

TOMAHAWK

Plynový gril
Gas Grill
Barbecue à gaz
Parrilla de gas
Griglia a gas

10045157



COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING
COOKINGCO
OOKINGCOO
KINGCOOKIN
INGCOOKING

KLARSTEIN

www.klarstein.com

CE 2531-20

Vážený zákazník,

Blahoželáme k zakúpeniu tohto produktu. Prečítajte si pozorne nasledujúce pokyny a postupujte podľa nich, aby ste predišli možným škodám. Nezodpovedáme za škody spôsobené nedodržaním pokynov alebo nesprávnym použitím. Naskenujte QR kód, aby ste získali prístup k najnovšiemu používateľskému manuálu a ďalším informáciám o produkte.

**OBSAH**

Bezpečnostné pokyny	5
Pripojenie plynu	8
Testovanie netesnosti	9
Začínáme	10
Prevádzka	12
Čistenie a starostlivosť	14
Riešenie problémov	16
Pokyny k likvidácii	20
Výrobca a dovozca (UK)	20
Montážny návod	99

English	21
Français	39
Español	59
Italiano	79

TECHNICKÉ ÚDAJE

Kód produktu	10045157	
Celkový tepelný výkon (Hs)	20,7 kW (1506 g/h)	
Hlavný horák / Bočný horák	5 hlavné horáky + 1 Bočný horák	
Kategória plynu	I3B/P(30)	I3+(28~30/37)
Krajiny	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
Plyn	Bután, propán a ich zmesi	Bután/propán
Tlak plynu	28~30 mbar	28~30/37 mbar



KLARSTEIN

Názov produktu: Tomahawk
Plynový gril s presklenými dvierkami

Kód produktu: 10045157

PIN kód: 2531CS-0069

Chal-Tec GmbH, Wallstr. 16, 10179 Berlín, Nemecko
WWW.KLARSTEIN.SK

Krajiny určenia	Trieda vybavenia	Druh plynu a tlak plynu	Veľkosť dýzy Ø		Celkový tepelný výkon (Hs)
			Hlavný horák	Bočný horák	
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	I3+(28~30/37) <input checked="" type="checkbox"/>	Bután (G30) (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	20,7 kW 1506 g/h
		Propán (G31) 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, IT, IS	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Bután (G30)/Propán (G31) a ich zmesi (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>	Bután (G30)/propán (G31) a ich zmesi 50 mbar	0,80 mm	0,66 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Bután (G30)/Propán (G31) a ich zmesi 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	23 kW 1674 g/h

- Určené výhradne pre vonkajšie použitie.
- Pred použitím si prečítajte návod na použitie.
- Plynová fľaša sa nesmie vkladať do grilu.
- Varovanie: Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Udržujte malé deti mimo dosahu zariadenia.



BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

- Pred montážou a uvedením do prevádzky si pozorne prečítajte tento návod a uschovajte ho pre budúce použitie.
- Pri montáži a nastavovaní postupujte podľa poradia krokov uvedených v používateľskej príručke a nedovoľte deformovať zariadenie.
- Zariadenie sa môže používať iba vo vonkajších priestoroch.
- Ľahko prístupné časti zariadenia sa môžu počas používania veľmi zohriať. Udržujte malé deti mimo zariadenia. Pri práci s horúcimi komponentmi používajte ochranné rukavice.
- Počas používania zariadenie nepremiestňujte.
- Po použití zariadenia zatvorte plynový ventil plynovej fľaše.
- Akákoľvek úprava zariadenia môže byť nebezpečná, preto zariadenie neupravujte. Neoprávnené úpravy zariadenia rušia platnosť záruky.
- Neupravujte hlavné riadiace jednotky plynového grilu, ako sú plynové armatúry, vstrekovače, ventily atď.
- Diely zapečatené výrobcom alebo popredajným servisom nesmie používať zariadenia nijako upravovať.
- V blízkosti tohto zariadenia neskladujte ani nepoužívajte benzín alebo metanolové palivá ani iné horľavé kvapaliny a výpary.
- Nezapaľujte plynový gril s benzínom alebo podobnými tekutinami!
- Niektorí predajcovia LPG plnia fľaše nad ich skutočnú kapacitu, čo môže spôsobiť vznik nebezpečného stavu tým, že sa vo fľaši vytvorí vysoký tlak.
- Ako bezpečnostné zariadenie plynový tlakový ventil automaticky uvoľní plyn, aby sa normalizoval tlak vo vnútri plynovej fľaše a vyrovnal sa pretlak. Pozor: Vyfukovaný plyn je vysoko horľavý, a preto by sa mohol vznietiť. Na zníženie tohto rizika by ste mali dodržiavať nasledujúce bezpečnostné opatrenia:
- Povedzte predajcovi plynu, aby naplnil plynovú fľašu maximálne na 80 % celkovej kapacity.
- Ak máte ďalšiu plynovú fľašu, nikdy by ste ju nemali skladovať v blízkosti alebo pod grilom, ohrievačom alebo iným zdrojom tepla alebo vznietenia.
- Zariadenie je bezpečné a ľahko sa používa. Uistite sa, že plynová fľaša má správny tlak pre tento gril.
- Jedlo je možné grilovať na grilovacom rošte s otvoreným alebo zatvoreným krytom.
- Po zatvorení krytu na 5 minút musí zostať otvorený aspoň 1 minútu, aby mohlo uniknúť nahromadené teplo.
- Gril používajte iba v kombinácii s odkvapkávacou miskou na tuk a olej.
- Pre spaľovanie a účinnosť zariadenia je nevyhnutné dostatočné vetranie. To zaisťuje bezpečnosť používateľa a ľudí okolo grilu.
- Nikdy nepoužívajte zariadenie v uzavretých miestnostiach alebo podobných prostrediach.
- Neumiestňujte zariadenie priamo v smere vetra, keď je rýchlosť vetra vyššia ako 2 m/s.
- Gril je určený pre použitie vonku.
- Neinštalujte plynovú fľašu pod gril na základnú dosku, pretože by to mohlo spôsobiť vážne zranenie používateľovi a osobám v bezprostrednej blízkosti grilu.


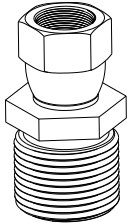
- Nad zariadením nesmú byť žiadne plynové fľaše. Neumiestňujte ho preto pod stromy, kríky ani strechy.
- Uistite sa, že medzi zariadením a inými predmetmi je minimálna vzdialenosť jeden meter.
- Zariadenie sa nesmie používať v blízkosti horľavých materiálov (napr. produkty na báze ropy, riedidlá alebo iné pevné predmety označené výstražným štítkom „horľavý“).
- Po každom použití zatvorte plynový ventil alebo tlakový plynový ventil plynovej fľaše.
- Pred každým použitím skontrolujte hadicu, či nie je roztrhnutá, porezaná alebo iné známky opotrebovania.
- Gril nepoužívajte, ak hadica vykazuje známky poškodenia.
- Pri výmene plynových fliaš dbajte na to, aby sa v blízkosti nenechádzal zdroj vznietenia, ako sú cigarety, otvorený oheň atď., a či je prístroj vypnutý.
- Ak dôjde k úniku plynu, okamžite vypnite prívod plynu, uhasťte akýkoľvek otvorený plameň a otvorte kryt. Ak únik pretrváva, skontrolujte zariadenie a komponenty zariadenia, či nie sú poškodené a či nie sú spojenia chybné. Ak sa problém nedá vyriešiť, okamžite kontaktujte zákaznícky servis alebo miestneho dodávateľa plynu.
- Nepoužívajte otvorený plameň na kontrolu úniku plynu.
- Pri používaní plynového grilu buďte opatrní a nenechávajte gril počas používania bez dozoru. Po každom použití vypnite prívod plynu.
- Gril čistite po KAŽDOM použití.
- Neblokujte otvory horákov grilu. Ak by sa zablokovali, použite tyč s priemerom 1,6 mm na uvoľnenie blokády. Dávajte pozor, aby ste náhodne nerozšírili otvory horáka alebo trysky.
- Odporúča sa, aby servis plynového grilu aspoň raz ročne vykonala kvalifikovaná osoba. Nepokúšajte sa opravovať toto zariadenie svojpomocne.
- Pred uvedením zariadenia do prevádzky vykonajte skúšku tesnosti plynu mydlovou vodou.
- Pri zapálení horáka musí byť kryt otvorený.
- Pri používaní grilu používajte chňapky a dlhé grilovacie náčinie.
- Buďte pripravení v prípade požiaru alebo nehody. Majte po ruke lekárničku a hasiaci prístroj a oboznámte sa s ich používaním.
- Pri grilovaní buďte mimoriadne opatrní.
- Na grile nezohrievajte uzavreté sklenené alebo kovové nádoby. Vo vnútri nádoby by sa mohol vytvoriť tlak, ktorý by mohol spôsobiť výbuch a spôsobiť škodu na majetku a/alebo zranenie osôb alebo poškodenie grilu.
- Tento gril spĺňa vysoké štandardy kvality. Použitie a inštalácia musia byť v súlade s miestnymi predpismi.
- Tento gril môže byť prevádzkovaný iba s plynom.
- Gril nepoužívajte, kým nie je správne nainštalovaný a kým nie sú dotiahnuté a zaistené všetky súčasti zariadenia.
- Gril nepoužívajte v blízkosti nechránených horľavých zariadení a dodržujte minimálnu vzdialenosť 100 cm od horľavých predmetov a povrchov.
- Aby ste predišli popáleninám, nedotýkajte sa kovových častí grilu, kým úplne nevychladne (približne 45 minút), pokiaľ nepoužívate ochranné pomôcky (grilovacie rukavice, chňapky atď.).

- Konzumácia alkoholu, liekov na predpis a bez predpisu alebo liekov môže nepriaznivo ovplyvniť schopnosť obsluhy gril správne zostaviť alebo bezpečne obsluhovať.
- Kryt grilu otvárajte vždy opatrne a pomaly, pretože teplo a para zachytená pod krytom môžu spôsobiť vážne popáleniny, ak sa uvoľnia príliš rýchlo.
- Gril postavte na tvrdý a rovný povrch. Asfaltový alebo čierny povrch nemusí byť na tento účel vhodný.
- Malé deti a domáce zvieratá držte vždy mimo grilu.
- Gril neumiestňujte na stoly a podobne.
- Gril nepoužívajte pri veľmi silnom vetre.

PRIPOJENIE PLYNU

Plynové prepojenie medzi regulátorom tlaku plynu a grilom je možné vykonať pomocou vlnitej kovovej hadice alebo normám vyhovujúcej gumovej hadice s maximálnou dĺžkou 1,5 m. Plynové grily, ktoré fungujú na skvapalnený ropný plyn (LPG), by mali byť pripojené gumovou hadicou schválenou pre daný typ plynu.

- Ak sa použije gumová hadica, je potrebné použiť univerzálnu armatúru na prívod vzduchu.
- Dva konce plynovej hadice sú pripojené ku grilu a plynovému ventilu. Nainštalujte adaptér gumovej hadice priamo na hlavné plynové potrubie bez akýchkoľvek adaptérov medzi nimi. Priemer plynovej hadice je 8-10 mm a mení sa v závislosti od použitého adaptéra. Ak máte pochybnosti, opýtajte sa miestneho predajcu plynu, či adaptér a plynová hadica sú kompatibilné s plynovými fľašami dostupnými vo vašej krajine. Nikdy nepoužívajte zariadenie, ak máte akékoľvek pochybnosti o kompatibilite alebo ak si nie ste istí, či je pripojenie správne izolované.
- K (naplniteľnej) plynovej fľaši môžu byť pripojené iba schválené plynové hadice a regulátory. Všetky komponenty by mali spĺňať miestne predpisy.
- Uistite sa, že plynová hadica nie je skrútená, zauzlená alebo ohnutá inými predmetmi. Po dokončení inštalácie by sa mala vykonať detekcia úniku plynu (test tesnosti).
- Nevystavujte plynovú hadicu vysokým teplotám.
- Na plynovom grile sa odporúča vykonať každoročnú skúšku tesnosti.
- Pred každým použitím skontrolujte, či je hadica v dobrom stave. Vymeňte ju, ak vykazuje známky opotrebovania alebo ak sú viditeľné praskliny.

Plynová prípojka s adaptérom typu E	Plynová prípojka (Francúzsko)
	
<p>Ak používate gumenú hadicu, nainštalujte príslušný adaptér (pozri obrázok vyššie) priamo na hlavné plynové potrubie bez akýchkoľvek medzikusov.</p>	<p>Keď používate plynový gril vo Francúzsku, uistite sa, že je k hlavnému plynovému vedeniu pripojený príslušný adaptér (pozri obrázok vyššie).</p>

TESTOVANIE NETESNOSTI

- Pri každom pripojení alebo opätovnom pripojení plynovej fľaše vykonajte skúšku tesnosti.
- Nepoužívajte otvorený plameň na kontrolu úniku plynu.
- Počas skúšky tesnosti nefajčite.
- Vždy vykonávajte test tesnosti vonku, v dobre vetranom priestore a mimo zdrojov vznietenia, ako je benzín, otvorený oheň, iskry alebo elektrické zariadenia.
- Zariadenie sa musí pravidelne kontrolovať na únik plynu. Ak je cítiť zápach plynu, musí sa okamžite vykonať skúška tesnosti.

Vykonanie skúšky tesnosti

- Pripravte si mydlový roztok z mydla alebo saponátu a vody v pomere 1:3. Mydlový roztok je možné naniesť pomocou fľaše, štetca, fľaše na umývanie riadu alebo handričky na testované oblasti: ventil plynovej fľaše, regulátor tlaku, všetky plynové prípojky, hadicové prípojky a po celej dĺžke pripojovacej hadice.
- Pri aplikácii roztoku musí byť plynový ventil otočený do polohy "OFF". Po nanosení mydlového roztoku na celú plochu zapnite plynový ventil do polohy „ON“.
- Ak dôjde k úniku v nejakom bode, v príslušnom bode sa objavia mydlové bubliny.
- V prípade úniku okamžite uzavrite prívod plynu. Utiahnite netesné konektory, otvorte plynový ventil a znova skontrolujte všetky body.
- Ak sa únik nezastaví ani po niekoľkých pokusoch, kontaktujte miestneho predajcu plynu alebo podobne kvalifikovanú osobu. Nepoužívajte gril, ak zistíte netesnosť!

ZAČÍNAME

- Vyberte správny regulátor podľa kategórie spotrebiča a tlaku plynu v tabuľke v časti Technické údaje, napr. 37 mbar regulátor s kategóriou spotrebiča I3+ pre propán.
- Označenie na vstrekovači, napr. 0,82, znamená, že veľkosť vstrekovača je 0,82 mm.

Poznámka:

- „SB“ znamená „bočný horák“; umožňuje položiť panvicu na bočný horák (priemer panvice môže byť max. \varnothing 24 cm a zmes Φ 8 cm).
- BB znamená zadný horák

Uistite sa, že gril bol správne zostavený. Pre každý model je k dispozícii podrobný montážny návod s konkrétnymi informáciami (pozri prílohu). Dôsledne dodržujte tieto pokyny, aby ste zabezpečili správnu a bezpečnú montáž grilu.

UPOZORNENIE: Aj keď vynakladáme maximálne úsilie na to, aby bol proces montáže čo najjednoduchší, pri ocelových komponentoch je prirodzené, že pri nesprávnej manipulácii počas montáže môžu hrubé hrany spôsobiť rezné rany. Buďte opatrní pri manipulácii s časťami zariadenia počas montáže. Dôrazne sa odporúča chrániť ruky rukavicami.

Príprava

- Na používanie grilu potrebujete fľašu s tekutým plynom a vhodné regulátory tlaku plynu.
- Regulátory tlaku plynu by mali zodpovedať aktuálnej verzii normy EN12864 a národným špecifikáciami (pozri ďalšie pokyny).
- Po zakúpení vhodnej plynovej fľaše ju môžete pripojiť k zariadeniu.
- Výmena plynových fliaš by sa mala vykonávať v bezpečnej vzdialenosti od všetkých zdrojov vznietenia.
- Umiestnite plynovú fľašu na ľavú stranu alebo do vnútra grilu, v bezpečnej polohe mimo dosahu tepla.
- Keď chcete použiť gril, vložte regulátor tlaku plynu do plynovej fľaše a utiahnite ho.



VAROVANIE Riziko vzniku požiaru!

Pre zapálenie grilu si musíte prečítať celý návod. Uistite sa, že hadica nie je skrútená, pretože by to mohlo ovplyvniť prietok plynu. Hadica nesmie byť napnutá ani sa nesmie dotýkať horúcich častí zariadenia.

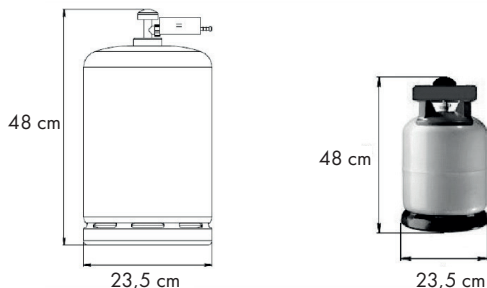
- Používajte iba hadice, ktoré sú odolné voči teplu nad 80 °C.

- Flexibilné hadice by sa mali vymieňať aspoň každé 2 roky alebo keď to vyžadujú národné predpisy.

Výmena plynovej fľaše

Poznámka: Zatvorte plynový ventil plynovej fľaše (nie je potrebný kľúč).

Ak plynovú fľašu umiestnite mimo gril, plynová fľaša nesmie byť väčšia ako 80 cm na výšku, 35 cm na šírku a nesmie vážiť viac ako 11 kg.



Prípojenie plynovej fľaše

1. Otočte oranžový ochranný kryt tak, aby šípka ukazovala na medzeru v kryte.
2. Odstráňte oranžový ochranný kryt tak, že najskôr vytiahnete kolík a potom kryt odstránite. Nepoužívajte nástroje a ochranný kryt nechajte visieť na plynovej fľaši.
3. Uistite sa, že čierny O-krúžok je vo vnútri ventilu plynovej fľaše. Prípojte regulátor tlaku plynu k ventilu.
4. Otočte nástavec na plynovú fľašu v smere hodinových ručičiek a potom zapnite plynový gril podľa návodu na obsluhu.

Odpojenie plynovej fľaše

1. Zatvorte plynový kohútik, ak ho má plynová fľaša; pokiaľ neexistuje dvojvalcová inštalácia s prepínacím ventilom. Počkajte, kým horák a kontrolka zhasnú. V prípade inštalácie s dvojitou fľašou je potrebné uzavrieť iba prázdnu plynovú fľašu.
2. Nasadte oranžový ochranný uzáver na prázdnu plynovú fľašu.



VAROVANIE Riziko popálenia



Čierna rukoväť (na obrázku vyššie) sa pri použití plynového grilu veľmi zahrieva. Nikdy sa nedotýkajte tejto oblasti bez ochranných rukavíc!

PREVÁDZKA

Tipy pre šetrenie energie

- Znížte dobu otvorenia veka.
- Ihneď po dokončení procesu prípravy vypnite ventil plynovej fľaše.
- Gril predhrievajte cca 10-15 minút (okrem prvého použitia).
- Prístroj sústavne nepredhrievajte dlhšie, ako sa odporúča.
- Nenastavujte teplotu spotrebiča vyššiu, než je potrebné.
- Pripojte hadicu a regulátor tlaku plynu k plynovej fľaši na ľavej strane zariadenia. Uistite sa, že plynová fľaša je v bezpečnej polohe a chránená pred teplom.
- Uistite sa, že plynová fľaša je v bezpečnej polohe a mimo zdrojov tepla.
- Priemer hadice je 8-10 mm.
- Maximálne dĺžka hadice môže byť 1,5 metra.

Pred prvým použitím

- Gril musí byť pred použitím bezpečne umiestnený na rovnom povrchu.
- Pred prvým použitím grilu je potrebné ho používať na najvyššom stupni najmenej 30 minút.
- Zariadenie používajte na grilovanie len vtedy, keď palivové články obsahujú jemnú vrstvu sadzí.
- Na zapálenie alebo opätovné zapálenie grilu nepoužívajte alkohol ani benzín, používajte iba zapalovače, ktoré spĺňajú normu EN 1860-3.

Pripálenie grilu



VAROVANIE

Nebezpečenstvo život ohrožujúcich popálenín

Pri zapálení grilu musí byť kryt otvorený!

Pri zapálení grilu sa uistite, že vaša tvár nie je priamo nad grilom.

Zapáľte gril

1. Pred zapálením horákov otvorte kryt grilu.
2. Otočte všetky ovládacie gombíky v smere hodinových ručičiek do polohy „OFF“ (vypnuté).
3. Pripojte regulátor k plynovej fľaši. Zapnite prívod plynu na regulátore. Na kontrolu úniku plynu medzi fľašou a regulátorom použite mydlovú vodu.
4. Stlačte a podržte predný ľavý ovládací gombík a súčasne ho otočte proti smeru hodinových ručičiek do polohy „HIGH“ (začujete kliknutie). Tým sa zapáli ľavý horák. Sledujte, či sa horák zapálil. Ak nie, opakujte tento postup.
5. Ak sa horák po opätovnom pokuse nezapáli, počkajte 5 minút a zopakujte krok 4.
6. Nastavte výkon otočením gombíka do polohy Vysoká / Nízka. (High/Low)
7. Ak sa horák nezapáli. Zapáľte zariadenie zápalkou pomocou otvoru na zapálenie na boku zariadenia. Obráťte sa na predajcu plynu a požiadajte o opravu zapalovania.

8. Tento postup zopakujte pre zapálenie zvyšných horákov v smere z ľava do prava. Krížový zapalovací kanál medzi horákmi zapáli susedný horák. Nepokúšajte sa zapáliť iný horák ako ľavý ako prvý.
9. Ak chcete gril vypnúť, otočte ventil fľaše alebo regulátor do polohy OFF a potom otočte ovládací gombík na zariadení v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (vypnuté).

VAROVANIE: Ak sa horák nezapáli, otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek a tiež zatvorte ventil fľaše. Počkajte päť minút, kým sa pokúsite opakovat zapalovanie.

Zapálenie bočného horáka

1. Otvorte veko bočného horáka.
2. Stlačte a podržte ovládací gombík bočného horáka a súčasne ho otočte proti smeru hodinových ručičiek do polohy „HIGH“ (vysoký) (budete počuť kliknutie). Tým sa zapáli bočný horák. Sledujte, či sa horák zapálil. Ak nie, opakujte tento postup.
3. Ak sa horák po opätovnom pokuse nezapáli, počkajte 5 minút a zopakujte krok 2.
4. Nastavte výkon otočením gombíka do polohy High/Low (Vysoká / Nízka).
5. Ak sa horák nezapáli. Zapáľte zariadenie zápalkou pomocou dlhej zápalky alebo zápalného kužela. Obráťte sa na predajcu plynu a požiadajte o opravu zapalovania.
6. Ak chcete vypnúť bočný horák, otočte ovládací gombík v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (vypnuté). Ak chcete celý gril vypnúť, otočte ventil fľaše alebo regulátor do polohy OFF a potom otočte ovládací gombík na zariadení v smere hodinových ručičiek do polohy OFF (vypnuté).

Pred prvým varením spustíte gril na LOW (nízky výkon) asi na 15 minút so zatvoreným vekom a zapnutým plynom. Tým sa vyčistia vnútorné časti teplom a odstráni sa zápach z lakovaného povrchu.

Gril vyčistíte po každom použití. **NEPOUŽÍVAJTE** abrazívne alebo horľavé čistiace prostriedky, pretože môžu poškodiť časti produktu a spôsobiť požiar. Čistíte použitím teple vody so saponátom.

VAROVANIE: Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Malé deti držte vždy mimo horúceho zariadenia (aj keď chladne!). Pri manipulácii s obzvlášť horúcimi komponentmi odporúčame používať ochranné rukavice (napr. rukavice na pečenie).



VAROVANIE **Riziko vznietenia**

Ak sa horák stále nezapáli, otočte ovládací gombík plynu do polohy „OFF“ (vypnuté) a počkajte 2 minúty, kým sa nespálenny plyn pred opätovným zapálením odparí.

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ



POZOR

Nebezpečenstvo popálenia

Všetky čistenie a údržba by sa mali vykonávať až po vychladnutí grilu a odpojení prívodu plynu.

Čistenie

Tým, že sa gril po každom použití (asi 15 minút) „vypáli“, sa prebytočné zvyšky jedla znížia na minimum.

Vonkajší povrch

Použite jemný čistiaci prostriedok alebo sódu bikarbónu a roztok a horúcej vody. V prípade odolných škvŕn je možné použiť neabrazívnu drôtenku a potom ju opláchnuť vodou.

Ak má vnútorná strana veka grilu modrastú farbu, farba pripálená na tuku sa zmenila na uhlík a odlupuje sa. Dôkladne vyčistite horúcou vodou so saponátom. Opláchnite vodou a nechajte úplne vyschnúť.

Nepoužívajte čistiace prostriedky na rúry.

Základňa grilu (vnútri)

Zvyšky odstráňte kefou, škrabkou a/alebo čistiacou podložkou a umyte roztokom so saponátom. Opláchnite vodou a nechajte uschnúť.

Drevený povrch

Umyte mäkkou handričkou a horúcou vodou so saponátom. Kompletne opláchnite vodou. Na drevené časti nepoužívajte abrazívne čistiace prostriedky, odmasťovače ani koncentrované čističe grilov.

Grilovací rošt

Použite jemný roztok so saponátom. Na odolné nečistoty možno použiť neabrazívny čistiaci prostriedok a potom opláchnuť vodou.

Čistenie horáka

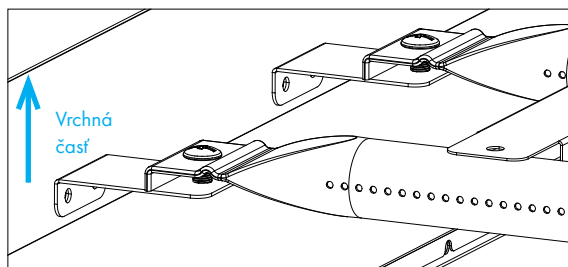
Vypnite plyn na ovládacom gombíku a odpojte plynovú fľašu.

Odstráňte chladiacu mriežku.

Horák vyčistíte mäkkou kefou alebo vyfúkajte stlačeným vzduchom a utrite handrou.

Upchaté konektory vyčistíte čističom rúrok alebo tvrdým drôtom (napr. otvorená kancelárska spinka).

Skontrolujte horák pre prípadné poškodenie (trhliny alebo otvory). Ak ste našli poškodenia, vymeňte horák za nový. Znova nainštalujte horák a uistite sa, že otvory plynového ventilu sú správne umiestnené a zaistené vo vstupe horáka (venturi).



Uskladnenie

- Plynová fľaša musí byť uložená vonku na dobre vetranom mieste a odpojená od plynového grilu, keď sa nepoužíva.
- Uistite sa, že ste odpojili spojenie medzi plynovou fľašou a grilom vonku a že v blízkosti nie sú žiadne zdroje vznietenia.
- Po dlhšom skladovaní pred opätovným použitím plynového grilu skontrolujte, či z neho neuniká plyn a či nie sú upchaté otvory horáka.
- Postupujte podľa pokynov na čistenie, aby ste sa uistili, že používanie plynového grilu je bezpečné.
- Ak bol gril uskladnený vonku, skontrolujte, či sa vo všetkých oblastiach pod krytom nenachádza hmyz a či trysky nie sú zablokované hmyzom. Ak sú prítomné prekážky, pred použitím ich odstráňte.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

Problém	Možná príčina	Riešenie
Únik plynu z poškodenej hadice.	Hadica je poškodená.	Zatvorte plynový ventil na plynovej fľaši a vymeňte hadicu. Pred výmenou hadice vykonajte test úniku plynu.
Únik plynu z plynovej fľaše	Mechanická porucha v dôsledku dlhodobého skladovania alebo nesprávnej manipulácie.	Zatvorte ventil plynovej nádoby. Vezmite plynovú fľašu späť k predajcovi plynu.
Plyn unikajúci z ventilu plynovej nádoby	Chyby spôsobené nesprávnou manipuláciou alebo mechanickou poruchou.	Zatvorte ventil plynovej nádoby.
Únik plynu medzi plynovou fľašou a regulátorom tlaku plynu.	Nesprávna inštalácia, spojenie nie je tesné, tesniaci krúžok je zlomený.	Zatvorte ventil plynovej fľaše, odstráňte regulátor tlaku plynu a skontrolujte, či nie je poškodený tesniaci krúžok. Vykonajte skúšku úniku plynu na všetkých komponentoch.
Z otvorov regulátorov vychádza oheň.	Požiar trubice horáka v dôsledku čiastočného zablokovania.	Otočte ovládacie gombíky a ventil plynovej fľaše do vypnutej polohy. Po zhasnutí ohňa a vychladnutí grilu vyberte horák a skontrolujte porty horákov, či nemajú hniezda pavúkov alebo hrdzu.
Oheň spôsobený masnotou alebo opakujúce sa veľké plamene na varnom povrchu.	Hromadenie masnoty v oblasti horáka.	Zatvorte ventil plynovej nádoby. Nechajte kryt otvorený a nechajte plamene zhasnúť. Nechajte zariadenie vychladnúť a potom odstráňte zvyšky jedla a masnotu okolo horáka, odkvapkávacej misky a povrchov.

Problém	Možná příčina	Riešenie
Používa sa zapaľovač, ale horák sa nezapaľuje.	Problémy s dodávkami plynu: Pokus o zapálenie nesprávneho horáka.	Pozrite si pokyny v časti "Uvedenie do prevádzky a prevádzka".
	Horák nie je pripojený k regulačnému ventilu.	Uistite sa, že ventily sú vo vnútri rúrok horákov.
	Horák je zablokovaný.	Uistite sa, že rúrky horáka nie sú blokované pavučinou alebo podobným materiálom.
	Žiadny prietok plynu.	Uistite sa, že plynová fľaša nie je prázdna. Ak je v plynovej fľaši stále plyn, pozrite si podpoložku „Náhly pokles prietoku plynu“.
Používa sa zapaľovač, ale horák sa nezapaľuje.	Plynový zámok na spojovacej matici plynovej fľaše.	Vypnite všetky spínače a odpojte spojovaciu maticu od plynovej fľaše. Potom ich znova zapojte a skúste to znova.
	Spojovacia matica nie je správne pripojená k ventilu plynovej fľaše.	Otočte spojovaciu maticu približne o pol až trištvrte otáčky.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Horák nie je možné zapáliť pomocou zapalovača.	Prasknutá alebo zlomená elektróda; „iskry pri praskaní“.	Vymeňte elektródu.
	Hrot elektródy nie je v správnej polohe.	Špička elektródy by mala smerovať k otvoru horáka. Vzdialenosť by mala byť 3 až 5 mm. v prípade potreby vzdialenosť upravte.
	Drôt a / alebo elektróda sú pokryté zvyškami varenia.	Očistite elektródu alkoholom a čistým tampónom.
	Drôty sú uvoľnené alebo zovreté.	Znova pripojte elektródy alebo vymeňte elektródy/vodiče.
	Káble medzi zapalovacím zariadením a elektródou sú skratované.	Vymeňte káble.
	Tlačidlo sa prilepí na spodok; iskrenie medzi zapalovacím zariadením a elektródou.	Vymeňte zapalovač.
	Mohlo by dôjsť k poškodeniu izolácie.	Skontrolujte, či sú vedenia správne pripojené. Ak je izolácia porušená, vymeňte vodiče.
Nie je možné zapáliť horák pomocou zápalky.	Pozri problém "Zapalovač funguje, ale horák sa nezapaľuje". Nepoužívate správny spôsob zapalovania.	Pozrite si časť „Zapalovanie s ovládaním pilotného plynu“ v časti „Uvedenie do prevádzky a prevádzka“.
Náhly pokles prietoku plynu alebo nízky plameň.	Hromadenie tuku	Vyčistite horáky a vnútro grilu.
	Mäso je príliš masné.	Pred varením odrežte masné časti mäsa.
	Teplota prípravy je príliš vysoká	Jedlo pripravujte pri nižších teplotách.

Problém	Možná príčina	Riešenie
Zo zariadenia šľahajú plamene	Silný, bičujúci vietor.	Otočte prednú časť grilu do vetra alebo zvýšte výšku plameňa.
	Nízka hladina plynu.	Vymeňte plynovú fľašu.
	Ventil pre uvoľnenie nadmerného plynu sa uvoľnil.	Pozrite si problém „Náhly pokles prietoku plynu alebo nízky plameň“.
Opakujúci sa požiar tuku.	Masnota v systéme horáka nemôže pretiecť cez zvyšky jedla.	Otočte všetky gombíky do polohy vypnutia a vypnite plynovú fľašu. Nechajte kryt na mieste a nechajte plamene zhasnúť. Nechajte prístroj vychladnúť a potom odstráňte všetky časti horáka, aby ste ich mohli vyčistiť.
Spätný ráz plameňa.	Horák a rúrky horáka sú zablokované.	Otočte všetky gombíky do polohy vypnutia a vypnite plynovú fľašu. Vyčistite horák a/alebo rúrky horáka. Pozrite si časť starostlivosť a čistenie.
Šľahajúce plamene.	Hromadenie tuku	Vyčistite horáky a vnútro grilu.
	Mäso je príliš masné.	Pred varením odrežte masné časti mäsa.
	Teplota prípravy je príliš vysoká	Jedlo pripravujte pri nižších teplotách.
Plynová fľaša sa nedá znovu naplniť.	Niektorí predajcovia plynových fliaš používajú staršie plniace trysky, ktorých závitky sú opotrebované,	Kontaktujte iného predajcu plynu.
Jeden horák nie je zapálený inými horákmi.	V prenosovej trubici sa hromadí tuk alebo zvyšky jedla.	Prenosovú trubicu očistíte drôtenou kefou.

POKYNY K LIKVIDÁCIÍ



Ak vo vašej krajine existujú právne predpisy týkajúce sa likvidácie elektrických a elektronických zariadení, tento symbol na výrobku alebo na obale znamená, že tento výrobok nesmie byť likvidovaný spolu s domovým odpadom. Namiesto toho ho treba odovzdať na zbernom mieste na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Likvidáciou tohto produktu v súlade s predpismi chránite životné prostredie a zdravie svojich blízkych pred negatívnymi dôsledkami. Informácie o recyklácii a likvidácii tohto produktu získate od miestnych úradov alebo u služby likvidácie domáceho odpadu.

VÝROBCA A DOVOZCA (UK)

Výrobca:

Chal-Tec GmbH, WALLSTRASSE 16, 10179 Berlín, Nemecko

Dôležité pre Veľkú Britániu:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

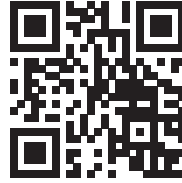
272 Kensington High Street

Londýn, W8 6ND

United Kingdom

Dear customer,

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



CONTENTS

Safety Instructions	23
Gas Connection	25
Leak Test	26
Getting Started	27
Operation	29
Cleaning and Care	31
Troubleshooting	33
Disposal Considerations	37
Manufacturer & Importer (UK)	37
Assembly Instructions	99

TECHNICAL DATA

Article number	10045157	
Total heat output (Hs)	20.7 kW (1506 g/h)	
Main burner / side burner (number)	5 main burners + 1 side burner	
Gas category	I3B/P(30)	I3+(28~30/37)
Countries	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
Gas	Propane, butane and mixtures	Butane/propane
Gas pressure	28~30 mbar	28~30/37 mbar



KLARSTEIN

Product name: Tomahawk
Gas smoker grill with glass door

Article number: 10045157

PIN code: 2531CS-0069

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

Country of destination	Equipment class	Gas type and gas pressure	Nozzle size Ø		Total heat output (Hs)
			Main burner	Side burner	
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	I3+(28~30/37) <input checked="" type="checkbox"/>	Butane (G30) (28-30) mbar	0.91 mm	0.76 mm	20.7 kW 1506 g/h
		Propane (G31) 37 mbar	0.91 mm	0.76 mm	
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, IT, IS	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Butane (G30)/Propane (G31) and their mixtures (28-30) mbar	0.91 mm	0.76 mm	
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>	Butane (G30)/propane (G31) and their mixtures 50 mbar	0.80 mm	0.66 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butane (G30)/Propane (G31) and their mixtures 37 mbar	0.91 mm	0.76 mm	23 kW 1674 g/h

- For outdoor use only.
- Read the instruction manual before use.
- The gas bottle must not be placed in the grill.
- Warning: Accessible parts can get very hot. Keep small children away.



SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the operating instructions carefully before installing and commissioning the unit and keep them for future use.
- When installing and setting up, follow the order of steps given in the user manual and never allow children to operate the device.
- The device may only be used in outdoor areas.
- The easily accessible parts of the device can become very hot during use. Keep small children away from the device. Use protective gloves when working with hot components.
- Do not move the unit to another location while it is in use.
- Turn off the gas valve of the gas bottle after using the device.
- Any modification of the device can be dangerous, so do not modify the device. Unauthorised modifications to the device will void the warranty.
- Do not modify the main control units of the gas grill, such as gas fittings, injectors, valves, etc.
- Parts sealed by the manufacturer or the after-sales service must not be modified by the user of the device.
- Do not store or use gasoline or methanol fuels or other flammable liquids and vapours near this device.
- Never ignite a gas barbecue with petrol or comparable liquids.
- Some LPG dealers will fill cylinders beyond their actual capacity, which can create a dangerous condition by causing high pressure to build up inside the cylinder.
- As a safety device, the gas pressure valve will automatically release gas to normalise the pressure inside the gas cylinder and equalise the excess pressure.
Caution: The vented gas is highly flammable and could therefore ignite. To reduce this danger, you should take the following safety precautions:
- Tell the gas dealer to fill the gas bottle to a maximum of 80% of the total capacity.
- If you have an extra gas bottle, you should never store it near or below a grill, heater box or other source of heat or ignition.
- The device is safe and easy to use. Make sure the gas bottle has the right pressure for the grill.
- Food can be grilled on the grill grate with the cover open or closed.
- After the cover has been closed for 5 minutes, it must remain open for at least 1 minute to allow the accumulated heat to escape.
- Only use the grill in combination with a drip tray for fat and oil.
- Adequate ventilation is essential to the combustion and effectiveness of the device. This ensures the safety of the user and those around the grill.
- Never use the device in closed rooms or similar environments.
- Do not place the device directly in the direction of the wind when the wind speed is over 2 m/s.
- The grill is suitable for outdoor use only.
- Never install the gas bottle under the grill on the base plate as this could cause serious injury to the user and those in the immediate vicinity of the grill.
- There must not be any gas bottles above the device. Therefore, do not place it under trees, bushes or roofs.
- Ensure that there is a minimum distance of one metre between the device and other objects.

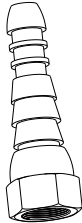
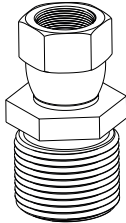
- The device must not be used in the vicinity of flammable materials (e.g. petroleum-based products, thinners or other solid objects bearing a "flammable" warning label).
- After each use, close the gas valve or the gas pressure valve of the gas cylinder.
- Before each use, inspect the hose for tears, cuts, or other signs of wear.
- Never use the grill if the hose is not properly intact.
- When changing the gas bottles, make sure that there is no ignition source such as cigarettes, open flames, etc. nearby and that the device is switched off.
- If there is a gas leak, immediately turn off the gas supply, extinguish any open flame and open the cover. If the leak persists, check the device and device components for damage and bad connections. Contact customer service or your local gas supplier immediately if the problem cannot be solved.
- Never use an open flame to check for gas leaks.
- Use caution when using the gas grill and do not leave the grill unattended while in use. Close the gas bottle after each use.
- Clean the grill after each use.
- Do not block the grill's burner openings. Should these become blocked, use a 1.6 mm diameter rod to dislodge the blockage. Be careful not to accidentally widen the burner orifices or nozzle openings.
- It is recommended that the gas grill be serviced at least once a year by a qualified person. Do not attempt to service the device yourself.
- Carry out a gas leakage test with soapy water before putting the device into operation.
- When lighting the burner, the cover must be open.
- Use oven gloves and long grill utensils when using the grill.
- Be prepared in case of fire or accident. Know the location of the first aid kit and fire extinguisher and familiarise yourself with their use.
- Use extreme caution when grilling.
- Do not heat sealed glass or metal containers on the grill. Pressure could build up inside the containers, causing an explosion and resulting in property damage and/or personal injury or damage to the grill.
- This grill meets high quality standards. Use and installation must comply with local regulations.
- This grill may only be operated with gas.
- Do not use the grill until it has been properly installed and all device components have been tightened and secured.
- Do not use the grill near unprotected flammable equipment and keep a minimum distance of 100 cm from flammable objects and surfaces.
- To avoid burns, do not touch the metal parts of the grill until it has completely cooled (approximately 45 minutes) unless you are using protective equipment (grill gloves, oven mitts, etc.).
- Consumption of alcohol, prescription and non-prescription medications, or drugs may adversely affect the operator's ability to properly assemble or safely operate the grill.
- Always open the grill cover carefully and slowly as the heat and steam trapped under the cover can cause severe burns if released too quickly.
- Always place the grill on a hard and level surface. A tarmac or black surface might not be suitable for this purpose.

- Keep small children and pets away from the grill at all times.
- Never place the grill on tables or similar.
- Do not use the grill in very strong winds.

GAS CONNECTION

The gas connection line between the gas pressure regulator and the grill can be made using metal bellows or a gas-approved rubber hose with a maximum length of 1.5 m. Gas grills that run on liquefied petroleum gas (LPG) should be connected with a gas approved rubber hose.

- If a rubber hose is used, a universal air inlet fitting is required.
- The two ends of the gas hose are connected to the grill and the gas valve respectively. Please install the rubber hose adapter directly on the main gas pipe without any adapters in between. The diameter of the gas hose is 8-10 mm and varies depending on the adapter used. If in doubt, ask your local gas dealer which adapter and gas hose is compatible with the gas bottles available in your country. Never operate the device if you have any doubts about compatibility or if you are unsure whether the connection is properly insulated.
- Only approved gas hoses and regulators may be connected to a (refillable) gas cylinder. All components should comply with local regulations.
- Make sure that the gas hose is not twisted, kinked or bent by other objects. After installation is complete, a gas leak detection (leak test) should be performed.
- Do not expose the gas hose to high temperatures.
- It is recommended that an annual air tightness test be carried out on the gas grill.
- Before each use, make sure the rubber hose is in good condition. Replace it if it shows signs of wear or cracks.

Gas connection with Type E adapter	Gas connection (France)
	
<p>If a rubber hose is being used, please install the appropriate adapter (see image above) directly on the main gas pipe without any adapters in between.</p>	<p>When using the gas grill in France, please ensure that the appropriate adapter (see image above) is connected to the main gas line.</p>

LEAK TEST

- Perform the leak test each time the gas cylinder is connected or reconnected.
- Never use an open flame to check for gas leaks.
- Never smoke while performing the leak test.
- Always perform the leak test outdoors, in a well-ventilated area, and away from sources of ignition such as gasoline, open flames, sparks, or electrical equipment.
- The device must be checked regularly for gas leaks. If a smell of gas is noticeable, the leak test must be carried out immediately.

Carrying out the leak test

- Make a soapy solution of soap and water in a 1:3 ratio. The soap solution can be applied with a bottle, brush, dish soap bottle or cloth to the areas to be tested: gas cylinder valve, pressure regulator, all gas connections, hose connections and along the entire length of the connection hose.
- The gas valve must be turned to the "OFF" position when applying the soap solution. Once the soapy solution has been applied all over, turn on the gas valve to the "ON" position.
- If there is a leak at one point, soap bubbles will appear at the corresponding point.
- If there is a leak, close the gas valve immediately. Tighten the leaking connectors, open the gas valve and recheck all points.
- If the leak does not stop after several attempts, contact your local gas dealer or similarly qualified person. Never use the grill if there is a leak!

GETTING STARTED

- Select the correct regulator by appliance category and gas pressure in the table in the Specifications section, e.g. 37 mbar regulator with appliance category I3+ for propane gas.
- The marking on the injector, e.g. 0.82, means that the size of the injector is 0.82mm.

Note:

- "SB" means "side burner"; allows you to put a pan on the side burner (the diameter of the pan can be max. \varnothing 24 cm and the mixture Φ 8 cm).
- BB means back burner

Make sure that the grill has been assembled correctly. Detailed assembly instructions with specific information are available for each model (see appendix). Follow these instructions carefully to ensure correct and safe assembly of the grill.

CAUTION: While we make every effort to make the assembly process as simple as possible, with steel components, it is natural that rough edges can result in cuts if improperly handled during assembly. Be careful when handling parts of the device during assembly. It is strongly recommended to protect the hands with gloves.

Preparation

- To use the grill, you need a liquid gas bottle and suitable gas pressure regulators.
- The gas pressure regulators should comply with the current version of the EN12864 standard and national specifications (see further instructions).
- After purchasing the gas bottle, you can install it in your barbecue.
- Changing gas cylinders should be done at a safe distance from all sources of ignition.
- Position the gas bottle on the left side or inside the grill, in a safe position away from heat.
- When you want to use the grill, insert the gas pressure regulator into the gas bottle and tighten it.



WARNING **Fire hazard**

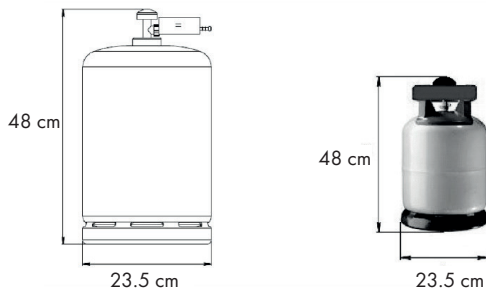
Before lighting the grill, you must read the entire manual. Make sure the hose is not twisted as this could affect gas flow. The hose must not be under tension or touch the hot parts of the device.

- Only use hoses that are heat-resistant at over 80 °C.
- Flexible hoses should be replaced at least every 2 years or when national regulations require it.

Changing the Gas Bottle

Note: Turn off the gas bottle's gas valve (a wrench is not required).

If you place the gas cylinder outside the grill, the gas cylinder must not be more than 80 cm high, 35 cm wide and 11 kg in weight.



Connecting a Gas Bottle

1. Rotate the orange protective cap so the arrow points to the gap in the cover.
2. Remove the orange protective cap by first pulling out the pin and then removing the cap. Do not use tools and leave the protective cap hanging down on the gas cylinder.
3. Make sure the black O-ring is inside the gas cylinder valve. Connect the gas pressure regulator to the valve.
4. Turn the gas cylinder attachment clockwise and then switch on the gas grill according to the operating instructions.

Disconnecting the Gas Cylinder

1. Turn off the gas tap if the gas bottle has one; unless there is a double cylinder installation with a switching valve. Wait for the burner and pilot light to go out. In the case of double cylinder installations, only the empty gas cylinder needs to be closed.
2. Place the orange protective cap on the empty gas bottle.



WARNING Risk of burns

The black handle (pictured above) becomes very hot when using the gas grill. Never touch this area without protective gloves!

OPERATION

Information on how to save energy

- Reduce the opening time of the cover.
- Turn off the valve of the gas bottle as soon as the preparation process is finished.
- Preheat the appliance for 10 - 15 minutes only (except when using it for the first time).
- Do not preheat the appliance for longer than recommended.
- Do not set the temperature of the appliance higher than required.
- Connect the hose and the gas pressure regulator of the gas bottle to the left side of the appliance. Make sure the gas bottle is in a safe position and kept away from heat.
- Make sure the gas bottle is in a safe position and away from heat sources.
- The diameter of the hose is 8 - 10 mm.
- The maximum length of the hose should be 1.5 metres.

Before First Use

- The grill must be placed securely on a level surface before use.
- Before using the grill for the first time, it must be used on the highest setting for at least 30 minutes.
- Only use the device for grilling when the fuel elements have a light layer of soot.
- Do not use alcohol or petrol to ignite or re-ignite the grill, use only lighters that comply with the EN 1860-3 standard.

Lighting the Grill



WARNING
Danger of life-threatening burns

When igniting the grill, the cover must be open!
Make sure that your face is not directly above the grill when lighting the barbecue.

Light the grill

1. Open the grill hood before attempting to light the burners.
2. Turn all control knobs clockwise to the "OFF" position.
3. Connect the regulator to the gas cylinder. Turn on the gas supply at the regulator. Use soapy water to check for gas leaks between the cylinder and the regulator.
4. Press down and hold the front left control knob while rotating it counter-clockwise to the "HIGH" position (a clicking sound will be heard). This will ignite the left burner. Observe whether the burner has ignited. If not, repeat this process.
5. If the burner does not light after trying again, 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 ignite. Light the device with a match using the lighting hole on the side of the device. Contact your gas dealer to have the ignition repaired.
8. To light the remaining burners in sequence from left to right, repeat step 4 above. The cross lighting channel between the burners will light the adjacent burner. Never attempt to light any burner other than the left burner first.
9. To turn off the grill, turn the cylinder valve or regulator to the OFF position, then turn the control knob on the unit clockwise to the OFF position.

WARNING: If the burner does not ignite, turn the control knob clockwise off and also turn off the cylinder valve. Wait five minutes before attempting to restart the ignition.

Lighting the Side Burner

1. Open the side burner lid.
2. Press down and hold the side burner control knob while turning it counter-clockwise to the "HIGH" position (a clicking sound will be heard). This will ignite the side burner. Observe whether the burner has ignited. If not, repeat this process.
3. If the burner does not light after trying again, 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 ignite. Light the device with a match using a long match or a cone. Contact your gas dealer to have the ignition repaired.
6. To turn off the side burner, turn the control knob clockwise to the OFF position. To turn off the entire grill, turn the cylinder valve or regulator to the "OFF" position, then turn the control knob on the unit clockwise to the "OFF" position.

Before cooking for the first time, run the grill on LOW for about 15 minutes with the lid closed and the gas on. This cleans the internal parts with heat and draws the odour away from the painted surface.

Clean your grill after each USE. DO NOT use abrasive or flammable cleaning agents as they may damage product parts and cause a fire. Clean in warm soapy water.

WARNING: Accessible parts can be very hot. Always keep small children away from the hot device (even when cooling down!). We recommend using protective gloves (e.g. oven gloves) when handling particularly hot components.



WARNING **Risk of deflagration**

If the burner still will not light, turn the gas control knob to the "Off" position and wait two minutes to allow the excess gas to dissipate before trying to light the grill again.

CLEANING AND CARE



CAUTION Risk of burns

All cleaning and maintenance should only be carried out after the grill has cooled down and the gas supply has been turned off.

Cleaning

By "burning off" the grill after each use (about 15 minutes), excess food residues are kept to a minimum.

Outer surface

Use a mild detergent or baking soda and a hot water solution. For stubborn stains, a non-abrasive scouring pad can be used and then rinsed off with water.

If the inside of the grill lid has the appearance of a bluish colour, the paint burned on fat has turned to carbon and is peeling off. Clean thoroughly with hot soapy water. Rinse with water and let dry completely. Never use oven cleaner.

Grill base (inside)

Remove residues with a brush, scraper and/or cleaning pad and wash with a soapy solution. Rinse with water and let dry.

Wooden surface

Wash with a soft cloth and hot soapy water. Rinse with water. Do not use abrasive cleaners, degreasers or concentrated grill cleaners on wood parts.

Grill grate

Use a mild soap solution. For stubborn dirt, a non-abrasive detergent can be used and then rinsed off with water.

Cleaning the burner unit

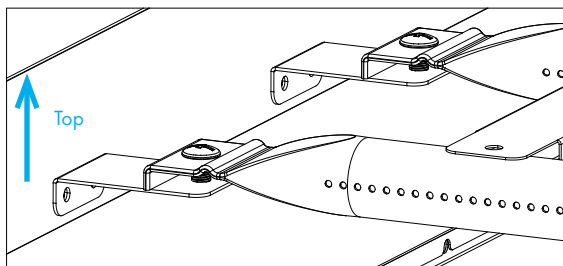
Turn off the gas on the control knob and disconnect the gas cylinder.

Remove cooling grid.

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

Clean out clogged connectors with a pipe cleaner or stiff wire (e.g. opened paper clip).

Check the burner for damage (cracks or holes). If damage is found, replace with a new burner. Reinstall the burner, making sure the gas valve orifices are properly positioned and secured in the burner inlet (venturi).



Storage

- The gas cylinder must be stored outside in a well-ventilated place and disconnected from the gas grill when not in use.
- Make sure that you disconnect the connection between the gas cylinder and the grill outdoors and that there are no sources of ignition nearby.
- After a long period of storage, check the gas barbecue for gas leaks and blockages in the burner openings before using it again.
- Follow the cleaning instructions to ensure that the barbecue is safe to use.
- Check all areas under the cover for insects and for blockages caused by insects if the barbecue has been stored outside. If blockages are present, remove them before use.

TROUBLESHOOTING

Problem	Possible reason	Solution
Gas leak from damaged hose.	The hose is damaged.	Turn off the gas valve on the gas cylinder and replace the hose. Perform a gas leak test before changing the hose.
Gas leak from the gas bottle	Mechanical failure due to long term storage or mishandling.	Turn off the gas bottle valve. Take the gas cylinder back to your gas dealer.
Gas leak from gas cylinder valve	Errors due to mishandling or mechanical failure.	Turn off the gas bottle valve.
Gas leak between gas cylinder and gas pressure regulator.	Incorrect installation, the connection is not tight, the sealing ring is broken.	Turn off the gas cylinder valve, remove the gas pressure regulator and check the sealing ring for damage. Perform a gas leak test on all components.
Fire is coming out of the openings of the regulators.	Burner tube fire due to partial blockage.	Turn the control knobs and gas cylinder valve to the off position. After the fire is out and the grill has cooled, remove the burner and check the burner ports for spider nests or rust.
Grease fire or recurring large flames on the cooking surface.	Accumulation of grease in the burner area.	Turn off the gas bottle valve. Leave the cover open and let the flames go out. Allow the device to cool down and then remove any leftover food and grease build-up around the burner, drip tray and surfaces.

Problem	Possible reason	Solution
The igniter is being used but the burner does not light.	Gas supply problems: Attempting to light the wrong burner.	See the notes in the "Commissioning and Operation" section.
	The burner is not connected to the control valve.	Make sure the valves are inside the burner tubes.
	The burner is blocked.	Make sure the burner tubes are not blocked by cobwebs or similar.
	No gas flow.	Make sure the gas bottle is not empty. If there is still gas in the gas cylinder, see sub-item "Sudden drop in gas flow".
The igniter is being used but the burner does not light.	Gas lock on the gas cylinder connection nut.	Turn off all switches and disconnect the connection nut from the gas cylinder. Then plug them back in and try again.
	The connection nut is not properly connected to the gas cylinder valve.	Turn the connection nut approximately half to three-quarters of a turn.

Problem	Possible reason	Solution
The burner cannot be ignited with the igniter.	Cracked or broken electrode; "sparks at the crack".	Replace the electrode.
	Electrode tip is not in the correct position.	The tip of the electrode should point toward the burner hole. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
	Wire and/or electrode covered with cooking residue	Clean the lead or electrode with alcohol and a clean swab.
	The wires are loose or pinched.	Reconnect leads or replace electrodes/leads.
	The wires short between the ignition device and the electrode.	Replace the line.
	The push button sticks to the bottom; sparking between ignition device and electrode.	Replace the igniter.
	The insulation could be damaged.	Check if the lines are properly connected. Replace the wires if the insulation is broken.
The burner cannot be lit with a match.	See problem "The igniter is being used but the burner does not light". You are not using the correct lighting method.	See "Ignition with pilot gas control" in the "Commissioning and Operation" section.
Sudden drop in gas flow or low flame.	Fat accumulation.	Clean the burners and the inside of the grill.
	Meat is too fatty.	Cut away fatty meat parts before cooking.
	Preparation temperatures too high	Prepare the food at lower temperatures.

Problem	Possible reason	Solution
Flames erupt from the device	Strong, whipping winds.	Turn the front of the grill into the wind or increase the flame height.
	Low gas level.	Replace the gas bottle.
	The excess valve has come loose.	See problem "Sudden drop in gas flow or low flame".
Recurring fat fire.	Grease within the burner system cannot drain through food residue.	Turn all knobs to the off position and turn off the gas bottle. Leave the cover in place and let the flames go out. Allow the device to cool down and then remove all parts of the burner in order to clean them.
Flame flashback.	The burner and the burner tubes are blocked.	Turn all knobs to the off position and turn off the gas bottle. Clean burner and/or burner tubes. See the "Cleaning and Care" section.
Blazing flames.	Fat accumulation.	Clean the burners and the inside of the grill.
	Meat is too fatty.	Cut away fatty meat parts before cooking.
	Preparation temperatures too high	Prepare the food at lower temperatures.
The gas cylinder cannot be refilled.	Some gas cylinder dealers use older filling nozzles whose threads are worn out,	Contact another gas dealer.
One burner is not ignited by the other burners.	There is accumulation of fat or food residue in the transfer tube.	Clean the transfer tube with a wire brush.

DISPOSAL CONSIDERATIONS



If there is a legal regulation in your country regarding the disposal of electrical and electronic equipment, 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 this product in accordance with the regulations, you are protecting the environment and the health of those around you from negative consequences. For information on recycling and disposal of this product, contact your local government or household waste disposal service.

MANUFACTURER & IMPORTER (UK)

Manufacturer:

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

Importer for Great Britain:

Berlin Brands Group UK Limited
PO Box 42
272 Kensington High Street
London, W8 6ND
United Kingdom

Cher client, chère cliente,

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

Consignes de sécurité	41
Raccordement au gaz	44
Test d'étanchéité	45
Mise en marche	46
Utilisation	49
Nettoyage et entretien	52
Identification des problèmes	54
Informations sur le recyclage	58
Fabricant et importateur (UK)	58
Instruction de montage	99

FICHE TECHNIQUE

Numéro d'article	10045157	
Puissance calorifique totale (Hs)	20,7 kW (1506 g/h)	
Brûleur principal / brûleur latéral (nombre)	5 brûleurs principaux + 1 brûleur latéral	
Catégorie de gaz	I3B/P(30)	I3+(28-30/37)
Pays	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
Gaz	Propane, Butane et mélanges	Butane / Propane
Pression du gaz	28-30 mbar	28-30/37 mbar



KLARSTEIN

Nom du produit : Tomahawk
Barbecue et fumoir avec porte
vitrée

Numéro d'article : 10045157

Code PIN : 2531CS-0069

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

Pays de destination	Classe d'équipement	Type et pression du gaz	Taille de buse Ø		Puissance calorifique totale (Hs)
			Brûleur principal	Brûleur latéral	
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	I3+(28-30/37) <input checked="" type="checkbox"/>	Butane (G30) (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	20,7 kW 1506 g/h
		Propane (G31) 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, IT, IS	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Butane (G30) / Propane (G31) et leurs mélanges (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>	Butane (G30) / propane (G31) et leurs mélanges 50 mbar	0,80 mm	0,66 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butane (G30) / Propane (G31) et leurs mélanges 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	23 kW 1674 g/h

- Utilisation en extérieur uniquement
- Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- La bouteille de gaz ne doit pas être placée dans le barbecue.
- Mise en garde : Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants à l'écart.



CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Avant de mettre en marche l'appareil, lisez attentivement et intégralement le mode d'emploi et conservez-le en lieu sûr pour vous y référer ultérieurement.
- Lors de l'installation et de la mise en service, suivez l'ordre indiqué dans le manuel d'utilisation et ne laissez jamais les enfants utiliser l'appareil.
- L'appareil ne doit être utilisé que dans un environnement domestique.
- Les parties facilement accessibles de l'appareil peuvent devenir très chaudes pendant l'utilisation. Tenez les jeunes enfants à l'écart de l'appareil. Utilisez des gants de protection lorsque vous travaillez avec des composants chauds.
- Ne déplacez pas l'appareil en cours d'utilisation.
- Après avoir utilisé l'appareil, fermez le robinet de la bouteille de gaz.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse, ne modifiez donc pas l'appareil. Toute modification non autorisée de l'appareil annulera la garantie.
- Ne modifiez pas les principales unités de commande du barbecue à gaz, telles que les raccords de gaz, les injecteurs, les vannes, etc.
- Les pièces scellées par le fabricant ou le service après-vente ne peuvent pas être modifiées par l'utilisateur de l'appareil.
- Ne stockez pas et n'utilisez pas d'essence, de carburants au méthanol ou d'autres gaz ou liquides inflammables à proximité de cet appareil.
- N'allumez jamais un barbecue à gaz avec de l'essence ou des liquides comparables !
- Certains revendeurs de GPL rempliront les bouteilles au-delà de leur capacité réelle, ce qui peut créer une situation dangereuse en provoquant une accumulation de haute pression à l'intérieur de la bouteille.
- En tant que dispositif de sécurité, la soupape de pression de gaz libère automatiquement du gaz pour normaliser la pression à l'intérieur de la bouteille de gaz et égaliser la surpression. Attention : Le gaz évacué est hautement inflammable et peut donc s'enflammer. Pour réduire ce risque, vous devez prendre les précautions de sécurité suivantes :
- Dites au revendeur de gaz de remplir la bouteille de gaz à 80 % de sa capacité totale au maximum.
- Si vous avez une bouteille de gaz supplémentaire, vous ne devez jamais la ranger près ou en dessous d'un barbecue, d'un radiateur ou de toute autre source de chaleur ou d'inflammation.
- L'appareil est sûr et facile à utiliser. Assurez-vous que la bouteille de gaz a la bonne pression pour le barbecue.
- Les aliments peuvent cuire sur la grille du barbecue avec le couvercle ouvert ou fermé.
- Une fois le couvercle fermé pendant 5 minutes, il doit rester ouvert pendant au moins 1 minute pour permettre à la chaleur accumulée de s'échapper.
- N'utilisez le barbecue qu'avec un bac d'égouttage pour la graisse et l'huile.
- Une ventilation adéquate est essentielle à la combustion et à l'efficacité de l'appareil. Cela garantit la sécurité de l'utilisateur et des personnes présentes.
- N'utilisez jamais l'appareil dans des pièces fermées ou des environnements similaires.


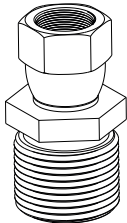
- Ne placez pas l'appareil directement dans la direction du vent lorsque la vitesse du vent est supérieure à 2 m/s.
- Le barbecue est destiné à être utilisé à l'extérieur uniquement.
- N'installez jamais la bouteille de gaz sous le barbecue sur la plaque de base car cela pourrait blesser gravement l'utilisateur et les personnes se trouvant à proximité immédiate du barbecue.
- Rien ne doit se trouver au-dessus de l'appareil. Par conséquent, ne le placez pas sous des arbres, des buissons ou des toits.
- Assurez-vous qu'il y a toujours 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 (par exemple, produits à base de pétrole, diluants ou autres objets solides portant une étiquette d'avertissement « inflammable »).
- Après chaque utilisation, fermez le robinet de gaz ou le robinet de pression de la bouteille de gaz.
- Avant chaque utilisation, inspectez le tuyau de gaz pour détecter d'éventuelles déchirures, coupures ou d'autres signes d'usure.
- N'utilisez jamais le barbecue si le tuyau n'est pas totalement intact.
- Lorsque vous changez les bouteilles de gaz, assurez-vous qu'il n'y a aucune source d'inflammation telle que des cigarettes, des flammes nues, etc. à proximité et que l'appareil est éteint.
- En cas de fuite de gaz, coupez immédiatement l'alimentation en gaz, éteignez toute flamme nue et ouvrez le couvercle. Si la fuite persiste, vérifiez si l'appareil et les composants de l'appareil ne sont pas endommagés et sont correctement connectés. Contactez immédiatement le service client ou votre fournisseur de gaz local si le problème ne peut pas être résolu.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher les fuites de gaz.
- Ne laissez jamais le barbecue sans surveillance pendant son utilisation et faites preuve d'une grande prudence lorsque vous utilisez le barbecue. Fermez la bouteille de gaz après chaque utilisation.
- Nettoyez le barbecue après chaque utilisation.
- Ne bloquez en aucun cas les ouvertures des brûleurs du barbecue. S'ils sont bouchés, utilisez une tige ronde de 1,6 mm de diamètre pour les déboucher. Veillez à ne pas élargir accidentellement les orifices du brûleur ou les ouvertures des buses.
- Il est recommandé de faire entretenir le barbecue à gaz au moins une fois par an par une personne qualifiée. N'essayez jamais d'effectuer vous-même la maintenance de l'appareil.
- Avant la mise en marche de l'appareil, effectuez un test d'étanchéité avec de l'eau savonneuse.
- Au moment d'allumer le brûleur, le couvercle de l'appareil doit être ouvert.
- Lorsque vous utilisez le barbecue, portez des gants de cuisine et utilisez de longs ustensiles de cuisson.
- Soyez prêt en cas d'incendie ou d'accident. Repérez l'emplacement de la trousse de premiers soins et de l'extincteur et sachez les utiliser.
- Soyez extrêmement prudent lorsque vous faites des grillades.

- Ne chauffez pas de récipients fermés en verre ou en métal sur le barbecue. La pression pourrait s'accumuler à l'intérieur des récipients, provoquer une explosion et entraîner des dommages matériels et/ou des blessures corporelles ou des dommages à l'appareil.
- Ce barbecue répond à des normes de qualité élevées. L'utilisation et l'installation doivent être conformes aux réglementations locales.
- Ce barbecue ne peut fonctionner qu'avec du gaz.
- N'utilisez pas le barbecue tant qu'il n'a pas été correctement installé et que tous les composants de l'appareil n'ont pas été serrés et fixés.
- N'utilisez pas le barbecue à proximité d'équipements inflammables non protégés et gardez une distance minimale de 100 cm des objets et surfaces inflammables.
- Pour éviter les brûlures, ne touchez pas les parties métalliques du barbecue jusqu'à ce qu'il ait complètement refroidi (environ 45 minutes) sauf si vous utilisez un équipement de protection (gants de barbecue, gants de cuisine, etc.).
- La consommation d'alcool, de médicaments sur ordonnance et en vente libre ou de drogues peut nuire à la capacité de l'opérateur à assembler correctement ou à utiliser le barbecue en toute sécurité.
- Ouvrez toujours le couvercle du barbecue avec précaution et lentement, car la chaleur et la vapeur emprisonnées dessous peuvent causer de graves brûlures si elles se dégagent trop rapidement.
- Placez toujours le barbecue sur une surface dure et plane. Une surface goudronnée ou noire peut ne pas convenir à cette fin.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à distance du barbecue.
- Ne placez jamais le barbecue sur une table ou similaire.
- N'utilisez pas le barbecue par vent très fort.

RACCORDEMENT AU GAZ

Le raccordement de gaz entre le régulateur de pression et le barbecue peut être réalisée à l'aide de soufflets métalliques ou d'un tuyau en caoutchouc homologué gaz d'une longueur maximale de 1,5 m. Les barbecues à gaz qui fonctionnent au gaz de pétrole liquéfié (GPL) doivent être connectés avec un tuyau en caoutchouc homologué pour le gaz.

- Si vous utilisez un tuyau en caoutchouc, un raccord d'entrée d'air universel est requis.
- Les deux extrémités du tuyau de gaz sont connectées respectivement au barbecue et à la vanne de gaz. Installez l'adaptateur de tuyau en caoutchouc directement sur le tuyau de gaz principal sans aucun adaptateur entre les deux. Le diamètre du tuyau de gaz varie de 8 à 10 mm en fonction de l'adaptateur utilisé. En cas de doute, demandez à votre revendeur de gaz local quel adaptateur et tuyau de gaz est compatible avec la bouteille de gaz disponible dans votre pays. N'utilisez jamais l'appareil si vous avez des doutes sur la compatibilité ou si vous n'êtes pas sûr que la connexion soit correctement isolée.
- Seuls les tuyaux de gaz et les régulateurs homologués peuvent être raccordés à une bouteille de gaz (rechargeable). Tous les composants doivent être conformes aux réglementations locales.
- Assurez-vous que le tuyau de gaz n'est pas tordu, plié ou pincé par d'autres objets. Une fois l'installation terminée, vous devez effectuer un test d'étanchéité.
- N'exposez pas le tuyau de gaz à des températures élevées.
- Il est recommandé d'effectuer un test annuel d'étanchéité à l'air sur le barbecue à gaz.
- Avant chaque utilisation, assurez-vous que le tuyau de gaz est en bon état. Remplacez-le s'il présente des signes d'usure ou des fissures.

Raccordement au gaz avec adaptateur de type E	Raccordement gaz (France)
	
<p>Si vous utilisez un flexible en caoutchouc, veuillez installer l'adaptateur correspondant (voir image ci-dessus) directement sur le tuyau de gaz principal sans aucun adaptateur entre les deux.</p>	<p>Si vous utilisez le barbecue à gaz en France, veuillez vous assurer que l'adaptateur approprié (voir image ci-dessus) est connecté à la conduite de gaz principale.</p>

TEST D'ÉTANCHÉITÉ

- Effectuez le test d'étanchéité chaque fois que vous branchez ou débranchez la bouteille de gaz.
- N'utilisez jamais une flamme nue pour rechercher les fuites de gaz.
- Ne fumez jamais pendant un test d'étanchéité.
- Effectuez toujours le test d'étanchéité à l'extérieur, dans une zone bien ventilée et à l'écart des sources d'inflammation telles que l'essence, les flammes nues, les étincelles ou les équipements électriques.
- Cet appareil doit être contrôlé régulièrement pour s'assurer qu'il ne présente pas de fuites de gaz. Si une odeur de gaz est perceptible, le test d'étanchéité doit être effectué immédiatement.

Réalisation du test d'étanchéité

- Préparez une solution savonneuse de savon et d'eau dans un rapport de 1:3. La solution savonneuse peut être appliquée à l'aide d'un flacon, d'un pinceau, d'un flacon de liquide vaisselle ou d'un chiffon sur les zones à tester : robinet de la bouteille de gaz, régulateur de pression, tous les raccords gaz, raccords de tuyaux et sur toute la longueur du tuyau de raccordement.
- La vanne de gaz doit être tournée sur la position OFF lors de l'application de la solution savonneuse. Une fois que la solution savonneuse a été appliquée sur toute la zone, le robinet de la bouteille de gaz doit être tourné en position ON.
- S'il y a une fuite, des bulles de savon apparaîtront à l'endroit correspondant.
- En cas de fuite, fermez immédiatement le robinet de gaz. Serrez les raccords qui fuient, ouvrez le robinet de gaz et revérifiez tous les points.
- Si la fuite ne s'arrête pas après plusieurs tentatives, contactez votre revendeur de gaz local ou une personne de qualification similaire. N'utilisez jamais le barbecue tant qu'il y a une fuite !

MISE EN MARCHÉ

- Sélectionnez le bon régulateur en fonction de la catégorie d'appareil et de la pression de gaz dans le tableau de la section « Fiche technique », par exemple un régulateur de 37 mbar avec un appareil de catégorie I3+ pour le gaz propane.
- Le marquage sur l'injecteur, par exemple 0,82, signifie que la taille de l'injecteur est de 0,82 mm.

Remarque :

- SB signifie avec « brûleur latéral »; permet de mettre une casserole sur le brûleur latéral (le diamètre de la casserole peut être max. ø 24 cm et le mélange Ø8 cm).
- BB signifie avec brûleur arrière

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

ATTENTION : Bien que nous fassions tout notre possible pour rendre le processus d'assemblage aussi simple que possible, les composants en acier aux bords rugueux peuvent entraîner des coupures s'ils ne sont pas manipulés correctement lors de l'assemblage. Soyez prudent lorsque vous manipulez des pièces lors de l'assemblage. Il est fortement recommandé de se protéger les mains avec des gants.

Préparatifs

- Pour utiliser le barbecue, vous avez besoin d'une bouteille de gaz liquide et de régulateurs de pression de gaz appropriés.
- Les régulateurs de pression de gaz doivent être conformes à la dernière version de la norme EN12864 et aux spécifications nationales (voir les instructions supplémentaires).
- Après avoir acheté la bouteille de gaz, vous pouvez l'installer dans votre barbecue.
- Le changement des bouteilles de gaz doit être effectué à une distance de sécurité de toutes les sources d'inflammation.
- Placez la bouteille de gaz sur le côté gauche ou à l'intérieur du barbecue, dans un endroit sûr et à l'abri de la chaleur.
- Lorsque vous souhaitez utiliser le barbecue, fixez le régulateur de pression de gaz à la bouteille de gaz et serrez-le.

MISE EN GARDE Risque d'incendie

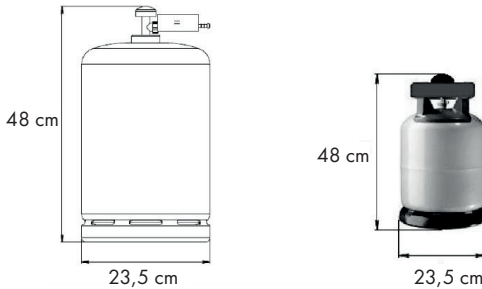


Avant d'allumer le barbecue, vous devez lire l'intégralité du mode d'emploi. Assurez-vous que le tuyau n'est pas tordu, car cela pourrait entraver le débit de gaz lors du montage du barbecue à gaz. Le tuyau ne doit pas être sous tension ni toucher les parties chaudes de l'appareil.

- N'utiliser que des flexibles résistants à la chaleur à plus de 80 °C.
- Les flexibles doivent être changés tous les 2 ans minimum, ou bien lorsque la réglementation nationale l'exige.

Changement de la bouteille de gaz

Remarque : Fermez le robinet de gaz de la bouteille (pas besoin de clé pour cela). Lorsque vous placez la bouteille de gaz en dehors du barbecue celle-ci ne doit pas faire plus de 80 cm de haut, 35 cm de large ni peser plus de 11 kg.



Raccordement de la bouteille de gaz

1. Tournez le capuchon orange de manière à ce que la flèche pointe vers l'espace dans le couvercle.
2. Retirez le capuchon de protection orange en tirant d'abord sur la goupille, puis en retirant le capuchon. N'utilisez aucun outil et laissez pendre le capuchon de protection sur la bouteille de gaz.
3. Assurez-vous que la bague d'étanchéité noire se trouve bien dans le robinet de la bouteille de gaz. Connectez le régulateur de pression de gaz au robinet.
4. Tournez la fixation de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre, puis allumez le barbecue à gaz conformément aux instructions d'utilisation.

Déconnexion de la bouteille de gaz

1. Fermez le robinet de gaz si la bouteille en possède un ; à moins qu'il n'y ait une installation à double cylindre avec une vanne de commutation. Attendez que le brûleur à gaz et la veilleuse s'éteignent. Dans le cas d'installations à double bouteille, 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**

La poignée noire (illustrée ci-dessus) devient très chaude lors de l'utilisation du barbecue à gaz. 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 le barbecue à gaz pendant 10 à 15 minutes maximum (sauf lors de la première utilisation).
- Ne préchauffez pas le barbecue plus longtemps que recommandé.
- Ne réglez pas la température de l'appareil plus chaud que nécessaire.
- Connectez le tuyau et le régulateur de pression de la bouteille de gaz sur le côté gauche de l'appareil. Assurez-vous que la bouteille de gaz est en sécurité et à l'abri de la chaleur.
- Assurez-vous que la bouteille de gaz est en sécurité et loin des sources de chaleur.
- Le diamètre du tuyau est de 8-10 mm.
- La longueur maximale du tuyau doit être de 1,5 mètre.

Avant la mise en service

- Le barbecue doit être placé solidement sur une surface plane avant utilisation.
- Avant d'utiliser le barbecue pour la première fois, il doit être utilisé au réglage le plus élevé pendant au moins 30 minutes.
- N'utilisez l'appareil pour vos grillades que lorsque le combustible présente une légère couche de suie.
- N'utilisez pas d'alcool ou d'essence pour allumer ou rallumer le barbecue, mais uniquement des briquets conformes à la norme EN 1860-3.

Allumage du barbecue



MISE EN GARDE **Danger de brûlures mortelles**

Au moment d'allumer le barbecue, le couvercle de l'appareil doit être ouvert.

Veillez à ne pas mettre votre visage directement au-dessus du barbecue à gaz lorsque vous l'allumez.

Allumage du barbecue

1. Ouvrez le couvercle du barbecue 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 régulateur de pression à la bouteille de gaz. Ouvrez l'alimentation en gaz au niveau du régulateur. Utilisez de l'eau savonneuse pour vérifier l'absence de fuite de gaz entre la bouteille et le régulateur.

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 dé clic). Cela allumera le brûleur gauche. Regardez si le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez le processus.
5. Si le brûleur ne s'allume pas après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 4.
6. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position High/Low.
7. Si le brûleur ne s'allume pas. Allumez l'appareil avec une allumette en utilisant le trou d'éclairage sur le côté de l'appareil. Contactez votre fournisseur de gaz pour faire réparer l'allumage.
8. Pour allumer les brûleurs restants de gauche à droite, répétez l'étape 4. Le canal d'éclairage croisé entre les brûleurs allumera le brûleur adjacent. N'essayez jamais d'allumer un brûleur autre que le brûleur gauche en premier.
9. Pour éteindre le barbecue, tournez le robinet de la bouteille ou le régulateur à la position OFF, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre à la 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 à nouveau d'allumer l'appareil.

Allumage du brûleur latéral

1. Ouvrez le couvercle du brûleur latéral.
2. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur latéral et maintenez-le tout en le tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH (vous entendrez un dé clic). Cela allumera le brûleur latéral. Regardez si le brûleur s'est allumé. Sinon, répétez le processus.
3. Si le brûleur ne s'allume pas après une nouvelle tentative, attendez 5 minutes et répétez l'étape 2.
4. Réglez la chaleur en tournant le bouton sur la position High/Low.
5. Si le brûleur ne s'allume pas. Allumez l'appareil avec une allumette en utilisant une longue allumette ou un cône. Contactez votre fournisseur de gaz pour faire réparer l'allumage.
6. Pour éteindre le brûleur latéral, tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position OFF. Pour éteindre tout le barbecue, tournez le robinet de la bouteille ou le régulateur à la position OFF, puis tournez le bouton de commande de l'appareil dans le sens des aiguilles d'une montre à la position OFF.

Avant la première cuisson, faites fonctionner le barbecue sur LOW pendant environ 15 minutes avec le couvercle fermé et le gaz allumé. Cette chaleur nettoie les parties internes et élimine l'odeur de la surface peinte.

Nettoyez le 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. Nettoyer à l'eau tiède savonneuse.

MISE EN GARDE : Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez toujours les jeunes enfants éloignés de l'appareil chaud (même lorsqu'il est en train de refroidir !). Nous vous recommandons d'utiliser des gants de protection (par exemple des gants de cuisine) lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.



MISE EN GARDE
Risque de déflagration

Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton de contrôle du gaz en position OFF et attendez deux minutes pour permettre à l'excès de gaz de se dissiper avant d'essayer de rallumer le barbecue.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN



ATTENTION Risque de brûlure

Tous les travaux de nettoyage et d'entretien ne doivent être effectués qu'après refroidissement complet du barbecue et avec l'alimentation en gaz coupée.

Nettoyage

En « laissant brûler » le barbecue après chaque utilisation (environ 15 minutes), les restes de nourriture en excès sont réduits au minimum.

Surface externe

Utilisez un détergent doux ou du bicarbonate de soude et de l'eau chaude. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un tampon à récurer non abrasif puis rincer à l'eau. Si l'intérieur du couvercle du barbecue a l'apparence d'une couleur bleutée, la peinture brûlée sur la graisse s'est transformée en carbone et se décolle. Nettoyez soigneusement avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher complètement. Ne jamais utiliser de nettoyeur pour four

Fond du barbecue (intérieur)

Enlever les restes avec une brosse, un grattoir et/ou un tampon de nettoyage et laver avec une solution savonneuse. Rincez à l'eau et laissez sécher.

Surface en bois

Laver avec un chiffon doux et de l'eau chaude savonneuse. Rincer à l'eau N'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou de nettoyeurs pour barbecue concentrés sur les pièces en bois.

Grille de cuisson

Utilisez une solution de savon doux. Pour les taches tenaces, vous pouvez utiliser un détergent non abrasif puis rincer à l'eau.

Nettoyage du bloc brûleur

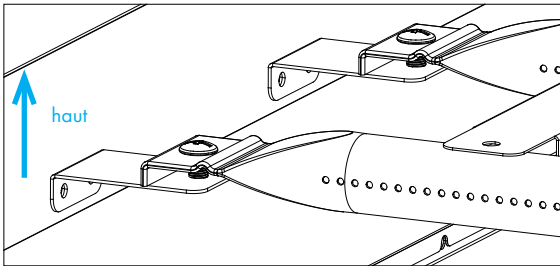
Coupez le gaz sur le bouton de commande et débranchez la bouteille de gaz.

Retirer la grille de refroidissement.

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

Nettoyez les connecteurs obstrués avec un cure-pipe ou un fil rigide (par exemple un trombone ouvert)

Vérifiez que le brûleur n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si vous constatez des dommages, remplacez-le par un nouveau brûleur. Réinstallez le brûleur en vous assurant que les orifices de la vanne de gaz sont correctement positionnés et fixés dans l'entrée du brûleur (venturi).



Stockage

- La bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et déconnectée de l'appareil lorsqu'il n'est pas utilisé.
- Assurez-vous que vous débranchez la bouteille de gaz de l'appareil à l'extérieur et qu'il n'y a aucune source d'inflammation à proximité.
- Après une longue période de stockage, inspectez le barbecue à gaz pour détecter les fuites de gaz et les blocages de l'orifice du brûleur avant de l'utiliser à nouveau.
- Suivez les instructions de nettoyage pour vous assurer que le barbecue peut être utilisé en toute sécurité.
- Si le barbecue a été stocké à l'extérieur, vérifiez que toutes les zones sous le couvercle sont exemptes d'insectes et de blocages d'insectes. S'il y a des obstructions, retirez-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 sur la bouteille de gaz et remplacez le flexible. Effectuez un test d'étanchéité avant de changer le tuyau.
Fuite de gaz de la bouteille	Défaillance mécanique due à un stockage à long terme ou à une mauvaise manipulation.	Fermez le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz. Rapportez la bouteille de gaz au revendeur.
Fuite de gaz au robinet de la bouteille de gaz	Problème dû à une mauvaise manipulation ou à une défaillance mécanique.	Fermez le robinet d'arrêt de la bouteille de gaz.
Fuite entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression de gaz.	Mauvaise installation, la connexion n'est pas étanche, la bague d'étanchéité est endommagée	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 d'étanchéité sur tous les composants.
Le flammes sortent des ouvertures des régulateurs.	Incendie du tube du brûleur en raison d'un blocage partiel.	Tournez le robinet de la bouteille de gaz en position « OFF ». Une fois le feu éteint et le barbecue refroidi, retirez le brûleur et vérifiez l'absence de nids d'araignées ou de rouille dans les orifices du brûleur.
Feu de graisse ou grandes flammes récurrentes sur la surface de cuisson.	Accumulation de graisse dans la zone du brûleur.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert et laissez le feu s'éteindre. Laissez l'appareil refroidir, puis retirez les restes de nourriture et les accumulations de graisse autour du brûleur, du bac d'égouttement et des surfaces.

Problème	Cause possible	Solution
L'allumeur fonctionne mais le brûleur ne s'allume pas.	Problèmes d'alimentation en gaz : Tentative d'allumer le mauvais brûleur.	Voir les remarques dans la section « Mise en service et fonctionnement ».
	Le brûleur n'est pas relié à la vanne de régulation.	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 bouchés par des toiles d'araignée ou autres.
	Pas de débit de gaz.	Vérifiez que la bouteille de gaz n'est pas vide. S'il y a encore du gaz dans la bouteille de gaz, voir le sous-point « Chute soudaine du débit de gaz ».
L'allumeur fonctionne mais le brûleur ne s'allume pas.	Verrouillage du gaz sur l'écrou de raccordement de la bouteille de gaz	Fermez tous les boutons de commande et débranchez l'écrou-raccord de la bouteille de gaz. Ensuite, rebranchez-les et réessayez.
	L'écrou-raccord n'est pas correctement connecté au robinet de la bouteille de gaz.	Tourner l'écrou-raccord d'environ 1/2 à 3/4 de tour

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas avec l'allumeur.	L'électrode est fissurée ou cassée ; « Des étincelles au niveau de la fissure »	Remplacez l'électrode.
	La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position.	La pointe de l'électrode doit pointer vers l'ouverture du brûleur. La distance doit être de 0,32 à 0,48 cm. Ajustez si besoin.
	Fil et/ou électrode recouverts de résidus de cuisson.	Nettoyez le fil ou l'électrode avec de l'alcool et un coton-tige propre.
	Les fils sont desserrés ou pincés.	Reconnectez les fils ou remplacez les électrodes/fils .
	Les fils court-circuitent entre l'allumeur et l'électrode.	Remplacez l'es fils.
	Le bouton reste enfoncé ; Étincelle entre le dispositif d'allumage et l'électrode.	Remplacez l'allumeur.
	L'isolation des fils peut être endommagée.	Vérifiez si les fils sont correctement connectés. Remplacez les fils si l'isolation est endommagée.
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette.	Voir problème « L'allumeur fonctionne mais le brûleur ne s'allume pas». Vous n'utilisez pas la bonne méthode d'allumage.	Voir « Allumage avec commande de gaz pilote » dans la section « Mise en service et fonctionnement ».
Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible.	Accumulation de graisse	Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue.
	Viande trop grasse.	Coupez les morceaux de viande gras avant la cuisson.
	Température de cuisson trop élevée	Faites cuire les aliments à des températures plus basses.

Problème	Cause possible	Solution
Des flammes jaillissent de l'appareil	Des vents forts et rafales.	Tournez l'avant du barbecue contre le vent ou augmentez la hauteur de la flamme.
	Faible niveau de gaz.	Remplacez la bouteille de gaz.
	La soupape de surpression s'est déclenchée.	Voir le problème « Chute soudaine du débit de gaz ou flamme faible ».
Feu de graisse récurrent	La graisse à l'intérieur du système de brûleur ne peut pas s'écouler à travers les résidus alimentaires.	Tournez tous les boutons en position OFF et fermez la bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert et laissez le feu s'éteindre. Laissez l'appareil refroidir puis retirez toutes les pièces du brûleur pour les nettoyer.
Retours de flamme	Le brûleur et 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 ».
Flammes ardentes.	Accumulation de graisse	Nettoyez les brûleurs et l'intérieur du barbecue.
	Viande trop grasse.	Coupez les morceaux de viande gras avant la cuisson.
	Température de cuisson trop élevée	Faites cuire les aliments à des températures plus basses.
Impossible de remplir la bouteille de gaz.	Certains revendeurs de bouteilles de gaz utilisent des buses de remplissage plus anciennes dont les filetages sont usés,	Contactez un autre revendeur de gaz.
Un brûleur ne s'allume pas par les autres brûleurs.	Il y a une accumulation de graisse ou de restes alimentaires dans le tube de transfert.	Nettoyez le tube de transmission 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 :

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente las siguientes instrucciones y sígalas para evitar posibles daños. No asumimos ninguna responsabilidad por los daños causados por el incumplimiento de las instrucciones y el uso inadecuado. Escanee el siguiente código QR para obtener acceso a la última guía del usuario y más información sobre el producto:



ÍNDICE

Indicaciones de seguridad	61
Conexión de gas	64
Prueba de fugas de gas	65
Puesta en funcionamiento	66
Funcionamiento	69
Limpieza y cuidado	72
Búsqueda de errores	74
Indicaciones sobre la retirada del aparato	78
Fabricante e importador (Reino Unido)	78
Instrucciones de montaje	99

DATOS TÉCNICOS

Número del artículo	10045157	
Potencia calorífica total (Hs)	20,7 kW (1506 g/h)	
Quemador principal / quemador lateral (número)	5 quemadores principales + 1 quemador auxiliar	
Categoría del gas	I3B/P(30)	I3+(28~30/37)
Países	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
Gas	Propano, butano y mezclas	Butano/propano
Presión de gas	28-30 mbar	28-30/37 mbar



KLARSTEIN

Nombre del producto: Tomahawk
Barbacoa y ahumador de gas
con puerta de cristal

Número del artículo: 10045157

Código PIN: 2531CS-0069

Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlín, Alemania.
WWW.KLARSTEIN.ES

País de destino	Clase de aparato	Tipo de gas y presión	Tamaño de la boquilla Ø		Potencia calorífica total (Hs)
			Que- mador principal	Que- mador auxiliar	
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	I3+(28~30/37) <input checked="" type="checkbox"/>	Butano (G30) (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	20,7 kW 1506 g/h
		Propano (G31) 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, IT, IS	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Butano (G30)/ Propano (G31) y sus mezclas (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>	Butano (G30)/ Propano (G31) y sus mezclas 50 mbar	0,80 mm	0,66 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butano (G30)/ Propano (G31) y sus mezclas 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	23 kW 1674 g/h

- Solo para exteriores.
- Lea completamente el manual de instrucciones antes de utilizar el dispositivo.
- La bombona de gas no debe ser colocada en el grill.
- Advertencia: Las piezas accesibles pueden calentarse mucho. Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato.



INDICACIONES DE SEGURIDAD

- Lea atentamente el manual de instrucciones antes de instalar y utilizar el aparato y guárdelo para usos futuros.
- Durante la instalación y la puesta en marcha, siga el orden indicado en el manual de instrucciones y no permita nunca que los niños manejen el aparato.
- El aparato sólo puede utilizarse en exteriores.
- Las partes fácilmente accesibles del aparato pueden calentarse mucho durante su uso. Mantenga a los niños pequeños lejos del aparato. Utilice guantes de protección cuando manipule los componentes calientes.
- No traslade la unidad a otro lugar mientras esté en uso.
- Después de utilizar el aparato, cierre la válvula de la bombona de gas.
- Cualquier modificación de la unidad puede ser peligrosa, por lo que no la modifique. Las modificaciones no autorizadas de la unidad anularán la garantía.
- No modifique en ningún caso los principales órganos de control de la barbacoa de gas, como conexiones de gas, inyectores, válvulas, etc.
- Las piezas precintadas por el fabricante o el servicio posventa no deben ser cambiadas por el usuario del aparato.
- No almacene ni utilice combustibles de gasolina o metanol u otros líquidos y vapores altamente inflamables cerca de este aparato.
- Nunca encienda una barbacoa de gas con gasolina o líquidos similares.
- Algunos minoristas de GLP llenan las bombonas por encima de su capacidad real, lo que puede resultar peligroso, ya que se puede acumular una presión elevada en el interior de la bombona.
- Como dispositivo de seguridad, la válvula de presión de gas liberará gas automáticamente para normalizar las condiciones de presión dentro de la bombona de gas y compensar el exceso de presión. Precaución: El gas drenado es altamente inflamable y, por lo tanto, podría encenderse. Para reducir este peligro, tome las siguientes precauciones de seguridad:
- Indique al gasista que llene la bombona hasta un máximo del 80% de su capacidad total.
- Si tiene una bombona de gas adicional, no la guarde nunca cerca o debajo de una barbacoa, una caja de calefacción u otras fuentes de calor o ignición.
- El aparato es seguro y fácil de usar. Asegúrese de que la botella de gas tiene una presión adecuada para la barbacoa.
- Los alimentos pueden asarse en la parrilla tanto con la tapa abierta como con la tapa cerrada.
- Si la tapa ha estado cerrada durante 5 minutos, debe permanecer abierta durante al menos un minuto para permitir la evacuación del calor acumulado.
- Utilice el grill sólo en combinación con una bandeja de goteo para grasa y aceite.
- Una ventilación suficiente es esencial para la combustión y la eficacia del aparato. Esto garantiza la seguridad del usuario y de las personas que se encuentren cerca de la parrilla.
- No utilice nunca el aparato en locales cerrados o entornos similares.
- No coloque el aparato directamente en la dirección del viento si la velocidad de éste es superior a 2 m/s.
- La barbacoa sólo es apta para su uso en exteriores.


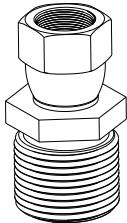
- No instale nunca la bombona de gas debajo de la barbacoa sobre la placa base, ya que podría causar lesiones graves al usuario y a las personas que se encuentren en las inmediaciones de la barbacoa.
- No instale por encima del aparato. Por lo tanto, no lo coloque debajo de árboles, arbustos o tejados.
- Asegúrese de que haya una distancia mínima de un metro entre la unidad y otros objetos.
- La unidad no debe utilizarse cerca de materiales altamente inflamables (por ejemplo, productos derivados del 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 botella de gas después de cada uso.
- Antes de cada uso, compruebe si la manguera presenta grietas, cortes u otros signos de desgaste.
- No utilice nunca la barbacoa si la manguera no está correctamente intacta.
- Cuando cambie las bombonas de gas, asegúrese de que no haya cerca ninguna fuente de ignición, como cigarrillos, llamas, etc., y de que el aparato esté apagado.
- En caso de fuga de gas, cierre inmediatamente el suministro de gas, apague las llamas y abra la tapa. Si la fuga persiste, compruebe si el aparato y sus componentes presentan daños o conexiones defectuosas. Póngase en contacto inmediatamente con el servicio posventa o con su distribuidor de gas si no puede solucionar el problema.
- No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.
- Tenga cuidado al utilizar la barbacoa de gas y no la deje desatendida durante su uso. Cierre la bombona de gas después de cada uso.
- Limpie la barbacoa después de cada uso.
- No bloquee las aberturas de los quemadores de la parrilla bajo ninguna circunstancia. Si están bloqueados, utilice una varilla de 1,6 mm de diámetro para desbloquearlos. Asegúrese de que los orificios del quemador o las aberturas de la boquilla no se ensanchen inadvertidamente en el proceso.
- Se recomienda que la barbacoa de gas sea revisada al menos una vez al año por una persona cualificada para ello. No intente nunca reparar el aparato usted mismo.
- Realice una prueba de estanqueidad al gas con agua jabonosa antes de poner el aparato en funcionamiento.
- Al encender el quemador, la tapa debe estar abierta.
- Utilice guantes de cocina y utensilios largos para asar cuando utilice la barbacoa.
- Esté preparado en caso de incendio o accidente. Conozca la ubicación del botiquín de primeros auxilios y del extintor y familiarícese con su uso.
- Extrema las precauciones al cocinar con la barbacoa.
- No caliente recipientes de vidrio o metal cerrados en la barbacoa. Podría acumularse presión en el interior de los recipientes, provocando una explosión y causando daños materiales y/o personales o daños a la barbacoa.
- Esta parrilla cumple altos estándares de calidad. El uso y la instalación deben cumplir la normativa local.
- Esta barbacoa sólo puede funcionar con gas.

- No utilice la barbacoa hasta que se haya instalado correctamente y todos los componentes del aparato se hayan apretado y asegurado.
- No utilice la barbacoa cerca de equipos combustibles no protegidos y mantenga una distancia mínima de 100 cm de objetos y superficies combustibles.
- No toque las partes metálicas del grill hasta que se haya enfriado completamente (después de 45 minutos aproximadamente) para evitar quemaduras, a menos que utilice equipo de protección (guantes de grill, manoplas de horno, etc.).
- El consumo de alcohol, medicamentos con o sin receta o drogas, puede afectar negativamente a la capacidad del operador para montar correctamente o manejar con seguridad la parrilla.
- Abra siempre la tapa del grill con cuidado y lentamente, ya que el calor y el vapor acumulados bajo la tapa pueden provocar quemaduras graves si salen demasiado de prisa.
- Coloque siempre el grill sobre una superficie dura y nivelada. Una superficie de asfalto o negra puede no ser adecuada para este fin.
- Mantenga a los niños pequeños y a los animales domésticos alejados de la barbacoa en todo momento.
- No coloque nunca la barbacoa sobre mesas o similares.
- No utilice la barbacoa con vientos muy fuertes.

CONEXIÓN DE GAS

El conducto de conexión de gas entre el regulador de presión de gas y la barbacoa se puede realizar utilizando fuelles metálicos o una manguera de goma homologada para gas con una longitud máxima de 1,5 m. Las barbacoas de gas que utilizan gas licuado de petróleo (GLP) deben conectarse utilizando una manguera de goma homologada para gas.

- Si se utiliza una manguera de goma, se requiere una conexión universal de entrada de aire.
- Conecte los dos extremos de la manguera de gas a la parrilla y a la válvula de gas respectivamente. Por favor Instale el adaptador de goma de la manguera directamente en el tubo principal de gas, sin ningún adaptador intermedio. El diámetro de la manguera de gas es de 8 - 10 mm y varía en función del adaptador utilizado. En caso de duda, pregunte a su distribuidor local de gas qué adaptador y manguera de gas son compatibles con la bombona de gas disponible en su país. No ponga nunca el aparato en funcionamiento si tiene dudas sobre su compatibilidad o si no está seguro de que la conexión está correctamente aislada.
- Sólo pueden conectarse a una bombona de gas (recargable) mangueras y reguladores de gas homologados. Todos los componentes deben cumplir la normativa local.
- Asegúrese de que la manguera de gas no esté retorcida, doblada o estrangulada por otros objetos. Una vez finalizada la instalación, debe realizarse una prueba de estanqueidad al gas (prueba de fugas).
- No exponga la manguera de gas a altas temperaturas.
- Se recomienda realizar anualmente una prueba de estanqueidad en la barbacoa de gas.
- Asegúrese de que el tubo de goma está en buenas condiciones antes de cada uso. Sustitúyalo si muestra signos de desgaste o grietas.

Conexión de gas con adaptador tipo E	Conexión de gas (Francia)
	
<p>Si se utiliza una manguera de goma, instale el adaptador correspondiente (véase la imagen de arriba) directamente en la tubería principal de gas sin ningún adaptador de por medio.</p>	<p>Si utiliza la barbacoa de gas en Francia, asegúrese de que el adaptador correspondiente (consulte la imagen anterior) esté conectado a la tubería principal de gas.</p>

PRUEBA DE FUGAS DE GAS

- Realice la prueba de estanqueidad cada vez que conecte o vuelva a conectar la bombona de gas.
- No utilice nunca una llama abierta para comprobar si hay fugas de gas.
- No fume nunca mientras realiza la prueba de estanqueidad.
- Realice siempre la prueba de estanqueidad al aire libre, en una zona bien ventilada y a una distancia segura de fuentes de ignición como gasolina, llamas abiertas, chispas o equipos eléctricos.
- El aparato debe revisarse periódicamente para detectar posibles fugas de gas. Si se percibe olor a gas, debe realizarse inmediatamente la prueba de estanqueidad.

Realización de la prueba de estanqueidad

- Prepare una solución jabonosa con agua y jabón en una proporción de 1:3. La solución jabonosa puede aplicarse a las zonas que vayan a someterse a prueba con una botella, un cepillo, una botella de líquido lavavajillas o un paño: Válvula de la bombona de gas, regulador de presión, todas las conexiones de gas, conexiones de manguera y en toda la longitud de la manguera de conexión.
- La válvula de gas debe estar en la posición "OFF" cuando se aplique la solución jabonosa. Una vez aplicada la solución jabonosa por todas partes, abra la válvula de gas hasta la posición "ON".
- Si hay una fuga en algún punto, aparecerán burbujas de jabón en ese punto.
- Si hay una fuga, cierre inmediatamente la válvula de gas. Apriete los conectores con fugas, abra la válvula de gas y vuelva a comprobar todos los puntos.
- Si la fuga no puede cerrarse incluso después de varios intentos, póngase en contacto con su distribuidor local de gas o con personal cualificado similar. No utilice la barbacoa bajo ningún concepto mientras haya una fuga.

PUESTA EN FUNCIONAMIENTO

- Seleccione el regulador correcto según la categoría del aparato y la presión del gas en la tabla de la sección "Datos técnicos", por ejemplo, regulador de 37 mbar con categoría de aparato I3+ para gas propano.
- La marca en la boquilla de inyección, por ejemplo 0,82, significa que el tamaño de la boquilla de inyección es de 0,82 mm.

Nota:

- "SB" significa con "quemador lateral"; permite colocar una sartén en el quemador lateral (el diámetro de la sartén debe ser como máximo \varnothing 24 cm y la mezcla Φ 8 cm).
- BB significa con quemador trasero

Asegúrese de que el grill está correctamente montado. Para cada modelo existen instrucciones de montaje detalladas con las indicaciones específicas (véase el apéndice). Siga atentamente estas instrucciones para garantizar un montaje correcto y seguro de la barbacoa.

PRECAUCIÓN: Aunque hacemos todo lo posible para que el proceso de montaje sea lo más sencillo posible, es natural que con los componentes de acero las esquinas y los bordes puedan causar cortes si no se manipulan correctamente durante el montaje. Tenga cuidado al manipular las piezas del aparato durante el montaje. Se recomienda encarecidamente protegerse las manos con guantes.

Preparación

- Para utilizar la barbacoa, necesita una bombona de gas líquido y reguladores de presión de gas adecuados.
- Los reguladores de presión de gas deben cumplir la versión vigente de la norma EN12864 y las especificaciones nacionales (véanse otras instrucciones).
- Después de comprar la bombona de gas, puede instalarla en su barbacoa.
- El cambio de bombonas de gas debe realizarse a una distancia segura de todas las fuentes de ignición.
- Coloque la bombona de gas en el lado izquierdo o en el interior de la barbacoa, en un lugar seguro y protegido del calor.
- Cuando esté listo para utilizar la barbacoa, inserte el regulador de presión de gas en la botella de gas y apriételo.

ADVERTENCIA

Peligro de incendio



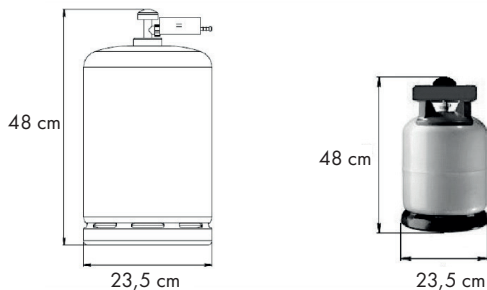
Antes de encender la barbacoa, debe familiarizarse con todo el manual de instrucciones. Asegúrese de que la manguera no esté retorcida, ya que esto podría afectar al flujo de gas. La manguera no debe estar bajo tensión ni tocar los componentes calientes del aparato.

- Utilice únicamente mangueras que sigan siendo resistentes al calor a más de 80 °C.
- Las mangueras flexibles deben sustituirse al menos cada 2 años o cuando lo exija la normativa nacional.

Cambio de la bombona de gas

Nota: Cierre la válvula de gas de la botella de gas (no necesita llave para ello).

Si coloca la bombona de gas fuera de la barbacoa, ésta no debe medir más de 80 cm de alto, 35 cm de ancho y pesar 11 kg.



Conexión de la bombona de gas

1. Gire la tapa protectora naranja de modo que la flecha apunte al hueco de la tapa.
2. Retire la tapa protectora naranja tirando primero del pasador y retirando después la tapa. No utilice ninguna herramienta y deje el tapón protector colgando de la botella de gas.
3. Asegúrese de que el anillo de sellado negro está dentro de la válvula de la botella de gas. Conecte el regulador de presión de gas a la válvula.
4. Gire el tapón de la botella de gas en el sentido de las agujas del reloj y, a continuación, encienda la barbacoa de gas, de acuerdo con el manual de instrucciones.

Desconexión de la bombona de gas

1. Cierre la llave de paso del gas si la botella de gas dispone de ella; a menos que exista una instalación de doble botella con válvula de conmutación. Espere hasta que el quemador y el piloto se hayan apagado. En las instalaciones de doble bombona, sólo es necesario cerrar la bombona de gas vacía.
2. Coloca el tapón protector naranja en la bombona de gas vacía.



ADVERTENCIA **Riesgo de quemaduras**

El asa negra (véase la ilustración anterior) se calienta mucho durante el uso de la barbacoa de gas. No toque nunca esta zona sin llevar guantes de protección.

FUNCIONAMIENTO

Notas sobre el ahorro de energía

- Reducir el tiempo de apertura de la tapa.
- Cierre la válvula de la botella de gas en cuanto termine el proceso de preparación.
- Precaliente el aparato sólo durante 10 - 15 minutos (excepto cuando lo utilice por primera vez).
- No precaliente el aparato durante más tiempo del recomendado.
- No ajuste la temperatura del aparato por encima de lo necesario.
- Conecte el tubo y el regulador de presión de gas de la botella de gas al lado izquierdo del aparato. Asegúrese de que la bombona de gas está en una posición segura y alejada del calor.
- Asegúrate de que la bombona de gas está en una posición segura y alejada de fuentes de calor.
- El diámetro del tubo es de 8 - 10 mm.
- La longitud máxima de la manguera debe ser de 1,5 metros.

Antes de la puesta en funcionamiento

- La barbacoa debe colocarse firmemente sobre una superficie plana antes de su uso.
- Antes de utilizar el grill por primera vez, debe usarse en la posición más alta durante al menos 30 minutos.
- No utilice el aparato para asar hasta que los elementos combustibles tengan una ligera capa de hollín.
- No utilice alcohol metílico ni gasolina para encender o volver a encender la barbacoa, sino únicamente encendedores que cumplan la norma EN 1860-3.

Encendido de la barbacoa



ADVERTENCIA **Peligro de quemaduras mortales**

Al encender el quemador, la tapa debe estar abierta.

Al encender la barbacoa, ¡la tapa debe estar abierta!

Encender la barbacoa

1. Asegúrese de que su cara no esté directamente encima de la parrilla cuando esté encendida.
2. Abra la tapa de la parrilla antes de intentar encender los quemadores.
3. Conecte la botella de gas a un regulador de presión de gas. Conecte el suministro de gas en el regulador. Compruebe con agua jabonosa si hay fugas de gas entre la bombona y el regulador.

4. Pulse el mando de control delantero izquierdo y manténgalo pulsado mientras lo gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (se oye un chasquido). Esto enciende el quemador izquierdo. Observe si el quemador se ha encendido. Si no es así, repita este procedimiento.
5. Si el quemador no se ha encendido después de intentarlo de nuevo, espere 5 minutos y repita el paso 4.
6. Ajuste el calor girando el mando a la posición High / Low.
7. Si el quemador no se enciende. Encienda el aparato con una cerilla utilizando el orificio de encendido situado en el lateral del aparato. Póngase en contacto con su distribuidor de gas para reparar el encendido.
8. Para encender los quemadores restantes en orden de izquierda a derecha, repita el paso 4. El canal de encendido transversal entre los quemadores enciende el quemador adyacente. Nunca intente encender primero otros quemadores que no sean el izquierdo.
9. Para apagar el grill, gire la válvula de la bombona o el regulador a la posición OFF y, a continuación, gire el mando de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF.

ADVERTENCIA: Si el quemador no se enciende, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj y apague también la válvula de la bombona. Espere cinco minutos antes de intentar volver a arrancar el encendido.

Encendido del quemador auxiliar

1. Abra la tapa del quemador auxiliar.
2. Pulse el mando de control del quemador auxiliar y manténgalo pulsado mientras lo gira en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición "HIGH" (se oye un chasquido). Esto enciende el quemador auxiliar. Observe si el quemador se ha encendido. Si no es así, repita este procedimiento.
3. Si el quemador no se ha encendido después de intentarlo de nuevo, espere 5 minutos y repita el paso 2.
4. Ajuste el calor girando el mando a la posición High / Low.
5. Si el quemador no se enciende. Encienda el aparato con una cerilla, utilizando una cerilla larga o un cono. Póngase en contacto con su distribuidor de gas para reparar el encendido.
6. Para apagar el quemador lateral, gire el mando de control en el sentido de las agujas del reloj hasta la posición OFF. Para apagar todo el grill, gire la válvula de la botella o el mando de control a la posición OFF y, a continuación, gire el mando de control del aparato en el sentido de las agujas del reloj a la posición OFF.

Haga funcionar la parrilla durante unos 15 minutos con la tapa cerrada y el gas en LOW antes de cocinar por primera vez. Esto limpia las partes internas mientras están calientes y aleja los olores de la superficie pintada.

Limpiar la parrilla después de cada USO. NO utilice limpiadores abrasivos o inflamables, ya que pueden dañar las piezas del producto y provocar un incendio. Limpiar con agua tibia y jabón.

ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga siempre a los niños alejados del aparato caliente (¡incluso cuando se esté enfriando!). Se recomienda utilizar guantes de protección (por ejemplo, guantes de horno) para manipular componentes especialmente calientes.



ADVERTENCIA
Peligro de deflagración

Si el quemador sigue sin encenderse, gire la perilla de control de gas a la posición "Off" y espere dos minutos para permitir que el exceso de gas se disipe antes de intentar encender la parrilla nuevamente.

LIMPIEZA Y CUIDADO



PRECAUCIÓN

¡Peligro de quemaduras!

La limpieza y el mantenimiento sólo deben realizarse después de que la parrilla se haya enfriado y se haya cerrado el suministro de gas.

Limpieza

Al "quemar" el grill después de cada uso (aprox. 15 minutos), se reducen al mínimo los restos excesivos de comida.

Superficie exterior

Utiliza un detergente suave o bicarbonato sódico y una solución de agua caliente. Para las manchas más resistentes, se puede utilizar un estropajo no abrasivo y aclarar después con agua.

Si el interior de la tapa de la parrilla presenta un aspecto azulado, la pintura cocida con grasa se ha convertido en carbón y se está descascarillando. Limpiar a fondo con una solución jabonosa caliente. Aclarar con agua y dejar secar completamente. Nunca utilizar limpiador de hornos.

Fondo de la parrilla (interior)

Eliminar los residuos con un cepillo, rasqueta y/o estropajo de limpieza y lavar con una solución jabonosa. Aclarar con agua y dejar secar.

Superficie de madera

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

Parrilla

Debe utilizar una solución jabonosa suave. Para las manchas más resistentes, se puede utilizar un estropajo no abrasivo y aclarar después con agua.

Limpieza del quemador

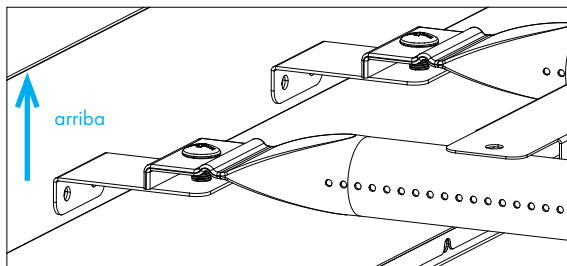
Cierre el gas en el mando de control y desconecte la bombona de gas.

Retire la rejilla de refrigeración.

Limpie el quemador con un cepillo suave o sople aire comprimido y límpielo con un paño.

Limpie las conexiones obstruidas con un limpiador de tuberías o un alambre rígido (clip abierto).

Compruebe si el quemador presenta daños (grietas o agujeros). Si se detectan daños, sustitúyalo por un quemador nuevo. Vuelva a montar el quemador y asegúrese de que las aberturas de la válvula de gas están correctamente colocadas y fijadas en la entrada del quemador (venturi).



Almacenamiento

- La bombona de gas debe almacenarse al aire libre en un lugar bien ventilado y desconectarse de la barbacoa cuando no esté en uso.
- Asegúrese de que desconecta la conexión entre la botella de gas y el aparato en el exterior y de que no hay fuentes de ignición cerca.
- Tras un largo periodo de almacenamiento, compruebe que la barbacoa de gas no presenta fugas de gas ni obstrucciones en las aberturas de los quemadores antes de volver a utilizarla.
- Siga las instrucciones de limpieza para garantizar la seguridad de uso de la barbacoa.
- Si la barbacoa se ha guardado en el exterior, compruebe que no haya insectos en las zonas situadas debajo de la cubierta y que no haya obstrucciones causadas por insectos. Si hay obstrucciones, elimínelas antes de utilizar el aparato.

BÚSQUEDA DE ERRORES

Problema	Posible causa	Solución
Fuga de gas debido a una manguera dañada.	La manguera está dañada.	Cierre la válvula de gas de la bombona de gas y vuelva a colocar la manguera. Realice una prueba de fuga de gas antes de sustituir la manguera.
Fuga de gas de la bombona de gas	Avería mecánica debida a un almacenamiento prolongado o a una manipulación incorrecta.	Cierre la válvula de la botella de gas. Lleve la bombona de gas a su distribuidor de gas.
Fuga de gas de la válvula de la bombona de gas	Avería debida a una manipulación incorrecta o a un fallo mecánico.	Cierre la válvula de la bombona de gas.
Fuga de gas entre la bombona y el regulador de presión de gas.	Instalación incorrecta, la conexión no es estanca, la junta de estanqueidad está rota.	Cierre la válvula de la bombona de gas, retire el regulador de presión de gas y compruebe que la junta de estanqueidad no esté dañada. Realice una prueba de estanqueidad al gas de todos los componentes.
El fuego sale por las aberturas de los reguladores.	Incendio en el tubo del quemador por obstrucción parcial.	Gire los mandos de control y la válvula de la bombona de gas a la posición "OFF". Cuando el fuego se haya apagado y la parrilla se haya enfriado, retire el quemador y compruebe si hay nidos de arañas u óxido en las aberturas del quemador.
Fuego de grasa o llamas grandes recurrentes en la superficie de cocción.	Acumulación de grasa en la zona del quemador.	Cierre la válvula de la bombona de gas. Deja la tapa abierta y deja que se apaguen las llamas. Deje que el aparato se enfríe y, a continuación, elimine los restos de comida y la grasa acumulada alrededor del quemador, la bandeja recogegrasa y las superficies.

Problema	Posible causa	Solución
El encendedor se utiliza pero el quemador no se enciende.	Problemas de suministro de gas: Se intenta encender el quemador equivocado.	Véanse las notas del apartado "Puesta en servicio y funcionamiento".
	El quemador no tiene conexión con la válvula de control.	Asegúrese de que las válvulas están dentro de los tubos del quemador.
	El quemador está bloqueado.	Asegúrese de que los tubos del quemador no estén obstruidos por telas de araña o similares.
	No hay flujo de gas.	Asegúrese de que la bombona de gas no está vacía. Si todavía hay gas en la bombona de gas, consulte el subapartado "Caída repentina del caudal de gas".
El encendedor se utiliza pero el quemador no se enciende.	Bloqueo de gas en la tuerca de conexión de la bombona de gas.	Apague todos los interruptores y desconecte la tuerca de conexión de la bombona de gas. A continuación, vuelva a conectarlo e inténtalo de nuevo.
	La tuerca de conexión no está bien conectada a la válvula de la bombona de gas.	Gire la tuerca de unión entre la mitad y tres cuartos.

Problema	Posible causa	Solución
El quemador no puede encenderse con el encendedor.	Electrodo agrietado o roto; "Chispa en la rendija".	Sustituya el electrodo.
	La punta del electrodo no está en la posición correcta.	La punta del electrodo debe apuntar hacia la abertura del quemador. La distancia debe ser de 1/8" a 3/16" de pulgada. Ajústelo si es necesario.
	¡El cable y/o el electrodo están cubiertos de residuos de cocción!	Limpie el alambre o el electrodo con alcohol y un bastoncillo limpio.
	Los cables están sueltos o desconectados.	Vuelva a conectar los cables o sustituya los electrodos/cables.
	Los cables hacen cortocircuito entre la unidad de encendido y el electrodo.	Cambie el cable.
	El pulsador se pega al suelo; chispas entre el encendedor y el electrodo.	Sustituya el encendedor.
	El aislamiento puede estar dañado.	Compruebe que los cables están bien conectados. Sustituya los cables si el aislamiento está roto.
El quemador puede encenderse con una cerilla.	Ver problema "El encendedor se utiliza pero el quemador no se enciende". No está utilizando el método de iluminación correcto.	Véase "Encendido con control de gas piloto" en la sección "Puesta en marcha y funcionamiento".
Caída repentina del caudal de gas o llama baja.	Acumulación de grasa	Limpie los quemadores y el interior de la parrilla.
	Carne demasiado grasienta.	Cortar las partes grasas de la carne antes de cocinarla.
	Temperaturas de preparación demasiado altas	Prepare los alimentos a temperaturas más bajas.

Problema	Posible causa	Solución
Las llamas salen del aparato	Vientos fuertes y violentos.	Gire la parte delantera de la parrilla hacia el viento o aumente la altura de la llama.
	Nivel de gas bajo.	Cambie la bombona de gas.
	La válvula de exceso se ha soltado.	Ver el problema "Caída repentina del caudal de gas o llama baja."
Incendio recurrente por grasa.	La grasa dentro del sistema del quemador no puede drenar debido a los residuos de comida.	Gire todos los mandos a la posición "Off" y cierre la botella de gas. Deje la tapa en su sitio y deje que se apaguen las llamas. Deje que el aparato se enfríe y, a continuación, desmonte todos los componentes del quemador para limpiarlos.
Llamas recurrentes	El quemador y los tubos del quemador están bloqueados.	Gire todos los mandos a la posición "Off" y cierre la botella de gas. Limpie el quemador y/o los tubos del quemador. Véase el apartado "Limpieza y cuidados".
Llamas encendidas.	Acumulación de grasa	Limpie los quemadores y el interior de la parrilla.
	Carne demasiado grasienta.	Cortar las partes grasas de la carne antes de cocinarla.
	Temperaturas de preparación demasiado altas	Prepare los alimentos a temperaturas más bajas.
La bombona de gas no se puede rellenar de nuevo.	Algunos distribuidores de bombonas de gas utilizan boquillas de llenado antiguas cuyas roscas están desgastadas,	Póngase en contacto con otro distribuidor.
Un quemador no es encendido por los otros quemadores.	En el tubo de transferencia hay acumulación de grasa o restos de comida.	Limpie el tubo de transferencia 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:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

Gentile cliente,

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo. Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto:



INDICE

Avvertenze di sicurezza 81
Allacciamento del gas 84
Prova di tenuta 85
Messa in funzione 86
Utilizzo 89
Pulizia e manutenzione 92
Ricerca dei problemi 94
Avviso di smaltimento 98
Produttore e importatore (UK) 98
Manuale di montaggio 99

DATI TECNICI

Numero articolo	10045157	
Potenza riscaldante complessiva (Hs)	20,7 kW (1506 g/h)	
Bruciatori principali/ Bruciatori ausiliari (numero)	5 bruciatori principali + 1 bruciatore ausiliario	
Categoria del gas	I3B/P(30)	I3+(28~30/37)
Paesi	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, TR, HR, RO, IT, HU, LV	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, SK, CH, SI, LV
Gas	Propano, butano e miscele	Butano/propano
Pressione del gas	28-30 mbar	28-30/37 mbar



KLARSTEIN

Nome del prodotto: Tomahawk
Griglia a gas e affumicatore con sportello in vetro

Numero articolo: 10045157

PIN-Code: 2531CS-0069

Chal-Tec GmbH, Wallstr. 16, 10179, Berlino, Germania
WWW.KLARSTEIN.IT

Paese di destinazione	Classe del dispositivo	Tipologia e pressione del gas	Dimensioni dell'ugello Ø		Potenza riscaldante complessiva (Hs)
			Brucciatori principali	Brucciatori ausiliari	
BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SK, SI	I3+(28~30/37) <input checked="" type="checkbox"/>	Butano (G30) (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	20,7 kW 1506 g/h
		Propano (G31) 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	
BE, CY, CZ, DK, EE, FI, HU, LT, NL, NO, SE, SI, SK, RO, HR, TR, BG, LU, MT, IT, IS	I3B/P(30) <input checked="" type="checkbox"/>	Butano (G30)/Propano (G31) e le loro miscele (28-30) mbar	0,91 mm	0,76 mm	
AT, CH, DE, SK, LU	I3B/P(50) <input type="checkbox"/>	Butano (G30)/Propano (G31) e le loro miscele 50 mbar	0,80 mm	0,66 mm	
PL	I3B/P(37) <input type="checkbox"/>	Butano (G30)/Propano (G31) e le loro miscele 37 mbar	0,91 mm	0,76 mm	23 kW 1674 g/h

- Solo per uso all'aperto.
- Leggere il manuale prima di procedere all'uso.
- Non posizionare la bombola del gas all'interno della griglia.
- Avvertimento: i componenti accessibili possono essere estremamente caldi. Tenere lontani i bambini.

CE 2531-20

AVVERTENZE DI SICUREZZA

- Leggere attentamente il manuale d'uso prima di montare e mettere in funzione il dispositivo e conservarlo per futuri utilizzi.
- Durante l'installazione e la messa in funzione, rispettare la sequenza indicata nel manuale e non permettere mai ai bambini di utilizzare il dispositivo.
- Il dispositivo può essere utilizzato solo all'aperto.
- I componenti facilmente accessibili possono diventare estremamente caldi durante l'uso del dispositivo. Tenere i bambini lontano dal dispositivo. Quando si maneggiano componenti bollenti, indossare guanti protettivi.
- Non spostare il dispositivo mentre è in funzione.
- Dopo l'uso del dispositivo, chiudere la valvola della bombola del gas.
- Ogni tipo di modifica al dispositivo può risultare pericolosa. Non modificare il dispositivo in alcun modo. La modifica non autorizzata del dispositivo invalida la garanzia.
- Non modificare assolutamente le unità di controllo principale della griglia a gas, come collegamenti del gas, ugelli d'iniezione, valvole, ecc.
- I componenti sigillati dal produttore o dal servizio di assistenza ai clienti non possono essere modificati dall'utente.
- Non stoccare o utilizzare benzina, combustibili al metanolo o altri liquidi e vapori infiammabili nelle vicinanze del dispositivo.
- Non accendere mai una griglia a gas con benzina o liquidi simili.
- Alcuni fornitori di gas liquido riempiono le bombole oltre il loro volume effettivo. Questo può provocare situazioni pericolose, a causa dell'elevata pressione che si forma all'interno della bombola.
- Come dispositivo di sicurezza, la valvola della bombola rilascia gas automaticamente, in modo da normalizzare la pressione all'interno e compensare la sovrappressione. Attenzione: il gas rilasciato è facilmente infiammabile e potrebbe prendere fuoco. Per ridurre questo pericolo, rispettare le seguenti procedure di sicurezza:
- Dire al fornitore di gas di non riempire la bombola oltre l'80% del suo volume totale.
- Se si dispone di un'altra bombola del gas, non tenerla vicino o sotto la griglia, serpentine di riscaldamento o altre fonti di calore o ignizione.
- Il dispositivo è sicuro e facile da utilizzare. Assicurarsi che la bombola in uso abbia una pressione adatta alla griglia.
- Gli alimenti possono essere grigliati con copertura aperta o chiusa.
- Se la copertura è rimasta chiusa per 5 minuti, lasciarla aperta per almeno un minuto, in modo da far dissipare il calore accumulato.
- Utilizzare la griglia esclusivamente con una vaschetta di raccolta per grasso e olio.
- Per assicurare la combustione e l'efficacia del dispositivo, è essenziale una ventilazione sufficiente. Questo garantisce la sicurezza dell'utente e delle persone che si trovano vicino alla griglia.
- Non utilizzare mai la griglia in locali chiusi o ambienti simili.
- Non posizionare il dispositivo in direzione del vento se soffia a oltre 2 m/s.
- La griglia è adatta esclusivamente all'uso esterno.


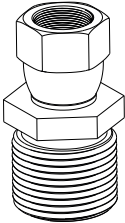
- Non installare mai la bombola sul pannello sotto la griglia, altrimenti potrebbero risultare gravi lesioni all'utente o alle persone che si trovano nelle immediate vicinanze della griglia.
- Non deve esserci nulla nella zona direttamente sopra il dispositivo. Non posizionare la griglia sotto alberi, cespugli o tettoie.
- Assicurarsi che ci sia sempre una distanza minima di un metro tra il dispositivo e altri oggetti.
- Il dispositivo non deve essere utilizzato nelle vicinanze di materiali facilmente infiammabili (ad es. prodotti a base di petrolio, solventi o altri oggetti con contrassegno "facilmente infiammabile").
- Dopo ogni utilizzo, chiudere la valvola del gas o la valvola della pressione del gas sulla bombola.
- Prima di ogni utilizzo, controllare se il tubo presenta crepe, tagli o altri segni di usura.
- Se il tubo non è intatto, non utilizzare la griglia.
- Quando si cambia la bombola del gas, assicurarsi che il dispositivo sia spento e che non ci siano fonti d'ignizione nelle vicinanze, come sigarette, fiamme libere, ecc.
- Nel caso di una perdita di gas, chiudere immediatamente l'afflusso di gas, spegnere le fiamme e aprire la copertura. Se la perdita persiste, controllare se dispositivo e componenti presentano danni o se ci sono collegamenti difettosi. Se non è possibile risolvere il problema, contattare subito il servizio di assistenza ai clienti o il fornitore di gas locale.
- Non utilizzare assolutamente una fiamma libera per controllare se sono presenti perdite di gas.
- Prestare la massima attenzione quando si utilizza la griglia e non lasciarla priva di supervisione mentre è in funzione. Chiudere la bombola del gas dopo ogni utilizzo.
- Pulire la griglia dopo ogni utilizzo.
- Non bloccare assolutamente le aperture del bruciatore della griglia. Se sono bloccate, utilizzare un bastoncino con un diametro di 1,6 mm per eliminare l'ostruzione. Assicurarsi di non allargare involontariamente le aperture del bruciatore o degli ugelli durante questa procedura.
- Si consiglia di sottoporre la griglia a gas alla manutenzione di un tecnico qualificato almeno una volta l'anno. Non cercare in nessun caso di realizzare opere di manutenzione sul dispositivo autonomamente.
- Prima della messa in funzione, controllare se ci sono perdite di gas utilizzando acqua e sapone.
- Quando si accende il bruciatore, la copertura deve essere aperta.
- Durante l'uso della griglia, utilizzare guanti termoresistenti e utensili da barbecue lunghi.
- Essere pronti qualora si verificassero incendi o incidenti. È fondamentale sapere dove si trovano cassetta di primo soccorso ed estintori e avere confidenza con il loro utilizzo.
- Prestare la massima attenzione quando si griglia.
- Non scaldare sulla griglia contenitori in vetro o metallo chiusi. La pressione all'interno dei contenitori potrebbe incrementare al punto da causare un'esplosione, con il rischio di conseguenti danni a cose, persone o alla griglia stessa.

- Questa griglia soddisfa elevati standard qualitativi. Utilizzo e installazione devono essere conformi alle normative locali.
- Questa griglia può essere alimentata solo a gas.
- Procedere all'uso della griglia solo dopo averla installata correttamente e aver stretto saldamente e messo in sicurezza tutti i suoi componenti.
- Non utilizzare la griglia vicino a aree infiammabili senza protezione e tenerla a una distanza minima di 100 cm da oggetti e superfici infiammabili.
- Se non si utilizza un adeguato equipaggiamento protettivo (guanti da barbecue, presine, ecc.), toccare i componenti metallici solo dopo il completo raffreddamento (dopo circa 45 minuti), in modo da evitare ustioni.
- Il consumo di alcool, medicinali con o senza prescrizione e sostanze stupefacenti può avere effetti negativi sulle facoltà dell'utente di realizzare un montaggio corretto e garantire un utilizzo sicuro della griglia.
- Aprire la copertura della griglia lentamente e prestando attenzione, dato che il calore accumulatosi e il vapore potrebbero causare gravi ustioni, se fuoriescono troppo rapidamente.
- Posizionare sempre la griglia su una superficie dura e in piano. Una superficie nera o asfaltata potrebbe non essere adatta a questo scopo.
- Tenere sempre bambini e animali domestici lontano dalla griglia.
- Non posizionare mai la griglia su tavoli o similari.
- Non utilizzare la griglia in caso di forte vento.

ALLACCIAMENTO DEL GAS

Il collegamento tra il regolatore di pressione del gas e la griglia può essere realizzato con soffiotti metallici o un tubo di gomma approvato per il gas con una lunghezza massima di 1,5 m. Le griglie alimentate con gas liquido (GPL) devono essere collegate utilizzando un tubo di gomma approvato per l'uso con gas.

- Se si usa un tubo di gomma, è necessario un collegamento universale per l'ingresso dell'aria.
- Le estremità del tubo flessibile vengono collegate rispettivamente alla griglia e alla valvola del gas. Si prega di installare l'adattatore del tubo di gomma direttamente al condotto principale del gas, senza adattatore intermedio. Il diametro del tubo del gas è di 8-10 mm e varia in base al tipo di adattatore utilizzato. In caso di dubbi, consultare il fornitore di gas locale per sapere quale adattatore e tubo del gas siano compatibili con le bombole del gas disponibili nel Paese di utilizzo. Non avviare il dispositivo in caso di dubbi sulla compatibilità o se non si è certi del corretto isolamento del collegamento.
- Possono essere collegati alla bombola del gas (ricaricabile) solo tubi del gas e regolatori autorizzati. Tutti i componenti devono essere conformi alle normative locali.
- Assicurarsi che il tubo del gas non sia attorcigliato, piegato eccessivamente o schiacciato da altri oggetti. Al termine dell'installazione è necessario realizzare una verifica per eventuali perdite di gas.
- Non esporre il tubo del gas ad alte temperature.
- Si consiglia di realizzare una volta l'anno un controllo per verificare la tenuta ermetica della griglia a gas.
- Prima di ogni utilizzo, assicurarsi che il tubo del gas sia in buono stato. Se ci sono crepe o segni di usura, sostituirlo.

Allacciamento del gas con adattatore tipo E	Allacciamento del gas (Francia)
	
<p>Se si usa un tubo di gomma, si prega di installare l'adattatore corretto (v. immagine sopra) direttamente al condotto principale del gas, senza adattatore intermedio.</p>	<p>Se la griglia a gas viene utilizzata in Francia, si prega di assicurarsi che l'adattatore in questione (v. immagine sopra) sia collegato al condotto principale del gas.</p>

PROVA DI TENUTA

- Realizzare la verifica di eventuali perdite ogni volta che si collega o si ricollega la bombola del gas.
- Non utilizzare assolutamente fiamme libere per controllare se ci sono perdite di gas.
- Non fumare mentre si realizza la prova di tenuta.
- Realizzare sempre la verifica all'aperto, in un'area ben ventilata e a distanza di sicurezza da fonti d'ignizione, come benzina, fiamme libere, scintille o dispositivi elettrici.
- Questo dispositivo deve essere sottoposto regolarmente alla verifica per eventuali perdite di gas. Se si nota odore di gas, realizzare immediatamente la verifica.

Realizzare la prova di tenuta

- Mischiare acqua e sapone in un rapporto di 1:3. La soluzione può essere applicata con una bottiglia, una spugna, un flacone per detersivo o un panno sui seguenti punti: valvola della bombola del gas, regolatore di pressione, tutti i collegamenti del gas, collegamenti del tubo e su tutta la lunghezza del tubo di collegamento.
- Mentre si applica la soluzione, la valvola del gas deve trovarsi in posizione "OFF". Non appena è stata applicata ovunque, posizionare la valvola su "ON".
- Se dovesse esserci una perdita, nel punto in questione si formeranno delle bolle.
- In caso di perdite, chiudere immediatamente la valvola del gas. Stringere i connettori che non tengono, aprire la valvola del gas e controllare nuovamente il punto interessato.
- Se non è possibile risolvere la perdita anche dopo diversi tentativi, rivolgersi al fornitore di gas o a una persona con qualifica equivalente. Non utilizzare assolutamente la griglia finché ci sono perdite.

MESSA IN FUNZIONE

- Scegliere il regolatore corretto in base alla categoria del dispositivo e alla pressione del gas indicate nel paragrafo "Dati tecnici", ad es. regolatore da 37 mbar con categoria I3+ per gas propano.
- Il contrassegno sull'ugello d'iniezione (ad es. 0,82) indica le sue dimensioni in millimetri.

Nota:

- "SB" significa "Bruciatore ausiliario" e permette di posizionare sopra a tale bruciatore una padella (il diametro della padella deve essere di massimo \varnothing 24 cm e minimo \varnothing 8 cm).
- "BB" significa "Bruciatore posteriore".

Assicurarsi che la griglia sia stata montata correttamente. Ogni modello è dotato di una guida dettagliata al montaggio e di indicazioni specifiche (v. allegato). Seguire con attenzione le indicazioni per garantire il montaggio corretto e sicuro della griglia.

ATTENZIONE: nonostante il nostro impegno per rendere la procedura di montaggio il più semplice possibile, se si maneggiano in modo errato i componenti di acciaio, è ovviamente possibile tagliarsi con bordi e spigoli durante l'assemblaggio. Prestare attenzione quando si maneggiano i componenti del dispositivo durante il montaggio. Consigliamo vivamente di proteggere le mani con guanti adeguati.

Preparazione

- Per utilizzare la griglia sono necessari regolatori di pressione adatti e una bombola di gas liquido.
- I regolatori di pressione del gas devono essere conformi alla versione attuale della norma EN 12864 e ai regolamenti nazionali vigenti (v. ulteriori guide sul tema).
- Dopo aver acquistato la bombola del gas, è possibile installarla nella griglia.
- Realizzare la sostituzione della bombola del gas lontano da fonti di ignizione di ogni tipo.
- Mettere la bombola del gas sul lato sinistro o all'interno della griglia, in una posizione sicura e protetta dal calore.
- Se si desidera utilizzare la griglia, installare il regolatore di pressione del gas sulla bombola e stringerlo saldamente.

AVVERTIMENTO

Pericolo di incendio



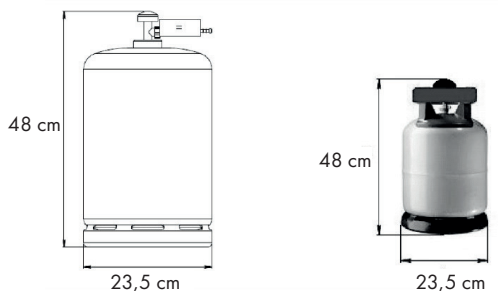
Prima di accendere la griglia, è necessario prendere confidenza con l'intero manuale d'uso. Assicurarsi che il tubo flessibile non sia attorcigliato, altrimenti il flusso di gas potrebbe essere ostacolato. Il tubo flessibile non deve essere eccessivamente teso e non deve toccare componenti bollenti del dispositivo.

- Utilizzare solo tubi con una resistenza al calore superiore a 80 °C.
- I tubi flessibili devono essere cambiati ogni 2 anni o in base alle normative nazionali.

Cambiare la bombola del gas

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

Se viene posizionata fuori dalla griglia, la bombola non deve essere più alta di 80 cm, più larga di 35 cm e più pesante di 11 kg.



Collegare la bombola del gas

1. Girare il tappo protettivo arancione, in modo che la freccia sia rivolta verso la fessura sulla copertura.
2. Staccare il tappo arancione tirando prima la fascetta e togliendo il tappo. Non utilizzare attrezzi e lasciare penzolare il tappo sulla bombola.
3. Assicurarsi che la guarnizione ad anello nera si trovi all'interno della valvola della bombola. Collegare il regolatore di pressione del gas alla valvola.
4. Ruotare l'attacco della bombola in senso orario e accendere la griglia come indicato nel manuale.

Scollegare la bombola del gas

1. Chiudere il rubinetto del gas, se la bombola ne è dotata. Questo non si applica nel caso di un impianto a doppia bombola con valvola di commutazione. Attendere lo spegnimento del bruciatore e delle spie di controllo. Nel caso di impianti a doppia bombola, basta chiudere la bombola del gas vuota.
2. Rimettere sulla bombola vuota il tappo di sicurezza arancione.



AVVERTIMENTO Pericolo di ustioni

L'impugnatura nera (v. immagine sopra) diventa estremamente calda durante l'uso. Non toccare assolutamente questa zona senza guanti protettivi!

UTILIZZO

Indicazioni per il risparmio energetico

- Aprire la copertura il meno possibile.
- Chiudere la valvola della bombola del gas non appena si è finito di grigliare.
- Riscaldare il dispositivo per solo 10-15 minuti prima di utilizzarlo (tranne che al primo utilizzo).
- Non scaldare il dispositivo più a lungo di quanto indicato.
- Non impostare una temperatura più elevata del necessario.
- Collegare tubo e regolatore della bombola del gas sul lato sinistro del dispositivo. Assicurarsi che la bombola del gas sia in una posizione sicura e tenerla lontano dal calore.
- Assicurarsi che la bombola del gas sia in una posizione sicura e a distanza di sicurezza da fonti calore.
- Il diametro del tubo flessibile è di 8-10 mm.
- La lunghezza massima del tubo flessibile è di 1,5 metri.

Prima della messa in funzione

- Prima della messa in funzione, la griglia deve essere posizionata su una superficie piana.
- Prima di procedere al primo utilizzo, la griglia deve rimanere in funzione ai massimi regimi per almeno 30 minuti.
- Utilizzare il dispositivo per grigliare solo quando gli elementi di combustione mostrano un leggero strato di fuliggine.
- Non utilizzare alcool o benzina per accendere o riaccendere la griglia, ma solo accendini conformi alla norma EN 1860-3.

Accensione della griglia



AVVERTIMENTO

Pericolo di gravissime ustioni

Quando si accende la griglia, la copertura deve essere aperta! Assicurarsi che il viso non si trovi direttamente sopra la griglia quando viene accesa.

Accendere la griglia

1. Prima di cercare di accendere il bruciatore, aprire la copertura della griglia.
2. Girare tutte le manopole di controllo in senso orario su "OFF".
3. Collegare il regolatore alla bombola. Aprire il flusso di gas sul regolatore. Con una soluzione di acqua e sapone, controllare se ci sono perdite di gas tra bombola e regolatore.

4. Tenere premuta la manopola di controllo anteriore sinistra, mentre la si ruota in senso antiorario su "HIGH" (si sente un clic). In questo modo si accende il bruciatore sinistro. Controllare se il bruciatore si è acceso. Se non è così, ripetere il procedimento.
5. Se, anche dopo il nuovo tentativo, il bruciatore non si è acceso, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 4.
6. Impostare il livello di calore girando la manopola su High/Low.
7. Se il bruciatore non si accende Accendere il dispositivo utilizzando un fiammifero e il foro di ignizione sul lato del dispositivo. Rivolgersi al fornitore di gas per far riparare il sistema d'ignizione.
8. Per accendere gli altri bruciatori da sinistra a destra, ripetere il passaggio 4. Il canale incrociato accenderà i bruciatori adiacenti. Il primo bruciatore da accendere è sempre quello a sinistra.
9. Per spegnere la griglia, ruotare la valvola della bombola o il regolatore in posizione "OFF" e girare la manopola di controllo sul dispositivo in senso orario su "OFF".

AVVERTIMENTO: se il bruciatore non si accende, spegnerlo girando la manopola in senso orario e chiudere la valvola della bombola. Aspettare cinque minuti prima di ripetere l'accensione.

Accendere il bruciatore ausiliario

1. Aprire il coperchio del bruciatore ausiliario.
2. Tenere premuta la manopola di controllo del bruciatore ausiliario, mentre la si ruota in senso antiorario su "HIGH" (si sente un clic). In questo modo si accende il bruciatore ausiliario. Controllare se il bruciatore si è acceso. Se non è così, ripetere il procedimento.
3. Se, anche dopo il nuovo tentativo, il bruciatore non si è acceso, attendere 5 minuti e ripetere il passaggio 2.
4. Impostare il livello di calore girando la manopola su High/Low.
5. Se il bruciatore non si accende Accendere il dispositivo con un fiammifero lungo. Rivolgersi al fornitore di gas per far riparare il sistema d'ignizione.
6. Per spegnere il bruciatore ausiliario, girare la manopola di controllo in senso orario sulla posizione "OFF". Per spegnere tutta la griglia, ruotare la valvola della bombola o il regolatore in posizione "OFF" e girare la manopola di controllo sul dispositivo in senso orario su "OFF".

Prima di procedere alla prima cottura, lasciare in funzione la griglia per circa 15 minuti con coperchio chiuso e gas impostato su "LOW". Questo permette di pulire i componenti interni e di eliminare l'odore dalle superfici verniciate.

Pulire la griglia dopo ogni UTILIZZO. Non utilizzare ASSOLUTAMENTE detergenti abrasivi o infiammabili, altrimenti potrebbero danneggiare alcuni componenti del prodotto e causare un incendio. Pulire con acqua calda e sapone.

AVVERTIMENTO: i componenti accessibili possono essere estremamente caldi. Tenere i bambini sempre lontano dal dispositivo (anche durante il raffreddamento!). Quando si maneggiano componenti particolarmente caldi, si consiglia di indossare guanti protettivi (ad. es. guanti da forno).



AVVERTIMENTO
Pericolo di scoppio

Se ancora non è possibile accendere il bruciatore, girare la manopola di controllo del gas su "Off" e attendere due minuti prima di provare nuovamente con l'accensione, in modo che il gas in eccesso possa dissiparsi.

PULIZIA E MANUTENZIONE



ATTENZIONE Pericolo di ustioni!

Pulizia e manutenzione devono essere effettuate dopo il raffreddamento del dispositivo e quando il gas è chiuso.

Pulizia

Lasciando in funzione la griglia per circa 15 minuti è possibile ridurre al minimo i residui di alimenti in eccesso.

Superfici esterne

Utilizzare un detergente delicato o una soluzione di acqua calda e bicarbonato. Nel caso di macchie ostinate è possibile utilizzare un detergente non abrasivo, che verrà poi risciacquato.

Se il lato interno del coperchio è bluastro, il colore bruciatosi con il grasso si è trasformato in carbonio e si sta staccando. Pulire a fondo con una soluzione di acqua bollente e sapone. Sciacquare e lasciare asciugare completamente. Non usare mai detergenti da forno.

Fondo della griglia (interno)

Eliminare i resti con una spazzola, un raschietto e/o un pad detergente e lavare con acqua e sapone. Sciacquare e lasciare asciugare.

Superficie in legno

Pulirla con un panno morbido e una soluzione di acqua bollente e sapone. Sciacquare. Non utilizzare prodotti abrasivi, sgrassanti o detergenti concentrati per legno.

Griglia di cottura

Usare una soluzione di sapone delicato. Nel caso di macchie ostinate è possibile usare un detergente non abrasivo, che verrà poi risciacquato.

Pulire l'unità del bruciatore

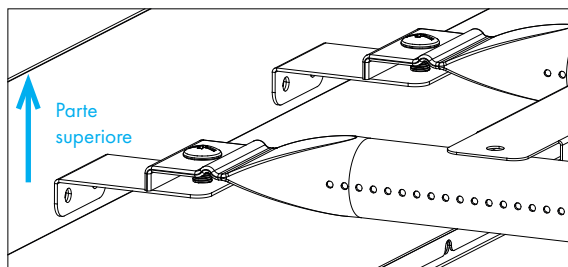
Chiudere il gas e scollegare la bombola.

Rimuovere la griglia di raffreddamento.

Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o utilizzare aria compressa, prima di sfregarlo con un panno.

Eliminare eventuali blocchi dai collegamenti con uno scovolino o un cavetto rigido (ad es. una graffetta aperta).

Controllare se il bruciatore è danneggiato (crepe o fori). Se si notano danni, sostituirlo con un bruciatore nuovo. Rimontare il bruciatore e assicurarsi che le aperture della valvola del gas siano posizionate correttamente e fissate nell'ingresso del bruciatore (Venturi).



Stoccaggio

- La bombola del gas deve essere conservata all'aperto, in un'area ben ventilata e deve essere scollegata dalla griglia quando non è in uso.
- Assicurarsi di scollegare la bombola dalla griglia e che non ci siano fonti d'ignizione nelle vicinanze.
- Dopo lunghi periodi di non utilizzo, controllare se ci sono perdite di gas o ostruzioni nelle aperture del bruciatore prima di procedere all'uso.
- Rispettare le indicazioni per la pulizia, in modo da garantire un utilizzo sicuro del dispositivo.
- Se la griglia viene tenuta all'aperto, controllare sotto la copertura se ci sono insetti o ostruzioni dovute agli insetti. Se ci sono ostruzioni, rimuoverle prima di procedere all'uso.

RICERCA DEI PROBLEMI

Problema	Possibile causa	Soluzione
Perdita di gas dovuta al tubo danneggiato.	Il tubo è danneggiato.	Chiudere la valvola della bombola e sostituire il tubo. Dopo la sostituzione, realizzare una prova di tenuta sul tubo.
Perdita di gas dalla bombola	Usura meccanica dovuta a un lungo stoccaggio o a una gestione errata.	Chiudere la valvola della bombola. Riportare la bombola del gas al fornitore.
Perdita di gas dalla valvola della bombola	Guasto dovuto a gestione errata o usura meccanica.	Chiudere la valvola della bombola.
Perdita di gas tra bombola e regolatore di pressione.	Installazione errata, il collegamento non tiene, la guarnizione ad anello è rotta.	Chiudere la valvola della bombola, rimuovere il regolatore di pressione e controllare se la guarnizione ad anello è danneggiata. Realizzare una prova di tenuta su tutti i componenti.
Escono fiamme dalle aperture dei regolatori.	Fiamme nel tubo del bruciatore dovute a un blocco parziale.	Ruotare le manopole di controllo e la valvola della bombola del gas in posizione "Off". Quando le fiamme si sono estinte e la griglia si è raffreddata, rimuovere il bruciatore e controllare se nelle aperture ci sono nidi di ruggine.
Grasso che brucia o alte fiamme continue sulla superficie di cottura.	Accumulo di grasso nella zona del bruciatore.	Chiudere la valvola della bombola del gas. Lasciare aperta la copertura e lasciare estinguere le fiamme. Far raffreddare il dispositivo e rimuovere poi i resti di alimenti e gli accumuli di grasso nella zona del bruciatore, nella vaschetta di raccolta e sulle superfici.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Usando il dispositivo d'ignizione il bruciatore non si accende.	Problemi con il flusso di gas: si cerca di accendere il bruciatore sbagliato.	V. le indicazioni nel paragrafo "Messa in funzione e utilizzo".
	Il bruciatore non è collegato alla valvola di controllo.	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 ragnatele o altri corpi estranei.
	Nessun flusso di gas.	Assicurarsi che la bombola del gas non sia vuota. Se c'è ancora gas nella bombola, v. la voce seguente "Improvviso calo del flusso del gas".
Usando il dispositivo d'ignizione il bruciatore non si accende.	Blocco sul dado di collegamento della bombola del gas.	Chiudere tutti i controlli e svitare il dado di collegamento dalla bombola. Ricollegarlo e riprovare di nuovo.
	Il dado non è collegato correttamente alla valvola della bombola del gas.	Girare il dado di collegamento per circa 1/2-3/4.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Non è possibile accendere il bruciatore con il dispositivo d'ignizione.	Elettrodo crepato o rotto; "Scintille sulla crepa"	Sostituire l'elettrodo.
	La punta dell'elettrodo non è nella posizione corretta.	La punta dell'elettrodo dovrebbe essere rivolta nella direzione del foro del bruciatore. La distanza dovrebbe essere di ca. 3,2-4,8 mm. Regolarla in base alle necessità.
	Cavo e/o elettrodo coperti di residui di cottura.	Pulire il cavo o l'elettrodo con alcool e un tampone pulito.
	I cavi sono allentati o scollegati.	Ricollegare i cavi o sostituire gli elettrodi/i cavi.
	Cortocircuito tra dispositivo d'ignizione ed elettrodo.	Sostituire il cavo.
	Il tasto resta incastrato sul fondo; si formano scintille tra dispositivo d'ignizione ed elettrodo.	Sostituire il dispositivo d'ignizione.
	L'isolamento potrebbe essere danneggiato.	Controllare se i cavi sono collegati correttamente. Se l'isolamento è danneggiato, sostituire i cavi.
Non è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero.	V. la voce "Usando il dispositivo d'ignizione il bruciatore non si accende". Il metodo di accensione in uso è sbagliato.	V. "Accensione con regolatore di controllo del gas" nel paragrafo "Messa in funzione e utilizzo".
Improvviso calo del flusso del gas o fiamma bassa.	Accumulo di grasso.	Pulire i bruciatori e l'interno della griglia.
	Carne troppo grassa.	Rimuovere il grasso dalla carne prima della cottura.
	Temperature di cottura troppo elevate.	Cuocere gli alimenti a temperature più basse.

Problema	Possibile causa	Soluzione
Escono fiamme dal dispositivo	Forti folate di vento.	Girare il lato anteriore della griglia in direzione del vento o aumentare la potenza delle fiamme.
	Il gas è quasi esaurito.	Sostituire la bombola del gas.
	La valvola di sovrafflusso si è allentata.	V. la voce "Improvviso calo del flusso del gas o fiamma bassa".
Fiamme costanti dovute al grasso.	Il grasso resta bloccato all'interno del sistema dei bruciatori a causa di residui di alimenti.	Girare tutte le manopole in posizione "Off" e chiudere la bombola del gas. Lasciare la copertura nella posizione attuale e lasciare estinguere le fiamme. Lasciare raffreddare il dispositivo e rimuovere tutti i componenti del bruciatore per pulirli.
Ritorno di fiamma	Il bruciatore e i tubi del bruciatore sono bloccati.	Girare tutte le manopole in posizione "Off" e chiudere la bombola del gas. Pulire il bruciatore e/o i tubi del bruciatore. V. paragrafo "Pulizia e manutenzione".
Fiammate alte.	Accumulo di grasso.	Pulire i bruciatori e l'interno della griglia.
	Carne troppo grassa.	Rimuovere il grasso dalla carne prima della cottura.
	Temperature di cottura troppo elevate.	Cuocere gli alimenti a temperature più basse.
Non è possibile riempire la bombola del gas.	Alcuni fornitori di gas utilizzano ugelli di riempimento vecchi con filettatura usurata.	Rivolgersi a un altro fornitore di gas.
Non è possibile accendere un bruciatore utilizzando gli altri.	Ci sono accumuli di grasso o resti di alimenti nel tubo di trasferimento.	Pulire il tubo di trasferimento 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:

Berlin Brands Group UK Limited

PO Box 42

272 Kensington High Street

London, W8 6ND

United Kingdom

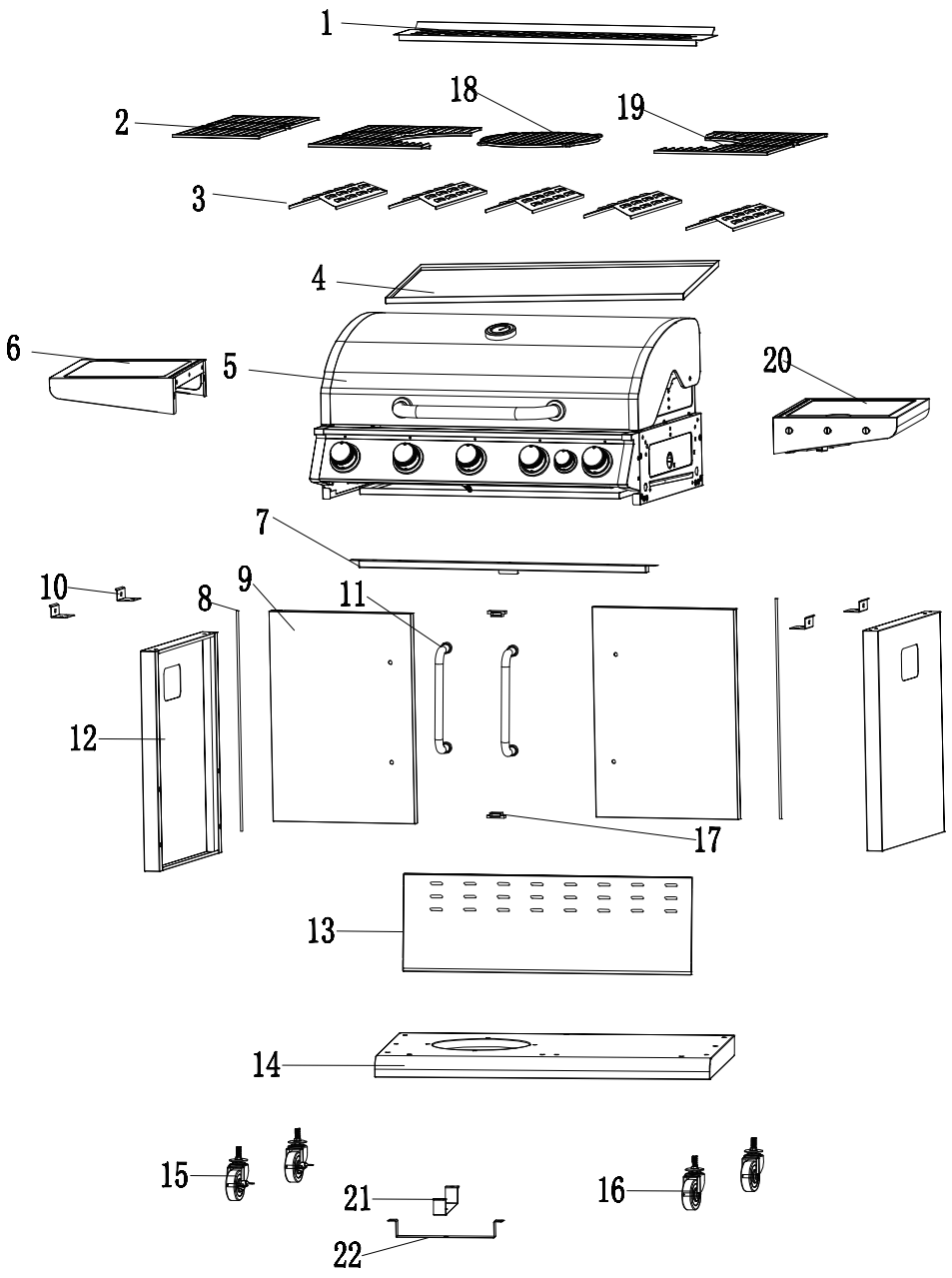
MONTÁŽNY NÁVOD


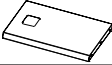

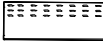

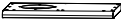
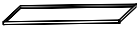















ASSEMBLY INSTRUCTIONS





INSTRUCTION DE MONTAGE

INSTRUCCIONES DE MONTAJE

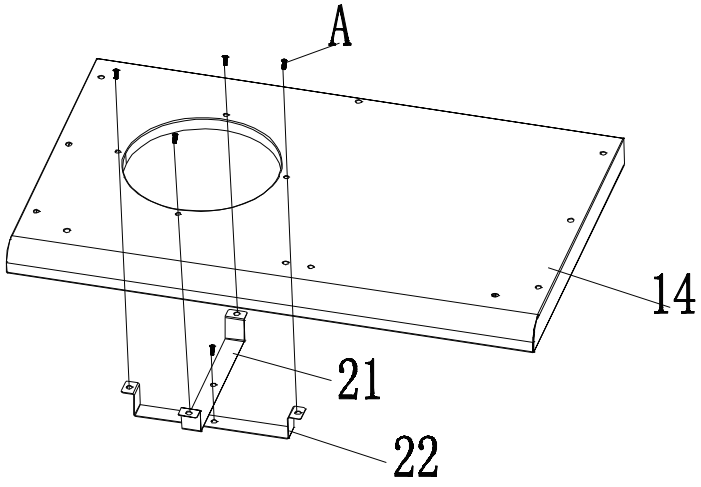
MANUALE DI MONTAGGIO



1.		X 1	12.		X 2
2.		X 1	13.		X 1
3.		X 5	14.		X 1
4.		X 1	15.		X 2
5.		X 1	16.		X 2
6.		X 1	17.		X 2
7.		X 1	18.		X 1
8.		X 2	19.		X 2
9.		X 2	20.		X 1
10.		X 4	21.		X 1
11.		X 2	22.		X 1

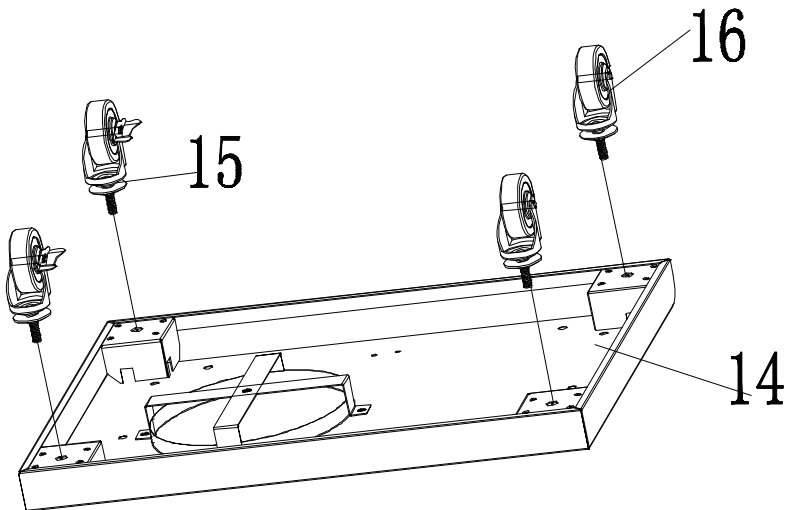
A.		X 44
B.		X 4
C.		X 2
D.		X 1

1

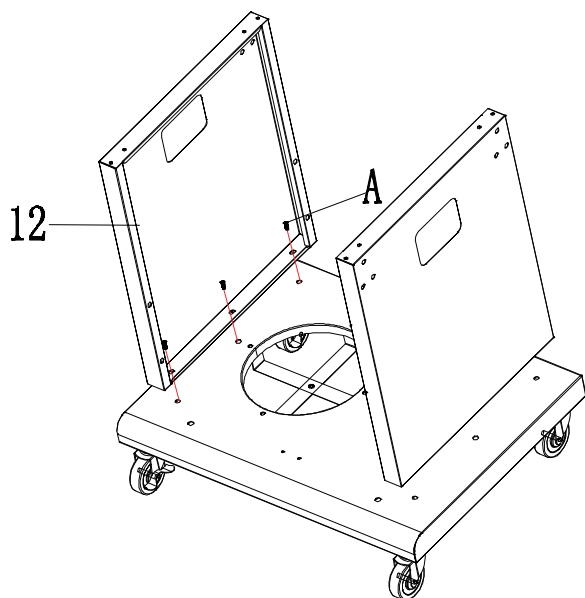


AX 5

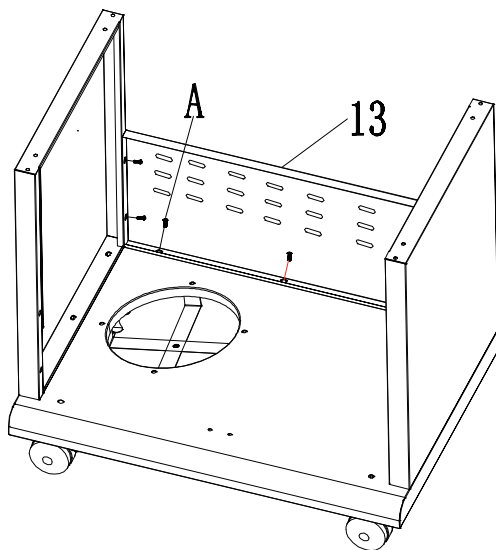
2



3

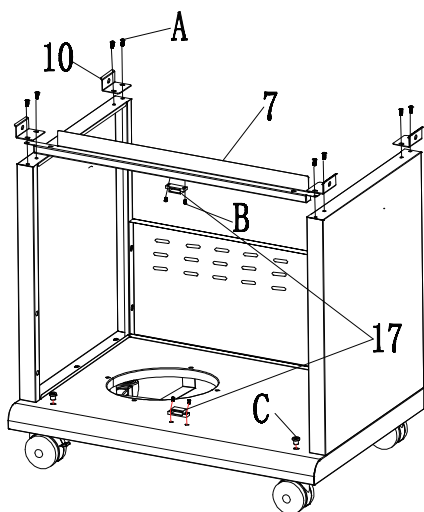


4



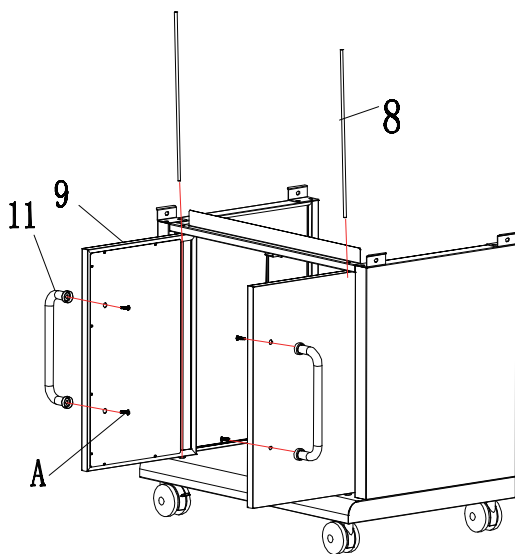
AX7

5



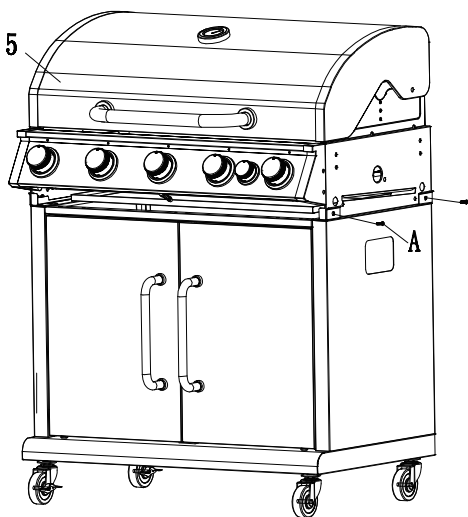
CX2
BX4
AX8

6



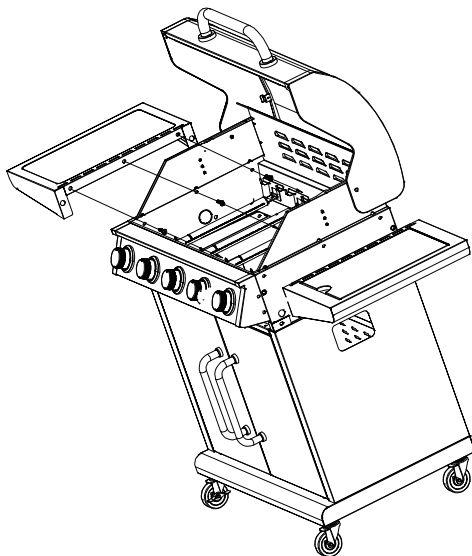
AX4

7



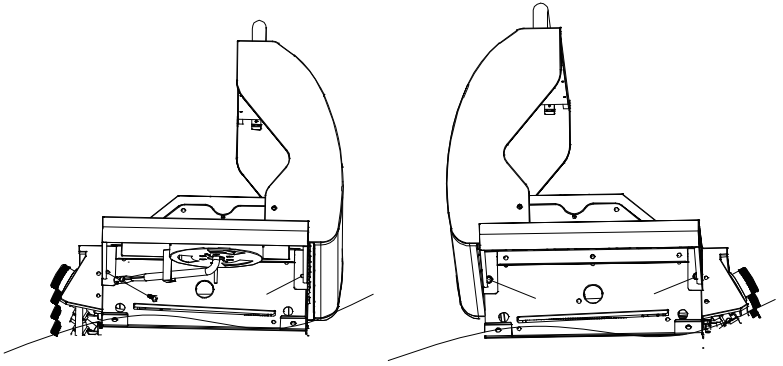
AX 4

8



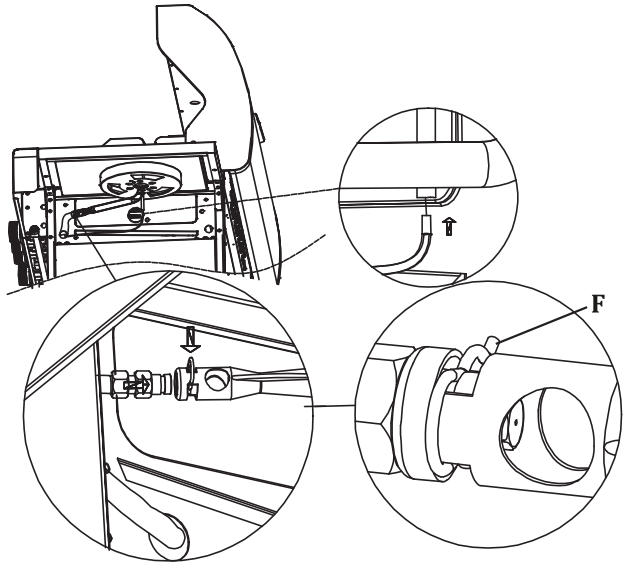
AX 6

9



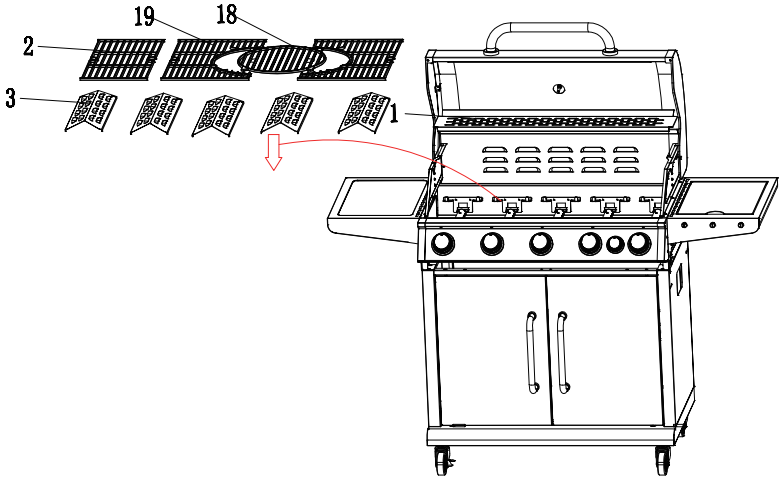
AX4

10

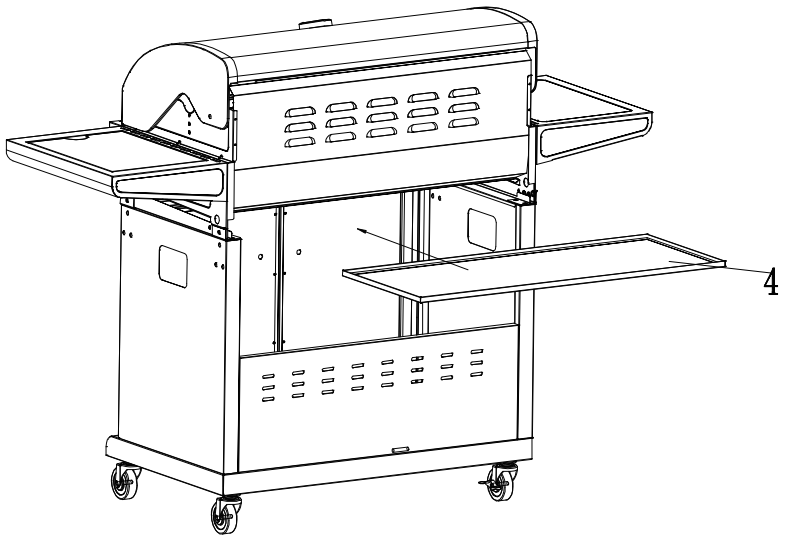


DX4

11



12





KLARSTEIN