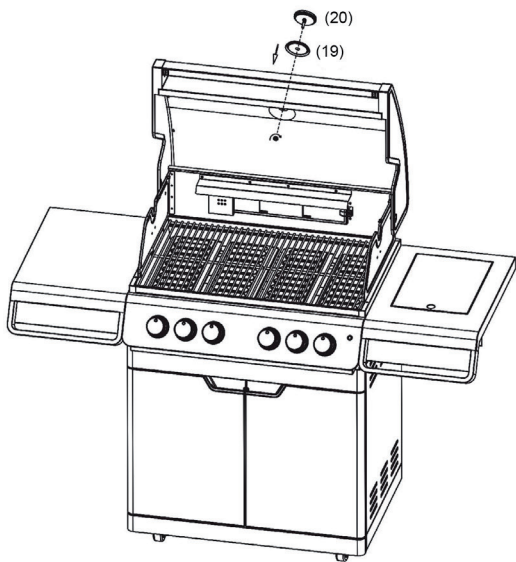
Paso 9



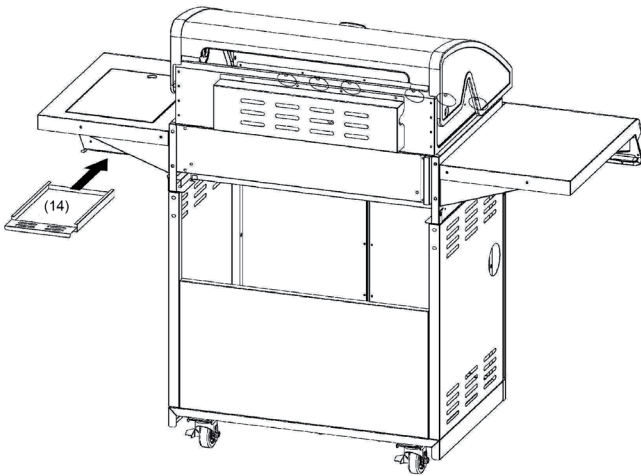
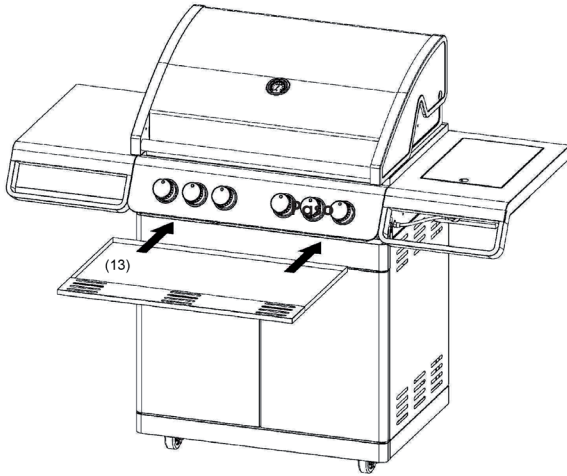
Paso 10

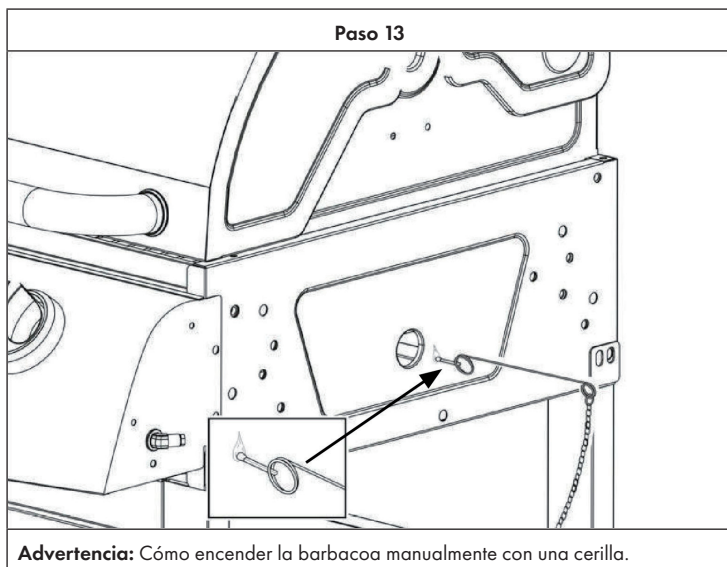


Paso 11



Paso 12





PUESTA EN MARCHA

Antes del uso de barbacoas a gas propano y gas natural

- Utilice solamente barbacoas autorizadas - compruebe la placa identificativa.
- Siga todas las indicaciones que aparecen en el manual de uso si monta una barbacoa recién comprada. Contacte con el servicio de atención al cliente o con una persona igualmente cualificada si tiene dificultades a la hora del montaje. Muchos establecimientos que venden barbacoas ofrecen un servicio de montaje gratuito, consúltelo en el momento de la compra.
- Conserve este manual de instrucciones en un lugar seguro y guárdelo para usos posteriores.
- Si la parrilla no se ha utilizado en un periodo de tiempo prolongado o la bombona de gas se ha rellenado o sustituido, retire los hornillos para garantizar que los orificios del quemador unidos al quemador y los conductos estén libres de suciedad y óxido (el color naranja no significa automáticamente que en el quemador haya óxido, en este caso podrían ser piezas metálicas ausentes). Si todo se ve en orden, encienda la barbacoa y asegúrese de que sale una llama uniforme del quemador. Sustituya el quemador si la llama no es uniforme.

- Compruebe las conexiones y los conductos de suministro de la barbacoa regularmente para detectar posibles fugas. Para ello, utilice un líquido lavavajillas normal mezclado con agua y distribuya la solución por todas las conexiones. Esto también incluye la válvula de la bombona en el tubo. Si hay una fuga, se formarán burbujas en el punto crítico. Nunca utilice una llama abierta para comprobar las fugas en el aparato. Compruebe de nuevo si existen fugas en la parrilla tras apretar o sustituir los tubos o válvulas con fugas.

Encendido de una parrilla de gas propano

- Abra la cubierta antes de encender la barbacoa, pues podría haberse acumulado gas propano por una fuga o una válvula abierta, debajo de la cubierta o en la parte inferior de la parrilla.
- Tenga una cerilla o mechero preparados antes de liberar el gas propano. Si la parrilla no se enciende, cierre la válvula de control y espere cinco minutos antes de intentarlo de nuevo. Guarde el mechero y cerillas fuera del alcance de los niños.

INDICACIONES IMPORTANTES DE USO Y DE MANIPULACIÓN DE BOMBONAS DE GAS

Indicaciones generales

- Nunca deje la parrilla encendida sin supervisión.
- Nunca mueva una barbacoa encendida.
- Utilice accesorios de barbacoa con mangos largos y guantes ignífugos.
- Utilice ropa con manga corta o ceñida, pues las ropas anchas pueden avivar el fuego. Nunca prepare una barbacoa con corbata.
- La parrilla debe colocarse sobre una superficie estable y encontrarse a una distancia segura de arbustos, zonas peatonales y obras. Tenga en mente que la barbacoa seguirá caliente tras haberla apagado y que las personas que la toquen accidentalmente podrían sufrir quemaduras. Permanezca junto a la barbacoa hasta que se haya enfriado.
- La barbacoa debe colocarse, idealmente, a 3 metros de la casa u otros objetos que pudieran avivar el fuego. La zona limitada de la barbacoa debe estar libre de cualquier objeto que obstruya la circulación del aire para la ventilación y quemado.
- Nunca utilice la parrilla en interiores ni en garajes.
- Solo utilice la bombona de gas con un cuarto o medio giro. Así, solamente fluirá la cantidad de gas que se necesita. Además, facilitará el cierre del gas en caso de que exista un problema. Este no es el caso si en el regulador se ha instalado una abrazadera.

- Una determinada cantidad de grasa que gotea durante el proceso de la barbacoa y provoca que se aviven las llamas. Cierta avivación de las llamas es positiva, pues el sabor se intensifica. No obstante, que las llamas se aviven demasiado no es aconsejable. Los alimentos deben colocarse entonces en otra parte de la barbacoa y/o el calor debería reducirse. Corte la grasa sobrante de la carne antes de la barbacoa para evitar que las llamas se aviven demasiado y limpie la bandeja recolectora de grasa y el plato de la barbacoa con regularidad. Los incendios por grasa son peligrosos y podrían destruir el aparato. El fabricante no asume ninguna responsabilidad por los incendios de grasa provocados por el usuario y los daños resultantes.
- No utilice el espetón de la barbacoa con lluvia o tiempo húmedo, ya que este está conectado a una toma de corriente.
- Si ha finalizado el proceso de asado, cierre primero la válvula giratoria y a continuación la bombona de gas. Así se puede quemar el gas que queda en los tubos.
- Cuando la parrilla se haya enfriado, cúbrala para protegerla de las inclemencias meteorológicas.
- Tenga a mano un extintor cerca de la parrilla. Nunca intente sofocar con agua un incendio provocado con grasa, ya que este podría provocar que se extendieran las llamas. Si el incendio ya ha llegado a la bombona de gas, abandone la zona inmediatamente (al menos a 200 m de la bombona de gas) y llame a los bomberos.
- En caso de un incendio provocado por grasa, deje abierta la tapa de la parrilla y cierre el quemador si es posible. Si esto no es posible, interrumpa el suministro de gas en la conexión rápida o en la válvula de bloqueo.

Comprobación de fugas



ATENCIÓN

Riesgo de incendio. Compruebe el aparato antes de su uso para detectar posibles fugas y utilice siempre agua jabonosa para realizar la comprobación, nunca llamas abiertas.

- Elabore aprox. 100 ml de agua jabonosa mezclando 1 parte de lavavajillas con 3 partes de agua.
- Asegúrese de que la válvula de control se encuentre en la posición „OFF“.
- Conecte el regulador a la bombona de gas y la válvula „ON/OFF“ al quemador. Asegúrese de que la conexión sea segura y abra el gas.
- Frote la solución jabonosa por el tubo y todos los componentes del aparato.
- Si se forman burbujas, existe una fuga, la cual debe solucionarse antes de utilizar la barbacoa.
- Realice la comprobación de fugas otra vez tras haber resuelto la fuga.
- Cierre el gas tras el proceso de comprobación.
- Si descubre una fuga que no puede solucionarse, no intente en ningún caso reparar la fuga usted mismo; en su lugar, contacte con el servicio de atención al cliente o con su distribuidor de gas.

Transporte y almacenamiento de bombonas de propano portátiles

- Almacene las bombonas de gas propano en posición vertical y en una zona bien ventilada al aire libre o en un cobertizo bien ventilado. Una bombona de gas que presenta una fuga supone un riesgo potencial de incendio. Nunca guarde las bombonas de gas en casa. Una explosión puede desencadenarse fácilmente con una chispa de electricidad estática, un cambio de un interruptor de la luz o un indicador luminoso.
- Nunca fume cerca de una bombona de gas.
- Asegúrese de que las bombonas de gas se guarden fuera del alcance de los niños.
- Nunca rellene una bombona de gas que tenga fugas o corrosión o presente cualquier tipo de daño. Pida a su proveedor de gas propano que le ayude a examinar la bombona para detectar daños.
- Asegúrese de que la bombona de gas se encuentre en posición vertical durante el transporte. El lugar más seguro para el transporte de las bombonas de gas es en el maletero de su coche. Asegure la cubierta del maletero de tal manera que exista un orificio de ventilación. La bombona de gas también puede colocarse en la parte trasera del asiento del copiloto. Deje la ventana trasera abierta para garantizar suficiente ventilación.
- Cierre la salida de gas para aumentar la seguridad con un tapón de plástico cuando transporte bombonas de gas.
- Solo personal cualificado podrá rellenar las bombonas de gas.

Conectar la bombona de gas a la parrilla

Advertencia: Este aparato está indicado exclusivamente para su uso con químicos de butano a baja presión, propano o gas líquido, el cual está equipado con un regulador de baja presión mediante un conducto. La barbacoa puede emplearse como sigue:

- Regulador de 28 mbar con gas butano
- Regulador de 37 mbar con gas propano
- Regulador de 30 mbar o 50 mbar con mezcla de gas licuado.

Advertencia: Contacte con su distribuidor de gas para más información sobre el regulador adecuado a su bombona de gas.

Regulador y conducto

- Utilice exclusivamente reguladores y tubos que sean aptos para gas licuado y las presiones arriba mencionadas. La vida útil de un regulador está estimada en 10 años. Se recomienda que el regulador se sustituya como muy tarde a los 10 años de su fecha de fabricación.



ADVERTENCIA

Riesgo de incendio. El uso de un regulador o conducto erróneo no es seguro. Antes de utilizar la barbacoa, asegúrese de que ha conectado los accesorios correctos a la parrilla.

- El conducto debe cumplir con las normas y leyes correspondientes del país de utilización. La longitud del tubo será de 0,7 metros como mínimo y 1,5 metros como máximo.
- Un conducto desgastado o dañado deberá sustituirse.
- Asegúrese de que el conducto no esté bloqueado, doblado ni entre en contacto con otros componentes del aparato excepto el punto de unión.
- Se recomienda sustituir un conducto al año de su fecha de fabricación.

Bombonas de gas

- La bombona de gas no debe dejarse caer ni tratarse con rudeza.
- Si el aparato no está en uso, la conexión entre la bombona de gas y el aparato debe desconectarse.
- Vuelva a colocar la tapa de protección en la bombona de gas después de haber quitado la unión entre esta y el aparato.
- Las bombonas de gas deben guardarse en el exterior, en posición vertical, y mantenerse fuera del alcance de los niños.
- Las bombonas de gas nunca deben colocarse en lugares a temperaturas superiores a 50 °C.
- Nunca guarde las bombonas de gas cerca de llamas, indicadores luminosos ni otras fuentes de ignición.
- Nunca fume mientras utilice una bombona de gas.

Creación de la unión

- Antes del uso, asegúrese de que en el cabezal de la bombona de gas, en el regulador, en el quemador y en los componentes de este último no exista ningún tipo de suciedad.
- Las arañas e insectos podrían introducirse en los conductos del quemador y obstruirlos.
- Los conductos obstruidos del quemador podrían provocar un incendio debajo del aparato.
- Limpie los orificios del quemador con un limpiador de tuberías resistente.
- Conecte el tubo a la rosca de conexión y apriételo con una llave de boca.
- Si se sustituye el tubo, deberá fijarse el aparato y las conexiones del regulador con abrazaderas para tubos.
- Interrumpa la conexión entre el regulador y la bombona de gas (siguiendo las instrucciones del regulador) si no utiliza la barbacoa.
- Esta barbacoa solo podrá utilizarse en exteriores.

USO Y PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Preparación de la parrilla y proceso de asado seguro de los alimentos Utilice agua caliente y jabón para limpiar todas las superficies y componentes antes y después de preparar productos cárnicos y ave. Tras la limpieza, aclare todo con agua limpia.

- Frote la rejilla de la parrilla con un poco de aceite o un producto antiadherente para evitar que los alimentos se queden pegados a la rejilla.
- Utilice exclusivamente los accesorios recomendados (mangos largos) y guantes de horno.
- Si hace frío, hay humedad o viento, puede ocurrir que el tiempo de asado sea mayor.
- Marine la carne y el ave para reducir el tiempo de preparación. Además, el marinado hace que la carne esté más tierna. Pruebe aliños italianos bajos en calorías y salsas de soja. Estos pueden utilizarse para la preparación de otras comidas.
- La parrilla debe precalentarse antes de cocinar los alimentos.
- Asegúrese de que se mantenga el jugo natural de la carne y el ave. Para ello, gire la carne con unas pinzas en lugar de pincharla con un tenedor.
- Utilice glaseados o salsa de barbacoa solo en los últimos 15-20 minutos del proceso de preparación. Así evitará que se quemen los alimentos.
- En cuanto el jugo salga de la carne o del ave, podrá retirarse de la parrilla.

Indicaciones para la ubicación y utilización

Advertencia: La parrilla está indicada exclusivamente para el uso en exteriores, a una distancia segura de todos los materiales inflamables.


- Es de especial importante que no existan objetos encima de la parrilla y que la distancia mínima entre la parte trasera y otros objetos sea de 1 m.
- Asegúrese de que los orificios de ventilación de la parrilla no estén bloqueados.
- La parrilla debe colocarse sobre una superficie plana, estable e ignífuga.
- El aparato debe protegerse de corrientes de aire y del agua (p. ej. lluvia).
- Los componentes del aparato sellados por el fabricante no deben ser modificados por el usuario.
- No modifique la parrilla de ningún modo. Las reparaciones y el mantenimiento deberán ser realizados exclusivamente por el servicio de atención al cliente o por una persona igualmente cualificada.
- No deje que los niños manejen la parrilla ni que jueguen cerca de ella.
- Asegúrese de que no haya material inflamable cerca de la barbacoa.
- No bloquee los orificios situados en la parte inferior y trasera de la barbacoa.
- Compruebe regularmente la llama del quemador.
- Utilice la parrilla exclusivamente en una zona con ventilación suficiente. Nunca utilice la barbacoa debajo de garajes, tejadillos, patios interiores techados o cualquier otra estructura hacia arriba.
- No utilice carbón ni briquetas en la parrilla de gas.
- Coloque la parrilla al menos a un metro de paredes y superficies. Mantenga una distancia mínima de 3 metros con respecto a objetos que puedan avivar el fuego o fuentes de ignición, como lámparas de control de calentadores de agua, dispositivos eléctricos que conduzcan tensión, etc.

Indicaciones de uso de la barbacoa en una zona residencial

- Póngase en contacto con el propietario para obtener las disposiciones contra incendios existentes de su domicilio.
- Si se permite hacer barbacoas en su residencia, utilice la parrilla en la zona exterior de la planta baja, al menos a un metro de paredes y edificios.
- No utilice la parrilla en ningún caso en o debajo de balcones.
- Nunca intente encender el quemador si la tapa está cerrada. La acumulación de gas sin quemar debajo de la cubierta puede ser peligrosa.
- Nunca utilice el aparato si la bombona de gas no se ha instalado correctamente.
- Cierre siempre la llave del gas de la bombona y retire la tuerca de conexión antes de extraer la bombona de su posición.

Cómo encender la parrilla correctamente


1. Lea este manual de instrucciones antes de encender la barbacoa.
2. Abra la cubierta y asegúrese de que todos los interruptores se encuentren en posición „OFF“.
3. Conecte el regulador a la bombona de gas. Abra el suministro del gas de la bombona hasta la posición „ON“. Compruebe el tubo y otros componentes con agua jabonosa para detectar fugas.
4. Presione el botón hacia abajo y gírelo en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición „HIGH“ (escuchará un clic). El quemador ya puede encenderse. Si el quemador no se enciende, repita los pasos.
5. Ajuste el calor girando el botón hasta la posición „HIGH“ o „LOW“.
6. Siga los mismos pasos para encender el resto de quemadores y repítalos hasta que todos estén encendidos.
7. Para apagar la parrilla, cierre la válvula de la bombona de gas o el regulador hasta la posición „OFF“ y a continuación coloque todos los botones de control de la barbacoa en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición „OFF“.

	ADVERTENCIA
	<ul style="list-style-type: none"> • Si un quemador no puede encenderse, gire el botón de control hasta la posición „OFF“ (en el sentido de las agujas del reloj) y cierre igualmente la válvula de la bombona de gas. • Espere 5 minutos antes de intentar encender de nuevo la parrilla. • Deje que la barbacoa esté encendida a máxima potencia con la tapa puesta en los primeros 15 minutos la primera vez que la use. • Así las piezas del interior de la parrilla se cauterizarán y desaparecerá el olor de la superficie lacada (el color de la zona de la parrilla puede variar ligeramente. Se trata de un fenómeno normal y depende del material).

Limpie la barbacoa después de cada uso. No utilice productos de limpieza abrasivos ni inflamables, pues estas piezas podrían dañarse o provocar un incendio. Limpie la barbacoa con agua jabonosa tibia.

LIMPIEZA Y CUIDADO

El aparato debe ser comprobado y mantenido una vez al año por una persona cualificada para garantizar que se encuentre en buen estado y pueda emplearse de un modo seguro.

	ATENCIÓN
	<p>Existe riesgo de quemaduras. La limpieza y cuidado del aparato solo debe llevarse a cabo cuando se haya enfriado por completo y la bombona se haya cerrado. Nunca retire el recipiente colector de grasa mientras el aparato todavía esté caliente.</p>

Indicaciones generales de limpieza de la parrilla

- No confunda los restos de grasa marrón o negra y humo con la pintura.
- El interior de la barbacoa de gas no está lacado de fábrica (y nunca debe estarlo). Utilice una mezcla fuerte de detergente lavavajillas y agua o un limpiador de parrilla o un cepillo abrasivo para la limpieza del interior de la tapa de la parrilla y el fondo. A continuación, enjuague todo con agua limpia y deje que se seque al aire. No utilice limpiadores de hornos/parrillas abrasivos sobre la superficie lacada.
- Componentes de plástico: Lávelos con agua tibia y jabón y frótelos para secarlos.
- No utilice productos de limpieza abrasivos, desengrasantes ni limpiadores de parrilla altamente concentrados en las piezas de plástico. Podrían provocarse daños y errores en el funcionamiento de dichas partes.

- Superficies de porcelana: Con su parecido al cristal, la mayoría de los restos pueden eliminarse con bicarbonato/solución de agua o un limpiador especial. Para los restos incrustados, no utilice polvos abrasivos.
- Superficies lacadas: Lávelas con lavavajillas neutro o con productos no abrasivos y agua tibia con jabón. A continuación, frótelos con un paño suave y no abrasivo para secarlos.
- Superficies de acero inoxidable: Para obtener una imagen de calidad de su parrilla, límpiela después de cada uso con un detergente lavavajillas neutro y agua tibia y jabón y frótelo con un paño seco y suave al final. Los sedimentos incrustados de grasa pueden requerir el uso de un paño de limpieza.

Cuidado regular

- Deje que el aparato se enfríe después de cada uso y frótelo a continuación con un paño húmedo en agua con jabón (no utilice productos de limpieza que contengan cloro).
- Asegúrese de que todas las partículas de alimentos y restos de alimentos se eliminen. Algunas marinadas y aceites pueden actuar como abrasivos y afectar a la superficie metálica.
- Los restos de alimentos que no se retiren inmediatamente después de usar el aparato se seguirán quemando con cada uso en la superficie y se pegarán, por lo que serán cada vez más difíciles de eliminar.
- Hay una serie de limpiadores de acero que pueden utilizarse para limpiar el aparato. Lea las instrucciones antes de su uso.
- No utilice lana de acero, pues se acumulan las partículas en la superficie y allí comienza a formarse óxido, lo que lleva a pequeñas manchas marrones en la superficie. Si es inevitable frotar por restos de alimentos muy incrustados, utilice una esponja de nylon (resistente a roturas).
- No utilice productos de limpieza con componentes abrasivos, sino productos de crema.
- Incluso cuando el aparato solo se utilice ocasionalmente, se recomienda limpiarlo regularmente y mantenerlo tapado o en una zona techada para protegerlo de las inclemencias.
- La suciedad y el polvo contienen partículas abrasivas que pueden dañar la superficie de la barbacoa.
- Las superficies de acero inoxidable mantienen su resistencia a la corrosión durante más tiempo si se conservan limpias.
- Compruebe el aparato regularmente, incluso cuando lo haya tapado, para ver si ha acumulado agua condensada bajo la cubierta, pues puede provocar corrosión y dañar la superficie metálica.
- Aplicando un poco de aceite suave, como aceite para bebés, ayuda a proteger al aparato de los elementos.

Sedimentos incrustados y manchas de corrosión

Los sedimentos incrustados, decoloraciones y las llamadas „manchas de té“ pueden aparecer por una limpieza insuficiente, un rebosamiento durante la cocción, condiciones meteorológicas extremas y preparación extrema. Existen limpiadores de acero especiales para estas situaciones. Lea las instrucciones correspondientes antes de su uso.

- Frote o aplique siempre en la dirección de la inclinación de la superficie o de las líneas de pulido originales.
- Algunos limpiadores metálicos pueden dañar superficies de plástico o lacadas. Lea atentamente las instrucciones correspondientes.

Limpieza y cuidado del acero inoxidable

- Los componentes de acero de este aparato se componen de acero inoxidable. Para obtener un brillo exterior y para garantizar la resistencia contra la corrosión, se necesita una limpieza regular.
- Aunque el acero inoxidable no se oxida del mismo modo que el acero, puede presentar „marcas de corrosión“ que se ven muy parecidas al óxido y que empeoran la apariencia de la parrilla.
- Al contrario que el acero, la corrosión del acero inoxidable es, en la mayor parte de los casos, solamente superficial y puede eliminarse limpiándolo para que la superficie aparente como nueva tras la limpieza.
- La forma de corrosión más común en el acero inoxidable también se conoce como „manchas de té“. Esta se presenta en forma de marcas marrones en la superficie y por ello se confunden habitualmente con el óxido. Esta forma de corrosión se presenta sobre todo en zonas costeras, pero también puede aparecer en zonas de interior, en función del entorno. Si no se eliminan las „marcas de té“ regularmente, esto puede provocar que se filtren al material y que sean más difíciles de eliminar. En este caso, será necesario utilizar una cera para pulir metal.
- Si la parrilla se encuentra cerca de piscinas, tendrá que tener especial cuidado en la limpieza. Los químicos de las piscinas contienen cloro que puede afectar negativamente al acero. Esto se aplica igualmente para piscinas de agua salada, que también contienen cloruro sódico.
- Las lejías que contengan cloro no deben utilizarse nunca para limpiar las superficies de acero inoxidable. Si no se han aclarado correctamente los restos de estas, podría producirse corrosión por picadura grave. La corrosión por picadura „se pega“ a la superficie y es muy difícil de eliminar. En ese caso, sería necesario un amplio pulido.

Limpieza de la estructura del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o sustituir partes de la estructura del quemador o si tiene problemas a la hora de encender la barbacoa.

1. Abra el gas en el botón de control y la bombona de gas.
2. Retire los fogones, recipiente colector de grasa y la bandeja antigrasa.
3. Afloje los tornillos situados en el extremo del quemador. Para ello, utilice un destornillador.
4. Levante con cuidado el quemador y retírelo de los orificios de la válvula.

Advertencia: Inspeccione el quemador para detectar posibles daños (roturas u orificios). Si detecta algún daño, sustituya el quemador por otro nuevo. Vuelva a montar el quemador y asegúrese de que los orificios de la válvula de gas se hayan posicionado correctamente y se hayan asegurado en la pieza del quemador.

Le recomendamos tres vías para limpiar los conductos del quemador. Utilice la vía que sea más sencilla para usted.

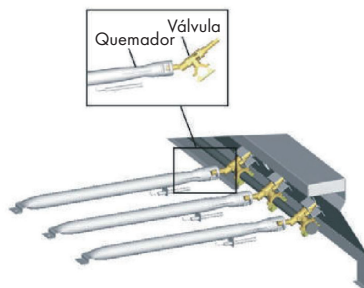
- A) Doble un cable rígido (para ello, funcionan muy bien las perchas flexibles) hasta obtener un pequeño gancho. Pase el gancho varias veces por los conductos del quemador y el propio quemador.
- B) Utilice un cepillo limpiabotellas estrecho con mango flexible (no utilice un cepillo de alambre en ningún caso) y pase varias veces el cepillo por los conductos del quemador y el propio quemador.



- C) Utilice protección para los ojos: Utilice un conducto de aire a presión para introducir el aire en los conductos del quemador y en las salidas de aire. Compruebe cada salida de aire para garantizar que el aire sale por cada orificio.
5. Cepille toda la superficie del quemador para retirar los restos de alimentos y suciedad.
6. Limpie las salidas obstruidas con un cable rígido, como un clip abierto.
7. Compruebe que el quemador no presente daños. Algunos orificios pueden agrandarse un poco debido al desgaste y a la corrosión. Si encuentra grandes roturas u orificios, sustituya el quemador.

Importante:

Los conductos del quemador deben conectarse de nuevo a los orificios de la válvula.

**Indicaciones para colocar de nuevo el quemador**

Los quemadores se han fabricado para soportar situaciones exigentes. Contacte con el fabricante o con el servicio de atención al cliente si debe sustituir un quemador.

Limpieza de la superficie exterior

- Utilice un producto de limpieza neutro o bicarbonato y una solución de agua tibia con jabón. Pueden utilizarse polvos no abrasivos para retirar manchas incrustadas. A continuación, aclare con agua.
- Si la superficie interior de la cubierta de la parrilla presenta pintura descamada, los sedimentos de grasa se han convertido en carbón y se han desprendido.
- Limpie la superficie interior en profundidad con una solución jabonosa potente y agua caliente.
- Aclare a continuación con agua limpia y deje que se seque completamente. Nunca utilice limpiador para hornos.

Conservación de la parrilla

- La conservación de la barbacoa en zonas interiores solo será posible si se interrumpe la conexión de la bombona de gas y esta se retira del aparato.
- El aparato debería guardarse en su embalaje original y en un entorno libre de polvo cuando no se utilice durante un periodo de tiempo prolongado.

Detección y resolución de problemas

Las siguientes situaciones no son normales y podrían requerir reparaciones y mantenimiento:

- Puntas amarillas de las llamas del quemador.
- Tizado del plato de la parrilla.
- El quemador no se enciende correctamente.
- Los quemadores no se mantienen encendidos.
- Los quemadores se apagan al poner la tapa.
- Las válvulas de gas se giran con mucha dificultad.

KLARSTEIN

Número de artículo	10032580				
Descripción	Barbacoa a gas para exteriores				
Tipo de gas	l3+(28-30/37)	l3B/P(30)	l3B/P(37)	l3B/P(50) CE	
Presión de gas	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano/Propano	Butano/propano	Butano/propano
Presión de salida en el regulador	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Consumo de distribución total del calor	19800 Watt G30: 1140 g/h / G31: 1415 g/h			22200 W G30: 1614 g/h G31: 1589 g/h	19800 W G30: 1440 g/h G31: 1415 g/h
Tamaño del inyector					
Quemador principal	0,87 mm	0,87 mm	0,87 mm	0,87 mm	0,76 mm
Quemador lateral	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,81 mm	0,81 mm
Quemador lateral (infrarrojo)	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,8 mm
País de destino	AT, CH, DE, CZ, SK				
Número de identificación	0063CT7009				
Número de serie	100325800011804				
Indicaciones importantes	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el aparato solo al aire libre. • Lea atentamente el manual de instrucciones. • CUIDADO: las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas durante el uso. Mantenga alejados a los niños. • El aparato debe mantenerse alejado de materiales combustibles durante su uso. • No mueva la barbacoa durante el funcionamiento. • Cierre el suministro de gas en la bombona después de su uso. • No modifique el aparato. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Alemania



Cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement les instructions suivantes de branchement et d'utilisation afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil.

SOMMAIRE

Consignes de sécurité 94

Pièces détachées 98

Assemblage 100

Mise en service 108

Conseils importants pour l'utilisation et la manipulation des bouteilles de gaz 109

Fonctionnement et préparation des aliments 113

Nettoyage et entretien 116

DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Fabricant :

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin, Allemagne.

Ce produit est conforme aux directives européennes suivantes :

UE/2016/426 (équipements fonctionnant au gaz)

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Contactez le fabricant ou le centre de service si votre appareil doit être remplacé.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés par le fabricant peut entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles.
- Lisez attentivement les instructions d'utilisation avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Les pièces facilement accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil.
- Conservez les instructions d'utilisation pour vous y référer ultérieurement.
- Enlevez tous les matériaux d'emballage avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Placez l'appareil à une distance de sécurité des matériaux facilement inflammables.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez un équipement chaud.
- Assurez-vous que votre barbecue est correctement installé, assemblé et entretenu. Si vous ne le faites pas, vous risquez de sérieux dommages matériels et/ou corporels.
- Si vous avez des questions, contactez le fabricant ou le service client.
- Ne rangez jamais les bouteilles de gaz de recharge sous les brûleurs ou dans le boîtier. Les bouteilles de gaz qui n'ont pas été raccordées au barbecue doivent être entreposées à l'extérieur à une distance de sécurité de l'appareil.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie et d'explosion ! cet appareil ne doit en aucun cas être utilisé dans une caravane ou sur un bateau.

- Seules des bouteilles de gaz de 7 kg maximum peuvent être placées dans le boîtier pour utilisation. Les bouteilles de gaz de plus de 7 kg doivent être placées à l'extérieur du boîtier pendant l'utilisation.
- La limite de charge pour les rangements latéraux est de 9 kg. Veuillez ne rien placer de plus de 9 kg sur les étagères.

Distance des matériaux inflammables

- Toujours garder une distance minimale de 915 mm entre l'arrière et les côtés du gril et les matériaux combustibles.
- N'utilisez pas le gril au-dessous de matériaux combustibles.

**MISE EN GARDE**

Risque d'incendie ! La conduite de gaz/le tuyau doivent être correctement fixés à l'appareil (utilisez une clé plate ou une clé réglable). L'outil est obligatoire pour le serrage. Un tuyau/une conduite de gaz serrés avec les doigts n'est pas sécurisé et présente un risque d'incendie

- Lors de la fixation du tuyau sur le gril, soyez extrêmement prudent, car le filetage risque d'être endommagé s'il est soumis à une force excessive.
- Les filetages endommagés peuvent provoquer des fuites de gaz pouvant provoquer un incendie.
- Un incendie de gaz résultant des deux points ci-dessus est considéré comme une erreur de l'utilisateur et le fabricant ne peut en être tenu responsable. Il en va de même pour les feux de gaz qui sont causés par une mauvaise fixation du tuyau et également par des dommages matériels et/ou corporels résultant de cet incendie.
- Assurez-vous toujours que le tuyau ne repose pas sur le bas de l'appareil.
- Ne laissez pas le tuyau au contact du bac à graisse. Le récupérateur de graisse devient très chaud pendant l'utilisation et pourrait ainsi faire fondre le tuyau. Si le tuyau fond, le gaz peut s'échapper et provoquer un incendie.
- Si un incendie se produit pour des raisons non citées ci-dessus et avec des dégâts matériels et/ou des blessures corporelles que l'appareil ou son environnement est endommagé, le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable, car il s'agit d'une erreur que l'utilisateur pouvait éviter.
- Assurez-vous que tous les interrupteurs du gril sont en position «OFF» lorsque vous raccordez le régulateur à la bouteille de gaz ou que vous enlevez la bouteille de gaz du gril.
- Effectuez toujours un test d'étanchéité (voir la section „Effectuer un test d'étanchéité“).
- Assurez-vous que le brûleur latéral est connecté et serré avant d'utiliser le gril. L'installation incorrecte de tous les flexibles peut entraîner une accumulation de gaz pouvant provoquer une explosion. Le fabricant ne peut pas être tenu pour responsable car il s'agit d'une erreur de l'utilisateur.

Conseils d'utilisation importants

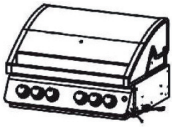





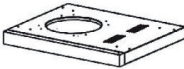


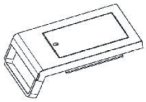

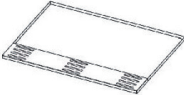

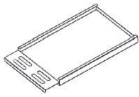
- Utilisez une clé plate pour serrer la vanne de gaz.
- Avant chaque utilisation du barbecue, vérifiez que le tuyau de gaz et les conduites de gaz ne présentent ni coupure ni fuite.
- Effectuez toujours le test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.
- Vérifiez régulièrement les brûleurs principaux à la recherche de nids d'insectes tels que des araignées, des fourmis, etc. Les nids sont dangereux et doivent être complètement enlevés avant d'utiliser le barbecue.
- N'utilisez l'appareil que dans un environnement bien ventilé.
- Laissez l'appareil refroidir avant de placer un couvercle ou un couvercle dessus.
- Les parties accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes. Tenez les enfants éloignés de l'appareil.
- N'utilisez que des bouteilles de gaz remplies par des vendeurs de gaz agréés.
- Portez toujours des gants de protection lorsque vous manipulez des accessoires chauds.
- Fermez la vanne de la bouteille de gaz après chaque utilisation du barbecue.
- Nettoyez le collecteur de graisse régulièrement.
- Tenez l'appareil à l'écart des matières inflammables, de l'essence, des liquides inflammables ou des vapeurs.
- Le fait de laisser le barbecue brûler pendant 15 minutes après utilisation réduira les résidus de nourriture au minimum.
- Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue lorsque vous le démarrez.
- Ne laissez jamais de la nourriture sans surveillance sur le barbecue.
- Ne stockez pas de matériaux inflammables, d'essence, de liquides inflammables ou de vapeurs à proximité immédiate du barbecue.
- N'utilisez pas le barbecue lorsque le couvercle est encore placé dessus.
- N'utilisez pas d'accessoires en plastique ou en verre pour cuire vos grillades.
- N'utilisez pas le barbecue par vent fort.
- Ne démontez pas les vannes de contrôle.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher des fuites de gaz.
- Ne rangez jamais les bouteilles de gaz dans le boîtier du gril.
- Assurez-vous que les bouteilles de gaz sont toujours en position verticale et non couchées.
- N'utilisez pas l'appareil à l'intérieur.
- Ne modifiez aucun des composants de l'appareil.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Veillez à ne pas obstruer les aérations du barbecue.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz ou les câbles électriques n'entrent pas en contact avec des surfaces chaudes de l'appareil.
- N'utilisez jamais de charbon ou d'autres combustibles solides pour ce barbecue.
- Ne débranchez jamais le gaz lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- N'utilisez jamais une bouteille de gaz rouillée ou bosselée avec une soupape de gaz endommagée.








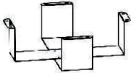

Conseils à propos des insectes dans l'appareil

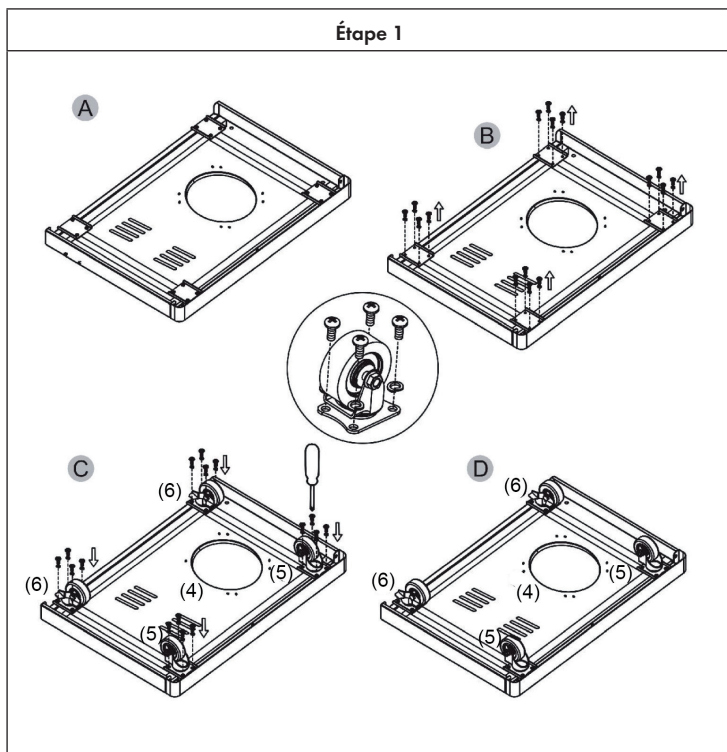
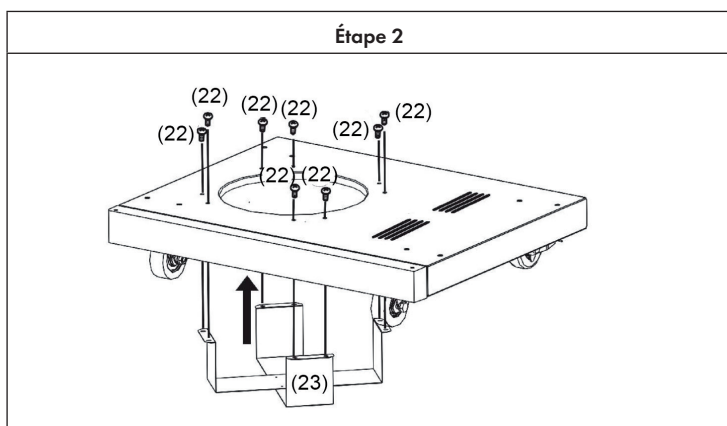
Il peut arriver que des araignées ou autres insectes rampent dans les conduites du barbecue qui sont connectées au brûleur. Les araignées construisent des toiles et des nids et pondent des œufs. Les toiles ou les nids peuvent être très petits. Cependant, ils sont très résistants et peuvent donc bloquer le flux de gaz. Nettoyez les brûleurs avant la première utilisation après le stockage, au début de la saison des barbecues ou lorsque vous n'utilisez plus le barbecue depuis au moins un mois.

Les pièges à araignées destinés à réduire ce problème se trouvent aux entrées d'air mais ils ne peuvent toujours pas l'éliminer. Un blocage peut entraîner un „retour de flamme“ (incendie dans les lignes du brûleur). Le barbecue s'allume toujours, mais le blocage empêche le gaz de s'écouler complètement dans le brûleur.

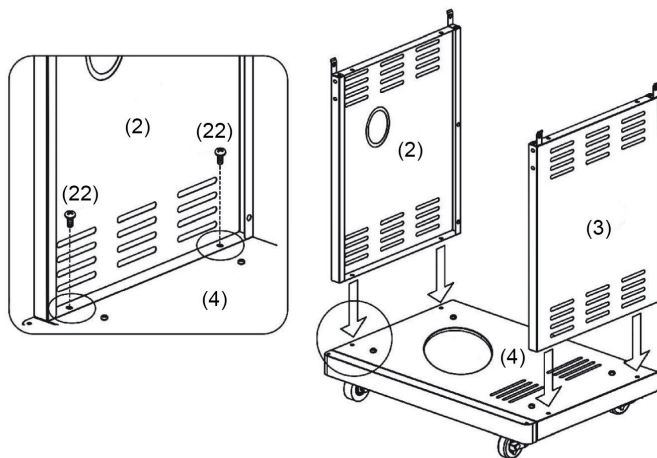
PIÈCES DÉTACHÉES

N°	Illustration	Qté	N°	Illustration	Qté
1		1	8		1
2		1	9		1
3		1	10		1
4		1	11		1
5		2	12		1
6		2	13		1
7		1	14		1

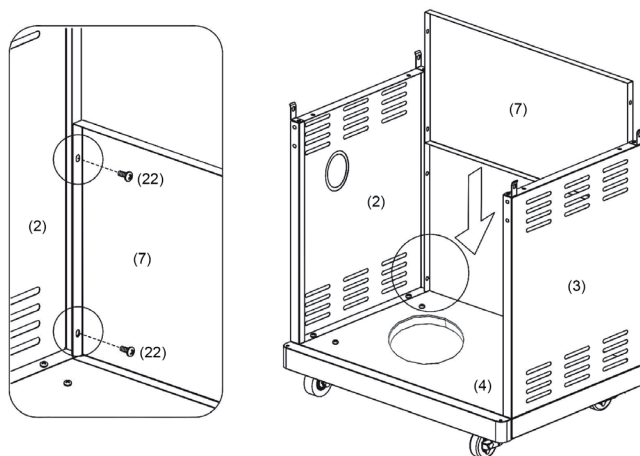
N°	Illustration	Qté	N°	Illustration	Qté
15		4	20		1
16		1	21		1
17		2	22	 M6x10	28
18		1	23		1
19		1			

ASSEMBLAGE**Étape 1****Étape 2**

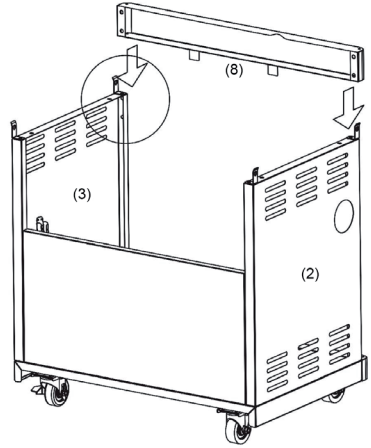
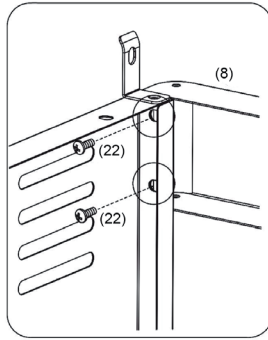
Étape 3



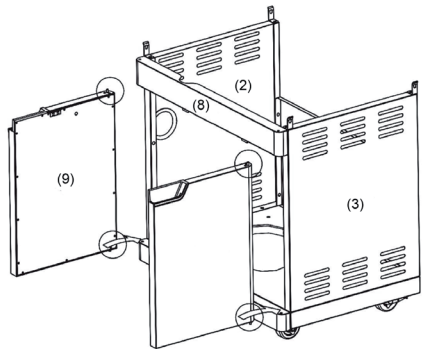
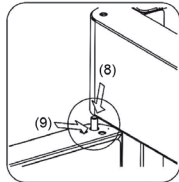
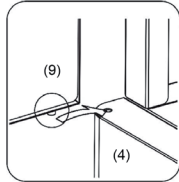
Étape 4



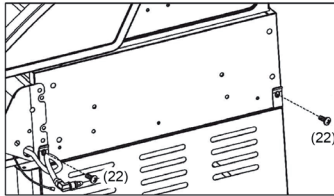
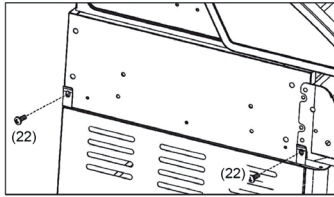
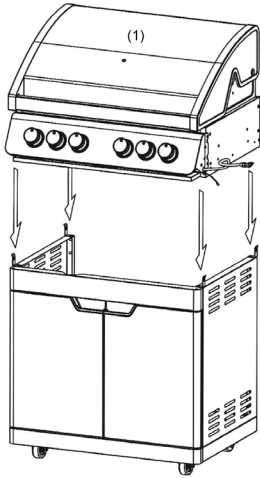
Étape 5



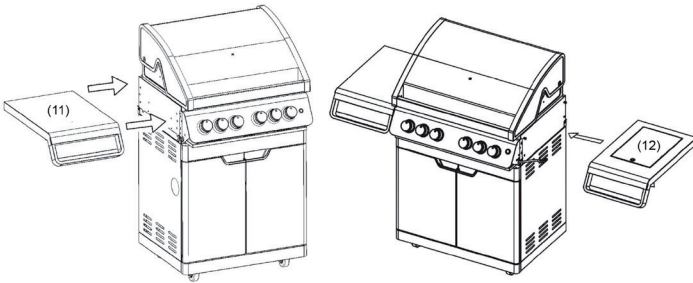
Étape 6



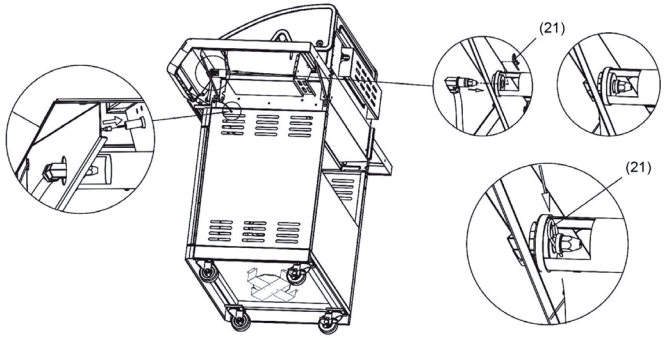
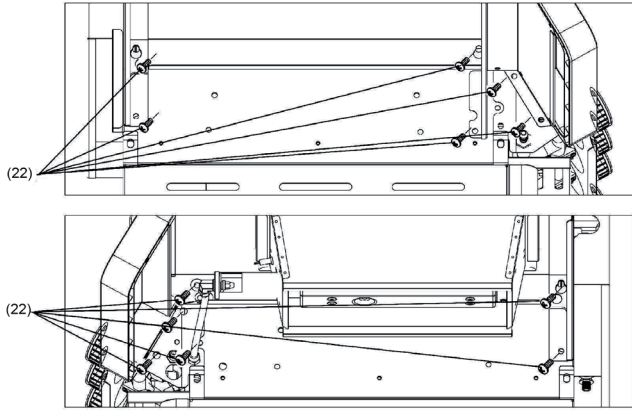
Étape 7



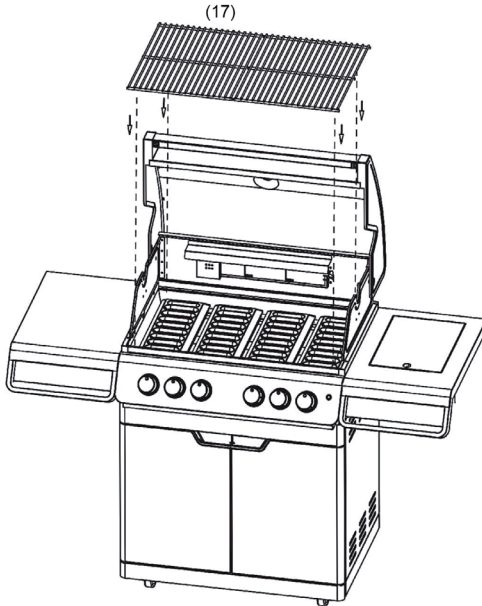
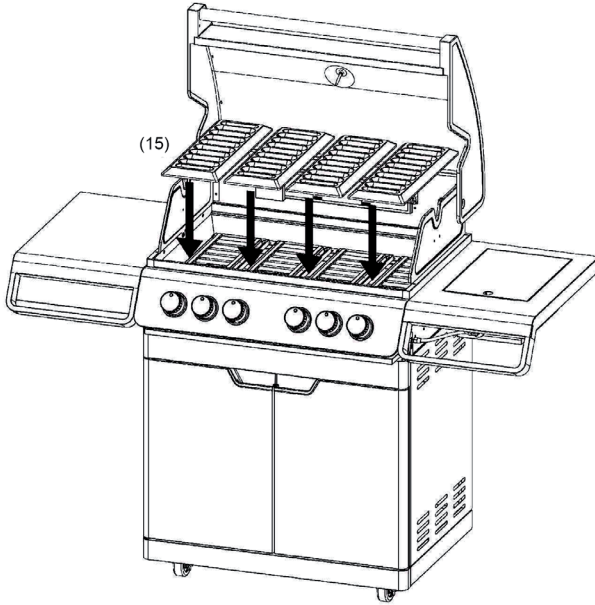
Étape 8



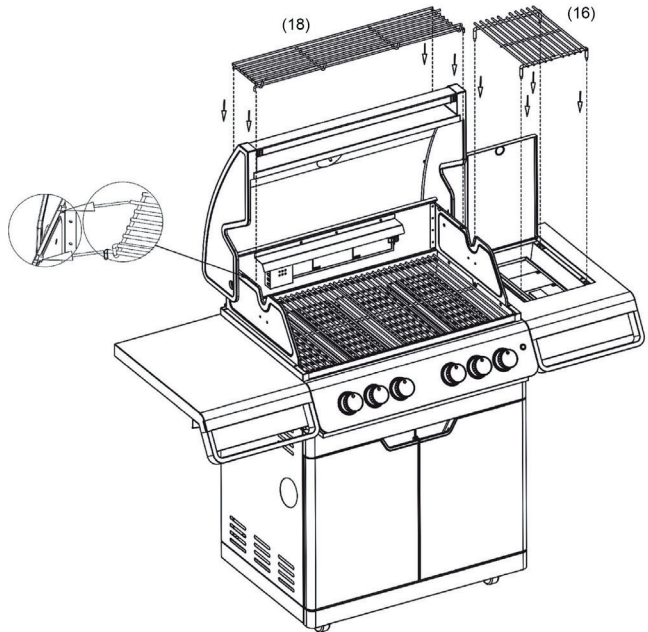
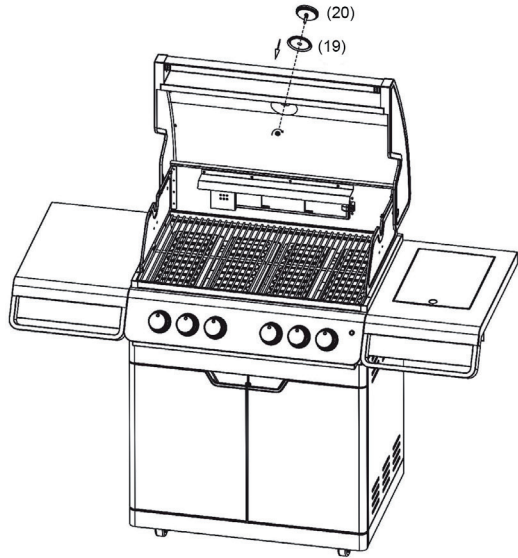
Étape 9



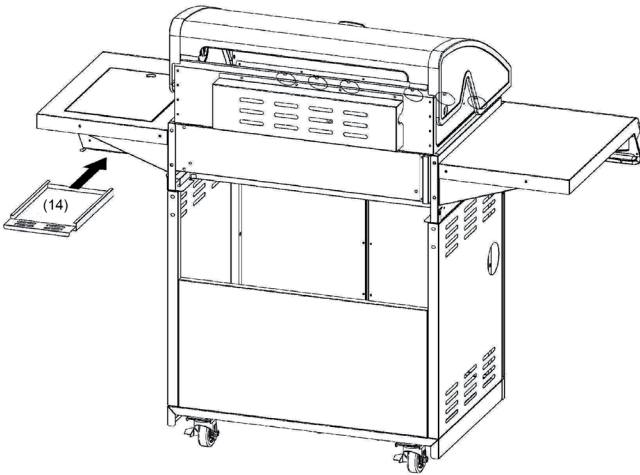
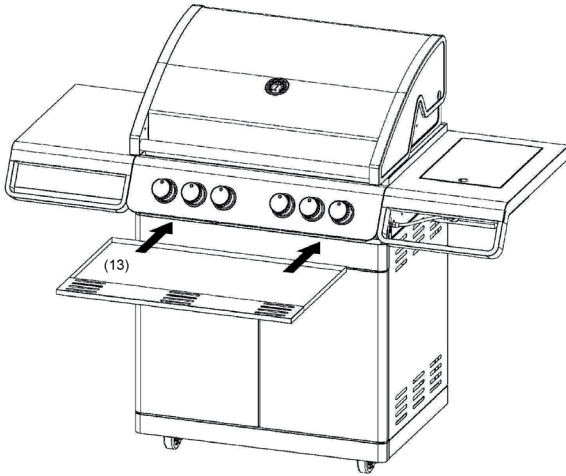
Étape 10

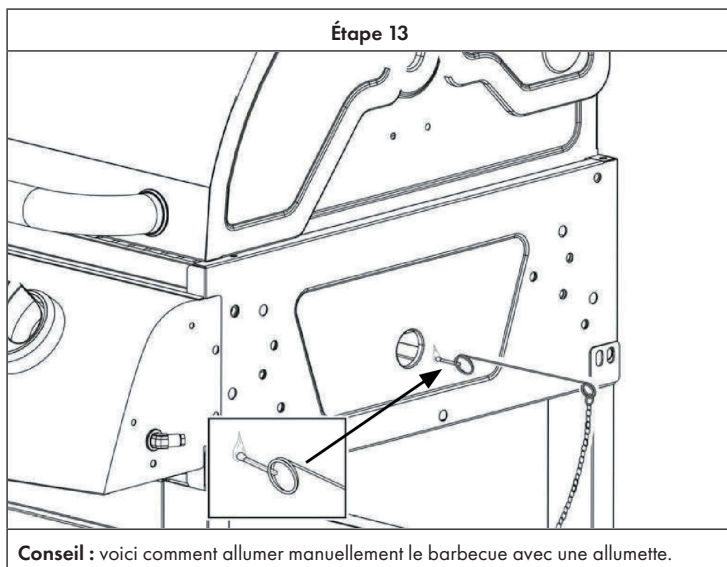


Étape 11



Étape 12





MISE EN SERVICE

Avant d'utiliser un barbecue au gaz propane ou au gaz naturel

- N'utilisez que des barbecues approuvées - vérifiez l'étiquetage.
- Suivez toutes les instructions du mode d'emploi lorsque vous recevez un barbecue nouvellement acheté. Contactez le service clientèle ou une personne de qualification similaire si vous avez des difficultés pour l'assemblage. De nombreux magasins vendant des barbecues offrent un service d'assemblage gratuit, renseignez-vous à ce sujet directement lors de l'achat de l'appareil.
- Rangez le mode d'emploi en lieu sûr et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- Si le barbecue n'a pas été utilisé pendant une longue période ou si la bouteille de gaz a été rechargée ou remplacée, retirez les plaques de cuisson pour vous assurer que les trous et les lignes du brûleur sont exempts de rouille et de saleté (la couleur orange ne signifie pas automatiquement que de la rouille se trouve sur le brûleur, il s'agit ici de petites parties de métal manquantes). Si tout vous semble en ordre, allumez le barbecue et assurez-vous qu'une flamme régulière sort du brûleur. Remplacez le brûleur si la flamme n'est pas égale.

- Vérifiez régulièrement que les connexions du barbecue et les conduites d'alimentation sont exemptes de fuites. Utilisez un détergent à vaisselle courant mélangé à de l'eau et versez cette solution sur toutes les connexions. Ceci inclut également la valve de la bouteille sur le tuyau. S'il y a une fuite, des bulles apparaîtront à l'endroit approprié. N'utilisez jamais de flamme nue pour vérifier l'étanchéité de l'appareil. Vérifiez à nouveau l'absence de fuites sur le barbecue après avoir serré ou remplacé le tuyau ou la valve qui fuyait.

Allumage d'un barbecue au propane

- Ouvrez le couvercle avant d'allumer le barbecue, car il y a peut-être du gaz propane accumulé sous le couvercle ou au bas du barbecue en raison d'une fuite ou d'une soupape ouverte.
- Avant d'allumer le gaz propane, préparez une allumette ou un briquet. Si le barbecue ne s'allume pas, fermez les soupapes de commande et attendez cinq minutes avant de réessayer. Conservez les briquets et les allumettes hors de la portée des enfants.

CONSEILS IMPORTANTS POUR L'UTILISATION ET LA MANIPULATION DES BOUTEILLES DE GAZ

Consignes générales

- Ne laissez jamais un barbecue allumé sans surveillance.
- Ne déplacez jamais un barbecue allumé.
- Utilisez des accessoires de barbecue avec de longues poignées et des gants ignifuges.
- Portez des vêtements à manches courtes ou des vêtements bien ajustés, car les vêtements amples peuvent s'enflammer. Ne faites jamais de grillades en portant une cravate.
- Le barbecue doit être placé sur une surface stable et à l'écart des arbustes, de la circulation piétonnière et des superstructures. Gardez à l'esprit que le barbecue restera chaud après avoir été éteint et peut causer des brûlures aux personnes qui le toucheraient accidentellement. Restez près du barbecue jusqu'à ce qu'il ait refroidi.
- Idéalement, le barbecue doit être situé à 3 mètres de la maison ou d'autres objets susceptibles de prendre feu. La zone adjacente au barbecue doit être exempte de toute obstruction pouvant bloquer la circulation de l'air pour la ventilation et la combustion.
- N'utilisez jamais un barbecue à l'intérieur ou dans un garage.
- Ouvrez la bouteille de gaz d'un quart à un demi-tour seulement. Cela fournit suffisamment de gaz pour utiliser le gril. Cela facilite également la coupure du gaz en cas de problème. Ce n'est pas le cas si une pince a été placée sur le contrôleur.

- Une certaine quantité de graisse s'égoutte pendant la cuisson et fait jaillir les flammes. Ce jaillissement de flammes est souhaitable car il intensifie le goût. Trop de flammes jaillissantes n'est pas acceptable. La nourriture devrait alors être déplacée à un autre endroit du barbecue et/ou la chaleur devrait être coupée. Couper l'excès de graisse de la viande avant de la griller pour éviter d'attiser les flammes et nettoyez régulièrement le plateau à graisse et la plaque de cuisson. Les incendies de graisse sont dangereux et peuvent détruire l'appareil. Le fabricant décline toute responsabilité pour les incendies de graisse causés par l'utilisateur et les dommages qui en résultent pour l'appareil.
- N'utilisez pas le tournebroche du barbecue par temps humide ou pluie, car il est branché à une prise de courant.
- Lorsque vous avez fini de cuire vos grillades, fermez d'abord les vannes rotatives, puis fermez la bouteille de gaz. En conséquence, le gaz restant dans les conduites peut brûler.
- Couvrez le barbecue après qu'il a refroidi pour le protéger des intempéries.
- Gardez un extincteur près du barbecue. N'essayez jamais d'éteindre un incendie de graisse avec de l'eau car cela entraînerait une propagation plus rapide des flammes. Si le feu a déjà atteint la bouteille de gaz, quittez la zone immédiatement (au moins 200 mètres de la bouteille de gaz) et appelez les pompiers.
- En cas d'incendie de graisse, laissez le couvercle du barbecue ouvert et, si possible, éteignez le brûleur. Si cela n'est pas possible, débranchez l'alimentation en gaz de la connexion rapide ou de la vanne d'arrêt.

Test de fuite



ATTENTION

Risque d'incendie ! vérifiez que l'appareil n'a pas de fuite avant de l'utiliser et pour le test de fuites, utilisez toujours de l'eau savonneuse et en aucun cas une flamme nue.

- Préparez environ 100 ml d'eau savonneuse en mélangeant du savon et de l'eau selon un rapport de 1 : 3.
- Assurez-vous que le clapet anti-retour est sur „OFF“.
- Raccorder le régulateur avec la bouteille de gaz et la „valve ON/OFF“ sur le brûleur. Assurez-vous que la connexion est sécurisée et activez l'accélérateur.
- Frottez la solution de savon sur le tuyau et tous les composants de l'équipement.
- Si des bulles apparaissent, il y a une fuite qui doit être réparée avant d'utiliser le barbecue.
- Recommencez le test d'étanchéité après avoir réparé la fuite.
- Éteignez le gaz après le test.
- Si vous détectez une fuite qui ne peut pas être réparée, n'essayez pas de réparer la fuite vous-même, mais contactez le centre de service ou votre revendeur de gaz local.

Transport et stockage des bouteilles de propane portables

- Entrez les bouteilles de propane en position verticale dans un endroit bien ventilé à l'extérieur ou dans une cabine bien aérée. Une bouteille de gaz qui fuit constitue un risque potentiel d'incendie. Ne rangez jamais les bouteilles de gaz dans la maison. Une explosion peut facilement être déclenchée par une étincelle d'électricité statique, le basculement d'un interrupteur d'éclairage ou d'un voyant d'avertissement.
- Ne fumez jamais près d'une bouteille de gaz.
- Assurez-vous que les bouteilles sont rangées hors de portée des enfants.
- Ne remplissez jamais une bouteille de gaz qui fuit, qui rouille ou qui est endommagée. Demandez à votre revendeur de propane d'inspecter la bouteille de gaz avant de la remplir.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est en position verticale pendant le transport. L'endroit le plus sûr pour transporter des bouteilles de gaz est dans le coffre de votre voiture. Fixez le couvercle du compartiment à bagages de façon à réserver une petite ouverture de ventilation. La bouteille de gaz peut également être placée derrière le siège passager de la voiture. Laissez les vitres arrière ouvertes pour assurer une ventilation adéquate.
- Pour augmenter la sécurité, fermez la sortie de gaz avec un bouchon en plastique lors du transport des bouteilles de gaz.
- N'ayez que des bouteilles de gaz remplies par du personnel qualifié.

Connexion de la bouteille de gaz et du barbecue

Remarque : Cet appareil est conçu exclusivement pour l'utilisation de mélanges de butane, de propane ou de gaz à basse pression, qui sont équipés d'un tuyau avec un régulateur de basse pression approprié. Le barbecue peut être utilisé comme suit :

- Régulateur 28-mbar-avec pression au gaz butane
- Régulateur 37-mbar-avec dépression et propane
- 30-mbar- ou 50-mbar-régleur avec mélange de gaz liquides.

Remarque : Veuillez contacter votre revendeur de gaz pour plus d'informations sur le régulateur approprié pour votre bouteille de gaz.

Régulateur et tuyau

- Utilisez uniquement des détendeurs et des tuyaux adaptés au GPL et aux pressions ci-dessus. La durée de vie d'un contrôleur est estimée à 10 ans. Il est recommandé que le régulateur soit remplacé au plus tard 10 ans après la date de fabrication.



MISE EN GARDE

Risque d'incendie ! L'utilisation d'un mauvais un mauvais régulateur ou tuyau n'est pas sûr. Avant d'utiliser le gril, assurez-vous que vous avez les bons accessoires connectés au barbecue.

- Le tuyau doit être conforme aux normes et lois en vigueur dans le pays d'utilisation. La longueur du tuyau est d'au moins 0,7 mètre et d'un maximum de 1,5 mètre.
- Un tuyau usé ou endommagé doit être remplacé.
- Assurez-vous que le tuyau ne se bloque pas, ne plie pas ou ne touche pas les autres parties de l'appareil, à l'exception du point de connexion.
- Il est recommandé de remplacer un tuyau un an après la date de fabrication.

Bouteille de gaz

- La bouteille de gaz ne doit pas être lâchée ou manipulée brutalement.
- Si l'appareil n'est pas utilisé, la connexion entre la bouteille de gaz et l'appareil doit être déconnectée.
- Remplacez le capuchon de protection sur la bouteille de gaz après avoir déconnecté la bouteille de gaz et l'appareil.
- Les bouteilles de gaz doivent être stockées à l'extérieur dans une position verticale et hors de portée des enfants.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées dans des endroits où la température peut dépasser les 50 ° C.
- N'entreposez jamais les bouteilles de gaz à proximité de flammes, de voyants d'avertissement ou d'autres sources d'inflammation.
- Ne fumez pas en utilisant une bouteille de gaz.

Etablissement de la connexion

- Avant la connexion, assurez-vous qu'il n'y a pas de saleté en haut de la bouteille de gaz, du régulateur, du brûleur et des composants du brûleur.
- Les araignées et les insectes peuvent nicher et bloquer les lignes du brûleur.
- Les lignes de brûleur obstruées peuvent provoquer un incendie sous l'appareil.
- Nettoyez les trous du brûleur à l'aide d'un nettoyeur de tuyaux durable.
- Raccorder le tuyau au filetage de raccordement et le serrer avec une clé à fourche.
- Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé à l'unité et les connexions du régulateur avec des colliers de serrage.
- Débranchez le régulateur de la bouteille de gaz (conformément aux instructions du régulateur) lorsque le gril n'est pas utilisé.
- Ce barbecue ne peut être utilisé qu'à l'extérieur.

FONCTIONNEMENT ET PRÉPARATION DES ALIMENTS

Préparation de la grille et préparation des aliments en toute sécurité

Pour nettoyer toutes les surfaces et tous les accessoires, utilisez de l'eau chaude savonneuse avant et après la préparation des produits de viande et de volaille. Après le nettoyage, rincer tout avec de l'eau propre.

- Frottez la grille du barbecue avec de l'huile ou un produit antiadhésif pour empêcher les aliments de coller.
- Utilisez uniquement des accessoires de barbecue appropriés (manches longs) et des gants de cuisine.
- Lorsqu'il fait froid, humide ou venteux, le temps de cuisson peut être plus long.
- Mariner la viande et la volaille pour réduire le temps de cuisson. De plus, la marinade rend la viande tendre. Essayez des vinaigrettes italiennes et des sauces de soja hypocaloriques. Ceux-ci peuvent également être utilisés dans la préparation de repas normaux.
- Le barbecue doit être préchauffé avant de préparer la nourriture.
- Assurez-vous que les jus naturels sont conservés dans la viande et dans la volaille. Puis, tournez la viande plutôt avec une pince au lieu de percer avec une fourchette.
- Utilisez de la glaçure ou de la sauce barbecue seulement dans les 15 à 20 dernières minutes du processus de préparation. Cela permettra d'éviter de brûler.
- Une fois que le jus sort de la viande ou de la volaille, il peut être retiré de la grille.

Conseils pour l'emplacement et l'utilisation

Remarque : le barbecue est exclusivement conçu pour une utilisation à l'extérieur, à distance sûre de tous les métaux.


- Il est de la plus haute importance qu'il n'y ait pas d'obstacles au-dessus du barbecue et qu'il y ait une distance minimale de 1 m à l'arrière et sur les côtés de l'appareil.
- Veillez à ne pas obstruer les événements de la grille.
- Le barbecue doit être placé sur une surface plane, stable et résistante au feu.
- L'appareil doit être protégé contre les courants d'air et les gouttes d'eau (comme la pluie).
- Les composants de l'appareil scellés par le fabricant ne doivent pas être modifiés par l'utilisateur.
- Ne modifiez en aucun cas le grill. Les réparations et la maintenance ne doivent être effectuées que par le service après-vente ou une personne de qualification similaire.
- Ne laissez pas les enfants utiliser le grill ou jouer près du grill.
- Assurez-vous qu'il n'y a pas de matériau inflammable près du grill.
- Ne bloquez pas les trous dans le fond et l'arrière de la grille.
- Vérifiez régulièrement la flamme du brûleur.
- Utilisez le barbecue uniquement dans un endroit bien ventilé. N'utilisez jamais le barbecue sous les abris de voiture, les garages, les auvents, les terrasses couvertes ou autres superstructures.
- N'utilisez pas de charbon ou de bûchettes avec un barbecue à gaz.
- Placez le barbecue à au moins un mètre des murs et des surfaces. Gardez une distance minimale de 3 mètres des objets qui pourraient prendre feu ou des sources d'inflammation telles que les voyants d'avertissement sur les chauffe-eau, les appareils électriques sous tension, etc.

Conseils pour l'utilisation d'un barbecue dans votre résidence

- Communiquez avec le propriétaire pour connaître les règlements de sécurité incendie de votre résidence.
- Si vous avez le droit de faire un barbecue dans la copropriété, utilisez le barbecue extérieur au rez-de-chaussée, à au moins un mètre des murs et des rampes.
- N'utilisez jamais le barbecue sur ou sous les balcons.
- N'essayez jamais d'allumer le brûleur lorsque le couvercle est fermé. L'accumulation de gaz non brûlé sous la couverture peut être dangereuse.
- N'utilisez jamais l'appareil si la bouteille de gaz n'est pas installée correctement.
- Toujours tourner le robinet de gaz sur la bouteille de gaz et retirer l'écrou de raccordement avant de retirer la bouteille de gaz de sa position dans la grille.

Comment allumer l'appareil correctement


1. Lisez le mode d'emploi avant d'allumer le barbecue.
2. Ouvrez le couvercle et assurez-vous que tous les interrupteurs sont en position «OFF».
3. Connectez le régulateur à la bouteille de gaz. Tournez l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz sur „ON”. Vérifiez la tuyauterie et les autres composants avec de l'eau savonneuse pour les fuites.
4. Poussez le bouton vers le bas et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position „HIGH” (vous entendrez un clic). Le brûleur peut maintenant être allumé. Si le brûleur ne s'allume pas, répétez les étapes.
5. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position „HIGH” ou „LOW”.
6. Appliquez les mêmes étapes pour allumer les autres brûleurs et répétez jusqu'à ce que tous les brûleurs soient allumés.
7. Pour éteindre le barbecue, tournez le robinet de la bouteille de gaz ou le contrôleur en position „OFF”, puis tournez tous les boutons de commande sur la grille dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position „OFF”

	MISE EN GARDE
	<ul style="list-style-type: none"> • Si un brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande sur la position „OFF“ (sens des aiguilles d'une montre) et tournez également la soupape de la bouteille de gaz. • Attendez 5 minutes avant de réessayer d'allumer le barbecue. • Pour la première utilisation, laissez le barbecue allumé pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé au plus haut niveau. • Cela „nettoiera“ les pièces à l'intérieur du barbecue et l'odeur de la surface peinte se dissoudra (la couleur de la surface du grill peut changer légèrement, ce qui est normal et dû au matériau).

Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez pas de produits de nettoyage abrasifs et inflammables, car ils pourraient endommager des parties de l'appareil et provoquer un incendie. Nettoyez le barbecue avec de l'eau chaude savonneuse.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

L'appareil doit être inspecté et entretenu par une personne qualifiée chaque année pour s'assurer que l'appareil est en bon état et sûr à utiliser.

	<p>ATTENTION</p> <p>Risque de blessure ! Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne devront être effectués que si l'appareil est refroidi et que la bouteille de gaz est fermée. Ne retirez jamais le collecteur de graisse lorsque l'appareil est encore chaud.</p>
---	---

Consignes générales de sécurité pour le nettoyage du barbecue

- Ne confondez pas les accumulations de graisse brune ou noire et la fumée avec du vernis.
- L'intérieur des barbecues à gaz n'est pas (et ne devrait jamais être) peint à l'usine. Utilisez un mélange puissant de détergent et d'eau, ou utilisez un nettoyant pour barbecue ou une brosse à récurer pour l'intérieur du couvercle du barbecue et du sol. Puis rincer à l'eau claire et laisser sécher à l'air. Ne pas appliquer de produit caustique sur les surfaces peintes.
- Composants en plastique : les laver avec de l'eau savonneuse et les sécher.
- N'utilisez pas de nettoyants abrasifs, de dégraissant ou de nettoyants pour barbecue à concentration élevée sur les composants en plastique. Cela pourrait causer des dommages et un dysfonctionnement des pièces correspondantes.

- Surfaces en porcelaine : en raison de la texture vitreuse, la plupart des résidus peuvent être mélangés avec une solution de bicarbonate de soude/eau ou un agent de nettoyage spécialement formulé. Pour les résidus tenaces, utiliser une poudre non abrasive.
- Surfaces peintes : lavez avec un détergent doux ou un détergent non abrasif et de l'eau chaude savonneuse. Ensuite, frottez-le avec un chiffon non abrasif, sec et doux.
- Surfaces en acier inoxydable : pour conserver l'apparence de qualité de votre barbecue, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse après chaque utilisation, puis séchez-le avec un chiffon doux, sec et non abrasif. Les dépôts graisseux persistants peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage.

Nettoyage régulier

- Laissez l'appareil refroidir après chaque utilisation, puis essuyez-le avec un chiffon doux imbibé d'eau savonneuse (n'utilisez pas de détergent contenant du chlore).
- Assurez-vous d'enlever toutes les particules de nourriture et les résidus d'aliments. Certaines marinades et huiles peuvent être corrosives et attaquer la surface métallique.
- Les résidus d'aliments qui ne sont pas retirés immédiatement après l'utilisation de l'appareil brûlent à la surface chaque fois que le gril est utilisé, ce qui le rend de plus en plus difficile à enlever.
- Il existe un certain nombre de nettoyeurs en acier qui peuvent être utilisés pour nettoyer l'unité. Lisez les instructions avant d'utiliser.
- N'utilisez pas de laine d'acier car les particules se déposeront sur la surface et commenceront à rouiller, ce qui entraînera de petites taches brunes sur la surface. Si l'érosion est inévitable en raison de résidus de nourriture persistants, utilisez un tampon en nylon (non abrasif).
- N'utilisez pas de nettoyeurs avec des composants abrasifs, mais utilisez un nettoyeur crémeux.
- Même si l'appareil est utilisé occasionnellement, il est recommandé de le nettoyer régulièrement et de le laisser couvert ou placé dans un endroit couvert pour le protéger des éléments.
- La poussière et la saleté contiennent des particules abrasives qui peuvent endommager la surface du barbecue.
- Les surfaces en acier inoxydable conservent leur résistance à la corrosion plus longtemps lorsqu'elles sont maintenues propres.
- Vérifiez régulièrement l'appareil, même s'il a été recouvert, car de la condensation peut s'accumuler sous le couvercle, ce qui peut entraîner de la corrosion et endommager la surface métallique.
- L'application d'huile légère, comme l'huile de bébé, aide également à protéger l'appareil contre les éléments.

Dépôts persistants et marques de corrosion

Les dépôts persistants, la décoloration et ce que l'on appelle la «coloration du thé» peuvent résulter d'un nettoyage inadéquat, d'un débordement de cuisson excessif, de conditions environnementales extrêmes et d'une préparation extrême. Dans ces conditions, existe des nettoyeurs spéciaux en acier inoxydable. Lisez les instructions avant utilisation.

- Frottez ou brossez toujours dans le sens du fil de la surface ou des lignes de polissage d'origine.
- Certains nettoyeurs en acier inoxydable peuvent endommager les surfaces peintes ou en plastique. Lisez attentivement les instructions correspondantes.

Nettoyage et entretien de l'inox

- Les parties en acier inoxydable de cet appareil sont en acier inoxydable. Afin de préserver l'aspect extérieur et d'assurer la résistance à la corrosion, un nettoyage régulier est nécessaire.
- Bien que l'acier inoxydable ne rouille pas de la même manière que l'acier, il peut néanmoins présenter des „taches de corrosion“ qui ressemblent beaucoup à la rouille et nuisent à l'aspect extérieur du barbecue.
- Contrairement à l'acier, la corrosion de l'acier inoxydable n'est généralement que superficielle et peut être éliminée par nettoyage pour que la surface soit comme neuve après le nettoyage.
- La forme de corrosion la plus courante de l'acier inoxydable est également connue sous le nom de „teinture à thé“. Cela se présente comme des taches brunes et est donc souvent confondu avec la rouille. Cette forme de corrosion se produit principalement dans les zones côtières, mais peut également se produire à l'intérieur du pays, en fonction de l'environnement. Ne pas enlever régulièrement les taches de thé peut les faire pénétrer dans le matériau et le rendre très difficile à enlever. Dans ce cas, l'utilisation de vernis métallique est nécessaire.
- Lorsque le barbecue est près d'une piscine, des précautions particulières doivent être prises lors du nettoyage. Les produits chimiques de la piscine contiennent du chlore, ce qui peut affecter l'acier inoxydable. Ceci s'applique également aux piscines d'eau salée, car elles contiennent du chlorure de sodium.
- L'eau de Javel ne doit jamais être utilisée pour nettoyer les surfaces en acier inoxydable. Si les résidus ne sont pas complètement rincés, cela peut entraîner une forte corrosion par piqûres. La corrosion par piqûre „mange“ la surface et est très difficile à enlever. Un polissage étendu deviendrait alors nécessaire.

Nettoyage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer les pièces du brûleur ou si vous avez du mal à allumer le barbecue.

1. Éteignez le gaz sur les boutons de commande et la bouteille de gaz.
2. Retirez les plaques chauffantes, le collecteur de graisse et le bac à graisse.
3. Retirez la vis à l'extrémité du brûleur. Utilisez un tournevis pour cela.
4. Soulevez délicatement le brûleur et retirez-le des ouvertures de la soupape.

Remarque : Inspectez également le brûleur pour détecter tout dommage (fissures ou trous). Si vous trouvez des dommages, remplacez le brûleur par un nouveau. Réinstallez le brûleur et assurez-vous que les ouvertures de la soupape à gaz sont correctement positionnées et fixées dans l'insert du brûleur.

Nous recommandons trois façons de nettoyer les lignes du brûleur. Utilisez simplement la façon la plus facile pour vous.

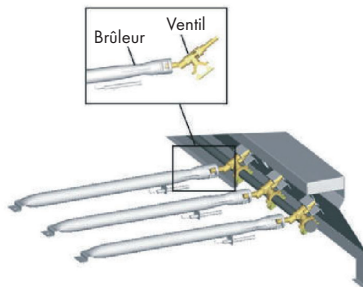
- A) liez un fil rigide (un cintre flexible fonctionne très bien) en un petit crochet. Faites glisser le crochet à travers les lignes du brûleur et le brûleur plusieurs fois.
- B) Utilisez une poignée de bouteille étanche avec une poignée flexible (n'utilisez jamais une brosse métallique) et laissez la brosse glisser à travers les lignes du brûleur et le brûleur plusieurs fois.



- C) Porter des lunettes de protection: Utiliser un tuyau d'air pour forcer l'air dans la ligne et les sorties du brûleur. Vérifiez chaque sortie d'air pour vous assurer que l'air sort de chaque trou.
5. Brossez toute la surface du brûleur pour enlever les résidus de nourriture et la saleté.
 6. Nettoyez les sorties bloquées avec un fil rigide, tel qu'un trombone ouvert.
 7. Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé. L'usure normale et la corrosion peuvent rendre certains trous plus gros. Si vous trouvez de grandes fissures ou des trous, remplacez le brûleur.

Important :

Les lignes du brûleur doivent être reconnectées aux ports de la vanne.

**Remarque sur la réinstallation des brûleurs**

Les brûleurs ont été conçus pour répondre à des exigences élevées. Contacter le fabricant ou le service après-vente si un brûleur doit être remplacé.

Nettoyage des surfaces externes

- Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude et une solution d'eau chaude. Des poudres non abrasives peuvent être utilisées pour enlever les taches tenaces. Puis rincez à l'eau.
- Si la face interne du couvercle du grill ressemble à de la peinture écaillée, il s'agit de dépôts de graisse solidifiés qui se sont transformés en charbon et se sont décollés.
- Nettoyez soigneusement la face interne avec une solution d'eau chaude très savonneuse.
- Rincez ensuite le tout à l'eau claire et laissez sécher complètement. N'utilisez jamais un produit de nettoyage de four.

Rangement du barbecue

- Le stockage à l'intérieur n'est possible que si la bouteille a été débranchée et retirée de l'appareil.
- L'appareil doit être stocké dans son emballage d'origine dans un environnement sans poussière lorsqu'il n'est pas utilisé pendant une période prolongée.

Identification et résolution des problèmes

Les incidents suivants ne sont pas normaux et peuvent nécessiter une réparation et une maintenance :

- Pointe jaune de la flamme du brûleur.
- Suie sur la plaque de cuisson.
- Les brûleurs ne s'allument pas correctement.
- Les brûleurs ne restent pas allumés.
- Les brûleurs sortent à travers le couvercle.
- Les vannes de gaz sont difficiles à tourner.

KLARSTEIN

Numéro d'article	10032580				
Description	Barbecue à gaz pour l'extérieur				
Type de gaz	l3+(28-30/37)	l3B/P(30)	l3B/P(37)	l3B/P(50) CE	
Pression de gaz	Butane (G30)	Propane (G31)	Butane/ Propane	Butane/ Propane	Butane/ Propane
Pression de sortie au régulateur	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Puissance thermique totale / Consommation	19800 Watt G30: 1140 g/h / G31: 1415 g/h			22200 W G30: 1614 g/h G31: 1589 g/h	19800 W G30: 1440 g/h G31: 1415 g/h
Taille de l'injecteur brûleur principal	0,87 mm	0,87 mm	0,87 mm	0,87 mm	0,76 mm
brûleur latéral	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,81 mm	0,81 mm
Brûleur latéral (infrarouge)	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,8 mm
Pays de destination	AT, CH, DE, CZ, SK				
Numéro d'identification	0063CT7009				
Numéro de série	100325800011804				
Remarques importantes	<ul style="list-style-type: none"> • N'utilisez l'appareil qu'à l'extérieur. • Lisez attentivement le mode d'emploi. • ATTENTION : Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les enfants éloignés de l'appareil. • L'appareil en fonctionnement doit être gardé à l'écart de matériaux combustibles. • Ne déplacez pas le barbecue alors qu'il est allumé. • Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz de la bouteille. • Ne faites aucune modification sur l'appareil. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Allemagne



Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.

INDICE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ



Produttore:

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlino, Germania.

Questo prodotto è conforme alle seguenti direttive europee:

UE/2016/426 (GAR)

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Contattare il produttore o il servizio clienti se l'apparecchio deve essere sostituito.
- L'uso di accessori non raccomandati dal produttore può causare danni alle cose e/o alle persone.
- Leggere attentamente il presente manuale prima di montare e utilizzare l'apparecchio. I componenti dell'apparecchio facilmente accessibili possono surriscaldarsi durante l'uso.
- Tenere i bambini piccoli lontani dall'apparecchio.
- Conservare il presente manuale per riferimenti futuri.
- Rimuovere completamente il materiale di imballaggio prima di montare e di utilizzare l'apparecchio.
- Posizionare l'apparecchio ad una distanza di sicurezza da materiali facilmente infiammabili.
- Indossare guanti protettivi quando si toccano componenti caldi. Assicurarsi che la griglia sia installata, montata e sottoposta a manutenzione correttamente. La mancata osservanza di queste avvertenze può causare gravi danni alle cose e/o alle persone.
- In caso di dubbi, contattare il produttore o il servizio clienti.
- Non conservare mai le bombole del gas di ricambio sotto i fornelli o nell'abitazione. Le bombole del gas non collegate alla griglia devono essere conservate all'aperto a distanza di sicurezza dall'apparecchio.



AVVERTENZA

Pericolo di incendio e di esplosione! Questo apparecchio non deve mai essere utilizzato in camper o su barche.

- Collocare nell'alloggiamento, per l'uso della griglia, solo bombole del gas di peso uguale o inferiore a 7 kg. Durante l'uso della griglia, le bombole del gas di peso superiore a 7 kg devono essere collocate all'esterno dell'alloggiamento.
- Il carico massimo per i ripiani laterali è di 9 kg. Non collocare sui ripiani oggetti di peso superiore a 9 kg.

Distanza da materiali infiammabili

- Il retro e i lati della griglia devono avere una distanza minima di 915 mm con materiali infiammabili.
- Non utilizzare la griglia sotto materiali infiammabili.

**AVVERTENZA**

Pericolo di incendi! La linea del gas/il tubo del gas deve essere collegato correttamente all'apparecchio (utilizzare una chiave a bocca o una chiave inglese). L'attrezzo è assolutamente necessario per il serraggio. Serrare il tubo del gas manualmente non è sicuro e comporta il rischio di incendio.

- Prestare la massima attenzione durante il fissaggio del tubo alla griglia, in quanto una forza eccessiva può danneggiare la filettatura.
- Una filettatura danneggiata può causare perdite di gas e incendi.
- Un incendio derivante dai due punti sopracitati è considerato un errore dell'utente e il produttore non può essere ritenuto responsabile. Lo stesso vale per gli incendi causati da un'errata installazione del tubo e per i danni alle cose e/o alle persone derivanti da un eventuale incendio.
- Accertarsi sempre che il tubo non sia posizionato sul fondo dell'apparecchio.
- Il tubo non deve toccare la vaschetta di raccolta del grasso poiché questa diventa molto calda durante l'uso e può causare lo scioglimento del tubo. Ciò può comportare la fuoriuscita di gas e causare un incendio.
- Se per i motivi sopra indicati si verifica un incendio con danni alle cose e/o alle persone, o se l'apparecchio e gli oggetti circostanti si danneggiano, il produttore non può essere ritenuto responsabile in quanto si tratta di un errore evitabile dell'utente.
- Assicurarsi che tutti gli interruttori della griglia siano posizionati su „OFF“ quando si collega il regolatore alla bombola del gas o quando si rimuove la bombola del gas dalla griglia.
- Eseguire sempre un test di tenuta (vedere la sezione „Eseguire il test di tenuta“).
- Prima di utilizzare la griglia, assicurarsi che il bruciatore laterale sia collegato e serrato. Se i tubi non sono installati correttamente, il gas può accumularsi e causare un'esplosione. Il produttore non può essere ritenuto responsabile, in quanto si tratta di un errore dell'utente.

Avvertenze importanti per l'uso

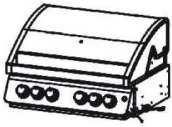





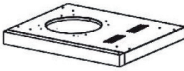
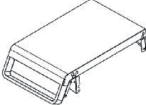

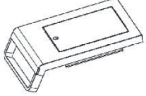

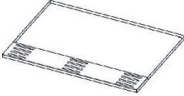

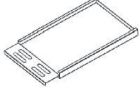
- Usare una chiave a bocca per serrare la valvola del gas.
- Prima di ogni utilizzo della griglia, accertarsi che il tubo del gas e le linee del gas non siano tagliati o danneggiati.
- Eseguire sempre il test di tenuta con acqua e sapone.
- Controllare regolarmente i bruciatori principali per verificare che non ci siano nidi d'insetti, ad es. ragni, formiche, ecc. I nidi sono pericolosi e devono essere completamente rimossi prima di utilizzare la griglia.
- Utilizzare l'apparecchio solo in ambienti ben ventilati.
- Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di coprirlo al termine dell'utilizzo.
- Le parti accessibili dell'apparecchio possono diventare molto calde. Tenere i bambini lontani dall'apparecchio.
- Far riempire le bombole del gas solo da rivenditori autorizzati.
- Indossare sempre guanti protettivi quando si maneggiano accessori caldi.
- Chiudere la valvola della bombola del gas dopo ogni utilizzo della griglia.
- Pulire regolarmente la vaschetta di raccolta del grasso.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili, benzina, liquidi o vapori infiammabili.
- Dopo l'uso lasciare in funzione la griglia per 15 minuti per ridurre al minimo i residui di alimenti.
- Non appoggiarsi alla griglia durante l'accensione.
- Non lasciare mai incustoditi gli alimenti sulla griglia.
- Non conservare materiali infiammabili, benzina, liquidi o vapori infiammabili vicino alla griglia.
- Non utilizzare la griglia con il coperchio inserito.
- Non utilizzare accessori in plastica o in vetro per grigliare.
- Non utilizzare mai la griglia in caso di forte vento.
- Non smontare mai le valvole di controllo.
- Non utilizzare mai fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.
- Non conservare mai le bombole del gas nell'alloggiamento della griglia.
- Accertarsi che la bombola del gas sia sempre in posizione verticale. Non mettere mai la bombola del gas in posizione orizzontale.
- Non utilizzare l'apparecchio al chiuso.
- Non modificare nessuno dei componenti dell'apparecchio.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione della griglia non siano ostruite.
- Assicurarsi che il tubo del gas o i cavi elettrici non entrino in contatto con le superfici calde dell'apparecchio.
- Non utilizzare mai carbone o altri combustibili solidi per questa griglia.
- Non scollegare mai il rubinetto del gas mentre l'apparecchio è in funzione.
- Non utilizzare mai bombole del gas arrugginite o ammaccate e con la valvola danneggiata.








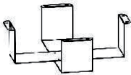

Note sugli insetti

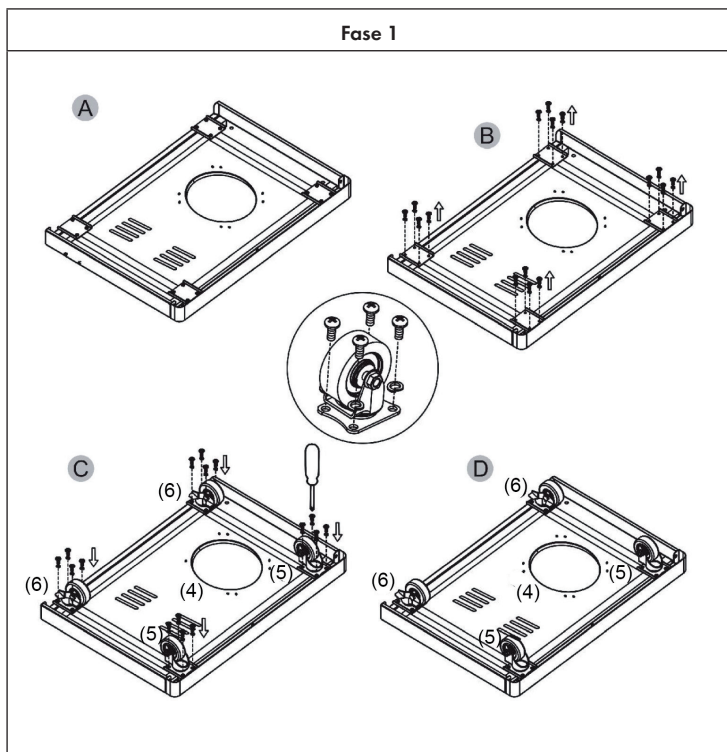
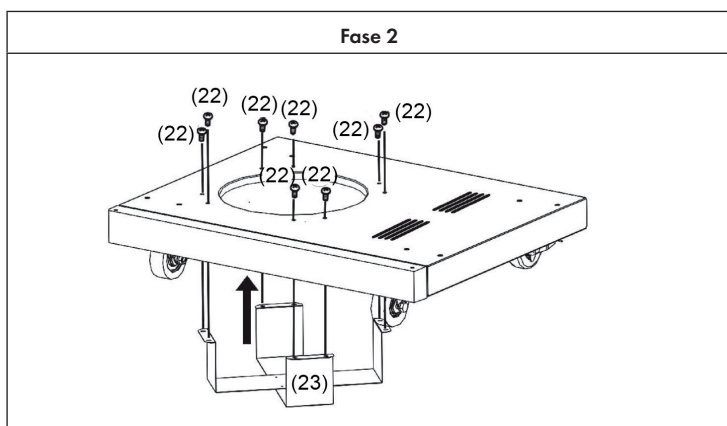
Può accadere che ragni e altri insetti finiscano nei tubi collegati al bruciatore. I ragni costruiscono ragnatele e nidi e depongono le uova. Le ragnatele o i nidi possono essere molto piccoli, tuttavia possono bloccare il flusso del gas. Pulire i bruciatori prima di riutilizzare la griglia all'inizio della stagione o in caso di inutilizzo di almeno un mese.

Sulle prese d'aria si trovano delle trappole per ridurre al minimo questo problema, tuttavia non lo eliminano completamente. Un'ostruzione può causare un incendio nei tubi del bruciatore. La griglia si accende ma l'ostruzione impedisce al gas di fluire completamente nel bruciatore.

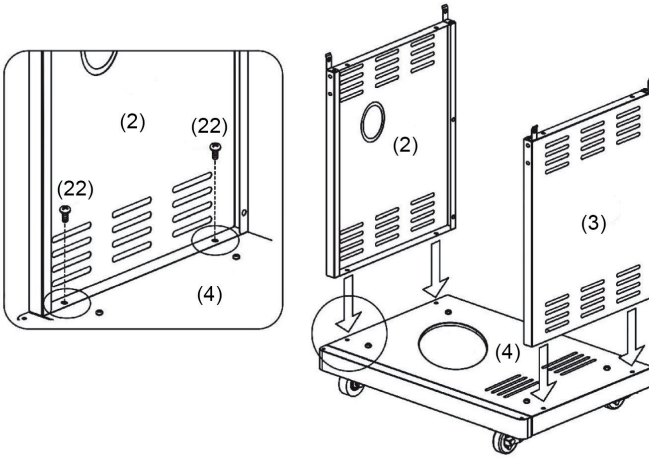
COMPONENTI SINGOLI

Nr.	Figura	Pz.	Nr.	Figura	Pz.
1		1	8		1
2		1	9		1
3		1	10		1
4		1	11		1
5		2	12		1
6		2	13		1
7		1	14		1

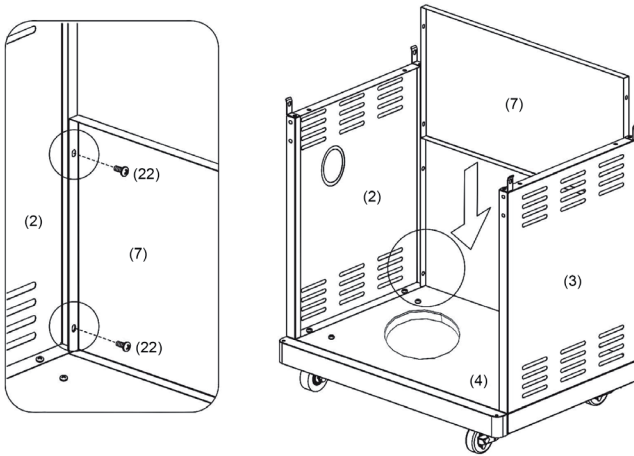
Nr.	Figura	Pz.	Nr.	Figura	Pz.
15		4	20		1
16		1	21		1
17		2	22	 M6x10	28
18		1	23		1
19		1			

MONTAGGIO**Fase 1****Fase 2**

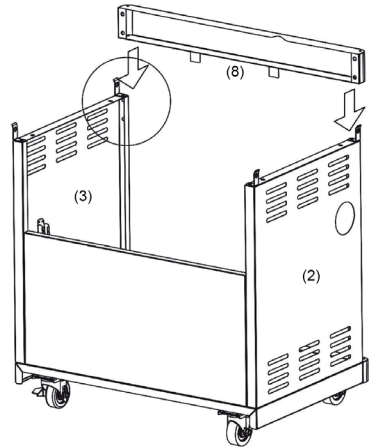
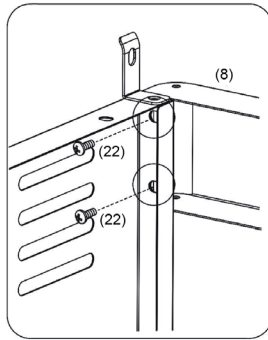
Fase 3



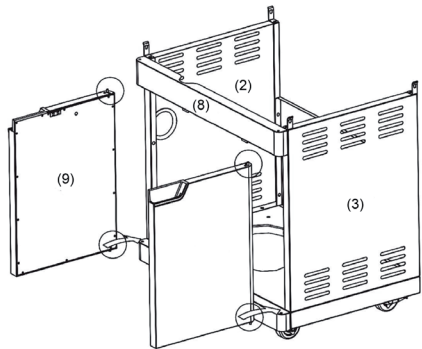
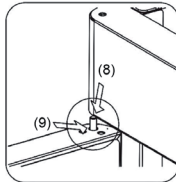
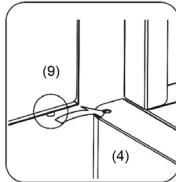
Fase 4



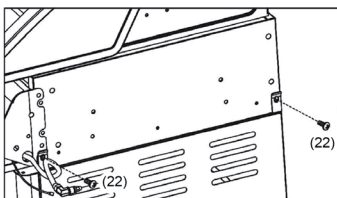
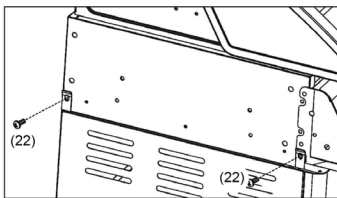
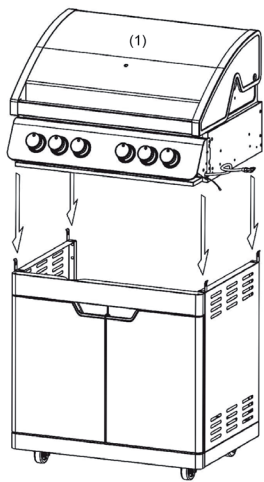
Fase 5



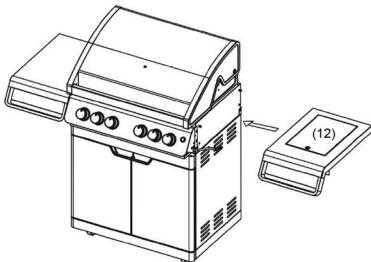
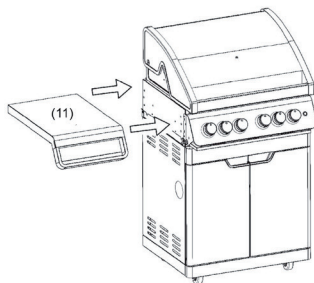
Fase 6



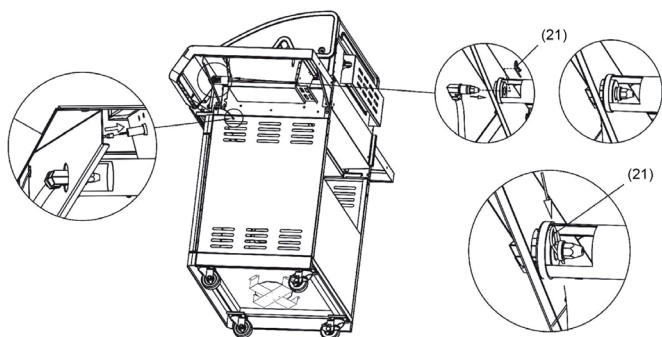
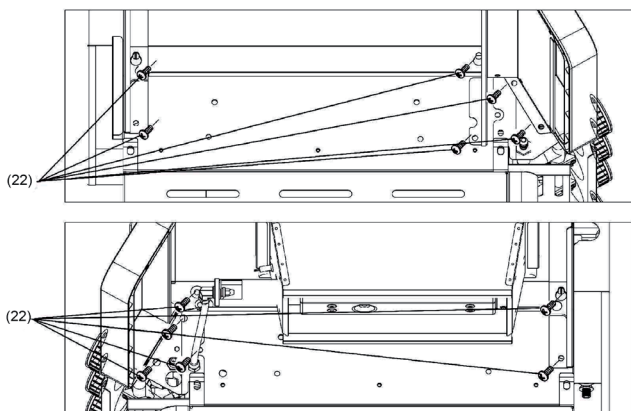
Fase 7



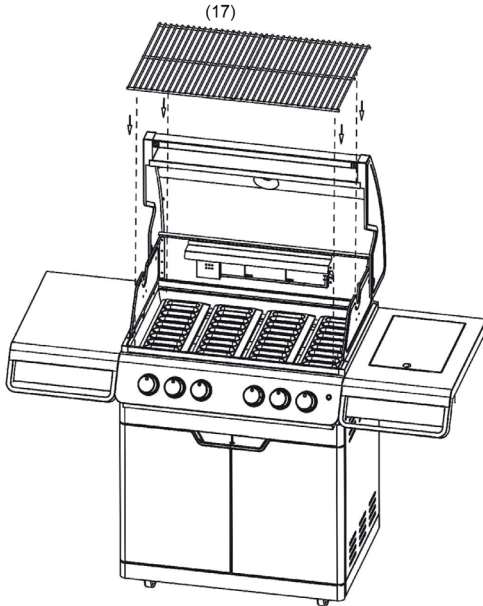
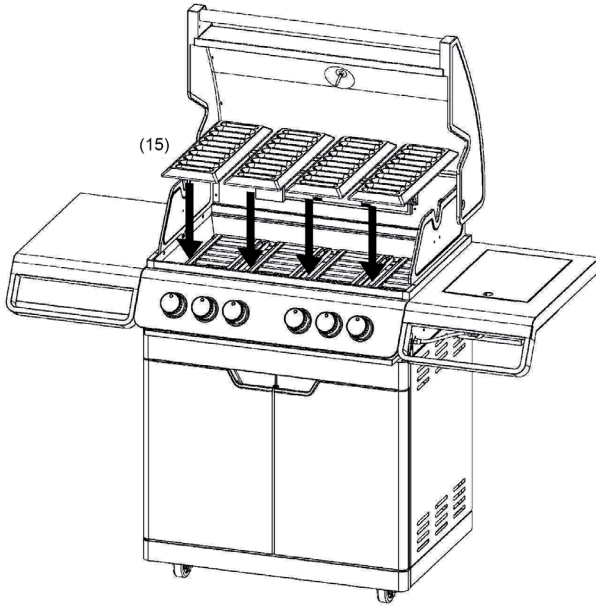
Fase 8



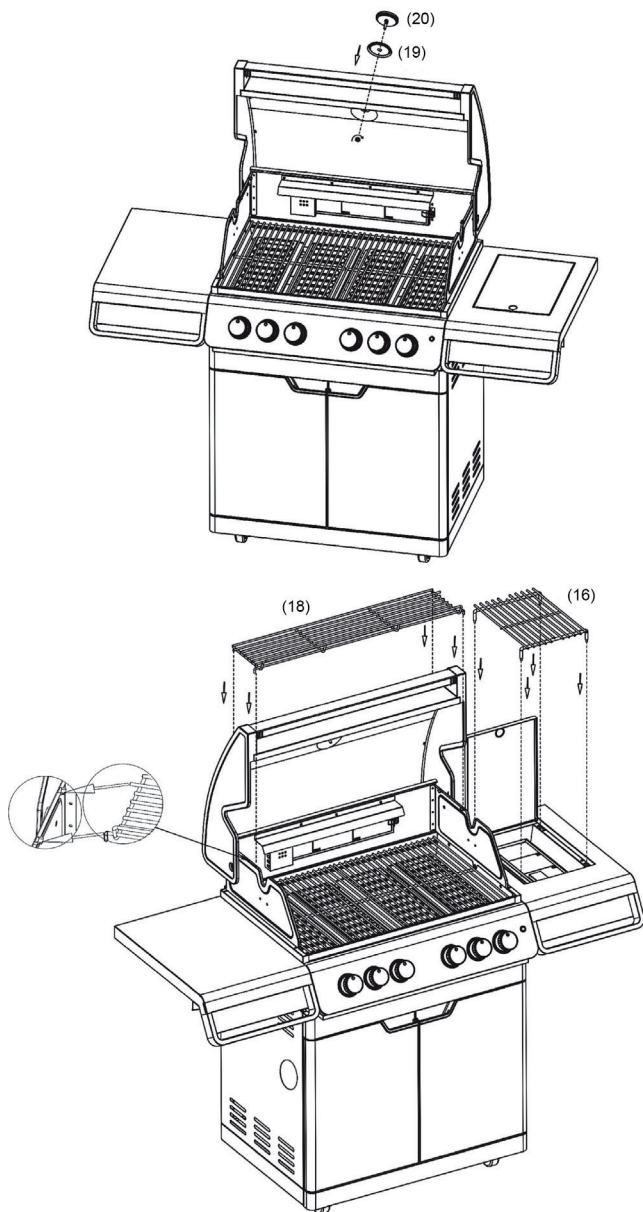
Fase 9



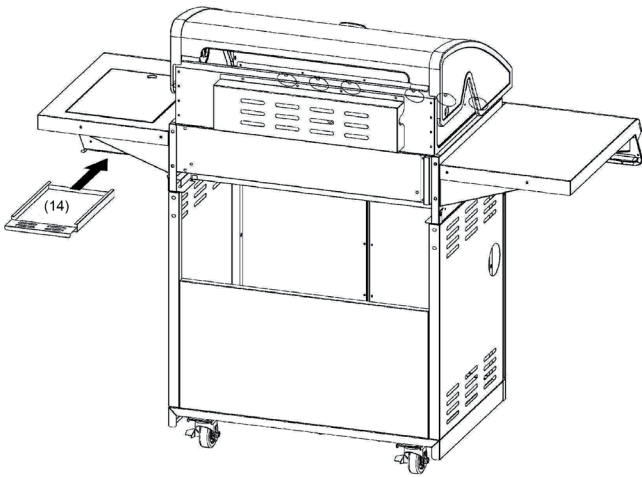
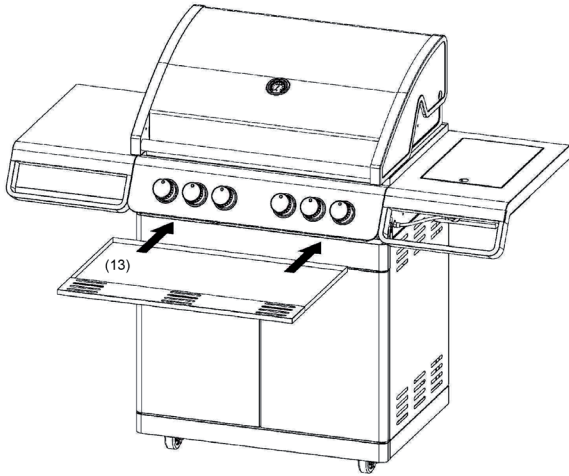
Fase 10

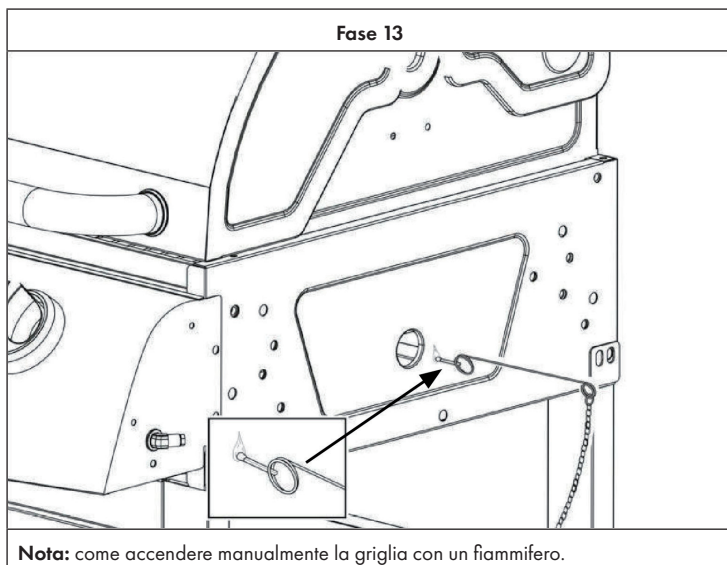


Fase 11



Fase 12





MESSA IN FUNZIONE

Prima di utilizzare la griglia a gas propano e a gas naturale

- Utilizzare solo griglie approvate: controllare il marchio.
- Attenersi a tutte le istruzioni contenute nel manuale per montare la griglia. In caso di difficoltà nel montaggio, contattare il servizio clienti o una persona qualificata. Molti negozi che vendono barbecue offrono un servizio di montaggio gratuito, informarsi subito dopo l'acquisto.
- Conservare il presente manuale in un luogo sicuro e conservarlo per consultazioni future.
- In caso di inutilizzo prolungato della griglia o dopo aver riempito o sostituito la bombola del gas, rimuovere le piastre della griglia per assicurarsi che i fori collegati ai bruciatori siano privi di ruggine e sporcizia (il colore arancione non significa automaticamente che ci sia ruggine sul bruciatore, bensì che ci sono pezzi di metallo mancanti). Se è tutto in ordine, accendere la griglia e assicurarsi che dal bruciatore fuoriesca una fiamma uniforme. Sostituire il bruciatore se la fiamma non è uniforme.

- Controllare regolarmente che i collegamenti e le linee di alimentazione della griglia non presentino perdite. Utilizzare un normale detersivo per piatti miscelato con acqua e distribuire la soluzione su tutti i collegamenti (inclusa la valvola della bombola sul tubo). In caso di perdite, compaiono delle bolle d'aria. Non utilizzare mai fiamme libere per verificare la presenza di perdite. Dopo aver serrato o sostituito il tubo o la valvola, ricontrollare che non ci siano perdite.

Accensione di una griglia a gas propano

- Aprire il coperchio prima di accendere la griglia, poiché il gas propano potrebbe essersi accumulato sotto il coperchio o nella parte inferiore della griglia a causa di una perdita o di una valvola aperta.
- Prima di aprire il gas propano, preparare un fiammifero o un accendino. Se la griglia non si accende, chiudere le valvole di controllo e attendere cinque minuti prima di riprovare. Tenere accendini e fiammiferi fuori dalla portata dei bambini.

NOTE IMPORTANTI PER L'UTILIZZO E IL MANEGGIAMENTO DELLE BOMBOLE A GAS

Informazioni generali

- Non lasciare mai incustodita la griglia accesa.
- Non spostare mai la griglia accesa.
- Utilizzare utensili con manici lunghi e guanti ignifughi.
- Indossare indumenti a maniche corte o aderenti, poiché gli indumenti larghi potrebbero prendere fuoco. Non grigliare mai con la cravatta.
- La griglia deve essere posizionata su una superficie stabile e a distanza di sicurezza dall'abitazione e da oggetti che potrebbero prendere fuoco. Tenere presente che dopo lo spegnimento la griglia rimane calda e può causare ustioni alle persone che la toccano accidentalmente. Sorvegliare la griglia fino a quando non si raffredda.
- Si consiglia di posizionare la griglia a 3 metri di distanza dall'abitazione o da altri oggetti che potrebbero prendere fuoco. L'area adiacente alla griglia deve essere priva di ostacoli che possano bloccare la circolazione dell'aria e impedire un'adeguata ventilazione.
- Non utilizzare mai una griglia all'interno o in un garage.
- Aprire la bombola del gas solo di un quarto di giro o di mezzo giro. In questo modo fuoriesce la quantità di gas necessaria per l'utilizzo ed è più facile spegnere il gas in caso di problemi. Questo non avviene se sul regolatore è stato fissato un morsetto.

- Una certa quantità di grasso gocciola durante la cottura e causa una fiammata la quale intensifica il sapore. Tuttavia una fiammata eccessiva non è accettabile. Gli alimenti devono quindi essere posti su un'altra parte della griglia e/o il fuoco deve essere spento. Rimuovere il grasso in eccesso dalla carne prima di grigliare per evitare una fiammata eccessiva e pulire regolarmente la vaschetta di raccolta del grasso e la piastra. Un incendio causato dall'unto è pericoloso e può distruggere l'apparecchio. Il produttore non si assume alcuna responsabilità per incendi causati dall'utente e per i danni che ne derivano.
- Non utilizzare mai il girarrosto della griglia in caso di umidità o di pioggia, poiché è collegato ad una presa elettrica.
- Al termine della cottura, spegnere prima le valvole rotative e poi la bombola del gas. In questo modo il gas rimanente nei tubi può consumarsi.
- Coprire la griglia dopo che si è raffreddata per proteggerla dalle intemperie.
- Tenere un estintore vicino alla griglia. Non tentare mai di spegnere un incendio con acqua, in quanto ciò potrebbe causare una più rapida propagazione delle fiamme. Se il fuoco ha già raggiunto la bombola del gas, lasciare immediatamente l'area (ad almeno 200 m di distanza dalla bombola) e chiamare i vigili del fuoco.
- In caso di incendio causato dall'unto, lasciare aperto il coperchio della griglia e spegnere il bruciatore se possibile. Se ciò non fosse possibile, scollegare l'alimentazione del gas dal connettore o dalla valvola di chiusura.

Test di tenuta



ATTENZIONE

Pericolo di incendio! Prima dell'uso controllare che l'apparecchio non presenti perdite e utilizzare sempre acqua e sapone e mai fiamme libere per la prova di tenuta.

- Mischiare circa 100 ml di acqua con sapone (rapporto 1:3).
- Controllare che la valvola sia impostata su „OFF“.
- Collegare la manopola alla bombola del gas e alla „valvola ON/OFF“ sul bruciatore. Accertarsi che il collegamento sia sicuro e aprire il gas.
- Strofinare la soluzione di sapone sul tubo e su tutti i componenti dell'apparecchio.
- Se compaiono delle bolle, c'è una perdita che deve essere riparata prima di usare la griglia.
- Eseguire nuovamente il test di tenuta dopo aver riparato la perdita.
- Spegnerne il gas dopo il test.
- Se si scopre una perdita che non può essere riparata, non tentare di ripararla da soli bensì contattare il servizio clienti o il rivenditore di gas locale.

Trasporto e conservazione di bombole di propano portatili

- Conservare le bombole di propano in posizione verticale in un luogo ben ventilato all'aperto o in una cabina ben ventilata. Una bombola del gas con una perdita è un potenziale pericolo d'incendio. Non conservare mai le bombole del gas all'interno dell'abitazione. Un'esplosione può innescarsi facilmente da una scintilla di elettricità statica, da un interruttore o da una spia luminosa.
- Non fumare mai vicino ad una bombola del gas.
- Conservare le bombole del gas fuori dalla portata dei bambini.
- Non riempire mai una bombola del gas che presenta perdite, corrosione o altri danni. Chiedere al rivenditore di ispezionare la bombola del gas prima di riempirla di nuovo.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia in posizione verticale durante il trasporto. Il posto più sicuro per il trasporto è nel bagagliaio dell'auto. Assicurarsi che nel bagagliaio ci sia una piccola apertura di ventilazione. La bombola del gas può essere posizionata anche dietro il sedile passeggero dell'auto. Lasciare aperti i finestrini posteriori per garantire una ventilazione adeguata.
- Per aumentare la sicurezza durante il trasporto della bombola del gas, chiudere l'uscita del gas con un tappo di plastica.
- Le bombole del gas devono essere riempite solo da personale qualificato.

Collegamento della bombola del gas alla griglia

Nota: questo apparecchio è progettato per l'uso con butano a bassa pressione, propano o miscele di gas liquido ed è dotato di regolatore a bassa pressione tramite un tubo. La griglia può essere utilizzata come segue:

- Regolatore da 28 mbar con gas butano
- Regolatore da 37 mbar con gas propano
- Regolatore da 30 mbar o 50 mbar con miscela di gas liquido.

Nota: per informazioni sul regolatore appropriato per la bombola del gas, rivolgersi al proprio rivenditore di fiducia.

Regolatore e tubo

- Utilizzare esclusivamente regolatori e tubi adatti per il gas liquido e per le pressioni sopra indicate. La durata di vita stimata di un regolatore è di 10 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore al massimo 10 anni dopo la data di produzione.



AVVERTENZA

Pericolo di incendio! L'uso di un regolatore o di un tubo sbagliato non è sicuro. Prima di utilizzare la griglia, assicurarsi di aver collegato gli accessori corretti alla griglia.

- Il tubo deve essere conforme alle norme e alle leggi del paese di utilizzo. La lunghezza del tubo è compresa tra 0,7 e 1,5 metri.
- Un tubo usurato o danneggiato deve essere sostituito.
- Assicurarsi che il tubo non sia bloccato, piegato o che non venga in contatto con altre parti dell'apparecchio ad eccezione dell'attacco.
- Si raccomanda di sostituire il tubo un anno dopo la data di fabbricazione.

Bombola del gas

- La bombola del gas non deve essere lasciata cadere o maneggiata senza cautela.
- Quando l'apparecchio non viene utilizzato, è necessario scollegare la bombola del gas dall'apparecchio.
- Rimettere il tappo di protezione sulla bombola del gas dopo aver scollegato la bombola del gas e l'apparecchio.
- Le bombole del gas devono essere conservate all'aperto in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini.
- Le bombole del gas non devono mai essere conservate in luoghi che possono raggiungere temperature superiori a 50°C.
- Non conservare mai le bombole del gas vicino a fiamme libere, spie luminose o altre sorgenti di innesco.
- Non fumare durante l'utilizzo di una bombola del gas.

Collegamento

- Prima del collegamento, assicurarsi che non vi sia sporcizia sulla parte superiore della bombola del gas, sul regolatore, sul bruciatore e sui componenti del bruciatore.
- Ragni e insetti possono annidarsi nei tubi del bruciatore e ostruirli.
- I tubi del bruciatore ostruiti possono provocare un incendio sotto l'apparecchio.
- Pulire i fori del bruciatore con uno scovolino per tubi.
- Collegare il tubo alla filettatura e serrarlo con una chiave a bocca.
- In caso di sostituzione del tubo, fissare quest'ultimo all'apparecchio e ai collegamenti del regolatore con fascette stringitubo.
- Quando la griglia non è in uso, scollegare il regolatore dalla bombola del gas (seguendo le istruzioni del regolatore).
- Questa griglia può essere utilizzata solo all'aperto.

UTILIZZO E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Utilizzo della griglia e cottura sicura degli alimenti

Pulire tutte le superfici e gli accessori con acqua calda e sapone prima e dopo la cottura di carne e pollo. Sciacquare il tutto con acqua pulita al termine della pulizia.

- Strofinare la griglia con olio o con un prodotto antiaderente per evitare che gli alimenti si incollino alla griglia. Utilizzare solo utensili con manici lunghi e guanti da forno adatti.
- In caso di freddo, umidità o vento, il tempo di cottura necessario potrebbe essere maggiore.
- Marinare la carne e il pollo per ridurre i tempi di cottura. La marinatura rende la carne più tenera. Provare il condimento italiano a basso contenuto calorico e le salse di soia.
- La griglia deve essere preriscaldata prima di cuocere gli alimenti.
- Assicurarsi di preservare il sugo della carne. Girare la carne con una pinza, non utilizzare una forchetta.
- Utilizzare la glassa o la salsa barbecue solo negli ultimi 15-20 minuti di cottura. In questo modo si evita di bruciarla.
- Non appena il succo fuoriesce dalla carne o dal pollo, questi possono rimossi dalla griglia.

Note sulla collocazione e sul funzionamento

Nota: la griglia è idonea solo per un uso esterno, ad una distanza di sicurezza da qualsiasi materiale combustibile.


- È estremamente importante che non vi siano ostacoli sopra la griglia e che venga mantenuta una distanza minima di 1 m tra il retro e i lati dell'apparecchio.
- Assicurarsi che le aperture di ventilazione della griglia non siano ostruite.
- La griglia deve essere posizionata su una superficie piana, stabile e ignifuga.
- L'apparecchio deve essere protetto dalle correnti d'aria dirette e da gocce d'acqua (ad es. pioggia).
- I componenti sigillati dal produttore non possono essere modificati dall'utente.
- Non modificare in alcun modo la griglia. La riparazione e la manutenzione devono essere eseguite esclusivamente dal servizio di assistenza clienti o da personale qualificato.
- I bambini non possono mettere in funzione la griglia o giocare vicino ad essa.
- Assicurarsi che non vi sia materiale infiammabile vicino alla griglia.
- Non ostruire i fori sul fondo e sul retro della griglia.
- Controllare regolarmente la fiamma del bruciatore.
- Utilizzare la griglia solo in un luogo ben ventilato. Non utilizzare mai la griglia sotto tettoie, in garage, in cortili coperti e simili.
- Non utilizzare carbone o mattonelle di carbone con la griglia a gas.
- Posizionare la griglia ad almeno un metro di distanza dalle pareti e dalle superfici. Mantenere una distanza minima di 3 metri da oggetti che potrebbero prendere fuoco o sorgenti di innesco come apparecchi elettrici sotto tensione, ecc.

Utilizzo della griglia in un complesso residenziale

- Informarsi sulle norme antincendio vigenti del complesso residenziale.
- Se si è autorizzati a grigliare nel complesso, utilizzare la griglia all'esterno ad almeno un metro di distanza da pareti e ringhiere.
- Non utilizzare mai la griglia sopra o sotto un balcone.
- Non tentare mai di accendere il bruciatore quando il coperchio è chiuso. L'accumulo di gas non bruciato sotto il coperchio può essere pericoloso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio se la bombola del gas non è stata installata correttamente.
- Chiudere sempre il rubinetto del gas della bombola e rimuovere il dado di collegamento prima di togliere la bombola del gas dalla sua posizione.

Accendere correttamente la griglia


1. Leggere le istruzioni per l'uso prima di accendere la griglia.
2. Aprire il coperchio e verificare che tutti gli interruttori siano posizionati su „OFF“.
3. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Ruotare su „ON“ l'alimentazione della bombola del gas. Controllare con una miscela di acqua e sapone che il tubo e gli altri componenti non presentino perdite.
4. Premere la manopola verso il basso e ruotarla in senso antiorario in posizione „HIGH“ (si sente un clic). Ora il bruciatore può essere acceso. Se il bruciatore non si accende, ripetere la procedura.
5. Regolare la temperatura ruotando la manopola su „HIGH“ o „LOW“.
6. Procedere allo stesso modo per accendere gli altri bruciatori e ripetere l'operazione fino all'accensione di tutti i bruciatori.
7. Per spegnere la griglia, chiudere la valvola della bombola del gas o portare il regolatore in posizione „OFF“, quindi ruotare in senso orario tutte le manopole di controllo della griglia in posizione „OFF“.

	AVVERTENZA
	<ul style="list-style-type: none"> • Se un bruciatore non si accende, ruotare la manopola di controllo in posizione „OFF“ (senso orario) e chiudere anche la valvola della bombola del gas. • Attendere 5 minuti prima di riaccendere la griglia. • Quando si utilizza la griglia per la prima volta, lasciarla accesa per circa 15 minuti con il coperchio chiuso al massimo livello. • In questo modo le parti all'interno della griglia vengono riscaldate „in modo pulito“ e l'odore delle superfici laccate si dissolve (il colore della superficie della griglia può cambiare leggermente). Questo è normale e dipende dal materiale.

Pulire la griglia dopo ogni utilizzo. Non utilizzare detersivi abrasivi o infiammabili, in quanto potrebbero danneggiare parti dell'apparecchio e provocare incendi. Pulire la griglia con acqua tiepida e sapone.

PULIZIA E MANUTENZIONE

L'apparecchio deve essere ispezionato e sottoposto a manutenzione ogni anno da personale qualificato per garantirne il buono stato e la sicurezza d'uso.

	ATTENZIONE
	<p>Pericolo di ustioni! L'apparecchio deve essere pulito e sottoposto a manutenzione solo quando si è raffreddato e la bombola del gas è stata chiusa. Non rimuovere mai la vaschetta di raccolta del grasso quando l'apparecchio è ancora caldo.</p>

Note generali per la pulizia della griglia

- Non confondere gli accumuli di grasso e di fumo marrone o nero con la vernice.
- L'interno delle griglie a gas non è verniciato (e non dovrebbe mai esserlo) per impostazione di fabbrica. Utilizzare una miscela di detersivo e acqua o utilizzare un detersivo per griglie e una spazzola per pulire l'interno del coperchio e il fondo. Sciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare. Non applicare detersivi corrosivi per griglie/forni sulle superfici verniciate.
- Componenti in plastica: lavare con acqua e sapone e asciugare.
- Non utilizzare detersivi abrasivi, sgrassatori o detersivi per griglie ad alta concentrazione per la pulizia dei componenti in plastica per evitare danni e malfunzionamenti.

- Superfici in porcellana: essendo la consistenza simile al vetro, la maggior parte dei residui può essere trattata con una soluzione a base di bicarbonato di sodio o acqua o con un detergente apposito. Per i residui ostinati utilizzare polvere non abrasiva.
- Superfici laccate: lavare con un detergente delicato o con un detergente non abrasivo e con acqua tiepida e sapone. Quindi strofinare con un panno non abrasivo, asciutto e morbido.
- Superfici in acciaio inossidabile: affinché la griglia mantenga un aspetto di alta qualità, lavarla con un detergente delicato e con acqua tiepida e sapone dopo ogni uso e poi strofinarla con un panno non abrasivo, asciutto e morbido.

Manutenzione regolare

- Dopo ogni utilizzo, lasciare raffreddare l'apparecchio e pulirlo con un panno morbido inumidito con acqua e sapone (non utilizzare detergenti contenenti cloro).
- Assicurarsi che tutti i residui di alimenti siano stati rimossi. Alcune marinate e olii possono corrodere e attaccare la superficie metallica.
- I residui di alimenti che non vengono rimossi subito dopo l'uso, bruciano in superficie ogni volta che si riutilizza la griglia rendendo sempre più difficile la rimozione.
- Per pulire l'apparecchio è possibile utilizzare una serie di detergenti per acciaio. Leggere le istruzioni prima dell'uso.
- Non utilizzare pagliette in acciaio, poiché le particelle si depositano in superficie e iniziano ad arrugginirsi, provocando piccole macchie marroni sulla superficie. Se lo sfregamento è inevitabile a causa di residui di sporco ostinato, utilizzare un panno in nylon (resistente all'abrasione).
- Non utilizzare detergenti con componenti abrasivi bensì detergenti cremosi.
- Anche se l'apparecchio viene utilizzato solo occasionalmente, si consiglia di pulirlo regolarmente e di lasciarlo coperto o di collocarlo in un'area coperta per proteggerlo.
- La polvere e la sporcizia contengono particelle abrasive che possono danneggiare la superficie della griglia.
- Le superfici in acciaio inossidabile mantengono la loro resistenza alla corrosione più a lungo se tenute pulite.
- Controllare regolarmente l'apparecchio, anche se è stato coperto, in quanto sotto il coperchio può depositarsi la condensa la quale causa corrosione e danneggia la superficie metallica.
- L'applicazione di olio leggero, come l'olio per bambini, aiuta anche a proteggere l'apparecchio.

Sporco ostinato e macchie di corrosione

Depositi di sporco ostinato, scolorimento e corrosione possono derivare da una pulizia insufficiente, dagli alimenti traboccati durante la cottura, da condizioni ambientali estreme e da cottura eccessiva. Per questo sono disponibili detergenti per acciaio inossidabile. Leggere le relative istruzioni prima dell'uso.

- Strofinare o spazzolare sempre in direzione delle linee di lucidatura originali.
- Alcuni detergenti per acciaio inossidabile possono danneggiare le superfici verniciate o in plastica. Leggere attentamente le istruzioni per l'uso.

Pulizia e manutenzione dell' acciaio inossidabile

- I componenti in acciaio di questo apparecchio sono realizzati in acciaio inossidabile. È necessaria una pulizia regolare per preservare l'aspetto esteriore e garantire la resistenza alla corrosione.
- Sebbene l'acciaio inossidabile non arrugginisca come l'acciaio, può comunque presentare „macchie di corrosione“ che assomigliano molto alla ruggine e rovinano l'aspetto della griglia.
- A differenza dell'acciaio, la corrosione nell'acciaio inossidabile è di solito solo superficiale e può essere rimossa pulendo in modo che la superficie sembri nuova.
- La forma più comune di corrosione nell'acciaio inossidabile è anche conosciuta come „tea staining“. Questo si manifesta con macchie marroni sulla superficie ed è quindi spesso confuso con la ruggine. Se le macchie non vengono rimosse regolarmente, possono penetrare nel materiale e renderne molto difficile la rimozione successivamente. In questo caso è necessario l'uso di lucidante per metalli.
- Se la griglia si trova vicino a piscine, prestare particolare attenzione durante la pulizia. I prodotti chimici della piscina contengono cloro, che può danneggiare l'acciaio inossidabile. Ciò vale anche per le piscine di acqua salata, in quanto contengono cloruro di sodio.
- La candeggina a base di cloro non deve mai essere usata per pulire le superfici in acciaio inossidabile. Se i residui non vengono completamente risciacquati, si può verificare una forte corrosione. La corrosione „mangia“ in superficie ed è molto difficile da rimuovere. In tal caso sarebbe necessaria una lucidatura completa.

Pulizia della struttura del bruciatore

Seguire queste istruzioni per pulire e/o sostituire parti del bruciatore o in caso di problemi di accensione della griglia.

1. Chiudere il gas tramite le manopole di controllo e tramite la bombola del gas.
2. Rimuovere le piastre di cottura, la vaschetta di raccolta del grasso.
3. Togliere le vite all'estremità del bruciatore. A tale scopo utilizzare un cacciavite.
4. Sollevare con cautela il bruciatore e rimuoverlo dalle aperture delle valvole.

Nota: controllare che il bruciatore non presenti danni (crepe o fori). In caso di danni, sostituire il bruciatore con uno nuovo. Inserire il bruciatore e verificare che le aperture della valvola del gas siano posizionate e fissate correttamente nel gruppo del bruciatore.

Si consiglia di pulire i tubi del bruciatore in tre modi diversi. Utilizzare il modo che risulta essere il più semplice.

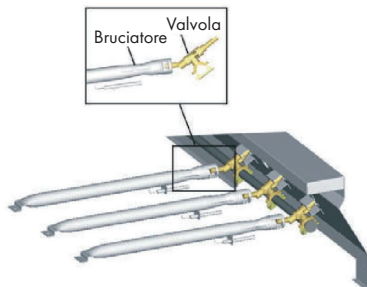
- A) Piegare un filo rigido (un appendiabiti flessibile sarebbe l'ideale) per ottenere un gancio. Far scorrere il gancio più volte attraverso i tubi del bruciatore e il bruciatore.
- B) Usare uno scovolino con manico flessibile (non usare mai una spazzola metallica) e farlo scivolare attraverso i tubi del bruciatore e il bruciatore più volte.



- C) Indossare una protezione per gli occhi: utilizzare un tubo per l'aria per forzare l'aria nel tubo del bruciatore e nelle uscite dell'aria. Controllare ogni uscita per assicurarsi che l'aria esca da ogni foro.
5. Spazzolare l'intera superficie del bruciatore per rimuovere residui di alimenti e sporcizia.
 6. Pulire i diffusori ostruiti con un filo rigido, ad esempio una graffetta aperta.
 7. Controllare che il bruciatore non sia danneggiato. A causa della normale usura e corrosione, alcuni fori possono ingrandirsi. Se si riscontrano fessure o fori di grandi dimensioni, sostituire il bruciatore.

Importante:

I tubi del bruciatore devono essere ricollegati alle aperture delle valvole.

**Avvertenza per l'installazione dei bruciatori**

I bruciatori sono stati realizzati per soddisfare requisiti elevati. Se è necessario sostituire un bruciatore, contattare il produttore o il servizio clienti.

Pulizia delle superfici esterne

- Utilizzare un detergente delicato o bicarbonato di sodio e una soluzione a base di acqua calda. Le polveri non abrasive possono essere utilizzate per rimuovere macchie ostinate. Infine risciacquare con acqua.
- Se la vernice della superficie interna del coperchio della griglia sembra staccarsi, ciò significa che gli accumuli di grasso solidificati si stanno staccando.
- Pulire accuratamente la superficie interna con una soluzione a base di sapone e acqua calda.
- Risciacquare con acqua pulita e lasciare asciugare completamente. Non utilizzare mai prodotti per la pulizia del forno.

Conservazione della griglia

- La conservazione all'interno è possibile solo se il collegamento alla bombola del gas è stata scollegata e rimossa dall'apparecchio.
- In caso di inutilizzo prolungato dell'apparecchio, conservarlo nella confezione originale in un ambiente privo di polvere.

Ricerca e risoluzione dei problemi

I seguenti episodi non sono normali e possono richiedere riparazioni e manutenzione:

- Punta gialla della fiamma del bruciatore.
- Fuliggine della piastra della griglia.
- I bruciatori non si accendono correttamente.
- I bruciatori non rimangono accesi.
- I bruciatori si spengono attraverso il coperchio.
- Le valvole del gas sono difficili da ruotare.

KLARSTEIN

Articolo numero	10032580				
Descrizione	Griglia a gas per ambienti esterni				
Tipo di gas	l3+(28-30/37)	l3B/P(30)	l3B/P(37)	l3B/P(50) CE	
Pressione gas	Butano (G30)	Propano (G31)	Butano/Propano	Butano/Propano	Butano/Propano
Pressione di uscita regolatore	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Potenza termica totale Consumo	19800 Watt G30: 1140 g/h / G31: 1415 g/h		22200 W G30: 1614 g/h G31: 1589 g/h	19800 W G30: 1440 g/h G31: 1415 g/h	
Grandezza iniettore	0,87 mm	0,87 mm	0,87 mm	0,87 mm	0,76 mm
Bruciatore principale	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,81 mm	0,81 mm
Bruciatore laterale	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,91 mm	0,8 mm
Bruciatore laterale (infrarossi)					
Paese di destinazione	AT, CH, DE, CZ, SK				
Numero identificativo	0063CT7009				
Numero di serie	100325800011804				
Note importanti	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare l'apparecchio solo all'aperto. • Leggere attentamente le istruzioni per l'uso. • ATTENZIONE: le parti accessibili possono surriscaldarsi notevolmente durante l'uso. Tenere l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini. • Durante l'uso tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili. • Non spostare l'apparecchio durante il funzionamento. • Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione della bombola del gas. • Non apportare modifiche all'apparecchio. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlino
Germania



KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK
SRRLK KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIETSRK