

GAZOOKA 2.0

Gasgrill
Gas Griller

10033532



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

CE 0063-19

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. Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Übersicht	7
Montage	9
Inbetriebnahme	14
Bedienung	15
Reinigung und Pflege	17
Fehlersuche	18
Montage	39

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033532				
Beschreibung	Gasgrill für Außenbereiche				
Gerätekategorie	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	
Gastyp	Butan	Propan	Butan/Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan
Auslassdruck am Regulator (mbar)	28-30	37	37	28-30	50
Injektorgroße (mm): Hauptbrenner	0,86	0,86	0,75	0,86	0,75
Gesamtwärmeleistung	6 kW (436 g/h)	6 kW (428 g/h)	6 kW (436 g/h)	6 kW (436 g/h)	6 kW (436 g/h)
I3 + (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV				
I3B/P (30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV				
I3B/P(37)	PL				
I3B/P (50)	AT, DE, CH, LU, SK				
PIN-Nummer	0063CN7292				
Wichtige Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> • Nur im Freien verwenden! • Lesen Sie die Bedienungsanleitung bevor Sie das Gerät verwenden! • Achtung: Einige Teile des Grills können sehr heiß werden! Halten Sie Kleinkinder fern! 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland



a) Wählen Sie den richtigen Regler nach Gerätekategorie und Gasdruck in der Tabelle des Abschnitts „Technische Daten“, z. B. 37 mbar Regler mit Gerätekategorie I3+ für Propan gas.

b) Die Kennzeichnung auf der Einspritzdüse, z.B. 0,82, bedeutet, dass die Größe der Einspritzdüse 0,82 mm beträgt.

Hinweis:

-„SB“ bedeutet mit „Seitenbrenner“; ermöglicht es Ihnen, eine Pfanne auf den Seitenbrenner zu stellen (der Durchmesser der Pfanne darf max. Ø24cm betragen und die Mischung Ø8cm)

-BB bedeutet mit Rückbrenner

SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Installation und Inbetriebnahme des Geräts aufmerksam durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf.
- Befolgen Sie bei der Installation und Inbetriebnahme die in der Bedienungsanleitung angegebene Reihenfolge und erlauben Sie Kindern niemals, das Gerät zu bedienen.
- Das Gerät darf ausschließlich im Außenbereich verwendet werden.
- Die leicht zugänglichen Geräteteile können während der Verwendung des Geräts sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Komponenten arbeiten.
- Bewegen Sie das Gerät nicht an einen anderen Ort, während es in Verwendung ist.
- Drehen Sie das Gasventil der Gasflasche nach der Verwendung des Geräts zu.
- Jegliche Modifikationen des Geräts können gefährlich sein, modifizieren Sie das Gerät daher nicht. Durch unautorisierte Modifikationen am Gerät erlischt die Garantie.
- Modifizieren Sie keinesfalls die Hauptkontrollenheiten des Gasgrills, wie beispielsweise Gasanschlüsse, Einspritzdüsen, Ventile etc.
- Vom Hersteller oder dem Kundendienst abgedichtete Teile dürfen vom Nutzer des Geräts nicht verändert werden.
- Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder Methanolkraftstoffe oder andere leicht flammable Flüssigkeiten und Dämpfe in der Nähe dieses Geräts.
- Entzünden Sie einen Gasgrill niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten.
- Einige Flüssiggashändler befüllen die Gasflaschen über die eigentliche Füllkapazität hinaus, was zu einem gefährlichen Zustand führen kann, da sich dadurch im Inneren der Gasflasche ein hoher Druck aufbauen kann.
- Als Sicherheitsvorrichtung wird das Gasdruckventil automatisch Gas ablassen, um die Druckverhältnisse im Gasflascheninneren zu normalisieren und den Überdruck auszugleichen. Vorsicht: Das abgelassene Gas ist leicht entzündlich und könnte sich daher entzünden. Um diese Gefahr zu verringern, sollten Sie die folgenden Sicherheitsvorkehrungen treffen:
- Sagen Sie dem Gashändler, dass er die Gasflasche maximal zu 80 % der Gesamtkapazität befüllen soll.
- Wenn Sie eine zusätzliche Gasflasche besitzen, sollten Sie diese niemals in der Nähe oder unterhalb eines Grills, eines Heizkastens oder sonstiger Wärme- und Zündquellen aufbewahren.
- Das Gerät ist sicher und einfach zu bedienen. Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche einen für den Grill geeigneten Druck hat.
- Lebensmittel können sowohl mit geöffneter als auch mit geschlossener Abdeckung auf dem Grillrost gegrillt werden.
- Wenn die Abdeckung 5 Minuten lang geschlossen war, muss Sie anschließend mindestens eine Minute geöffnet bleiben, damit die angestaute Hitze entweichen kann.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich in Kombination mit einer Abtropfschale für Fett und Öl.
- Eine ausreichende Belüftung ist für die Verbrennungs- und Wirkungsleistung des

Geräts essentiell. Dadurch wird die Sicherheit des Nutzers und der Personen, die sich in der Nähe des Grills aufhalten, gewährleistet.

- Verwenden Sie das Gerät niemals in geschlossenen Räumen oder ähnlichen Umgebungen.
- Stellen Sie das Gerät nicht direkt in Windrichtung, wenn die Windgeschwindigkeit über 2 m/s ist.
- Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Außenbereich geeignet.
- Installieren Sie die Gasflasche niemals unter dem Grill auf der Bodenplatte, da dies zu schweren Verletzungen des Nutzers und den Personen in der unmittelbaren Umgebung des Grills führen könnte.
- Oberhalb des Geräts darf sich nicht befinden. Stellen Sie es daher nicht unter Bäume, Büsche oder Dächer.
- Achten Sie darauf, dass das zwischen dem Gerät und anderen Gegenständen ein Mindestabstand von einem Meter eingehalten wird.
- Das Gerät darf nicht in der Nähe von leicht entzündlichen Materialien (z. B. Produkte auf Erdölbasis, Verdünnungsmittel oder andere feste Objekte, welche ein Warnschild „leicht flammbar“ tragen) verwendet werden.
- Schließen Sie nach jeder Verwendung das Gasventil oder das Gasdruckventil der Gasflasche.
- Überprüfen Sie den Schlauch vor jeder Verwendung auf Risse, Schnitte und andere Abnutzungserscheinungen.
- Verwenden Sie den Grill keinesfalls, wenn der Schlauch nicht richtig intakt ist.
- Stellen Sie beim Wechsel der Gasflaschen sicher, dass sich keine Zündquelle, wie beispielsweise Zigaretten, offene Flammen etc. in der Nähe befindet und dass das Gerät ausgeschaltet ist.
- Drehen Sie, falls ein Gasleck vorhanden ist, sofort die Gasversorgung zu, löschen Sie offene Flammen und öffnen Sie die Abdeckung. Falls das Leck weiterhin bestehen sollte, überprüfen Sie das Gerät und die Gerätekomponenten auf Schäden und fehlerhafte Verbindungen. Kontaktieren Sie sofort den Kundendienst oder ihren lokalen Gashändler, falls das Problem nicht behoben werden kann.
- Überprüfen Sie keinesfalls mit einer offenen Flamme, ob Gaslecks vorhanden sind.
- Lassen Sie bei der Verwendung des Gasgrills Vorsicht walten und lassen Sie den Grill während der Verwendung nicht unbeaufsichtigt. Drehen Sie die Gasflasche nach jeder Verwendung zu.
- Reinigen Sie den Grill nach jeder Verwendung.
- Blockieren Sie keinesfalls die Brenneröffnungen des Grills. Sollten diese blockiert sein, verwenden Sie einen Stab mit einem Durchmesser von 1,6 mm, um die Blockade zu lösen. Achten Sie darauf, dass die Brenneröffnungen oder Düsenöffnungen dabei nicht versehentlich erweitert werden.
- Es wird empfohlen, den Gasgrill mindestens einmal im Jahr von einer hierfür qualifizierten Person warten zu lassen. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu warten.
- Führen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts einen Gaslecktest mit Seifenwasser durch.
- Beim Entzünden des Brenners muss die Abdeckung geöffnet sein.
- Verwenden Sie zur Nutzung des Grills Ofenhandschuhe und langes Grillbesteck.
- Seien Sie vorbereitet, falls ein Brand oder ein Unfall auftritt. Informieren Sie sich über den Standort des Erste-Hilfe-Kastens und des Feuerlöschers und machen Sie

sich mit der Verwendung vertraut.

- Lassen Sie beim Grillen äußerste Vorsicht walten.
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Glas- oder Metallbehälter auf dem Grill. Im Inneren der Behälter könnte sich Druck aufbauen, was zu einer Explosion und daraus resultierend zu Sach- und/ oder Personenschäden oder zu Schäden am Grill führen könnte.
- Dieser Grill entspricht hohen Qualitätsstandards. Die Verwendung und Installation muss den lokalen Bestimmungen entsprechen.
- Dieser Grill darf ausschließlich mit Gas betrieben werden.
- Verwenden Sie den Grill erst, wenn er richtig installiert wurde und alle Gerätekomponenten festgezogen und gesichert wurden.
- Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von ungeschützten brennbaren Anlagen und halten Sie zu brennbaren Gegenständen und Oberflächen einen Mindestabstand von 100 cm ein.
- Berühren Sie die Metallteile des Grills erst, wenn dieser vollständig abgekühlt ist (nach circa 45 Minuten), um Verbrennungen zu vermeiden, es sei denn, Sie verwenden Schutzausrüstung (Grillhandschuhe, Topflappen etc.).
- Der Konsum von Alkohol, verschreibungspflichtigen und nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten oder Drogen, kann sich negativ auf die Fähigkeit des Bedieners zur ordnungsgemäßen Montage oder zum sicheren Betrieb des Grills auswirken.
- Öffnen Sie die Grillabdeckung immer vorsichtig und langsam, da die unter der Abdeckung angestaute Hitze und der Dampf zu schweren Verbrennungen führen können, wenn diese zu schnell entweichen.
- Stellen Sie den Grill immer auf eine harte und ebene Oberfläche. Eine asphaltierte oder schwarze Oberfläche könnte für diesen Zweck ungeeignet sein.
- Halten Sie kleine Kinder und Haustiere zu jeder Zeit vom Grill fern.
- Stellen Sie den Grill niemals auf Tische oder Ähnliches.
- Verwenden Sie den Grill nicht bei sehr starkem Wind.

INBETRIEBNAHME

- Wählen Sie den richtigen Regler nach Gerätekategorie und Gasdruck in der Tabelle des Abschnitts „Technische Daten“, z.B. 37 mbar Regler mit Gerätekategorie I3+ für Propangas.
- Die Kennzeichnung auf der Einspritzdüse, z.B. 0,82, bedeutet, dass die Größe der Einspritzdüse 0,82 mm beträgt.

Hinweis:

- „SB“ bedeutet mit „Seitenbrenner“; ermöglicht es Ihnen, eine Pfanne auf den Seitenbrenner zu stellen (der Durchmesser der Pfanne darf max. \varnothing 24 cm betragen und die Mischung Φ 8 cm).
- BB bedeutet mit Rückbrenner

Stellen Sie sicher, dass der Grill richtig zusammengebaut wird. Detaillierte Zusammenbauanleitungen mit den spezifischen Hinweisen liegen für jedes Modell vor (siehe Anhang). Befolgen Sie diese Hinweise aufmerksam, um den korrekten und sicheren Zusammenbau des Grills zu gewährleisten.

Vorsicht: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um den Montageprozess so einfach wie möglich zu gestalten, ist es bei Stahlbauteilen selbstverständlich, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während der Montage zu Schnitten führen können. Seien Sie während des Zusammenbaus vorsichtig bei der Handhabung von Geräteteilen. Es wird dringend empfohlen, die Hände durch Handschuhe zu schützen.

Vorbereitung

- Zur Verwendung des Grills benötigen Sie eine Flüssiggasflasche und geeignete Gasdruckregler.
- Die Gasdruckregler sollten der aktuellen Version der Norm EN 12864 und den nationalen Vorgaben entsprechen (siehe weitere Anleitungen).
- Nach dem Kauf der Gasflasche, können Sie diese in Ihrem Grill installieren.
- Der Wechsel der Gasflaschen sollte in sicherer Entfernung zu allen Zündquellen durchgeführt werden.
- Positionieren Sie die Gasflasche auf der linken Seite oder innerhalb des Grills, an einer sicheren, vor Hitze geschützten Position.
- Wenn Sie den Grill verwenden möchten, fügen Sie den Gasdruckregler in die Gasflasche ein und ziehen Sie diesen fest.

Warnung Brandgefahr



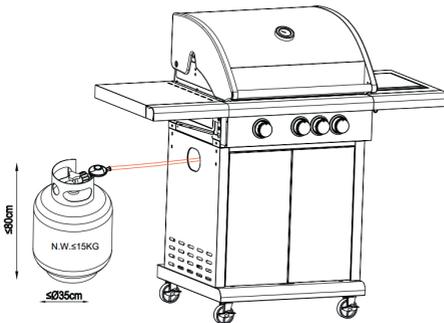
Bevor Sie den Grill entzünden, müssen Sie sich mit der gesamten Bedienungsanleitung vertraut machen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verdreht ist, da dies den Gasdurchfluss beeinträchtigen könnte. Der Schlauch darf nicht unter Spannung stehen oder die heißen Gerätebestandteile berühren.

- Nutzen Sie ausschließlich Schläuche, die bei über 80 °C noch hitzebeständig sind.
- Flexible Schläuche sollten mindestens alle 2 Jahre ausgetauscht werden, oder dann, wenn die nationalen Bestimmungen es erfordern.

Wechsel der Gasflasche

Hinweis: Drehen Sie das Gasventil der Gasflasche zu (hierfür wird kein Schraubenschlüssel benötigt).

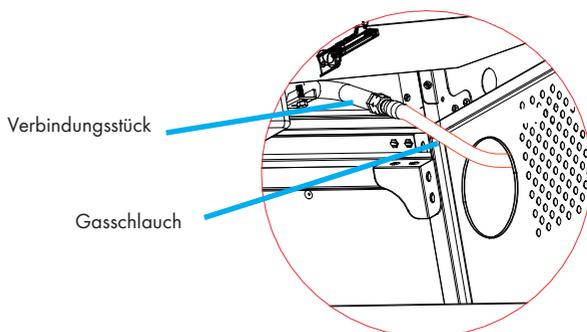
Wenn Sie die Gasflasche außerhalb des Grills platzieren, darf die Gasflasche nicht mehr als 80 cm hoch, 35 cm breit und 11 kg schwer sein.



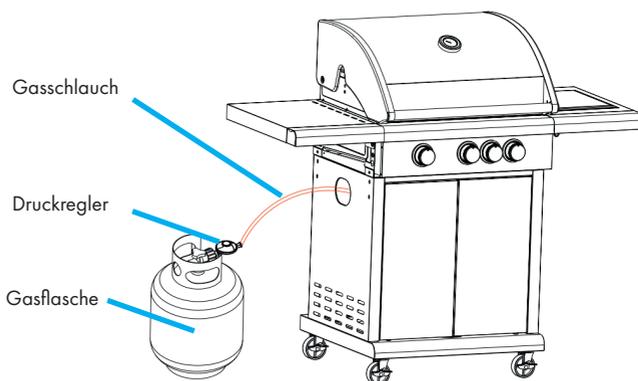
Anschluss der Gasflasche

1. Drehen Sie die orangene Schutzkappe so, dass der Pfeil auf die Lücke in der Abdeckung zeigt.
2. Nehmen Sie die orangene Schutzkappe ab, indem Sie zunächst den Stift herausziehen und die Kappe dann abnehmen. Verwenden Sie keine Werkzeuge und lassen Sie die Schutzkappe an der Gasflasche herunterhängen.
3. Stellen Sie sicher, dass der schwarze Dichtungsring sich innerhalb des Gasflaschenventils befindet. Schließen Sie den Gasdruckregler an das Ventil an.
4. Drehen Sie den Aufsatz der Gasflasche im Uhrzeigersinn und schalten Sie den Gasgrill anschließend, gemäß der Bedienungsanleitung, ein.

Anschluss des Gasschlauchs an den Grill



Verbinden der Gasflasche, des Druckreglers und des Schlauchs

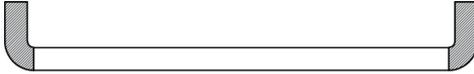


Warnung Brandgefahr

Führen Sie vor der Inbetriebnahme des Gasgrills bei allen Gasverbindungen einen Lecktest mit Seifenwasser durch.

Trennen der Gasflasche

1. Drehen Sie den Gashahn zu, falls die Gasflasche darüber verfügt; es sei denn, es liegt eine Doppelflascheninstallation mit Umschaltventil vor. Warten Sie, bis der Brenner und die Kontrollleuchte ausgegangen sind. Bei Doppelflascheninstallationen muss lediglich die leere Gasflasche zugedreht werden.
2. Setzen Sie die orangene Schutzkappe auf die leere Gasflasche auf.



Warnung Verbrennungsgefahr

Der schwarze Griff (siehe Abb. oben) wird während der Verwendung des Gasgrills sehr heiß. Berühren Sie diesen Bereich keinesfalls ohne Schutzhandschuhe!

BEDIENUNG

Hinweise zum Energiesparen

- Reduzieren Sie die Öffnungszeit der Abdeckung.
- Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu, sobald der Zubereitungsvorgang beendet ist.
- Heizen Sie das Gerät nur für 10 – 15 Minuten vor (außer bei der ersten Verwendung).
- Heizen Sie das Gerät nicht länger als empfohlen vor.
- Stellen Sie die Temperatur des Geräts nicht höher ein, als benötigt.
- Schließen Sie den Schlauch und den Gasdruckregler der Gasflasche an der linken Seite des Geräts an. Stellen Sie sicher, dass sich die Gasflasche in einer sicheren Position befindet und von Hitze fern gehalten wird.
- Vergewissern Sie sich, dass sich die Gasflasche in einer sicheren Position und in sicherer Entfernung zu Wärmequellen befindet.
- Der Durchmesser des Schlauchs beträgt 8 – 10 mm.
- Die maximale Länge des Schlauch sollte 1,5 Meter betragen.

Vor der Inbetriebnahme

- Der Grill muss vor der Inbetriebnahme auf einer ebenen Oberfläche sicher aufgestellt werden.
- Vor der ersten Verwendung muss der Grill für mindestens 30 Minuten auf höchster Stufe verwendet werden.
- Verwenden Sie das Gerät erst dann zum Grillen, wenn die Brennelemente eine leichte Rußschicht aufweisen.
- Verwenden Sie zum Entzünden oder Wiederentzünden des Grills keinen Spiritus oder Benzin sondern ausschließlich Feuerzeuge, welcher der Norm EN 1860-3 entsprechen.

Entzünden des Grills



Warnung

Gefahr einer lebensgefährlichen Verbrennung

Beim Entzünden des Grills muss die Abdeckung geöffnet sein! Achten Sie darauf, dass sich Ihr Gesicht beim Entzünden des Grills nicht direkt oberhalb des Grills befindet.

Der Gasgrill verfügt über die folgenden Zündverfahren

Zündung mit Steuergasregelung (Hauptbrenner oder Hauptbrenner mit Seitenbrenner oder Hauptbrenner mit Seitenbrenner und Rückbrenner):

Drehen Sie, wenn sich alle Schalter am Gasgrill in der Position „Off“ befinden, das Gasflaschenventil in die Position „On“.

Um einen Funken zu erzeugen, müssen Sie den Gassteuerknopf (A) drücken und 3-5 Sekunden lang in dieser Position halten, um den Gasdurchfluss zu ermöglichen und anschließend gegen den Uhrzeigersinn auf „HI“ (B) drehen.

Der Funke kann so zum Brennerrohr (C) übergehen. Sie werden ein „Schnappgeräusch“ vom Zünder hören und eine orangefarbene Flamme aus dem Brennerrohr auf der linken Seite des Brenners (D) herauskommen sehen.

Halten Sie den Gasregler nach dem „Schnappgeräusch“ noch zwei Sekunden lang gedrückt, damit das Gas vollständig durch das Brennerrohr (E) strömen kann und die Zündung gewährleistet ist.

Wenn der Brenner entzündet ist, werden benachbarte Brenner ebenfalls entzündet, sobald der Schalter des Grills auf „HI“ gestellt wird. Bei der Einstellung „HI“ sollte die Brennerflamme circa 12 – 20 mm lang sein und der orangene Flammenanteil sollte minimal sein.

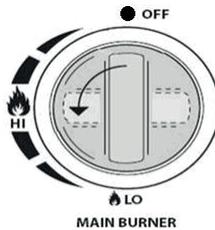
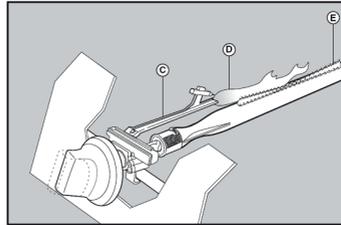
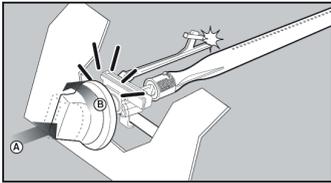
Drehen Sie den Gassteuerknopf für die Minimaleinstellung vollständig gegen den Uhrzeigersinn.

Sollten Sie beim Befolgen der oben genannten Schritte Schwierigkeiten beim Entzünden des Grills haben, kontaktieren Sie den Kundendienst oder Ihren lokalen Gashändler.

Wenn die automatische Zündung nicht verwendet werden kann, entfernen Sie bitte das Grillgitter und den Wärmeverteiler (Heizplatte) und drehen Sie den Schalter gegen den Uhrzeigersinn auf 90°, um das Gerät mit einem Grillfeuerzeug, welches in 5 mm Entfernung zum Brennerloch platziert wird, zu entzünden.

Setzen Sie anschließend den Wärmeverteiler und das Grillgitter mit Schutzhandschuhen wieder in den Grill ein.

Wenn der Brenner sich dennoch nicht entzünden lässt, drehen Sie den Gassteuerknopf in die Position „Off“ und warten Sie zwei Minuten, damit das überschüssige Gas sich verflüchtigen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill zu entzünden.



Warnung Gefahr einer Verpuffung

Wenn der Brenner sich dennoch nicht entzünden lässt, drehen Sie den Gassteuerknopf in die Position „Off“ und warten Sie zwei Minuten, damit das überschüssige Gas sich verflüchtigen kann, bevor Sie erneut versuchen, den Grill zu entzünden.

REINIGUNG UND PFLEGE

Reinigung

- Es wird empfohlen, den Grill alle 90 Tage warten zu lassen, aber mindestens einmal im Jahr ist es zwingend erforderlich.
- Indem Sie Ihr Gerät warten lassen, verlängern Sie dessen Lebensdauer.
- Gehen Sie zur Reinigung folgendermaßen vor:
- Schalten Sie den Brenner für 15 – 20 Minuten an. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie fortfahren.
- Die Grillgitter sollten regelmäßig in Seifenwasser eingeweicht und gereinigt werden.
- Die inneren Oberflächen der Abdeckung sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie eine Stahlbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Überprüfen Sie regelmäßig den Brenner, um zu gewährleisten, dass dieser frei von Insekten und Spinnen ist, welche den Gasdurchfluss behindern könnten.
- Gehen Sie bei der Reinigung der Brenneröffnungen äußerst vorsichtig vor und vergewissern Sie sich, dass keine Blockaden vorhanden sind. Es wird empfohlen, die Brenneröffnungen mit einem Pfeifenreiniger zu putzen.

Lagerung

- Die Gasflasche muss im Außenbereich an einem gut belüfteten Ort gelagert werden und vom Gasgrill getrennt werden, wenn dieser nicht in Verwendung ist.
- Stellen Sie sicher, dass Sie die Verbindung zwischen Gasflasche und Grill im Außenbereich trennen und dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Überprüfen Sie den Gasgrill nach einer längeren Lagerungszeit auf Gaslecks und Blockaden der Brenneröffnungen, bevor Sie diesen erneut verwenden.
- Befolgen Sie die Reinigungshinweise, um zu gewährleisten, dass der Grill sicher verwendet werden kann.
- Überprüfen Sie alle Bereiche unterhalb der Abdeckung auf Insekten und auf durch Insekten verursachte Blockaden, wenn der Grill im Außenbereich gelagert wurde. Falls Blockaden vorhanden sind, entfernen Sie diese vor der Verwendung.

FEHLERSUCHE

Problem	Möglicher Grund	Lösung
Gasleck durch beschädigten Schlauch.	Der Schlauch ist beschädigt.	Drehen Sie das Gasventil der Gasflasche zu und ersetzen Sie den Schlauch. Führen Sie das dem Wechsel des Schlauchs einen Gaslecktest durch.
Gasleck der Gasflasche	Mechanischer Ausfall durch lange Lagerung oder falscher Handhabung.	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu. Bringen Sie die Gasflasche zu Ihrem Gashändler zurück.
Gasleck des Gasflaschenventils	Fehler durch falsche Handhabung oder mechanischen Ausfall.	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu.
Gasleck zwischen Gasflasche und Gasdruckregler.	Falsche Installation, die Verbindung ist nicht dicht, der Dichtungsring ist kaputt	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu, entfernen Sie den Gasdruckregler und überprüfen Sie den Dichtungsring auf Schäden. Führen Sie einen Gaslecktest aller Komponenten durch.
Feuer kommt aus den Öffnungen der Regler heraus.	Brand im Brennerrohr auf Grund einer teilweisen Blockade.	Drehen Sie die Bedienknöpfe und das Gasflaschenventil in die Position „Off“. Nachdem das Feuer erloschen und der Grill abgekühlt ist, entfernen Sie den Brenner und prüfen Sie die Brenneröffnungen auf Spinnennester oder Rost.

Fettbrand oder wiederkehrende große Flammen auf der Kochoberfläche.	Fettansammlung im Bereich des Brenners.	Drehen Sie das Gasflaschenventil zu. Lassen Sie die Abdeckung geöffnet und lassen Sie die Flammen ausgehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entfernen Sie anschließend Essensreste und Fettansammlungen im Bereich des Brenners, der Abtropfschale und den Oberflächen.
Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.	Probleme der Gasversorgung: 1. Es wird versucht, den falschen Brenner zu entzünden.	Siehe Hinweise im Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“.
	2. Der Brenner hat keine Verbindung zum Steuerventil.	2. Stellen Sie sicher, dass sich die Ventile im Inneren der Brennerrohre befinden.
	3. Der Brenner ist blockiert.	3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnweben oder ähnliches blockiert werden.
	4. Kein Gasfluss.	4. Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche nicht leer ist. Sollte sich noch Gas in der Gasflasche befinden, siehe Unterpunkt „Plötzlicher Abfall des Gastroms“.

Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.	5. Gassperre an der Verbindungsmutter der Gasflasche.	5. Drehen Sie alle Schalter ab und trennen Sie die Verbindungsmutter von der Gasflasche. Schließen Sie sie anschließend wieder an und versuchen Sie es erneut.
	6. Die Verbindungsmutter ist nicht richtig mit dem Ventil der Gasflasche verbunden.	6. Drehen Sie die Verbindungsmutter um circa die Hälfte bis drei Viertel
Der Brenner lässt sich mit dem Zünder nicht entzünden.	1. Elektrode gerissen oder gebrochen; „Funken beim Riss.“	1. Ersetzen Sie die Elektrode.
	2. Elektrodenspitze nicht in der richtigen Position.	2. Die Elektrodenspitze sollte in Richtung des Brennerlochs zeigen. Der Abstand sollte 1/8'' bis 3/16'' betragen. Falls nötig anpassen.
	3. Draht und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	3. Reinigen Sie die Leitung oder die Elektrode mit Alkohol und sauberem Tupfer ab.
	4. Die Leitungen sind lose oder abgeklemt.	4. Verbinden Sie die Leitungen erneut oder ersetzen Sie die Elektroden/ Leitungen.
	5. Die Drähte schließen zwischen Zündgerät und Elektrode kurz.	5. Ersetzen Sie die Leitung.
	6. Der Druckknopf klebt am Boden fest; Funkenbildung zwischen Zündgerät und Elektrode.	6. Ersetzen Sie den Zünder.
	7. Die Isolierung könnte beschädigt sein.	7. Überprüfen Sie, ob die Leitungen richtig verbunden sind. Ersetzen Sie die Leitungen, falls die Isolierung kaputt ist.

Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz nicht entzünden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe Problem „Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.“ 2. Sie wenden nicht die richtige Anzündmethode an. 	1. Siehe „Zündung mit Steuergasreglung“ im Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme.	1. Fettansammlung.	1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	2. Zu fettiges Fleisch.	2. Schneiden Sie fettige Fleischbestandteile vor der Zubereitung weg..
	3. Zu hohe Zubereitungstemperaturen	3. Bereiten Sie die Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen zu.
Flammen lodern aus dem Gerät heraus	1. Starke, aufpeitschende Winde.	1. Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe.
	2. Niedriger Gasstand.	2. Tauschen Sie die Gasflasche auf.
	3. Das Überschussventil hat sich gelöst.	3. Siehe Problem „Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme“.
Wiederkehrender Fettbrand.	Fett innerhalb des Brennersystems kann durch Lebensmittelrückstände nicht ablaufen.	Drehen Sie alle Knöpfe in die Position „Off“ und drehen Sie die Gasflasche zu. Lassen Sie die Abdeckung in ihrer Position und lassen Sie die Flammen ausgehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entnehmen Sie anschließend alle Bestandteile des Brenners, um diese zu reinigen.

Flammenrückschlag	Der Brenner und die Brennerrohre sind blockiert.	Drehen Sie alle Knöpfe in die Position „Off“ und drehen Sie die Gasflasche zu. Reinigen sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
Auflodernde Flammen.	1. Fettansammlung.	1. Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	2. Zu fettiges Fleisch.	2. Schneiden Sie fettige Fleischbestandteile vor der Zubereitung weg.
	3. Zu hohe Zubereitungstemperaturen	3. Bereiten Sie die Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen zu.
Die Gasflasche lässt sich nicht neu befüllen.	Einige Gasflaschenhändler verwenden ältere Fülldüsen, deren Gewinde verschlissen sind,	Wenden Sie sich an einen anderen Gashändler.
Ein Brenner wird durch die anderen Brenner nicht entzündet.	Es befinden sich Fettansammlungen oder Lebensmittelrückstände im Überleitungsrohr.	Reinigen Sie das Überleitungsrohr mit einer Drahtbürste.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Wenn es in Ihrem Land eine gesetzliche Regelung zur Entsorgung von elektrischen und elektronischen Geräten gibt, weist dieses Symbol auf dem Produkt oder auf der Verpackung darauf hin, dass dieses Produkt nicht im Hausmüll entsorgt werden darf. Stattdessen muss es zu einer Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten gebracht werden. Durch regelkonforme Entsorgung schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen vor negativen Konsequenzen. Informationen zum Recycling und zur Entsorgung dieses Produkts, erhalten Sie von Ihrer örtlichen Verwaltung oder Ihrem Hausmüllentsorgungsdienst.

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this device. Please read the following instructions carefully and follow them to prevent possible damages. We assume no liability for damage caused by disregard of the instructions and improper use. Scan the QR code to get access to the latest user manual and more product information.



CONTENTS

Technical Data	22
Safety Instructions	23
Installation	26
Use	29
Cleaning and Care	32
Troubleshooting	33
Installation	39

TECHNICAL DATA

Item number	10033532				
Description	Outdoor gas grill				
Appliance Category	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	
Gas type	Butane	Propane	Butane/ Propane	Butane/ Propane	Butane/ Propane
Gas pressure (mbar)	28-30	37	37	28-30	50
Injector size (mm) Main burner	0.86	0.86	0.82	0.86	0.75
Total heat input	6 kW (436 g/h)	6 kW (428 g/h)	6 kW (436 g/h)	6 kW (436 g/h)	6 kW (436 g/h)
I3 + (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV				
I3B/P (30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV				
I3B/P(37)	PL				
I3B/P (50)	AT, DE, CH, LU, SK				
PIN number	0063CN7292				
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. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Germany



a) Choose the proper regulator according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.

b) Marking on injector, for example, 0.82 indicates that the size of the injector is 0.82mm.

Remark: -SB means with side burner; Allow to put a pan on the side burner. (The diameter of pan is max Φ 24cm and mix Φ 8cm), -BB means with back burner;

SAFETY INSTRUCTIONS

READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.
FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

- Only to be used outdoors.
- Read the instructions before using the appliance.
- Accessible parts maybe very hot, keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- Do not modify the appliance.
- Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Never light a gas grill with gasoline or comparable fluids!
- Certain Liquid gas dealers may fill liquid gas cylinders for use in the grill beyond cylinder filling capacity. This "Overfilling" may create a dangerous condition. "Overfilling" tanks can build up excess pressure. As a safety device, the tanks pressure relief valve will vent gas vapor to relieve this excess pressure. This vapor is combustible and therefore can be ignited. To reduce this danger, you should take the following safety precautions:
 - When you have your tank filled, be sure you tell the supplier to fill it to no more than 80% of its total capacity.
 - If you own or use an extra spare tank, or have a disconnected tank, you should never store it near or under the grill unit or heat box, or near any other ignition or heat source.
 - If you own or use an extra spare tank, or have a disconnected tank, you should never store it near or under the grill unit or heat box, or near any other ignition or heat source.
- When the wind speed is above 2m/s, don't use gas grill facing to the wind.
- The appliance is designed for use outdoors only.
- Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Read the instructions before using the appliance.
- Do not move the appliance while in use.
- Turn off the appliance at the cylinder valve or regulator after use.
- Any modification to the appliance may be dangerous and may cause injury or property damage.
- The parts sealed by the manufacturer or his agent shall not be manipulated by the user.
- Any unauthorised modification of the appliance will invalidate the guarantee on this appliance.
- Do not modify the appliance.
- Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.
- Use protective gloves when handling particularly hot components.
- The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean

to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.

- The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)
- Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.
- The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is prohibited.
- Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.
- When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.
- In the event of a gas leak, Turn off the gas supply at the gas bottle, extinguish any open flames, open lid and if leak continues, check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem cannot be solved.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- The gas grill should be cleaned after use. Don't obstruct the fire opening of the container compartment. If the fire opening is obstructed, please use 1.6mm round stick to dredge.
- Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- We would recommend that this gas grill should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- The top lid must always be open when lighting the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Always cook with great care.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.
- This grill has been made to high quality standards.
- NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes.
- This grill is for use with gas only.
- Do not attempt to move the grill while it is lit.
- Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.4cm) away from grill at all times.
- DO NOT use this grill near unprotected combustible constructions.
- Do not use in an explosive atmosphere. Keep grill area clear and free from combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.

- Do not touch metal parts of grill until it has completely cooled (about 45 minutes) to avoid burns, unless you are wearing protective gear (BBQ mittens, pot holders, etc.) any other enclosed area.
- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open grill lid slowly and carefully as heat and steam trapped within the grill can burn you severely.
- Always place your grill on a hard, level surface far away from combustibles. An asphalt or blacktop surface may not be acceptable for this purpose.
- Do not leave a lit grill unattended. Keep children and pets away from the grill at all times.
- Do not place this grill on any type of tabletop surface.
- Do not use the grill in high winds.

INSTALLATION

- Choose the proper regulator according to appliance category and gas pressure in the table above, for example, Use 37 mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.
- Marking on injector, for example, 0.82 indicates that the size of the injector is 0.82 mm.

Remark:

- SB means with side burner; Allow to put a pan on the side burner. (The diameter of pan is max \varnothing 24cm and mix \varnothing 8cm), -BB means with back burner.

Mounting steps

Make sure your grill is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

Caution: Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edged can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

3. Preparation

- You will need LPG gas bottle and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should be comply with EN12864 with current version and national regulation.
- After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.
- When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side or inside of your BBQ, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.



Warning Danger of fire

Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.

Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.

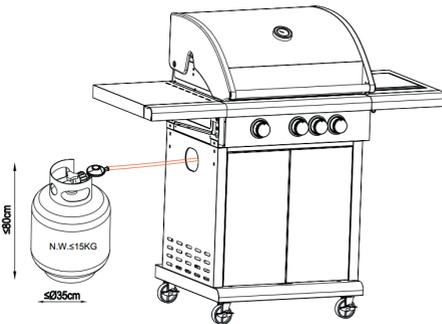
When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off..

- Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80
- Flexible tube should be changed every 2 years; It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

How to change your cylinder

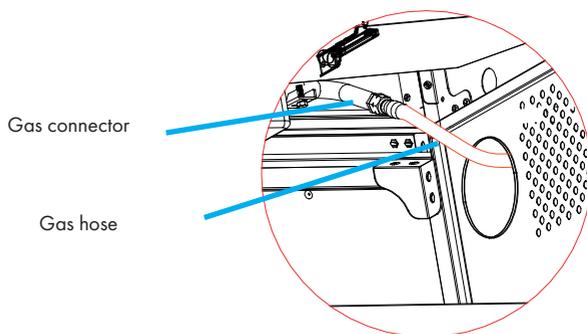
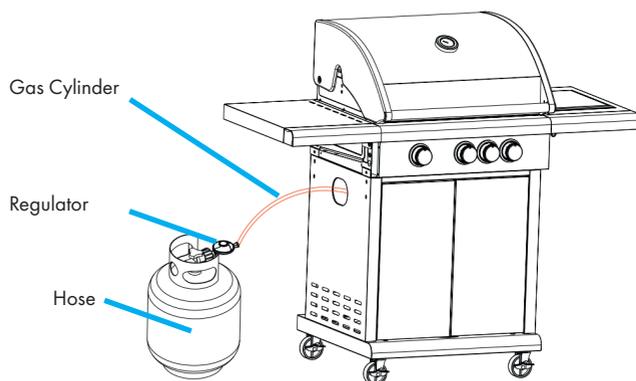
Note: Turn off the switch of cylinder (No spanner is required).

If put the gas cylinder outside the grill, The height of the gas cylinder is below the 80cm, and the width is within 35 cm, Net weight of gas cylinder should not be more than 11 kg.



How to connect a gas bottle

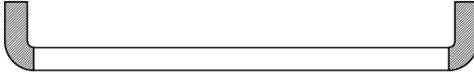
1. Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.
2. Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out, then out. Do not use tools. Leave the cap hanging.
3. Check that the black sealing washer is fitted inside the cylinder valve. Connect the regulator to the valve.
4. Turn the switch clockwise on gas bottle-then turn on the gas grill as instructed.

Illustration for the connection of BBQ and Hose**Illustration for the connection of Gas Cylinder, Regulator and Hose****Warning
Danger of burning**

Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

How to disconnect a gas bottle

1. Except for twin-cylinder installations with a changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the appliance. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is only necessary to switch off the empty cylinder.
2. Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.



Warning Danger of scalding

The handle black area (see above picture for reference) will become hot when the gas grill is in use, be careful! Do not touch the black area.

USE

Energy saving tips

- Reduce the opening time of the lid.
- Turn the grill off as soon as cooking is completed.
- Preheat the gas grill for 10 to 15 minutes only. (Except for the first use)
- Do not preheat longer than recommended.
- Do not use a higher setting than required.
- Connect the hose and regulator to the gas container at the left side of the gas grill. Keeping in mind that the gas container must be kept away from heat and in a safe position. The hose dimension is 8-10mm diameter. The Length of hose recommended which shall not exceed 1.5 m.

Vor der Inbetriebnahme

- The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.
- The barbecue shall be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 min prior to the first cooking.
- Do not cook before the fuel has a coating of ash.
- Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3.

Lighting instructions



Warning Danger of fatal burning

The lid must be open when lighting the burner!
Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it.

Your gas grill will have following method of ignition.

Pilot Gas Control Ignition(Main burner or main burner with side burner or main burner with side burner and back burner)

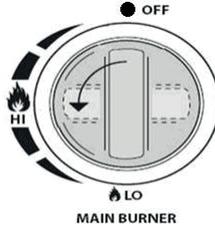
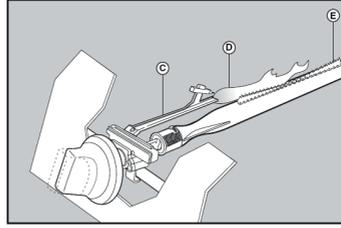
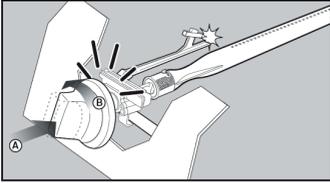
With all gas controls on the Gas grill in the "OFF" position "● OFF", turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must press the gas control knob (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to "HI" (B). It can spark to the burner lighting tube (C). You will hear a "snap" from the igniter and you will also see a orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner (D).

Continue to hold the gas control knob in for two seconds after the "snap", this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition.

When the burner is alight, adjacent burners will cross light when their controls are turned to "HI". At "HI" setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a minimum of orange flame. Turn the gas control knob fully anticlockwise for minimum setting.

Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.

If the automatic ignition can't be used, please remove the cooking grill and heat diffuser(hotplate), and turn the valve anticlockwise to 90° C to light with BBQ lighter in the distance of 5mm to the burner fire hole. Replace the cooking grill and heat diffuser (hotplate), please wear the fireproof and heat resisting gloves.



Warning
Danger of deflagration

If the burner still does not light, turn the gas control knob to "● OFF" and wait for 2 minutes for the unburnt gas to evaporate before lighting again.

CLEANING AND CARE

Cleaning

- Maintenance is recommended that every 90 days for your gas grill, but it is absolutely necessary to perform maintenance at least once a year. By doing so, you will extend the life of your gas grill.
- Your gas grill is easy to clean with minimum effort, just follow these helpful hints for cleaning convenience:
- Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Ensure appliance is cold before continuing.
- Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
- Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.
- Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

Storage

- Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas grill when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill.
- When you are using your gas grill after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure gas grill is safe.
- If gas grill is stored outdoors ensure to check that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible Reason	Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hoses is cut or cracked, replace hose. See LP tank lead test and connection regulator to the LP tank
Gas leaking from LP tank	Mechanical failure due to resting or mishandling	Turn off LP tank valve
Gas leaking from LP tank valve	.Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off LP tank valve. Return LP tank to gas supplier
Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see LP tank test and connection regulator to the LP tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. see natural hazard and cleaning the burner assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP Tank. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces

<p>Burner will not light using ignitor</p> <p>(Gas issues)</p>	1. Trying to light wrong burner	1. See instructions on control panel and section in the Use and Care.
	2. Burner not engaged with control valve	2. Make sure valve are positioned inside of burner tubes.
	3. Obstruction in burner	3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care
	4. No gas flow	4. Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow."
	5. Vapor lock at coupling nut to LP tank	5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry.
	6. Coupling nut and LP tank valve not fully connected.	6. Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters

Burner will not light using ignitor (Electrical issues)	1. Electrode cracked or broken;" sparks at crack."	1. Replace electrode.
	2. Electrode tip not in proper position	2. Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
	3. Wire and/or electrode covered with cooking residue.	3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	4. Wires are loose or disconnected	4. Reconnect wires or replace electrode/ wire assembly.
	5. Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.	5. Replace ignitor wire
	6. push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode	6. Replace ignitor
	7. Wire insulation might be broken	7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner will not mach light	1. See "gas issues;" on previous page. 2. Improper method of match-lighting	See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Sudden drop in gas flow or low flame	1. Grease buildup.	. Clean burners and inside of grill/ firebox
	2. Excessive fat in meat.	2. Trim fat from meat before grilling.
	3. Excessive cooking temperature	3. Turn down the cooking temperature

Flames blow out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height.
	Low on LP gas.	Refill LP tank.
	Excess flow valve tripped.	Refer to "sudden drop in gas flow" above
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked	Turn knobs to OFF. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual
Flare-up	1. Grease buildup.	1. Clean burners and inside of grill/ firebox
	2. Excessive fat in meat.	2. Trim fat from meat before grilling.
	3. Excessive cooking temperature	3. Adjust (lower) temperature
Unable to fill LP tank	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Turn worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover tube	Clean carry-over tube with wire brush

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation for the disposal of electrical and electronic devices in your country, this symbol on the product or on the packaging indicates that this product must not be disposed of with household waste. Instead, it must be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By disposing of it in accordance with the rules, you are protecting the environment and the health of your fellow human beings from negative consequences. For information about the recycling and disposal of this product, please contact your local authority or your household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

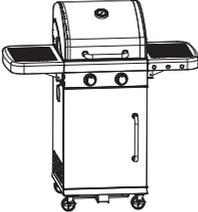
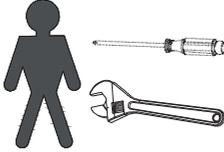
Importer for Great Britain:

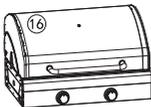
Chal-Tec UK limited
Unit 6 Riverside Business Centre
Brighton Road
Shoreham-by-Sea
BN43 6RE
United Kingdom

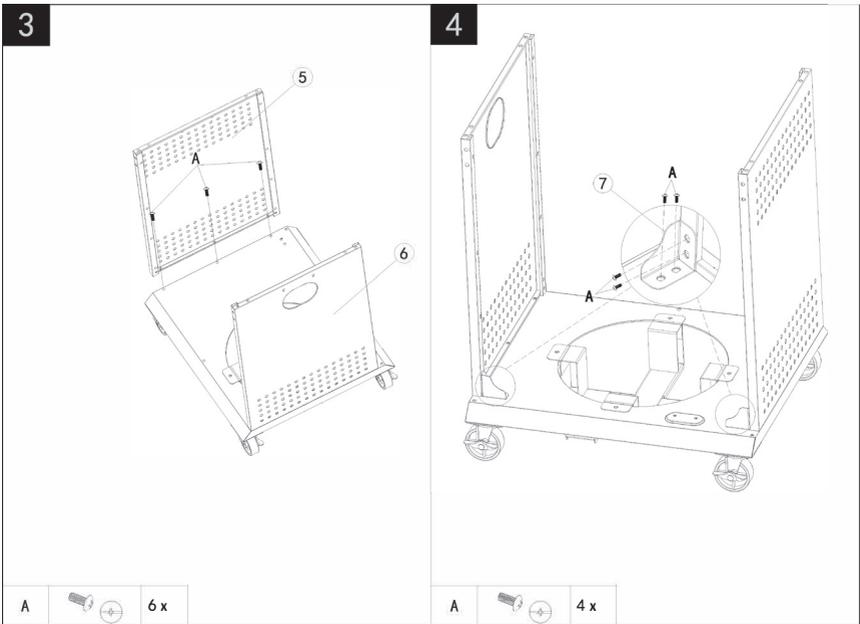
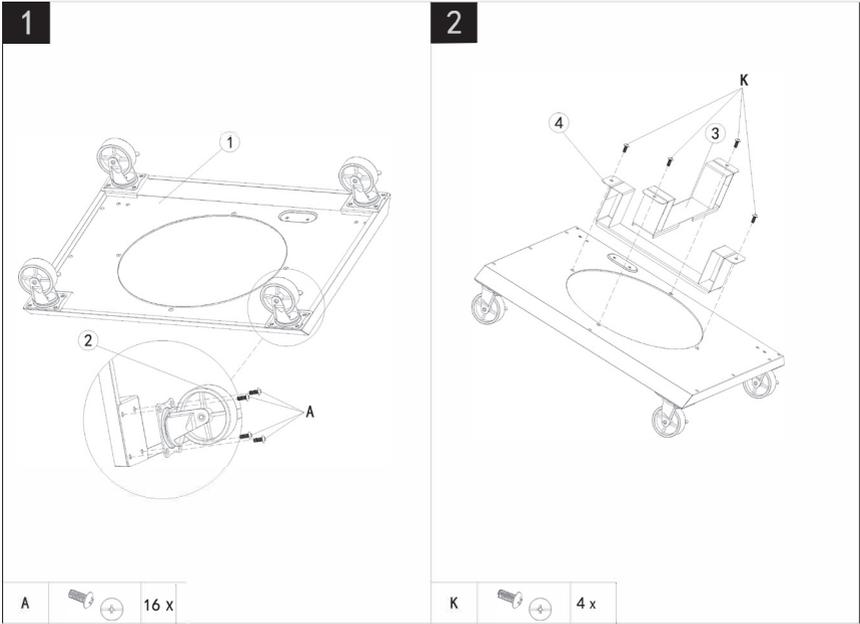
MONTAGE

INSTALLATION

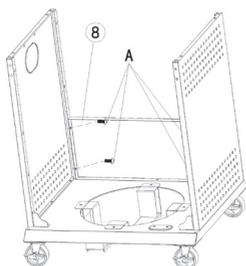
KLARSTEIN

			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
			
AM5-10*45	B M4-8*2	C M5-12*10	
			
DM6-12*3	E *1	F *2	
			
G $\varnothing 28 * \varnothing 10 * 1$	H M6-16*8	I M6-20*8	
			
J M5-16*8	K M6-15*6	L M4-8*2	
			

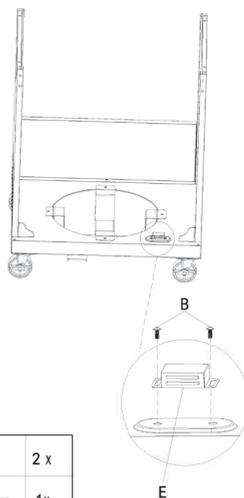


5



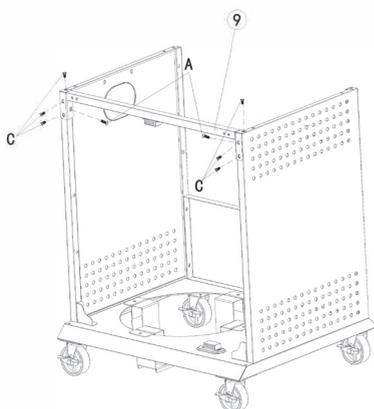
A		4 x
---	---	-----

6



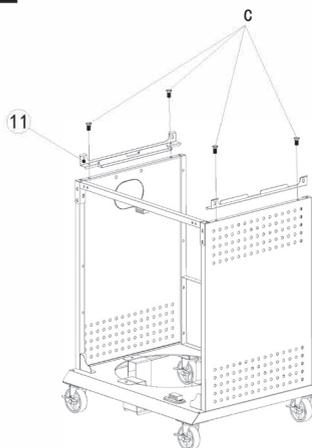
B		2 x
E		1x

7



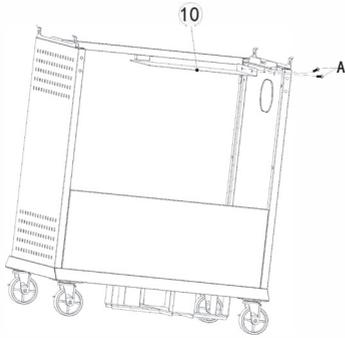
A		2 x
C		6 x

8



C		4 x
---	---	-----

9

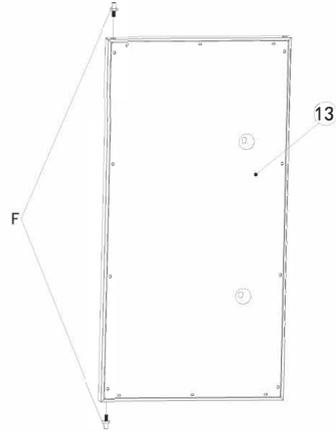


A



2x

10

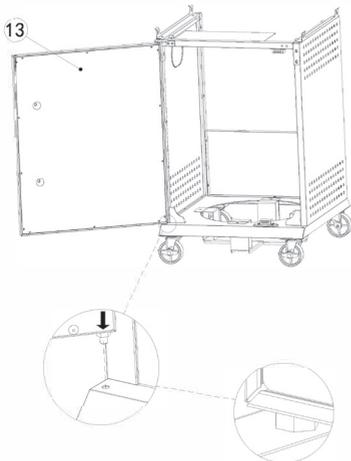


F

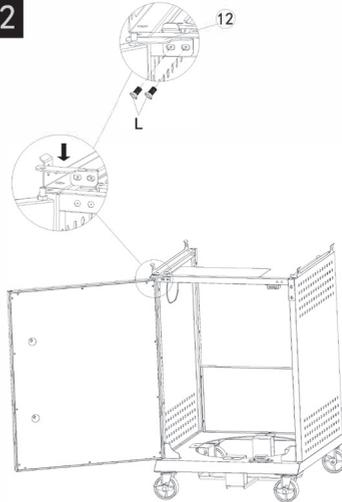


2x

11



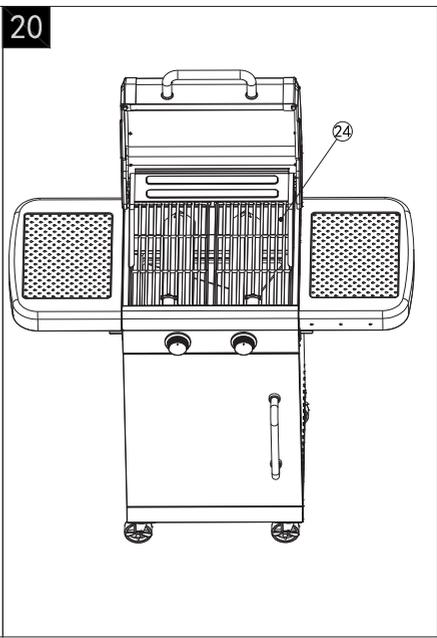
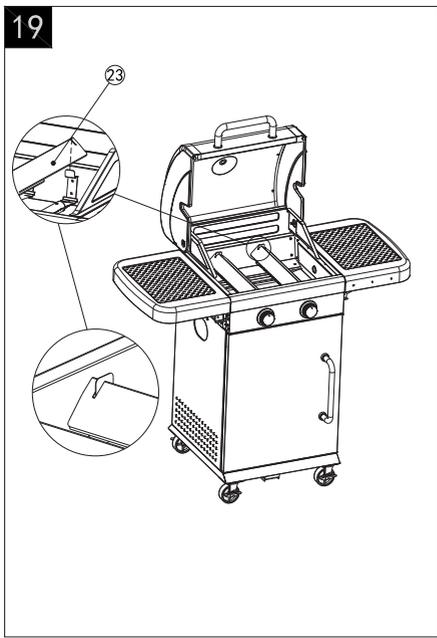
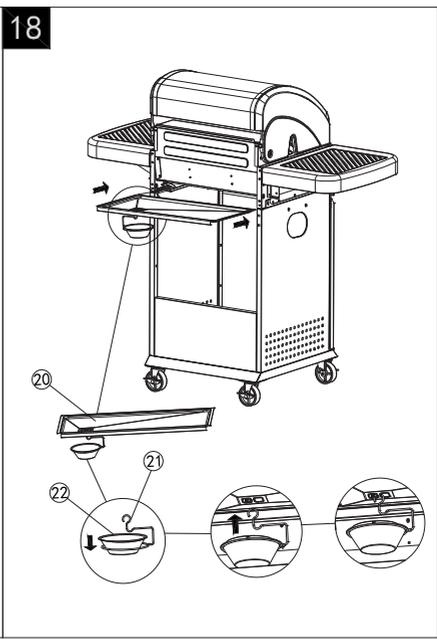
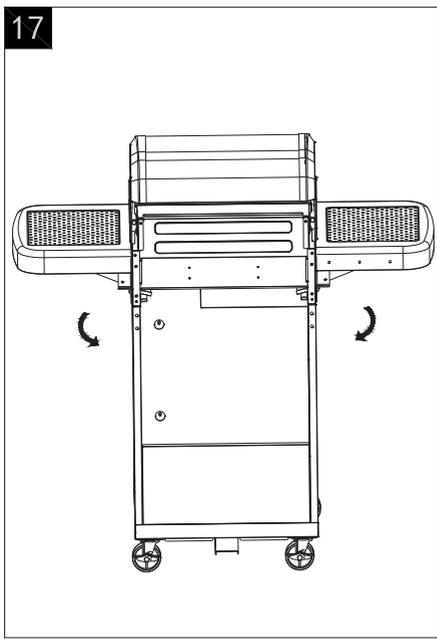
12



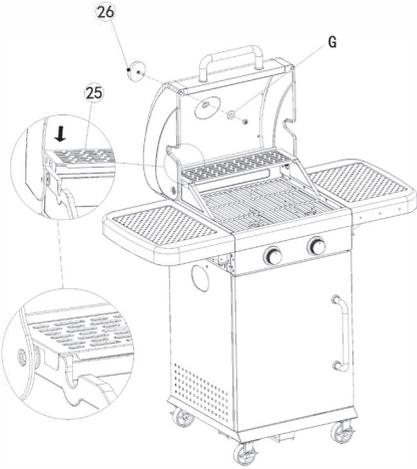
L



2x

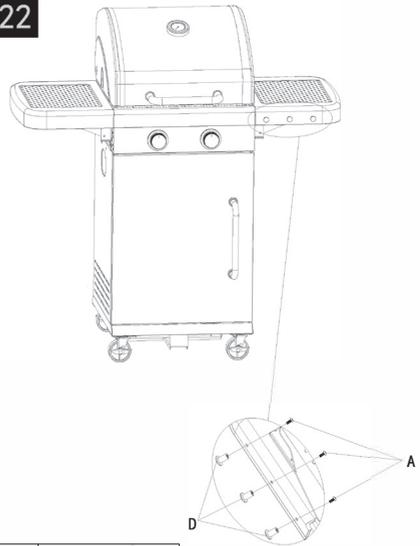


21



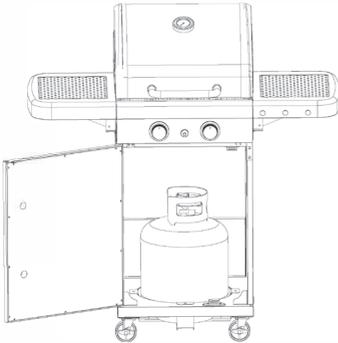
G		1 x
---	---	-----

22



D		3 x
A		3 x

23





KLARSTEIN