

KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV
TEIN NIETSRV KLAR
KLARSTEIN NIETSRV

KLARSTEIN

Gas-Kugel-Grill

Gas-Ball-Grill

Parrilla de bolas de gas

Gril à boules à gaz

Griglia a sfera a gas

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 folgenden QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten:



INHALTSVERZEICHNIS

Technische Daten 3
Sicherheitshinweise 5
Gasanschluss 7
Geräteübersicht 10
Montage 11
Inbetriebnahme und Bedienung 13
Verwendung von Flüssiggasflaschen 18
Reinigung und Pflege 21
Hinweise zur Entsorgung 22

English 23

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10033589
Gesamtwärmeleistung	4,0 KW (290 g/h)
Gaskategorie	I3B/P (50)
Länder	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Gas	Butan, Propan
Gasdruck	50 mbar

KONFORMITÄTSERKLÄRUNG

Hersteller:

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



Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

EU/2016/426 (GAR)

KLARSTEIN

Artikelnummer	10033589				
Beschreibung	Gasgrill für Außenbereiche				
Gastyp	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	
Gasdruck	Butan	Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan
Auslassdruck am Regulator	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Gesamtwärmeleistung	4,0 KW (290 g/h)				
Injektorgroße Ø	0,97 mm	0,97 mm	0,89 mm	0,83 mm	
Bestimmungsland	AT, CH, CZ, DE, LU, SK				
Identifikationsnummer	1008CT3229				
Seriennummer	100335890011902				
Wichtige Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> • Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der Installation und Verwendung des Geräts sorgfältig durch. • Benutzen Sie das Gerät nur im Freien. • Die zugänglichen Teile können sehr heiß werden, halten Sie kleine Kinder fern. • Bewegen Sie das Gerät niemals während es in Betrieb ist. Warten Sie ca. 7 Minuten, nachdem Sie die Flamme gelöscht haben, bevor Sie es bewegen. • Überprüfen Sie die Gasart, bevor Sie den Gasgrill anschließen, Unsachgemäßer Umgang mit Gas kann ernste Gefahren zur Folge haben. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland



SICHERHEITSHINWEISE

Befolgen Sie die Sicherheitshinweise. Ein Nichtbeachten der Hinweise kann zu Sach- und/oder Personenschäden oder dem Tode führen!



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Das Gerät wird während und nach der Verwendung sehr heiß. Verwenden Sie zum Schutz vor Verbrennungen Ofenhandschuhe und achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung zum Grill befinden.

- Der Grill ist ausschließlich für die Verwendung im Außenbereich geeignet. Betreiben Sie den Grill nicht innerhalb von Gebäuden, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- Die Gerätebestandteile dürfen vom Nutzer des Geräts nicht verändert werden.
- Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt, während es in Verwendung ist.
- Stellen Sie sicher, dass sich das Gerät in sicherer Entfernung zu leicht entflammaren Materialien befindet. Es gelten folgende Mindestabstände: oberhalb des Geräts 1,2 m und zu den Seiten und zur Rückseite des Geräts 600 mm.
- Stellen Sie sicher, dass die Gasflasche im Freien an das Gerät angeschlossen oder gewechselt wird und dass sich keine Zündquellen wie beispielsweise offene Flammen, Heizgeräte, Elektrofeuer etc. in der Nähe des Geräts befinden und dass sich keine Menschen in der unmittelbaren Nähe des Geräts aufhalten.
- Achten Sie beim Wechsel der Gasflasche darauf, dass zu Zündquellen ein Abstand von mindestens einem Meter eingehalten wird.
- Drehen Sie den Gaszufluss des Geräts im Falle eines Lecks am Gasventil ab.
- Führen Sie, bevor Sie das Gerät einschalten, immer, wie in dieser Anleitung beschrieben, einen Lecktest durch. Überprüfen Sie den Schlauch, den Regler, das Ventil und alle anderen Gasleitungen auf Löcher. Verwenden Sie das Gerät keinesfalls, wenn Sie ein Gasleck finden.
- Falls ein Flammenrückschlag auftreten sollte (die Flamme schlägt zurück und entzündet sich am Auslass) drehen Sie sofort die Gaszufuhr ab, indem Sie zunächst den Gasregler an der Gasflasche zudrehen und anschließend das Ventil des Geräts. Entfernen Sie den Gasregler, nachdem die Flamme erloschen ist und überprüfen Sie den Zustand der Dichtung. Ersetzen Sie diese im Zweifelsfall. Sollte die Flamme danach weiterhin zurückschlagen, wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst, oder an eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person.
- Sollte bei Ihrem Gerät ein Gasleck auftreten (Gasgeruch), bringen Sie dieses sofort in einen Bereich, welcher frei von leicht entzündlichen Materialien ist und führen Sie einen Lecktest durch. Sollte ein Leck auftreten, beheben Sie das Problem, bevor Sie das Gerät wieder verwenden.
- Sollte das Gasleck weiterhin bestehen, wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst oder an eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person.
- Halten Sie Gasflaschen von Hitze und offenen Flammen fern. Platzieren Sie diese nicht auf einem Ofen oder einer anderen heißen Oberfläche.

- Sollte Regen, Schnee, Hagel, Schneeregen oder andere Formen von Niederschlag in den Grill gelangen, während Sie mit Öl oder Fett kochen, decken Sie den Kochbehälter sofort ab und schalten Sie den Brenner und die Gasversorgung aus. Versuchen Sie nicht, das Gerät oder den Kochbehälter zu bewegen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zusammengebaut wurde und nicht wackelt.
- Beim Grillen muss das Gerät auf einer ebenen, stabilen, nicht brennbaren Oberfläche stehen und sich in sicherer Entfernung zu brennbaren Materialien befinden.
- Bewegen Sie das Gerät nicht, während es in Verwendung ist.
- Dieses Gerät sollte niemals als Heizung verwendet werden.
- Modifizieren Sie das Gerät keinesfalls und versuchen Sie nicht, es selbst zu reparieren. Modifikationen des Geräts oder der Gerätekomponenten können zu Sach- und Personenschäden oder dem Tode führen. Wenden Sie sich für Reparaturen und Ersatzteile an den Hersteller, den Kundendienst oder an eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person.
- Verwenden Sie die Anschlüsse und das Zubehör des Geräts ausschließlich für seinen vorgesehenen Verwendungszweck.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung des Geräts, ob im Brenner, in den Leitungen und in den Geräteöffnungen Insekten oder Insektennester zu sehen sind und entfernen Sie diese falls vorhanden. Es kann vorkommen, dass Spinnen und kleine Insekten in den Leitungen und Geräteöffnungen nisten, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist. Dadurch kann der Luft- und Gaszufluss blockiert werden, was zu einem Rückstoß einer gelben Flamme führen und einen Brand unterhalb des Brenners verursachen kann. Entfernen Sie deshalb Insekten und Insektennester, falls vorhanden, vor jeder Verwendung.

Gasanforderungen

- Für das Gerät muss ein nach EN16129 zugelassener Gasregler und ein nach EN16436-1 zugelassener Gasschlauch mit einer Länge von mindestens einem Meter verwendet werden. Falls nicht im Lieferumfang vorhanden, müssen diese zusätzlich käuflich erworben werden.
- Wenden Sie sich für die genauer Verwendung Ihrer Gasflaschen an Ihren lokalen Gasflaschenhändler.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Behälter, Ventil, Unterbau oder Ring.
- Ein verformter oder verrosteter Gasflaschenbehälter kann gefährlich sein und sollte deshalb vor der Verwendung von Ihrem lokalen Gasflaschenhändler auf Funktionalität hin überprüft werden.
- Schließen Sie das Gerät niemals an eine nicht regulierbare Gasquelle an. Drehen Sie das Gas ab, wenn das Gerät nicht in Verwendung ist.
- Das Gerät darf ausschließlich mit Propan- oder Butangas oder einem Gasgemisch aus beiden Gassorten betrieben werden. Das Maximalgewicht für die verwendete Gasflasche beträgt 15 kg. Die Gasflasche darf nicht herunterfallen oder unsanft behandelt werden. Die Verbindung zur Gasflasche muss getrennt werden, wenn der Grill nicht in Verwendung ist. Setzen Sie nach dem Trennen der Verbindung die Kappe wieder auf die Gasflasche.

GASANSCHLUSS

Hinweise zum Gasanschluss

- Vergewissern Sie sich vor dem Anschließen der Gasflasche an den Grill, dass der Gashahn zuge dreht ist, sich keine offenen Flammen in der Nähe des Geräts befinden und das sich der Dichtungsring in einem guten Zustand befindet. Verbinden Sie anschließend den Druckregulator mit der Gasflasche.
- Der Anschluss Schlauch muss alle zwei Jahre ersetzt werden.
- Überprüfen Sie den Anschluss Schlauch einmal monatlich und jedes Mal, wenn die Gasflasche gewechselt wird. Sollte der Anschluss Schlauch Risse oder andere Verfallserscheinungen aufweisen, sollte er durch einen neuen ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass der Anschluss Schlauch nicht abgeknickt oder verdreht wird und nicht mit den heißen Geräte-Oberflächen in Berührung kommt.
- Stellen Sie vor dem Wechsel der Gasflasche sicher, dass das Gas abgedreht wurde und sich keine offenen Flammen oder andere Wärmequellen in der Nähe des Geräts befinden. Achten Sie darauf, dass sich die Gasflasche permanent in einer aufrechten Position befindet.
- Drehen Sie die Gasflasche nicht auf den Kopf, um das verbleibende Gas zu nutzen.
- Sollten die lokalen Bestimmungen es erfordern, muss der flexible Schlauch ausgetauscht werden.
- Ein Niederdruck-Gasdruckregler ist für den Betrieb erforderlich, Verwenden Sie den vom Hersteller oder Verkäufer empfohlenen Gasdruckregler.
- Überprüfen Sie, bevor Sie den Gasdruckregler anschließen, die auf der Gasflasche angegebene Gasart und den Gasdruck. Vergewissern Sie sich, dass der von Ihnen verwendete Gasdruckregler für Ihre Gasflasche geeignet ist.
- Die maximale Länge des Verbindungsschlauchs zwischen Gasflasche und Gasgrill sollte 1,5 Meter betragen.
- Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht verdreht wird.
- Wechseln Sie den Gasschlauch dann aus, wenn die nationalen Bestimmungen es erfordern.
- Achten Sie darauf, dass sich während der Verwendung des Geräts keine leicht entzündlichen Materialien in der Nähe befinden.
- Stellen Sie die Gasflasche nicht direkt unter das Gerät, sondern platzieren Sie diese an einem sicheren Ort mit in einem Abstand von mindestens 40 cm zum Gerät.

Anschluss der Gasflasche

1. Stellen Sie sicher, dass sich alle Brennerventile in der Position „OFF“ (Aus) befinden, bevor Sie eine Gasflasche an das Gerät anschließen.
2. Verbinden Sie den Einlass des Geräts mit dem Auslass des Gasdruckreglers. Die Verbindung muss mit einem speziell hierfür geeigneten Gasschlauch hergestellt werden.
3. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch richtig angeschlossen wurde und dass dieser nicht übermäßig gespannt, abgeknickt oder verdreht wird.
4. Achten Sie darauf, dass sich der Schlauch nicht in der Nähe von Wärmequellen, insbesondere nicht in der Nähe des Gerätekörpers Ihres Geräts, befindet.

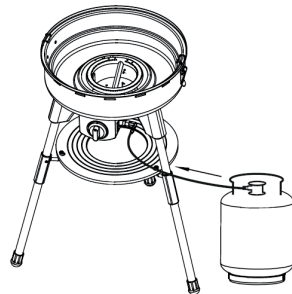
- Es wird empfohlen, ein manuelles Gasventil zwischen Gasdruckregler und dem Einlass des Geräts zu installieren, um den Gasfluss auf- und zuzudrehen. Dieses Ventil muss sich an einer leicht zugänglichen Stelle befinden.

Lecktest

- Führen Sie den Lecktest jedes Mal, wenn die Gasflasche angeschlossen oder wieder angeschlossen wird, durch.
- Rauchen Sie während der Durchführung des Lecktests keinesfalls.
- Führen Sie den Lecktest immer draußen in einem gut belüfteten Bereich und in sicherer Entfernung zu Zündquellen, wie beispielsweise Benzin, offene Flammen, Funken oder elektrischen Geräten.
- Das Gerät muss regelmäßig auf Gaslecks hin überprüft werden. Sollte ein Gasgeruch wahrnehmbar sein, muss der Lecktest sofort durchgeführt werden.
- Versuchen Sie niemals, das Gerät mit einer offenen Flamme auf Lecks zu überprüfen, sondern führen Sie den Lecktest mit einer Seifenlösung (aus Seife und Wasser im Verhältnis 1:3) durch. Benetzen Sie die Verbindungsteile, wie beispielsweise am Verbindungsstück zwischen Gasflaschenventil und Schlauch, mit Seifenwasser. Falls sich an einer Stelle Blasen bilden, ist ein Gasleck vorhanden. Drehen Sie in diesem Fall sofort die Gasversorgung ab und ziehen Sie alle Verbindungen fest. Führen Sie anschließend erneut einen Lecktest durch.

Durchführung des Lecktests im Detail

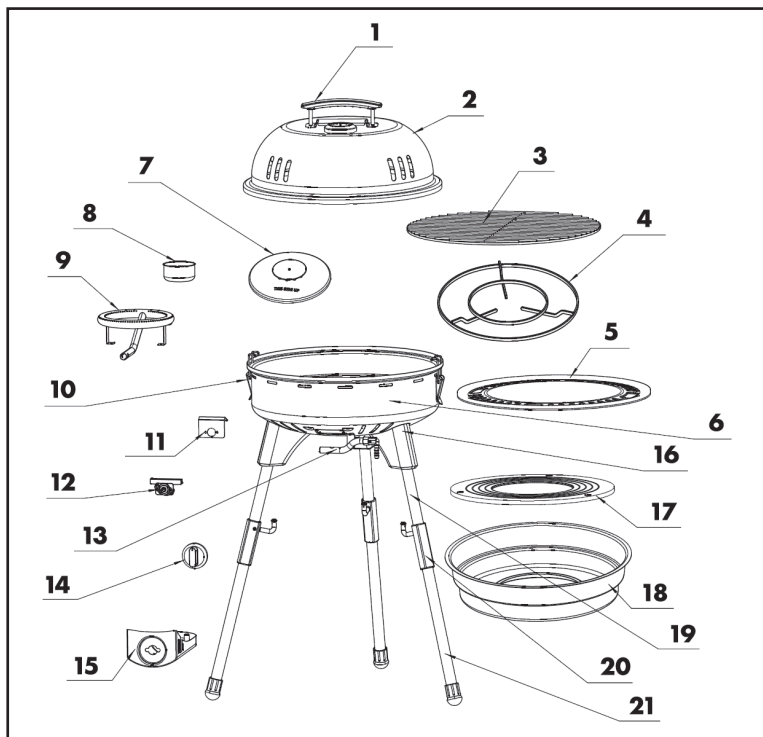
- Drehen Sie alle Kontrollknöpfe in die Position „OFF“ (Aus).
- Stellen Sie sicher, dass der Gasdruckregler fest mit der Gasflasche verbunden ist.
- Öffnen Sie das Gasflaschenventil, indem Sie dieses in die Position „ON“ (An) drehen. Sollte ein rauschendes Geräusch zu hören sein, drehen Sie das Gasflaschenventil sofort wieder zu, da sich an einer Verbindungsstelle ein großes Leck befindet. Beheben Sie das Leck, bevor Sie fortfahren.
- Tragen Sie die Seifenlösung auf die Verbindungsstellen auf.
- Falls an den Verbindungsstellen Seifenblasen auftreten, befindet sich an der entsprechenden Stelle ein Gasleck. Drehen Sie in diesem Fall sofort die Gaszufuhr ab. Sollte das Leck am Schlauch auftreten, versuchen Sie nicht, ihn zu reparieren sondern ersetzen Sie ihn durch einen neuen.
- Drehen Sie das Gasventil nach dem erfolgreich durchgeführten Lecktest wieder zu.
- Überprüfen Sie den Schlauch vor jeder Verwendung auf Abnutzungserscheinungen oder Schnitte. Ersetzen Sie einen beschädigten Schlauch vor der Verwendung des Geräts. Verwenden Sie ausschließlich Ventile/Schläuche/Gasdruckregler, die vom Hersteller empfohlen wurden.



Sicherheitshinweise zu Gasflaschensystemen

- Gasflaschensysteme müssen regelmäßig überprüft werden.
- Die Überprüfungen müssen vom Nutzer in Auftrag gegeben werden.
- Feste Systeme in Gebäuden, mit Gasflaschen mit einer Füllkapazität von bis zu 11 kg, müssen alle 5 Jahre von einer speziellen Firma überprüft werden.
- Feste Systeme in Gebäuden, mit Gasflaschen mit einer Füllkapazität zwischen 12 kg und 33 kg müssen alle 10 Jahre von einer speziellen Firma überprüft werden.
- In Übereinstimmung mit der Unfallverhütungsvorschrift BGV D34 für die Nutzung in kommerziellen Bereichen (abhängig von der Art des Gasflaschensystems), muss die Überprüfung entweder jährlich, alle 2 Jahre oder alle 4 Jahre durchgeführt werden.
- Gasflaschensysteme in Fahrzeugen im privaten Bereich müssen alle 2 Jahre überprüft werden.
- Gasflaschensysteme in Booten im privaten Bereich müssen alle 2 Jahre überprüft werden.
- Komponenten des Systems, welche sich abnutzen können (z.B. Gasdruckregler, Schlauch), müssen dann ersetzt werden, wenn es notwendig sein.

GERÄTEÜBERSICHT



1 Griff	8 Räuchergefäß	15 Dekorative Abdeckung
2 Deckel	9 Brenner	16 Kurze Standbeine (3 Stk.)
3 Drahtgitter	10 Arretierung	17 Gewürzteller
4 Pfannenhalter	11 Ventilhalterung	18 Abtropfschale
5 Stahlgrillteller	12 Ventil	19 Obere Standbeine (3 Stk.)
6 Gerätekörper	13 Gasleitung	20 Standbeinverbindung (3 Stk.)
7 Hitzeschutz	14 Zündknopf	21 Untere Standbeine (3 Stk.)

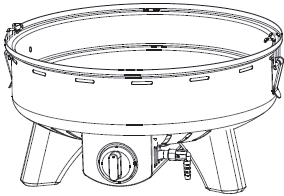
Hinweis: Einige Zubehörteile müssen separat käuflich erworben werden. Dazu zählen unter anderem Aluminiumgrillteller, Pizzastein, Grifftasche, Gasregler etc. Stellen Sie sicher, dass Sie das zum Grill passende Zubehör erwerben.

MONTAGE

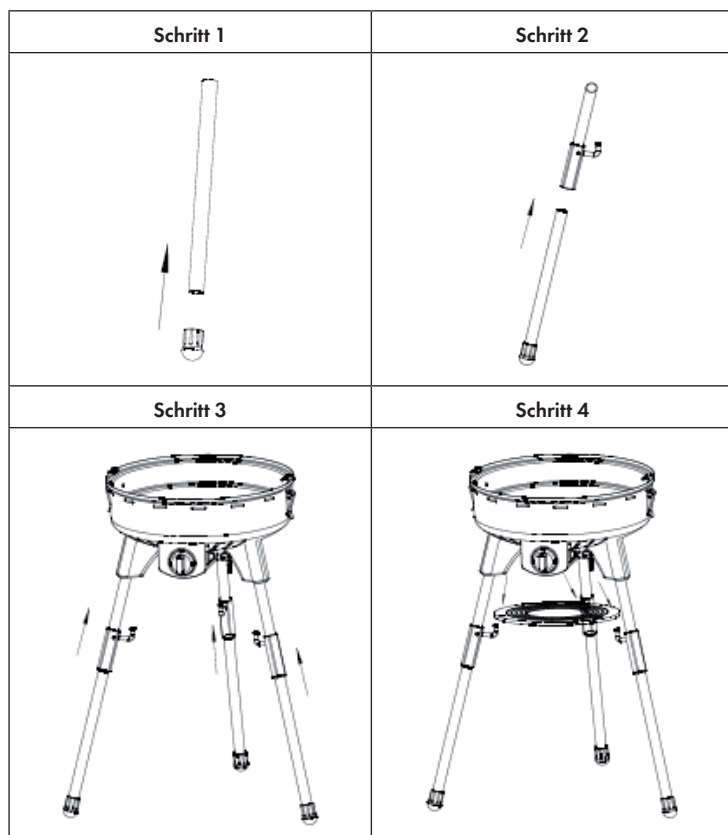
**VORSICHT:**

Das Gerät muss auf einer ebenen, nicht flammbaren Oberfläche platziert werden.

- Für Ihr Gerät stehen, angepasst an Ihre Bedürfnisse, zwei verschiedene Standbeinlängen zur Verfügung.

Gerätekörper**Höhe 1: Montage der Standbeine ohne Verbindungsstück****Step 1****Step 2**

Höhe 2: Montage der Standbeine mit Verbindungsstück



INBETRIEBNAHME UND BEDIENUNG

Entzünden des Grills



WARNUNG:

Verbrennungsgefahr! Legen Sie während des Entzündens und des Betriebes niemals die Hände über den Brenner, da dies zu schwerwiegenden Verletzungen führen kann.

1. Drehen Sie alle Schalter und Ventile in die Position „OFF“ (Aus).
2. Drehen Sie das Gasflaschenventil auf.
3. Drücken Sie den Schalter des Geräts und drehen Sie diesen gegen den Uhrzeigersinn. Sie hören ein Geräusch vom Ventil und ein Funken vom Zündungsstift wird sichtbar. Wiederholen Sie diesen Vorgang, bis die Flamme entzündet bleibt.

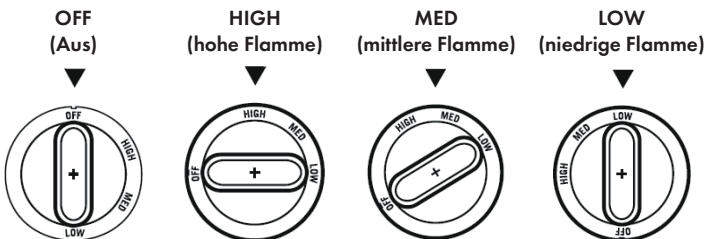
Hinweis: Es wird empfohlen, nach der Durchführung des Lecktests einen Testversuch durchzuführen. Verzichten Sie hierbei auf das Anbringen von Zubehör, so dass Sie die Flamme richtig sehen können. Drehen Sie den Grill ab, wenn die Flamme beim Testdurchlauf in Ordnung war.

Spezielle Hinweise zur Bedienung

- Bewegen Sie das Gerät niemals während der Verwendung. Leicht zugängliche Geräteteile könnten sehr heiß sein.
- Halten Sie kleine Kinder vom Gerät fern.
- Drehen Sie das Gasflaschenventil nach jeder Verwendung des Geräts zu.
- Verwenden Sie den Grill ausschließlich mit eingebauter Abtropfschale und reinigen Sie diese vor jeder Verwendung. Dadurch kann ein Auflodern der Flammen verhindert werden.

Bedienung

- Nach dem Entzünden des Brenners, kann durch Drehen des Schalters die Flammenhöhe reguliert werden.



- Für dieses Gerät stehen sechs verschiedene Zubereitungsoptionen zur Verfügung. Für jede Zubereitungsoption wird unterschiedliches Zubehör verwendet. Es ist empfehlenswert, das Zubehör gleich zu Beginn richtig zusammenzubauen, damit die Funktionalität bei der Verwendung gewährleistet ist.
- Bei allen Zubereitungsarten ist der Grilldeckel von großem Nutzen. Damit kann beispielsweise die Innentemperatur des Grills erhöht oder beibehalten werden. Auf dem Deckel befindet sich ein Thermometer, das die Innentemperatur des Grills anzeigt. Des Weiteren dient der Deckel als Windschutz.



Grillen:

- Diese Zubereitungsart eignet sich ideal für das fettfreie Grillen von Huhn, Würstchen, Kotelett, Kebab, Fisch oder Gemüse.
- Bringen Sie für das Grillen den Pfannenhalter und den Hitzeschutz in Position und legen Sie anschließend das Drahtgitter in das Grillgehäuse (siehe unten, Abbildung 1).



VORSICHT:

Verbrennungsgefahr! Vermeiden Sie Verbrennungen, die bei der Zubereitung von fettigen Fleischsorten durch das Aufblühen der Flammen entstehen. Während der Zubereitung, tropft das Fett in den Innenraum, auf den Hitzeschutz und den Pfannenhalter.

Rösten:

Hinweis: Der Hitzeschutz wird bei dieser Zubereitungsart nicht benötigt. Entnehmen Sie diesen aus dem Grill, um im Grillinneren eine noch konstantere Temperatur zu erzeugen.

- Diese Zubereitungsoption eignet sich am besten für großzügig geschnittene Fleischstücke, Huhn, Fisch oder Gemüse. Auf diese Art zubereitetes Fleisch wird, wie bei professionell zubereitetem Fleisch, die geschwärzten Linien aufweisen.
- Platzieren Sie den Grillrost im Innengehäuse des Grills. Ihnen stehen zwei verschiedene Grillroste zur Verfügung: ein Grillrost ist aus emailliertem Metall und der andere aus Aluminium. Überprüfen Sie daher, welchen Grillrost Sie besitzen (siehe unten, Abbildung 2 und 3).
- Das Gerät verfügt über ein Räuchergefäß, in das Sie Gewürze oder kleine Holzstücke hineingeben können, um dem Fleisch einen individuellen und speziellen Geschmack nach Ihren Vorstellungen zu geben. Sie können zusätzlich Wasser in den Grill hineingeben, wenn Sie das Fleisch abdecken, sorgt das Wasser dafür, dass das Fleisch saftiger bleibt.

Braten:

Hinweis: Der Hitzeschutz wird bei dieser Zubereitungsart nicht benötigt. Entnehmen Sie diesen aus dem Grill, um im Grillinneren eine noch konstantere Temperatur zu erzeugen.

- Diese Zubereitungsart eignet sich ideal für die Zubereitung von Pfannengerichten, Fisch, Frühstück, Pfannkuchen, Garnelen, Eiern und Gemüse.
- Platzieren Sie die Bratpfanne im Grillinneren. Bei der Bratpfanne handelt es sich um das gleiche Zubehör wie bei dem Grillrost, mit dem Unterschied, dass die andere Seite verwendet wird. Ein spezieller Neigungswinkel befindet sich im Zentrum des Grillrosts, um ein Braten zu ermöglichen.



VORSICHT:
Der Gas-Grill ist nicht zum Frittieren geeignet!

Kochen:

Hinweis: Der Hitzeschutz wird bei dieser Zubereitungsart nicht benötigt. Entnehmen Sie diesen aus dem Grill, um im Grillinneren eine noch konstantere Temperatur zu erzeugen.

- Diese Zubereitungsart eignet sich ideal zum Kochen von Suppe, Reis, Nudel, Gemüse und Wasser.
- Platzieren Sie den Pfannenhalter im Grillinneren (siehe unten, Abbildung 7).

Pizza backen:

Hinweis: Vor der Zubereitung ist ein Vorheizen des Grills notwendig. Legen Sie Ihre Pizza zur Zubereitung auf den Pizzastein, wenn das Grillinnere eine Temperatur von 230 °C erreicht hat. Der Hitzeschutz wird bei dieser Zubereitungsart nicht benötigt. Entnehmen Sie diesen aus dem Grill, um im Grillinneren eine noch konstantere Temperatur zu erzeugen

- Diese Zubereitungsart eignet sich ideal für das Backen von allen möglichen Pizzasorten, wie beispielsweise Käsepizza, Meeresfrüchtepizza, Speckpizza etc.
- Platzieren Sie die Pfannenthalter im Grillinneren und legen Sie den Pizzastein auf die Pfannenthalter (siehe unten, Abbildung 6).
- Das Gerät verfügt über ein Räuchergefäß, in welches Sie Gewürze oder kleine Holzstücke hineingeben können, um den Pizzen einen individuellen und speziellen Geschmack, ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen, zu geben.

Räuchern:

- Diese Zubereitungsart eignet sich ideal zum Räuchern von allen möglichen Fleisch- und Fischarten.
- Platzieren Sie den Pfannenthalter und den Hitzeschutz im Grill und legen Sie anschließend das Grillgitter ins Grillinnere. Fügen Sie dem Räuchergefäß Gewürze oder kleine Holzstücke hinzu, um den Lebensmitteln einen individuellen und speziellen Geschmack, ganz nach Ihren eigenen Vorstellungen, zu geben (siehe unten, Abbildung 8). Sie können zusätzlich Wasser in den Grill hineingeben, wenn Sie das Fleisch abdecken, sorgt das Wasser dafür, dass das Fleisch saftiger bleibt.

Bild 1	Bild 2	Bild 3
		
<p>Platzieren Sie Hitzeschutz, Drahtgitter und Räuchergefäß im Grill.</p>	<p>Platzieren Sie den Grillrost im Grill. Kein Hitzeschutz notwendig!</p>	<p>Legen Sie den Grillrost für eine andere Zubereitungsart umgedreht in den Grill ein. Kein Hitzeschutz notwendig!</p>

Bild 4



Legen Sie den Aluminiumrost in den Grill hinein. Kein Hitzeschutz notwendig!
Der Aluminiumrost muss separat erworben werden.

Bild 5



Put the aluminum grill plate in reverse side for different cooking style, no need to put the heat deflector, aluminum grill plate need to pay separately.

Bild 6



Platzieren Sie den Hitzeschutz, Grillrost und Pizzastein in den Grill hinein. Der Pizzastein muss separat erworben werden.

Bild 7



Platzieren Sie zum Kochen den Pfannenhalter im Grill. Kein Hitzeschutz notwendig!

Verbindungssteile

Für unterschiedliche Länder gibt es verschiedene Verbindungsstücke für Schlauch und Gasdruckregler. Informieren Sie sich bei Ihrem lokalen Gashändler, ob die von Ihnen erworbenen Verbindungsstücke die richtigen sind.

Gasflasche entfernen

- Drehen Sie alle Schalter und Ventile in die Position „OFF“ (Aus).
- Trennen Sie den Gasschlauch vom Grill, indem Sie die Mutter gegen den Uhrzeigersinn drehen oder den Gasschlauch langsam herausziehen. Trennen Sie den Gasdruckregler, wie vom Gasflaschenhersteller empfohlen, von der Gasflasche.
- Lagern Sie Gasflaschen nicht in Bereichen, in denen Kinder spielen.
- Wechseln Sie die Gasflasche in sicherer Entfernung zu offenen Flammen.

VERWENDUNG VON FLÜSSIGGASFLASCHEN

Hinweise zur Verwendung von Flüssiggasflaschen (anders als Treibgasflaschen oder Treibgasflaschensysteme)

- Flüssiggas (Propan, Butan und Mischungen aus beiden) ist ein hochentzündliches, farbloses Gas mit einem deutlich wahrnehmbaren Geruch. Es ist schwerer als Sauerstoff und ist bereits bei geringen Mischungen mit der Umgebungsluft flammbar.



WARNING:

Brand- und Explosionsgefahr! Unkontrolliert austretendes Gas kann verpuffen oder explodieren.

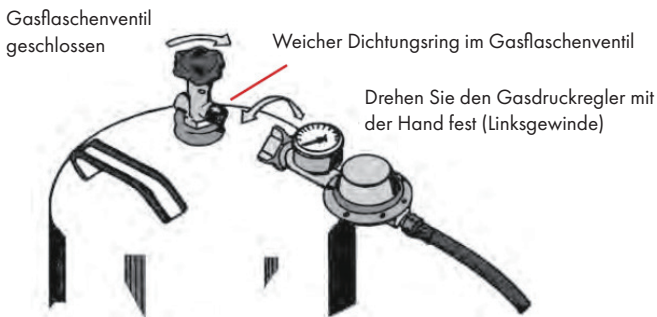
- Flüssiggasflaschensysteme sollten nur von hierfür spezialisierten Firmen installiert, modifiziert und gewartet werden.
- Im kommerziellen Bereich sollten Flüssiggasflaschensysteme nur von speziell hierfür ausgebildeten oder vom Kundendienst beauftragten Personen, überprüft werden (Unfallverhütungsvorschrift BGV D34).
- Die Gasflasche muss in einer aufrechten Position aufgestellt werden (von Gasflaschen, die auf der Seite liegend gelagert werden, geht eine Verpuffungsgefahr aus).
- Befolgen Sie sorgfältig die vom Hersteller von Flüssiggasgeräten zur Verfügung gestellte Bedienungsanleitung für den Betrieb und, falls notwendig, zur Fehlersuche und Fehlerbehebung.

- Vor der ersten Verwendung oder nachdem das Gerät modifiziert wurde, muss sich der Betreiber des Gasflaschensystems von dem ordentlichen Zustand des Gasflaschensystems überzeugen. Die Überprüfung und Zertifizierung des Geräts ist von einer speziellen Firma durchzuführen (im kommerziellen Bereich muss ein Spezialist ausgewählt werden, der genau für diesen Sektor zuständig ist). Die Bescheinigungen über die Prüfungen sind vom Betreiber aufzubewahren.
- Wenn das Gasflaschensystem über einen längeren Zeitraum nicht verwendet wird, müssen die Ventile geschlossen werden. Starten Sie vom Geräteabsperrentil in Richtung des Gasflaschenventils. Bei der Wiederinbetriebnahme des Gasflaschensystems sind die Ventile zu öffnen. Starten Sie dabei vom Gasflaschenventil in Richtung des Geräteabsperrentils.
- Offene Flammen und Rauchen sind in Bereichen, in denen Gasflaschen gelagert werden, und in direkter Nähe zu Gasflaschensystemen verboten.
- Die Belüftungsöffnungen des Installationsbereichs und des Gasflaschenschanks müssen offen gehalten werden.
- Warnschilder müssen angebracht werden.
- Dem Betreiber ist der Transport von Flüssiggas untersagt!

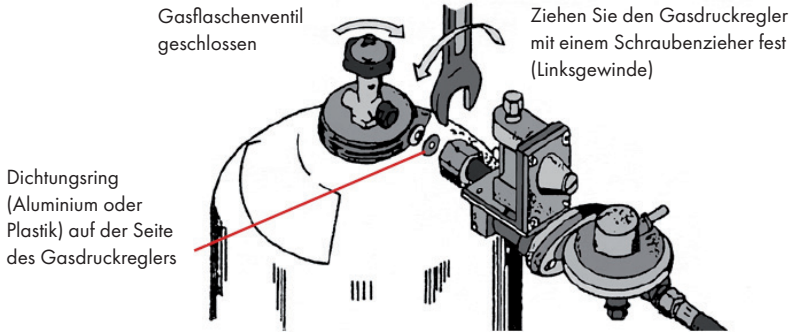
Wechsel der Gasflasche

- Wenn Sie die Gasflasche wechseln, lockern Sie erst dann die Verbindung zum Gasdruckregler, wenn das Gasflaschenventil vollständig geschlossen wurde (im Uhrzeigersinn).
- Der Gasdruckregler muss anschließend mit der neuen Gasflasche verbunden werden und dicht sein. Achten Sie auf den Sitz des Dichtungsringes (siehe Abbildung unten) und beachten Sie, dass es sich um ein Linksgewinde handelt.
- Jedes Mal, nachdem die Gasflasche gewechselt wurde, muss ein Lecktest mit Seifenlösung durchgeführt werden.
- Bei Systemen mit mehreren Gasflaschen: Schließen Sie das Absperrventil der Gasflaschenverbindungsleitung. Tauschen Sie die leeren Gasflaschen gegen volle Gasflaschen aus.

Anschluss des Gasdruckreglers bei kleinen Gasflaschen (5 kg und 11 kg nominale Kapazität)



Anschluss des Gasdruckreglers bei großen Gasflaschen (33 kg nominale Kapazität)



Vorgehensweise im Falle von Gaslecks

Im Falle von Gasgeruch/ dem Geräusch von entweichendem Gas		Im Gebäude/ in Fahrzeugen (Zusatzinformation)	Rufen Sie die Feuerwehr, wählen Sie 112!
Schließen Sie sofort das Gasflaschenventil (im Uhrzeigersinn)!	Nicht rauchen!	Öffnen Sie Fenster und Türen!	Weisen Sie darauf hin, dass sich Gasflaschen in der Nähe befinden.
Löschen Sie offene Flammen	Betätigen Sie keine elektrischen Schalter.	Bringen Sie die Gasflasche mit dem Leck sofort nach draußen.	Entfernen Sie Gasflaschen aus Bereichen, die feueranfällig sind oder kühlen Sie die Gasflasche falls nötig mit Wasser.
Wenden Sie sich an den Hersteller, den Kundendienst oder an eine in ähnlicher Weise qualifizierte Person.	Verwenden Sie keinesfalls das Telefon in der Nähe des Grills.	Evakuieren Sie sofort das Gebäude/ Fahrzeug.	

REINIGUNG UND PFLEGE

- Zur Reinigung von Hitzeschutz, Pfannenhalter, Grillgitter, Metall-/Aluminiumgitter, Räucherbehälter und dem Inneren des Grills wird ein mildes Spülmittel und ein nasses Tuch empfohlen. Verwenden Sie keinen Scheuerschwamm. Nehmen Sie das überschüssige Wasser mit einem trockenen Tuch auf und lassen Sie den Grill und das Zubehör trocknen.
- Drehen Sie zur Reinigung des Pizzasteins die Flamme für 10 Minuten auf die höchste Stufe. Die meisten Essensreste auf dem Stein verbrennen dann durch die hohe Temperatur im Grillinneren. Falls notwendig, halten Sie den Pizzastein unter heißes Wasser und schrubben Sie diesen mit einer Bürste ab. Verwenden Sie zur Reinigung des Pizzasteins keine Seife oder Spülmittel.
- Es wird empfohlen, das Zubehör nach jedem Gebrauch zu reinigen.



WARNUNG:

Stromschlaggefahr! Achten Sie darauf, dass kein Wasser, andere Flüssigkeiten oder Lebensmittlrückstände in den Brenner und die Gasleitungen gelangen. Das Gerät sollte nur dann gereinigt und gewartet werden, wenn es vollständig abgekühlt und von der Gasverbindung getrennt wurde.

- Wenden Sie sich für Reparaturen und Ersatzteile an den Hersteller, den Kundendienst oder eine qualifizierte Person. Reparieren Sie den Gasgrill nicht selbst!

Lagerung

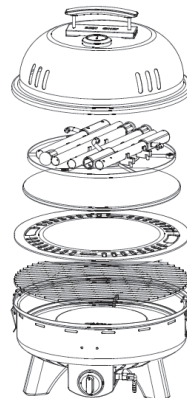
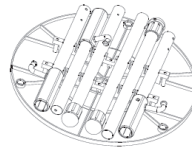


WARNUNG:

Verletzungsgefahr!

Der Gasgrill ist kein Spielzeug für Kinder.

- Die Standfüße des Geräts können abgenommen werden. Fixieren Sie diese auf der Rückseite des Gewürzellers.
- Das gesamte Zubehör kann im Inneren des Grills gelagert werden.
- Schließen Sie den Deckel und verriegeln Sie ihn.
- Lagern Sie das Gerät in einem Karton oder einer Grifftasche, wenn Sie es nicht verwenden. Das Gerät kann im Haus gelagert werden.
- Lagern Sie das Gerät an einem ebenen, stabilen Ort, welcher sich außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.



Transport und Lagerung

- Um Schäden am Ventil und damit einhergehende Gaslecks zu vermeiden, sollten sowohl volle als auch leere Gasflaschen ausschließlich mit geschlossenem und geschütztem Ventil (Mutter und Schutzkappe) transportiert und gelagert werden.
- Wenn Sie die Gasflaschen in Fahrzeugen transportieren, muss eine ausreichende Belüftung im Lagerungsbereich gewährleistet sein. Die Gasflaschen müssen so gesichert werden, dass sie während des Transports nicht hin- und herbewegt oder umgekippt werden können.
- Die Gasflaschen sollten, auch dann, wenn sie leer sind, ausschließlich in aufrechter Position in gut belüfteten Bereichen gelagert werden.
- Gasflaschen sollten niemals in Bereichen unter der Erde (z.B. in Kellern, Schächten etc.), in Treppenhäusern, Durchgängen, in der Nähe von Notausgängen, in Fluchtbereichen, Durchgängen zu anderen Häusern oder in der Nähe von diesen gelagert werden.
- In einem Haus sollten niemals mehr als zwei kleine Gasflaschen gelagert werden und diese sollten sich in unterschiedlichen Zimmern (niemals im Schlafzimmer) befinden.
- Die Verwendung von Gasflaschen birgt Risiken. Beachten Sie deshalb die Anweisungen.

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



Befindet sich die linke Abbildung (durchgestrichene Mülltonne auf Rädern) auf dem Produkt, gilt die Europäische Richtlinie 2012/19/EU. Diese Produkte dürfen nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden. Informieren Sie sich über die örtlichen Regelungen zur getrennten Sammlung elektrischer und elektronischer Gerätschaften. Richten Sie sich nach den örtlichen Regelungen und entsorgen Sie Altgeräte nicht über den Hausmüll. Durch die regelkonforme Entsorgung der Altgeräte werden Umwelt und die Gesundheit ihrer Mitmenschen vor möglichen negativen Konsequenzen geschützt. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern.

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 items and cautions mentioned in the instruction manual is not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product:



CONTENT

Technical data	23
Safety instructions	25
Gas connection	27
Device overview	29
Assembly	30
Commissioning and operation	32
Using liquid gas cylinders	36
Cleaning and maintenance	39
Hints on disposal	41

TECHNICAL DATA

Item number	10033589
Total heat output	4.0 KW (290 g/h)
Gas category	I3B/P (50)
Countries	AT, CH, CZ, DE, LU, SK
Gas	Butane, Propane
Gas pressure	50 mbar

DECLARATION OF CONFORMITY

Producer:

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



This product is conform to the following European Directives:

EU/2016/426 (GAR)

KLARSTEIN

Item number	10033589				
Description	Gas grill for outdoor use				
Gas Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(37)	I3B/P(50)	
Gas Type	Butan	Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan
Supply Pressure at the Regulator	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	37 mbar	50 mbar
Total Nominal Heat Inputs (Hs)	4.0 KW (290 g/h)				
Injector Size Ø	0.97 mm	0.97 mm	0.89 mm	0.83 mm	
Country of Destination	AT, CH, CZ, DE, LU, SK				
Identification Number	1008CT3229				
Serial Number	100335890011902				
Important Notes	<ul style="list-style-type: none"> • Read the instructions bevor installation and use of this appliance. • For outdoor use only. • Accessible parts may be very hot, keep young children away. • Never move the appliance during operation. Wait for about 7 minutes after extinguished the flame before moving it. • Check the gas type before you connect the gas grill. Improper use of gas will cause serious danger. 				

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Germany



SAFETY INSTRUCTIONS

Follow these safety instructions. Failure to comply with these instructions can lead to property damage and / or personal injury or death.



CAUTION

Risk of burns! The device gets very hot during and after use. Use oven gloves to protect against burns, and keep children and pets away from the grill.

- The grill is suitable for outdoor use only. Do not operate the grill inside buildings, garages or other enclosed areas.
- The device components must not be changed by the user of the device.
- Do not leave the device unattended while it is in use.
- Ensure the appliance is used away from flammable materials. Minimum safe distances are: Above the appliance 1.2 m, at the rear and sides 600 mm.
- When changing the gas cylinder, make sure that there is a distance of at least one metre to ignition sources.
- Ensure that the gas container is fitted or changed outdoors, away from any sources of ignition, such as naked flames, pilots, electric fires and away from other people.
- Keep gas containers away from heat and flame. Do not place on a stove or any other hot surface.
- Ensure that assembled product is stable and does not rock.
- In the event of light back (where the flame burns back and ignites at the jet), immediately turn off the gas supply by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. After the flame is extinguished remove the regulator and check the condition of its seal. Replace the seal, if in doubt. Re-light the appliance as described in Chart Operation. Should the flame persistently light back, return the product to where you purchased.
- If there is a leak on your appliance (smell of gas), take it outside immediately into a flame free location where the leak may be detected and stopped. If you wish to check for leaks on your appliance, do it outside.
- Turn off the gas supply of the unit in the event of a leak at the gas valve.
- Always perform a leak test before switching on the device as described in this manual. Check the hose, regulator, valve and all other gas lines for holes. Never use the device if you find a gas leak.
- If rain, snow, hail, sleet or other forms of rain fall into the grill while cooking with oil or fat, immediately cover the cooking bowl and turn off the burner and gas supply. Do not try to move the appliance or the cooking container.
- When grilling, the appliance must be placed on a flat, stable, non-combustible surface and at a safe distance from flammable materials.
- Do not move the device while it is in use.
- This appliance should never be used as a heater.

- Never modify the device or attempt to repair it yourself. Modifications of the device or the device components can lead to property damage or personal injury or death. For repairs and spare parts, contact the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.
- Only use the connections and accessories of the device for their intended uses.
- Before each use of the device, check whether there are insects or insect nests in the burner, in the pipes and in the device openings, and remove them if they are present. Spiders and small insects can nest in the pipes and device openings when the device is not in use. This may block the flow of air and gas, causing a yellow flame recoil and a fire below the burner. To prevent this, remove insects and insect nests, if present, before each use.

Gas Requirements

- The appliance must be equipped with an EN16129-approved gas regulator and EN16436-1-approved gas hose with a minimum length of one metre. If not included in the delivery, they must be purchased additionally.
- For details on the more exact use of your gas bottles, contact your local gas bottle dealer.
- Never use a gas bottle with a damaged container, valve, base or ring.
- A deformed or rusty gas bottle can be dangerous and should be checked for functionality by your local gas bottle dealer before use.
- Never connect the device to an uncontrollable gas source. Turn off the gas when the device is not in use.
- The device may only be operated with propane gas or butane gas or a gas mixture of both types of gas. The maximum weight for the gas bottle used is 15 kg. The gas bottle must not fall down or be handled roughly. The connection to the gas bottle must be disconnected when the grill is not in use. After disconnecting, replace the cap on the gas bottle.

GAS CONNECTION

Notes on gas connection

- Before connecting the gas bottle to the grill, make sure the gas tap is turned off, there are no open flames near the unit, and the gasket is in good condition. Then connect the pressure regulator to the gas bottle.
- The connection hose must be replaced every two years.
- Check the connection hose once a month and every time the gas bottle is changed. If the connection hose shows cracks or other signs of deterioration, it should be replaced with a new one.
- Be careful not to kink or twist the connection hose and ensure that it does not touch the hot surface of the equipment.
- Before replacing the gas bottle, make sure that the gas has been shut off and there are no open flames or other sources of heat near the unit. Make sure that the gas bottle is permanently in an upright position.
- Do not turn the gas bottle upside down to use the remaining gas.
- If local regulations require it, the flexible hose must be replaced.
- A low gas pressure regulator is required for operation, use the regulator recommended by manufacturer or seller.
- Before you assemble the regulator, please check the gas type and pressure shown on the gas cylinder, and make sure the information on the regulator and cylinder matches.
- The hose connecting the appliance and gas cylinder is required, and the max. length should not exceed 1.5 m.
- The connecting hose should not be twisted.
- Change the connecting hose when the national conditions require.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not put the cartridge under the gas grill, keep it more than 40 cm away.

Connecting gas

1. Be sure that the burner valves are in the "OFF" position before you connect the gas grill to a gas or propane supply line.
2. Connect the inlet of the stove with the outlet of the gas regulator. This connection must be made with a specialized hose for LP gas.
3. Be sure that the hose is placed correctly and is not being stretched, tied, or bent.
4. Also be sure that the hose is not too close to heat sources, especially to the body of the gas grill.
5. It is recommended that a manual gas valve is placed between the gas pressure regulator and the inlet of the gas grill to open or shut off the gas supply. This valve must be in an easily accessible location.

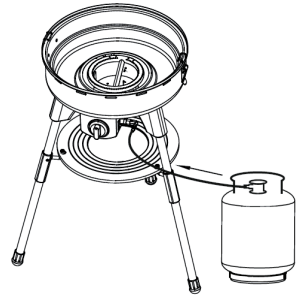
Leak test

- Perform a leak test each time the gas bottle is connected or reconnected.
- Never use an open flame to check if gas is leaking.

- Do not smoke while performing the leak test.
- Always carry out the leak test outdoors in a well-ventilated area away from ignition sources such as gasoline, open flames, sparks, or electrical equipment.
- The appliance must be checked regularly for gas leaks. If a smell of gas is perceptible, the leak test must be carried out immediately.
- Do not try to detect leaks using a flame; use soapy water (1:3 ratio of soap and water). The correct way is to smear the joints e.g. where the stem fits into the cylinder, with soapy water. If bubbles form, then there is a gas leak. Immediately turn off the gas supply by closing the control valve on the gas container and then the appliance valve. Check that all the connections are properly fitted. Re-check with soapy water. If a gas leak persists, return the product to where you purchased

Leakage testing in detail

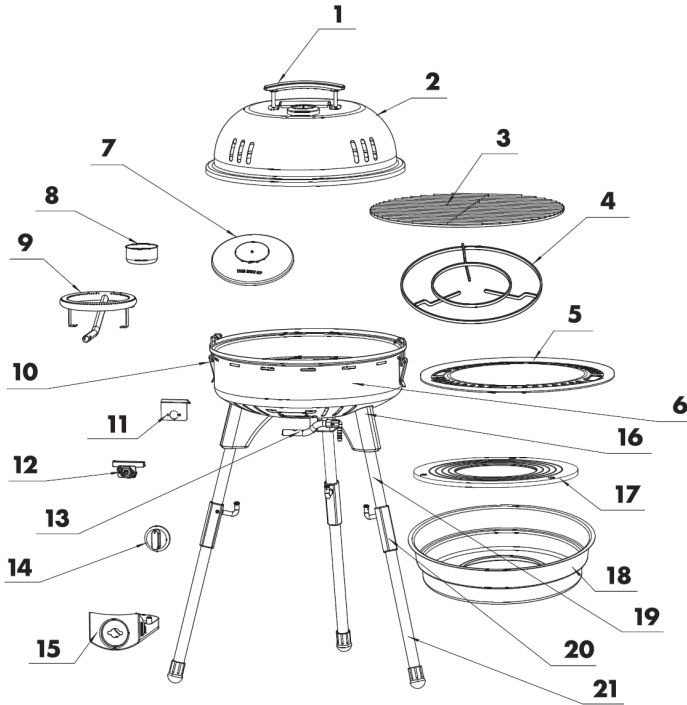
1. Turn all control knob(s) to "OFF" position.
2. Be sure that the regulator is tightly connected to the gas tank.
3. Completely open the tank valve by turning the manual valve to the "ON" position. If you hear a rushing sound, turn the gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush the soapy solution onto the connections.
5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off the gas supply in event of gas leak. If leaks cannot be stopped, do not try to repair. Replace with a new one.
6. Always close the tank valve after performing a tank leak test by turning manual valve.
7. Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Replace a damaged hose assembly before using the appliance. Use only valve/hose/regulator specified by the manufacturer or seller.



Safety monitoring of liquid gas cylinder systems

- Liquid gas cylinder systems are to be examined on a recurring basis.
- The examinations are to be initiated by the operator.
- Fixed system in building with cylinders up to 11 kg (nominal capacity): every 5 years by a specialized company.
- Fixed systems in building with cylinders between 12 and 33 kg (nominal capacity): every 10 years by a specialized company.
- In accordance with accident prevention regulation BGV D34 for commercial areas (depending on the type of system): every 4 years/every 2 years/annually.
- Systems in vehicles in the private and commercial sector: every 2 years.
- Systems on boats in the private sector: every 2 years.
- Components of the system that are subject to wear (e.g. regulator, hoses, etc) are to be replaced where applicable.

DEVICE OVERVIEW



1	Handle	8	Smoke cup	15	Decorative Panel
2	Cover	9	Burner	16	Short leg (3 pcs)
3	Wire grid	10	Latch	17	Spice plate
4	Pan support	11	Valve bracket	18	Grease tray
5	Steel grill plate	12	Valve	19	Up leg (3 pcs)
6	Body	13	Gas pipe	20	Leg connector (3 pcs)
7	Heat deflector	14	Knob	21	Bottom leg (3 pcs)

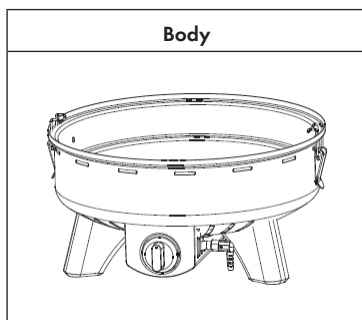
Note: There are some extra available parts, which need to be bought separately, like the aluminum grill plate, pizza stone, handle bag, regulator, etc. Please check if you have ordered all correct parts.

ASSEMBLY

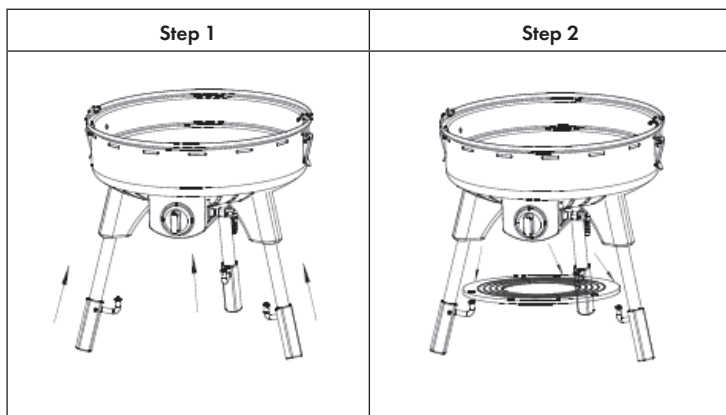
**CAUTION:**

Put the appliance on a level, non-combustible and stable surface.

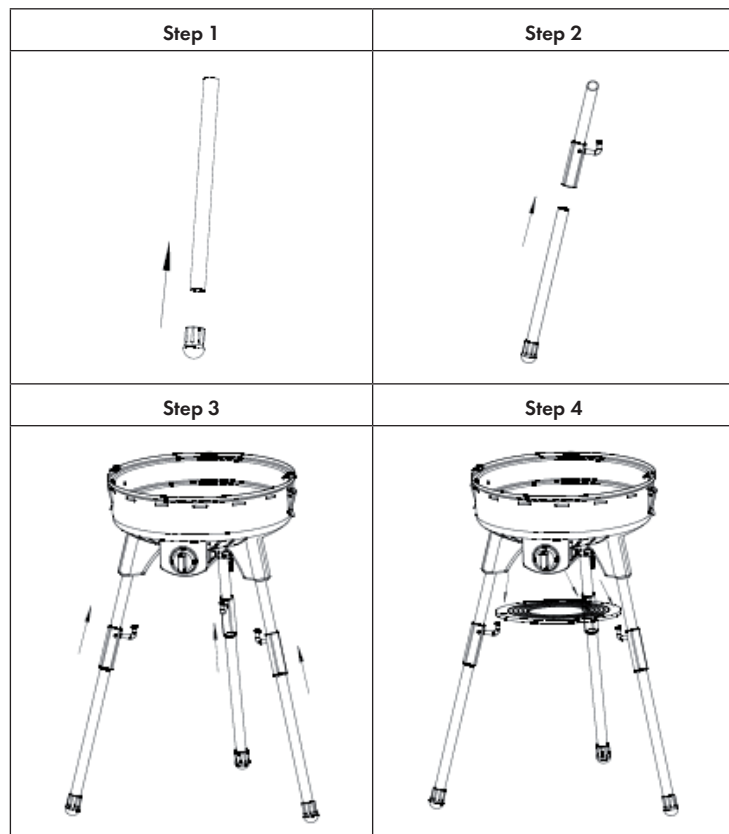
- There are two heights of legs available to meet different height requests.



Height 1: Install the one section leg.



Height 2: Install the two section leg.



COMMISSIONING AND OPERATION

Lighting the grill



WARNING:

Risk of burns! Never put your hands over the burner during lighting and operation since serious injury could be occurred.

1. Turn the all valves at "OFF" position.
2. Turn on the manual valve of gas cylinder.
3. Push the knob and turn counterclockwise, you will hear the gas from the valve and see the spark from the ignition pin. Repeat this process until the flame is lit.

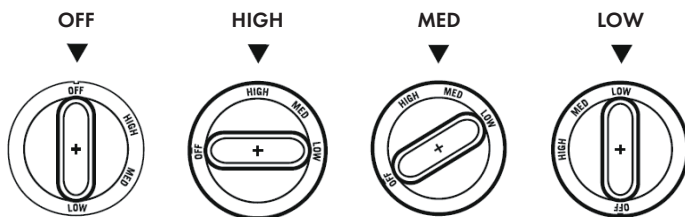
Note: It is recommended to make a trial lighting test after you checked the leakage. For the trial lighting test, do not assemble any extra parts, so you can view the flame obviously. Shut off the flame if the trial lighting is in order.

Special notes on operation

- Do not move the appliance during use, inaccessible parts may be very hot.
- Keep young children away.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Do not use the gas grill without the grease tray, please clean out the grease tray before every time use to prevent a grease flare-up.

Operation

- After you light the burner, you can get the desired flame by turning the knob.



- There are six available cooking options with your appliance. For different cooking options, the parts be used are different, assemble the parts properly is initial for better performance.
- For all of the following cooking options, the cover is a great assistant, like it is helpful to increase or maintain the inside temperature, the thermometer on the cover helps you to evaluate the inside temperature; it can plays as wind resistant.



Barbecuing:

Note: There is no need of the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

- This cooking option is ideal for fat-free barbecuing of chicken, sausages, chops, kebabs, fish or vegetables.
- For this type of cooking, use the BBQ option. Place the pan support and heat deflector on position, then put the wire grid on inner body. See below, figure 1.



CAUTION:

Risk of burns! Avoid the scald that caused by fat flare-up when cooking fatty meats. During the cooking, the fat will drip onto the inner chassis, heat dispersion and pan support.

Grilling:

- This cooking option is best suit for sumptuous cuts of meat, chicken, fish or vegetables. Meat cooked in this manner will have the blackened lines as on professional grilled steaks.
- For this type of cooking, use the grill option. Place the griddle on the inner chassis. There are two kinds of griddle available, one is metal with enamel and another is aluminum, so please check kind of griddle you have. See below, figure 2, 3.
- The gas grill provides smoke cup for your private favorite test, you can add the spice or bits of wood with special test to the smoke cup, the meat will be full of your private taste. Also you can add water to the inner chassis when you cover the meat, the water will help to keep the meat more juicy.

Frying:

Note: There is no need of the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

- This option is ideal for stir-fries, fish, breakfast, pancakes, prawns, eggs and vegetables.
- For this type of cooking, use the fry option. Place the fry pan on the inner chassis. see below, figure 4, 5.
- The fry pan is the same part as griddle, but just another side. We designed a special sink angle at the center of griddle for frying.



CAUTION:
The gas grill is not suitable for deep frying!

Boiling:

- This option is ideal for cooking soup, rice, noodle and vegetable, boiling water.
- For this type of cooking, use the boil option. place the pan support at the inner chassis. See below, figure 7.

Pizza baking:

Note: At the beginning of each use, pre-heating is requested. Cover the stone, and start to bake pizza when the thermometer value is about 230 °C. There is no need of the heat deflector, remove the deflector will be helpful to get a more even temperature of the griddle.

- This cooking option is ideal for all kinds of pizza baking, like the cheese pizza, seafood pizza, bacon pizza, etc.
- For this type of cooking, use the pizza baking option. Put the pan support on the inner chassis, then put the pizza stone on the pan support. See below, figure 6.
- The gas grill provides smoke cup for your private favorite test, you can add the spice or bits of wood with special test to the smoke cup, the meat will be full of your private taste.

Smoking:

- This cooking option is ideal for smoking all kinds of meat, fish.
- For this type of cooking, use the smoking option. Place the pan support and heat deflector on position, then put the wire grid on inner body.
- Add your favor spice or bits of wood to the smoke cup to provide your own taste to the food. See below, figure 8.
- Also you can add water to the inner chassis when you cover the meat, the water will help to keep the meat more juicy.

Figure 1



Place the heat deflector, wire grid and smoke cup in the grill.

Figure 2



Place the steel grill plate in the grill. No heat deflector necessary.

Figure 3



Place the steel grill plate in the grill in reverse side for different cooking style. No heat deflector necessary.

Figure 4



Insert the aluminium grill plate into the grill. No heat deflector necessary. The aluminium grill plate must be purchased separately.

Figure 5



Insert the aluminium grill plate into the grill in reverse side for different cooking style. No heat deflector necessary. The aluminium grill plate must be purchased separately.

Figure 6



Place the heat deflector, wire grid and pizza stone in the grill. The pizza stone must be purchased separately.

Figure 7



Put the pan support for boiling, no need to put the heater deflector

Connector

There are various of connectors for fixing the hose and regulator for different countries, please double check with the local dealer to make sure the connectors on your hand is correct.

Disconnect gas tank

- Turn OFF all control knob(s) and gas tank valve.
- Disconnect the hose from gas grill by turning the nut clockwise or pull out the rubber pipe slowly, disconnect the regulator from the gas tank as tank manufacturer specified.
- Do not store gas tank in an area where children play.
- Stay far away from flame when you change a new tank.

USING LIQUID GAS CYLINDERS

Operation of the liquid gas cylinder system (other than propellant gas cylinders and propellant gas cylinder system)

- Liquid gas (propane, butane and mixtures thereof) is a highly flammable, colourless gas with a perceptible odour. It is heavier than oxygen and is flammable with low mixtures of ambient air.



WARNING:

Fire and explosion hazard!

Uncontrolled gas can deflagrate or explode.

- Liquid gas cylinder systems should only be installed, commissioned, modified and checked by specialized companies.
- Liquid gas cylinder systems should only be installed in the commercial sector by trained personnel and checked by an appropriately qualified person or, when dealing with certain cylinder systems, by a person assigned by the contractor (accident prevention regulation BGV D34).
- The cylinder must be set in an upright position (cylinder positioned on their side pose a threat of deflagration.)
- The operating instructions provided by the manufacturer of the liquid gas appliance are to be observed carefully by the user for operation and, if necessary, for troubleshooting measures.
- Prior to the initial operation, or after making a modification, the operator of a liquid gas cylinder system must be assured of its orderly condition through examination and certification by a specialized company (commercial systems are to be addressed by a specialized person responsible for the respective commercial sector). The certificates from the examinations are to be kept by the operator.
- If the system is not going to be used for a prolonged period the valves are to be closed; when doing this start from the device shut-off valve towards the cylinder valve. When starting up the system again the valves are to be opened; when doing this start from the cylinder valve towards the device shut-off valve .
- Naked flames and smoking are prohibited in areas where large cylinders are stored and in close proximity to large cylinder systems.
- The ventilation openings of the installation area and/or the cylinder cabinet must be kept free.
- Warning signs must be applied
- The operator is prohibited from shipping liquid gas!

Changing the cylinder

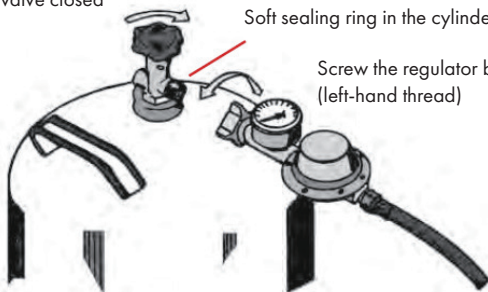
- When changing the cylinder only loose the regulator connection after the cylinder valve has been fully closed (clockwise).
- The pressure regulator must be connected and well sealed. Pay attention to the existing sealing ring (see diagram) Note left-hand thread!
- Every time the cylinder is changed the seal of the regulator connection must be tested using foaming agents (e.g. soapy water).
- For multi-cylinder systems: Close the shut-off valve of the container connecting line; set switch to full cylinders.

Regulator connection small cylinder (5 and 11 kg nominal capacity)

Cylinder valve closed

Soft sealing ring in the cylinder valve

Screw the regulator by hand
(left-hand thread)

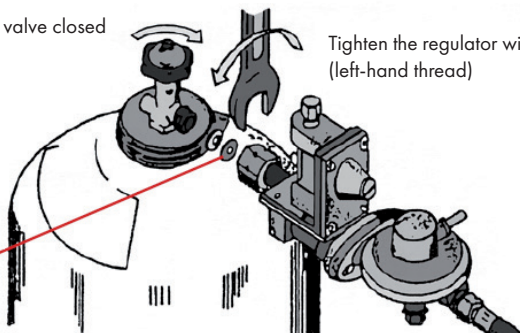


Regulator connection small cylinder (33 kg nominal capacity)

Cylinder valve closed

Tighten the regulator with a spanner
(left-hand thread)

Sealing ring
(aluminium or plastic)
on the regulator side



Conduct in the event of malfunctions and leaks:

E.g. in case of occurring smell of gas or noise of escaping gas:		In building/ in vehicles (additional information)	Modify the fire department, call 112!
Close the cylinder valve immediately! (clockwise)	Do not smoke!	Open windows and doors!	Point out the presence of liquid gas cylinders! If possible, remove cylinders from any area that is susceptible to fire or cool with water if necessary.
Extinguish naked flames!	Do not actuate any electrical switches!	Transfer any leaking cylinders outside immediately!	
Contact the manufacturer, customer service or a similarly qualified person.	Do not use the telephone!	Evacuate the building/vehicle!	

CLEANING AND MAINTENANCE

- Washing liquid and detergent and wet cloth is recommend to clean the heat deflector, pan support, wire grid, steel/aluminum griddle, smoke cup, inner chassis, do not use steel wire. Absorb the water by dry wrap, and dry parts naturally.
- To clean the pizza stone, turn the flame to the highest level for about 10 min, most food particles that remain on the stone will burn off due to the high heat inside the oven. If necessary, run it under hot water while scrubbing with a brush. Do not soap on the stone.
- Clean the accessories every time after use is recommend.



WARNING:

Risk of electrical shock! Do not let water, other liquids or food residue into the burner and gas pipe. All cleaning and maintenance should only be done when the appliance is cool and with the fuel supply turned off.

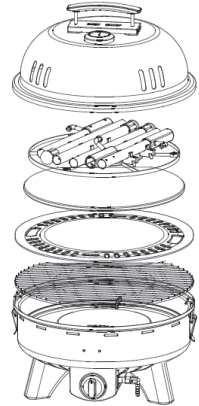
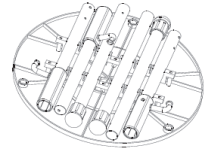
- For repair and spare parts contact the manufacturer, customer service or an qualified person Do not repair the gas grill by yourself!

Storage



WARNING:
Risk of injury!
 The gas grill is not a toy for children.

- The legs can be disassemble, and fix them all at backside of the spice plate
- All parts can be stored at the cavity.
- Lock the cover and outer body by latch.
- Put the product into carton or handle bag when you do not use it, and the product can be stored in house.
- Store the product on a level, stable place where out of reach of children.



Transport and storage

- To avoid damaging the valve and to prevent gas leaks full and empty liquid gas cylinders should only be transported and stored with a closed and protected valve (water nut and cap).
- When transporting in vehicles it must be ensured that there is adequate ventilation in the storage area. The cylinders must be secured from shifting during transport.
- The cylinders, even if they are empty, should only be stored upright in wellventilated areas.
- The cylinders should not be stored below ground level (e.g. basements, shafts, etc), in stairwells, corridors, passageway, near emergency exist, escape routes and passages between buildings or in their immediate vicinity.
- No more than two small cylinders should be stored in a home-and only when in separate rooms (not bedrooms).
- Any use of energy involves a risk of danger. Therefore please observe there user/operating instruction!

HINTS ON DISPOSAL



According to the European waste regulation 2012/19/EU this symbol on the product or on its packaging indicates that this product may not be treated as household waste. Instead it should be taken to the appropriate collection point for the recycling of electrical and electronic equipment. By ensuring this product is disposed of correctly, you will help prevent potential negative consequences for the environment and human health, which could otherwise be caused by inappropriate waste handling of this product. For more detailed information about recycling of this product, please contact your local council or your household waste disposal service.

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK

SRSRK KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN NIETSRK