

TOMAHAWK

Gasgrill
Gas Griller
Barbacoa de gas
Grill à gaz
Griglia a gas

10034711



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

CE 2531-20

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

Sicherheitshinweise	5
Geräteübersicht	7
Zusammenbau	9
Inbetriebnahme	15
Bedienung	16
Reinigung und Pflege	18
Spezielle Entsorgungshinweise für Verbraucher in Deutschland	20
Hinweise zur Entsorgung	22
Hersteller	22

English 23
Français 41

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034711
Gesamtwärmeleistung	10,8 kW (785 g/h)
Gaskategorie	I3B/P (50)
Länder	AT, DE, SK, CH, LU
Gas	Propan, Butan und Mischungen
Gasdruck	50 mbar



KLARSTEIN

Produktname:
Tomahawk Gasgrill

Artikelnummer: 10034711

PIN-Code: 2531CS-0069

Chal-Tec GmbH, Wallstr. 16, 10179 Berlin, Deutschland
WWW.KLARSTEIN.DE

Bestimmungs-land	Geräteklasse	Gasart und Gasdruck	Injektorgroße Ø	Gesamtwärmeleistung (Hs)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Propan, Butan und Mischungen: 28~30 mbar	0,91 mm	10,8 kW (785 g/h)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28~30/37) <input type="checkbox"/>	Butan/Propan: 28~30/37 mbar	0,91 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Propan, Butan und Mischungen: 37 mbar	0,91 mm	
AT, DE, SK, CH, LU	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	Propan, Butan und Mischungen: 50 mbar	0,80 mm	

- **WARNUNG:** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Verwenden Sie das Gerät in gut belüfteten Bereichen.
- Alle Änderungen am Gerät können gefährlich sein.
- Schalten Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab.



SICHERHEITSHINWEISE

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

Hinweis: Kinder dürfen das Gerät nicht benutzen! Psychisch, sensorisch und körperlich eingeschränkte Menschen dürfen das Gerät nur benutzen, wenn sie vorher von einer für sie verantwortlichen Aufsichtsperson ausführlich mit den Funktionen und den Sicherheitsvorkehrungen vertraut gemacht wurden und die damit verbundenen Risiken verstehen.

- 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.
- Achten Sie darauf, dass sich das Gerät in einer Entfernung von mindestens 3 Metern zu brennbaren Materialien befindet.
- 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, falls Sie ein Gasleck finden.
- 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.
- 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 oder Personenschäden oder dem Tode führen. Reparaturen sollten ausschließlich durch hierfür qualifiziertes Personal erfolgen.
- Überprüfen Sie vor jeder Verwendung des Geräts, ob im Brenner, in den Leitungen und in den Geräteöffnungen Insekten oder Insektenester zu sehen sind. 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 Insektenester vor jeder Verwendung, falls vorhanden.

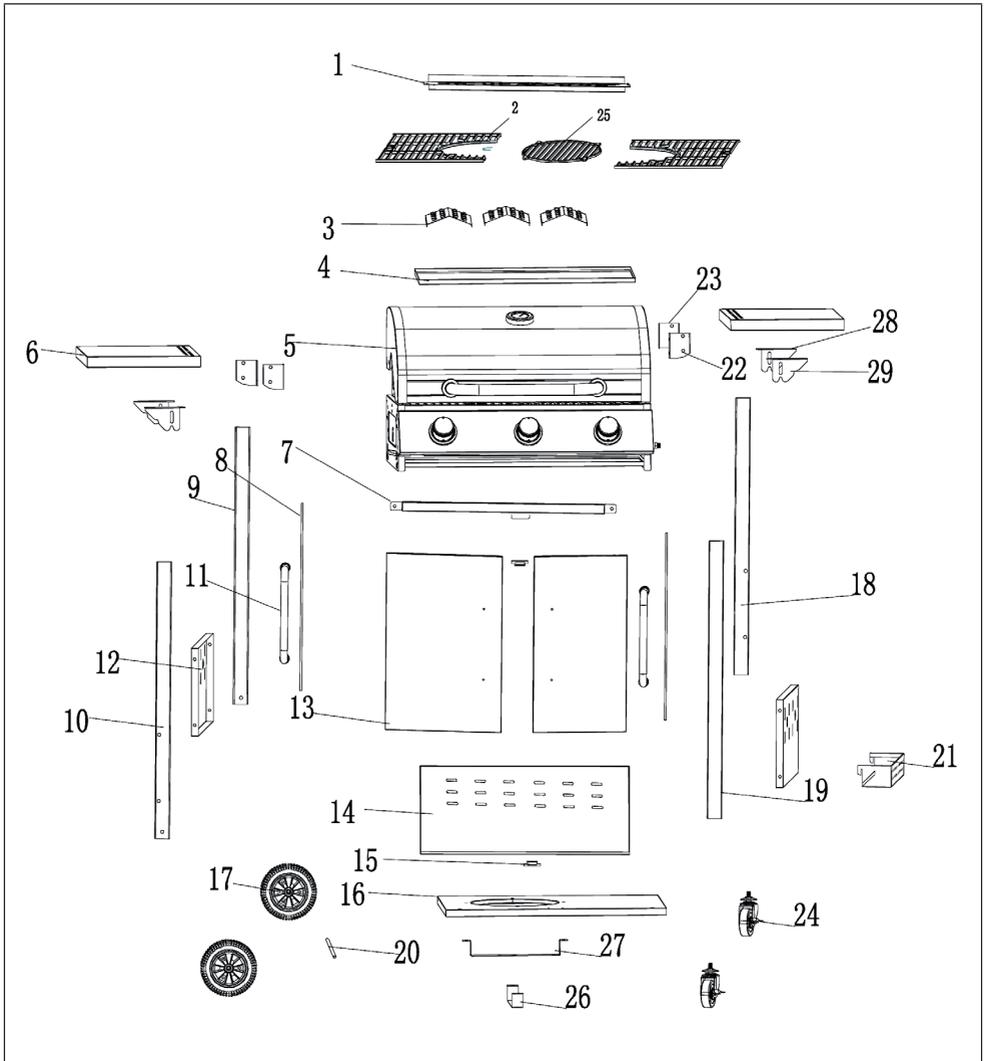
**VORSICHT**

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.

Gasanforderungen

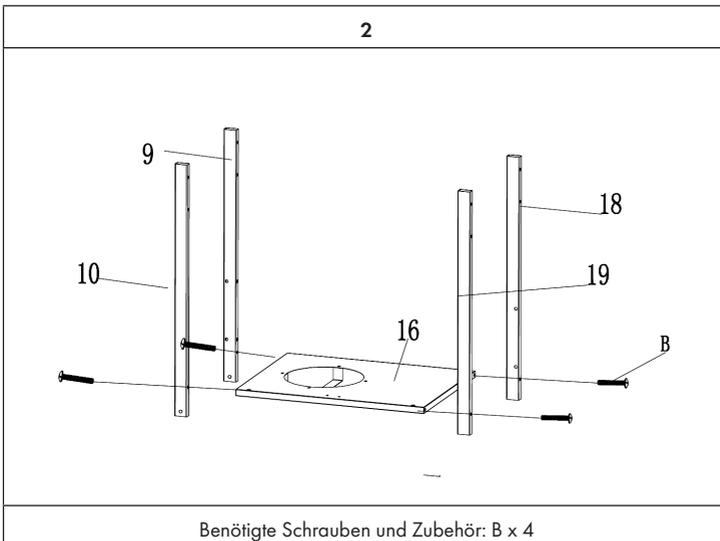
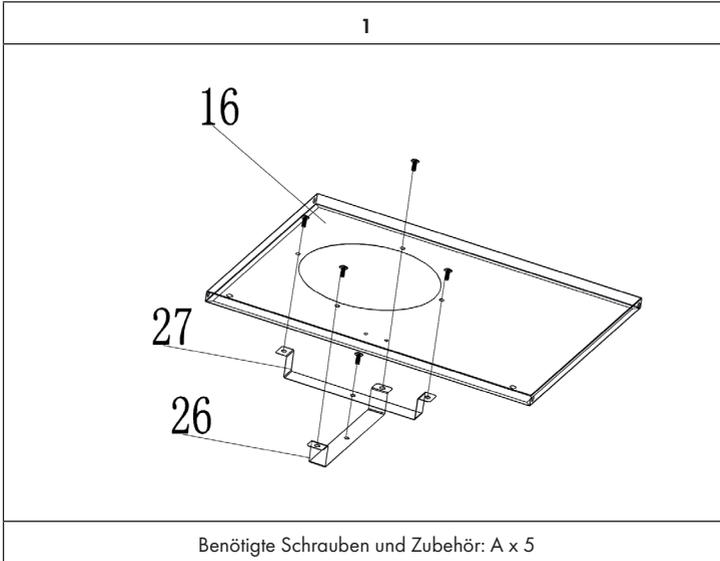
- Wenden Sie sich für die genaue Verwendung Ihrer Gasflaschen an Ihren örtlichen Gasflaschenhändler.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche mit beschädigtem Behälter, Ventil, Unterbau oder Ring.
- Ein verformter oder verrosteter Gasflaschenbehälter kann gefährlich sein und sollte deshalb vor der Verwendung 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. 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.
- 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 dass 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 im Monat und jedes Mal, wenn die Gasflasche gewechselt wird. Sollte der Anschluss Schlauch Risse oder andere Verfallserscheinungen aufweisen, muss er durch einen neuen ersetzt werden.
- Achten Sie darauf, dass der Anschluss Schlauch nicht abgeknickt oder verdreht wird und nicht mit Oberflächen heißer Geräte 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 immer in einer aufrechten Position befindet.
- Verwenden Sie die Anschlüsse und das Zubehör des Geräts ausschließlich für den vorgesehenen Verwendungszweck.
- 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.

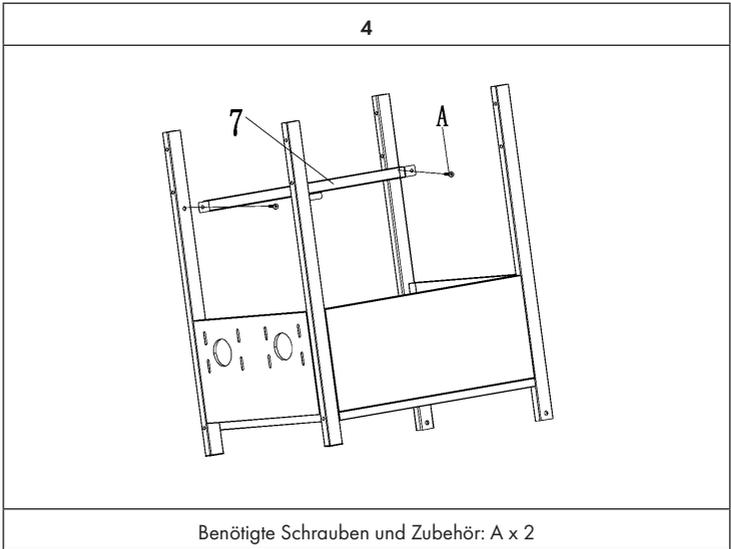
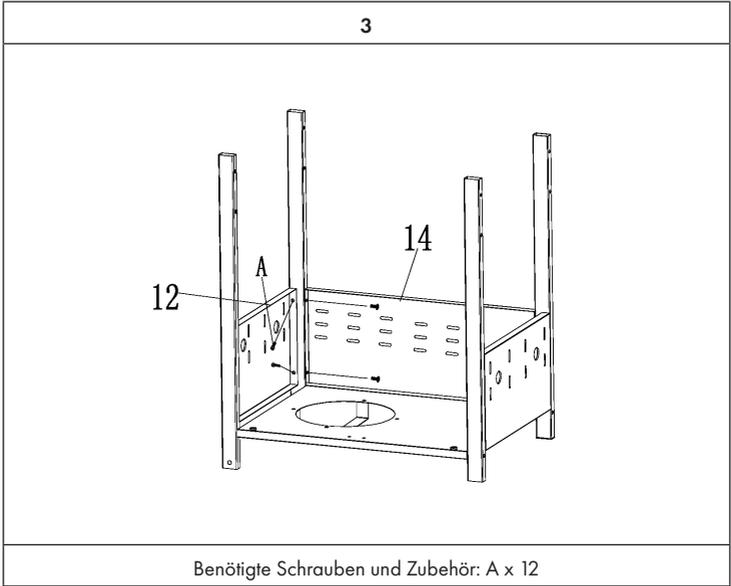
GERÄTEÜBERSICHT

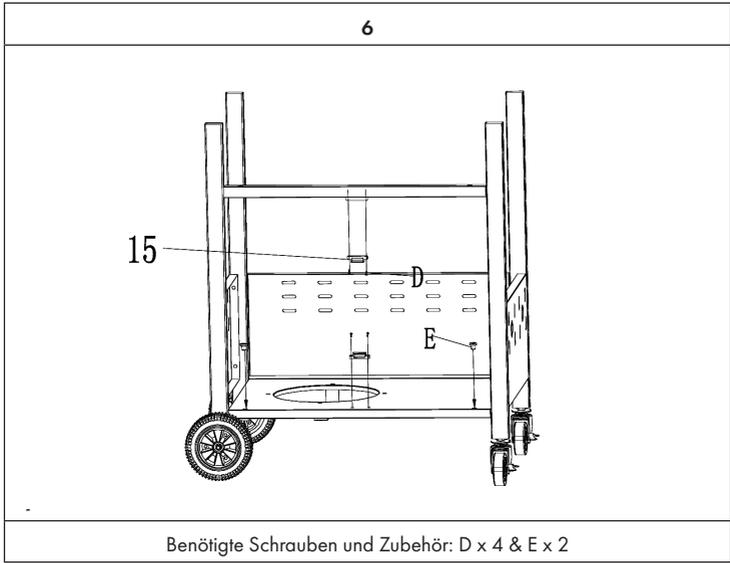
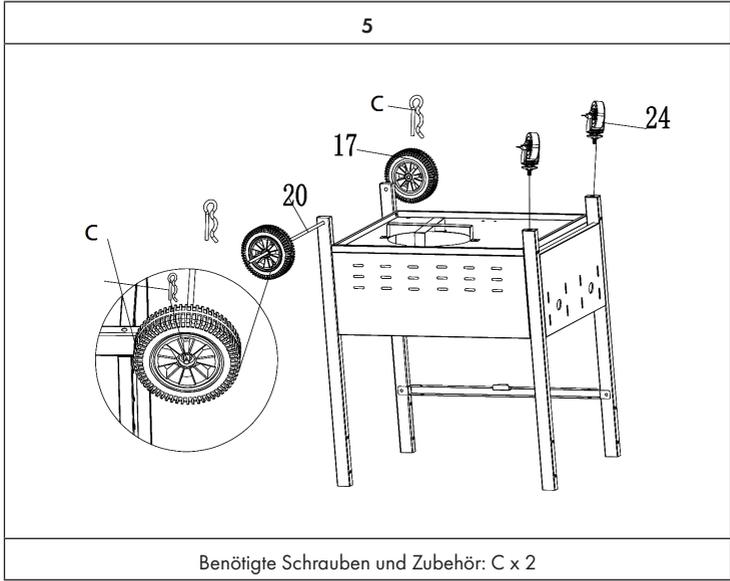


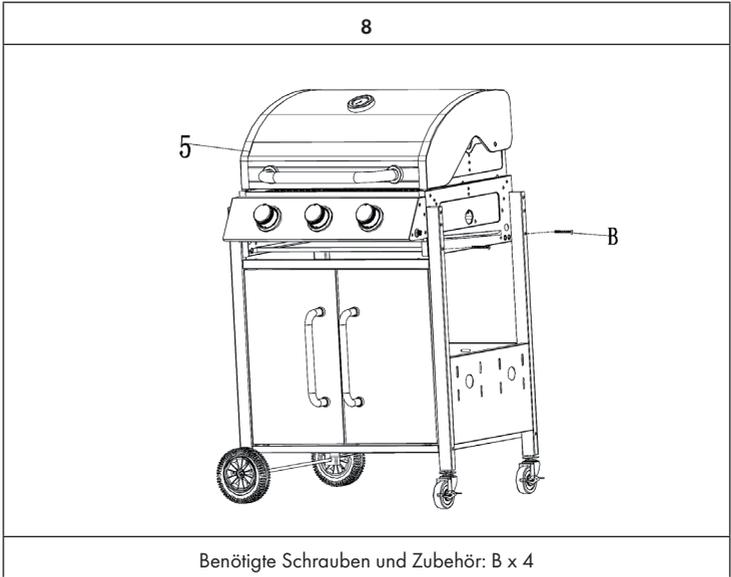
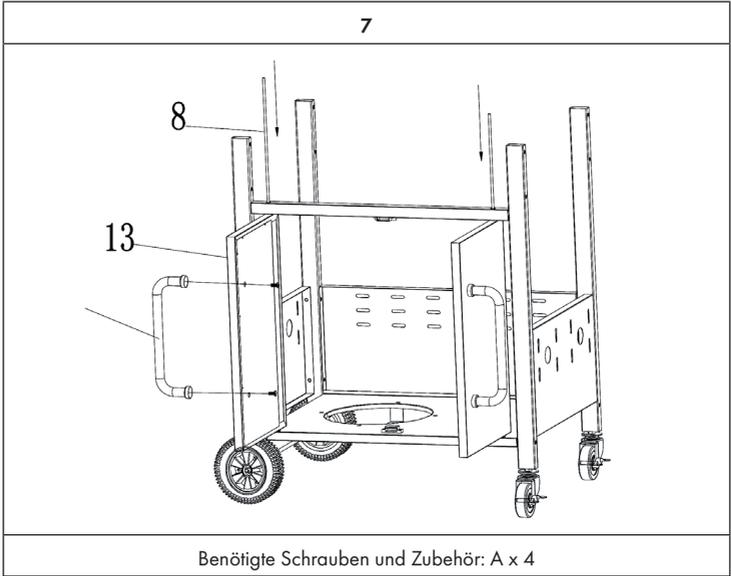
Einzelteile

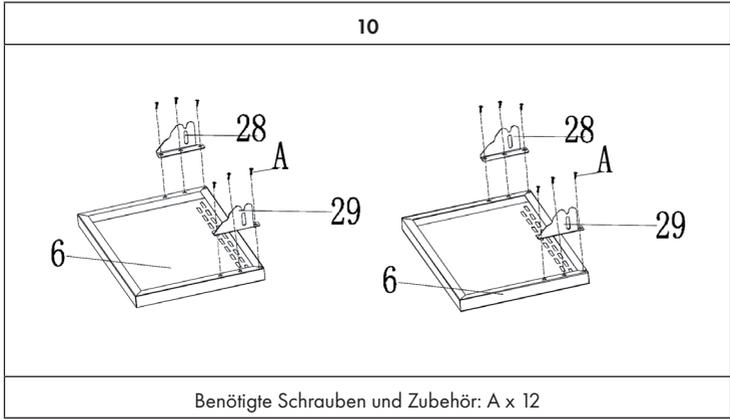
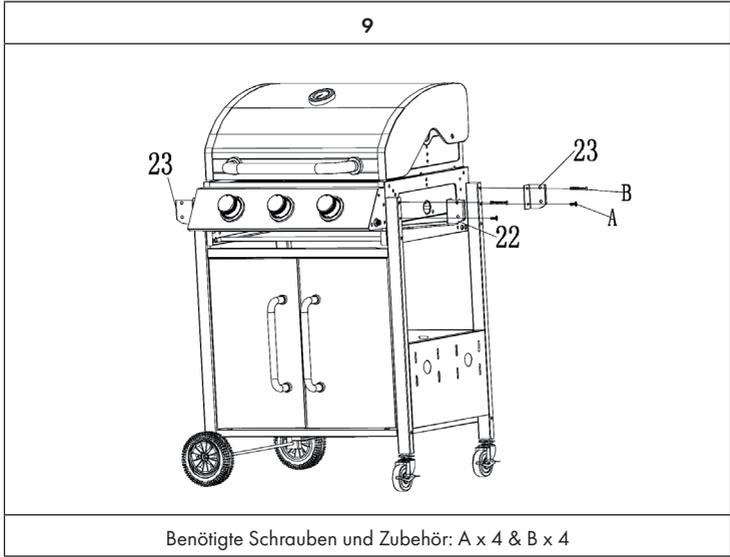
1.		X 1	20.		X 1
2.		X 2	21.		X 1
3.		X 3	22.		X 2
4.		X 1	23.		X 2
5.		X 1	24.		X 2
6.		X 2	25.		X 1
7.		X 1	26.		X 1
8.		X 2	27.		X 1
9.		X 1	28.		X 2
10.		X 1	29.		X 2
11.		X 2			
12.		X 2			
13.		X 2			
14.		X 1	A.		X 39
15.		X 2	B.		X 12
16.		X 1	C.		X 2
17.		X 2	D.		X 4
18.		X 1	E.		X 2
19.		X 1	F.		X 8

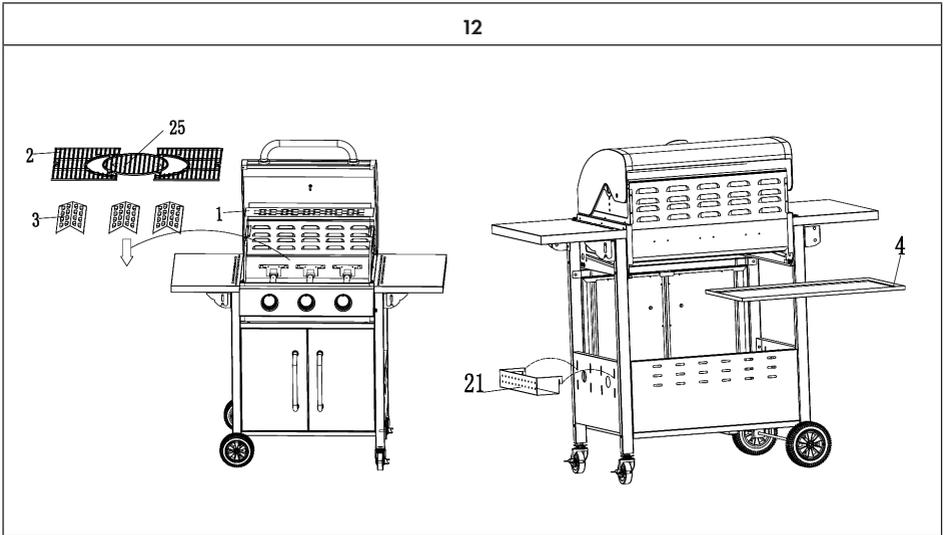
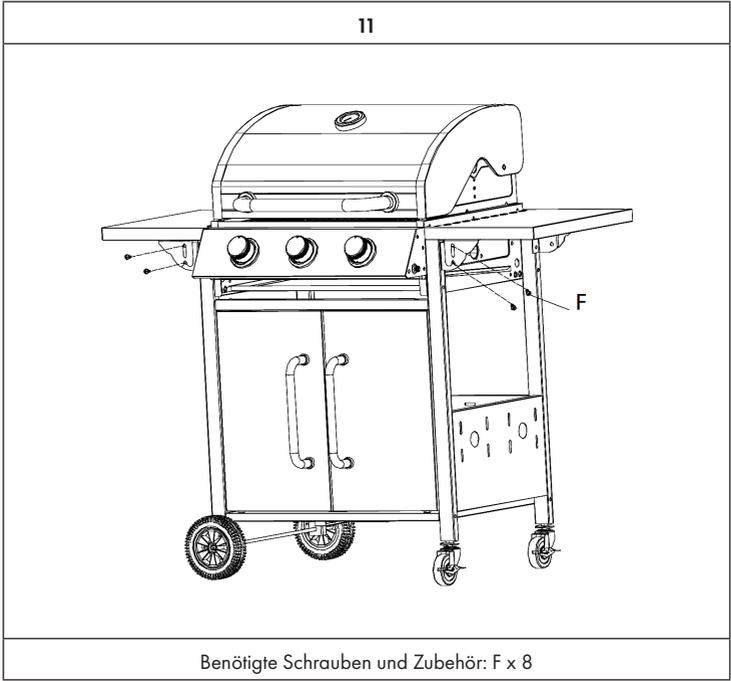
ZUSAMMENBAU











INBETRIEBNAHME

Vorbereitung

Hinweis: Zur Verwendung des Grills benötigen Sie eine Flüssiggasflasche und geeignete Gasdruckregler. Die Gasdruckregler sollten der aktuellen Version der Norm EN12864 und den nationalen Vorgaben entsprechen.

Aufstellung

- Nach dem Kauf der Gasflasche, können Sie diese in Ihrem Grill installieren.
- Stellen Sie sicher, dass der Grill vollständig ist und keine Geräteteile fehlen. Sollten Gerätebestandteile fehlen, kontaktieren Sie den Kundendienst.
- Für den Zusammenbau des Geräts benötigen Sie einen passenden Schraubenzieher und Schraubenschlüssel.
- Wählen Sie einen passenden Ort zum Aufstellen des Geräts aus.
- Das Geräts sollte sicher auf einer flachen, ausreichend großen Fläche platziert werden.
- Vergewissern Sie sich, dass die Ein- und Ausgangsregler passend und für das Gasflaschenventil und das Gerät geeignet sind.
- Sollen Sie den Gasdruckregler im Außenbereich verwenden stellen Sie sicher, dass dieser vor Umwelteinflüssen geschützt wird.
- Für den Anschluss der Gasflasche benötigen Sie einen passenden Schraubenschlüssel.
- Stellen Sie beim Anschluss des flexiblen Schlauches sicher, dass dieser nicht verdreht ist.

Anschluss einer Gasflasche

- Achten Sie beim Wechsel der Gasflasche darauf, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden.
- Platzieren Sie die Gasflasche auf der linken Seite des Grills und keinesfalls im Grillinneren, da die Gasflasche in einer sicheren Position, weit entfernt von Hitze, befinden muss.
- Wenn Sie den Grill benutzen möchten, bringen Sie den Gasdruckregler an der Gasflasche an und ziehen Sie diesen fest.

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.

Hinweis: Die Grillabdeckung muss beim Entzünden des Grills geöffnet sein. Achten Sie darauf, dass sich Ihr Gesicht beim Entzünden des Grills nicht direkt oberhalb des Brenners befindet.

Anzünden des Grills

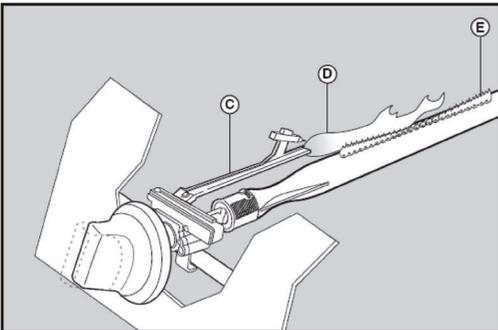
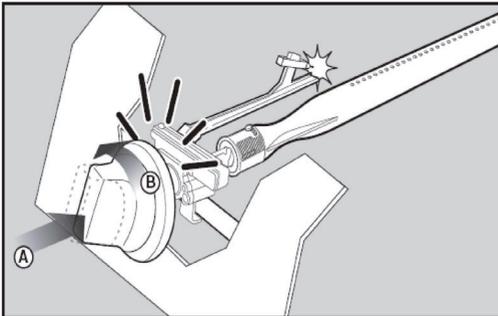
Der Brenner verfügt über das folgende Zündverfahren:

Zündung mit Steuergasregelung (Hauptbrenner oder Hauptbrenner mit Seitenbrenner oder Hauptbrenner mit Seitenbrenner und Seitenbrenner).

- 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 „HIGH“ (B) drehen.
- Der Funken 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 „HIGH“ gestellt wird.
- Bei der Einstellung „HIGH“ 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 und tragen Sie hierfür feuer- und hitzebeständige Schutzhandschuhe.

Hinweis: 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



VORSICHT

Verbrennungsgefahr! Alle Reinigungs- und Wartungsarbeiten dürfen nur dann durchgeführt werden, wenn sich der Gasgrill abgekühlt hat und die Verbindung zur Gasflasche getrennt wurde.

- Es wird empfohlen, den Gasgrill mindestens einmal im Jahr von einem kompetenten Techniker warten zu lassen. Versuchen Sie keinesfalls, das Gerät selbst zu warten.
- Lassen Sie den Grill nach jeder Verwendung „abbrennen“ (für circa 15 Minuten), um Lebensmittelrückstände am Grillgitter auf ein Minimum zu reduzieren.

Reinigung der äußeren Oberflächen

- Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder Backpulver und heißes Wasser. Ein nicht abreibendes Scheuerpulver kann für hartnäckige Verschmutzungen verwendet werden. Spülen Sie dieses anschließend mit klarem Wasser ab.
- Wenn die innere Oberfläche der Grillabdeckung aussieht wie abblätternde Farbe, haben sich dort Fettrückstände gebildet. Reinigen Sie diese mit heißem Seifenwasser. Spülen Sie die betreffenden Stellen anschließend mit klarem Wasser ab und lassen Sie diese vollständig trocknen.

Hinweis: Verwenden Sie zur Reinigung niemals Ofenreiniger.

Reinigung der inneren Oberflächen

Entfernen Sie Lebensmittelrückstände mit einer Bürste, einem Schaber und/oder einem Reinigungspad und waschen Sie alles anschließend mit Seifenwasser ab. Spülen Sie anschließend mit klarem Wasser ab und lassen Sie alles trocknen.

Reinigung der Plastikoberflächen

Reiben Sie die Plastikoberflächen mit einem weichen Tuch und einer heißen Seifenlösung ab. Spülen Sie diese anschließend mit klarem Wasser ab. Verwenden Sie keine abreibenden Reinigungsmittel, Fettlöser oder einen hoch konzentrierten Grillreiniger.

Reinigung des Grillgitters

Reinigen Sie das Grillgitter mit einer milden Seifenlösung. Für hartnäckige Flecken kann ein nicht abreibendes Scheuerpulver verwendet werden. Spülen Sie das Grillgitter anschließend mit klarem Wasser ab und lassen Sie es trocknen.

Reinigung des Brenners

- Drehen Sie das Gas am Kontrollregler ab und trennen Sie die Gasflasche vom Grill.
- Entfernen Sie das Kühlgitter.
- Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Kompressionsluft und reiben Sie diesen anschließend mit einem Tuch ab.
- Reinigen Sie verstopfte Brennerdüsen mit einem Pfeifenreiniger oder einem festen Draht (wie beispielsweise einer geöffneten Büroklammer).
- Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Sollten Sie Schäden finden, lassen Sie den Brenner durch einen neuen ersetzen. Stellen Sie bei der Installation des neuen Brenners sicher, dass die Gasventilöffnungen richtig positioniert sind und innerhalb des Brennereinlasses gesichert sind.
- In einigen Fällen kann es durch Insekten oder Spinnennetze im Inneren der Brennerleitungen zu einem Flammenrückstoß kommen. Mithilfe einer Flaschenbürste deren Borsten in die Brenneröffnungen gedrückt werden, können diese entfernt werden. Kontaktieren Sie den Kundendienst, falls das Problem weiterhin bestehen sollte.

SPEZIELLE ENTSORGUNGSHINWEISE FÜR VERBRAUCHER IN DEUTSCHLAND

Entsorgen Sie Ihre Altgeräte fachgerecht. Dadurch wird gewährleistet, dass die Altgeräte umweltgerecht verwertet und negative Auswirkungen auf die Umwelt und menschliche Gesundheit vermieden werden. Bei der Entsorgung sind folgende Regeln zu beachten:

- Jeder Verbraucher ist gesetzlich verpflichtet, Elektro- und Elektronikaltgeräte (Altgeräte) sowie Batterien und Akkus getrennt vom Hausmüll zu entsorgen. Sie erkennen die entsprechenden Altgeräte durch folgendes Symbol der durchgestrichenen Mülltonne (WEEE-Symbol). 
- Sie haben Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe an einer Entsorgungsstelle vom Altgerät zerstörungsfrei zu trennen.
- Bestimmte Lampen und Leuchtmittel fallen ebenso unter das Elektro- und Elektronikgesetz und sind dementsprechend wie Altgeräte zu behandeln. Ausgenommen sind Glühlampen und Halogenlampen. Entsorgen Sie Glühlampen und Halogenlampen bitte über den Hausmüll, sofern sie nicht das WEEE-Symbol tragen.
- Jeder Verbraucher ist für das Löschen von personenbezogenen Daten auf dem Elektro- bzw. Elektronikgerät selbst verantwortlich.

Rücknahmepflicht der Vertreiber

Vertreiber mit einer Verkaufsfläche für Elektro- und Elektronikgeräte von mindestens 400 Quadratmetern sowie Vertreiber von Lebensmitteln mit einer Gesamtverkaufsfläche von mindestens 800 Quadratmetern, die mehrmals im Kalenderjahr oder dauerhaft Elektro- und Elektronikgeräte anbieten und auf dem Markt bereitstellen, sind verpflichtet,

- 1 bei der Abgabe eines neuen Elektro- oder Elektronikgerätes an einen Endnutzer ein Altgerät des Endnutzers der gleichen Geräteart, das im Wesentlichen die gleichen Funktionen wie das neue Gerät erfüllt, am Ort der Abgabe oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen und
- 2 auf Verlangen des Endnutzers Altgeräte, die in keiner äußeren Abmessung größer als 25 Zentimeter sind, im Einzelhandelsgeschäft oder in unmittelbarer Nähe hierzu unentgeltlich zurückzunehmen; die Rücknahme darf nicht an den Kauf eines Elektro- oder Elektronikgerätes geknüpft werden und ist auf drei Altgeräte pro Geräteart beschränkt.

- Bei einem Vertrieb unter Verwendung von Fernkommunikationsmitteln ist die unentgeltliche Abholung am Ort der Abgabe auf Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 gemäß § 2 Abs. 1 ElektroG, nämlich „Wärmeüberträger“, „Bildschirmgeräte“ (Oberfläche von mehr als 100 cm²) oder „Großgeräte“ (letztere mit mindestens einer äußeren Abmessung über 50 Zentimeter) beschränkt. Für andere Elektro- und Elektronikgeräte (Kategorien 3, 5 und 6) ist eine Rückgabemöglichkeit in zumutbarer Entfernung zum jeweiligen Endnutzer zu gewährleisten.
- Altgeräte dürfen kostenlos auf dem lokalen Wertstoffhof oder in folgenden Sammelstellen in Ihrer Nähe abgegeben werden: www.take-e-back.de
- Für Elektro- und Elektronikgeräte der Kategorien 1, 2 und 4 bieten wir auch die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung am Ort der Abgabe an. Beim Kauf eines Neugeräts haben Sie die Möglichkeit, eine Altgerätabholung über die Webseite auszuwählen.
- Batterien können überall dort kostenfrei zurückgegeben werden, wo sie verkauft werden (z. B. Super-, Bau-, Drogeriemarkt). Auch Wertstoff- und Recyclinghöfe nehmen Batterien zurück. Sie können Batterien auch per Post an uns zurücksenden. Alt-Batterien in haushaltsüblichen Mengen können Sie direkt bei uns von Montag bis Freitag zwischen 08:00 und 16:00 Uhr unter der folgenden Adresse unentgeltlich zurückgeben:

Chal-Tec Fulfillment GmbH
Norddeutschlandstr. 3
47475 Kamp-Lintfort

- Wichtig zu beachten ist, dass Lithiumbatterien aus Sicherheitsgründen vor der Rückgabe gegen Kurzschluss gesichert werden müssen (z. B. durch Abkleben der Pole).
- Finden sich unter der durchgestrichenen Mülltonne auf der Batterie zusätzlich die Zeichen Cd, Hg oder Pb ist das ein Hinweis darauf, dass die Batterie gefährliche Schadstoffe enthält. (»Cd« steht für Cadmium, »Pb« für Blei und »Hg« für Quecksilber.)

Hinweis zur Abfallvermeidung

Indem Sie die Lebensdauer Ihrer Altgeräte verlängern, tragen Sie dazu bei, Ressourcen effizient zu nutzen und zusätzlichen Müll zu vermeiden. Die Lebensdauer Ihrer Altgeräte können Sie verlängern, indem Sie defekte Altgeräte reparieren lassen. Wenn sich Ihr Altgerät in gutem Zustand befindet, könnten Sie es spenden, verschenken oder verkaufen.

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

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

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

Safety Instructions	25
Product Overview	27
Assembly	29
Getting Started	35
Operation	36
Cleaning and Care	38
Disposal Considerations	39
Manufacturer	39

TECHNICAL DATA

Item number	10034711
Total nominal heat inputs	10.8 kW (785 g/h)
Gas category	I3B/P (50)
Countries	AT, DE, SK, CH, LU
Gas	Propane, butane and mixtures
Gas pressure	50 mbar



KLARSTEIN

Product name:
Tomahawk Gas Grill

Article number: 10034711

PIN code: 2531 CS-0069

Chal-Tec GmbH, Wallstr. 16, 10179 Berlin, Germany
WWW.KLARSTEIN.CO.UK

Country of Destination	Appliance Category	Gas Type and Supply Pressure	Injector Size Ø	Total Nominal Heat Inputs (Hs)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Propane, butane and mixtures: 28~30 mbar	0.91 mm	10.8 kW (785 g/h)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28~30/37) <input type="checkbox"/>	Butane/propane: 28~30/37 mbar	0.91 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Propane, butane and mixtures: 37 mbar	0.91 mm	
AT, DE, SK, CH, LU	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	Propane, butane and mixtures: 50 mbar	0.80 mm	

- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Read the instructions before using the appliance.
- Use the appliance in well-ventilated areas.
- Any modifications of the appliance may be dangerous.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.



SAFETY INSTRUCTIONS

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

Note: Children must not use the appliance! Persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or those with a lack of experience and knowledge may only use the device if they are instructed on how to do so by a person responsible for their safety, or if they are supervised and understand the hazards associated with the use of the device.

- 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.
- Make sure that the device is at least 3 metres away from flammable materials.
- When changing the gas cylinder, make sure that there is a distance of at least one metre to ignition sources.
- 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. Repairs should only be carried out by qualified personnel.
- 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.

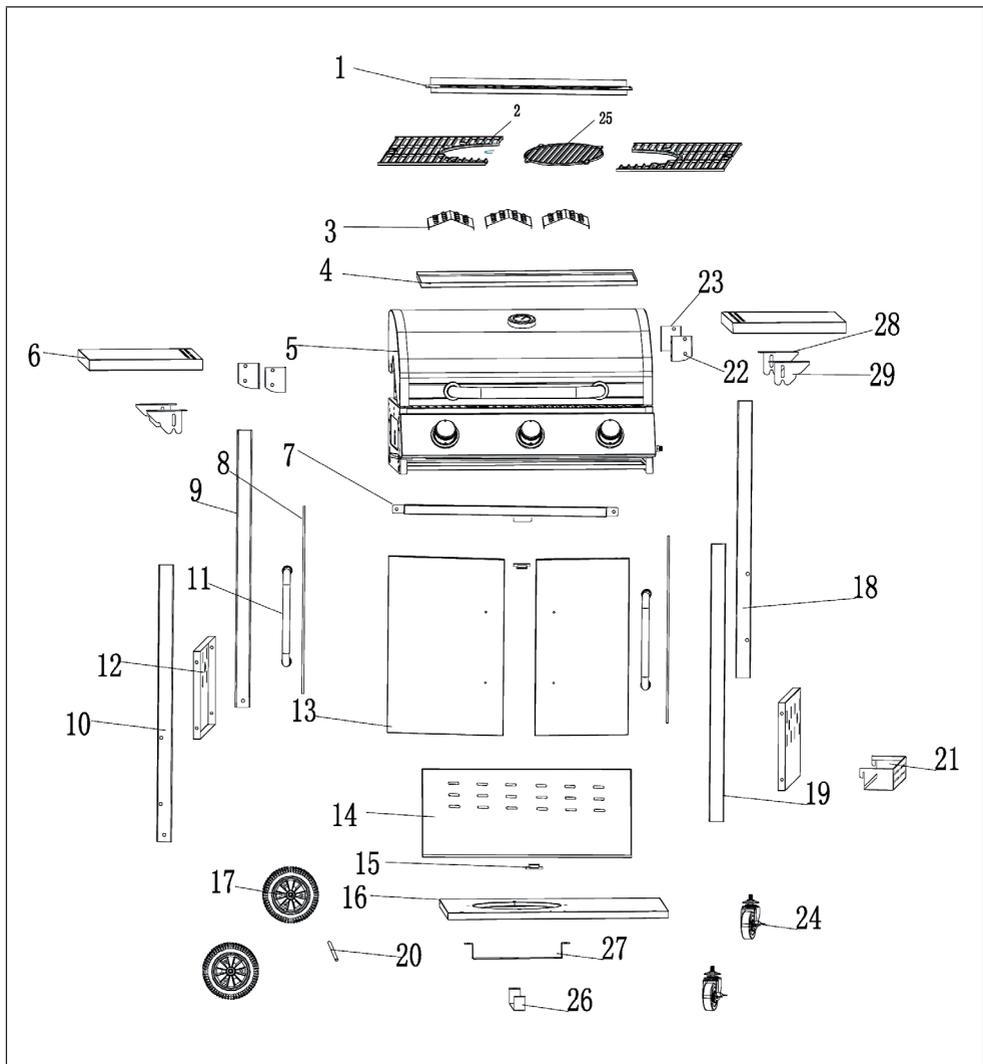
**CAUTION**

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.

Gas Requirements

- 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 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.
- 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.
- Only use the connections and accessories of the device for their intended uses.
- Do not turn the gas bottle upside down to use the remaining gas.
- If local regulations require it, the flexible hose must be replaced.

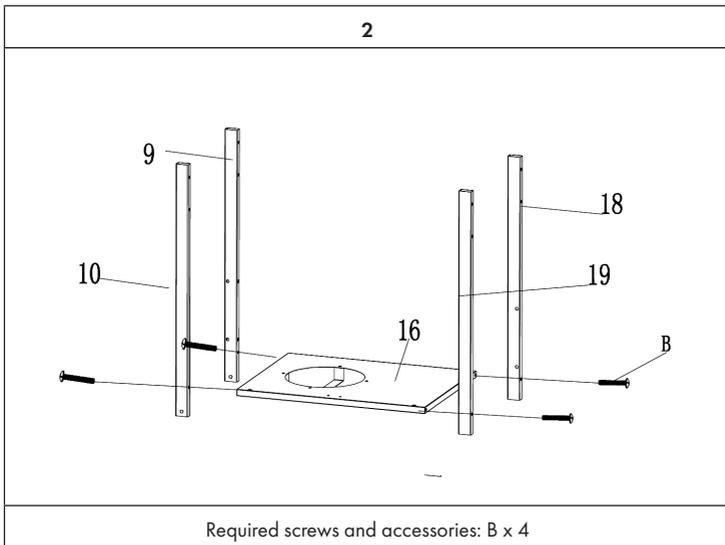
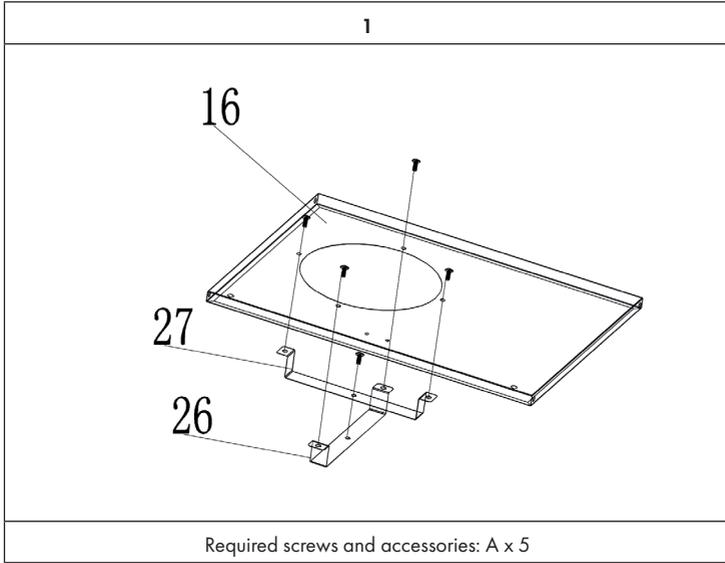
PRODUCT OVERVIEW

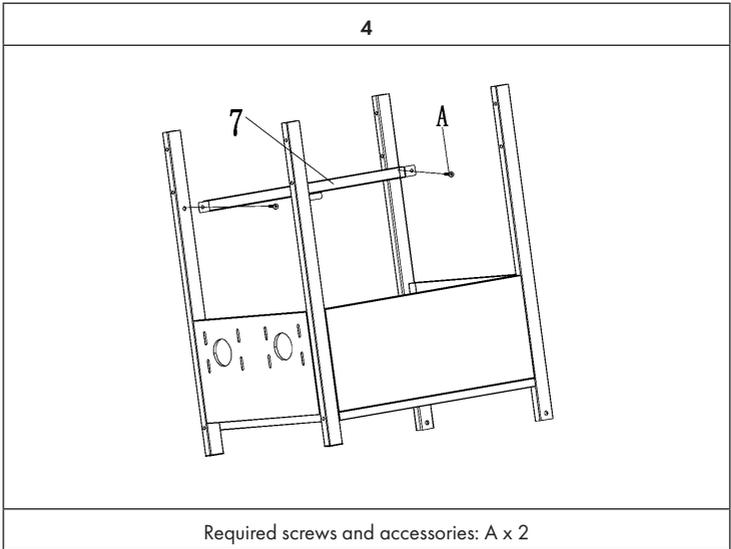
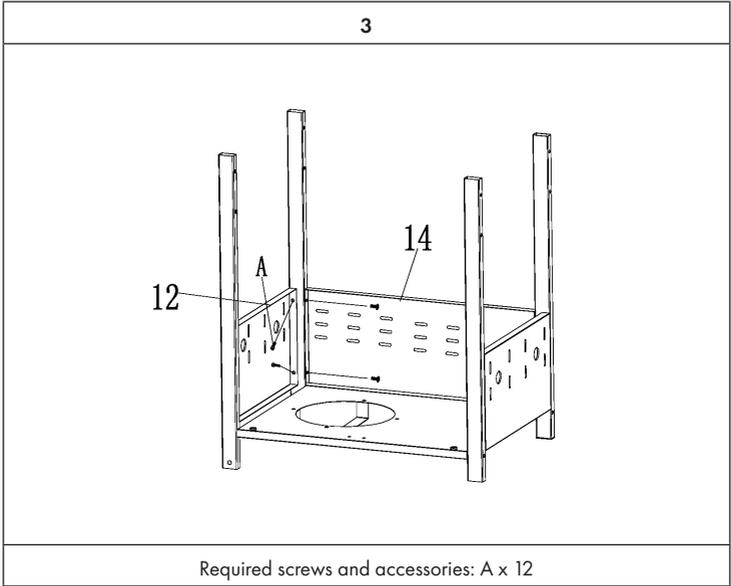


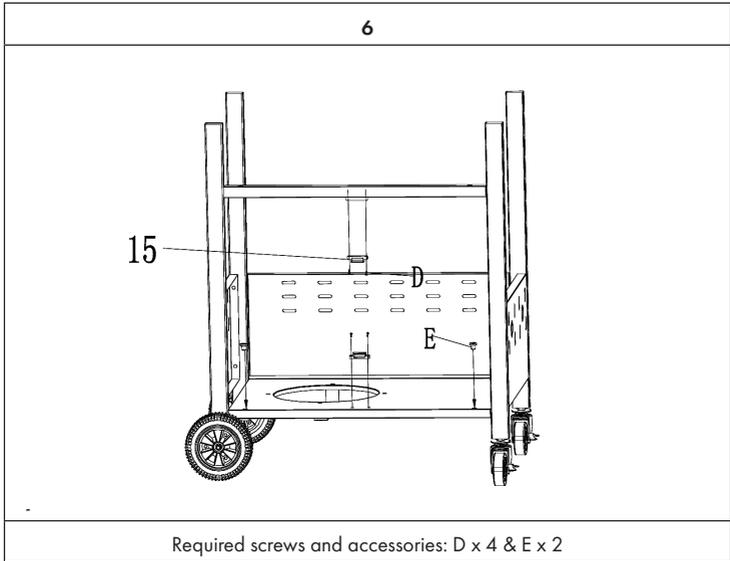
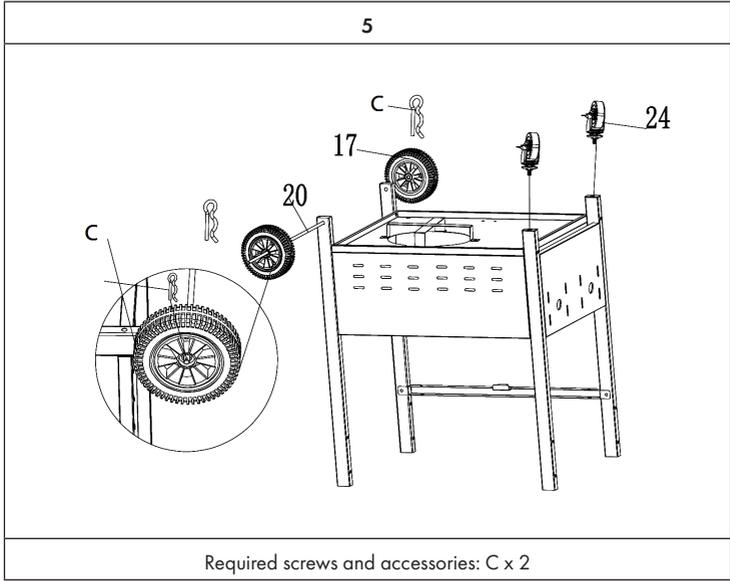
Single parts

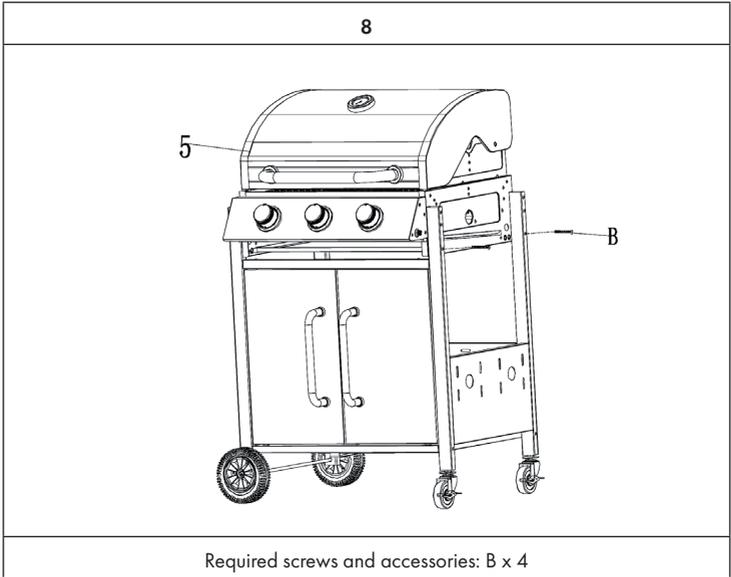
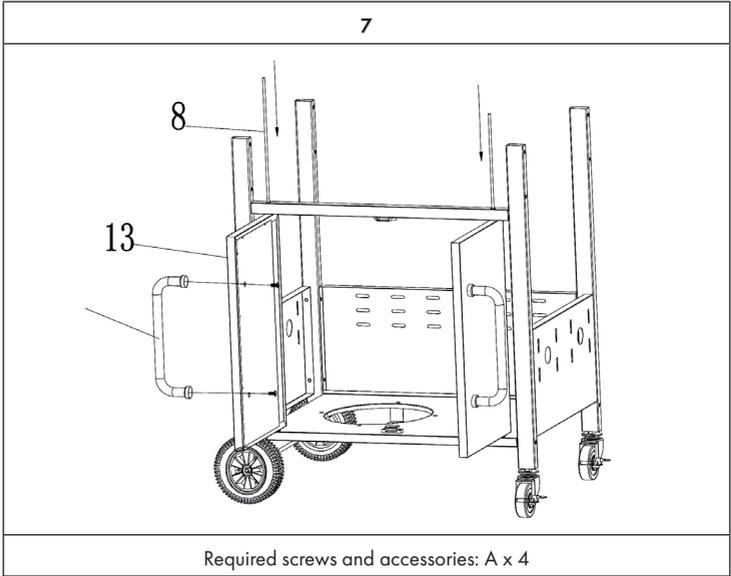
1.		X 1	20.		X 1
2.		X 2	21.		X 1
3.		X 3	22.		X 2
4.		X 1	23.		X 2
5.		X 1	24.		X 2
6.		X 2	25.		X 1
7.		X 1	26.		X 1
8.		X 2	27.		X 1
9.		X 1	28.		X 2
10.		X 1	29.		X 2
11.		X 2			
12.		X 2			
13.		X 2	A.		X 39
14.		X 1	B.		X 12
15.		X 2	C.		X 2
16.		X 1	D.		X 4
17.		X 2	E.		X 2
18.		X 1	F.		X 8
19.		X 1			

ASSEMBLY

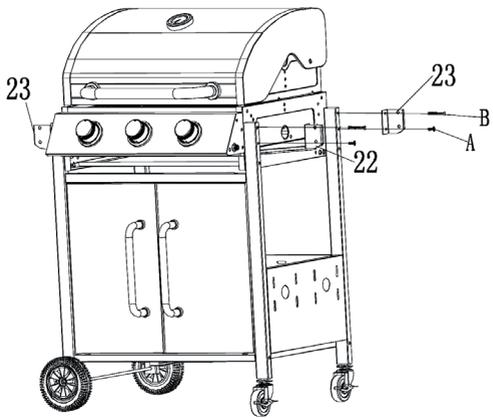






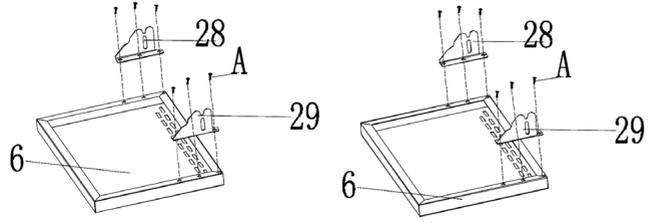


9

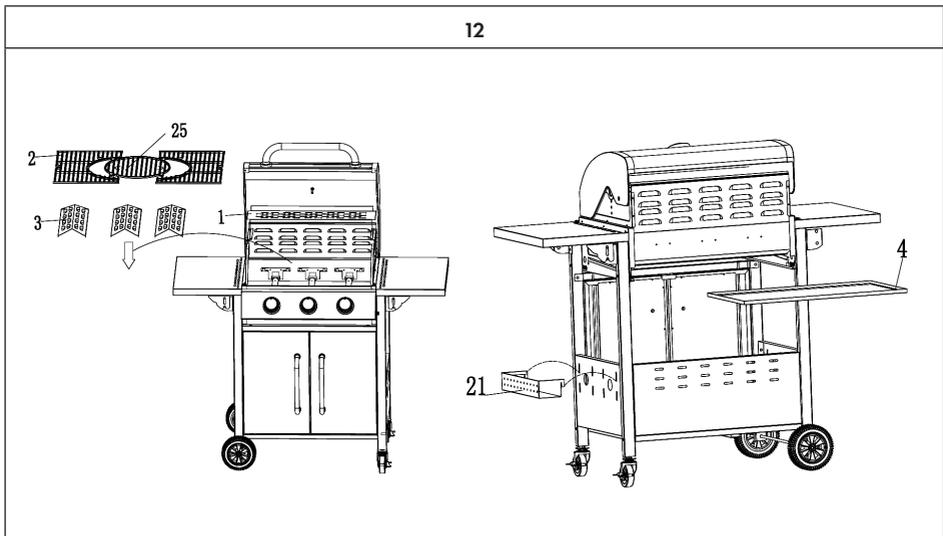
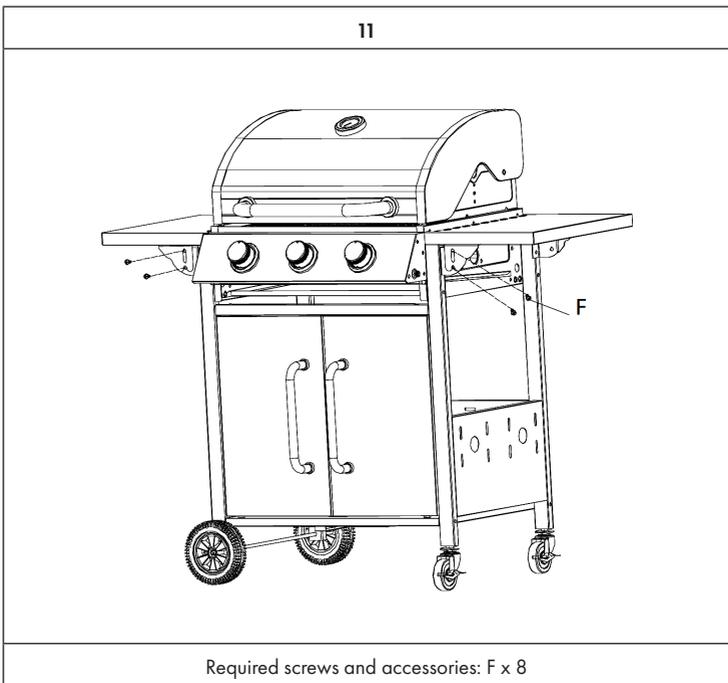


Required screws and accessories: A x 4 & B x 4

10



Required screws and accessories: A x 12



GETTING STARTED

Preparation

Note: You will need a gas cylinder and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should comply with EN 16129 with current version and national regulation.

Installation

- After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.
- Check all the parts, and make sure no part is missing. If there are any parts missing, please contact customer service.
- For assembly you will need a suitable screwdriver and spanner.
- Only use tools that are intact and suitable for the job at hand.
- Select a suitable place to set up the appliance. The appliance is positioned firmly on a flat, sufficiently large surface area. Make sure the inlet and the outlet regulator are correct and suitable for the cylinder valve and appliance.
- If the regulator is used outdoors, make sure that it is protected from atmospheric agents.
- For connecting the gas cylinder, you will need a suitable spanner.
- When connecting the flexible tube, make sure it is not twisted.

How to connect a gas cylinder

- When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side of your gas grill, should not be placed inside BBQ, keeping in mind that the gas cylinder must be kept away from heat and in a safe position.
- When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas cylinder valve and tighten firmly.

OPERATION

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 cylinder at the left side of the gas grill keeping in mind that the gas cylinder must be kept away from heat and in a safe position. The hose dimension is 8-10 mm diameter. The length of hose recommended which shall not exceed 1.5 m.

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

Lighting the grill

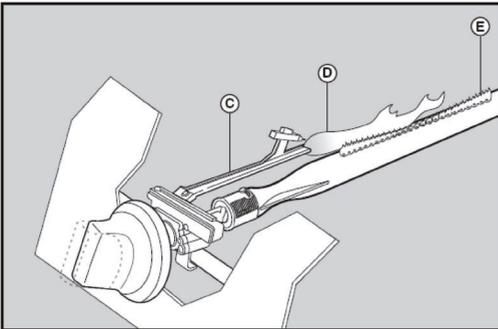
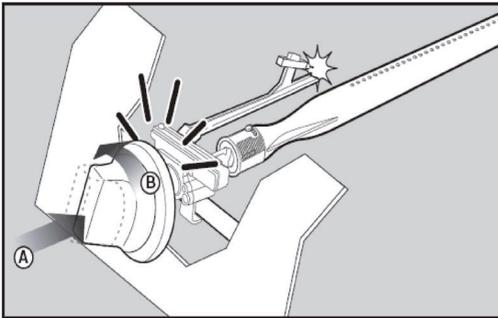
The burner has the following ignition procedure:

Ignition with control gas control (main burner or main burner with side burner or main burner with side burner and side burner).

- When all the switches on the gas grill are in the „Off“ position, turn the gas cylinder valve to the „On“ position.
- To generate a spark, press and hold the throttle control knob (A) for 3-5 seconds to allow the gas to flow, then turn counterclockwise to „HIGH“ (B).
- The spark can then pass to the burner tube (C). You will hear a „snap“ noise from the igniter and you will see an orange flame coming out of the burner tube on the left side of the burner (D).
- After the „snap“ sound, keep the gas regulator pressed for two seconds so that the gas can flow completely through the burner tube (E) and ignition is guaranteed.

- If the burner is ignited, adjacent burners will also be ignited when the grill switch is set to „HIGH“.
- When set to „HIGH“, the burner flame should be approximately 12 - 20 mm long and the orange flame portion should be minimal.
- Turn the throttle control knob fully counterclockwise for the minimum setting.
- If you have difficulty igniting the grill while following the above steps, contact Customer Service or your local gas dealer.
- If automatic ignition cannot be used, remove the grill grille and heat distributor (heating plate) and turn the switch counterclockwise to 90° to ignite the appliance with a grill lighter placed 5 mm from the burner hole.
- Then insert the heat distributor and grill grille back into the grill with protective gloves and wear fire and heat resistant gloves.

Note: If the burner still does not ignite, turn the gas control knob to the „Off“ position and wait two minutes for the excess gas to evaporate before attempting to ignite the grill again.



CLEANING AND CARE

**CAUTION**

Risk of burns! All cleaning and maintenance work may only be carried out when the gas grill has cooled down and the connection to the gas cylinder has been disconnected.

- It is recommended to have the gas grill serviced by a competent technician at least once a year. Do not attempt to service the appliance yourself.
- Let the grill „burn down“ after each use (for approx. 15 minutes) to reduce food residues on the grill grid to a minimum.

Cleaning the outer surfaces

- Use a mild detergent or baking powder and hot water. A non-abrasive scouring powder can be used for stubborn soiling. Then rinse with clear water.
- If the inner surface of the grill cover looks like peeling paint, grease residues have formed. Clean them with hot soapy water. Then rinse the affected areas with clear water and let them dry completely.

Note: Never use oven cleaner.

Cleaning the inner surfaces

Remove food residues with a brush, scraper and/or cleaning pad and then wash with soapy water. Rinse with clear water and allow to dry.

Cleaning the plastic surfaces

Rub the plastic surfaces with a soft cloth and a hot soap solution. Rinse with clean water. Do not use abrasive detergents, grease solvents or a highly concentrated grill cleaner.

Cleaning the grill grid

Clean the grill grid with a mild soap solution. A non-abrasive scouring powder can be used for stubborn stains. Then rinse the grill grid with clear water and let it dry.

Cleaning the burner

- Turn off the gas at the control knob and disconnect the gas cylinder from the grill.
- Remove the cooling grille.
- Clean the burner with a soft brush or compressed air and then wipe with a cloth.
- Clean clogged burner nozzles with a pipe cleaner or solid wire (such as an open paper clip).
- Check the burner for damage (cracks or holes). If you find any damage, have the burner replaced with a new one. When installing the new burner, make sure that the gas valve openings are correctly positioned and secured inside the burner inlet.
- In some cases, insects or spider webs inside the burner lines may cause a flashback. A bottle brush, the bristles of which are pressed into the burner openings, can be used to remove them. Contact customer service if the problem persists.

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

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

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Le fabricant ne saurait être tenu pour responsable des dommages dus au non-respect des consignes de sécurité et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour accéder à la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.



SOMMAIRE

Consignes de sécurité	43
Aperçu de l'appareil	45
Assemblage	47
Mise en marche	53
Utilisation	54
Nettoyage et entretien	56
Informations sur le recyclage	58
Fabricant	58

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10034711
Puissance calorifique totale	10,8 kW (785 g/h)
Catégorie de gaz	I3B/P (50)
Pays	AT, DE, SK, CH, LU
Gaz	Propane, butane et mélanges :
Pression de gaz	50 mbar



KLARSTEIN

Nom du produit :
Tomahawk Barbecue à gaz

Numéro d'article : 10034711

Code PIN : 2531 CS-0069

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179, Berlin, Allemagne
WWW.KLARSTEIN.FR

Pays de destination	Classe d'appareil	Type de gaz et pression de gaz	Taille des injecteurs Ø	Puissance calorifique totale (Hs)
LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	Propane, butane et mélanges : 28-30 mbar	0,91 mm	10,8 kW (785 g/h)
BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	Butane / propane : 28-30/37 mbar	0,91 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Propane, butane et mélanges : 37 mbar	0,91 mm	
AT, DE, SK, CH, LU	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	Propane, butane et mélanges : 50 mbar	0,80 mm	

- **MISE EN GARDE** : Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à l'écart.
- Lisez les indications avant d'utiliser l'appareil.
- Utilisez l'appareil dans un endroit bien ventilé.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Après utilisation, fermez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Respectez les consignes de sécurité. Le non-respect des consignes peut entraîner des dommages matériels et / ou des blessures corporelles, potentiellement mortelles !

Note: Les enfants ne sont pas autorisés à utiliser l'appareil ! Les personnes ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou dénués d'expérience et de connaissances ne doivent utiliser l'appareil que si la personne responsable de leur sécurité leur en a expliqué le fonctionnement, ou s'ils sont supervisés et comprennent les dangers liés à l'utilisation de l'appareil.

- Le barbecue ne convient que pour une utilisation en extérieur. Ne faites pas fonctionner le barbecue à l'intérieur de bâtiments, de garages ou d'autres espaces fermés.
- Les composants de l'appareil ne peuvent pas être modifiés par l'utilisateur de l'appareil.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son utilisation.
- Assurez-vous que l'appareil est à au moins 3 mètres de matériaux inflammables.
- Lors du remplacement de la bouteille de gaz, assurez-vous que vous êtes à au moins un mètre de distance des sources d'inflammation.
- Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil en cas de fuite dans la soupape à gaz.
- Effectuez toujours un test d'étanchéité avant de mettre l'appareil en marche, comme décrit dans ce manuel. Vérifiez que le tuyau, le détendeur, la vanne et toutes les autres conduites de gaz ne sont pas percés. N'utilisez jamais l'appareil si vous détectez une fuite de gaz.
- Si de la pluie, de la neige, de la grêle, du grésil ou d'autres formes de précipitations tombent sur le barbecue pendant la cuisson à l'huile ou avec utilisation de graisse, couvrez immédiatement le bol de cuisson et éteignez le brûleur et l'alimentation en gaz. N'essayez pas de déplacer l'appareil ou le récipient de cuisson.
- Lors des grillades, l'appareil doit être placé sur une surface plane, stable, non combustible et à distance de sécurité des matériaux inflammables.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Cet appareil ne doit jamais être utilisé comme appareil de chauffage.
- Ne modifiez jamais l'appareil et n'essayez pas de le réparer vous-même. Les modifications de l'appareil ou de ses composants peuvent entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Les réparations ne doivent être effectuées que par du personnel qualifié.
- Avant chaque utilisation de l'appareil, vérifiez l'absence d'insectes ou de nids d'insectes dans le brûleur, dans les tuyaux et dans les ouvertures de l'appareil et retirez-les le cas échéant. Il peut arriver que des araignées et de petits insectes nichent dans les tuyaux et les ouvertures de l'appareil lorsque celui-ci n'est pas utilisé. Cela peut bloquer l'écoulement de l'air et de gaz, provoquant un retour de flamme jaune et un départ de feu sous le brûleur. Par conséquent, éliminez les insectes et les nids d'insectes, le cas échéant

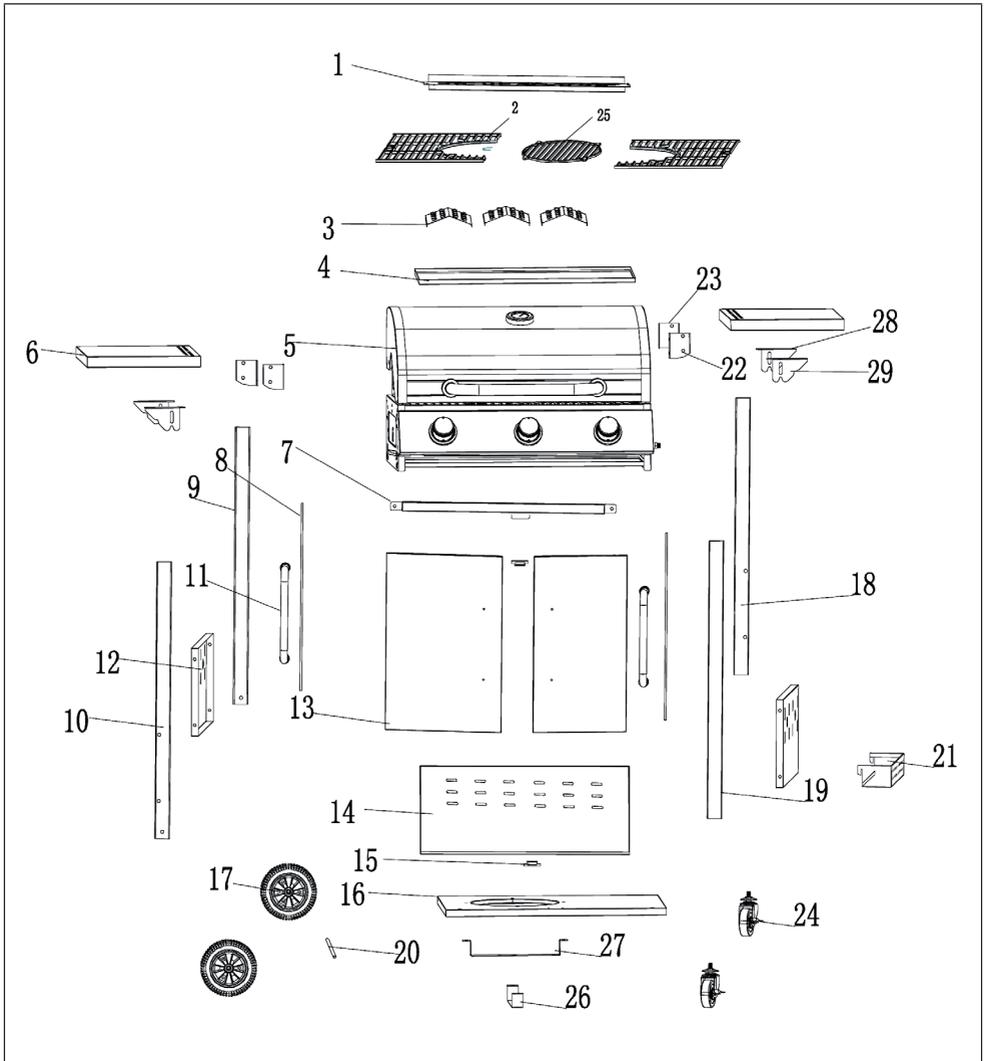
**ATTENTION**

Risque de brûlures ! L'appareil devient très chaud pendant et après l'utilisation. Utilisez des gants de cuisine pour vous protéger des brûlures et tenez les enfants et les animaux domestiques à l'écart du barbecue.

Conditions relatives au gaz

- Pour plus de précisions sur l'utilisation de vos bouteilles de gaz, contactez votre revendeur local.
- Ne jamais utiliser une bouteille de gaz avec un récipient, une vanne, une base ou un anneau endommagés.
- Une bouteille de gaz déformée ou rouillée peut être dangereuse et doit donc être vérifiée par son revendeur avant d'être utilisée.
- Ne connectez jamais l'appareil à une source de gaz incontrôlable. Éteignez le gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- L'appareil ne doit être utilisé qu'avec du propane ou du gaz butane ou un mélange de gaz des deux types de gaz. Le poids maximal de la bouteille de gaz utilisée est de 15 kg. La bouteille de gaz ne doit pas tomber ni être manipulée brutalement. Le raccordement à la bouteille de gaz doit être débranché lorsque le barbecue n'est pas utilisé. Après la déconnexion, remplacez le capuchon sur la bouteille de gaz.
- Avant de connecter la bouteille de gaz au barbecue, assurez-vous que le robinet de gaz est fermé, qu'il n'y a pas de flammes nues à proximité de l'appareil et que le joint est en bon état. Ensuite, connectez le régulateur de pression à la bouteille de gaz.
- Le tuyau de raccordement doit être remplacé tous les deux ans.
- Vérifiez le tuyau de raccordement une fois par mois et à chaque changement de bouteille de gaz. Si le tuyau de raccordement présente des fissures ou d'autres signes de détérioration, remplacez-le par un neuf.
- Assurez-vous que le tuyau de raccordement n'est pas plié ou tordu et n'entre pas en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Avant de changer la bouteille de gaz, assurez-vous que l'arrivée de gaz est fermée et qu'il n'y a pas de flammes nues ou d'autres sources de chaleur à proximité de l'appareil. Assurez-vous que la bouteille de gaz est en position verticale.
- Utilisez les connexions et les accessoires de l'appareil uniquement aux fins prévues.
- Ne retournez pas la bouteille de gaz pour utiliser le gaz restant.
- Si les réglementations locales l'exigent, le tuyau flexible doit être remplacé.

APERÇU DE L'APPAREIL

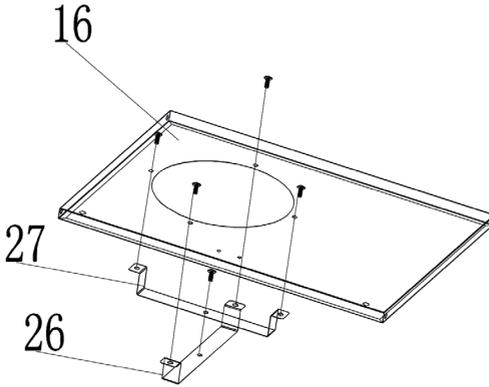


Pièces détachées

1.		X 1	20.		X 1
2.		X 2	21.		X 1
3.		X 3	22.		X 2
4.		X 1	23.		X 2
5.		X 1	24.		X 2
6.		X 2	25.		X 1
7.		X 1	26.		X 1
8.		X 2	27.		X 1
9.		X 1	28.		X 2
10.		X 1	29.		X 2
11.		X 2			
12.		X 2			
13.		X 2	A.		X 39
14.		X 1	B.		X 12
15.		X 2	C.		X 2
16.		X 1	D.		X 4
17.		X 2	E.		X 2
18.		X 1	F.		X 8
19.		X 1			

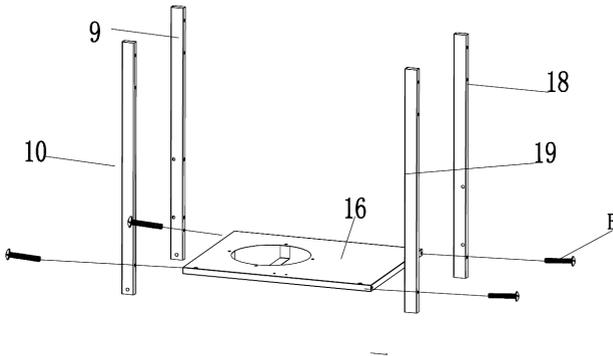
ASSEMBLAGE

1

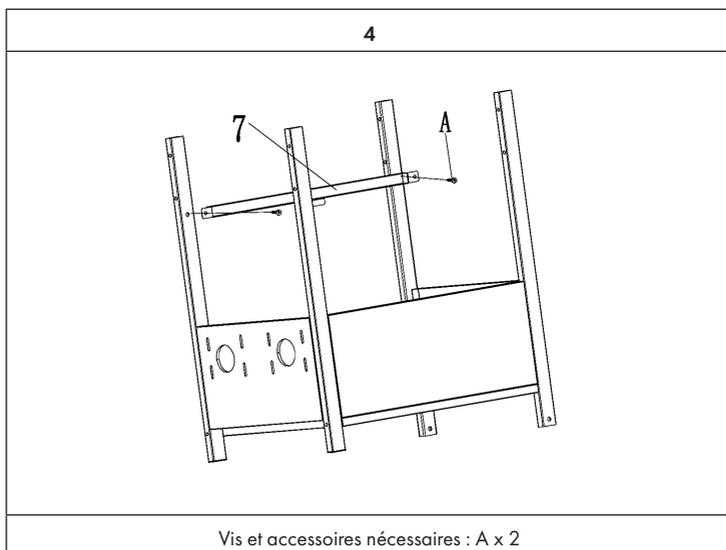
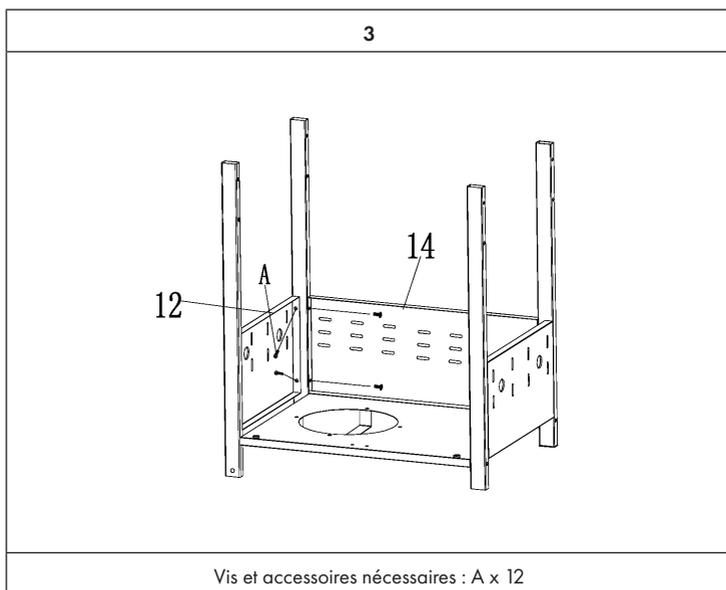


Vis et accessoires nécessaires : A x 5

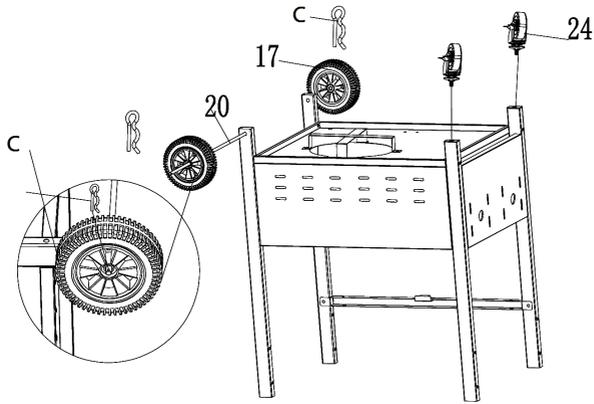
2



Vis et accessoires nécessaires : B x 4

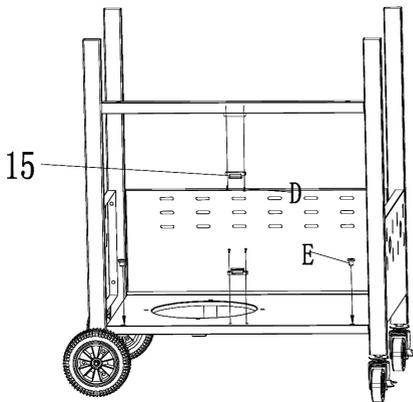


5

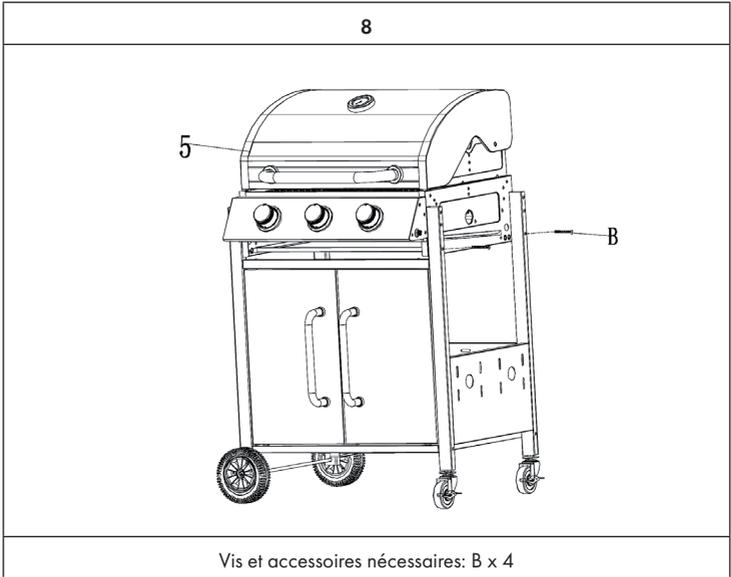
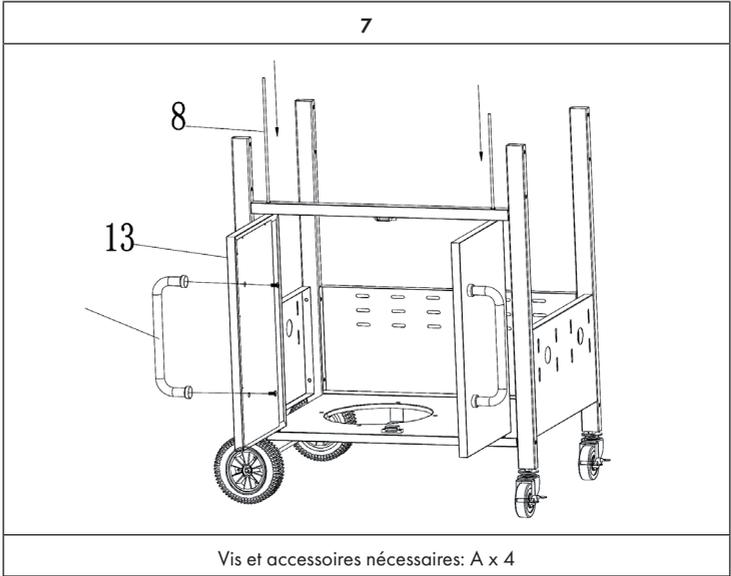


Vis et accessoires nécessaires : C x 2

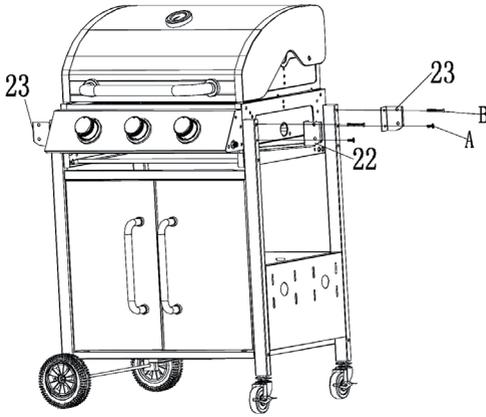
6



Vis et accessoires nécessaires: D x 4 & E x 2

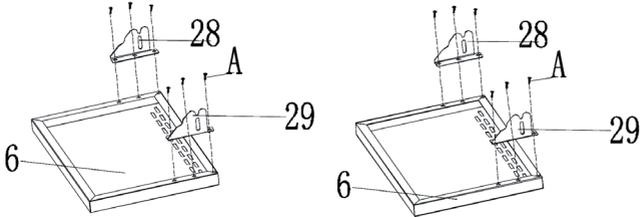


9

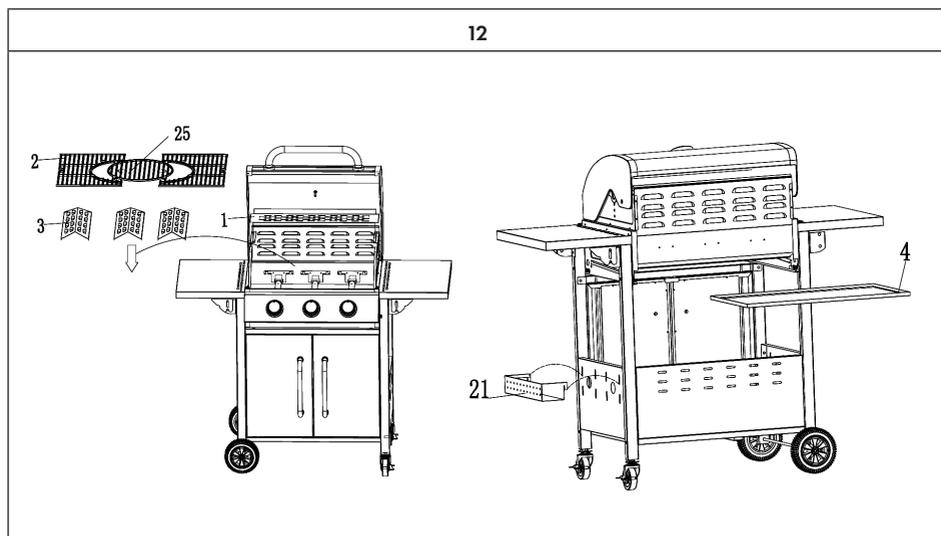
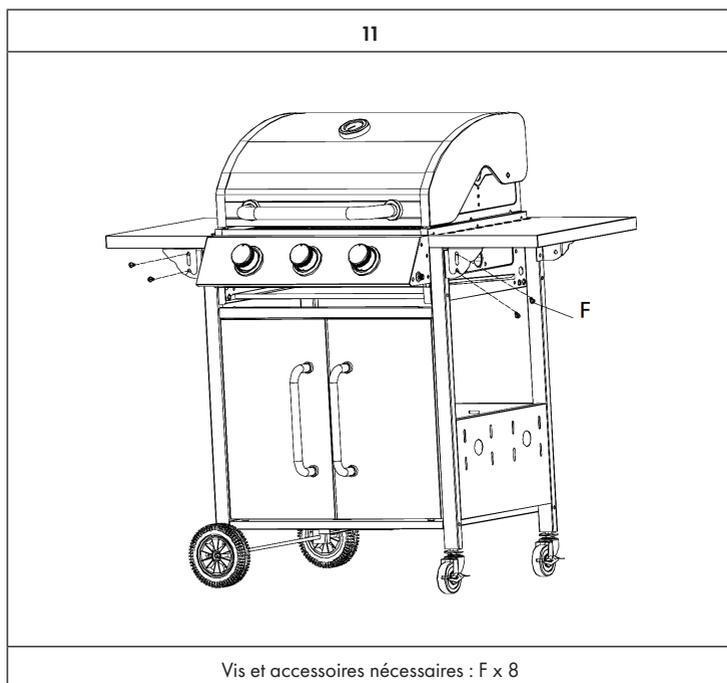


Vis et accessoires nécessaires : A x 4 & B x 4

10



Vis et accessoires nécessaires : A x 12



MISE EN MARCHÉ

Préparation

Remarque : Pour utiliser le barbecue, vous avez besoin d'une bouteille de gaz liquide et de régulateurs de pression de gaz appropriés. Les détendeurs de gaz doivent être conformes à la version actuelle de la norme EN 12864 et aux spécifications nationales.

Installation

- Après avoir acheté votre bouteille de gaz, vous pouvez l'installer dans votre barbecue.
- Assurez-vous que le barbecue est complet et qu'il ne manque aucune pièce. Si des composants de l'appareil sont manquants, contactez le service client.
- Vous aurez besoin d'un tournevis et d'une clé adaptée pour assembler l'appareil.
- Choisissez un emplacement approprié pour l'installation de l'appareil.
- L'appareil doit être placé en toute sécurité sur une surface plane et suffisamment grande.
- Assurez-vous que les régulateurs d'entrée et de sortie sont adaptés et correspondent à la valve de la bouteille de gaz et à l'appareil.
- Si vous souhaitez utiliser le régulateur de pression de gaz à l'extérieur, assurez-vous qu'il est protégé contre les aléas météorologiques.
- Vous aurez besoin d'une clé appropriée pour connecter la bouteille de gaz.
- Lors du raccordement du flexible, assurez-vous qu'il n'est pas vrillé.

Branchement d'une bouteille de gaz

- Lorsque vous remplacez la bouteille de gaz, assurez-vous qu'il n'y a aucune source d'ignition à proximité.
- Placez la bouteille de gaz sur le côté gauche du barbecue et jamais à l'intérieur, car la bouteille de gaz doit être en sécurité à l'abri de la chaleur.
- Lorsque vous souhaitez utiliser le barbecue, fixez le régulateur de pression de gaz à la bouteille de gaz et serrez-le.

UTILISATION

Conseils pour économiser de l'énergie

- Réduisez le temps d'ouverture du couvercle.
- Fermez le robinet de la bouteille de gaz dès que la cuisson est terminée.
- Préchauffez l'appareil uniquement pendant 10 à 15 minutes - sauf pour la première utilisation.
- Ne préchauffez pas l'appareil plus qu'il n'est recommandé.
- Ne réglez pas la température de l'appareil plus chaud qu'il n'est nécessaire.
- Connectez le tuyau et le régulateur de pression de gaz de la bouteille de gaz sur le côté gauche de l'appareil.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est dans une position sûre et à une distance sûre des sources de chaleur.
- Le diamètre du tuyau est de 8 à 10 mm.
- La longueur maximale du tuyau doit être de 1,5 mètre.

Remarque : Le couvercle du barbecue doit être ouvert lorsque vous l'allumez. Assurez-vous que votre visage n'est pas directement au-dessus du brûleur lorsque vous allumez le barbecue.

Pour allumer le gril

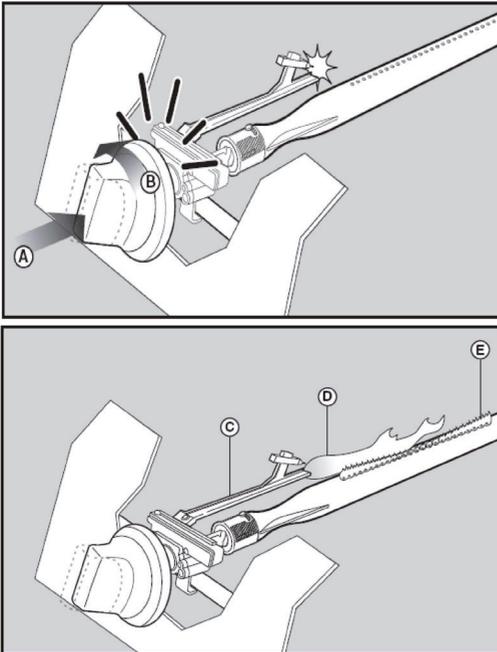
Le brûleur s'allume selon la méthode suivante :

Allumage avec commande de gaz de commande (brûleur principal ou brûleur principal et brûleur latéral ou brûleur principal et brûleur latéral).

- Lorsque tous les interrupteurs du barbecue à gaz sont en position „Off“, tournez la vanne de la bouteille de gaz en position „On“.
- Pour créer une étincelle, appuyez sur le bouton de commande de gaz (A) et maintenez-le pendant 3 à 5 secondes pour permettre l'écoulement du gaz, puis tournez-le dans le sens antihoraire sur „HIGH“ (B).
- L'étincelle peut ensuite passer dans le tube du brûleur (C). Vous entendrez un „claquement“ de l'allumeur et verrez une flamme orange sortir du tube du brûleur sur le côté gauche (D).
- Après le „claquement“, maintenez le régulateur de gaz enfoncé pendant deux secondes afin que le gaz puisse s'écouler complètement à travers le tube du brûleur (E) et garantisse l'allumage.

- Si le brûleur est allumé, les brûleurs voisins s'allumeront également dès que l'interrupteur du barbecue sera réglé sur „HIGH”.
- Avec le réglage „HIGH”, la flamme du brûleur doit être d'environ 12 à 20 mm et la partie de la flamme orange doit être minimale.
- Tournez le bouton de commande de gaz à fond dans le sens antihoraire pour le réglage minimum.
- Si vous avez des difficultés à allumer le barbecue en suivant les étapes ci-dessus, contactez le service client ou votre revendeur de gaz local.
- Si vous ne pouvez pas utiliser l'allumage automatique, veuillez retirer la grille de cuisson et le répartiteur de chaleur (plaque chauffante) et tourner l'interrupteur dans le sens antihoraire à 90 ° pour allumer l'appareil avec un briquet à barbecue placé à 5 mm du brûleur.
- Remettez ensuite le répartiteur de chaleur et la grille de cuisson sur le barbecue avec des gants de protection résistant au feu et à la chaleur.

Remarque : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de commande de gaz sur la position „Off” et attendez deux minutes que l'excès de gaz s'évapore avant d'essayer d'allumer à nouveau le gril.



NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION

Risque de brûlure ! Tous les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent être effectués que lorsque le barbecue à gaz a refroidi et que la connexion à la bouteille de gaz a été déconnectée.

- Il est recommandé de faire entretenir le gril à gaz par un technicien qualifié au moins une fois par an. N'essayez jamais de réparer l'appareil vous-même.
- Laissez le gril continuer à brûler après chaque utilisation (pendant environ 15 minutes) pour réduire au minimum les résidus d'aliments sur la grille de cuisson.

Nettoyage de la surface externe

- Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude et de l'eau chaude. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive pour la saleté tenace. Rincez ensuite à l'eau claire.
- Si la surface intérieure du couvercle du gril ressemble à de la peinture écaillée, il s'agit de résidus de graisse qui s'y sont déposés. Nettoyez-les avec de l'eau savonneuse chaude. Rincez ensuite les zones affectées à l'eau claire et laissez-les sécher complètement.

Remarque : N'utilisez jamais de nettoyeurs pour four pour le nettoyage.

Nettoyage des surfaces internes

Retirez les résidus alimentaires avec une brosse, un grattoir / ou un tampon de nettoyage, puis rincez à l'eau savonneuse. Enfin, rincez à l'eau claire et laissez tout sécher.

Nettoyage des surfaces en plastique

Frottez les surfaces en plastique avec un chiffon doux et une solution savonneuse chaude. Rincez-les ensuite à l'eau claire. N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeur à barbecue hautement concentré.

Nettoyage de la grille de cuisson

Nettoyez la grille du barbecue avec une solution de savon doux. Vous pouvez utiliser une poudre à récurer non abrasive pour les taches tenaces. Rincez ensuite la grille du barbecue à l'eau claire et laissez-la sécher.

Nettoyage du brûleur

- Fermez le gaz sur le régulateur de contrôle et débranchez la bouteille de gaz du gril.
- Retirez la grille de refroidissement.
- Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou à l'air comprimé, puis essuyez-le avec un chiffon.
- Nettoyez les buses des brûleurs obstruées avec un cure-pipe ou un câble dur (comme un trombone ouvert).
- Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si vous constatez des dommages, faites remplacer le brûleur par un neuf. Lors de l'installation du nouveau brûleur, assurez-vous que les ouvertures de la vanne de gaz sont correctement positionnées et fixées à l'intérieur de l'entrée du brûleur.
- Dans certains cas, il peut se produire des retours de flamme en raison des insectes ou des toiles d'araignées à l'intérieur des lignes de brûleurs. Vous pouvez les retirer à l'aide d'un goupillon dont les poils s'enfoncent dans les ouvertures du brûleur. Contactez le service client si le problème persiste.

INFORMATIONS SUR LE RECYCLAGE



S'il existe une réglementation pour l'élimination ou le recyclage des appareils électriques et électroniques dans votre pays, ce symbole sur le produit ou sur l'emballage indique que cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Vous devez le déposer dans un point de collecte pour le recyclage des équipements électriques et électroniques. La mise au rebut conforme aux règles protège l'environnement et la santé de vos semblables des conséquences négatives. Pour plus d'informations sur le recyclage et l'élimination de ce produit, veuillez contacter votre autorité locale ou votre service de recyclage des déchets ménagers.

FABRICANT

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



KLARSTEIN