

VALKYRIE

Gas BBQ Grill
Barbecue à gaz
Barbacoa a gas
Barbecue a gas

10034715



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

CE 0359-20

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



INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Inbetriebnahme	8
Bedienung	10
Reinigung und Pflege	13
Fehlersuche	15
Montage	93

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10034715			
Beschreibung	Gasgrill für Außenbereiche			
Geräteklasse	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>		I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>
Gastyp	Butan	Propan	Butan/ Propan	Butan/ Propan
Auslassdruck am Regulator (mbar)	28-30	37	28-30	50
Injektorgroße (mm):				
Hauptbrenner	0,9	0,9	0,9	0,8
Seitenbrenner	0,85	0,85	0,85	0,75
Gesamtwärmeleistung	17,15 kW (1248 g/h)			
Hauptbrenner	3,5 kW			
Seitenbrenner	3,15 kW			
I3 + (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV			
I3B/P (30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV			
I3B/P (50)	AT, DE, CH, LU, SK			
PIN-Nummer	0359CQ00453			
Wichtige Hinweise	<ul style="list-style-type: none"> • Nur im Freien verwenden! • Lesen Sie die Bedienungsanleitung bevor Sie das Gerät verwenden! • Achtung: Einige Teile des Grills können sehr heiß werden! Halten Sie Kleinkinder fern! 			

Chal-Tec GmbH
Wallstraße 16
10179 Berlin
Deutschland



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

Hinweis:

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

SICHERHEITSHINWEISE

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

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

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

INBETRIEBNAHME

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

Hinweis:

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

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

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

Vorbereitung

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

Warnung Brandgefahr



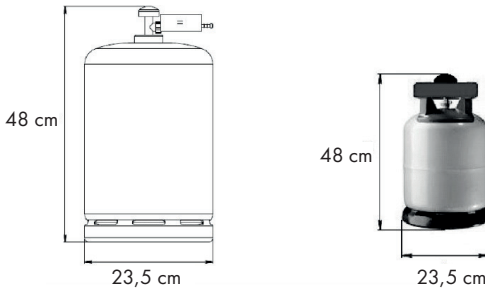
Bevor Sie den Grill entzünden, müssen Sie sich mit der gesamten Bedienungsanleitung vertraut machen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verdreht ist, da dies den Gasdurchfluss beeinträchtigen könnte. Der Schlauch darf nicht unter Spannung stehen oder die heißen Gerätebestandteile berühren.

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

Wechsel der Gasflasche

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

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



Anschluss der Gasflasche

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

Trennen der Gasflasche

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



Warnung Verbrennungsgefahr

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

BEDIENUNG

Hinweise zum Energiesparen

- Reduzieren Sie die Öffnungszeit der Abdeckung.
- Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu, sobald der Zubereitungsprozess 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 Schlauchs sollte 1,5 Meter betragen.

Vor der Inbetriebnahme

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

Entzünden des Grills



Warnung Gefahr einer lebensgefährlichen Verbrennung

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

Grill anzünden

1. Öffnen Sie die Grillhaube, bevor Sie versuchen, die Brenner anzuzünden.
2. Drehen Sie alle Bedienelemente im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“.
3. Schließen Sie den Regler an die Gasflasche an. Schalten Sie die Gasversorgung am Regler ein. Überprüfen Sie mit Seifenwasser, ob Gas zwischen der Flasche und dem Regler austritt.
4. Drücken Sie den vorderen linken Steuerknopf nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HIGH“ drehen (ein Klickgeräusch ist zu hören). Dadurch wird der linke Brenner gezündet. Beobachten Sie, ob der Brenner gezündet hat. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
5. Wenn der Brenner nach dem erneuten Versuch nicht gezündet hat, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 4.
6. Stellen Sie die Wärme ein, indem Sie den Knopf in die Position High / Low drehen.
7. Wenn der Brenner nicht zündet. Zünden Sie das Gerät mit einem Streichholz an, indem Sie das Beleuchtungsloch an der Seite des Geräts verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Gashändler, um die Zündung zu reparieren.
8. Um die restlichen Brenner der Reihe nach von links nach rechts anzuzünden, wiederholen Sie den obigen Schritt 4. Der Kreuzbeleuchtungskanal zwischen den Brennern zündet den benachbarten Brenner an. Versuchen Sie niemals, andere Brenner als den linken Brenner zuerst anzuzünden.
9. Um den Grill auszuschalten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Regler in die Position AUS und drehen Sie dann den Bedienelement am Gerät im Uhrzeigersinn in die Position AUS.

Warnung: Wenn der Brenner nicht zündet, den Steuerknopf im Uhrzeigersinn ausschalten und auch das Flaschenventil ausschalten. Warten Sie fünf Minuten, bevor Sie versuchen, die Zündung erneut zu starten.

Seitenbrenner anzünden

1. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.
2. Drücken Sie den Bedienknopf des Seitenbrenners nach unten und halten Sie ihn gedrückt, während Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die Position „HIGH“ drehen (ein Klickgeräusch ist zu hören). Dadurch wird der Seitenbrenner gezündet. Beobachten Sie, ob der Brenner gezündet hat. Wenn nicht, wiederholen Sie diesen Vorgang.
3. Wenn der Brenner nach dem erneuten Versuch nicht gezündet hat, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie Schritt 2.
4. Stellen Sie die Wärme ein, indem Sie den Knopf in die Position High / Low drehen.
5. Wenn der Brenner nicht zündet. Zünden Sie das Gerät mit einem Streichholz an, indem Sie ein langes Streichholz oder einen Konus verwenden. Wenden Sie sich an Ihren Gashändler, um die Zündung zu reparieren.
6. Um den Seitenbrenner auszuschalten, drehen Sie den Steuerknopf im Uhrzeigersinn in die Position AUS. Wenn Sie den gesamten Grill ausschalten möchten, drehen Sie das Flaschenventil oder den Regler in die Position „OFF“ und drehen Sie dann den Bedienknopf am Gerät im Uhrzeigersinn in die Position „OFF“.

Lassen Sie den Grill vor dem ersten Garen etwa 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel und eingeschaltetem Gas LOW laufen. Dadurch werden die Innenteile heiß gereinigt und der Geruch von der lackierten Oberfläche abgeleitet.

Reinigen Sie Ihren Grill nach jedem GEBRAUCH. Verwenden Sie KEINE scheuernden oder entflammaren Reinigungsmittel, da diese die Teile des Produkts beschädigen und einen Brand verursachen können. In warmem Seifenwasser reinigen.

WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie Kleinkinder stets vom heißen Gerät fern (auch beim Abkühlen!). Es wird empfohlen, beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen Schutzhandschuhe (z. B. Ofenhandschuhe) zu verwenden.



Warnung **Gefahr einer Verpuffung**

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

REINIGUNG UND PFLEGE

**VORSICHT: Verbrennungsgefahr**

Jegliche Reinigung und Wartung darf erst nach Abkühlen des Grills erfolgen und wenn die Gasversorgung abgedreht ist.

Reinigung

Durch das „Abbrennen“ des Grills nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) werden übermäßige Speisereste auf ein Minimum reduziert.

Außenoberfläche

Verwenden Sie ein mildes Reinigungsmittel oder Backpulver und eine heiße Wasserlösung. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht scheuerndes Scheuermittel verwendet und anschließend mit Wasser abgespült werden. Hat die Innenseite des Grilldeckels das Aussehen einer bläulichen Farbe, hat sich die auf Fett gebrannte Farbe in Kohlenstoff verwandelt und blättert ab. Gründlich mit heißer Seifenlösung reinigen. Mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen. Niemals Ofenreiniger verwenden.

Grillboden (innen)

Reste mit Bürste, Schaber und / oder Reinigungspad entfernen und mit einer Seifenlösung waschen. Mit Wasser abspülen und trocknen lassen.

Holzoberfläche

Mit einem weichen Tuch und heißer Seifenlösung waschen. Mit Wasser spülen. Verwenden Sie keine Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierten Grillreiniger für Holzteile.

Grillrost

Verwenden Sie eine milde Seifenlösung. Bei hartnäckigen Verschmutzungen kann ein nicht scheuerndes Reinigungsmittel angewendet und dann mit Wasser abgespült werden.

Reinigung der Brenneinheit

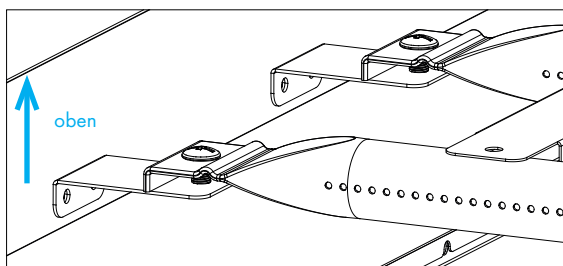
Schalten Sie das Gas am Steuerknopf aus und trennen Sie die Gasflasche.

Kühlgitter entfernen.

Reinigen Sie den Brenner mit einer weichen Bürste oder blasen Sie ihn mit Druckluft sauber und wischen Sie ihn mit einem Tuch ab.

Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einem Pfeifenreiniger oder einem steifen Draht (z. B. einer geöffneten Büroklammer).

Überprüfen Sie den Brenner auf Beschädigungen (Risse oder Löcher). Wenn Schäden festgestellt werden, ersetzen Sie diesen durch einen neuen Brenner. Den Brenner wieder einbauen und sicherstellen, dass die Gasventilöffnungen richtig positioniert und im Brennereinlass (Venturi) befestigt sind.



Lagerung

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

FEHLERSUCHE

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

Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.	Probleme der Gasversorgung: Es wird versucht, den falschen Brenner zu entzünden.	Siehe Hinweise im Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“.
	Der Brenner hat keine Verbindung zum Steuerventil.	Stellen Sie sicher, dass sich die Ventile im Inneren der Brennerrohre befinden.
	Der Brenner ist blockiert.	Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnenweben oder ähnliches blockiert werden.
	Kein Gasfluss.	Vergewissern Sie sich, dass die Gasflasche nicht leer ist. Sollte sich noch Gas in der Gasflasche befinden, siehe Unterpunkt „Plötzlicher Abfall des Gasstroms“.
Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.	Gassperre an der Verbindungsmutter der Gasflasche.	Drehen Sie alle Schalter ab und trennen Sie die Verbindungsmutter von der Gasflasche. Schließen Sie sie anschließend wieder an und versuchen Sie es erneut.
	Die Verbindungsmutter ist nicht richtig mit dem Ventil der Gasflasche verbunden.	Drehen Sie die Verbindungsmutter um circa die Hälfte bis drei Viertel

Der Brenner lässt sich mit dem Zünder nicht entzünden.	Elektrode gerissen oder gebrochen; „Funken beim Riss.“	Ersetzen Sie die Elektrode.
	Elektrodenspitze nicht in der richtigen Position.	Die Elektrodenspitze sollte in Richtung des Brennerlochs zeigen. Der Abstand sollte 1/8'' bis 3/16'' betragen. Falls nötig anpassen.
	Draht und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	Reinigen Sie die Leitung oder die Elektrode mit Alkohol und sauberem Tupper ab.
	Die Leitungen sind lose oder abgeklemmt.	Verbinden Sie die Leitungen erneut oder ersetzen Sie die Elektroden/ Leitungen.
	Die Drähte schließen zwischen Zündgerät und Elektrode kurz.	Ersetzen Sie die Leitung.
	Der Druckknopf klebt am Boden fest; Funkenbildung zwischen Zündgerät und Elektrode.	Ersetzen Sie den Zünder.
	Die Isolierung könnte beschädigt sein.	Überprüfen Sie, ob die Leitungen richtig verbunden sind. Ersetzen Sie die Leitungen, falls die Isolierung kaputt ist.
Der Brenner lässt sich mit einem Streichholz nicht entzünden.	Siehe Problem „Der Zünder wird verwendet, aber der Brenner geht nicht an.“ Sie wenden nicht die richtige Anzündmethode an.	Siehe „Zündung mit Steuergasreglung“ im Abschnitt „Inbetriebnahme und Bedienung“.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme.	Fettansammlung.	Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	Zu fettiges Fleisch.	Schneiden Sie fettige Fleischbestandteile vor der Zubereitung weg..
	Zu hohe Zubereitungstemperaturen	Bereiten Sie die Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen zu.

Flammen lodern aus dem Gerät heraus	Starke, aufpeitschende Winde.	Drehen Sie die Vorderseite des Grills in den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe.
	Niedriger Gasstand.	Tauschen Sie die Gasflasche auf.
	Das Überschussventil hat sich gelöst.	Siehe Problem „Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder niedrige Flamme“.
Wiederkehrender Fettbrand.	Fett innerhalb des Brennersystems kann durch Lebensmittlrückstände nicht ablaufen.	Drehen Sie alle Knöpfe in die Position „Off“ und drehen Sie die Gasflasche zu. Lassen Sie die Abdeckung in ihrer Position und lassen Sie die Flammen ausgehen. Lassen Sie das Gerät abkühlen und entnehmen Sie anschließend alle Bestandteile des Brenners, um diese zu reinigen.
Flammenrückschlag	Der Brenner und die Brennerrohre sind blockiert.	Drehen Sie alle Knöpfe in die Position „Off“ und drehen Sie die Gasflasche zu. Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“.
Aufblodernde Flammen.	Fettansammlung.	Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	Zu fettiges Fleisch.	Schneiden Sie fettige Fleischbestandteile vor der Zubereitung weg.
	Zu hohe Zubereitungstemperaturen	Bereiten Sie die Lebensmittel bei niedrigeren Temperaturen zu.
Die Gasflasche lässt sich nicht neu befüllen.	Einige Gasflaschenhändler verwenden ältere Fülldüsen, deren Gewinde verschlissen sind,	Wenden Sie sich an einen anderen Gashändler.

Ein Brenner wird durch die anderen Brenner nicht entzündet.	Es befinden sich Fettansammlungen oder Lebensmittelrückstände im Überleitungsrohr.	Reinigen Sie das Überleitungsrohr mit einer Drahtbürste.
---	--	--

HINWEISE ZUR ENTSORGUNG



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

HERSTELLER & IMPORTEUR (UK)

Hersteller:

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

Importeur für Großbritannien:

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

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this 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 are 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.



CONTENTS

Technical Data	22
Safety Instructions	23
Installation	26
Use	28
Cleaning and Care	31
Troubleshooting	33
Installation	93

TECHNICAL DATA

Model Number	10034715			
Installation	Outdoor gas grill			
Appliance Category	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>	I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>	
Gas Type	Butane	Propane	Butane/ Propane	Butane/ Propane
Gas Pressure (mbar)	28-30	37	28-30	50
Injector size (mm)				
Front burner	0.9	0.9	0.9	0.8
Back burner	0.85	0.85	0.85	0.75
Heat input	17.15 kW (1248 g/h)			
Front burner	3.5 kW			
Back burner	3.15 kW			
I3+ (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV			
I3B/P(30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV			
I3B/P(50)	AT, DE, CH, LU, SK			
Accessories Number	0063CN7292			
Important Notes	<ul style="list-style-type: none"> • Use Outdoors Only! • Read the instructions before using the appliance. • Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away. 			

GmbH
 Straße 16
 Berlin
 Germany



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

Injector size on injector, for example, 0.82 indicates that the size of the injector is 0.82 mm.

Models with side burner; Allow to put a pan on the side burner. (The diameter of pan is max. Φ 24 cm and mix

Models with back burner.

SAFETY INSTRUCTIONS

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

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

- The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance.
- The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.)
- Close the valve of the gas cylinder or the regulator after use.
- The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is prohibited.
- Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.
- When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.
- In the event of a gas leak, Turn off the gas supply at the gas bottle, extinguish any open flames, open lid and if leak continues, check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem cannot be solved.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- The gas grill should be cleaned after use. Don't obstruct the fire opening of the container compartment. If the fire opening is obstructed, please use 1.6 mm round stick to dredge.
- Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- We would recommend that this gas grill should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- The top lid must always be open when lighting the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Always cook with great care.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.
- This grill has been made to high quality standards.
- NOTE: The use and installation of this product must conform to local codes.
- This grill is for use with gas only.
- Do not attempt to move the grill while it is lit.
- Do not use the grill unless it is completely assembled and all parts are securely fastened and tightened.
- Keep all combustible items and surfaces at least 36 inches (91.4 cm) away from grill at all times.
- DO NOT use this grill near unprotected combustible constructions.

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

INSTALLATION

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

Remark:

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

Mounting steps

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

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

Preparation

- You will need LPG gas bottle and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should comply with EN 12864 with current version and national regulation.
- After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.
- When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side or inside of your BBQ, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.

Warning Danger of fire



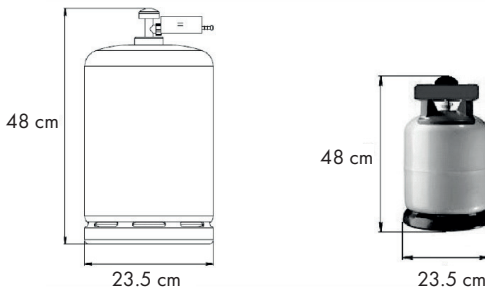
Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points. Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill. When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

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

How to change your cylinder

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

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



How to connect a gas bottle

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

How to disconnect a gas bottle

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



Warning **Danger of scalding**

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

USE

Energy saving tips

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

Before suse

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

Lighting instructions



Warning Danger of fatal burning

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

Lighting Instructions for barbecue (main burner)

1. Open the hood of the barbecue before attempting to light the burners.
2. Turn all the control knobs clockwise to "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas bottle. Turn the gas supply "ON" at the regulator. Check with the use of soapy water for any gas leakage between the bottle and the regulator.
4. Push down the front left control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "HIGH" position (a clicking sound is heard), this will light the left hand burner. Observe if the burner has lit. If not repeat this process.
5. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 4.
6. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
7. If the burner does not light. Light the appliance with a match using the lighting hole in the side of the appliance. Consult your gas dealer to rectify the ignition.
8. To light the remaining burners in sequence from left to right, and repeat 4 above. The crosslighting channel between the burners will light the burner adjacent to it. Never attempt to light other burners except left hand burner first.
9. To turn the barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

Warning: If the burner fails to ignite, turn the control knob off (clockwise) and also turn the cylinder valve off. Wait five minutes before attempting to relight with ignition sequence.

Lighting Instructions (Side burner)

1. Open the lid of the side burner.
2. Push down the side burner control knob and keep pressing whilst turning anti-clockwise to the "HIGH" position (a clicking sound is heard), this will light the side burner. Observe if the burner has lit. If not repeat this process.
3. If the burner has not lit after retrying wait 5 minutes and repeat step 2.
4. Adjust the heat by turning the knob to the High/Low position.
5. If the burner does not light. Light the appliance with a match using a long match or taper. Consult your gas dealer to rectify the ignition.
6. To turn the side burner 'OFF', turn the control knob clockwise to the 'OFF' position. If you wish to turn the complete barbecue 'OFF' turn the cylinder valve or regulator switch to the 'OFF' position and then turn the control knob on the appliance clockwise to the 'OFF' position.

Before cooking for the first time, operate the barbecue for about 15 minutes with the lid closed and the gas turned on LOW. This will "heat clean" the internal parts and dissipate odour from the painted finish.

Clean your barbecue after each USE. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as it will damage the parts of the product and may start a fire. Clean in warm soapy water.

WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down!). It is recommended that protective gloves (eg oven gloves) be used when handling particularly hot components.



Warning **Danger of deflagration**

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

CLEANING AND CARE

**CAUTION: Danger of scalding**

All cleaning and maintenance should be carried out when the barbecue is cool and with the fuel supply turned OFF at the gas cylinder.

Cleaning

“Burning off” the barbecue after every use (for approx 15 minutes) will keep excessive food residue to a minimum.

Outside surface

Use mild detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.

If the inside surface of the barbecue lid has the appearance of peeling paint, baked on grease build-up has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong hot soapy water solution. Rinse with water and allow to completely dry. Never use Oven cleaner.

Interior of barbecue bottom

Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad then wash with a soapy water solution. Rinse with water and allow to dry.

Wooden surfaces

Wash with a soft cloth and hot soapy water solution. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated barbecue cleaner on wooden parts.

Cooking grid

Use a mild soapy water solution. Non-abrasive scouring power can be used on stubborn stains then rinse with water.

Cleaning the burner assembly

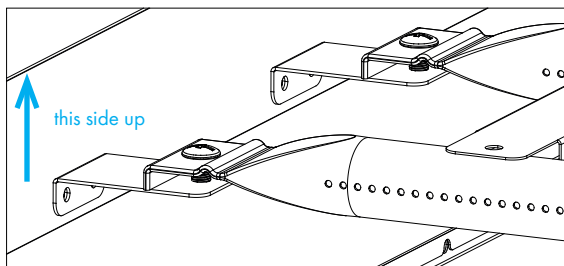
Turn the gas OFF at the control knob and disconnect the cylinder.

Remove cooling grate.

Clean the burner with a soft brush or blow clean with compressed air and wipe with a cloth.

Clean any clogged ports with a pipe cleaner or stiff wire (such as an opened paper clip).

Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, check to ensure that the Gas valve orifices are correctly positioned and secured inside the burner inlet (venturi).



Storage

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

TROUBLESHOOTING

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

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

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

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

DISPOSAL CONSIDERATIONS



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

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

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

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. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil. Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et des informations supplémentaires concernant le produit.



SOMMAIRE

Fiche technique	40
Consignes de sécurité	41
Mise en marche	44
Utilisation	46
Nettoyage et entretien	49
Identification des problèmes	51
Montage	93

no d'article	10034715			
description	Barbecue à gaz d'extérieur			
type d'appareil	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>		I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>
type de gaz	Butane	Propane	Butane/ Propane	Butane/ Propane
pression du régulateur (mbar)	28-30	37	28-30	50
pression des injecteurs (mm) :				
principal	0,9	0,9	0,9	0,8
latéral	0,85	0,85	0,85	0,75
puissance calorifique totale	17,15 kW (1248 g/h)			
principal	3,5 kW			
latéral	3,15 kW			
(28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV			
(30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV			
(50)	AT, DE, CH, LU, SK			
code de PIN	0359CQ00453			
remarques importantes	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation extérieure uniquement ! • Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil ! • Attention : certaines pièces du barbecue peuvent devenir très chaudes ! • Tenez les jeunes enfants à l'écart ! 			

... GmbH
 ... Straße 16
 ... Berlin
 ... gne



... Sie den richtigen Regler nach Gerätekategorie und Gasdruck in der Tabelle des Abschnitts „Technische
 ... B. 37 mbar Regler mit Gerätekategorie I3+ für Propangas.

... anzeichnung auf der Einspritzdüse, z.B. 0,82, bedeutet, dass die Größe der Einspritzdüse 0,82 mm beträgt.

... deutet mit „Seitenbrenner“; ermöglicht es Ihnen, eine Pfanne auf den Seitenbrenner zu stellen (der Durchmesser
 ... darf max. ø 24cm betragen und die Mischung ø 8 cm)

... utet mit Rückbrenner

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant d'installer et d'utiliser l'appareil et conservez-le pour vous y référer ultérieurement.
- Lors de l'installation et de la mise en service, suivez les instructions du mode d'emploi et ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil doit être utilisé exclusivement à l'extérieur.
- Certaines parties facilement accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants éloignés de l'appareil. Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Fermez le robinet de gaz de la bouteille de gaz lorsque vous n'utilisez plus l'appareil.
- Toute modification apportée à l'appareil peut être dangereuse. Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la garantie.
- Ne modifiez pas les unités de commande principales du barbecue à gaz, telles que les connexions de gaz, les injecteurs, les vannes, etc.
- Les pièces scellées par le fabricant ou le service après-vente ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, de carburant au méthanol ou d'autres liquides et vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- Ne jamais allumer un barbecue à gaz avec de l'essence ou des liquides similaires.
- Certains détaillants de gaz liquide remplissent les bouteilles de gaz au-delà de la capacité de remplissage réelle, ce qui peut présenter un danger suite à une pression élevée à l'intérieur de la bouteille de gaz.
- En tant que dispositif de sécurité, la soupape de pression de gaz libère automatiquement le gaz afin de normaliser les conditions de pression à l'intérieur de la bouteille de gaz et de compenser la surpression. Attention : le gaz libéré est hautement inflammable et peut donc s'enflammer. Pour réduire ce risque, vous devez prendre les précautions suivantes :
- Dites au fournisseur de gaz de remplir la bouteille de gaz à 80 % seulement de la capacité totale.
- Si vous avez une bouteille de gaz supplémentaire, ne la stockez jamais près ou sous un barbecue, un radiateur ou toute autre source de chaleur ou d'allumage.
- L'appareil est sûr et facile à utiliser. Assurez-vous que la pression de la bouteille de gaz est adaptée au barbecue.
- Les aliments peuvent être grillés sur le barbecue avec le couvercle ouvert ou fermé.
- Si le couvercle est resté fermé pendant 5 minutes, il doit rester ouvert au moins une minute pour permettre à la chaleur accumulée de s'échapper.
- Utilisez toujours le barbecue en combinaison avec un bac de récupération des graisses et de l'huile.
- Une bonne ventilation est essentielle à la combustion et à l'efficacité de l'appareil. Cela garantit la sécurité de l'utilisateur et des personnes à proximité du barbecue.

- N'utilisez jamais l'appareil à l'intérieur ou dans des environnements similaires.
- Ne placez pas l'appareil directement dans la direction du vent lorsque la vitesse de celui-ci est supérieure à 2 m/s.
- Le barbecue ne convient que pour une utilisation en extérieur.
- N'installez jamais la bouteille de gaz sous le barbecue sur la plaque de base, au risque de blesser gravement l'utilisateur et les personnes à proximité du barbecue.
- Aucun obstacle ne doit se trouver au-dessus de l'appareil. Ne le placez pas sous des arbres, des buissons ou un toit.
- Assurez-vous qu'il y a une distance minimale d'un mètre entre l'appareil et les autres objets.
- L'appareil ne doit pas être utilisé à proximité de matériaux inflammables (produits à base de pétrole, diluants ou autres objets solides portant un panneau d'avertissement "facilement inflammable").
- Fermez la vanne de gaz ou la vanne de pression de gaz de la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Vérifiez le tuyau pour détecter d'éventuelles fissures, coupures ou autres avant chaque utilisation.
- N'utilisez jamais le barbecue si le tuyau n'est pas intact.
- Lors du remplacement des bouteilles de gaz, assurez-vous qu'il n'y a pas de source d'inflammation telle que cigarettes, flammes nues, etc. à proximité et que l'appareil est éteint.
- En cas de fuite de gaz, fermez immédiatement l'alimentation en gaz, éteignez les flammes libres et ouvrez le couvercle. Si la fuite persiste, vérifiez l'état de l'appareil et de ses composants ainsi que les connexions sont défectueuses. Contactez le centre de service ou votre fournisseur de gaz local immédiatement si le problème ne peut pas être résolu.
- Ne jamais utiliser une flamme nue pour vérifier les fuites de gaz.
- Soyez prudent lorsque vous utilisez le barbecue à gaz et ne le laissez pas sans surveillance pendant son utilisation. Fermez la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.
- Ne bloquez jamais les ouvertures du brûleur du barbecue. Si elles sont bloquées, utilisez une tige de 1,6 mm de diamètre pour les déboucher. Veillez à ne pas dilater par inadvertance les ouvertures ou les orifices du brûleur.
- Il est recommandé de faire entretenir le barbecue à gaz par une personne qualifiée au moins une fois par an. N'essayez pas de réparer vous-même l'appareil.
- Effectuez un test de fuite de gaz avec de l'eau savonneuse avant de faire fonctionner l'appareil.
- Lors de l'allumage du brûleur, le couvercle doit être ouvert.
- Utilisez des gants de cuisine et de longs couverts pour utiliser le barbecue.
- Soyez prêt à toute éventualité d'incendie ou d'accident. Soyez informé de l'emplacement de la boîte de premiers secours et de l'extincteur et familiarisez-vous avec son utilisation.
- Faites preuve d'une extrême prudence lorsque vous faites des grillades.
- Ne chauffez pas de récipients en verre ou en métal sur le barbecue. La pression à l'intérieur du récipient pourrait s'accumuler, ce qui pourrait provoquer une explosion et entraîner des dommages matériels et / ou corporels ou des dommages au barbecue.

- Ce barbecue répond à des normes de qualité élevées. L'utilisation et l'installation doivent être conformes aux réglementations locales.
- Ce barbecue ne peut être utilisé qu'avec du gaz.
- N'utilisez le barbecue que s'il a été installé correctement et que tous les composants de l'appareil ont été serrés et fixés.
- Ne pas utiliser le barbecue à proximité d'équipements inflammables non protégés et maintenez-le à au moins 100 cm des objets et des surfaces inflammables.
- Ne touchez pas les parties métalliques du barbecue avant qu'il ne soit complètement refroidi (au bout de 45 minutes environ) pour éviter les brûlures, sauf si vous utilisez un équipement de protection (gants, plaques de cuisson, etc.).
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance ou en vente libre ou de drogues peut avoir un impact négatif sur la capacité de l'opérateur à assembler ou à utiliser le barbecue correctement.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue doucement et avec précaution, car la chaleur et la vapeur accumulées sous le couvercle peuvent causer de graves brûlures si elles s'échappent trop rapidement.
- Placez toujours le barbecue sur une surface dure et uniforme. Une surface pavée ou noire est inadaptée.
- Tenez les jeunes enfants et les animaux domestiques éloignés du barbecue en permanence.
- Ne placez jamais le barbecue sur une table ou similaire.
- Ne pas utiliser le barbecue par vent fort.

MISE EN MARCHÉ

- Sélectionnez le détendeur adapté en fonction de la catégorie d'appareil et de la pression de gaz dans le tableau de la section "Fiche technique", par exemple un détendeur 37 mbar pour la catégorie d'appareil I3 + au gaz propane.
- Le marquage sur la buse d'injection, par ex. 0,82, signifie que la taille de l'injecteur est de 0,82 mm.

Remarque :

- "SB" signifie avec "brûleur latéral", vous permet de placer une poêle sur le brûleur latéral (le diamètre de la poêle ne doit pas dépasser \varnothing 24 cm et le mélange \varnothing 8 cm).
- BB signifie avec brûleur arrière.

Assurez-vous que le barbecue est correctement assemblé. Des instructions de montage détaillées et des consignes spécifiques sont disponibles pour chaque modèle (voir l'annexe). Suivez attentivement ces instructions pour assurer un montage correct et sûr du barbecue.

Attention : bien que nous nous efforcions de rendre le processus d'assemblage aussi simple que possible, il reste que les angles et arêtes des éléments en acier peuvent provoquer des coupures s'ils ne sont pas assemblés avec prudence. Soyez prudent lors de la manipulation des pièces. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec des gants.

Préparation

- Pour utiliser le barbecue, vous aurez besoin d'une bouteille de GPL et de régulateurs de pression de gaz adaptés.
- Les régulateurs de pression de gaz doivent être conformes à la version actuelle de la norme EN 12864 et aux spécifications nationales (voir les instructions supplémentaires).
- Après l'achat de la bouteille de gaz, vous pouvez l'installer dans votre barbecue.
- Le remplacement des bouteilles de gaz doit être effectué à distance de sécurité de toute source d'inflammation.
- Placez la bouteille de gaz sur le côté gauche ou à l'intérieur du barbecue dans une position sûre et à l'abri de la chaleur.
- Si vous souhaitez utiliser le barbecue, insérez le régulateur de pression de gaz dans la bouteille de gaz et vissez-le.

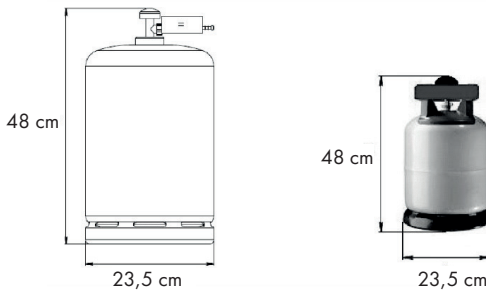
Mise en garde**Danger**

Avant d'allumer le barbecue, familiarisez-vous avec tout le mode d'emploi. Vérifiez que le tuyau n'est pas vrillé, car cela pourrait affecter le débit de gaz. Le tuyau ne doit pas être sous tension ni toucher les parties chaudes de l'appareil.

- Utilisez uniquement des flexibles résistant à la chaleur au-dessus de 80 °C.
- Les flexibles doivent être remplacés au moins tous les 2 ans ou lorsque les réglementations nationales l'exigent.

Remplacement de la bouteille de gaz

Si vous placez la bouteille de gaz à l'extérieur du barbecue, celle-ci ne doit pas dépasser 80 cm de haut, 35 cm de large et 11 kg.

**Branchement de la bouteille de gaz**

1. Tournez le capuchon de protection orange pour que la flèche pointe vers la fente du couvercle.
2. Retirez le capuchon de protection orange en retirant d'abord la goupille puis le capuchon. N'utilisez pas d'outils et laissez le capuchon de protection pendre sur la bouteille de gaz.
3. Assurez-vous que le joint noir est à l'intérieur de la valve de la bouteille de gaz. Connectez le régulateur de pression de gaz à la vanne.
4. Tournez le régulateur de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez le barbecue à gaz conformément au mode d'emploi.

Pour débrancher la bouteille de gaz

1. Fermez le robinet de gaz si la bouteille de gaz en est équipée ; sauf s'il y a une installation à double cylindre avec vanne de dérivation. Attendez que le brûleur et le voyant soient éteints. Pour les installations à double cylindre, seule la bouteille de gaz vide doit être fermée.
2. Placez le capuchon de protection orange sur la bouteille de gaz vide.



Mise en garde Risque de brûlure

quand le barbecue à gaz est en marche. Ne touchez jamais cette zone sans gants de protection !

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 pendant 10 à 15 minutes seulement (sauf pour la première utilisation).
- Ne chauffez pas l'appareil plus longtemps que recommandé.
- Ne réglez pas la température de l'appareil plus haut que nécessaire.
- Branchez 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 est dans une position sûre et à l'abri de la chaleur.
- Assurez-vous que la bouteille est dans une position sûre et éloignée 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.

Avant la mise en marche

- Le barbecue doit être installé sur une surface plane avant utilisation.
- Avant la première utilisation, le barbecue doit être utilisé pendant 30 minutes au maximum.
- Utilisez cet appareil pour les grillades uniquement lorsque les éléments combustibles ont une légère couche de suie.
- Pour allumer ou rallumer le barbecue, n'utilisez ni alcool ni essence, mais uniquement des briquets conformes à la norme EN 1860-3.

Pour allumer le barbecue



Mise en garde Risque de brûlure mortelle

A l'allumage du barbecue, le couvercle doit être ouvert ! Ne placez jamais votre visage directement au-dessus du barbecue lorsque vous l'allumez.

Allumage du barbecue

1. Ouvrez le capot avant d'essayer d'allumer les brûleurs.
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".
3. Connectez le détendeur à la bouteille de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz du détendeur. Utilisez du savon et de l'eau pour vérifier l'absence de fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur.
4. Appuyez sur le bouton de commande avant gauche et maintenez-le tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HIGH" (vous entendrez un déclic). Cela allume le brûleur de gauche. Regardez si le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez ce processus.
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.
6. Réglez la puissance en tournant le bouton en position haute / basse.
7. Si le brûleur ne s'allume pas. Allumez l'appareil avec une allumette en utilisant le trou d'allumage sur le côté de l'appareil. Contactez votre revendeur pour réparer l'allumage.
8. Répétez l'étape 4 ci-dessus pour allumer les brûleurs restants de gauche à droite, dans l'ordre indiqué ci-dessus. Ne tentez jamais d'allumer d'autres brûleurs que le brûleur gauche.
9. Pour éteindre le barbecue, tournez le robinet de la bouteille ou le détendeur en position OFF, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF.

Mise en garde : Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre et fermez également le robinet de la bouteille. Attendez cinq minutes avant de tenter de redémarrer l'allumage.

Allumage du barbecue

1. Ouvrez le capot avant d'essayer d'allumer les brûleurs.
2. Tournez tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF".
3. Connectez le détendeur à la bouteille de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz du détendeur. Utilisez du savon et de l'eau pour vérifier l'absence de fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur.
4. Appuyez sur le bouton de commande avant gauche et maintenez-le tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "HIGH" (vous entendrez un déclic). Cela allume le brûleur de gauche. Regardez si le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez ce processus.
5. Si le brûleur ne s'est pas allumé après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.
6. Réglez la puissance en tournant le bouton en position haute / basse.
7. Si le brûleur ne s'allume pas. Allumez l'appareil avec une allumette en utilisant le trou d'allumage sur le côté de l'appareil. Contactez votre revendeur pour réparer l'allumage.
8. Répétez l'étape 4 ci-dessus pour allumer les brûleurs restants de gauche à droite, dans l'ordre indiqué ci-dessus. Ne tentez jamais d'allumer d'autres brûleurs que le brûleur gauche.
9. Pour éteindre le barbecue, tournez le robinet de la bouteille ou le détendeur en position OFF, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre en position OFF.

Avant de cuisiner pour la première fois, laissez le barbecue fonctionner au niveau BAS pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz ouvert. Les pièces internes seront nettoyées à chaud et l'odeur des surfaces peintes éliminée.

Nettoyez votre barbecue après chaque utilisation. N'UTILISEZ PAS de produits de nettoyage abrasifs ou inflammables car ils pourraient endommager les pièces du produit et provoquer un incendie. Nettoyez l'appareil à l'eau chaude savonneuse.
einen Brand verursachen können. In warmem Seifenwasser reinigen.

MISE EN GARDE : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenez toujours les enfants à l'écart de l'appareil chaud (même pendant le refroidissement !). Il est recommandé d'utiliser des gants de protection (gants de four, par exemple) lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.



ATTENTION : risque de brûlure Risque de déflagration

commande de gaz en position "Off" et attendez deux minutes pour permettre à l'excès de gaz de s'évaporer avant de tenter d'allumer à nouveau le barbecue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION : risque de brûlure

Tous les travaux de nettoyage et d'entretien doivent être effectués lorsque le barbecue est froid et que l'alimentation en gaz de la bouteille de gaz a été fermée.

Nettoyage

En faisant "brûler" le barbecue après chaque utilisation (environ 15 minutes), vous réduirez au maximum les résidus d'aliments.

Surface externe

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude et une solution d'eau chaude.

Pour les taches rebelles, utilisez un récurant non abrasif puis rincez à l'eau.

Si l'intérieur du couvercle du barbecue a l'aspect bleuâtre, cela signifie que la peinture a brûlé au contact de la graisse, s'est transformée en carbone et s'est écaillée. Nettoyez avec une solution savonneuse chaude. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement.

Ne jamais utiliser de nettoyant à four.

Fond du barbecue (intérieur)

Enlevez tout résidu avec une brosse, un grattoir et / ou un tampon de nettoyage et lavez avec une solution savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Surface en bois

Lavez avec un chiffon doux et une solution savonneuse chaude. Rincez à l'eau.

N'utilisez pas de produits à récurer, de dégraissants ou de nettoyant concentré pour barbecue pour les pièces en bois.

Grille de cuisson

Utilisez une solution de savon doux. Pour les salissures tenaces, un nettoyant non abrasif peut être appliqué puis rincé à l'eau.

Nettoyage du brûleur

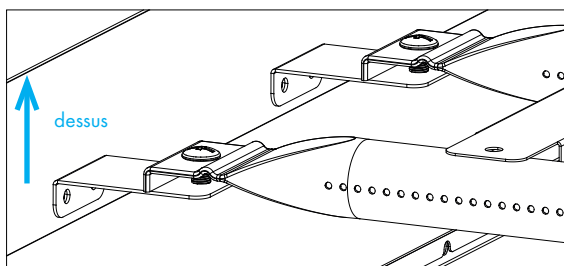
Fermez le bouton de commande et débranchez la bouteille de gaz.

Retirez la grille de refroidissement.

Nettoyez le brûleur avec une brosse douce ou à l'air comprimé et essuyez-le avec un chiffon.

Nettoyez les raccords encrassés avec un cure-pipe ou un fil rigide (par ex trombone déplié).

Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si vous détectez des dégâts, remplacez le brûleur par un nouveau. Réinstallez le brûleur et assurez-vous que les ouvertures de la vanne de gaz sont correctement positionnées et fixées dans l'entrée du brûleur (Venturi).



Stockage

- La bouteille de gaz doit être entreposée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et déconnectée du barbecue à gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Débranchez bien la connexion entre la bouteille de gaz et le barbecue à l'extérieur et loin de toute source d'inflammation.
- Après une longue période de stockage, vérifiez que le barbecue à gaz ne fuit pas et que les trous du brûleur ne sont pas bouchés avant de le réutiliser.
- Suivez les instructions de nettoyage pour vous assurer que le barbecue peut être utilisé en toute sécurité.
- Inspectez toutes les zones sous le capot pour détecter les obstructions causées par les insectes lorsque le barbecue est rangé à l'extérieur.
- S'il y a des blocages, éliminez-les avant utilisation.

IDENTIFICATION DES PROBLÈMES

Problème	Cause possible	Solution
Fuite de gaz due à un flexible endommagé.	Le flexible est endommagé.	Fermez le robinet de gaz de la bouteille de gaz et remplacez le tuyau. Effectuez un test de fuite de gaz pour changer le tuyau.
Fuite de gaz au niveau de la bouteille	Panne mécanique due à un stockage prolongé ou à une manipulation incorrecte.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz. Rapportez la bouteille de gaz à votre revendeur..
Fuite de gaz au niveau de la vanne de la bouteille	Erreurs dues à une manipulation incorrecte ou à une défaillance mécanique.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
Fuite de gaz entre la bouteille et le détendeur	Mauvaise installation, la connexion n'est pas étanche, la bague d'étanchéité est cassée	Fermez le robinet de la bouteille de gaz, retirez le régulateur de pression de gaz et vérifiez que la bague d'étanchéité n'est pas endommagée. Effectuez un test de fuite de gaz de tous les composants.
Des flammes sortent par les ouvertures du détendeur.	Inflammation dans le tube du brûleur en raison d'un blocage partiel.	Tournez les boutons de commande et le robinet de la bouteille de gaz sur la position "Off". Une fois les flammes éteintes et le barbecue refroidi, retirez le brûleur et vérifiez si les ouvertures du brûleur ne sont pas couvertes par des nids d'araignées ou de la rouille.
Inflammation de graisse ou grandes flammes récurrentes sur la surface de cuisson.	Accumulation de graisses au niveau du brûleur.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert et laissez les flammes s'éteindre. Laissez l'appareil refroidir puis retirez les restes et la graisse autour du brûleur, du plateau d'égouttement et des surfaces.

Le brûleur ne s'allume pas lorsque l'on utilise l'allumeur.	Problèmes d'alimentation en gaz : vous essayez d'allumer le mauvais brûleur.	Voir les remarques dans la section "Mise en service et utilisation".
	Le brûleur n'est pas branché sur le régulateur.	Vérifiez que les vannes sont à l'intérieur des tubes du brûleur.
	Le brûleur est bouché.	Vérifiez que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou similaires.
	Pas de débit de gaz.	Assurez-vous que la bouteille de gaz n'est pas vide. S'il y a toujours du gaz dans la bouteille de gaz, voir le sous-chapitre "Baisse soudaine du débit de gaz".
Le brûleur ne s'allume pas lorsque l'on utilise l'allumeur.	Gaz fermé sur l'écrou de raccordement de la bouteille de gaz.	Éteignez tous les interrupteurs et débranchez l'écrou de connexion de la bouteille de gaz. Puis rebranchez-le et réessayez.
	L'écrou de raccordement n'est pas correctement raccordé à la vanne de la bouteille de gaz.	Tournez l'écrou de raccordement d'environ la moitié aux trois quarts

Impossible d'allumer le brûleur avec l'allumeur.	Électrode fissurée ou cassée ; "Étincelles près de la fissure."	Remplacez l'électrode.
	La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position.	La pointe de l'électrode doit être tournée vers le trou du brûleur. La distance devrait être 1/8" à 3/16". Ajustez si nécessaire.
	Fil et / ou électrode recouvert de résidus de cuisson	Nettoyez la ligne ou l'électrode avec de l'alcool et un coton-tige propre.
	Les câbles sont desserrés ou déconnectés.	Reconnectez les fils ou remplacez les électrodes / fils.
	Les fils sont en court-circuit entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez le fil.
	Le bouton-poussoir reste bloqué en bas ; Étincelles entre	Remplacez l'allumeur.
	Allumeur et électrode.	Vérifiez que les câbles sont correctement connectés. Remplacez les câbles si l'isolation est endommagée.
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.	Voir Problème "Le brûleur ne s'allume pas lorsque l'on utilise l'allumeur". Vous n'utilisez pas la bonne méthode d'allumage.	Voir "Allumage avec réglage du gaz" dans la section "Mise en service et utilisation".
Chute brutale du débit de gaz ou flamme faible.	Accumulation de graisse.	Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue.
	Viande trop grasse.	Coupez le gras de la viande avant la cuisson.
	Températures de cuisson trop élevées	Faites cuire la nourriture à basse température.

Des flammes s'échappent de l'appareil	Vents forts et violents.	Tournez l'avant du barbecue contre le vent ou augmentez la hauteur des flammes.
	Niveau de gaz bas.	Remplacez la bouteille de gaz.
	La valve d'excédent s'est déclenchée.	Voir le problème "Chute soudaine du débit de gaz ou flamme basse".
Inflammation récurrente de graisse.	La graisse à l'intérieur du brûleur ne peut pas s'écouler à cause des résidus d'aliments.	Tournez tous les boutons en position "Off" et fermez la bouteille de gaz. Laissez le couvercle en place et laissez les flammes s'éteindre. Laissez l'appareil refroidir puis retirez tous les composants du brûleur pour les nettoyer.
Retour de flamme	Le brûleur ou les tubes du brûleur sont bouchés.	Tournez tous les boutons en position "Off" et fermez la bouteille de gaz. Nettoyez le brûleur et / ou les tubes du brûleur. Voir la section "Nettoyage et entretien".
Grandes flammes.	Accumulation de graisse.	Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue.
	Viande trop grasse.	Coupez le gras de la viande avant la cuisson.
	Températures de cuisson trop élevées	Faites cuire la nourriture à température plus basse.
Impossible de remplir à nouveau la bouteille de gaz.	Certains marchands de bouteilles de gaz utilisent des buses de remplissage plus anciennes dont les filetages sont usés	Adressez-vous à un autre revendeur de gaz.
Un brûleur n'a pas été allumé par les autres brûleurs.	Il y a des accumulations de graisse ou des résidus d'aliments dans le tube de transfert.	Nettoyer le tube de transfert avec une brosse métallique.

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 ET IMPORTATEUR (UK)

Fabricant :

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

Importateur pour la Grande Bretagne :

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

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il nostro prodotto. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni e di seguirle per evitare eventuali danni. Si declina ogni responsabilità per danni derivati da una mancata osservazione delle istruzioni e da un uso improprio del dispositivo. Scansionate il codice QR per scaricare il manuale d'uso attuale nella vostra lingua



INDICE

Dati tecnici	58
Avvertenze di sicurezza	59
Messa in servizio	62
Utilizzo	64
Pulizia e manutenzione	67
Risoluzione dei problemi	69
Montaggio	93

Numero articolo	10034715			
Descrizione	Griglia a gas per uso all'aperto			
Pressione del gas	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>		I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>
Pressione del gas	Butano	Propano	Butano/ Propano	Butano/ Propano
Pressione di uscita sul bruciatore	28-30	37	28-30	50
Dimensioni iniettore (mm):				
Iniettore principale	0,9	0,9	0,9	0,8
Iniettore laterale	0,85	0,85	0,85	0,75
Potenza riscaldante totale	17,15 kW (1248 g/h)			
Potenza principale	3,5 kW			
Potenza laterale	3,15 kW			
Paesi (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV			
Paesi (30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV			
Paesi (50)	AT, DE, CH, LU, SK			
Numero di identificazione	0359CQ00453			
Avvertenze importanti	<ul style="list-style-type: none"> • Utilizzare il dispositivo solo all'aperto. • Leggere attentamente il manuale d'uso. • ATTENZIONE: i componenti accessibili possono diventare estremamente caldi durante l'utilizzo. Tenere i bambini lontano dal dispositivo! 			

c GmbH
 Straße 16
 Berlino
 nia



onare il regolatore corretto secondo la categoria del dispositivo e la pressione del gas riportati nella tabella del
 Dati tecnici", ad esempio il regolatore da 37 mbar con categoria del dispositivo I3+ per propano.
 ominazione sull'ugello di iniezione (p. es. 0,82) significa che la dimensione dell'ugello è pari a 0,82.

ca:

nifica con "bruciatore laterale"; consente di collocare una padella sul bruciatore laterale (il diametro della
 on deve superare i 24 cm e il miscuglio 8 cm).
 ica con bruciatore posteriore.

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di installare e mettere in funzione il dispositivo. Conservare il manuale per futuri utilizzi.
- Seguire i passaggi descritti nel manuale per installare e mettere in funzione il dispositivo e non permettere assolutamente ai bambini di utilizzarlo.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo all'aperto.
- I componenti facilmente accessibili possono diventare estremamente caldi durante l'utilizzo. Tenere i bambini lontano dal dispositivo. Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti bollenti.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Chiudere la valvola del gas sulla bombola dopo l'utilizzo del dispositivo.
- Ogni tipo di modifica al dispositivo può essere pericolosa. Non modificare il dispositivo. La garanzia perde validità in caso di modifiche non autorizzate.
- Non modificare in alcun caso le unità principali di controllo della griglia a gas, come ad esempio collegamenti del gas, iniettori, valvole, ecc.
- Componenti sigillati dal produttore o dal servizio di assistenza ai clienti non devono essere modificati dall'utente.
- Non conservare e non utilizzare nelle vicinanze del dispositivo benzina, combustibile a metano o altri liquidi e vapori infiammabili.
- Non accendere la griglia con benzina o liquidi simili.
- Alcuni fornitori di gas liquidi riempiono le bombole oltre l'effettiva capacità. Questo rappresenta un pericolo, dato che all'interno della bombola si accumula una pressione elevata.
- Come procedura di sicurezza, la valvola della pressione del gas rilascerà automaticamente del gas, in modo da normalizzare la pressione all'interno della bombola ed eliminare la pressione in eccesso. Attenzione: il gas rilasciato è facilmente infiammabile e potrebbe prendere fuoco. Per ridurre questo rischio, rispettare le seguenti procedure di sicurezza:
- Dire al fornitore di gas di riempire la bombola fino all'80% della capacità totale.
- Se si ha a disposizione un'altra bombola del gas, non conservarla mai vicino o sotto a una griglia, a una cassetta per il riscaldamento o ad altre fonti di calore o ignizione.
- Il dispositivo è sicuro e facile da utilizzare. Assicurarsi che la bombola abbia una pressione adatta alla griglia.
- Gli alimenti possono essere grigliati con coperchio chiuso o aperto.
- Se il coperchio è rimasto chiuso per 5 minuti, deve restare aperto per almeno un minuto, in modo che il calore accumulato possa dissiparsi.
- Utilizzare sempre la griglia con una vaschetta di raccolta per grasso e olio.
- Una ventilazione sufficiente è fondamentale per la combustione e l'efficacia del dispositivo. In questo modo si garantisce la sicurezza dell'utente e delle persone che si trovano vicino al dispositivo.
- Non utilizzare mai il dispositivo in locali chiusi o ambienti simili.
- Non posizionare mai il dispositivo direttamente nella direzione del vento, se la velocità del vento è superiore a 2 m/s.
- La griglia è adatta solo all'uso all'aperto.

- Non installare mai la bombola sul piano di fondo sotto alla griglia, altrimenti possono risultare gravi lesioni all'utente e alle persone che si trovano nelle immediate vicinanze della griglia.
- Sopra alla griglia non deve esserci niente. Non posizionarla sotto ad alberi, cespugli o tetti.
- Assicurarsi di mantenere una distanza minima di un metro tra il dispositivo e altri oggetti.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato vicino a materiali facilmente infiammabili (ad esempio prodotti a base di petrolio, solventi o altri oggetti solidi che presentano una targhetta di avvertimento "Infiammabile").
- Dopo ogni utilizzo, chiudere la valvola del gas o della pressione del gas della bombola.
- Controllare prima di ogni utilizzo se il tubo presenta crepe, tagli o altri segni di usura.
- Non utilizzare assolutamente la griglia se il tubo non è intatto.
- Quando si cambia la bombola, assicurarsi che non ci siano fonti di ignizione nelle vicinanze, come sigarette, fiamme libere, ecc. e che il dispositivo sia spento.
- Se c'è una perdita di gas, chiudere immediatamente l'afflusso di gas, spegnere le fiamme libere e aprire il coperchio. Se la perdita continua, controllare se dispositivo e componenti sono danneggiati o se ci sono collegamenti fallaci. Se non è possibile risolvere il problema, contattare subito il servizio di assistenza ai clienti o il fornitore di gas locale.
- Non controllare se sono presenti perdite di gas con fiamme libere.
- Fare attenzione quando si utilizza la griglia e non lasciarla prima di controllo mentre è in funzione. Chiudere la bombola dopo ogni utilizzo.
- Pulire la griglia dopo ogni utilizzo.
- Non bloccare in alcun caso le aperture del bruciatore della griglia. Se dovessero essere bloccate, utilizzare una bacchetta del diametro di 1,6 mm per rimuovere l'ostruzione. Assicurarsi di non allargare le aperture del bruciatore o dell'ugello.
- Si consiglia di lasciare effettuare la manutenzione della griglia da un tecnico qualificato almeno una volta all'anno. Non effettuare la manutenzione autonomamente.
- Verificare l'eventuale presenza di perdite di gas con una soluzione saponosa prima di mettere in funzione il dispositivo.
- Quando si accende il bruciatore, il coperchio deve essere aperto.
- Per usare la griglia, utilizzare guanti e utensili per grigliare.
- Essere pronti in caso di incendio o incidenti. Informarsi sulla posizione della cassetta di primo soccorso ed estintori e prendere confidenza con l'utilizzo.
- Prestare la massima attenzione mentre si griglia.
- Non scaldare sulla griglia contenitori in vetro o metallo chiusi. All'interno del contenitore potrebbe accumularsi pressione, con conseguente esplosione e danni a persone, cose o alla griglia stessa.
- Questa griglia soddisfa elevati standard qualitativi. L'utilizzo e l'installazione devono essere nel rispetto delle normative locali.
- Questa griglia può essere utilizzata solo con gas.
- Utilizzare la griglia solo dopo averla installata correttamente e tutti i componenti sono saldamenti fissati e messi in sicurezza.

- Non utilizzare la griglia vicino a impianti infiammabili senza protezione e tenere oggetti e superfici infiammabili ad una distanza minima di 100 cm.
- Toccare i componenti metallici della griglia solo dopo il completo raffreddamento (dopo circa 45 minuti) per evitare ustioni, a meno che si utilizzi equipaggiamento protettivo (guanti per grigliare, presine, ecc.).
- Il consumo di alcool, di medicinali con e senza obbligo di prescrizione e droghe può avere effetti negativi sulla capacità dell'utente di montare correttamente il dispositivo e di utilizzarlo in modo sicuro.
- Fare sempre attenzione quando si apre il coperchio, dato che il calore accumulatosi sotto alla copertura e il vapore possono causare serie ustioni se vengono rilasciati troppo rapidamente.
- Posizionare sempre la griglia su una superficie solida e piana. Una superficie asfaltata o nera potrebbe non essere adatta a questo scopo.
- Tenere sempre bambini e animali domestici lontano dal dispositivo.
- Non posizionare mai la griglia su tavoli o simili.
- Non utilizzare la griglia in caso di forte vento.

MESSA IN SERVIZIO

- Selezionare il regolatore corretto secondo la categoria del dispositivo e pressione del gas riportati nella tabella del capitolo "Dati tecnici", ad esempio il regolatore da 37 mbar con categoria del dispositivo I3+ per il propano.
- La denominazione sull'ugello di iniezione (p. es. 0,82) significa che la dimensione dell'ugello è pari a 0,82 mm.

Avvertenza:

- "SB" significa con "bruciatore laterale"; consente di collocare una padella sul bruciatore laterale (il diametro della padella non deve superare i 24 cm e il miscuglio 8 cm).
- BB significa con bruciatore posteriore.

Assicurarsi che il barbecue venga montato correttamente. Le istruzioni dettagliate di montaggio con le avvertenze specifiche sono disponibili per ogni modello (vedi allegato). Seguire attentamente le avvertenze per garantire il montaggio corretto e sicuro del barbecue.

Attenzione: anche se ci sforziamo di semplificare il procedimento di montaggio il più possibile, è ovvio che c'è il pericolo di tagliarsi durante il montaggio per via degli angoli e dei bordi dei componenti d'acciaio. Fare attenzione quando si maneggiano i pezzi del dispositivo. Si consiglia di usare guanti per proteggere le mani.

Preparazione

- Per usare il barbecue servono una bombola di gas liquido e un regolatore di pressione del gas adatto.
- I regolatori di pressione del gas corrispondono alla versione attuale della norma EN12864 e alle direttive nazionali (vedi ulteriori istruzioni).
- Dopo aver acquistato la bombola del gas, la si può installare nel barbecue.
- La sostituzione delle bombole deve avvenire a una distanza di sicurezza da tutte le sorgenti di innesco.
- Collocare la bombola sul lato sinistro o all'interno del barbecue o in una posizione sicura protetta dal calore.
- Se si vuole usare il barbecue, inserire il regolatore di pressione del gas nella bombola e fissarlo.

Avviso



Pericolo di incendio

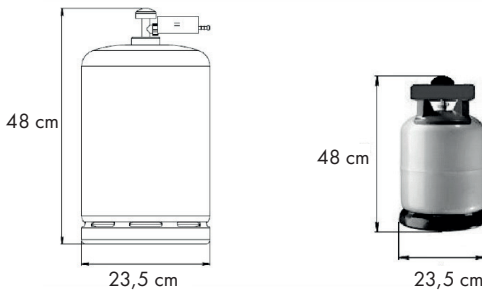
Prima di accendere il barbecue leggere attentamente tutto il manuale di istruzioni. Assicurarsi che il tubo non sia storto, perché potrebbe compromettere il flusso del gas. Il tubo non deve essere sotto tensione o toccare i componenti bollenti del dispositivo.

- Utilizzare esclusivamente tubi termoresistenti anche sopra gli 80 °C.
- I tubi flessibili vanno sostituiti almeno ogni 2 anni o quando le disposizioni nazionali lo esigono.

Sostituzione della bombola del gas

Avvertenza: chiudere la valvola del gas della bombola (non è necessaria una chiave inglese).

La bombola non deve essere più alta di 80 cm, più larga di 35 cm e pesare più di 11 kg se viene posizionata al di fuori del barbecue.



Collegare la bombola

1. Girare il coperchio di protezione arancione in modo tale che la freccia sulla fessura indichi verso la copertura.
2. Rimuovere il coperchio di protezione arancione estraendo prima il perno e poi il coperchio. Non utilizzare utensili e lasciar penzolare il coperchio di protezione sulla bombola.
3. Assicurarsi che l'anello di guarnizione nero si trovi all'interno della valvola della bombola. Collegare il regolatore di pressione del gas alla valvola.
4. Girare il rialzo della bombola in senso orario e accendere il barbecue a gas seguendo il manuale di istruzioni.

Scollegare la bombola

1. Chiudere il rubinetto, se la bombola ne ha uno, a meno che sia installata una bombola doppia con valvola di commutazione. Aspettare che il bruciatore e la spia si siano spenti. Nelle installazioni con bombola doppia, la bombola vuota va chiusa.
2. Applicare il coperchio di protezione arancione sulla bombola vuota.



Avviso Pericolo di incendio

L'impugnatura nera (vedi foto sopra) diventa molto calda quando si utilizza il barbecue a gas. Non toccare assolutamente questa zona senza guanti di protezione!

UTILIZZO

Avvertenze per risparmiare energia

- Ridurre i tempi di apertura della copertura.
- Chiudere la valvola della bombola non appena il procedimento di preparazione è terminato.
- Preriscaldare il dispositivo solo per 10 - 15 minuti (tranne che per il primo utilizzo).
- Non preriscaldare il dispositivo più a lungo del dovuto.
- Non impostare una temperatura più alta del necessario.
- Collegare il tubo e il regolatore di pressione a gas della bombola sul lato sinistro del dispositivo. Assicurarsi che la bombola si trovi in una posizione sicura e lontano dal caldo.
- Assicurarsi che la bombola si trovi in una posizione sicura e lontano da fonti di calore.
- Il diametro del tubo è pari a 8 - 10 mm.
- La lunghezza massima del tubo dovrebbe essere di 1,5 m.

Prima della messa in servizio

- Posizionare il barbecue su una superficie piana prima della messa in servizio.
- Prima del primo utilizzo il barbecue va utilizzato al massimo livello per almeno 30 minuti.
- Utilizzare il dispositivo per grigliare solo quando gli elementi combustibili presentano un leggero strato di ruggine.
- Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere il barbecue, ma esclusivamente accendini che corrispondano alla norma EN 1860-3.

Accensione del barbecue



Avviso Pericolo di ustioni gravissime

Quando si accende il barbecue la copertura deve essere aperta! Assicurarsi di non avere il viso proprio sopra il barbecue quando lo si accende.

Accendere il barbecue

1. Aprire la calotta di protezione prima di provare ad accendere il bruciatore.
2. Girare i pulsanti in senso orario in posizione "OFF".
3. Collegare il regolatore alla bombola. Accendere l'erogazione del gas sul regolatore. Verificare se esce del gas tra la bombola e il regolatore con acqua a base di sapone.
4. Premere verso il basso la manopola di controllo anteriore sinistra e tenerla premuta mentre la si gira in senso antiorario in posizione "HIGH" (si sente un click). In questo modo si accende il bruciatore a sinistra. Verificare se il bruciatore si è acceso. In caso contrario ripetere il procedimento.
5. Se il bruciatore non si accende dopo l'ennesimo tentativo, aspettare 5 minuti e ripetere il punto 4.
6. Impostare il calore girando il pulsante in posizione High / Low.
7. Se il bruciatore non si accende: accendere il dispositivo con un fiammifero per mezzo del foro d'accensione sul lato del dispositivo. Rivolgersi al rivenditore di bombole per riparare il dispositivo di accensione.
8. Per accendere i restanti bruciatori uno dietro l'altro da sinistra a destra ripetere il punto 4. Il canale luminoso a croce tra i bruciatori accende il bruciatore adiacente. Non provare mai ad accendere per primo un altro bruciatore che non sia quello a sinistra.
9. Per spegnere il barbecue girare la valvola della bombola o il regolatore in posizione OFF e poi il tasto di controllo sul dispositivo in senso orario in posizione OFF.

Attenzione: se il bruciatore non si accende, spegnere la manopola di controllo in senso orario e la valvola della bombola. Aspettare 5 minuti prima di ritentare di accendere.

Accendere il bruciatore laterale

1. Aprire il coperchio del bruciatore laterale.
2. Premere il tasto del bruciatore laterale verso il basso e tenerlo premuto mentre lo si gira in senso antiorario in posizione "HIGH" (si sente un click). In questo modo si accende il bruciatore laterale. Verificare se il bruciatore si è acceso. In caso contrario ripetere il procedimento.
3. Se il bruciatore non si accende dopo l'ennesimo tentativo, aspettare 5 minuti e ripetere il punto 2.
4. Impostare il calore girando il pulsante in posizione High / Low.
5. Se il bruciatore non si accende: accendere il dispositivo con un fiammifero lungo o un cono. Rivolgersi al rivenditore di bombole per riparare il dispositivo di accensione.
6. Per accendere il bruciatore laterale, girare la manopola di controllo in senso orario in posizione OFF. Per spegnere tutto il barbecue, girare la valvola della bombola o il regolatore in posizione "OFF" e poi il tasto di controllo sul dispositivo in senso orario in posizione "OFF".

Prima di iniziare a cuocere per la prima volta, lasciar funzionare il barbecue su LOW per 15 minuti con il coperchio chiuso e il gas acceso. In questo modo i pezzi interni si puliscono riscaldandosi e l'odore di superfici laccate sparisce.

Pulire il barbecue dopo ogni UTILIZZO. NON utilizzare detergenti abrasivi o infiammabili in quanto potrebbero danneggiare i pezzi del prodotto e causare un incendio. Pulirlo con acqua saponata calda.

AVVISO: i pezzi accessibili possono essere molto caldi. Tenere sempre lontano i bambini piccoli dal dispositivo (anche durante il raffreddamento!). Si consiglia di usare guanti di protezione mentre si maneggia componenti caldi (ad esempio guanti da forno).



Avviso Pericolo di deflagrazione

Se non si riesce ad accendere il bruciatore, girare la manopola di controllo del gas in posizione "OFF" e aspettare due minuti per dare al gas il tempo di evaporare prima di provare a riaccenderlo.

PULIZIA E MANUTENZIONE

**ATTENZIONE: Pericolo di ustioni**

La pulizia e la manutenzione vanno effettuate dopo che il barbecue si è raffreddato e quando l'alimentazione del gas è chiusa.

Pulizia

Dopo ogni uso (15 min. circa) del barbecue gli eccessivi resti delle pietanze vengono ridotti al minimo.

Superficie esterna

Utilizzare un detergente blando o lievito in polvere e una soluzione d'acqua calda. Per le macchie più persistenti si può utilizzare un prodotto non abrasivo che va poi risciacquato con acqua.

Se il lato interno del coperchio del barbecue è di colore bluastrò significa che il colore bruciato sul grasso si è trasformato in carbonio e si sfalda. Pulirlo in profondità con una soluzione calda a base di sapone. Risciacquare con acqua e lasciar asciugare completamente. Non utilizzare mai prodotti di pulizia per il forno.

Fondo del barbecue (interno)

Rimuovere i resti con spazzola, raschietto e/o pad di pulizia e lavare con una soluzione a base di sapone. Risciacquare con acqua e lasciar asciugare.

Superficie di legno

Lavare con un panno morbido e una soluzione a base di sapone. Risciacquare con acqua. Non utilizzare prodotti abrasivi, sgrassatori o detergenti concentrati per parti in legno.

Graticola

Utilizzare una soluzione blanda a base di sapone. Per lo sporco ostinato si può usare un detergente non abrasivo e risciacquare poi con acqua.

Come pulire l'unità del bruciatore

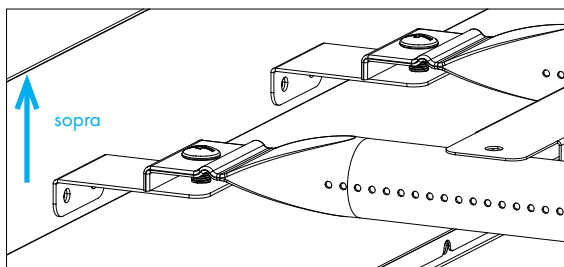
Spegnere il gas sulla manopola di controllo e scollegare la bombola.

Rimuovere la griglia di raffreddamento.

Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o con aria compressa asciugandolo con un panno.

Pulire gli attacchi ostruiti con uno scovolino o un filo di ferro rigido (ad esempio una graffetta aperta).

Verificare che il bruciatore non sia danneggiato (strappi o fori). In caso contrario sostituirlo con uno nuovo. Rimontare il bruciatore e assicurarsi che le aperture della valvola del gas siano posizionate correttamente e fissate nell'ingresso del bruciatore (Venturi).



Conservazione

- La bombola del gas va conservata all'aperto in un luogo ben aerato e scollegata dal barbecue a gas quando non viene utilizzato.
- Assicurarsi di scollegare la connessione tra la bombola e il barbecue e il barbecue nella zona esterna e che non ci siano sorgenti di innesco nelle vicinanze.
- Dopo un lungo periodo di inutilizzo verificare che non ci siano perdite nel barbecue a gas o blocchi nelle aperture dei bruciatori prima di riusarlo.
- Seguire le avvertenze di pulizia per garantire l'impiego del barbecue in tutta sicurezza.
- Verificare che non ci siano insetti sotto la copertura e che eventuali insetti non abbiano causato delle ostruzioni blocchi se il barbecue è stato riposto all'aperto. In caso positivo, rimuovere le ostruzioni prima dell'utilizzo.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Perdita di gas a causa di un tubo danneggiato.	Il tubo è danneggiato.	Chiudere la valvola della bombola e sostituire il tubo. Eseguire poi un test per verificare che non ci siano perdite di gas.
La bombola perde gas.	Disfunzione meccanica dovuta al lungo stoccaggio o all'utilizzo errato.	Chiudere la valvola della bombola. Riportare la bombola dal proprio rivenditore.
La valvola della bombola perde gas.	Errore dovuto all'utilizzo errato o alla disfunzione meccanica.	Chiudere la valvola della bombola.
Perdita di gas tra la bombola e il regolatore del gas.	Installazione errata, il collegamento non è ermetico, l'anello di guarnizione è rotto.	Chiudere la valvola della bombola, rimuovere il regolatore del gas e verificare che l'anello di guarnizione non sia danneggiato. Eseguire un test su tutti i componenti per verificare che non ci siano perdite di gas.
Il fuoco esce dalle aperture del regolatore.	Incendio nel tubo del bruciatore a causa di un'ostruzione parziale.	Girare i tasti di controllo e la valvola della bombola in posizione "OFF". Dopo aver spento il fuoco e dopo che il barbecue si è raffreddato, rimuovere il bruciatore e verificare che non ci siano nidi di ragni o ruggine nelle aperture del bruciatore.
Grasso bruciato o fiamme estese ricorrenti sulla superficie di cottura.	Accumulo di grasso nella zona del bruciatore.	Chiudere la valvola della bombola. Lasciare la copertura aperta per far uscire le fiamme. Lasciar raffreddare il dispositivo e rimuovere infine gli avanzi di cibo e gli accumuli di grasso nella zona del bruciatore, nella vaschetta di raccolta e dalle superfici.

Il piezo viene utilizzato, ma il bruciatore non si accende.	Problemi durante l'erogazione del gas: si sta provando ad accendere il bruciatore sbagliato.	Vedi le avvertenze nel capitolo "Messa in servizio e utilizzo".
	Il bruciatore non è collegato all'elettrovalvola.	Assicurarsi che le valvole si trovino all'interno dei tubi del bruciatore.
	Il bruciatore è bloccato.	Assicurarsi che i tubi del bruciatore non siano bloccati da tele di ragno o altre cose simili.
	Il gas non fluisce.	Assicurarsi che la bombola non sia vuota. Se ci dovesse essere ancora gas nella bombola vedi sottocapitolo "Calo improvviso del flusso di gas".
Il piezo viene utilizzato, ma il bruciatore non si accende.	Ostruzione di gas nel dado del connettore della bombola.	Spegnere tutti gli interruttori e scollegare il dado del connettore dalla bombola. Infine riaccenderli e riprovare.
	Il dado del connettore non è ben collegato alla valvola della bombola.	Girare il dado del connettore di circa la metà fino a tre quarti.

Il bruciatore non si accende con il piezo.	L'elettrodo è lacerato o rotto; "scintille durante la lacerazione."	Sostituire l'elettrodo.
	La punta dell'elettrodo non è nella posizione giusta.	La punta dell'elettrodo deve indicare nella direzione del foro del bruciatore. La distanza deve essere da 1/8" a 3/8". Regolare di conseguenza se necessario.
	Il filo e/o l'elettrodo sono sporchi di avanzi di cibo.	Pulire il tubo o l'elettrodo con alcool e un batuffolo pulito.
	I tubi sono lenti o stretti con morsetti.	Collegare nuovamente i tubi o sostituire gli elettrodi/tubi.
	I fili tra il piezo e l'elettrodo vanno in corto.	Sostituire il tubo.
	Il pulsante è attaccato al pavimento; formazione di scintille tra il piezo e l'elettrodo.	Sostituire il piezo.
	L'isolante potrebbe essere danneggiato.	Verificare che i tubi siano ben collegati. Sostituirli se l'isolante si è rotto.
Non è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero.	Vedi problema "Il piezo viene usato, ma il bruciatore non si accende." Non si utilizza il metodo di accensione corretto.	Vedi "Accensione con regolazione del gas" nel capitolo "Messa in servizio e utilizzo".
Calo improvviso del flusso di gas o fiamma bassa.	Accumulo di grasso.	Pulire i bruciatori e l'interno del barbecue.
	Carne troppo grassa.	Tagliar via parti grasse di carne prima della preparazione.
	Temperature di preparazione troppo alte.	Preparare gli alimenti a basse temperature.

Le fiamme divampano dal dispositivo.	Venti forti e sferzanti.	Girare il lato frontale del barbecue verso il vento o alzare il volume delle fiamme.
	Il livello del gas è basso.	Sostituire la bombola.
	La valvola di eccesso di flusso si è allentata.	Vedi problema "Calo improvviso del flusso di gas o fiamma bassa".
Grasso bruciato ricorrente.	Il grasso non può scorrere all'interno del sistema del bruciatore se ci sono avanzi di cibo.	Girare tutti i tasti in posizione "OFF" e chiudere la bombola. Non spostare la copertura e lasciar spegnere le fiamme. Lasciar raffreddare il dispositivo ed estrarre tutti i componenti del bruciatore per pulirli.
Ritorno di fiamma	Il bruciatore e i tubi del bruciatore sono bloccati.	Girare tutti i tasti in posizione "OFF" e chiudere la bombola. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. Vedi capitolo "Pulizia e manutenzione".
Le fiamme divampano.	Accumulo di grasso.	Pulire il bruciatore e l'interno del barbecue.
	Carne troppo grassa.	Tagliar via parti grasse di carne prima della preparazione.
	Temperature di preparazione troppo alte.	Preparare gli alimenti a basse temperature.
Non è possibile riempire la bombola.	Alcuni rivenditori di bombole utilizzano vecchi ugelli di riempimento, le cui filettature sono usurate.	Rivolgersi a un altro rivenditore.
Un bruciatore non si accende tramite gli altri bruciatori.	Nel tubo di collegamento ci sono accumuli di grasso o avanzi di cibo.	Pulire il tubo di collegamento con una spazzola metallica.

AVVISO DI SMALTIMENTO



Se nel proprio paese si applicano le regolamentazioni inerenti lo smaltimento di dispositivi elettrici ed elettronici, questo simbolo sul prodotto o sulla confezione segnala che questi prodotti non possono essere smaltiti con i rifiuti normali e devono essere portati a un punto di raccolta di dispositivi elettrici ed elettronici. Grazie al corretto smaltimento dei vecchi dispositivi si tutela il pianeta e la salute delle persone da possibili conseguenze negative. Informazioni riguardanti il riciclo e lo smaltimento di questi prodotti si ottengono presso l'amministrazione locale oppure il servizio di gestione dei rifiuti domestici.

PRODUTTORE E IMPORTATORE (UK)

Produttore:

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

Importatore per la Gran Bretagna:

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

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad. Escanee el siguiente código QR para tener acceso al manual de instrucciones más actualizado y a información adicional sobre el producto.



ÍNDICE

Datos técnicos	76
Indicaciones de seguridad	77
Puesta en funcionamiento	80
Utilización	82
Limpieza y cuidado	85
Búsqueda de errores	87
Montaje	93

Artículo	10034715			
Descripción	Barbacoa de gas para exteriores			
Categoría de gas	I3+(28-30/37) <input type="checkbox"/>		I3B/P(30) <input type="checkbox"/>	I3B/P(50) <input checked="" type="checkbox"/>
Presión de gas	Butano	Propano	Butano/ Propano	Butano/ Propano
Presión de salida del regulador	28-30	37	28-30	50
Tamaño del inyector (mm):				
Inyector principal	0,9	0,9	0,9	0,8
Inyector lateral	0,85	0,85	0,85	0,75
Potencia térmica total	17,15 kW (1248 g/h)			
Inyector principal	3,5 kW			
Inyector lateral	3,15 kW			
Países (28-30/37)	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV			
(30)	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV			
(50)	AT, DE, CH, LU, SK			
Código PIN	0359CQ00453			
Notas importantes	<ul style="list-style-type: none"> • Utilice el aparato únicamente en el exterior. • Lea atentamente este manual de instrucciones. • ATENCIÓN: las partes accesibles del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Mantenga a los niños lejos del aparato. 			

... GmbH
 Straße 16
 Berlin
 ...



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

... deutet mit „Seitenbrenner“; ermöglicht es Ihnen, eine Pfanne auf den Seitenbrenner zu stellen (der Durchmesser
 ... darf max. ø 24 cm betragen und die Mischung ø 8 cm)
 ... deutet mit Rückbrenner

INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente estas indicaciones de seguridad antes de instalar y utilizar el aparato por primera vez y conserve este manual para futuras consultas.
- Durante la instalación y la puesta en marcha, siga la secuencia de pasos especificada en el manual y no permita que los niños utilicen el asador.
- Este aparato está concebido para ser utilizado en el exterior.
- Las partes fácilmente accesibles del aparato alcanzan temperaturas muy elevadas durante el funcionamiento. Mantenga a los niños lejos del aparato. Utilice guantes protectores cuando maneje componentes calientes.
- No mueva el aparato a otro lugar mientras está en marcha.
- Cierre la válvula de la bomba de gas después de usar el aparato.
- No modifique el aparato, ya que cualquier modificación puede ser peligrosa. Las modificaciones no autorizadas del aparato anularán la garantía.
- Nunca modifique los elementos de control principales de la parrilla de gas, tales como conexiones de gas, inyectores, válvulas, etc.
- No modifique las piezas selladas por el fabricante o el servicio técnico.
- No almacene ni utilice gasolina, combustibles de metanol u otros líquidos o vapores fácilmente inflamables cerca del aparato.
- No utilice gasolina o líquidos similares para encender el asador de gas.
- Algunos comerciantes de gas licuado llenan las bombonas de gas más allá de la capacidad real de llenado, lo que puede llevar a una condición peligrosa, ya que se genera una alta presión dentro de la bombona de gas.
- Como dispositivo de seguridad, la válvula de presión de gas liberará automáticamente el gas para normalizar las condiciones de presión dentro de la bombona de gas y equilibrar la sobrepresión. Atención: El gas liberado es altamente inflamable, por lo tanto, puede incendiarse. Para reducir este riesgo, debe tomar las siguientes precauciones:
- Informe al comerciante de gas de que debe llenar las bombonas de gas hasta el 80 % de su capacidad total.
- Si tiene una bombona de gas adicional, nunca debe utilizarla en cerca o debajo de un asador, un radiador u otras fuentes de calefacción e ignición.
- El aparato es seguro y fácil de usar. Asegúrese de que la bombona de gas tiene una presión adecuada para la parrilla.
- Puede asar los alimentos en la parrilla tanto con la tapa abierta como cerrada.
- Si la tapa ha estado cerrada durante 5 minutos, debe permanecer abierta durante al menos 1 minuto para disipar el calor acumulado.
- Utilice el asador únicamente si está montada la bandeja de goteo para recoger grasa y aceite.
- Una ventilación adecuada es esencial para un funcionamiento efectivo del aparato, ya que garantiza la seguridad del usuario y de las personas que se encuentran cerca del asador.
- No manipule el aparato en estancias cerradas o en entornos similares.
- No instale el aparato directamente en la dirección del viento si la velocidad del viento es superior a 2 m/s.
- El aparato está diseñado para ser utilizado en el exterior.

- Nunca instale la bombona de gas sobre la placa base, debajo de la parrilla, ya que podría causar lesiones graves al usuario y a las personas que se encuentren cerca del asador.
- No coloque nada encima del aparato. No instale el aparato debajo de árboles, arbustos o techos.
- Asegúrese de que haya una distancia mínima de 1 metro entre el aparato y otros objetos.
- El aparato no debe utilizarse cerca de materiales inflamables (por ejemplo, productos hechos a base de petróleo, diluyentes u otros objetos sólidos que lleven una etiqueta de advertencia de «Altamente inflamable»).
- Cierre la válvula de gas o la válvula de presión de gas de la bombona de gas después de cada uso.
- Inspeccione la manguera en busca de grietas, cortes u otros signos de desgaste.
- No use el asador si la manguera no está debidamente intacta.
- Al cambiar las bombonas de gas, asegúrese de que no haya ninguna fuente de ignición, como cigarrillos, llamas abiertas, etc., en las cercanías y que el aparato está apagado.
- Si hay una fuga de gas, cierre inmediatamente el suministro de gas, apague las llamas y abra la tapa. Si la fuga persiste, inspeccione el aparato y sus componentes en busca de daños y conexiones incorrectas. Si no puede resolver el problema, póngase en contacto inmediatamente con el servicio de atención al cliente o con su distribuidor local de gas.
- Nunca utilice una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.
- Tome precauciones cuando utilice el asador de gas y no deje el aparato desatendido durante su uso. Cierre la bombona de gas después de cada uso.
- Limpie el asador después de cada uso.
- Nunca bloquee los orificios del quemador del asador. Si están bloqueados, utilice una varilla con un diámetro de 1,6 mm para desbloquearlos. Asegúrese de no ampliar por error los orificios del quemador o de las boquillas.
- Se recomienda que una persona cualificada realice tareas de mantenimiento en la parrilla de gas al menos una vez al año. No intente reparar el aparato usted mismo.
- Realice una prueba de fuga de gas con agua jabonosa antes de poner en marcha el aparato.
- Abra la tapa cuando desee encender el quemador.
- Utilice guantes protectores o utensilios largos cuando maneje el asador.
- Está preparado/a en caso de incendio o accidente. Asegúrese de saber dónde se encuentra el botiquín de primeros auxilios y el extintor de incendios y familiarícese con su uso.
- Tenga mucho cuidado al utilizar el asador.
- No caliente ningún recipiente cerrado de vidrio o metal en la parrilla. En el interior del recipiente podría acumularse presión y causar una explosión provocando daños materiales y lesiones personales o daños en el aparato.
- Este asador cumple con altos estándares de calidad. El uso y la instalación debe cumplir con las regulaciones locales.
- Esta parrilla funciona únicamente con gas.
- No utilice el asador hasta que haya sido correctamente instalado y sus piezas, bien atornilladas y aseguradas.

- No utilice la parrilla cerca de lugares inflamables no protegidos y mantenga una distancia mínima de 1 metro respecto a objetos y superficies inflamables.
- No toque las partes metálicas del asador hasta que se hayan enfriado completamente (después de unos 45 minutos) para evitar quemaduras a menos que use un equipo protector (guantes de parrilla, paños de cocina, etc.).
- El consumo de alcohol, medicamentos recetados o no recetados por un médico, o drogas pueden afectar negativamente la capacidad del usuario de montar correctamente el asador y de utilizarlo de forma segura.
- Abra siempre la tapa de la parrilla con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor acumulados bajo la tapa pueden causar quemaduras graves si escapan demasiado rápido.
- Coloque el aparato sobre una superficie sólida y plana. Una superficie asfaltada o negra podría no ser adecuada para este fin.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos de la parrilla en todo momento.
- Nunca coloque la parrilla sobre mesas o similares.
- No utilice la parrilla si el viento es muy fuerte.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Seleccione el regulador adecuado según la categoría del aparato y la presión del gas en la tabla de la sección "Datos técnicos", p. ej. regulador de 37 mbar con categoría de dispositivo I3+ para gas propano.
- El marcado en la boquilla de inyección, p. ej. 0,82, significa que el tamaño de la boquilla de inyección es de 0,82 mm.

Nota:

- "SB" significa "quemador lateral"; le permite colocar una sartén en el quemador lateral (el diámetro de la sartén puede ser un máximo de 24 cm y la mezcla de 8 cm)
- BB significa quemador trasero

Asegúrese de que la parrilla se instale correctamente. Encontrará instrucciones de montaje detalladas para cada modelo con las observaciones específicas (véase anexo). Siga atentamente estas indicaciones para garantizar un montaje seguro y correcto de la parrilla.

Atención: Aunque hacemos todos los esfuerzos para facilitar al máximo el proceso de montaje, con los componentes de acero es normal que las esquinas y los cantos puedan provocar cortes durante el montaje si se manipulan incorrectamente. Durante el montaje, tenga especial precaución manejando los componentes del aparato. Se recomienda encarecidamente protegerse las manos con guantes.

Preparación

- Para utilizar la parrilla necesitamos una botella de gas licuado y un regulador de presión adecuado.
- El regulador de presión debe cumplir con la versión actual de la norma EN12864 y con las disposiciones nacionales (véase más información).
- Tras adquirir la bombona de gas, puede instalarla en su parrilla.
- El cambio de la bombona de gas debe realizarse a una distancia segura de todas las fuentes de ignición.
- Coloque la bombona de gas en la parte izquierda o dentro de la parrilla, en una posición segura y protegida del fuego.
- Si desea utilizar la parrilla, inserte el regulador de presión de gas en la bombona de gas y apriétele.

Advertencia Riesgo de incendio

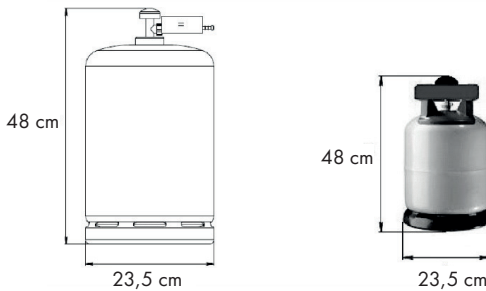


Antes de encender la parrilla, debe familiarizarse con todo el manual de uso. Asegúrese de que la manguera no se doble, pues podría impedir el paso del gas. La manguera no debe estar bajo tensión ni tocar componentes del aparato calientes.

- Utilice exclusivamente mangueras que sean resistentes al calor a temperaturas de 80 °C.
- Los tubos flexibles deben sustituirse al menos cada 2 años o cuando lo requieran las normativas nacionales.

Cambio de la bombona de gas

Nota: Cierre la válvula de gas de la bombona (para ello no se necesita ninguna llave). Si coloca la bombona de gas fuera de la parrilla, esta no deberá superar las dimensiones de 80 cm de alto, 35 cm de ancho y 11 kg de peso.

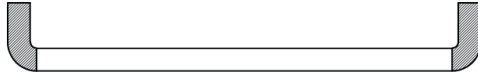


Conexión de la bombona de gas

1. Gire la tapa de protección naranja para que la flecha se oriente al orificio de la tapa.
2. Retire la tapa de protección naranja quitando primero el cordón y luego tirando de la tapa. No utilice herramientas y deje la tapa de protección colgando de la bombona.
3. Asegúrese de que la junta de sellado negra se encuentre dentro de la válvula de la bombona de gas. Conecte el regulador de presión de gas a la válvula.
4. Gire el accesorio de la bombona de gas en sentido horario y a continuación encienda la parrilla a gas siguiendo las instrucciones de uso.

Desconectar la bombona de gas

1. Cierre la llave de gas si la bombona de gas dispone de una, a menos que exista una instalación de doble bombona con válvula de intercambio. Espere a que el quemador y el indicador luminoso se hayan apagado. En caso de instalaciones de doble bombona solamente es necesario cerrar la bombona de gas vacía.
2. Coloque la tapa de protección naranja en la bombona de gas vacía.



Advertencia Riesgo de quemaduras

El asa negra (véase ilustración arriba) alcanza temperaturas muy elevadas durante el uso de la parrilla de gas. No la toque sin guantes en ningún caso!

UTILIZACIÓN

Indicaciones para ahorrar energía

- Reduzca el tiempo de abertura de la tapa.
- Cierre la válvula de la bombona de gas en cuanto haya finalizado el proceso de preparación.
- Caliente el aparato solo durante 10-15 minutos (excepto durante el primer uso).
- No caliente el aparato durante más tiempo del recomendado.
- No ajuste la temperatura del aparato a un valor mayor del necesario.
- Conecte la manguera y el regulador de presión de gas de la bombona a la parte izquierda del aparato. Asegúrese de que la bombona de gas se encuentre en una posición segura y esté protegida del calor.
- Asegúrese de que la bombona de gas se encuentre en una posición segura y se sitúe a una distancia segura de fuentes de calor.
- El diámetro de la manguera es de 8-10 mm.
- La longitud máxima de la manguera no debe superar los 1,5 metros.

Antes de la puesta en marcha

- La parrilla debe colocarse en una superficie plana antes de su puesta en marcha.
- Antes del primer uso la parrilla debe utilizarse durante al menos 30 minutos al máximo nivel.
- Utilice el aparato para preparar alimentos a la parrilla cuando el elemento del quemador presente una ligera capa de hollín.
- Para encender o reencender la parrilla no utilice bebidas espirituosas ni gasolina, sino un encendedor que cumpla con la norma EN 1860-3.

Encendido de la parrilla



Advertencia

Riesgo de quemaduras peligrosas para la vida

Al encender la parrilla, la tapa debe estar abierta. Asegúrese de que su rostro no se encuentre directamente sobre la parrilla mientras la enciende.

Encender la parrilla

1. Abra la tapa de la parrilla antes de intentar encender el quemador.
2. Gire todos los botones de control en sentido horario hasta la posición "OFF".
3. Conecte el regulador a la bombona de gas. Active el suministro de gas en el regulador. Compruebe con agua y jabón si sale gas en el punto entre la bombona y el regulador.
4. Presione el botón de control superior izquierdo hacia abajo y manténgalo pulsado mientras lo gira en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (escuchará un clic). Así se encenderá el quemador izquierdo. Observe si el quemador se ha prendido. En caso contrario, repita el proceso.
5. Si el quemador no se ha encendido tras un nuevo intento, espere 5 minutos y repita el paso 4.
6. Ajuste el calor girando el botón hasta la posición "HIGH" o "LOW".
7. Si el quemador no se enciende, encienda el aparato con una cerilla utilizando el orificio de encendido en el lateral del aparato. Contacte con un servicio técnico de gas para reparar el sistema de ignición.
8. Para encender el resto de quemadores de la fila de izquierda a derecha, repita el paso 4 anterior. El canal de ignición cruzado entre los quemadores encenderá los quemadores contiguos. Nunca intente encender otros quemadores antes que el quemador izquierdo.
9. Para apagar la parrilla, gire la válvula de la bombona o el regulador a la posición OFF y, a continuación, coloque el botón de control del aparato en la posición OFF girándolo en sentido horario.

Advertencia: Si el quemador no se enciende, apague el botón de control girándolo en sentido horario y cierre también la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de intentar de nuevo la ignición.

Encender quemador lateral

1. Abra la tapa del quemador lateral.
2. Presione el botón de control del quemador lateral hacia abajo y manténgalo pulsado mientras lo gira en el sentido contrario de las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (escuchará un clic). Así se encenderá el quemador lateral. Observe si el quemador se ha prendido. En caso contrario, repita el proceso.
3. Si el quemador no se ha encendido tras un nuevo intento, espere 5 minutos y repita el paso 2.
4. Ajuste el calor girando el botón hasta la posición "HIGH" o "LOW".
5. Si el quemador no se enciende, Encienda el aparato con una cerilla, empleando una cerilla larga o un cono. Contacte con un servicio técnico de gas para reparar el sistema de ignición.
6. Para apagar el quemador lateral, gire el botón de control en sentido horario a la posición OFF. Para apagar la toda parrilla, gire la válvula de la bombona o el regulador a la posición OFF y, a continuación, coloque el botón de control del aparato en la posición OFF girándolo en sentido horario.

Antes del primer uso, deje que la parrilla funcione unos 15 minutos con la tapa cerrada y el nivel LOW de gas. Así se limpiarán los componentes interiores y desaparecerá el olor de las superficies lacadas.

Limpie su parrilla después de cada USO. NO utilice productos de limpieza abrasivos o inflamables, pues estas piezas del producto pueden dañarse y provocar un incendio. Limpie con agua tibia y jabón.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden alcanzar temperaturas muy elevadas. Mantenga a los niños pequeños alejados del aparato caliente (también mientras se esté enfriando). Se recomienda utilizar guantes de protección (guantes de horno) al manipular componentes especialmente calientes.



Advertencia Riesgo de deflagración

Si el quemador sigue sin encenderse, gire el botón de control del gas a la posición "OFF" y espere dos minutos para que el gas excedente pueda disiparse antes de intentar encender de nuevo la parrilla.

LIMPIEZA Y CUIDADO



ATENCIÓN: Riesgo de quemaduras

Cualquier trabajo de limpieza y mantenimiento debe realizarse con la parrilla ya fría y cuando se haya cerrado el suministro del gas.

Limpieza

“Quemando” la parrilla después de cada uso (aprox. 15 minutos) se reducen al mínimo los restos de alimentos.

Superficie exterior

Utilice un producto de limpieza neutro o bicarbonato y una solución de agua tibia con jabón. En caso de manchas incrustadas, puede utilizarse un medio no abrasivo y continuación enjuagar con agua. Si el interior de la tapa de la parrilla tiene apariencia de pintura agrietada, la formación de la grasa quemada se ha convertido en carbón y se está descamando. Limpiar profundamente con agua caliente y jabón. Enjuagar con agua y dejar secar completamente. Nunca utilizar limpiador para horno.

Fondo de la parrilla (interior)

Retirar los restos con cepillo, rascador y/o paño de limpieza y limpiar con una solución jabonosa. Enjuagar con agua y dejar secar.

Superficie de madera

Lavar con un paño suave y una solución jabonosa caliente. Enjuagar con agua. No utilice productos abrasivos, desengrasantes ni limpiadores concentrados para parrillas para las piezas de madera.

Rejilla de la parrilla

Utilice una solución jabonosa neutra. En caso de manchas incrustadas, puede utilizarse un medio no abrasivo y continuación enjuagarse con agua.

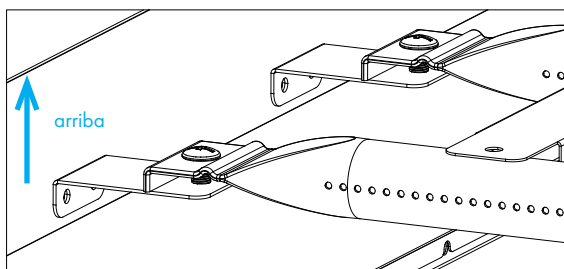
Limpeza de la unidad del quemador

Apague el gas en el botón de control y separe la bombona de gas.

Limpe el quemador con un cepillo de cerdas suave o soplelo con aire comprimido y pase un paño.

Limpe las conexiones obstruidas con un limpiador de pipas o con un alambre (clip abierto).

Compruebe que el quemador no tenga daños (roturas u orificios). Si se han detectado daños, sustitúyalo por un nuevo quemador. Vuelva a montar el quemador y asegúrese de que los orificios de la válvula de gas se hayan posicionado correctamente y se hayan asegurado en la pieza del quemador (Venturi).



Almacenamiento

- La bombona de gas debe almacenarse en una zona exterior, en un lugar bien ventilado y separada de la parrilla de gas cuando esta no se utilice.
- Asegúrese de que la conexión entre la bombona de gas y la parrilla se interrumpa en la zona exterior y de que no existan fuentes de ignición cerca.
- Compruebe que la parrilla de gas no presente fugas ni obstrucciones en los orificios de los quemadores después de un tiempo de desuso prolongado antes de volver a utilizarla.
- Siga las indicaciones de limpieza para garantizar que la parrilla se puede utilizar con seguridad.
- Compruebe que no haya insectos bajo la cubierta ni que existan obstrucciones provocadas por estos cuando almacene la parrilla en una zona exterior. En caso de que existan obstrucciones, soluciónelas antes de utilizar la parrilla.

BÚSQUEDA DE ERRORES

Problema	Posible problema	Solución
Fuga de gas por manguera dañada.	El conducto está bloqueado.	Cierre la válvula de gas de la bombona y sustituya la manguera. Realice una prueba de estanqueidad tras el cambio de la manguera.
Fuga de gas en la bombona	Error mecánico con un almacenamiento prolongado o un manejo erróneo.	Cierre la válvula de la bombona de gas. Devuelva la bombona a su proveedor.
Fuga de gas en la válvula de la bombona	Error por un manejo erróneo o fallo mecánico.	Cierre la válvula de la bombona de gas.
Fuga de gas entre la bombona y el regulador de presión.	Instalación errónea, la conexión no es hermética, la anilla de sellado está estropeada.	Cierre la válvula de la bombona de gas, retire el regulador de presión de gas y compruebe el anillo de sellado para detectar daños. Realice una prueba de estanqueidad en todos los componentes.
El fuego sale de los orificios del regulador.	Fuego en el conducto del quemador debido a una obstrucción parcial.	Gire los botones de control y la válvula de la bombona de gas hasta la posición "OFF". Después de haber apagado el fuego y de que la parrilla se haya enfriado, retire el quemador y compruebe los orificios del quemador para detectar nidos de arañas u óxido.
Incendio de grasa o llamas grandes de retorno en la superficie de cocción.	Acumulación de grasa en la zona del quemador.	Gire la válvula de la bombona de gas. Deje la tapa abierta para que las llamas se extingan. Deje que el aparato se enfríe por completo y a continuación elimine los restos de comida y los cúmulos de grasa en la zona del quemador, la bandeja antigoteo y las superficies.

El sistema de ignición se utiliza, pero el quemador no se enciende.	Problema del suministro de gas: Se intenta encender el quemador incorrecto.	Consulte las indicaciones en la sección "Puesta en marcha y uso".
	El quemador no tiene conexión con la válvula de control.	Asegúrese de que las válvulas se encuentren en el interior de los conductos del quemador.
	El quemador está bloqueado.	Asegúrese de que el tubo del quemador no se vea bloqueado por nidos de arañas o similar.
	No hay circulación de gas.	Asegúrese de que la bombona no esté vacía. Si todavía hay gas en la bombona, consulte el subpunto "Caída repentina del flujo de gas".
El sistema de ignición se utiliza, pero el quemador no se enciende.	Bloqueo del gas en la tuerca de conexión de la bombona.	Cierre todos los interruptores y desconecte la tuerca de conexión de la bombona de gas. A continuación, vuelva a conectarla e inténtelo de nuevo.
	La tuerca de conexión no está conectada correctamente a la válvula de la bombona.	Gire la tuerca de conexión entre la mitad y tres cuartos.

El quemador no se enciende con el sistema de ignición.	Electrodo roto o averiado. "chispas con rotura".	Sustituya el electrodo.
	Punta del electrodo en posición incorrecta	La punta del electrodo debe orientarse en dirección al orificio del quemador. La distancia debe situarse entre 1/8" hasta 3/16". Ajústela si fuera necesario.
	Cable y/o electrodo cubiertos con restos de alimentos.	Limpie el cable o el electrodo con alcohol y un paño limpio.
	Los cables están sueltos o desconectados.	Conecte los cables de nuevo o sustituya los electrodos/ cables.
	Los cables hacen cortocircuito entre el dispositivo de ignición y electrodo.	Sustituya el cable.
	El botón de presión se queda pegado al suelo; formación de chispas entre el encendedor y el electrodo.	Sustituya el dispositivo de ignición.
	El aislamiento podría estar dañado.	Compruebe si los cables se han conectado entre sí. Sustituya los cables si el aislamiento es deficiente.
El quemador no se enciende con una cerilla.	Consulte el problema "El sistema de ignición se utiliza, pero el quemador no se enciende". No está utilizando el método de encendido correcto.	Consulte "Encendido con regulador de control de gas" en la sección "Puesta en marcha y uso".
Caída repentina del flujo de gas o llama débil.	Acumulación de grasa.	Limpie inmediatamente el quemador y el interior de la parrilla.
	Carne demasiado grasa.	Retire las partes con más grasa de la carne antes de su preparación.
	Temperatura de preparación demasiado elevada	Prepare los alimentos a temperaturas más bajas

Salen llamas del aparato	Viento demasiado fuerte	Gire la parte delantera de la parrilla contra el viento o aumente el tamaño de la llama.
	Presión baja de gas.	Sustituya la bombona de gas.
	La válvula excedente se ha activado.	Consulte el problema "Caída repentina del flujo de gas o llama débil".
Incendio de grasa con retorno.	La grasa dentro del sistema del quemador está atrapada debido a los restos de alimentos.	Gire todos los botones hasta la posición "Off" y cierre la bombona de gas. Deje la tapa en su posición para que las llamas se extingan. Deje que el aparato se enfríe por completo y retire a continuación todos los componentes del quemador para limpiarlos.
Retorno de la llama	El quemador y el conducto del quemador están obstruidos.	Gire todos los botones hasta la posición "Off" y cierre la bombona de gas. Limpie el quemador y/o sus conductos. Consulte la sección "Limpieza y cuidado".
Llamas avivadas.	Acumulación de grasa.	Limpie inmediatamente el quemador y el interior de la parrilla.
	Carne demasiado grasa.	Retire las partes con más grasa de la carne antes de su preparación.
	Temperatura de preparación demasiado elevada	Prepare los alimentos a temperaturas más bajas
Las bombonas de gas no se pueden rellenar.	Algunos proveedores de gas utilizan boquillas de llenado antiguas cuyas roscas están selladas.	Contacte con otro proveedor de gas.
Un quemador no se enciende con otro quemador.	Existen restos de grasa o de alimentos en el conducto de conexión.	Limpie el conducto de conexión con un cepillo de alambre.

INDICACIONES SOBRE LA RETIRADA DEL APARATO



Si en su país existe una disposición legal relativa a la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos, este símbolo estampado en el producto o en el embalaje advierte que no debe eliminarse como residuo doméstico. En lugar de ello, debe depositarse en un punto de recogida de reciclaje de aparatos eléctricos y electrónicos. Una gestión adecuada de estos residuos previene consecuencias potencialmente negativas para el medio ambiente y la salud de las personas. Puede consultar más información sobre el reciclaje y la eliminación de este producto contactando con su administración local o con su servicio de recogida de residuos.

FABRICANTE E IMPORTADOR (REINO UNIDO)

Fabricante:

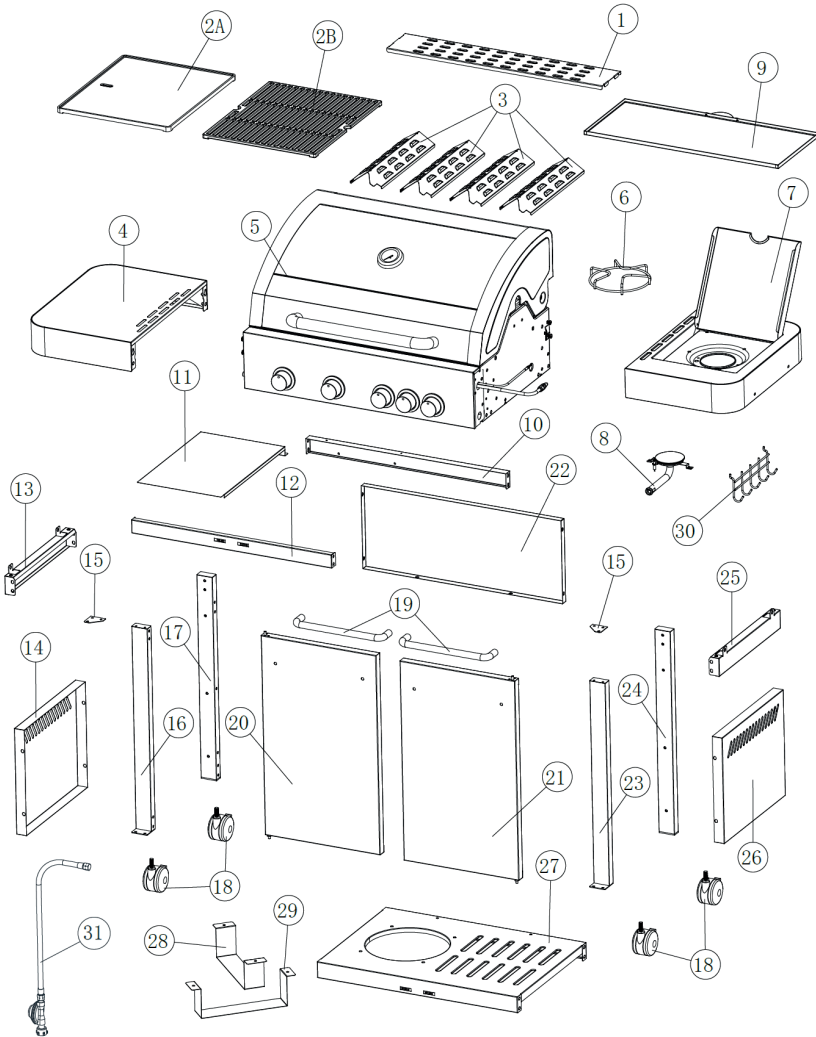
Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.

Importador para Gran Bretaña:

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

MONTAGE / ASSEMBLY / MONTAGGIO / MONTAJE

INSTALLATION / INSTALLAZIONE / INSTALACIÓN



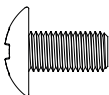


Teile

Nr.	Bezeichnung	Anzahl
1	Grillablage	1
2 A	Wärmeplatte	1
2 B	Grillrost	1
3	Flammenabdeckung	4
4	Seitentisch(links)	1
5	Grillkorpus	1
6	Seitenbrennergestell	1
7	Seitentisch (rechts)	2
8	Seitenbrennereinheit	2
9	Tropfschale	3
10	Hintere Strebe	2
11	Hitzeschild	1
12	Vordere Strebe	1
13	Linke Strebe	1
14	Linke Wagenverkleidung	1
15	Oberes Türscharnier	2
16	Vorderbein (links)	1

Nr.	Bezeichnung	Anzahl
17	Hinterbein (links)	1
18	Fußrollen	4
19	Türgriff	2
20	Linke Tür	1
21	Rechte Tür	1
22	Hintere Wagenverkleidung	1
23	Vorderbein (rechts)	1
24	Hinterbein (rechts)	1
25	Rechte Strebe	1
26	Rechte Wagenverkleidung	1
27	Bodenblech	1
28	Gasflaschenhalterung	1
29	Gasflaschenhalterung	1
30	Gerätehaken	1
31	Regulator & Schlauch	1

Schrauben



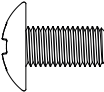
Nr.	Bezeichnung	Bild	Anzahl
A	ST4.2×10		2
B	M4×10		6
C	M6×12		42

Parts

No	Description	Qty
1	Cooking rack (sheet)	1
2 A	Hot plate(1/2)	1
2 B	Grill plate(1/2)t	1
3	Flame tamer	4
4	Left side table assembly	1
5	Grill body assembly	1
6	Side burner rack-rotundity	1
7	Right side table(for side burner)	2
8	Side burner assembly	2
9	Drip tray	3
10	Trolley bracket- rear	2
11	Cylinder heat shield	1
12	Trolley bracket- front	1
13	Grill left bracket	1
14	Trolley left side sheet	1
15	Door hinge-top	2

No	Description	Qty
16	Leg-left front assembly	1
17	Leg-left rear assembly	1
18	Castor-3"	4
19	Door handle	2
20	Left door assembly	1
21	Right door assembly	1
22	Trolley rear panel	1
23	Leg-right front assembly	1
24	Leg-right rear assembly	1
25	Grill right bracket	1
26	Trolley right side sheet	1
27	Trolley bottom shelf	1
28	Cylinder support	1
29	Cylinder support long	1
30	Tool hook	1
31	Regulator & Hose	1

Screws



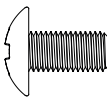
No	Description	Picture	Qty.
A	ST4.2×10 Screw		2
B	M4×10 Screw		6
C	M6×12 Screw		42

Parties

N°	Description	Qte
1	Plateau grill	1
2 A	Plaque réchauffage	1
2 B	Grille de cuisson	1
3	Couvre-flammes	4
4	Tablette d'appoint (gch)	1
5	Corps du barbecue	1
6	Cadre brûleur latéral	1
7	Tablette appoint (dr)	2
8	Brûleur latéral	2
9	Bac d'égouttement	3
10	Entretoise arrière	2
11	Bouclier thermique	1
12	Entretoise avant	1
13	Entretoise gauche	1
14	Garniture gch chariot	1
15	Charnière supérieure de porte	2

N°	Description	Qte
16	Pied avant (gch)	1
17	Pied arrière (gch)	1
18	Roulettes	4
19	Poignée de pote	2
20	Porte gauche	1
21	Porte droite	1
22	Garniture arrière de chariot	1
23	Pied avant (droit)	1
24	Pied arrière (droit)	1
25	Entretoise droite	1
26	Garniture droite de chariot	1
27	Plaque de fond	1
28	Porte-bouteille gaz	1
29	Porte-bouteille gaz	1
30	Crochet matériels	1
31	Régulateur et tuyau	1

Vis



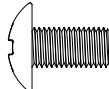
Nr.	Description	Image	Qte
A	ST4.2×10		2
B	M4×10		6
C	M6×12		42

Parti

Nr.	Denominazione	Qtá
1	Ripiano griglia	1
2 A	Piastra riscaldante	1
2 B	Griglia	1
3	Coprifiamma	4
4	Tavolino (sinistra)	1
5	Corpo griglia	1
6	Telaio bruciatore laterale	1
7	Tavolino (destra)	2
8	Unitá bruciatore laterale	2
9	Vaschetta raccogliocce	3
10	Montante posteriore	2
11	Scudo termico	1
12	Montante anteriore	1
13	Montante sinistro	1
14	Rivestimento sinistro	1
15	Cerniera superiore	2

Nr.	Denominazione	Qtá
16	Gamba anteriore (sn)	1
17	Gamba posteriore(sn)	1
18	Rotelline	4
19	Maniglia	2
20	Sportello sinistro	1
21	Sportello destro	1
22	Rivestimento posteriore	1
23	Gamba anteriore (ds)	1
24	Gamba posteriore(ds)	1
25	Montante destro	1
26	Rivestimento destro	1
27	Piastra inferiore	1
28	Porta bombola	1
29	Porta bombola	1
30	Ganci	1
31	Regolatore e tubo flessibile	1

Viti



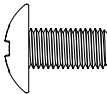
Nr.	Denominazione	Figura	Qtá
A	ST4.2×10		2
B	M4×10		6
C	M6×12		42

Piezas

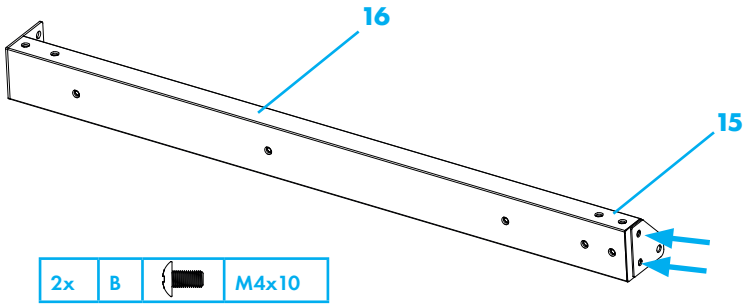
Nr.	Nombre	Cant.
1	Estante de la parrilla	1
2 A	Placa caliente parrilla de barbacoa	1
2 B		1
3	Protección	4
4	Mesa lateral (izq)	1
5	Cuerpo de la parrilla	1
6	Estante quemador lateral	1
7	Mesa lateral (derecha)	2
8	Unidad quemadores laterales	2
9	Bandeja de goteo	3
10	Soporte trasero	2
11	Protector de calor	1
12	Soporte delantero	1
13	Soporte izquierdo	1
14	Cubierta izquierda	1
15	Bisagra puerta superior	2

Nr.	Nombre	Cant.
16	Pierna delantera (izq)	1
17	Pata trasera (izq)	1
18	Ruedas	4
19	Mango	2
20	Puerta izquierda	1
21	Puerta derecha	1
22	Paneles traseros	1
23	Pierna delantera (derecha)	1
24	Pata trasera (derecha)	1
25	Puntal derecho	1
26	Cubierta derecha	1
27	Placa base	1
28	Soporte cilindro de gas	1
29	Soporte cilindro de gas	1
30	Ganchos dispositivo	1
31	Regulador y manguera	1

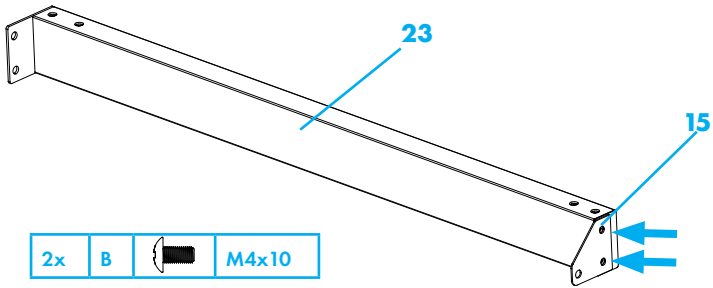
Tornillos

Nr.	Designación	Imagen	Cantidad
A	ST4.2×10		2
B	M4×10		6
C	M6×12		42

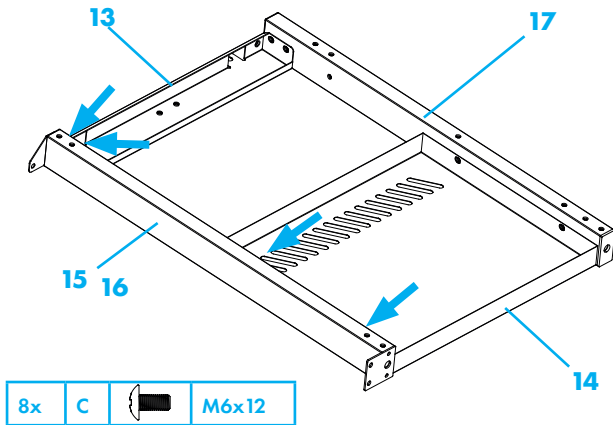
1



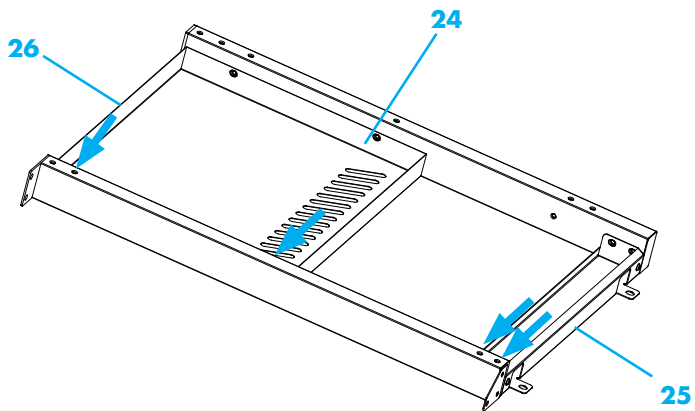
2



3

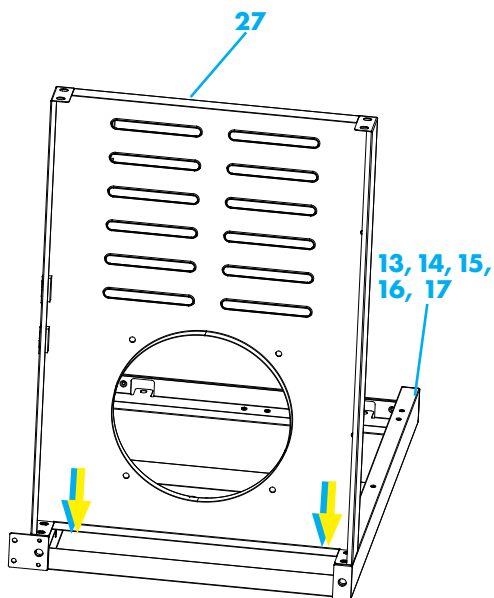


4



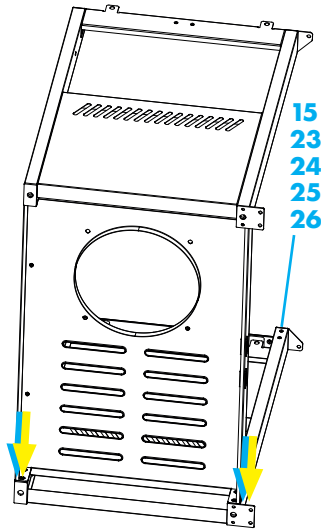
8x	C		M6x12
----	---	---	-------

5



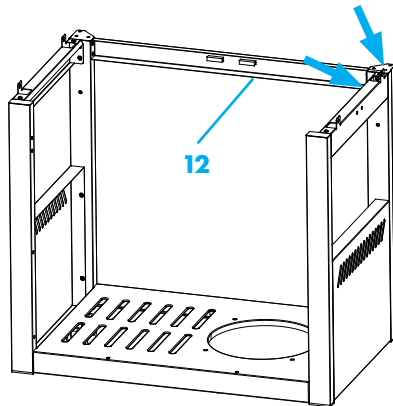
4x	C		M6x12
----	---	---	-------


6



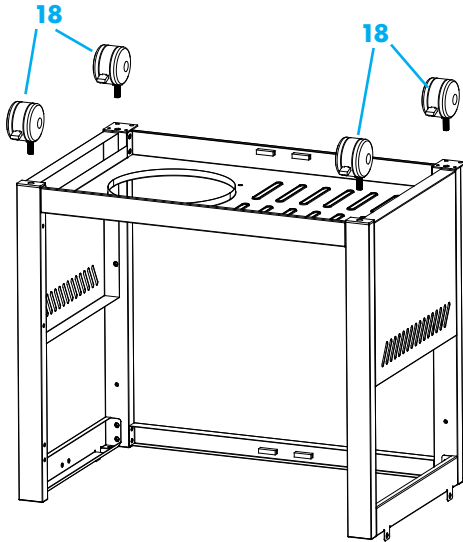
4x	C		M6x12
----	---	---	-------

7

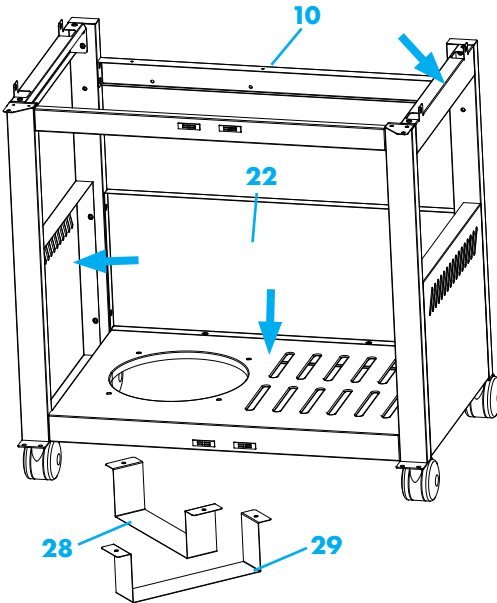


4x	C		M6x12
----	---	---	-------

8

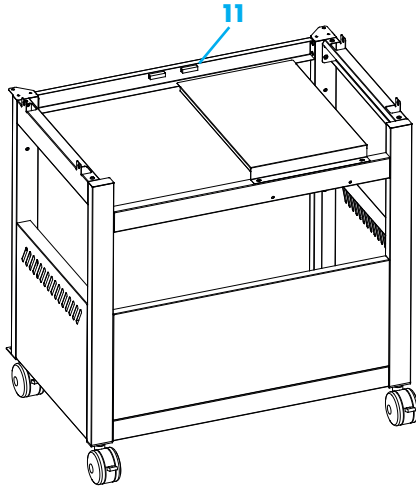


9

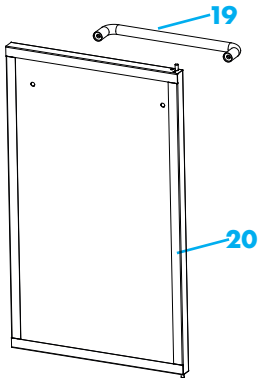


4x	C		M6x12
----	---	---	-------

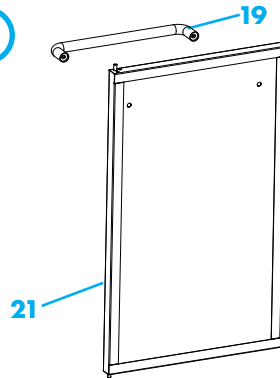
10



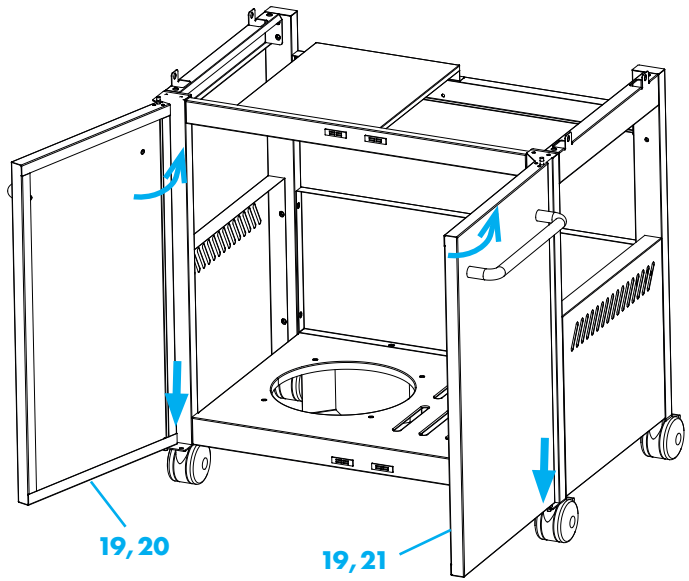
11



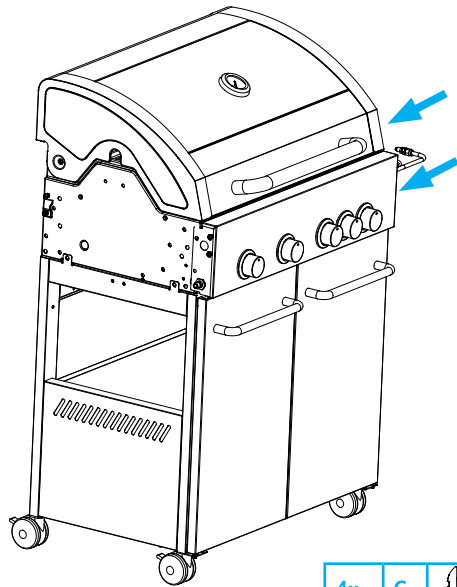
12



13

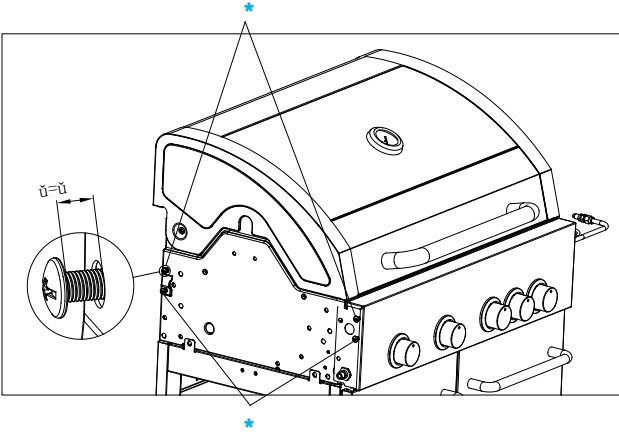


14



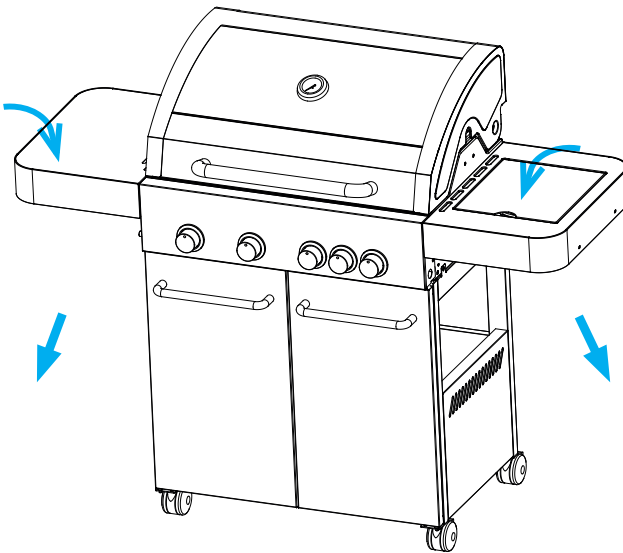
4x	C		M6x12
----	---	---	-------

15



- * Die Schrauben M6x12 (2 pro Seite) vom Grill entfernen.
Remove the M6x12 screws (each side 2 PCS) from the grill.
FR: Retirez les vis M6x12 (2 de chaque côté) du gril.
IT: Rimuovere le viti M6x12 (2 per lato) dalla griglia.
ES: Retire los tornillos M6x12 (2 por cada lado) de la rejilla.

16



DE

EN

FR

IT

ES

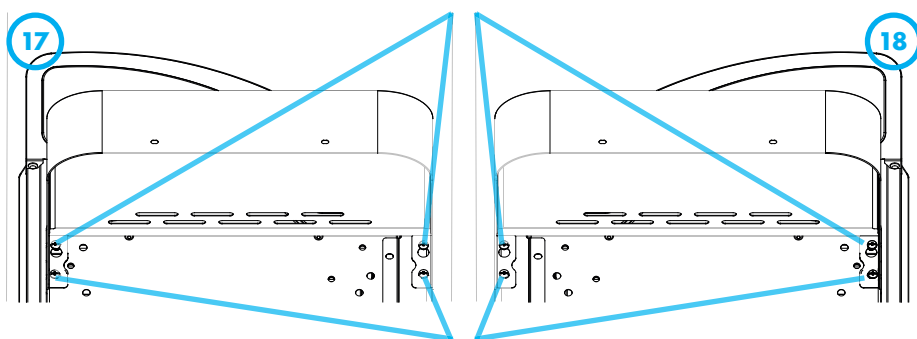
Hängen Sie die Seitentische auf die vormontierten Schrauben. Die Schrauben mit einem Schraubendreher festsziehen.

Hang the side tables on the pre-fixed screws, then tighten the screws with a screwdriver.

FR: Accrochez les tables latérales aux vis prémontées. Graissez les vis avec un tournevis.

IT: Appendere i tavolini laterali alle viti premontate. Serrare le viti con un cacciavite.

ES: Cuelgue las mesas laterales en los tornillos premontados. Apriete los tornillos con un destornillador.



Die beiden Seitentische mit den 4 vorher entfernten Schrauben M6x12 anbringen.

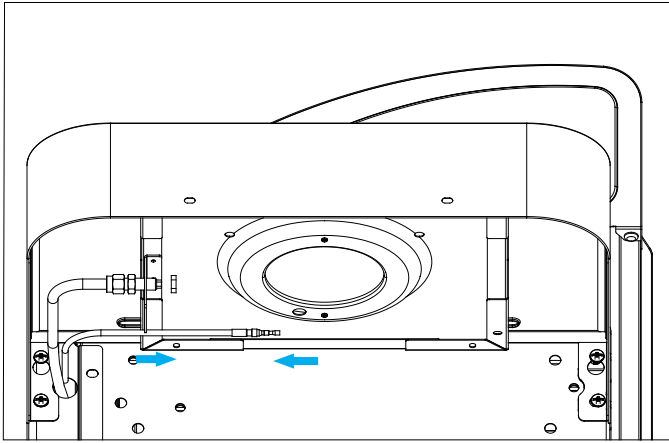
Attach the side tables with the M6x12 screw (removed 4 pcs).

FR: Fixez les deux tables latérales avec les 4 vis M6x12 retirées au préalable.

IT: Fissare le due tavole laterali con le 4 viti M6x12 rimosse in precedenza.

ES: Fijar las dos mesas laterales con los 4 tornillos M6x12 previamente retirados..

19



Entfernen Sie die Mutter von der Düsengruppe. Führen Sie die Düsengruppe durch das Loch der Halterung und bringen Sie die Halterung mit der Mutter an, wie gezeigt.

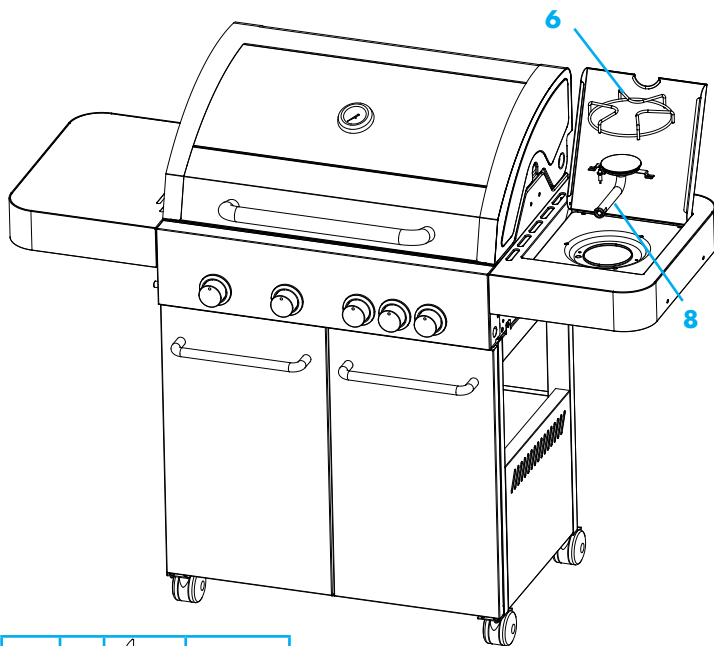
Remove the nut from the nozzle assembly, attach the nozzle assembly through the hole of bracket, and fix by the nut, as shown.

FR: Retirez l'écrou de l'ensemble de la buse. Insérez l'ensemble de la buse dans le trou du support et fixez le support avec l'écrou comme indiqué.

IT: Rimuovere il dado dal gruppo ugello. Inserire il gruppo ugello attraverso il foro della staffa e fissare la staffa con il dado come mostrato in figura.

ES: Retire la tuerca del conjunto de la boquilla. Inserte el conjunto de la boquilla a través del orificio del soporte y fije el soporte con la tuerca como se muestra.

20



2x	B		M4x10
----	---	---	-------

Achten Sie darauf, dass der Brenner fest in der Düse steckt!

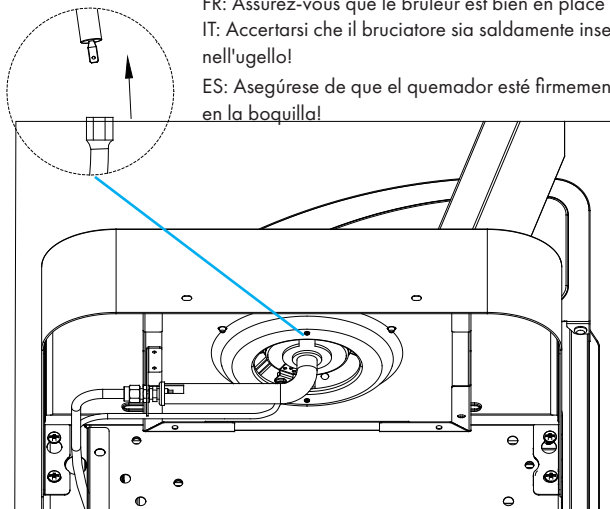
Make sure the burner is engaged onto the nozzle!

FR: Assurez-vous que le brûleur est bien en place dans la buse !

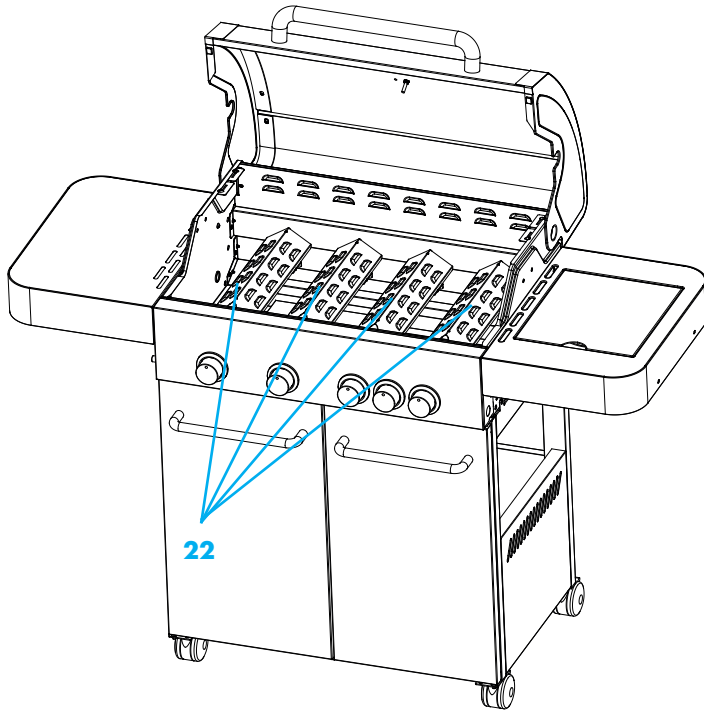
IT: Accertarsi che il bruciatore sia saldamente inserito nell'ugello!

ES: Asegúrese de que el quemador esté firmemente asentado en la boquilla!

21

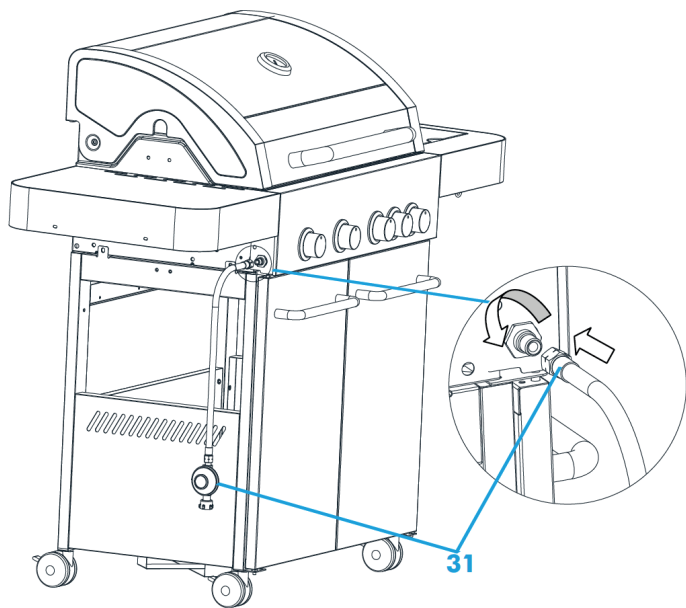
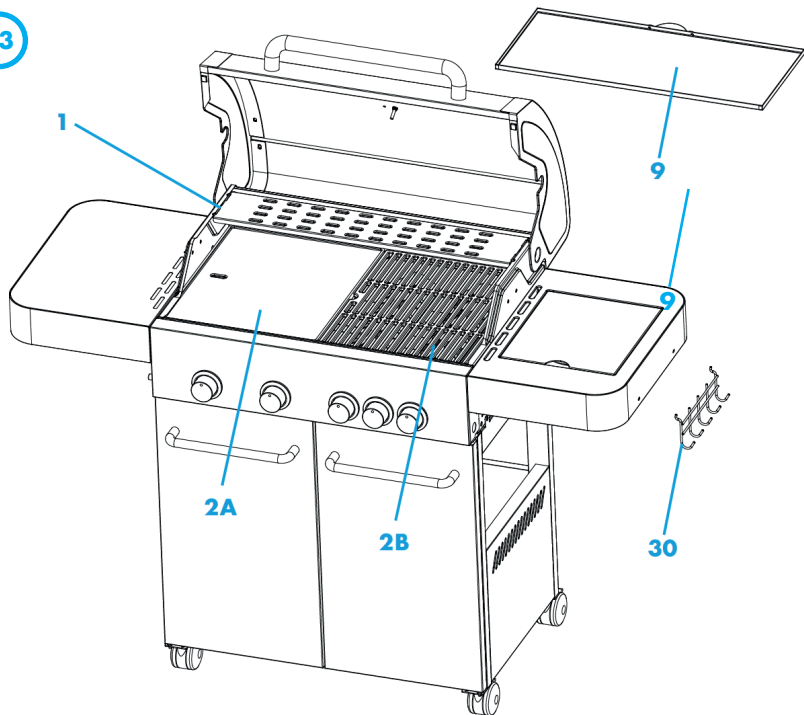


22



- DE
- EN
- FR
- IT
- ES

23





KLARSTEIN