

GASGRILL 2 BRENNER MIT SEITENABLAGE

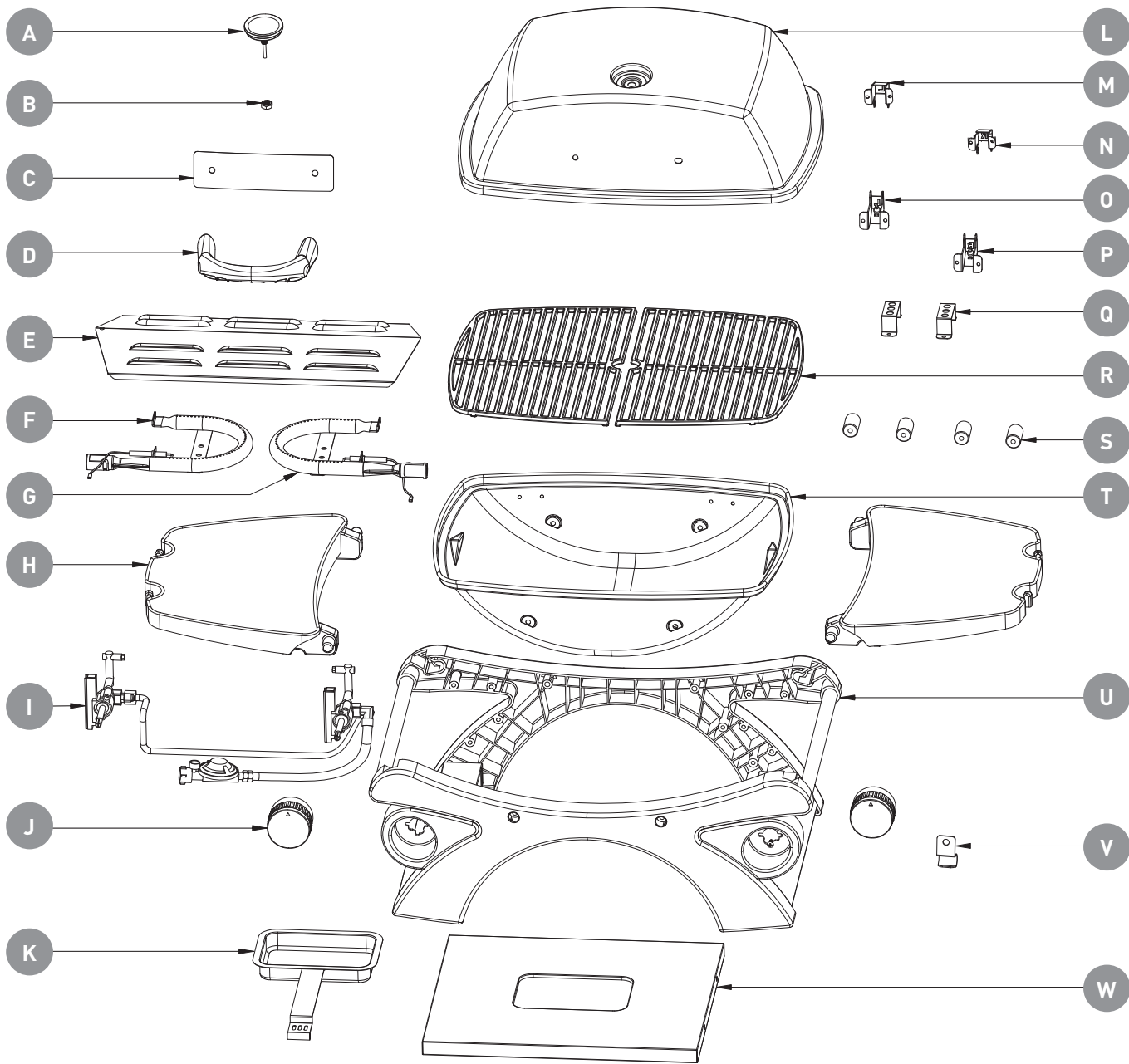


- Ⓓ Gasgrill | Gebrauchsanweisung
- Ⓕ Barbecue à gaz | Manuel d'utilisateur
- Ⓘ Barbecue a gas | Manuale dell'utente



1336-21

PIN: 1336DL019



Bevor Sie das Gerät benutzen

Prüfen Sie nach dem Auspacken sowie vor jedem Gebrauch, ob der Artikel Schäden aufweist.

Sollte dies der Fall sein, benutzen Sie den Artikel nicht, sondern benachrichtigen Sie bitte Ihren Händler.

Die Bedienungsanleitung basiert auf den in der Europäischen Union gültigen Normen und Regeln. Beachten Sie im Ausland auch landesspezifische Richtlinien und Gesetze!



Lesen Sie vor der Inbetriebnahme zuerst die Sicherheitshinweise und die Bedienungsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Heben Sie die Bedienungsanleitung gut auf und übergeben Sie sie auch an einen möglichen Nachbesitzer.

Lieferumfang

Bitte prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig und unbeschädigt ist. Sollte ein Teil fehlen oder defekt sein, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Reklamationen nach erfolgter oder angefangener Montage hinsichtlich Beschädigung oder fehlender Teile werden nicht anerkannt.

Teilenr.	Teilebezeichnung	Anzahl
A	Thermometer	1
B	Mutter für Thermometer	1
C	Hitzeschutzplatte	1
D	Deckelgriff	1
E	Flammschutzplatte	1
F	Brenner	1
G	Brenner	1
Achtung: Nehmen Sie keine Änderungen in diesem Bereich vor!		
H	Seitenablage	2
I	Ventilbaugruppe	1
J	Drehregler	2
K	Fettauffangschale	1
L	Deckel	1
M	Scharnier (Deckel) links	1
N	Scharnier (Deckel) rechts	1
O	Scharnier (Feuerwanne) links	1
P	Scharnier (Feuerwanne) rechts	1

Teilenr.	Teilebezeichnung	Anzahl
Q	Brenner-Halterung	2
Hinweis: Die Scharniere M + N sind nicht identisch mit den Scharnieren O + P. M + N kippen nach innen und O + P nach außen.		
R	Grillrost	2
S	Isolerring	4
T	Feuerwanne	1
U	Gestell	1
V	Halterung	1
W	Bodenplatte	1

Befestigungssortiment

Teilenr.	Teilebezeichnung	Anzahl
AA	Schraube M4x10 	16
BB	Schraube M6x12 	12
CC	Schraube M6x30 	4
DD	Mutter M4 	8
EE	Mutter M6 	2
FF	Unterlegscheibe M4 	8
GG	Unterlegscheibe M6 	6
HH	Hitze-Isolierdichtung 	2
II	Scharnierstift 	2
JJ	R-Splint 	2
KK	Schraube ST4.2x10 	1

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieser Grill dient zum Erhitzen, Garen und Grillen von Speisen.

Er ist ausschließlich zur Verwendung im Freien geeignet und nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Verwenden Sie den Artikel nur, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.

Jede andere Verwendung gilt als nicht bestimmungsgemäß und kann zu Sachschäden oder sogar zu Personenschäden führen.

Der Hersteller übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch nicht bestimmungsgemäßen Gebrauch entstanden sind.

Zu Ihrer Sicherheit

Signalsymbole



Gefahr Hohes Risiko!

Missachtung der Warnung kann zu Schäden für Leib und Leben führen.



Achtung Mittleres Risiko!

Missachtung der Warnung kann Sachschäden verursachen.



Vorsicht Geringes Risiko!

Sachverhalte, die beim Umgang mit dem Gerät beachtet werden sollten.

ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE - bei jedem Gebrauch zu beachten!

- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes.
- **ACHTUNG!** Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten.
- Gerät während des Betriebs nicht bewegen.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche schließen.

SICHERHEITSHINWEISE

Achtung! Alle den Gasverbrauch betreffenden Sicherheits-hinweise beziehen sich auf Gasflaschen und Gaskartuschen!



Gefahr Brandgefahr!

Teile des Grills werden während des Betriebs sehr heiß und können Brände entfachen.

- Grundsätzlich einen Feuerlöscher und einen Erste-Hilfe-Kasten bereithalten und auf den Fall eines Unfalls oder Feuers vorbereitet sein.
- Grill auf eine ebene, waagerechte, sichere, hitzeunempfindliche und saubere Oberfläche stellen.
- Darauf achten, dass das Gerät nicht über die Stellfläche herausragt.
- Grill so aufstellen, dass er mindestens 1 m entfernt von leicht entzündlichen Materialien wie z.B. Markisen, Holzterrassen oder Möbeln steht.
- Grill während des Betriebs nicht transportieren.
- Einige Nahrungsmittel erzeugen brennbare Fette und Säfte. Grill regelmäßig reinigen, am besten nach jedem Gebrauch.
- Grill während des Betriebes nicht unbeaufsichtigt lassen.



Gefahr Brandgefahr!

Grill niemals mit geschlossenem Deckel einschalten/zünden.

- Den Gasgrill bei geschlossenem Deckel nur mit kleiner Flamme betreiben.



Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!

Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschl. Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und/oder mangels Wissen benutzt zu werden.

- Diesen Personenkreis auf die Gefahren des Geräts hinweisen und durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigen.
- Jegliche Änderungen an dem Produkt stellen eine große Sicherheitsgefahr dar und sind verboten. Selbst keine unzulässigen Eingriffe vornehmen.
- Bei Beschädigungen, Reparaturen oder anderen Problemen am Grill an unsere Servicestelle oder an einen Fachmann vor Ort wenden.
- Kinder und Haustiere vom Gerät fernhalten.

Der Grill, die Gasflamme und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.
- Grill vor dem Reinigen bzw. Wegstellen vollständig abkühlen lassen.
- Stellen Sie das Gerät nicht auf fahrbare Gegenstände, auf denen das Gerät umkippen könnte.
- Wenn das Gerät auf einem Tisch betrieben wird, ist darauf zu achten, dass das Gerät nicht über die Tischkanten herausragt.
- Stellen Sie das Gerät auf eine hitzebeständige Unterlage.



Gefahr Verpuffungsgefahr!

Entzündliche Flüssigkeiten, die in die Flammen gegossen werden, bilden Stichflammen oder Verpuffungen.

- Niemals Zündflüssigkeit wie Benzin oder Spiritus verwenden.



Gefahr Vergiftungsgefahr!

Gas ist geruchlos und kann in geschlossenen Räumen tödlich sein!

- Grill ausschließlich im Freien betreiben.

**Gefahr Gesundheitsgefahr!**

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdünnern, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.

**Gefahr Gefahren für Kinder!**

Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und darin ersticken.

- Lassen Sie Kinder nicht mit den Verpackungs-folien spielen.
- Achten Sie darauf, dass Kinder keine kleinen Montageteile in den Mund nehmen. Sie könnten die Teile verschlucken und daran ersticken.

**Gefahr Verletzungsgefahr**

Am Grill und an den Einzelteilen befinden sich zum Teil scharfe Kanten.

- Mit den Einzelteilen des Grills vorsichtig umgehen, damit Unfälle bzw. Verletzungen während des Aufbaus und des Betriebes vermieden werden. Gegebenenfalls Schutzhandschuhe tragen.
- Den Grill nicht in der Nähe von Eingängen oder viel begangenen Zonen aufstellen.
- Während des Grillens immer größte Sorgfalt ausüben. Bei Ablenkung können Sie die Kontrolle über das Gerät verlieren.
- Seien Sie stets aufmerksam und achten Sie immer darauf, was Sie tun. Das Produkt nicht benutzen, wenn Sie unkonzentriert oder müde sind bzw. unter dem Einfluss von Drogen, Alkohol oder Medikamenten stehen. Bereits ein Moment der Unachtsamkeit beim Gebrauch des Produktes kann zu ernsthaften Verletzungen führen.

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.

**Achtung Beschädigungsgefahr!**

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

**Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**

Vorsicht! Falls Sie Gasgeruch wahrnehmen:

- Sofort die Gaszufuhr der Gasflasche schließen.
- Alle offenen Flammen löschen.
- Keine elektrischen Geräte bedienen.
- Den umliegenden Bereich belüften.
- Leckstellenprüfung vornehmen, wie in dieser Bedienungsanleitung beschrieben.
- Wenn nach der Prüfung und der Leckstellenbeseitigung weiterhin Gasgeruch wahrgenommen wird, das Gerät nicht weiter benutzen. Umgehend einen Gas-Fachmann oder ihren Händler, bei dem das Gerät gekauft wurde, benachrichtigen.

**Gefahr Verbrennungs- und Unfallgefahr!**

Den Gasgrill nicht in unmittelbarer Nähe von Brennstoffen (z. B. Benzin) oder anderen entzündbaren Flüssigkeiten oder Gasen aufbewahren.

- Die Gasflasche muss während der Lagerung vom Gasgrill getrennt sein.
- Die Gasflasche nicht in unmittelbarer Nähe des Gasgrills aufbewahren.

Montage

Vorbereitung

**Gefahr Verletzungsgefahr!**

Die Nichtbeachtung der Anweisungen kann zu Problemen und Gefahren bei der Verwendung des Grills führen.

- Befolgen Sie alle hier aufgeführten Montageanweisungen.

Benötigtes Werkzeug

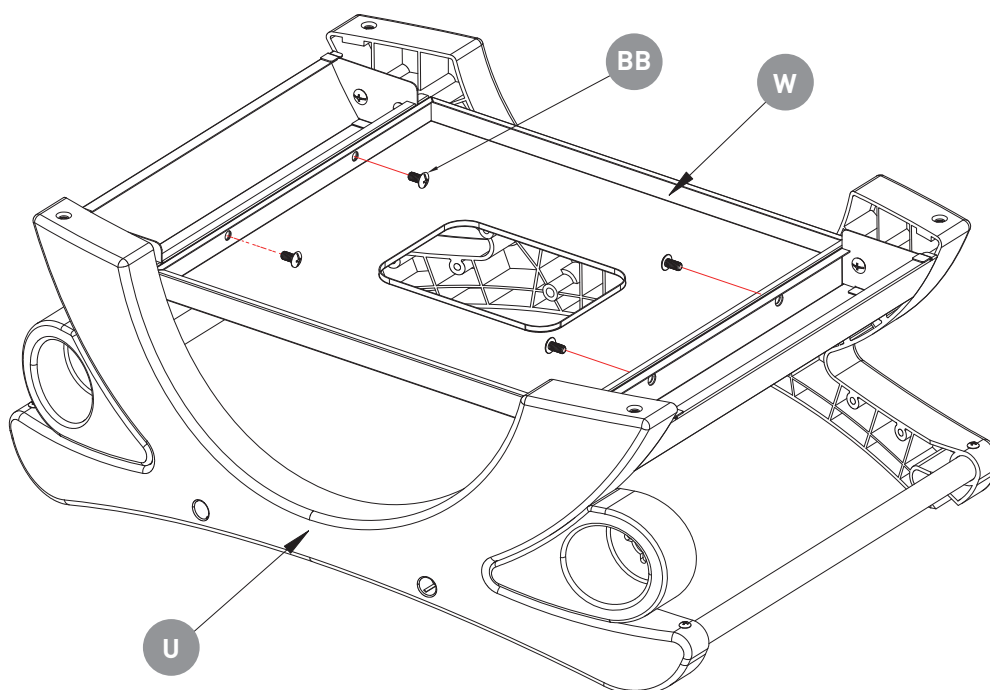
1 x Kreuzschraubendreher (JJ)

1 x Maulschlüssel (II)

Grill zusammenbauen

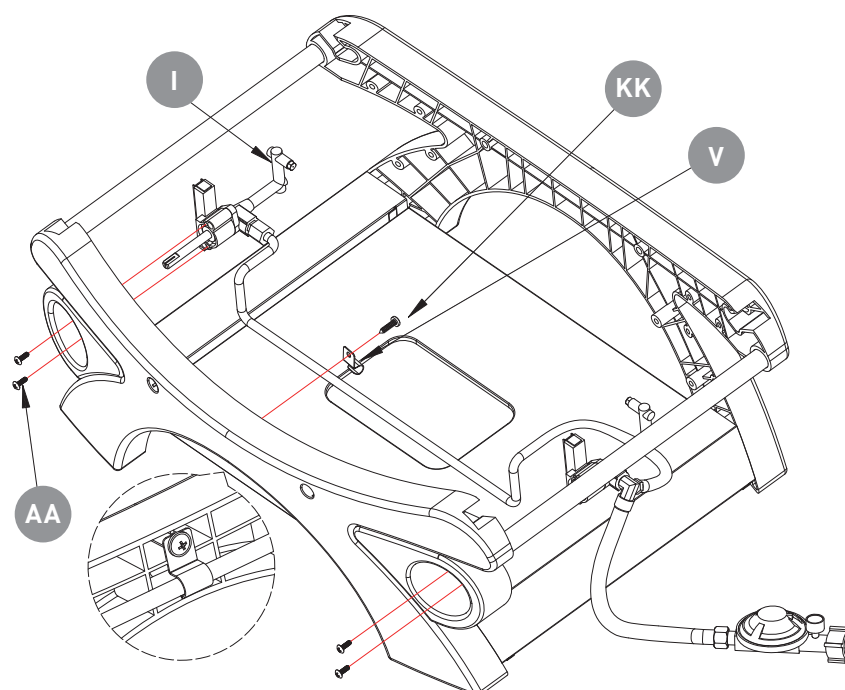
1. Lesen Sie sich die Montageanweisungen zunächst vollständig durch.
2. Nehmen Sie sich ausreichend Zeit für die Montage und schaffen Sie eine ebene Arbeitsfläche von zwei bis drei Quadratmetern.
3. Legen Sie sich das benötigte Werkzeug in Reichweite.
4. Eventuell sind Kleinteile wie etwa Griffe bereits vormontiert.

1



Legen Sie das Gestell (U) und die Bodenplatte (W) mit der Unterseite nach oben auf eine ebene Fläche.
Richten Sie die Schraublöcher aus und verbinden Sie die Teile mit vier Schrauben (BB).

2

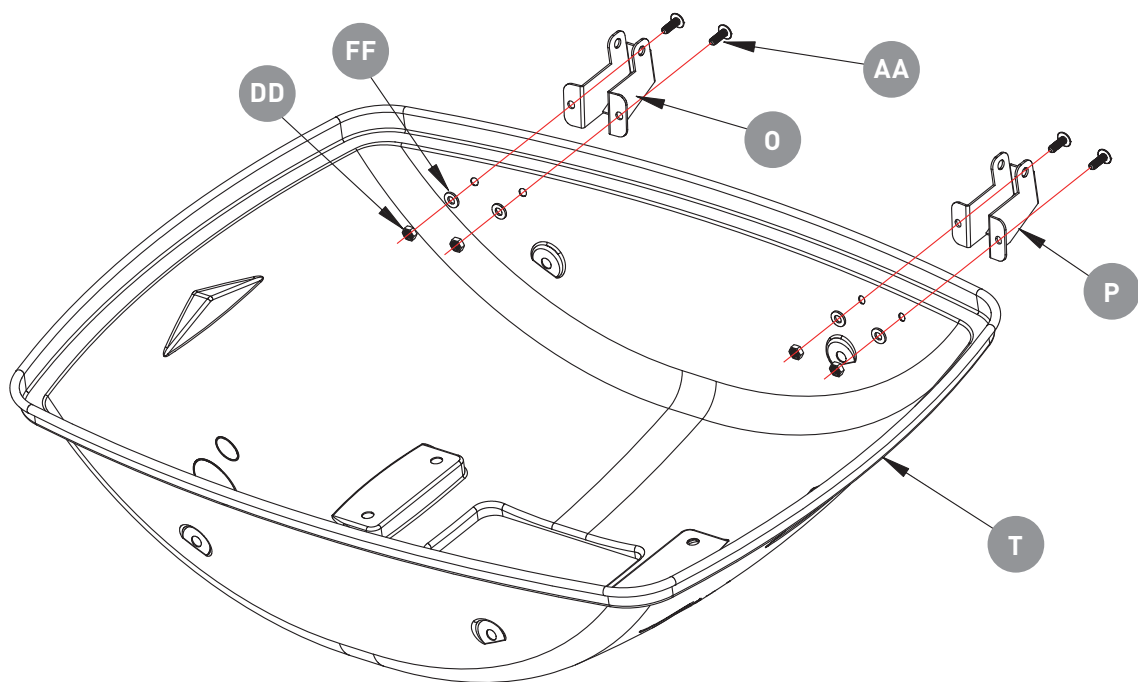


Stecken Sie die Ventilbaugruppe (I) durch die Öffnung an der rechten Vorderseite des Gestells.

Richten Sie die Löcher aus und schrauben Sie die Teile mit zwei Schrauben (AA) zusammen.

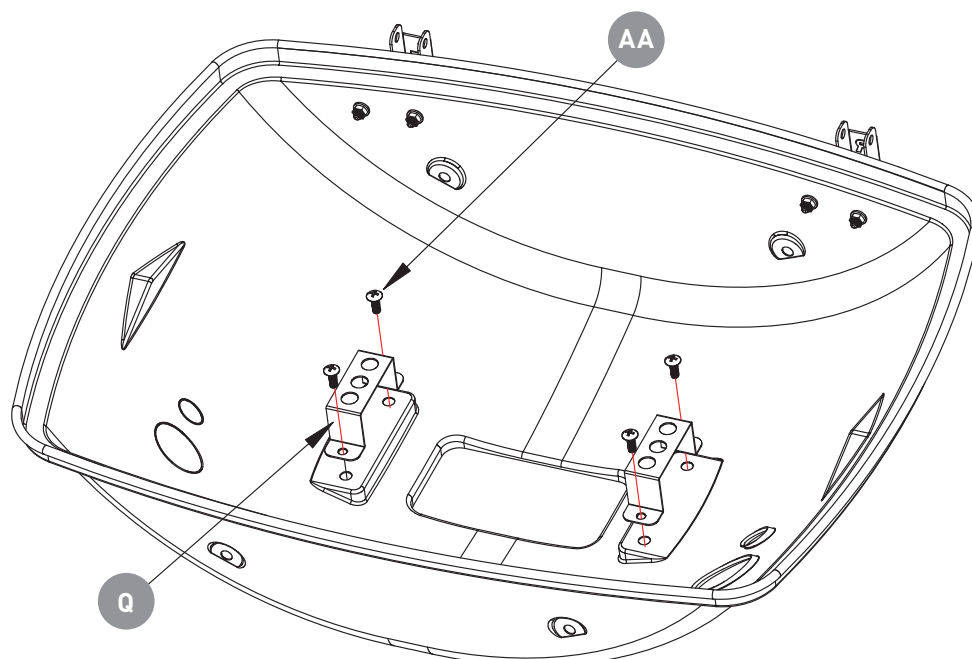
Fixieren Sie den flexiblen Gasschlauch an der Innenseite des Gestells mit Hilfe der Schelle (V) und der Schraube (KK).

3



Befestigen Sie die Scharniere (O und P) mit Unterlegscheiben (FF), Schrauben (AA) und Muttern (DD) an der Rückseite der Feuerwanne (T).

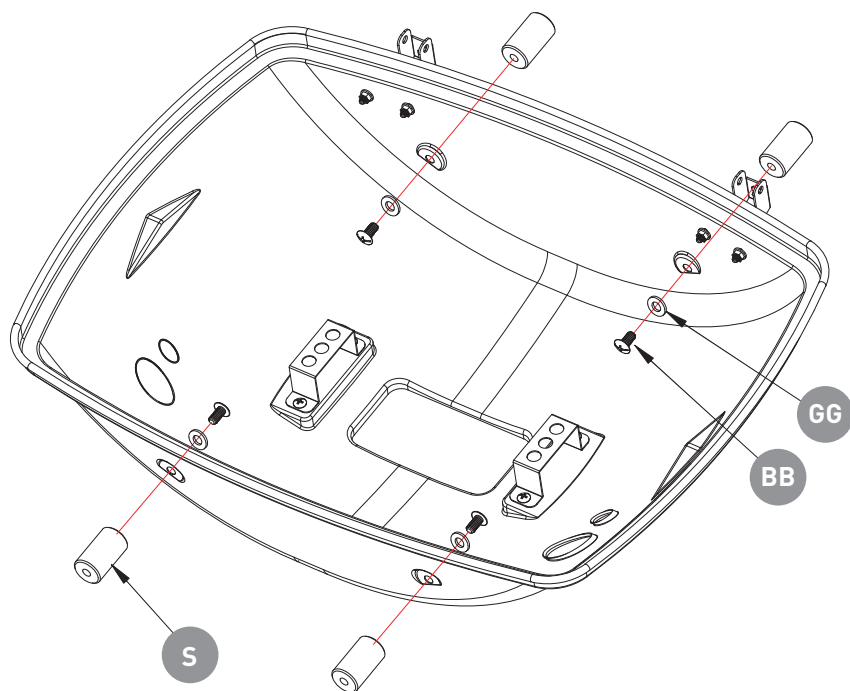
4



Setzen Sie die Brennerhalterungen (Q) in die Feuerwanne.

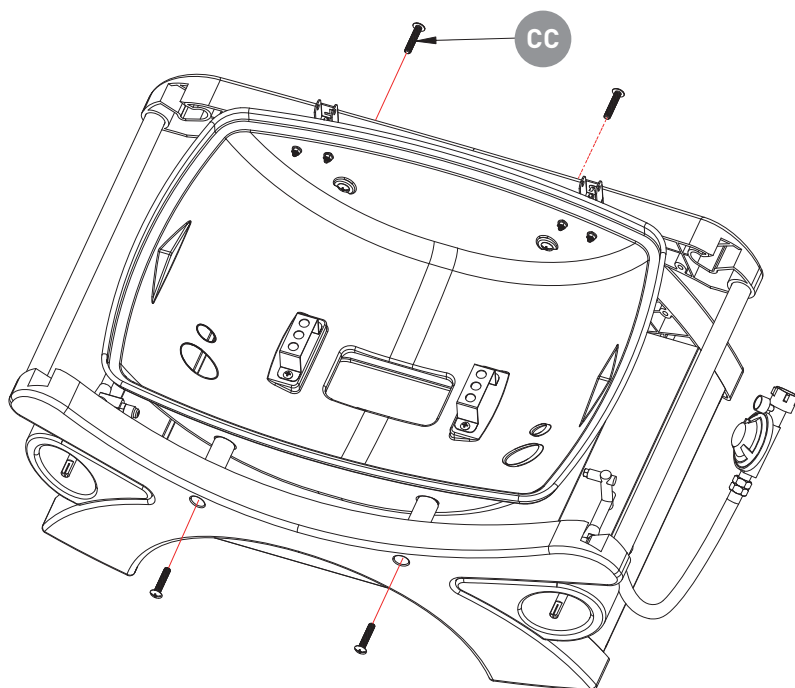
Richten Sie die Löcher aus und befestigen Sie die Halterungen mit je zwei Schrauben (AA).

5

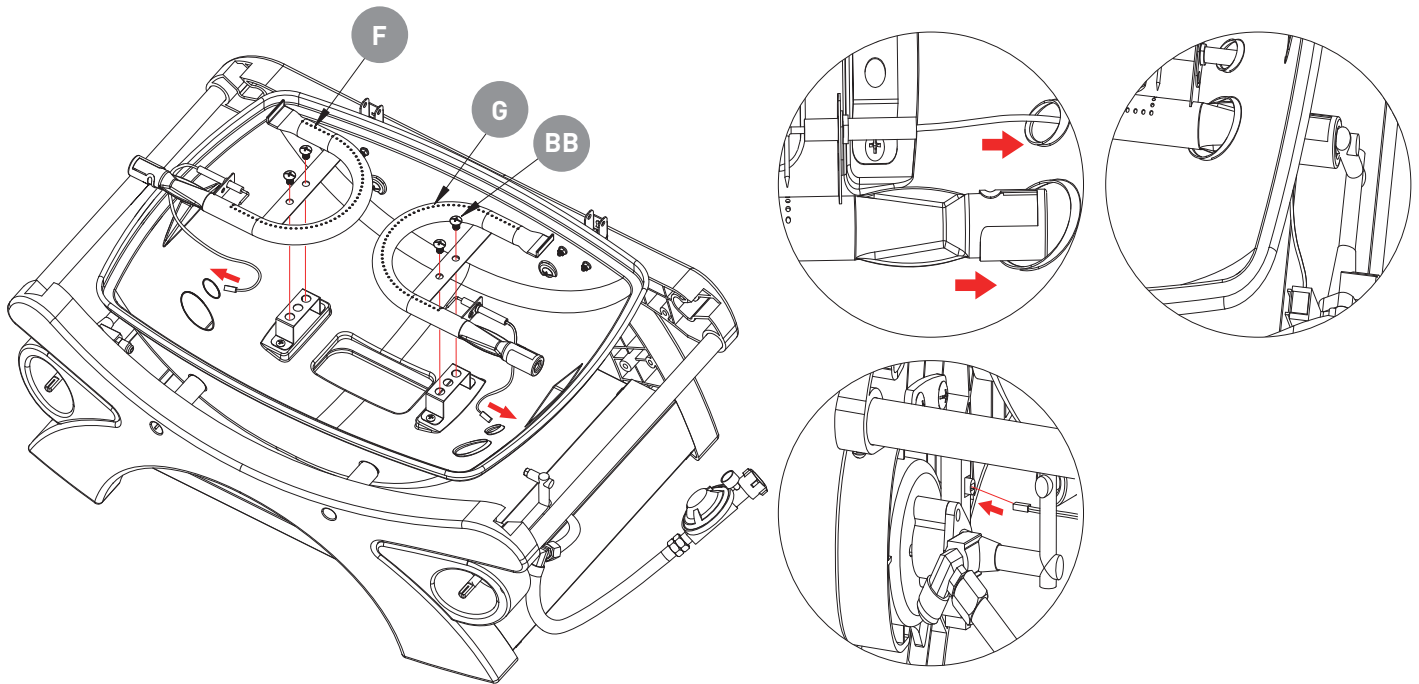


Befestigen Sie die vier Isolierringe (S) mit Schrauben (BB) und Unterlegscheiben (GG) an der Feuerwanne (T).

6



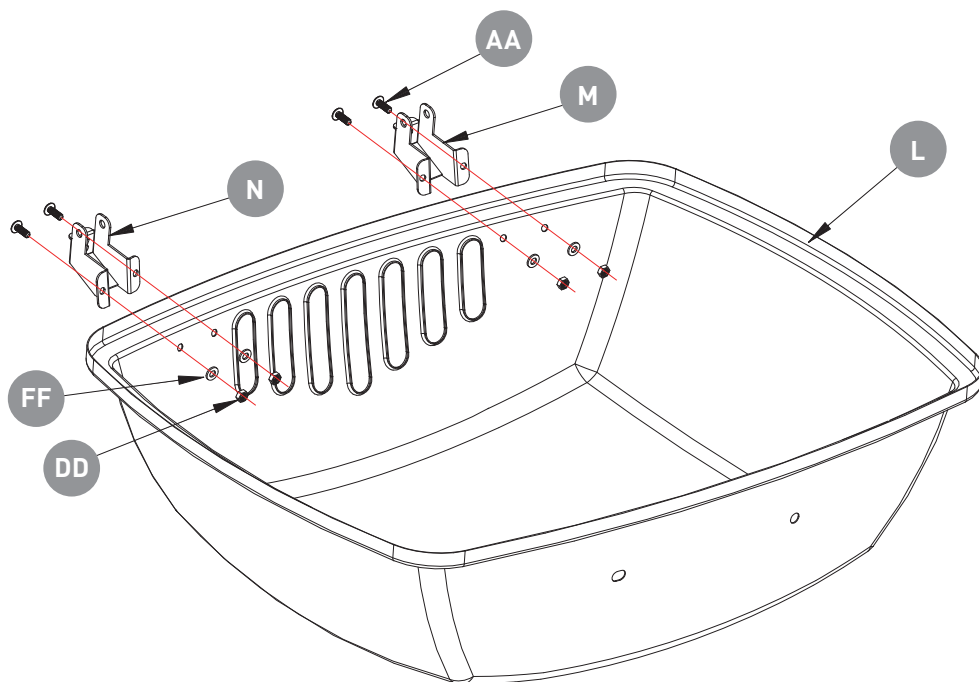
Setzen Sie die Feuerwanne (T) in das Gestell (U). Verbinden Sie die Teile mit vier Schrauben (CC).



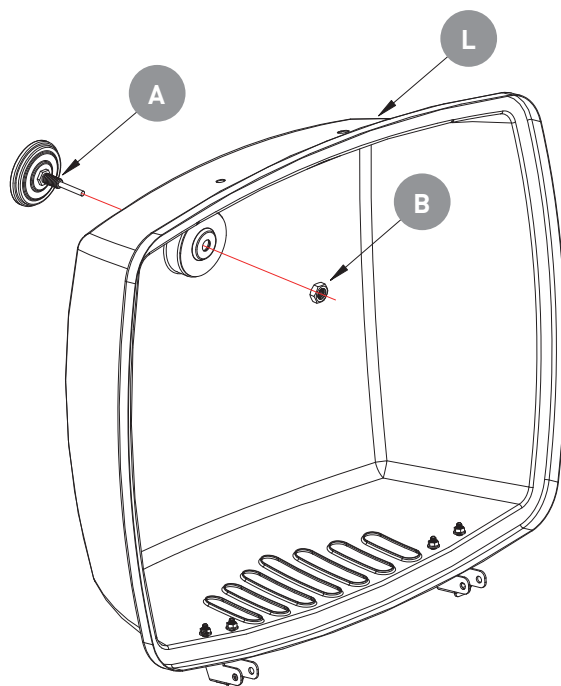
Setzen Sie die Brenner (F) und (G) so in die Feuerwanne, dass das Ende der Brenner durch das Loch in der Feuerwanne geführt und jeweils mit der Ventilbaugruppe (I) verbunden werden kann.

Befestigen Sie die Brenner mit den Schrauben (BB) an den Brennerhalterungen (Q).

Stecken Sie das Zündkabel in das Ventil.

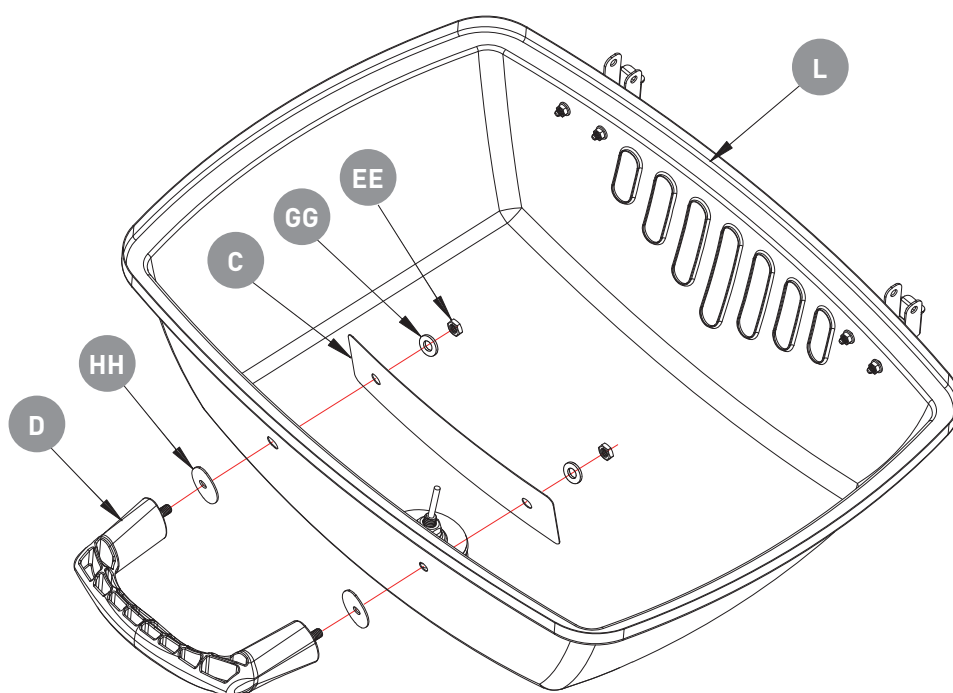


Befestigen Sie die Scharniere (M,N) mit Unterlegscheiben (FF), Schrauben (AA) und Muttern (DD) an der Rückseite des Deckels (L).

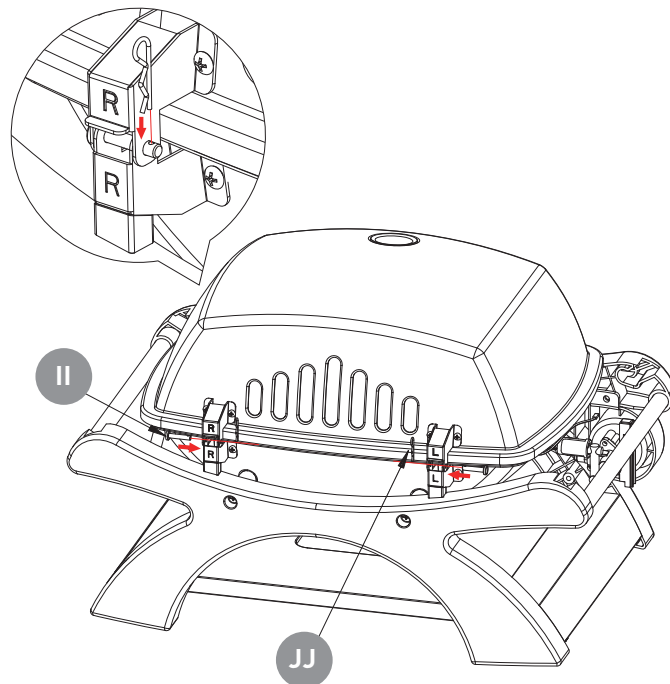


Entfernen Sie die Mutter und die Unterlegscheibe von dem Thermometer (A).

Stecken Sie das Thermometer (A) durch den Deckel (L), richten Sie es aus und befestigen Sie es mit der Unterlegscheibe und der Mutter.



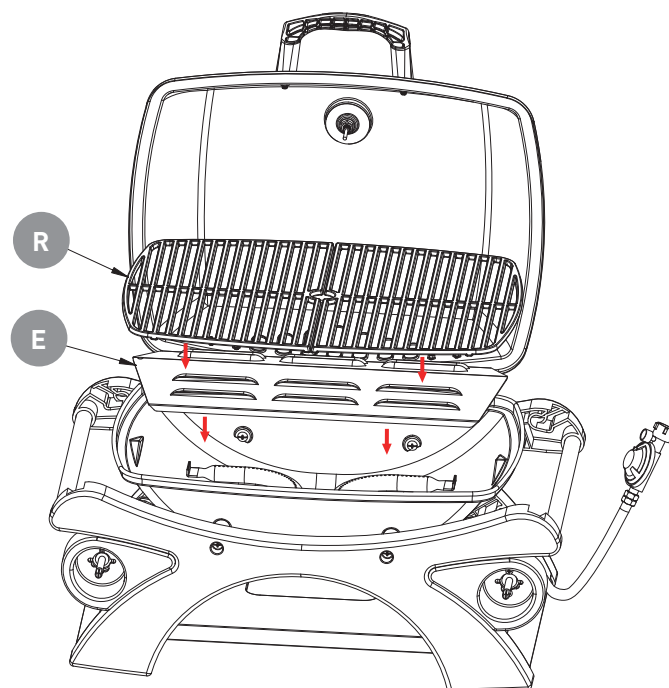
Stecken Sie den Deckelgriff (D) durch den Deckel (L) und befestigen Sie ihn mit der Hitzeschutzplatte (C), den Unterlegscheiben (GG) und den Muttern (EE).



Platzieren Sie den Deckel auf der Feuerwanne und richten Sie die Scharniere aus.

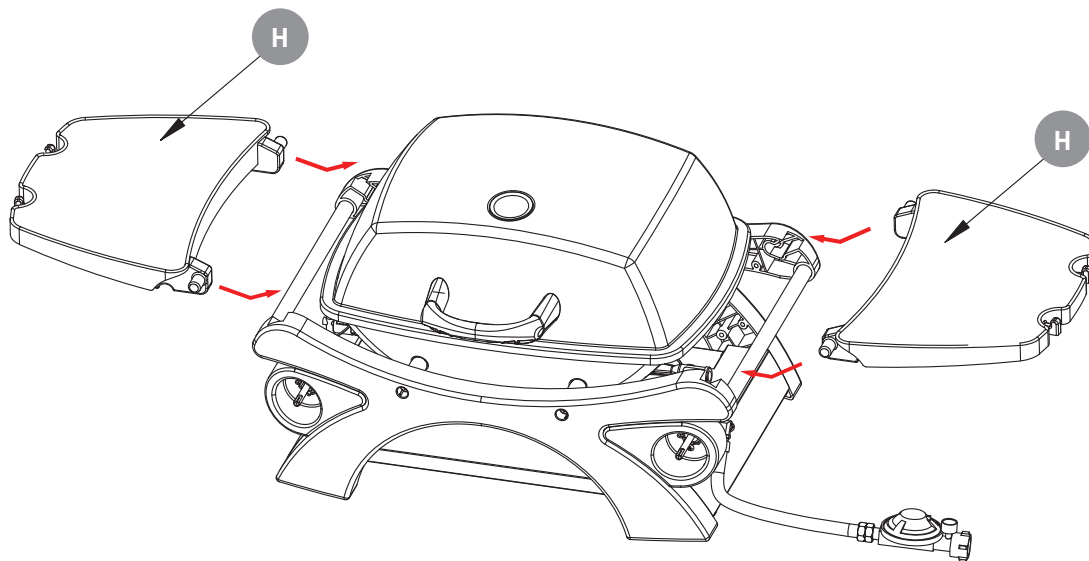
Befestigen Sie den Deckel an der Feuerwanne, indem Sie links und rechts einen Scharnierstift (II) durch die Scharniere stecken.

Sichern Sie die Scharnierstifte mit je einem Splint (JJ).

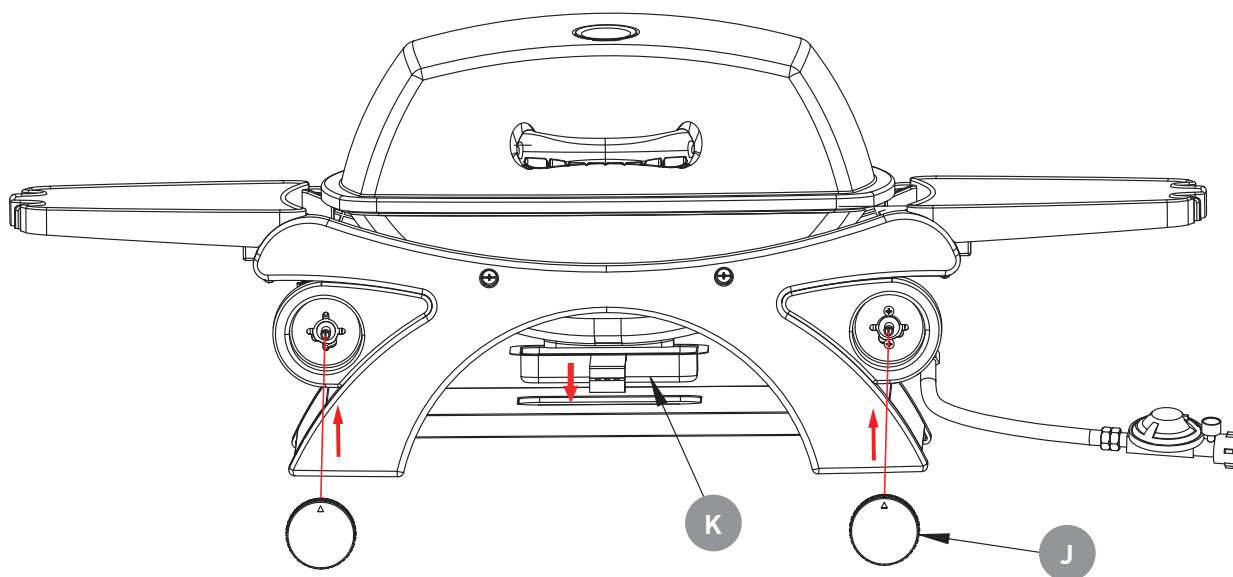


Legen Sie die Flamschutzplatte (E) in die Feuerwanne.

Platzieren Sie die Grillroste (R) über der Flamschutzplatte in der Feuerwanne.



Hängen Sie die beiden Seitenablagen links und rechts (H) ein.



Stecken Sie den Drehregler (J) bündig auf die Ventilbaugruppe (II). Platzieren Sie die Fettauffangschale (K) in der Bodenplatte (W).

Wichtig: Alle Schrauben müssen fest angezogen sein.

Gasflasche anschließen

Dieses Gerät ist nur für Niederdruck Flüssiggas geeignet und muss mit einem geeigneten Niederdruck-Regler und einem flexiblen Schlauch ausgestattet sein. Der Gasschlauch muss mit geeigneten Schlauchschellen angeschlossen sein. Dieses Gerät ist dafür vorgesehen, einen 50mbar Regler mit Flüssiggas zu bedienen. Verwenden Sie einen geeigneten Regler der nach EN 16129:2013 zertifiziert ist. Erkundigen Sie sich bei Ihrem LPG Gaslieferanten nach geeigneten Reglern für Gasflaschen. Für den Betrieb dieses Grills benötigen Sie eine handelsübliche 5 kg-Flasche Flüssiggas.

Hinweis: Gasflasche und Gasschlauch haben Linksgewinde!

Regler und Schlauch

Diese Zubehörteile werden mit dem Gasgrill geliefert. Ersatz hierfür ist bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten LPG Gaslieferanten verfügbar. Verwenden Sie nur Regler und Schläuche, die für LP Gas mit den genannten Druckwerten zertifiziert sind. Die Lebenserwartung des Reglers beträgt ungefähr 2 Jahre. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 2 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen oder defekten Reglers und Gasschlauchs ist gefährlich. Prüfen Sie vor jedem Gebrauch des Gasgrills, dass die korrekten Teile verwendet werden.

Der verwendete Gasschlauch muss mit den Vorschriften und Bestimmungen des Landes übereinstimmen, in dem das Gerät betrieben wird. Die Länge des Gasschlauchs darf 1,5 Meter nicht überschreiten. Verschlissene oder beschädigte Schläuche müssen umgehend ausgetauscht werden. Der Schlauch muss windungs- und knickfrei verlegt sein. Stellen Sie sicher, dass der Gasschlauch nicht behindert oder geknickt wird, oder dass er mit Teilen des Gasgrills in Kontakt kommt, mit Ausnahme seiner Schlauchverbindung.

Aufbewahrung des Gerätes

Der Gasgrill darf nur im Innenbereich aufbewahrt werden, wenn die Gasflasche entfernt wurde. Wird der Grill für einen längeren Zeitpunkt nicht verwendet, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt und in einer trockenen und staubfreien Umgebung gelagert werden.

Die Gasflasche

Eine Gasflasche wird mit diesem Gerät nicht mitgeliefert. Die Gasflasche muss vom Endverbraucher beigelegt werden. Lassen Sie Ihre Gasflasche nicht fallen bzw. behandeln Sie diese nicht grob oder unsachgemäß!

Wenn der Grill nicht verwendet wird, muss die Gasflasche vom Grill getrennt werden. Versehen Sie die Gasflasche mit ihrer Schutzkappe, nachdem die Gasflasche vom Gerät getrennt wurde.

Die Aufbewahrung von Gasflaschen ist nicht zulässig in Räumen unter Erdgleiche, in Treppenhäusern, Durchgängen und Durchfahrten von Gebäuden, sowie in deren unmittelbarer Nähe. Die Ventile müssen mit Ventilschutzkappen und Verschlussmuttern versehen sein. Gasflaschen - auch leere - müssen stehend aufbewahrt werden.

Gasflaschen müssen im Außenbereich in einer aufrechten Position und außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche darf nicht in Bereichen aufbewahrt werden, in denen die Temperatur 50 °C überschreitet. Die Gasflasche nicht in der Nähe von Flammen oder anderen entzündbaren Quellen lagern.

Im Bereich von Gasflaschen nicht rauchen!

Stellen Sie die Gasflasche neben den Grill.

Achtung! Bevor die Gasflasche am Gerät angeschlossen wird, muss sichergestellt werden, dass sich kein Schmutz in den Köpfen der Gasflasche, des Reglers oder des Brenners befindet. Spinnen und Insekten könnten sich darin befinden und so den Brenner bzw. das Venturirohr an der Öffnung blockieren. Ein blockierter Brenner kann zu einem Feuer unterhalb des Gerätes führen. Reinigen Sie blockierte Brenneröffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger.

Achtung! Eine Seite des Gasschlauchs handfest auf das Gewinde des Druckreglers drehen und anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Die noch freie Seite des Gasschlauchs handfest auf das Gewinde des Ventilanschlusses am Gerät drehen. Anschließend mit Hilfe eines 17er Gabelschlüssels fest anziehen.

Achtung Linksgewinde! Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Gasflaschenventil.

Befolgen Sie die Instruktionen, die dem Regler beigelegt sind.

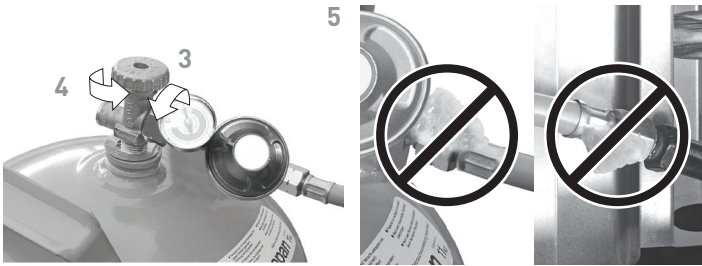
Achtung! Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf
 - (aus) stehen.

- Den Regler mit der Gasflasche verbinden und den Brenner mit dem linken Temperaturregler einschalten. Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher angeschlossen sind.
- Die Gaszufuhr einschalten.
- Das Seifenwasser auf den Schlauch und an allen Verbindungen auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht repariert werden kann, nicht versuchen die Leckstelle weiter zu reparieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.



Betrieb mit Gaskartusche

Achtung! Verwenden Sie nur Flüssiggas-Schraubventilgaskartuschen mit Universalgewinde und einem entsprechenden Druckregler (nicht im Lieferumfang enthalten).

Regler an die Gaskartusche anschließen

Die Schraubventilgaskartusche in den Regler drücken und im Uhrzeigersinn drehen, bis sie fest sitzt.

Verbinden Sie den Druckregler handfest mit dem Kartuschenventil. Keine zusätzliche Dichtung verwenden!

Setzen Sie die Kartusche in den Gaskartuschenhalter (T).

Die Kartusche muss in den Halter passen.

Achtung! Vor jeder Benutzung, alle Anschlüsse auf Gasleckstellen prüfen!

Die Prüfung immer mit Seifenwasser vornehmen. Niemals eine offene Flamme verwenden, um Leckstellen aufzufinden.

Gasleckstellen prüfen

- Mischen Sie einen Teil Geschirrspülmittel mit 3 Teilen Wasser. Zum Prüfen werden ca. 50 ml Seifenwasser benötigt.
- Stellen Sie sicher, dass alle Temperaturregler auf • (aus) stehen.
- Drehen Sie die Gaszufuhr auf, indem Sie das Gasregelventil entgegen dem Uhrzeigersinn drehen.

- Anschluss Regler zur Kartusche: Das Seifenwasser auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden. Betreiben Sie den Grill nicht! Bauen Sie die Kartusche aus und setzen Sie eine andere Kartusche ein. Prüfen Sie erneut auf Lecks. Sollte noch immer ein Leck vorhanden sein, drehen Sie das Gas aus. Betreiben Sie den Grill nicht! Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.
- Schlauch und alle Verbindungen: Das Gas einschalten und Seifenwasser auftragen. Wenn Blasen erscheinen, ist eine Leckstelle vorhanden.
- Die Leckstelle beseitigen und die Prüfung erneut vornehmen.
- Das Gas abschalten, nachdem die Prüfung beendet ist.
- Falls eine Leckstelle gefunden wird und diese nicht repariert werden kann, nicht versuchen die Leckstelle weiter zu reparieren. Wenden Sie sich in diesem Fall an einen Fachmann.
- Verwenden Sie das Gerät solange nicht, bis die Leckstelle ordnungsgemäß repariert ist.

Trennen der Kartusche vom Regler

1. Drehen Sie die Temperaturregler am Gerät auf • aus.
2. Schließen Sie das Gasregelventil, indem Sie es bis zum Anschlag im Uhrzeigersinn drehen.
3. Schrauben Sie die Gaskartusche entgegen dem Uhrzeigersinn vom Regler ab.

Grill aufstellen



Achtung Beschädigungsgefahr!

Während des Gebrauchs können sich die Verschraubungen allmählich lockern und die Stabilität des Grills beeinträchtigen.

- Prüfen Sie die Festigkeit der Schrauben vor jedem Gebrauch. Ziehen Sie ggf. alle Schrauben noch einmal nach, um einen festen Stand zu gewährleisten.
- Stellen Sie den Grill vor dem Gebrauch auf einem ebenen, festen, hitzebeständigen Untergrund im Freien auf.

Vor dem Grillen

- Waschen Sie eventuelle grobe Produktionsrückstände mit warmem Wasser ab, vermeiden Sie hierbei den Gebrauch von Reinigungs- bzw. Spülmitteln.
- Reiben Sie die Grillroste mit Hilfe eines weichen Tuches mit Speise- oder Bratenöl ein.
- **Einfuern**
Vor dem ersten Grillen, das Gerät für min. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel und bei hoher Flamme ohne Grillgut erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.

- **Vorheizen**

Es wird empfohlen, den Grill vor jeder Nutzung für ca. 10-15 Minuten bei geschlossenem Deckel vorzuheizen.

Bedienung



Gefahr Verbrennungsgefahr!

Der Grill und das Grillgut werden während des Betriebs sehr heiß, so dass jeder Kontakt damit zu schwersten Verbrennungen führen kann.

- Vor dem ersten Grillen, das Gerät für min. 15 Minuten mit geschlossenem Deckel und bei hoher Flamme ohne Grillgut erhitzen. Durch die Hitze werden die inneren Teile gereinigt und fertigungsbedingte Rückstände von eingefärbten Geräteteilen verbrannt. Hierbei können sich Gerüche und leichte Rauchentwicklung ergeben. Dies ist jedoch unbedenklich und nur von kurzer Dauer. Achten Sie auf ausreichende Belüftung.
- Ausreichenden Abstand zu heißen Teilen halten, da jeder Kontakt zu schwersten Verbrennungen führen kann.
- Zum Grillen immer Grill- oder Küchenhandschuhe (Handschuh Kategorie II bezüglich Hitzeschutz, z. B. DIN-EN 407) tragen.
- Nur langstielige Grillwerkzeuge mit hitzebeständigen Griffen verwenden.
- Keine Kleidung mit weiten Ärmeln tragen.



Gefahr Explosionsgefahr!

Lesen Sie zunächst die nachfolgenden Anweisungen zum Einschalten/Anzünden und alle Warn- und Sicherheitshinweise durch, bevor Sie den Grill anzünden.

- Prüfen Sie den Grill auf Risse, Einschnitte oder andere Beschädigungen, bevor Sie ihn verwenden.
- Verwenden Sie den Grill nicht mehr, wenn der Gasschlauch beschädigt oder porös ist.
- Öffnen Sie den Deckel des Grills, bevor Sie den Brenner zünden. Es kann sonst zu einer explosiven Entflammung kommen, die schwere körperliche Verletzungen oder den Tod verursachen kann.

Zündsystem - Anzünden mit Piezozünder

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf Position [aus].
3. Öffnen Sie das Gasflaschenventil. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche.
4. Drücken Sie den Temperaturregler am Grill, halten Sie ihn gedrückt und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die Position der großen Flamme [Max].
5. Ein Klickton ist zu hören. Hiermit wird angezeigt, dass das Gerät zündet. Wiederholen Sie dies 4 bis 5 Mal, bzw. bis die Flamme brennt. Wiederholen Sie den Vorgang, falls die Flamme nicht sofort brennt.

Wichtig! Wenn sich der Brenner nicht entzündet, drücken Sie den Temperaturregler und drehen ihn auf Position [aus]. Drehen Sie auch das Flaschenventil der Gasflasche zu. Warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie entweder den Vorgang, oder zünden Sie den Brenner konventionell mit einem Streichholz an.

6. Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung Off [aus] und danach den Temperaturregler am Gerät auf • [aus].

Konventionelles Anzünden mit Streichholz



Gefahr Verletzungsgefahr!

Zünden Sie den Grill niemals mit einem Streichholz von oben an, sondern immer von unten.

1. Den Deckel des Grills öffnen, bevor der Brenner eingeschaltet wird.
2. Stellen Sie den Temperaturregler auf • [aus].
3. Den Regler mit der Gasflasche verbinden. Die Gaszufuhr am Regler auf Stellung „On“ (ein) drehen. Beugen Sie sich nicht über die Grillfläche. Prüfen Sie mit Hilfe von Seifenwasser, ob Leckstellen zwischen Gasflasche und Regler vorhanden sind.
4. Den Temperaturregler reindrücken und dabei entgegen dem Uhrzeigersinn auf Stellung drehen.
5. Stecken Sie ein brennendes, handelsübliches Kaminstreichholz (extra lang) von unten durch das große Loch im Boden der Feuerwanne in der Nähe des Brenners.
6. Konsultieren Sie Ihren Händler, um das Zündproblem am Gerät zu beheben.



Gefahr Verbrennungsgefahr und Unfallgefahr!

Falls der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Temperaturregler im Uhrzeigersinn auf • [aus] und drehen danach den Regler an der Gasflasche im Uhrzeigersinn auf Stellung „Off“ [aus].

Mit geschlossenem Deckel garen

Gasgrills mit Deckel ermöglichen ein schonendes Garen von größeren Fleischstücken und ganzem Geflügel, ähnlich wie bei einem Ofen.

Bei geschlossenem Deckel wird nur eine Flamme benötigt. Stellen Sie die Temperatur auf kleine oder mittlere Flamme und schließen den Deckel.

VERMEIDEN SIE EINE ZU STARKE ERHITZUNG DES GRILLS.

Ein unnötiges Öffnen des Deckels bedeutet, dass hierbei jedes Mal die Hitze entweicht und somit die Garzeit verlängert wird. Vermeiden Sie daher ein unnötiges Öffnen des Deckels.

Grillen beenden

Sobald die Zubereitung der Speisen abgeschlossen ist, sollte der Grill für 5 Minuten auf höchster Flamme brennen. Hierdurch werden Reste am Brenner verbrannt und das Reinigen wird somit erleichtert. Achten Sie darauf, dass während dieses Vorgangs der Deckel geöffnet ist.

Grill abschalten

Um den Grill abzuschalten, drehen Sie den Regler an der Gasflasche auf Stellung „Off“ (aus). Danach drehen Sie den Temperaturregler am Gerät auf • aus. Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor der Deckel geschlossen wird.

Wartung und Reinigung

Ihr Grill ist aus hochwertigen Materialien gefertigt. Schützen Sie Ihren Grill vor ständigen Wettereinflüssen.

Reinigen Sie den Grill nach jeder Benutzung. Um die Oberflächen zu reinigen und zu pflegen, beachten Sie bitte die folgenden Hinweise:



Gefahr Verbrennungsgefahr!

Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie ihn reinigen.



Gefahr Gesundheitsgefahr!

Verwenden Sie keine Farblösemittel oder Verdüner, um Flecken zu entfernen. Diese sind gesundheitsschädlich und dürfen nicht mit Lebensmitteln in Berührung kommen.



Achtung Beschädigungsgefahr!

Verwenden Sie keine starken oder schleifenden Lösemittel oder Scheuerpads, da diese die Oberflächen angreifen und Scheuerspuren hinterlassen.

- Lassen Sie den Grill nach jeder Benutzung für ca. 5 Minuten ohne Grillgut ausbrennen. Dies reduziert Lebensmittelablagerungen.
- Stellen Sie den Regler am Gasschlauch auf Stellung „Off“ (aus), bevor Sie mit der Reinigung beginnen.
- Nehmen Sie die Grillroste ab und reinigen Sie sie gründlich mit Spülwasser. Mit klarem Wasser nachspülen und anschließend gründlich abtrocknen.
- Entfernen Sie lose Ablagerungen am Grill mit einem nassen Schwamm.
- Falls sich auf der Inneren Oberfläche des Deckels eine Fettschicht gebildet hat, kann diese mit einer starken und heißen Seifenlösung gereinigt werden. Anschließend mit klarem Wasser nachspülen und vollständig trocknen, bevor der Grill erneut verwendet wird.
- **Achtung!** Niemals handelsübliche Ofenreiniger verwenden!
- Lebensmittelrückstände im Grillboden können mit Bürste, Spatel oder Reinigungsschwamm entfernt werden. Anschließend mit warmem Seifenwasser nachwaschen. Mit klarem Wasser nachspülen und trocknen.

- Reinigen Sie die Innen- und Oberflächen generell mit warmem Seifenwasser.
- Verwenden Sie ein weiches, sauberes Tuch zum Trocknen. Zerkratzen Sie die Oberflächen nicht beim Trockenreiben.
- Ziehen Sie alle Schrauben vor jedem Gebrauch regelmäßig nach, um jederzeit einen festen Stand des Grills zu gewährleisten.
- Wird der Gasgrill nicht benutzt, sollte er mit einer Schutzhaube abgedeckt werden.

Brenner reinigen

- Den Regler an der Gasflasche auf Stellung „Off“ (aus) drehen. Danach den Temperaturregler am Gerät auf • (aus) stellen und den Gasschlauch von der Gasflasche trennen.
- Grillroste und Flammenschutzplatte entfernen.
- Den Brenner mit einer weichen Bürste oder mit Druckluft reinigen. Anschließend mit einem Tuch abwischen.
- Blockierte Öffnungen mit einem stabilen Pfeifenreiniger, einem Draht bzw. mit dem geöffneten Ende einer Büroklammer reinigen.

Zündkopf reinigen

- Falls es schwierig wird, die Flamme zu zünden, kann dies daran liegen, dass die Zündkopfspitze verschmutzt ist. In diesem Fall ist es notwendig, diese zu reinigen. Die Zündkopfspitze befindet sich neben der Brenneröffnung.
- Um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten, ist es notwendig Lebensmittelrückstände zwischen Zündkopfspitze und Brenner zu entfernen. Verwenden Sie feines Sandpapier/Schmirgelpapier, um die Zündkopfspitze und die Brennerkante zu reinigen.
- Die Zündkopfspitze sollte ca. 4 - 6 mm von der Brennerkante entfernt sein. Dies ist die ideale Entfernung für eine zuverlässige Zündung.

WICHTIGE INFORMATION

Sie haben eventuell eine Schutzhaube für Ihren Grill erworben. Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, dass immer eine Grill-Schutzhaube verwendet wird, wenn der Grill nicht in Betrieb ist. Achten Sie jedoch darauf, dass die Schutzhaube nur aufgesetzt wird, wenn der Grill abgekühlt, sauber und trocken ist. Die Verwendung einer Schutzhaube kann durchaus erforderlich sein.

Vorsicht! Eine Schutzhaube, die auf einem warmen, nassen oder unsauberen Grill gesetzt wird, kann zu starker Korrosion führen.

Aus diesem Grund sollte der Grill immer abgekühlt, von Oberflächenschmutz gereinigt und gründlich getrocknet sein, bevor die Schutzhaube aufgesetzt wird. Dies ist insbesondere wichtig, bevor der Grill für einen längeren Zeitraum nicht benutzt und z. B. über Winter eingelagert wird.

Um die Qualität dieses Gasgrills für einen langen Zeitraum zu erhalten, sollte der Eigentümer darauf achten, diese Pflege- und Wartungshinweise genau zu befolgen.

Achten Sie sorgfältig auf Ihre Investition und sie wird Ihnen jahrelang gute Dienste erweisen.

Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösungsvorschlag
Brenner will nicht zünden.	• LP Gasflasche ist leer • Defekter Regler • Blockierung im Brenner • Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch • Elektrodenkabel locker oder getrennt von Elektrode oder Zündeinheit • Elektrode oder Kabel defekt • Defekter Zündschalter	• Mit voller LP Gasflasche ersetzen • Regler prüfen lassen oder ersetzen • Brenner reinigen • Gasdüsen und Gasschlauch reinigen • Kabel erneut verbinden • Elektrode oder Kabel ersetzen • Zündschalter ersetzen
Brenner zündet nicht mit einem Streichholz	• LP Gasflasche ist leer • Defekter Regler • Blockierung im Brenner • Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch	• Mit voller LP Gasflasche ersetzen • Regler prüfen lassen oder ersetzen • Brenner reinigen • Gasdüsen und Gasschlauch reinigen
Kleine Flamme oder Flammenrückschlag (Feuer im Brennrrohr oder brüllendes Geräusch hörbar)	• LP Gasflasche ist zu klein • Blockierung im Brenner • Blockierung in den Gasdüsen oder im Gasschlauch • Zu starker Wind im Bereich des Gasgrills	• Größere Gasflasche verwenden • Brenner reinigen • Gasdüsen und Gasschlauch reinigen • Gasgrill in einem windgeschützten Bereich aufstellen
Temperaturregler schwer zu drehen	• Gasventil blockiert	• Gasventil ersetzen

Entsorgung

Die Verpackung besteht aus umweltfreundlichen Materialien, die Sie über die örtlichen Recyclingstellen entsorgen können.

Werfen Sie den Grill keinesfalls in den normalen Hausmüll! Entsorgen Sie ihn über einen zugelassenen Entsorgungsbetrieb oder über Ihre kommunale Entsorgungseinrichtung. Beachten Sie die aktuell geltenden Vorschriften. Setzen Sie sich im Zweifelsfall mit Ihrer Entsorgungseinrichtung in Verbindung.

Konformitätserklärung

Dieses Produkt erfüllt die geltenden europäischen und nationalen Richtlinien. Dies wird durch die CE Kennzeichnung bestätigt (entsprechende Erklärungen sind beim Hersteller hinterlegt).

Technische Daten Gasgrill

Bezeichnung:	Gasgrill 2 Brenner mit Seitenablage		
Artikelnummer:	10467761 DE AT 10467766 CH		
Gesamtwärmeleistung:	4,2 kW (305 g/h)	 1336-21 / PIN NO. 1336DL019	
Gasgruppe:	I3B/P(50)		
Gastyp:	Butan, Propan oder deren Gemische		
Gasdruck:	50 mbar		
Injektorgroße ø:	0,62 mm		
Bestimmungsländer:	AT, CH, DE		

Technische Daten Niederdruckregler

Modell-Nr.	A310i/A300i
Gasart	Propan
Eingangsdruck (bar)	1 ~ 16
Nominaler Ausgangsdruck (mbar)	50
ΔP2 (mbar)	-
ΔP5 (mbar)	5
Betriebstemperatur	-20°C ~ 50°C
Leistung	1,5 kg/h
Schlauchbruchsicherung	Ja
Auslassgröße	63 mm
Undichtigkeits- und Standsanzeiger	Ja

NUR IM FREIEN VERWENDEN.

Lesen Sie vor der Verwendung des Geräts die Bedienungsanleitung.

WARNUNG: ZUGÄNGLICHE TEILE KÖNNEN SEHR HEISS SEIN. HALTEN SIE KLEINE KINDER FERN. Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden. Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs nicht. Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche ab. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.

Avant d'utiliser l'appareil

Vérifiez après le déballage ainsi qu'avant chaque utilisation que l'article est exempt de tout dommage.

Si tel n'est pas le cas, n'utilisez pas l'article, et veuillez en informer votre revendeur.

La notice d'utilisation est basée sur les normes et les réglementations en vigueur dans l'Union européenne. Observez les directives et législations en vigueur à l'étranger ainsi que spécifiques au pays !



Avant la mise en service, commencez par lire avec attention les consignes de sécurité et la notice d'utilisation. Vous serez ainsi à même d'utiliser l'ensemble des fonctions de manière sûre et fiable. Conservez bien la notice d'utilisation et remettez-la également à un éventuel nouveau propriétaire.

Contenu de l'emballage

Veuillez vérifier si le contenu de l'emballage est complet et n'est pas abîmé. Si une pièce manque ou est défectueuse, veuillez vous adresser à votre revendeur.

Les réclamations concernant une détérioration ou des pièces manquantes ne seront pas acceptées.

Réf. pièce	Désignation des pièces	Quantité
A	Thermomètre	1
B	Écrou pour thermomètre	1
C	Plaque de protection contre la chaleur	1
D	Poignée du couvercle	1
E	Rabat flammes	1
F	Brûleur	1
G	Brûleur	1
Attention : Ne procédez à aucune modification dans cette zone !		
H	Tablette latérale	2
I	Ensemble de valves	1
J	Commutateur rotatif	2
K	Bac de récupération de graisse	1
L	Couvercle	1
M	Charnière (couvercle) gauche	1
N	Charnière (couvercle) droite	1
O	Charnière (cuve de cuisson) gauche	1
P	Charnière (cuve de cuisson) droite	1

Réf. pièce	Désignation des pièces	Quantité
Q	Support du brûleur	2
Remarque : Les charnières M + N ne sont pas identiques aux charnières O + P. M + N pivotent vers l'intérieur, et O + P vers l'extérieur.		
R	Grille	2
S	Bague isolante	4
T	Cuve de cuisson	1
U	Base	1
V	Support	1
W	Plaque d'embase	1

Matériel de fixation

Réf. pièce	Désignation des pièces	Quantité
AA	Vis M4x10 	16
BB	Vis M6x12 	12
CC	Vis M6x30 	4
DD	Écrou M4 	8
EE	Écrou M6 	2
FF	Rondelle M4 	8
GG	Rondelle M6 	6
M	Garniture isolante contre la chaleur 	2
II	Axe de charnière 	2
JJ	Goupille R 	2
KK	Vis ST4.2x10 	1

Utilisation conforme à la destination

Ce barbecue sert à chauffer, cuire et à griller des aliments.

Il est exclusivement destiné à une utilisation extérieure et dans un cadre privé.

Utilisez l'article uniquement de la manière décrite dans cette notice d'utilisation.

Toute autre utilisation s'apparente à un usage non conforme aux dispositions et est susceptible d'entraîner des dommages matériels ou corporels.

Le fabricant ne saurait en aucun cas être tenu responsable de tout dommage dû à une utilisation non conforme aux dispositions.

Pour votre propre sécurité

Icône de signal



Danger Risque important !

Le non respect de l'avertissement peut entraîner des dommages corporels et un danger de mort.



Attention Risque modéré !

Le non respect de l'avertissement peut entraîner des dommages matériels.



Prudence Faible risque !

États de faits à prendre en compte lors du maniement de l'appareil.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES - à observer lors de chaque utilisation !

- Utiliser exclusivement en extérieur !
- Lisez la notice d'utilisation avant la mise en service de l'appareil.
- **ATTENTION ! Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les enfants éloignés.**
- **Ne pas déplacer l'appareil pendant le fonctionnement.**
- **Fermer immédiatement l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz une fois l'utilisation terminée.**

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Attention ! Toutes les consignes de sécurité concernant la consommation de gaz concernent les bouteilles et cartouches de gaz !



Danger Risque d'incendie !

Les pièces du barbecue chauffent pendant le fonctionnement et peuvent causer des incendies.

- Toujours avoir un extincteur et une trousse de premiers secours sous la main et être préparé en cas d'accident ou d'incendie.
- Poser le barbecue sur une surface plane, horizontale, sûre, résistante à la chaleur et propre.
- Veiller à ce que l'appareil ne dépasse pas de la surface sur laquelle il est posé.
- Poser le grill de manière à ce qu'il soit situé à au moins 1 m de matériaux facilement inflammables comme par ex. les stores, terrasses en bois ou meubles.
- Ne pas transporter le barbecue pendant le fonctionnement.
- Certains aliments produisent des graisses et jus combustibles. Nettoyer régulièrement le barbecue, de préférence après chaque utilisation.
- Ne pas laisser le grill sans surveillance pendant le fonctionnement.



Danger Risque d'incendie !

Ne jamais allumer/amorcer le barbecue avec le couvercle fermé.

- Utiliser le barbecue à gaz avec le couvercle fermé uniquement à petite flamme.



Danger Risque de brûlure et d'accident !

Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales limitées et/ou ne disposant pas de savoir-faire.

- Attirer l'attention de ce groupe de personnes sur les dangers présentés par l'appareil et les faire surveiller par une personne responsable de leur sécurité.
- Toute modification apportée au produit constitue un risque important pour la sécurité et est interdite. Ne procédez à aucune intervention non autorisée de votre propre-chef.
- En cas de détériorations, réparations ou autres problèmes sur le barbecue, s'adresser à notre service SAV ou à un professionnel sur place.
- Tenir enfants et animaux éloignés de l'appareil.

Le barbecue, la flamme du brûleur et les aliments à griller sont brûlants pendant le fonctionnement, et tout contact peut entraîner des blessures graves.

- Respecter une distance suffisante avec les pièces chaudes, tout contact pouvant entraîner des brûlures graves.
- Toujours porter des gants de cuisine ou de barbecue pour griller (gant de catégorie II pour la protection contre la chaleur, par ex. DIN-EN 407).
- Utiliser uniquement des ustensiles de barbecue avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne pas porter de vêtements aux manches larges.
- Laisser entièrement refroidir le barbecue avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne placez pas l'appareil sur des objets roulants, sur lesquels l'appareil pourrait basculer.
- Lorsque l'appareil est utilisé sur une table, il convient de veiller à ce qu'il ne dépasse pas du bord de la table.
- Placez l'appareil sur une surface résistant à la chaleur.



Danger Risque de déflagration !

Les liquides inflammables, qui sont versés dans les flammes forment de grandes flammes ou des déflagrations.

- Ne jamais utiliser d'allume-feu liquide comme de l'essence ou de l'alcool.



Danger Risque d'intoxication !

Le gaz est inodore et peut être mortel dans des locaux fermés !

- Utiliser le grill exclusivement à l'extérieur.

**Danger Risque pour la santé !**

N'utilisez pas de solvants pour peintures ou diluant pour éliminer les taches. Ces produits sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les denrées alimentaires.

**Danger Risques pour les enfants !**

Les enfants risquent de se retrouver piégés dans le film d'emballage en jouant et d'étouffer.

- Ne laissez pas les enfants jouer avec les films d'emballage.
- Veillez à ce que les enfants ne portent pas de petites pièces de montage à la bouche. Ils risquent sinon d'avaler les pièces et d'étouffer.

**Danger Risque de blessure**

Le barbecue et ses éléments individuels présentent des bords en partie coupants.

- Manier les éléments individuels du barbecue avec prudence pour éviter tout accident ou toute blessure pendant la mise en place et le fonctionnement. Si nécessaire, porter des gants de protection.
- Ne pas installer le barbecue à proximité d'entrées ou de zones fortement fréquentées.
- Toujours faire preuve de beaucoup d'attention lors de l'utilisation du grill. Vous risquez de perdre le contrôle de l'appareil si vous êtes distrait.
- Soyez toujours attentif et concentrez-vous toujours sur ce que vous faites. Ne pas utiliser le produit lorsque vous n'êtes pas concentré, fatigué, ou sous l'emprise de drogues, de l'alcool ou de médicaments. Un simple moment d'inattention, lors de l'utilisation du produit, suffit à provoquer de sévères blessures.

**Attention Risque de détérioration !**

Pendant l'utilisation, les raccords vissés risquent de se desserrer graduellement et d'entraver la stabilité du barbecue.

- Vérifiez le serrage des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour garantir une bonne stabilité.

**Attention Risque de détérioration !**

N'utilisez pas de dissolvant puissant ou abrasif ou de tampon abrasif, ces derniers étant agressifs pour les surfaces et laissant des traces d'abrasion.

**Danger Risque de brûlure et d'accident !**

Attention ! Si vous percevez une odeur de gaz :

- Fermez immédiatement l'arrivée de gaz de la bouteille de gaz.
- Éteindre toutes les flammes ouvertes.
- Ne pas utiliser d'appareils électriques.
- Ventiler la zone environnante.
- Procéder à une vérification d'éventuelles fuites comme décrit dans cette notice d'utilisation.
- Si suite à la vérification et à l'élimination des fuites, vous percevez toujours une odeur de gaz, ne plus utiliser l'appareil. Contactez alors immédiatement un professionnel du gaz ou votre revendeur auprès duquel vous avez acheté l'appareil.

**Danger Risque de brûlure et d'accident !**

Ne pas conserver le barbecue à gaz à proximité directe de substances combustibles (par ex. essence) ou d'autres liquides ou gaz inflammables.

- La bouteille de gaz doit toujours être séparée du barbecue à gaz lors du stockage.
- Ne pas conserver la bouteille de gaz à proximité immédiate du barbecue à gaz.

Montage

Préparation

**Danger Risque de blessure !**

Le non respect des instructions peut entraîner des problèmes et dangers lors de l'utilisation du barbecue.

- Suivez toutes les instructions de montage listées ici.

Outils nécessaires

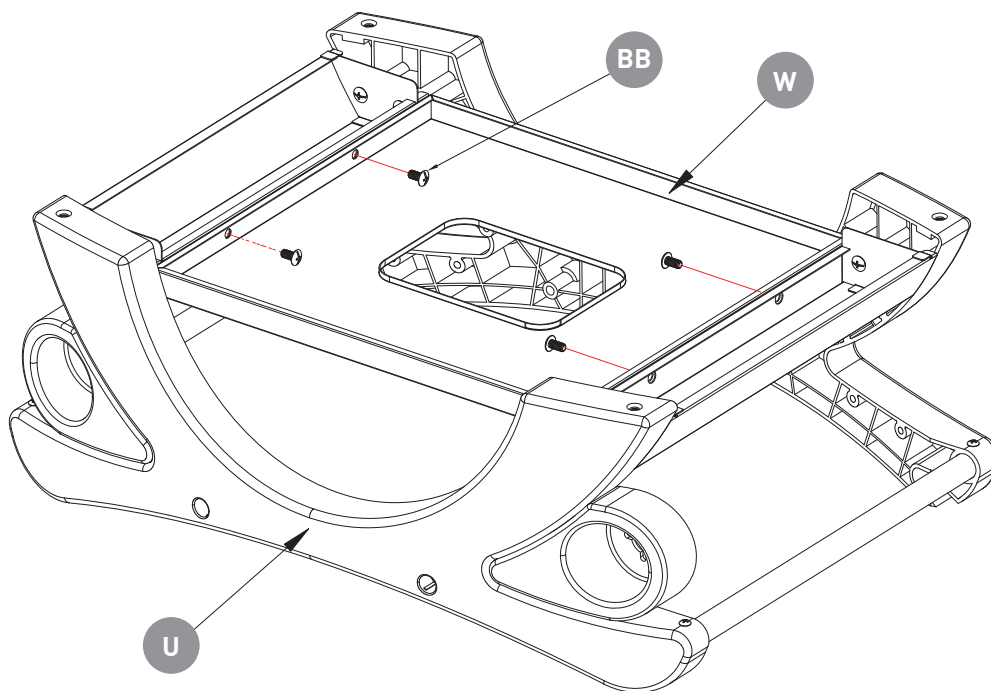
1 x Tournevis cruciforme (JJ)

1 x Clé plate (II)

Assemblage du barbecue

1. Commencez par lire les instructions de montage dans leur intégralité.
2. Prenez suffisamment de temps pour le montage et choisissez une surface de montage plate de deux à trois mètres carrés.
3. Placez les outils nécessaires à portée de main.
4. Les petites pièces comme les poignées par exemple sont éventuellement déjà prémontées.

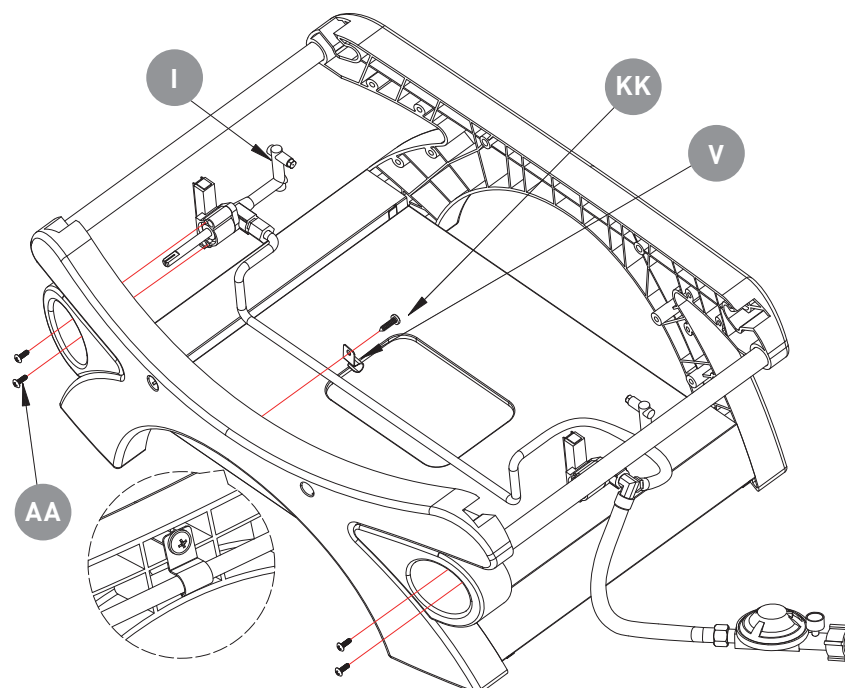
1



Placez la base (U) et la plaque d'embase (W) avec la face de dessous pointant vers le haut sur une surface plane.

Alignez les trous et assemblez les pièces avec quatre vis (BB).

2

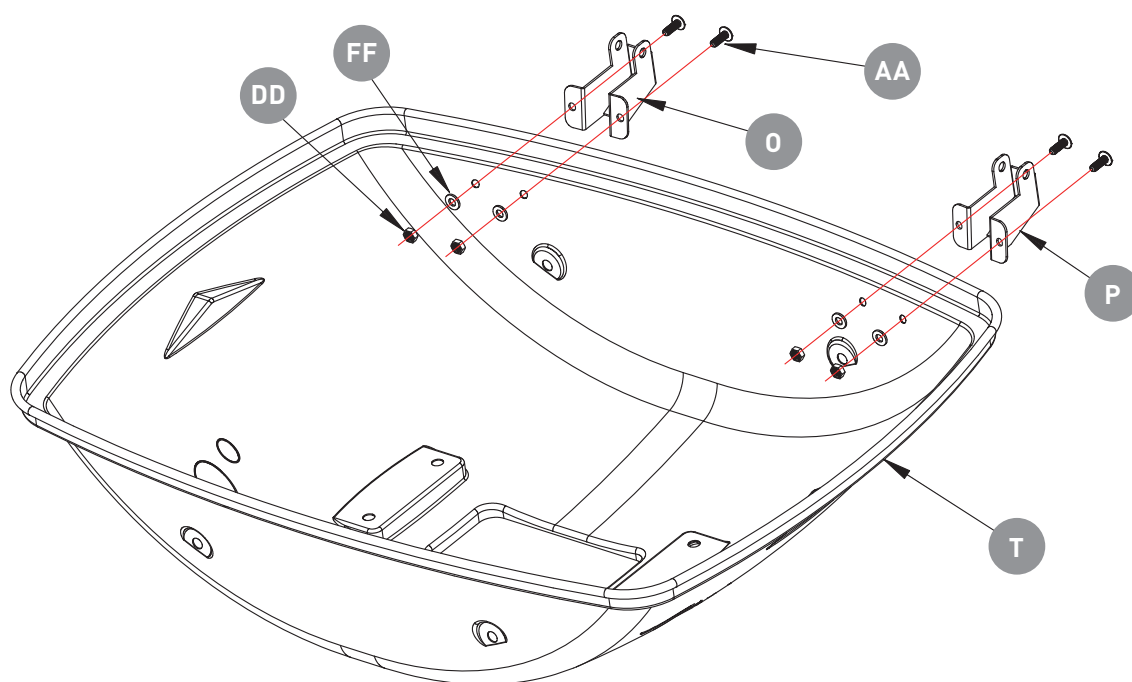


Insérez l'ensemble de valves (I) dans l'ouverture sur la face avant droite de la base.

Alignez les trous et assemblez les pièces avec quatre vis (AA).

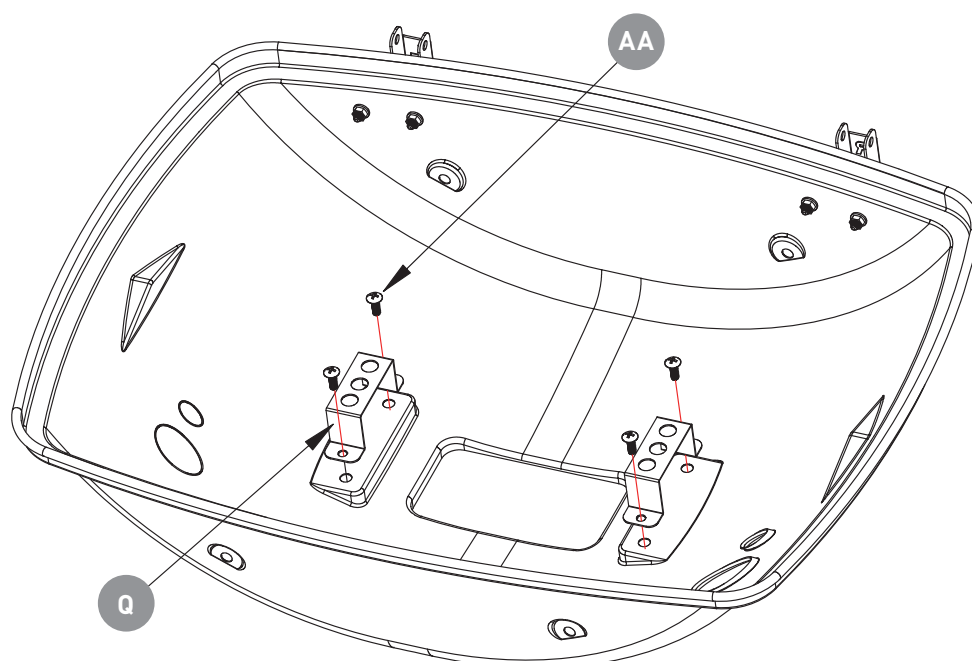
Fixez le tuyau de gaz flexible sur la face intérieure de la base à l'aide de la bride de serrage (V) et de la vis (KK).

3



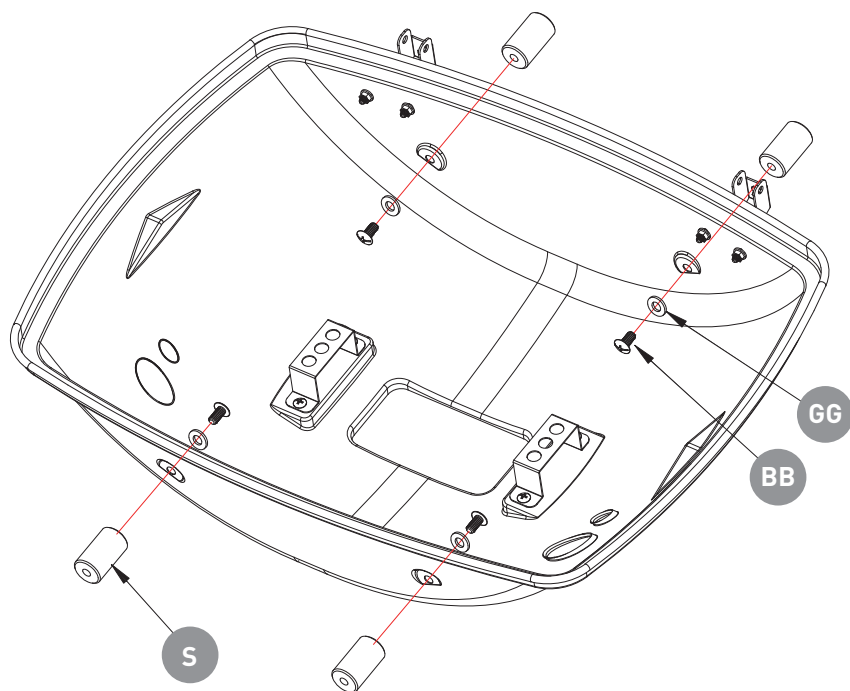
Fixez les charnières (O et P) avec les rondelles (FF), vis (AA) et écrous (DD) au dos de la cuve de cuisson (T).

4

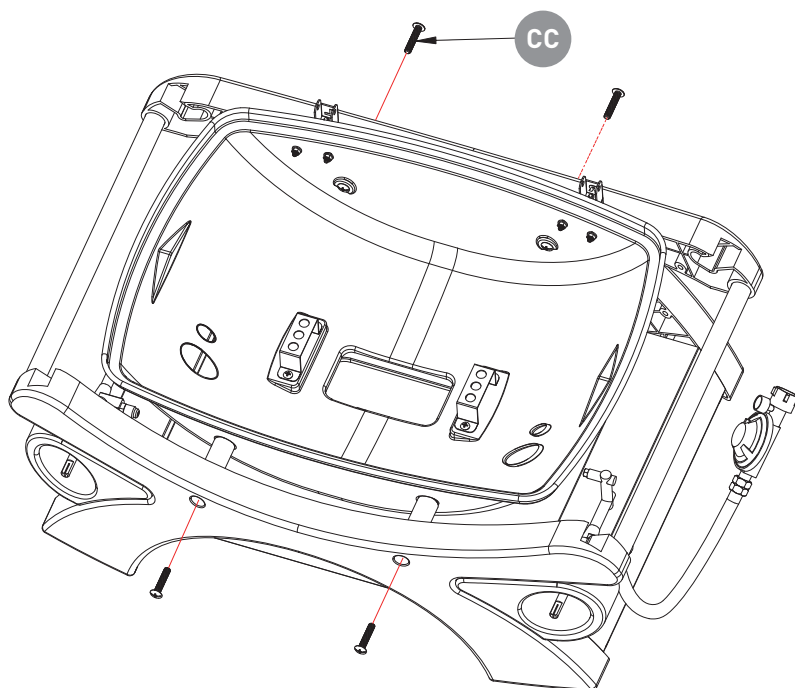


Placez les supports des brûleurs (Q) dans la cuve de cuisson.

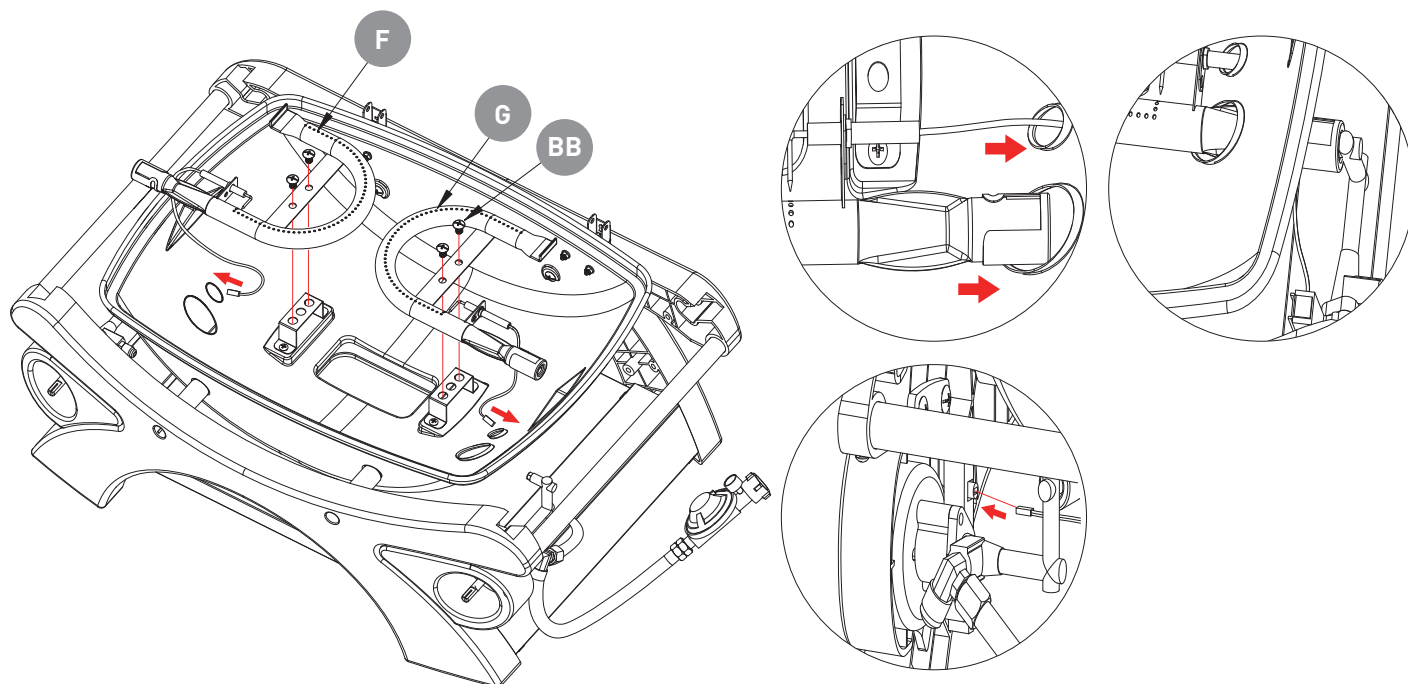
Alignez les trous et assemblez les support avec respectivement deux vis (AA).



Fixez les quatre bagues isolantes (S) avec des vis (BB) et rondelles (GG) sur la cuve de cuisson (T).



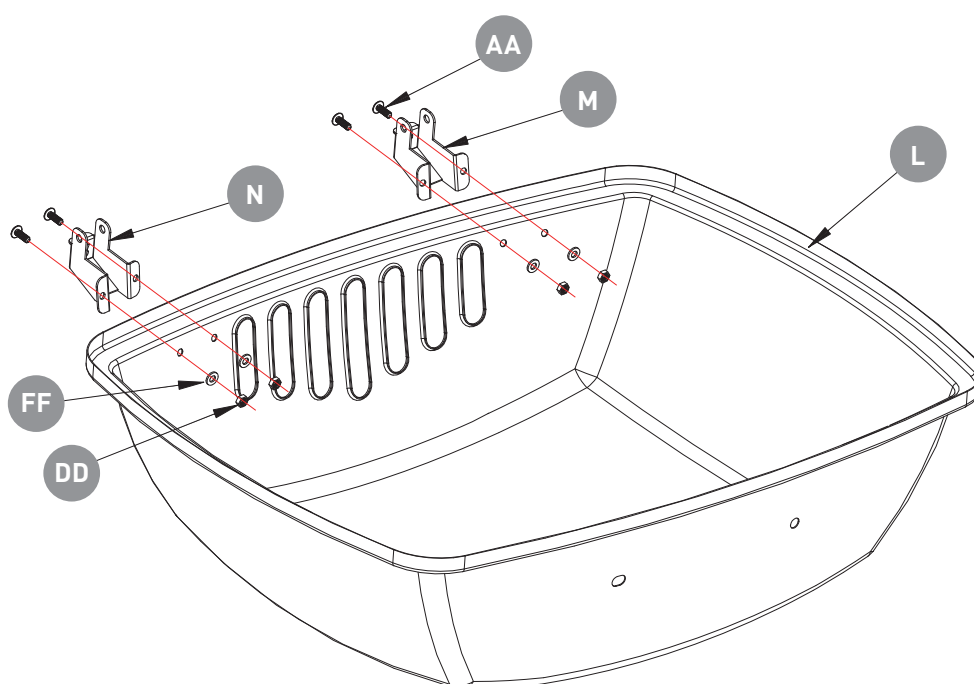
Installez la cuve de cuisson (T) sur la base (U). Assemblez les pièces avec quatre vis (CC).



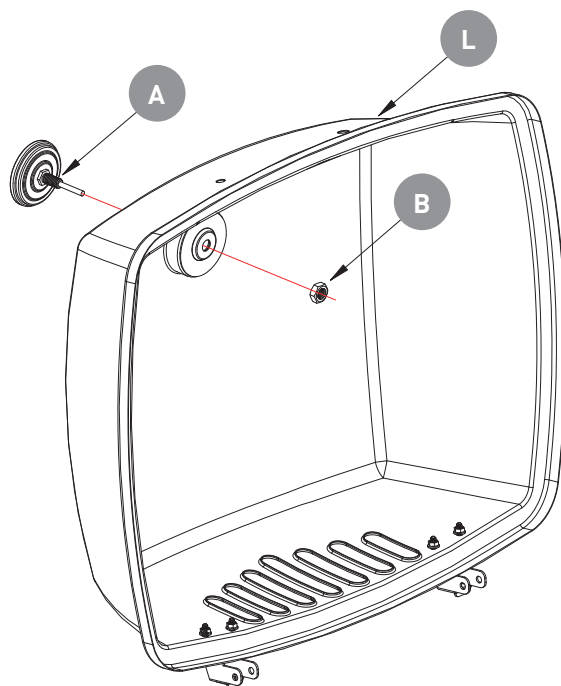
Placez les brûleurs (F) et (G) dans la cuve de cuisson de manière à ce que l'extrémité des brûleurs puisse être passée dans le trou de la cuve de cuisson et être fixée respectivement avec l'ensemble de valves (I).

Fixez les brûleurs avec les vis (BB) sur les supports des brûleurs (Q).

Insérez le câble d'allumage dans la valve.

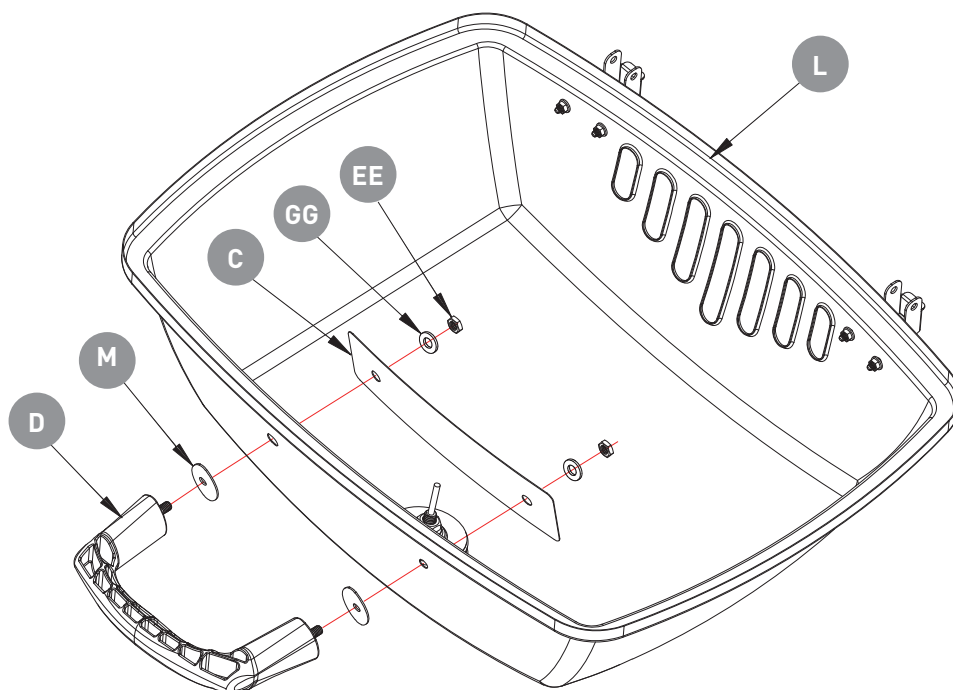


Fixez les charnières (M,N) avec les rondelles (FF), vis (AA) et écrous (DD) au dos du couvercle (L).

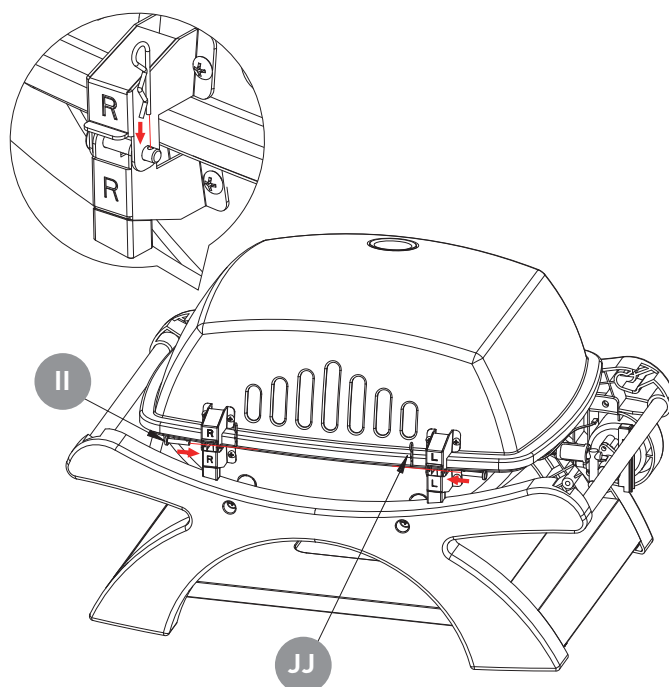


Retirez l'écrou et la rondelle du thermomètre (A).

Passez le thermomètre (A) au travers du couvercle (L), alignez-le et fixez-le avec la rondelle et l'écrou.



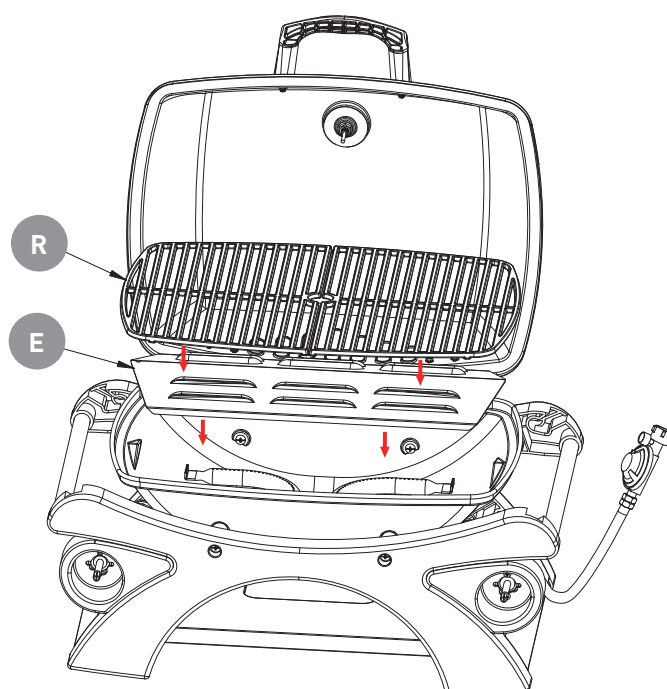
Passez la poignée du couvercle (D) au travers du couvercle (L) et fixez-la avec la plaque de protection contre la chaleur (C), les rondelles (GG) et les écrous (EE).



Placez le couvercle sur la cuve de cuisson et alignez les charnières.

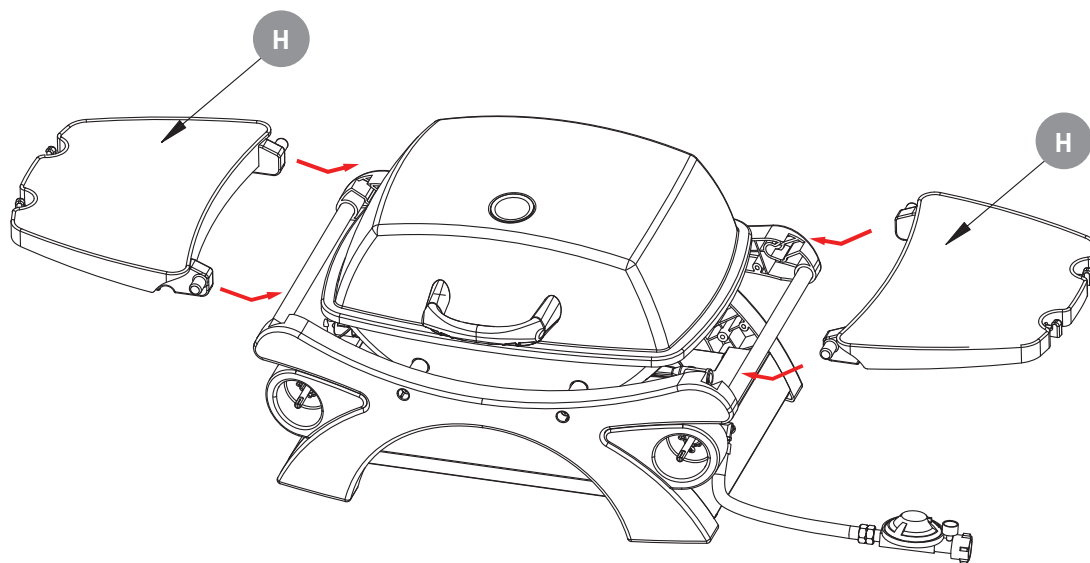
Fixez le couvercle sur la cuve de cuisson en passant un axe de charnière (II) à gauche et à droite dans la charnière.

Bloquez les axes de charnière respectivement avec une goupille (JJ).

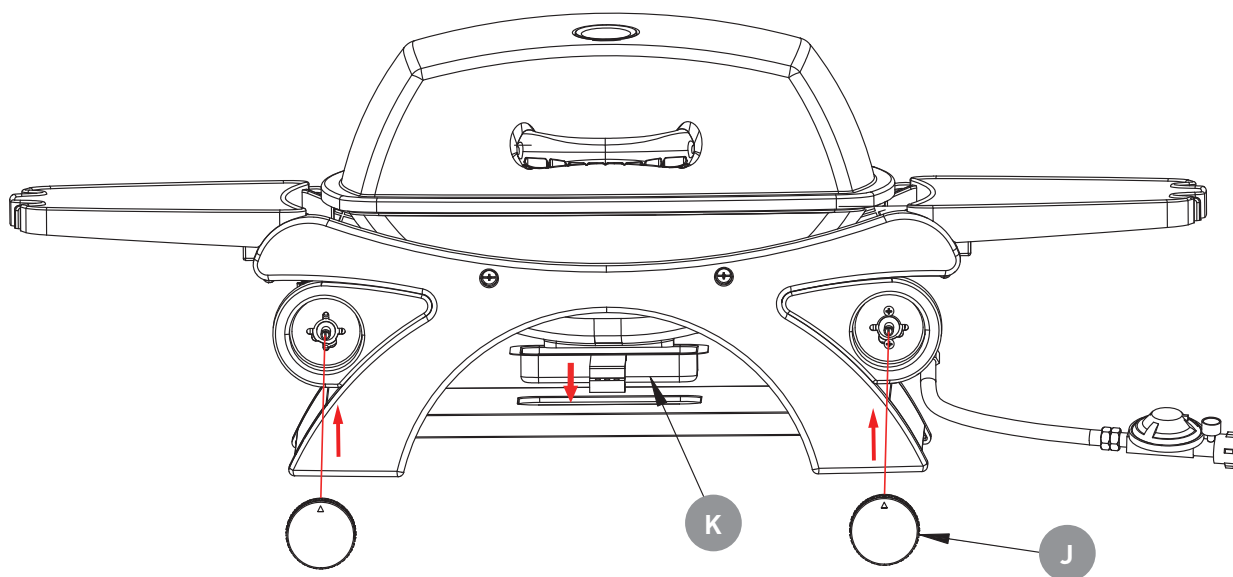


Placez le rabat-flammes (E) dans la cuve de cuisson.

Placez la grille (R) par dessus le rabat-flammes dans la cuve de cuisson.



Accrochez les deux tablettes latérales à gauche et à droite (H).



Alignez le commutateur rotatif (J) sur l'ensemble de valves (I). Placez le bac de récupération de graisse (K) dans la plaque d'embase (W).

Important : Toutes les vis doivent être serrées à fond.

Raccordement de la bouteille de gaz

Cet appareil est uniquement adapté au gaz liquide basse pression et doit être équipé d'un détendeur basse pression adapté et d'un tuyau flexible. Le tuyau de gaz doit être raccordé avec des colliers de serrage adaptés. Cet appareil est prévu pour l'utilisation d'un détendeur de 50mbar avec du gaz liquide. Utilisez un détendeur adapté certifié conformément à la norme EN 16129:2013. Renseignez-vous sur les détendeurs adaptés pour bouteilles de gaz auprès de votre fournisseur de gaz GPL. Pour utiliser ce barbecue, il vous faut une bouteille de gaz liquide de 5 kg disponible dans le commerce.

Remarque : Bouteille de gaz et flexible de gaz sont dotés d'un filetage à gauche !

Détendeur et tuyau

Ces accessoires sont fournis avec le barbecue à gaz. Des rechanges sont disponibles auprès de votre revendeur d'appareils ou auprès d'un fournisseur de gaz LPG agréé. Utilisez exclusivement les détendeurs et tuyaux certifiés pour le gaz LP avec les valeurs de pression citées. La durée de vie du détendeur est de 2 ans minimum. Il est recommandé de remplacer le détendeur dans les 2 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un détendeur et tuyau de gaz incorrect ou défectueux est dangereuse. Vérifiez avant chaque utilisation du barbecue à gaz que les pièces correctes sont utilisées.

Le tuyau de gaz utilisé doit correspondre aux prescriptions et dispositions du pays, dans lequel l'appareil est utilisé. La longueur du tuyau de gaz ne doit pas dépasser 1,5 mètre. Les tuyaux usés ou endommagés doivent être immédiatement remplacés. Le tuyau doit être posé sans pli ni torsion. Assurez-vous que le tuyau de gaz ne soit ni entravé ni plié.

Stockage de l'appareil

Le barbecue à gaz doit être exclusivement stocké à l'intérieur avec la bouteille de gaz retirée. Si le barbecue n'est pas utilisé pendant une longue période, il faut le protéger avec une housse de protection et le stocker dans un environnement sec et à l'abri de la poussière.

La bouteille de gaz

Cet appareil est livré sans bouteille de gaz. La bouteille de gaz doit être fournie par l'utilisateur final. Ne faites pas tomber votre bouteille de gaz, ou ne la maniez pas brutalement ou de manière incorrecte !

Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue, la bouteille de gaz doit être débranchée du barbecue. Remettez le bouchon de sécurité sur la bouteille de gaz une fois la bouteille débranchée de l'appareil.

Stocker les bouteilles de gaz dans des locaux sous la terre, dans des cages d'escalier, des couloirs et passages de bâtiments ainsi qu'à proximité immédiate n'est pas autorisé. Les valves doivent être équipées de bouchons de protection et d'écrous d'obturation. Les bouteilles de gaz, même vides, doivent être stockées debout.

Les bouteilles de gaz doivent être conservées à l'extérieur dans une position droite et hors de portée des enfants. La bouteille de gaz ne doit pas être stockée dans des zones dans lesquelles la température dépasse 50 °C. Ne pas stocker la bouteille de gaz à proximité de flammes ou d'autres sources inflammables.

Ne pas fumer près des bouteilles de gaz !

Posez la bouteille de gaz à côté du barbecue.

Attention ! Avant de raccorder la bouteille de gaz sur l'appareil, il faut s'assurer qu'il n'y a pas de saleté dans les têtes de la bouteille de gaz, du détendeur ou du brûleur. Des araignées ou insectes pourraient s'y trouver et ainsi bloquer le brûleur ou le tube de valve au niveau de l'ouverture. Un brûleur bloqué peut déclencher un incendie sous l'appareil. Nettoyez les ouvertures bloquées du brûleur avec un cure-pipes stable.

Attention ! Tourner un côté du tuyau de gaz sur le filetage du détendeur puis le serrer à l'aide d'une clé plate de 17.

Attention filetage gauche ! Ne pas utiliser de joint supplémentaire !

Tourner le côté encore libre du tuyau de gaz sur le filetage du raccord de valve sur l'appareil. Bien serrer ensuite à l'aide d'une clé plate de 17.

Attention filetage gauche ! Ne pas utiliser de joint supplémentaire !

Raccordez le détendeur à la main avec la valve de la bouteille de gaz.

Suivez les instructions jointes au détendeur.

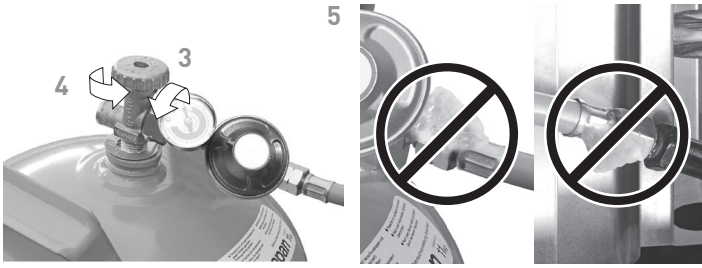
Attention ! Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de fuites de gaz sur tous les raccords !

Toujours procéder à la vérification avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme nue pour trouver les fuites.

Inspecter les points de fuite de gaz

- Mélangez un volume de liquide vaisselle avec 3 volumes d'eau. Il vous faut 50 ml d'eau savonneuse environ pour le test.
- Veillez que tous les régulateurs de température se trouvent sur • (arrêt).
- Raccorder le détendeur avec la bouteille de gaz et allumer le brûleur avec le régulateur de température gauche. Assurez-vous que les raccords soient correctement effectués.
- Ouvrez l'arrivée de gaz.
- Appliquer l'eau savonneuse sur le tuyau et tous les raccords. La formation de bulles indique une fuite.

- Éliminer la fuite et recommencer la vérification.
- Couper le gaz une fois la vérification terminée.
- Une fois une fuite trouvée, qui ne peut pas être éliminée, ne pas essayer de réparer la fuite. Adressez-vous dans ce cas à un spécialiste.
- N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas correctement éliminée.



Fonctionnement avec la cartouche de gaz

Attention ! Utilisez uniquement des cartouches de gaz liquide à valve à visser avec un filetage universel et un détendeur correspondant (non fourni).

Raccorder le détendeur à la cartouche de gaz

Pousser la cartouche de gaz à valve à visser dans le détendeur et tourner dans le sens horaire jusqu'à ce qu'elle soit bien en place.

Raccordez le détendeur à la main avec la valve de la cartouche. Ne pas utiliser de joint supplémentaire !

Placez la cartouche dans le support de cartouche de gaz (T).

La cartouche doit rentrer dans le support.

Attention ! Avant chaque utilisation, vérifiez l'absence de fuites de gaz sur tous les raccords !

Toujours procéder à la vérification avec de l'eau savonneuse. Ne jamais utiliser une flamme nue pour trouver les fuites.

Inspecter les points de fuite de gaz

- Mélangez un volume de liquide vaisselle avec 3 volumes d'eau. Il vous faut 50 ml d'eau savonneuse environ pour le test.
- Veillez que tous les régulateurs de température se trouvent sur • (arrêt).
- Ouvrez l'arrivée de gaz en tournant la valve de régulation du gaz dans le sens antihoraire.
- Raccord détendeur -cartouche : Appliquez de l'eau savonneuse. La formation de bulles indique une fuite. N'utilisez pas le barbecue ! Retirez la cartouche et mettez-en une autre en place. Vérifiez à nouveau l'absence de fuites. Si la fuite n'a pas disparu, coupez le gaz. N'utilisez pas le barbecue ! Adressez-vous dans ce cas à un spécialiste.

- N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas correctement éliminée.
- Tuyau et tous les raccords : Ouvrir le gaz et appliquer de l'eau savonneuse. La formation de bulles indique une fuite.
- Éliminer la fuite et recommencer la vérification.
- Couper le gaz une fois la vérification terminée.
- Une fois une fuite trouvée, qui ne peut pas être éliminée, ne pas essayer de réparer la fuite. Adressez-vous dans ce cas à un spécialiste.
- N'utilisez pas l'appareil tant que la fuite n'est pas correctement éliminée.

Séparer la cartouche du détendeur

1. Tourner le régulateur de température sur l'appareil sur • arrêt.
2. Fermez la valve de régulation du gaz en la tournant dans le sens horaire jusqu'en butée.
3. Dévissez la cartouche de gaz dans le sens antihoraire du détendeur.

Mettre la poignée en place



Attention Risque de détérioration !

Pendant l'utilisation, les raccords vissés risquent de se desserrer graduellement et d'entraver la stabilité du barbecue.

- Vérifiez le serrage des vis avant chaque utilisation. Si nécessaire, resserrez toutes les vis pour garantir une bonne stabilité.
- Installez le barbecue avant de l'utiliser sur une surface plane, solide et résistante à la chaleur en extérieur.

Avant de griller

- Lavez éventuellement les résidus grossiers de production à l'eau chaude, évitez d'utiliser pour cela des produits de nettoyage ou de rinçage.
- Frottez les grilles à l'aide d'un chiffon doux imbibé de graisse ou d'huile alimentaire.
- **Préchauffage**
Avant de griller pour la première fois, faire chauffer l'appareil pendant au moins 15 minutes couvercle fermé et à haute température sans aliments à griller. La chaleur nettoie les pièces intérieures et les résidus de fabrication des pièces colorées de l'appareil. Des odeurs et une fumée légère peuvent apparaître. Cela est cependant sans danger et de courte durée. Veillez à une ventilation suffisante.
- **Préchauffage**
Il est recommandé de préchauffer le barbecue pendant env. 10-15 minutes avec le couvercle fermé avant chaque utilisation.

Commande



Danger Risque de blessure !

Le barbecue et les aliments à griller sont brûlants pendant le fonctionnement, et tout contact peut entraîner des blessures graves.

- Avant de griller pour la première fois, faire chauffer l'appareil pendant au moins 15 minutes couvercle fermé et à haute température sans aliments à griller. La chaleur nettoie les pièces intérieures et les résidus de fabrication des pièces colorées de l'appareil. Des odeurs et une fumée légère peuvent apparaître. Cela est cependant sans danger et de courte durée. Veillez à une ventilation suffisante.
- Respecter une distance suffisante avec les pièces chaudes, tout contact pouvant entraîner des brûlures graves.
- Toujours porter des gants de cuisine ou de barbecue pour griller (gant de catégorie II pour la protection contre la chaleur, par ex. DIN-EN 407).
- Utiliser uniquement des ustensiles de barbecue avec des poignées résistantes à la chaleur.
- Ne pas porter de vêtements aux manches larges.



Danger Risque d'explosion !

Commencez par lire les instructions suivantes avant l'allumage ainsi que tous les avertissements et instructions de sécurité avant d'allumer le barbecue.

- Vérifiez l'absence de fissures, entailles ou autres détériorations sur le barbecue avant de l'utiliser.
- N'utilisez plus le barbecue lorsque le tuyau de gaz est endommagé ou poreux.
- Ouvrez le couvercle du gril avant d'allumer le brûleur. Sans quoi une inflammation explosive peut se produire, susceptible de causer des blessures corporelles graves ou la mort.

Système d'allumage - Allumage avec un allumeur piezo

1. Ouvrir le barbecue avant que le brûleur ne soit allumé.
2. Placez le régulateur de température sur la position (arrêt).
3. Ouvrez la valve de la bouteille de gaz. Ne vous penchez pas au dessus de la surface de gril.
4. Appuyez sur le régulateur de température sur le barbecue, maintenez-le appuyé et tournez-le dans le sens anti-horaire sur la position de la grande flamme (max.).
5. Un clic se fait entendre. Il indique que l'appareil s'allume. Répétez l'opération 4 à 5 fois jusqu'à ce que la flamme brûle. Répétez l'opération si la flamme ne brûle pas immédiatement.

Important ! Si le brûleur ne s'allume pas, appuyez sur le régulateur de température et tournez-le en position (arrêt). Fermez également la valve de la bouteille de gaz en tournant. Patientez 5 minutes et répétez soit l'opération soit allumez le brûleur de manière conventionnelle avec une allumette.

6. Pour éteindre le barbecue, tournez le détendeur sur la bouteille de gaz en position « Off » (arrêt) puis le régulateur de température sur l'appareil sur • (arrêt).

Allumage conventionnel avec une allumette



Danger Risque de blessure !

N'allumez jamais le barbecue avec une allumette par le haut mais toujours par le bas.

1. Ouvrir le barbecue avant que le brûleur ne soit allumé.
2. Placez le régulateur de température sur • (arrêt).
3. Raccorder le détendeur à la bouteille de gaz. Tourner l'arrivée de gaz sur le détendeur sur la position « On » (marche). Ne vous penchez pas au dessus de la surface de gril. Vérifiez à l'aide d'eau savonneuse s'il y a des points de fuite entre bouteille de gaz et détendeur.
4. Appuyer sur le régulateur de température tout en tournant dans le sens antihoraire.
5. Introduisez une allumette longue disponible dans le commerce par le bas dans le grand trou dans le fond de la cuve de cuisson à proximité du brûleur.
6. Consultez votre revendeur pour éliminer le problème d'allumage sur l'appareil.



Danger Risque de brûlure et d'accident !

Si le brûleur ne s'allume pas, tournez le régulateur de température dans le sens horaire sur • (arrêt) et tournez ensuite le détendeur sur la bouteille de gaz dans le sens horaire en position « Off » (arrêt).

Cuisson avec le couvercle fermé

Les barbecues à gaz à couvercle permettent une cuisson en douceur de plus gros morceaux de viande et de volailles entières, comme avec un four.

Une seule flamme est nécessaire avec le couvercle fermé. Réglez la température sur la petite flamme ou la flamme moyenne et fermez le couvercle.

ÉVITEZ DE SURCHAUFFER LE BARBECUE.

Ouvrir inutilement le couvercle signifie à chaque fois une perte de chaleur et prolonge ainsi le temps de cuisson. Évitez de ce fait d'ouvrir le couvercle inutilement

Finir la grillade

Dès que la préparation des aliments est terminée, le barbecue doit brûler sur la plus grande flamme pendant 5 minutes. Cela permet de brûler les restes sur le brûleur et facilite ainsi le nettoyage. Veillez à ce que le couvercle soit ouvert pendant cette opération.

Éteindre le barbecue

Pour éteindre le barbecue, tournez le détendeur sur la bouteille de gaz en position « Off » (arrêt). Tournez ensuite le régulateur de température sur l'appareil sur •. Attendez que le barbecue ait suffisamment refroidi avant de fermer le couvercle.

Maintenance et entretien

Votre barbecue est fabriqué avec des matériaux de qualité supérieure. Protégez votre barbecue des intempéries.

Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. Pour nettoyer les surfaces et les entretenir, veuillez observer les consignes suivantes :



Danger Risque de blessure !

Laisser complètement refroidir le barbecue avant de le nettoyer.



Danger Risque pour la santé !

N'utilisez pas de solvants pour peintures ou diluant pour éliminer les taches. Ces produits sont nocifs pour la santé et ne doivent pas entrer en contact avec les denrées alimentaires.



Attention Risque de détérioration !

N'utilisez pas de dissolvant puissant ou abrasif ou de tampon abrasif, ces derniers étant agressifs pour les surfaces et laissant des traces d'abrasion.

- Laissez fonctionner le barbecue pendant env. 5 min. sans aliments à griller après chaque utilisation. Cela réduit les accumulations d'aliments.
- Placez le détendeur sur le tuyau de gaz en position « Off » (arrêt) avant de débuter le nettoyage.
- Retirez les grilles et nettoyez bien avec l'eau de vaisselle. Rincer à l'eau claire et sécher ensuite soigneusement.
- Éliminez les accumulations d'aliments détachées sur le barbecue.
- Si une couche de graisse s'est formée sur la surface intérieure du couvercle, elle se nettoie avec de l'eau savonneuse concentrée chaude. Rincer ensuite à l'eau claire et faire intégralement sécher avant de réutiliser le barbecue.
- **Attention !** Ne jamais utiliser de produit nettoyant pour four en vente dans le commerce !
- Les restes alimentaires sur la grille s'éliminent avec une brosse, une spatule ou une éponge. Rincer ensuite à l'eau savonneuse chaude. Rincer à l'eau claire et sécher.
- Nettoyez les surfaces intérieures et extérieures de manière générale à l'eau savonneuse chaude.
- Utilisez un chiffon doux et propre pour sécher. Ne rayez pas les surfaces en frottant.
- Resserrez régulièrement toutes les vis avant chaque utilisation pour garantir à tout moment une bonne stabilité du barbecue.
- Lorsque vous n'utilisez pas le barbecue à gaz, recouvrez-le d'une housse de protection.

Nettoyage des brûleurs

- Tourner le détendeur sur la bouteille de gaz en position « Off » (arrêt). Régler ensuite le régulateur de température sur l'appareil sur • (arrêt) et retirer le tuyau de gaz de la bouteille de gaz.
- Retirer les grilles et le rabat-flammes.
- Nettoyer les brûleurs avec une brosse souple ou à l'air comprimé. Essuyer ensuite avec un chiffon.
- Nettoyer les ouvertures colmatées avec un cure pipe stable, un fil de fer ou avec l'extrémité ouverte d'un trombone.

Nettoyage de la tête d'allumage

- S'il est difficile d'allumer la flamme, cela peut être dû au fait que la pointe de la tête d'allumage est encrassée. Dans ce cas il est nécessaire de la laver. La pointe de la tête d'allumage se trouve à côté de l'ouverture du brûleur.
- Pour garantir un fonctionnement impeccable, il est nécessaire d'éliminer les restes alimentaires entre la pointe de la tête d'allumage et le brûleur. Utilisez du papier de verre/émeri pour nettoyer la pointe de la tête d'allumage et les bords du brûleur.
- La pointe de la tête d'allumage doit se situer à env. 4–6 mm du bord du brûleur. C'est la distance idéale pour un allumage fiable.

INFORMATION IMPORTANTE

Vous avez éventuellement acheté une housse de protection pour votre barbecue. Pour protéger votre investissement, il est recommandé d'utiliser une housse de protection pour barbecue lorsque ce dernier n'est pas utilisé. Veillez cependant à ce que la housse de protection soit uniquement mise lorsque le barbecue est refroidi, propre, et sec. Il peut être nécessaire d'utiliser une housse de protection.

Attention ! Une housse de protection mise sur un barbecue chaud, humide ou sale peut provoquer une forte corrosion.

C'est la raison pour laquelle le barbecue doit toujours être froid, les salissures à la surface doivent être éliminées et il doit être suffisamment sec avant de mettre la housse de protection. C'est en particulier important avant que le barbecue ne soit plus utilisé sur une longue période et par ex. stocké pour l'hiver.

Pour conserver la qualité de ce barbecue à gaz pendant une longue période, le propriétaire doit veiller à suivre à la lettre les consignes d'entretien et de maintenance.

Veillez avec attention à votre investissement et il vous rendra service durant de longues années.

Dépannage

Problème	Causes probables	Proposition de solution
Le brûleur ne veut pas s'allumer.	• La bouteille de gaz LP est vide • Détendeur défectueux • Blocage dans le brûleur • Blocage dans les valves à gaz ou dans le tuyau de gaz • Câble d'électrode desserré ou séparé de l'électrode ou de l'unité d'allumage • Electrode ou câble défectueux • Interrupteur de contact défectueux	• Remplacer avec une bouteille de gaz pleine • Faire vérifier le détendeur ou le remplacer • Nettoyage des brûleurs • Nettoyer les valves à gaz et le tuyau de gaz • Raccorder à nouveau le câble • Remplacer l'électrode ou le câble défectueux • Remplacer l'interrupteur de contact
Le brûleur ne s'allume pas avec une allumette	• La bouteille de gaz LP est vide • Détendeur défectueux • Blocage dans le brûleur • Blocage dans les valves à gaz ou dans le tuyau de gaz	• Remplacer avec une bouteille de gaz pleine • Faire vérifier le détendeur ou le remplacer • Nettoyage des brûleurs • Nettoyer les valves à gaz et le tuyau de gaz
Petite flamme ou retour de flamme (Feu audible dans le tube de combustion ou grondement)	• La bouteille de gaz LP est trop petite • Blocage dans le brûleur • Blocage dans les valves à gaz ou dans le tuyau de gaz • Vent trop fort autour du barbecue	• Utiliser une bouteille de gaz plus grande • Nettoyage des brûleurs • Nettoyer les valves à gaz et le tuyau de gaz • Installer le barbecue à gaz dans un endroit protégé du vent
Régulateur de température difficile à tourner	• Valve à gaz bloquée	• Remplacer la valve à gaz

Mise au rebut

L'emballage est composé de matériaux respectueux de l'environnement, que vous pouvez jeter auprès de points de recyclage locaux.

Ne jetez en aucun cas le barbecue avec les ordures ménagères ! Apportez-le à une déchetterie agréée ou à la décharge communale. Observez les prescriptions actuelles en vigueur. En cas de doute, contactez votre déchetterie.

Certificat de conformité

Ce produit est conforme aux directives nationales et européennes en vigueur. Le marquage CE le confirme (déclarations correspondantes disponibles auprès du fabricant).

Caractéristiques techniques du barbecue à gaz

Désignation :	Barbecue à gaz 2 brûleurs avec tablettes latérales		
Numéro de référence :	10467761 DE AT 10467766 CH		
Puissance calorifique totale :	4,2 kW (305 g/h)	 1336-21 / PIN NO. 1336DL019	
Groupe de gaz :	I3B/P(50)		
Type de gaz :	butane, propane ou mélange		
Pression du gaz :	50 mbar		
Taille de l'injecteur ø :	0,62 mm		
Pays de destination :	AT, CH, DE		

Caractéristiques techniques du détendeur basse pression

N° de modèle	A310i/A300i
Type de gaz	Propane
Pression d'entrée (bar)	1 ~ 16
Pression de sortie nominale (mbar)	50
ΔP2 (mbar)	-
ΔP5 (mbar)	5
Température de service	-20 °C ~ 50 °C
Puissance	1,5 kg/h
Sécurité de rupture de tuyau	Oui
Taille de la sortie	63 mm
Affichage de fuites et d'état	Oui

UTILISER UNIQUEMENT EN EXTÉRIEUR.

Lisez le manuel d'utilisation avant d'utiliser l'appareil.

AVERTISSEMENT : LES PIÈCES ACCESSIBLES PEUVENT ÊTRE TRÈS CHAUDES. TENEZ LES JEUNES ENFANTS ÉLOIGNÉS. Cet appareil doit être tenu éloigné de matériaux combustibles pendant son utilisation. Ne déplacez pas l'appareil pendant que vous l'utilisez. Après utilisation, coupez l'arrivée de gaz sur la bouteille de gaz. Ne procédez à aucune modification sur l'appareil.

Prima dell'uso

Dopo il disimballaggio e prima di ogni utilizzo, verificare l'eventuale presenza di danni sull'articolo.

In tal caso, non utilizzare l'articolo e informare il rivenditore.

Le istruzioni per l'uso sono redatte conformemente agli standard e alle norme applicabili in Unione europea. Se si è all'estero, rispettare altresì le linee guida e le leggi specifiche del Paese in cui ci si trova!



Leggere attentamente le istruzioni di sicurezza e le istruzioni per l'uso prima della messa in funzione. Solo in questo modo è possibile utilizzare tutte le funzioni in modo sicuro e affidabile. Conservare le istruzioni per l'uso in un luogo sicuro e accluderle in caso di cessione del prodotto a terzi.

Contenuto della confezione

Verificare che la consegna sia completa e non presenti danni. In caso di parti mancanti o difettose, contattare il rivenditore.

Si noti che non saranno accettati reclami relativi a danni o parti mancanti una volta iniziata o completata l'installazione.

N. parte	Designazione della parte	Quantità
A	Termometro	1
B	Dado per termometro	1
C	Pannello termoisolante	1
D	Manico del coperchio	1
E	Piastra ignifuga	1
F	Bruciatore	1
G	Bruciatore	1
Attenzione: non apportare modifiche in quest'area!		
H	Ripiano laterale	2
I	Gruppo valvola	1
J	Manopola	2
K	Vassoio raccogli grasso	1
L	Coperchio	1
M	Cerniera (coperchio) sinistra	1
N	Cerniera (coperchio) destra	1
O	Cerniera (braciere) sinistra	1
P	Cerniera (braciere) destra	1

N. parte	Designazione della parte	Quantità
Q	Staffa per bruciatori	2
Nota: le cerniere M+N differiscono dalle cerniere O+P. Le M+N si inclinano verso l'interno e le O+P verso l'esterno.		
R	Griglia	2
S	Anello isolante	4
T	Braciere	1
U	Telaio	1
V	Staffa	1
W	Piastra di base	1

Accessori per il montaggio

N. parte	Designazione della parte	Quantità
AA	Vite M4x10 	16
BB	Vite M6x12 	12
CC	Vite M6x30 	4
DD	Dado M4 	8
EE	Dado M6 	2
FF	Rondella M4 	8
GG	Rondella M6 	6
HH	Guarnizione termoisolante 	2
II	Perno per cerniera 	2
JJ	Perno diviso a R 	2
KK	Vite ST4.2x10 	1

Destinazione d'uso

Questo barbecue è utilizzato per riscaldare, cuocere e grigliare il cibo.

È adatto solo per uso esterno ed è destinato esclusivamente all'uso privato.

Utilizzare l'articolo solo come descritto in queste istruzioni per l'uso.

Qualsiasi altro utilizzo è da considerarsi improprio e può comportare danni alla proprietà o anche lesioni personali.

Il produttore non è responsabile di eventuali danni causati da un uso improprio.

Sicurezza dell'utente

Simboli di avviso



Pericolo rischio di maggiore entità!

La mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni agli arti e avere conseguenze fatali.



Attenzione rischio di media entità!

La mancata osservanza dell'avvertenza può causare danni materiali.



Avviso rischio di minore entità!

Aspetti da prendere in considerazione quando si utilizza l'apparecchio.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA GENERALI - da osservare a ogni utilizzo!

- Utilizzare solo all'aperto!
- Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.
- **ATTENZIONE!** Le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere fuori dalla portata dei bambini.
- Non spostare l'apparecchio mentre è in funzione.
- Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione sulla bombola del gas.

ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Attenzione! Tutte le istruzioni di sicurezza relative al consumo di gas si riferiscono a bombole e cartucce di gas!



Pericolo - Pericolo di incendio!

Alcune parti del barbecue diventano molto calde durante l'uso e possono causare incendi.

- Tenere sempre a portata di mano un estintore e una cassetta di pronto soccorso e prepararsi in caso di incidente o incendio.
- Posizionare il barbecue su una superficie piana, orizzontale, sicura, resistente al calore e pulita.
- Assicurarsi che l'apparecchio non sporga oltre la superficie.
- Installare il barbecue in modo che si trovi ad almeno 1 m di distanza da materiali facilmente infiammabili come tende da sole, terrazze in legno o mobili.
- Non trasportare il barbecue mentre è in funzione.
- Alcuni alimenti producono grassi e succhi infiammabili. Pulire il barbecue con regolarità, preferibilmente dopo ogni utilizzo.
- Non lasciare il barbecue incustodito durante l'uso.



Pericolo - Pericolo di incendio!

Non attivare/accendere mai il barbecue con il coperchio chiuso.

- Azionare il barbecue a gas con il coperchio chiuso solo se a fiamma bassa.



Pericolo - Pericolo di ustioni e incidenti!

Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (bambini compresi) con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o prive di esperienza e/o di conoscenza.

- Informare questi soggetti in merito ai pericoli correlati all'uso dell'apparecchio e farli supervisionare da una persona responsabile della loro sicurezza.
- Eventuali modifiche al prodotto rappresentano un grave pericolo per la sicurezza e sono pertanto vietate. Non eseguire personalmente interventi non autorizzati.
- In caso di danni, riparazioni o altri problemi con il barbecue, contattare il nostro centro di assistenza o uno specialista locale.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dall'apparecchio.

Il barbecue, la fiamma del gas e il cibo da grigliare diventano molto caldi durante l'uso dell'apparecchio, pertanto qualsiasi contatto con essi può provocare ustioni estremamente gravi.

- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde, poiché qualsiasi contatto può provocare ustioni estremamente gravi.
- Quando si griglia, indossare sempre guanti da barbecue o da cucina (guanti di categoria II per la protezione dal calore, ad es. DIN-EN 407).
- Utilizzare solo utensili per grigliare a manico lungo con impugnature resistenti al calore.
- Non indossare abiti con maniche larghe.
- Lasciar raffreddare completamente il barbecue prima di pulirlo o riportarlo.
- Non posizionare l'apparecchio su oggetti mobili dai quali potrebbe ribaltarsi.
- Se è utilizzato su un tavolo, assicurarsi che l'apparecchio non sporga dai bordi dello stesso.
- Posizionare l'apparecchio su una superficie resistente al calore.



Pericolo - Pericolo di deflagrazione!

I liquidi infiammabili che si riversano sulle fiamme creano lampi o deflagrazioni.

- Non utilizzare mai liquidi di accensione come benzina o alcol.



Pericolo - Pericolo di avvelenamento!

Il gas è inodore e può essere fatale all'interno di ambienti chiusi!

- Utilizzare il barbecue solo all'aperto.

**Pericolo - Pericolo per la salute!**

Non utilizzare solventi per vernici o diluenti per rimuovere le macchie. Sono nocivi per la salute e non devono entrare in contatto con gli alimenti.

**Pericolo - Pericolo per i bambini!**

I bambini possono rimanere impigliati nella pellicola di imballaggio mentre giocano con conseguente rischio di soffocamento.

- Non lasciare che i bambini giochino con la pellicola di imballaggio.
- Assicurarsi che i bambini non mettano in bocca le piccole parti di montaggio. Potrebbero ingoiarle e soffocare.

**Pericolo - Pericolo di lesioni**

Non è esclusa la presenza di spigoli vivi sul barbecue e sulle singole parti.

- Maneggiare con cura le singole parti del barbecue per evitare incidenti o lesioni durante il montaggio e il funzionamento. Indossare guanti protettivi secondo necessità.
- Non posizionare il barbecue vicino a ingressi o zone ad alto traffico.
- Prestare sempre la massima attenzione durante la cottura alla griglia. Distrazioni potrebbero far perdere il controllo dell'apparecchio.
- Prestare sempre la massima attenzione a ciò che si sta facendo. Non utilizzare il prodotto se non si è in grado di concentrarsi, si è stanchi o si è sotto l'effetto di droghe, alcol o farmaci. Anche un momento di disattenzione durante l'utilizzo del prodotto può provocare lesioni gravi.

**Attenzione - Pericolo di danni!**

Durante l'uso, i collegamenti a vite possono allentarsi gradualmente e influire sulla stabilità del barbecue.

- Controllare il serraggio delle viti prima di ogni utilizzo. Secondo necessità, serrare nuovamente tutte le viti per garantire un supporto stabile.

**Attenzione - Pericolo di danni!**

Non utilizzare solventi aggressivi o abrasivi né pagliette abrasive, in quanto attaccano le superfici e ne compromettono la qualità.

**Pericolo - Pericolo di ustioni e incidenti!**

Avviso! Se si avverte odore di gas:

- Chiudere immediatamente l'alimentazione alla bombola del gas.
- Spegnerne tutte le fiamme libere.
- Non azionare alcun dispositivo elettrico.
- Aerare l'area circostante.
- Verificare la presenza di perdite come descritto in queste istruzioni per l'uso.
- Se si sente ancora odore di gas dopo avere verificato e rimosso la perdita, interrompere l'utilizzo dell'apparecchio. Avvertire immediatamente un tecnico del gas o il rivenditore da cui è stato acquistato l'apparecchio.

**Pericolo - Pericolo di ustioni e incidenti!**

Non conservare il barbecue a gas nelle immediate vicinanze di combustibili (ad es. benzina) o altri liquidi o gas infiammabili.

- La bombola del gas deve essere scollegata dal barbecue a gas durante la conservazione.
- Non tenere la bombola del gas nelle immediate vicinanze del barbecue a gas.

Montaggio

Preparazione

**Pericolo - Pericolo di lesioni!**

La mancata osservanza delle istruzioni può creare problemi e pericoli durante l'utilizzo del barbecue.

- Seguire tutte le istruzioni di montaggio qui riportate.

Utensili richiesti

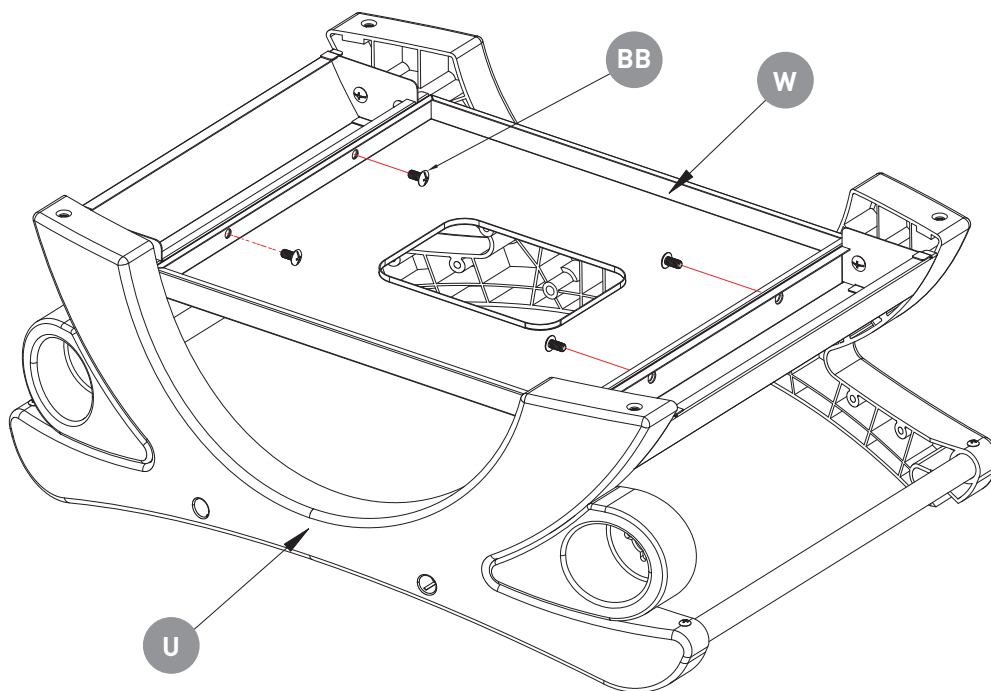
1 x cacciavite Phillips (JJ)

1 x chiave inglese (II)

Assemblaggio del barbecue

1. Leggere prima tutte le istruzioni di montaggio.
2. Prendersi il tempo necessario per il montaggio e predisporre una superficie di lavoro piana di due o tre metri quadrati.
3. Tenere gli utensili di cui si ha bisogno a portata di mano.
4. Piccole parti come i manici potrebbero essere già premontate.

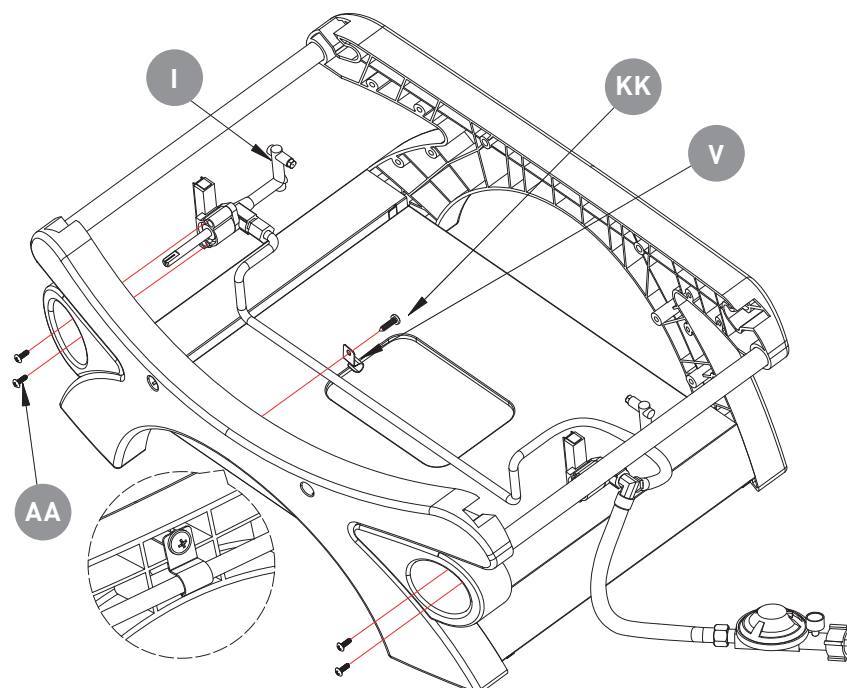
1



Posizionare il telaio (U) e la piastra di base (W) capovolti su una superficie piana.

Allineare i fori delle viti e collegare le parti con quattro viti (BB).

2

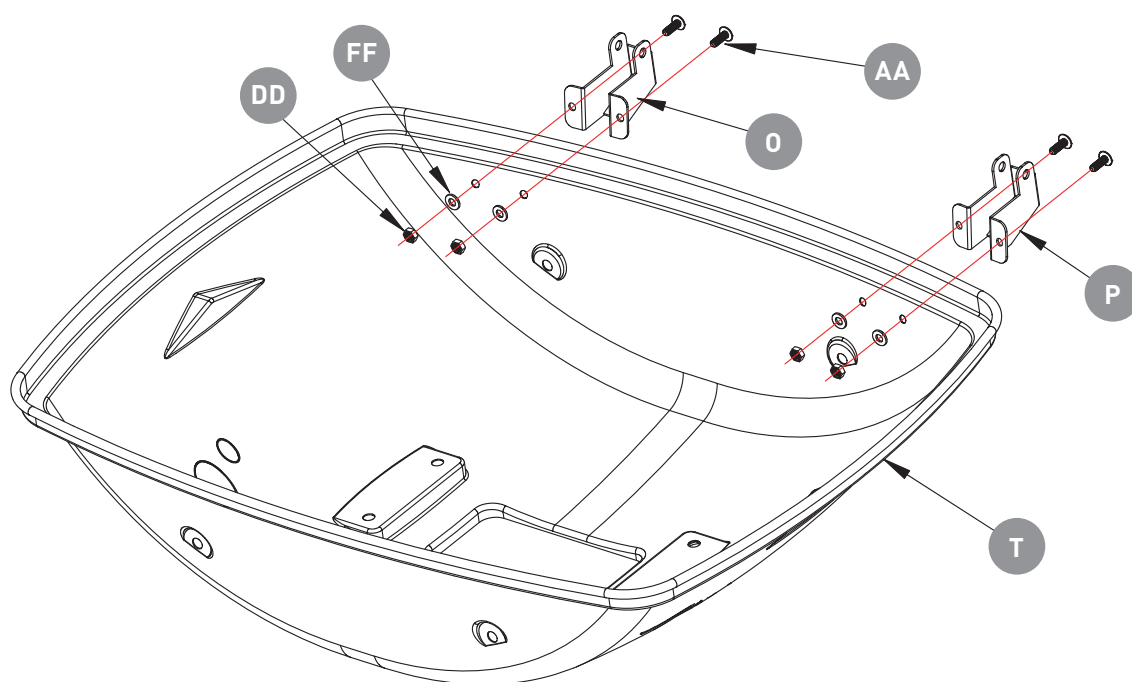


Inserire il gruppo valvola (I) attraverso l'apertura sulla parte anteriore destra del telaio.

Allineare i fori e avvitare le parti con due viti (AA).

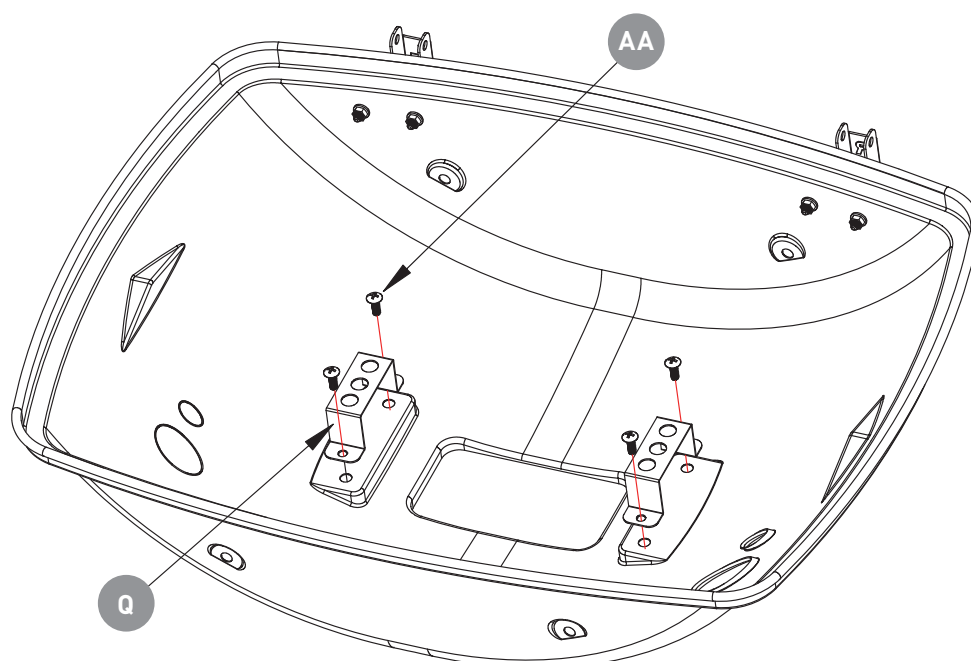
Fissare il tubo flessibile del gas all'interno del telaio con l'ausilio della fascetta (V) e della vite (KK).

3



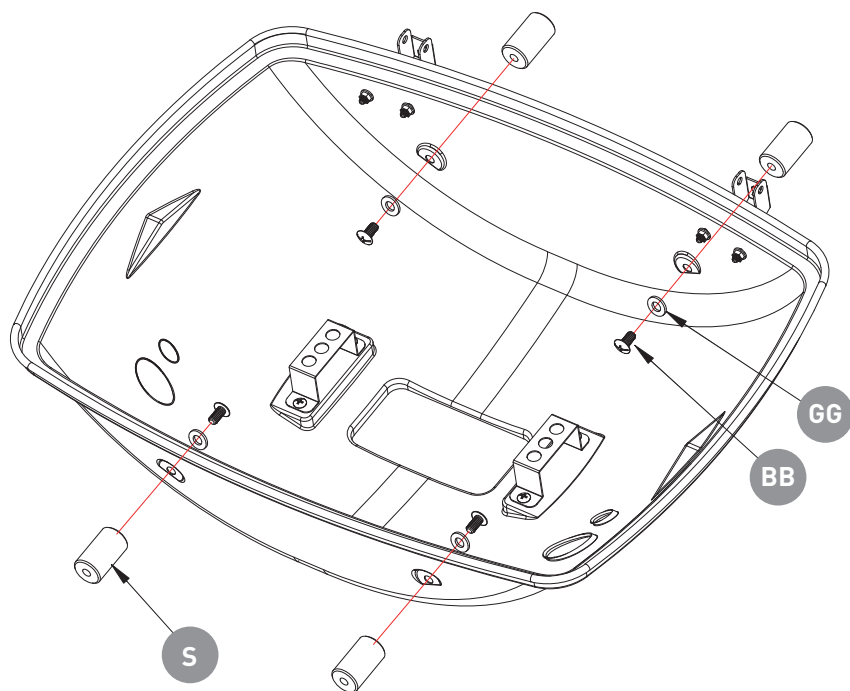
Fissare le cerniere (O e P) sul retro del braciere (T) con rondelle (FF), viti (AA) e dadi (DD).

4

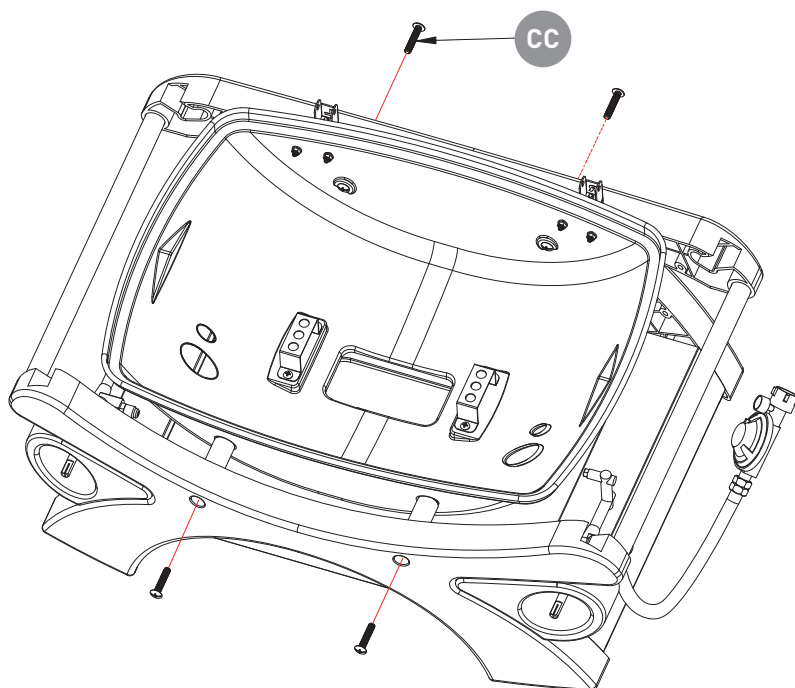


Posizionare le staffe per bruciatori (Q) nel braciere.

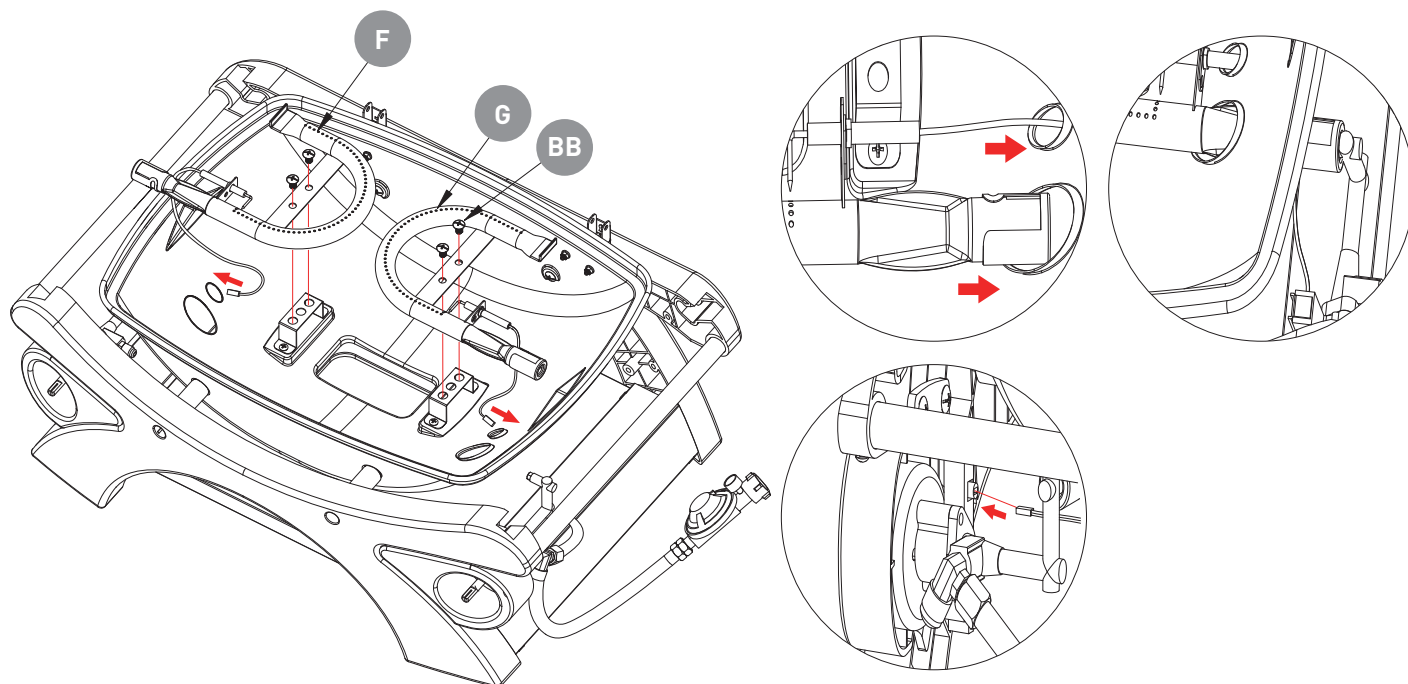
Allineare i fori e fissare le staffe con due viti (AA) ciascuna.



Fissare i quattro anelli isolanti (S) al braciere (T) con viti (BB) e rondelle (GG).



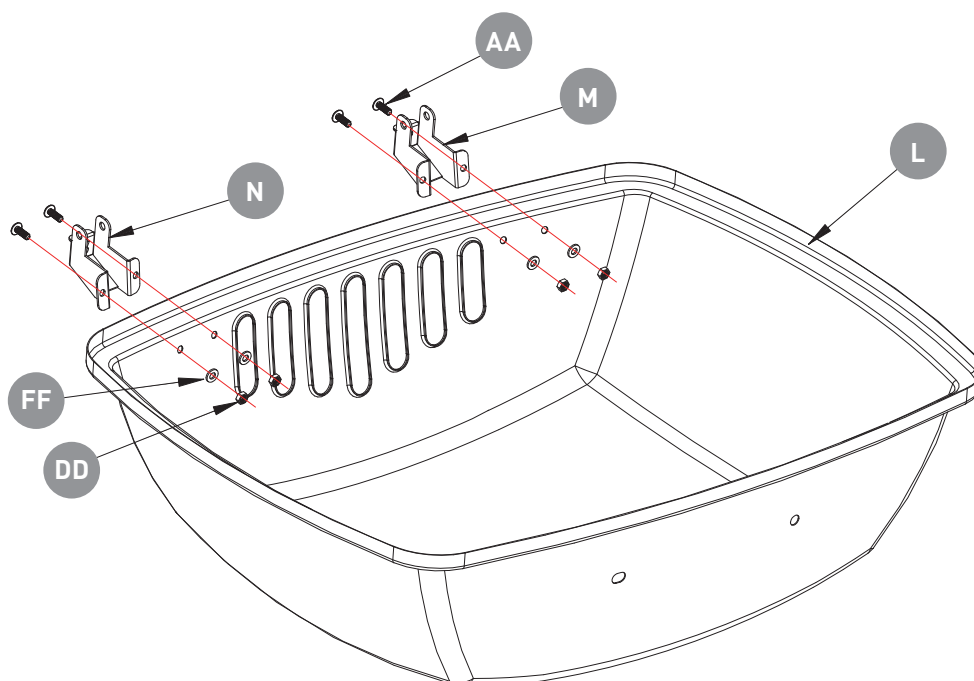
Posizionare il braciere (T) nel telaio (U). Collegare le parti con quattro viti (CC).



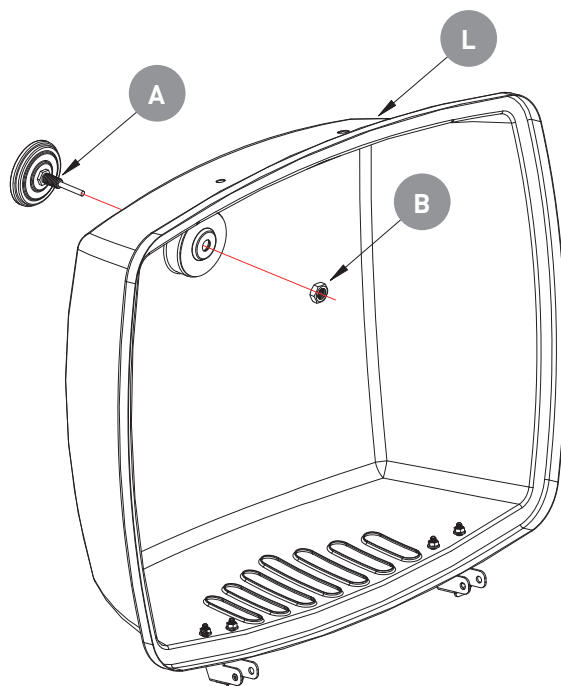
Posizionare i bruciatori (F) e (G) nel braciore in modo che l'estremità dei bruciatori possa essere fatta passare attraverso il foro del braciore e sia collegata al gruppo valvola (I).

Fissare i bruciatori alle staffe per bruciatori (Q) con le viti (BB).

Collegare il cavo di accensione alla valvola.

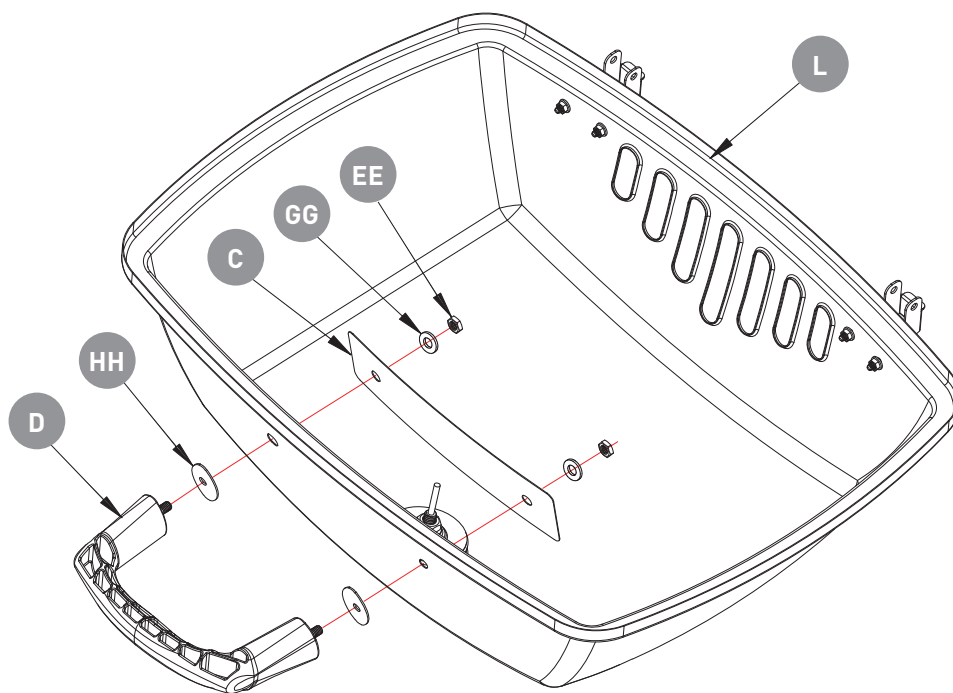


Fissare le cerniere (M,N) sul retro del coperchio (L) con rondelle (FF), viti (AA) e dadi (DD).

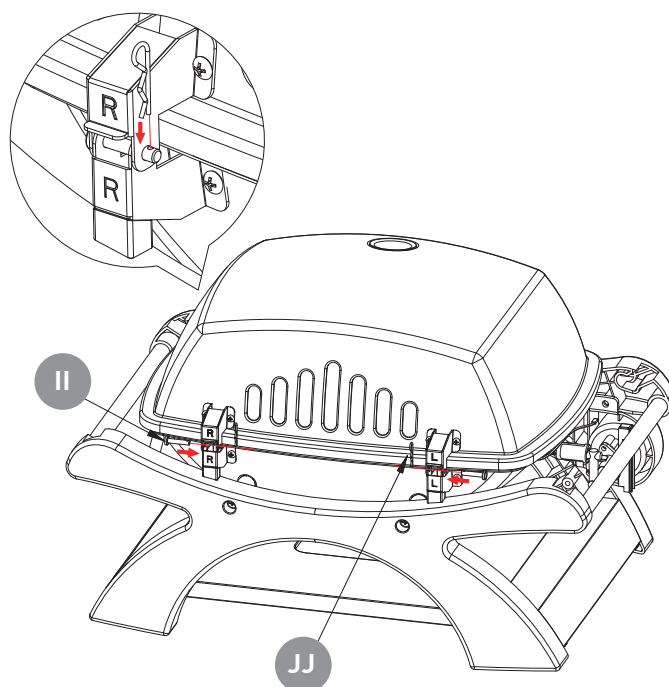


Rimuovere il dado e la rondella dal termometro (A).

Inserire il termometro (A) attraverso il coperchio (L), allinearlo e fissarlo con la rondella e il dado.



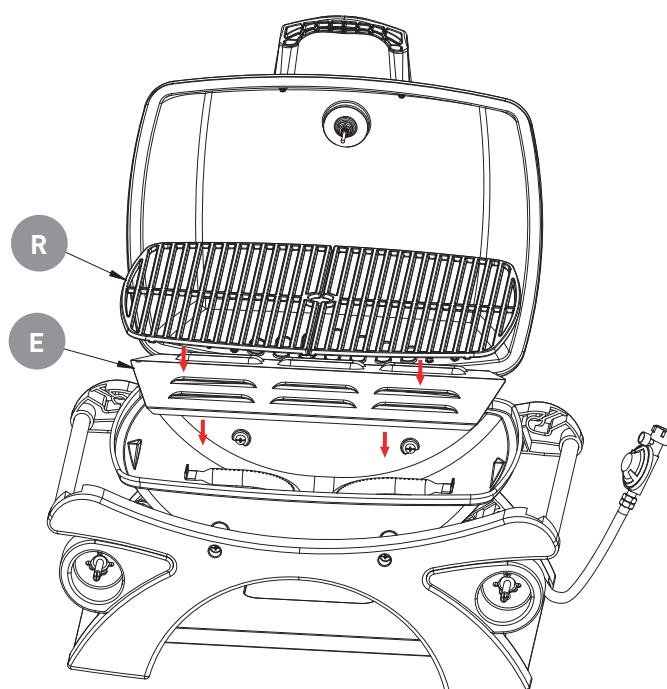
Inserire il manico del coperchio (D) attraverso il coperchio (L) e fissarlo con il pannello termoisolante (C), le rondelle (GG) e i dadi (EE).



Posizionare il coperchio sul braciere e allineare le cerniere.

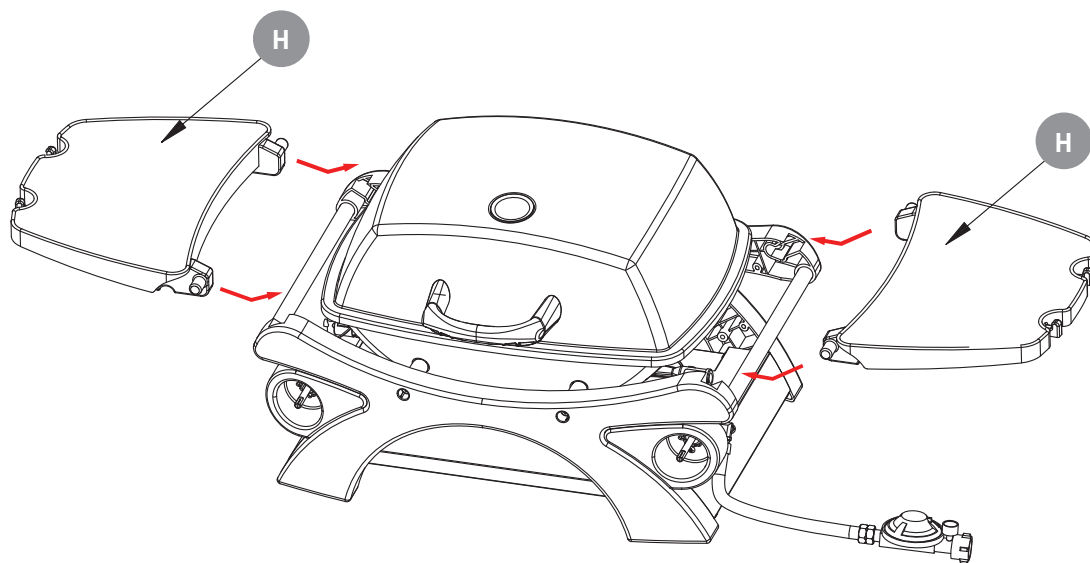
Fissare il coperchio al braciere inserendo un perno per cerniera (II) attraverso le cerniere a sinistra e destra.

Fissare ciascun perno per cerniera con un perno diviso (JJ).

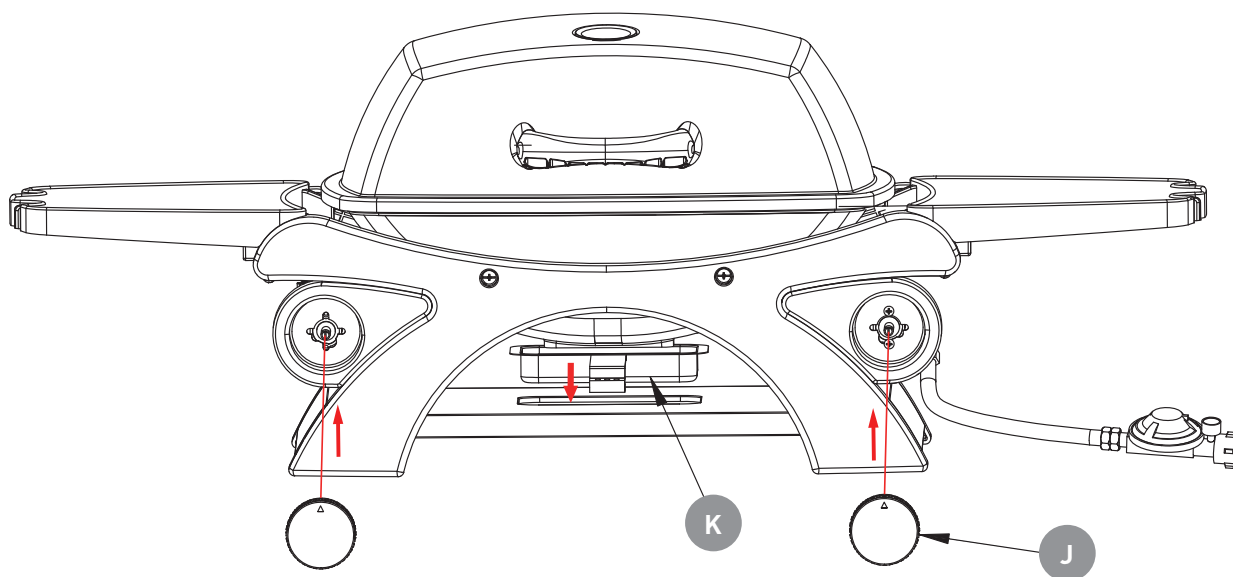


Posizionare la piastra ignifuga (E) nel braciere.

Posizionare le griglie (R) sopra la piastra ignifuga all'interno del braciere.



Fissare i due ripiani laterali a sinistra e a destra (H).



Collegare la manopola (J) a filo sul gruppo valvola (I). Posizionare il vassoio raccogli grasso (K) nella piastra di base (W).

Importante: tutte le viti devono essere serrate saldamente.

Collegamento della bombola del gas

Questo apparecchio è adatto solo per gas liquido a bassa pressione e deve essere dotato di un idoneo regolatore di bassa pressione e di un tubo flessibile. Il tubo del gas deve essere collegato con adeguate fascette stringitubo. Questo apparecchio è destinato all'uso con un regolatore da 50 mbar con gas liquido. Utilizzare un regolatore idoneo certificato secondo EN 16129:2013. Informarsi presso il proprio fornitore di gas GPL in merito ai regolatori adatti per le bombole del gas. Il barbecue richiede una bombola di gas liquido standard da 5 kg.

Nota: la bombola del gas e il tubo del gas hanno una filettatura sinistra!

Regolatore e tubo

Questi accessori sono inclusi con il barbecue a gas. Per la sostituzione, è possibile rivolgersi al rivenditore dell'apparecchio o a un fornitore autorizzato di gas GPL. Utilizzare solo regolatori e tubi certificati per gas GPL con i valori di pressione specificati. Il tempo di vita del regolatore è di circa 2 anni. Si consiglia di sostituire il regolatore entro 2 anni dalla data di produzione.

L'utilizzo di un regolatore o un tubo del gas inadatti o difettosi costituisce un pericolo. Prima di ogni utilizzo del barbecue a gas, verificare che vengano utilizzate le parti corrette.

Il tubo del gas utilizzato deve essere conforme alle norme e ai regolamenti del Paese in cui viene utilizzato l'apparecchio. La lunghezza del tubo del gas non deve superare 1,5 metri. I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti immediatamente. Il tubo deve essere adagiato senza torsioni o attorcigliamenti. Assicurarsi che il tubo del gas non sia ostruito o piegato e che non entri in contatto con qualsiasi parte del barbecue a gas, ad eccezione del suo collegamento.

Conservazione dell'apparecchio

Il barbecue a gas può essere riposto al chiuso solo dopo avere rimosso la bombola del gas. In caso di inutilizzo prolungato, il barbecue deve essere protetto con una copertura e conservato in un ambiente asciutto e privo di polvere.

Bombola del gas

La bombola del gas non è inclusa con l'apparecchio. La bombola del gas deve essere fornita dall'utente finale. Non far cadere la bombola del gas né maneggiarla in modo indelicato o improprio!

Quando il barbecue non è in uso, la bombola del gas deve essere scollegata. Applicare il cappuccio protettivo sulla bombola del gas dopo che questa è stata scollegata dall'apparecchio.

Non è consentito riporre le bombole del gas nei locali interrati, nei vani scala, nei corridoi e nei passaggi degli edifici, nonché nelle loro immediate vicinanze. Le valvole devono essere dotate di appositi cappucci protettivi e dadi di bloccaggio. Le bombole del gas, anche vuote, devono essere conservate in posizione verticale.

Le bombole del gas devono essere conservate all'aperto, in posizione verticale e fuori dalla portata dei bambini. La bombola del gas non deve essere conservata in aree con temperature superiori ai 50 °C. Non conservare la bombola del gas vicino a fiamme o altre fonti infiammabili.

Non fumare in prossimità di bombole del gas!

Posizionare la bombola del gas vicino al barbecue.

Attenzione! Prima di collegare la bombola del gas all'apparecchio, è necessario assicurarsi che non vi sia sporcizia nelle testine della bombola del gas, del regolatore o del bruciatore. Ragni e insetti potrebbero penetrare all'interno e bloccare il bruciatore o il tubo Venturi sull'apertura. Un bruciatore bloccato può provocare un incendio sotto l'apparecchio. Pulire le aperture del bruciatore ostruite con uno scovolino robusto.

Attenzione! Avvitare a mano un lato del tubo del gas sulla filettatura del regolatore di pressione e quindi serrare con una chiave a forchetta da 17.

Attenzione filettatura sinistra! Non utilizzare guarnizioni aggiuntive!

Serrare a mano il lato libero del tubo del gas sulla filettatura del raccordo della valvola, sull'apparecchio. Quindi serrare saldamente con una chiave a forchetta da 17.

Attenzione filettatura sinistra! Non utilizzare guarnizioni aggiuntive!

Collegare a mano il regolatore di pressione alla valvola della bombola del gas.

Seguire le istruzioni fornite con il regolatore.

Attenzione! Prima di ogni utilizzo, controllare tutti i collegamenti per verificare l'eventuale presenza di perdite di gas!

Eseguire sempre il test con acqua saponata. Non cercare mai eventuali perdite utilizzando una fiamma libera.

Verifica delle perdite di gas

- Mescolare una parte di detersivo per piatti con 3 parti di acqua. Per il test, sono necessari circa 50 ml di acqua saponata.
- Assicurarsi che tutti i termostati siano impostati su • (OFF).
- Collegare il regolatore alla bombola del gas e accendere il bruciatore con il termostato sinistro. Assicurarsi che i collegamenti siano fissati saldamente.
- Accendere l'alimentazione del gas.

- Applicare l'acqua saponata al tubo e a tutti i collegamenti. Se compaiono bolle, c'è una perdita.
- Eliminare la perdita e riprovare.
- Chiudere il gas al termine del test.
- Se viene rilevata una perdita e il tentativo di riparazione fallisce, non tentare di riparare ulteriormente la perdita. In questo caso, rivolgersi a un professionista.
- Non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è stata adeguatamente riparata.



Funzionamento con cartuccia di gas

Attenzione! Utilizzare solo cartucce di gas liquido con valvole a vite dotate di filettatura universale e relativo regolatore di pressione (non incluse nella fornitura).

Collegare il regolatore alla cartuccia di gas

Spingere la cartuccia di gas con valvola a vite nel regolatore e ruotarla in senso orario finché non è saldamente in sede.

Collegare a mano il regolatore di pressione alla valvola della cartuccia. Non utilizzare guarnizioni aggiuntive!

Posizionare la cartuccia nell'apposito alloggiamento (T).

La cartuccia deve essere inserita nell'alloggiamento.

Attenzione! Prima di ogni utilizzo, controllare tutti i collegamenti per verificare l'eventuale presenza di perdite di gas!

Eseguire sempre il test con acqua saponata. Non cercare mai eventuali perdite utilizzando una fiamma libera.

Verifica delle perdite di gas

- Mescolare una parte di detersivo per piatti con 3 parti di acqua. Per il test, sono necessari circa 50 ml di acqua saponata.
- Assicurarsi che tutti i termostati siano impostati su • (OFF).
- Attivare l'alimentazione del gas ruotando la valvola di controllo del gas in senso antiorario.
- Collegamento del regolatore alla cartuccia: applicare l'acqua saponata. Se compaiono bolle, c'è una perdita. Non azionare il barbecue! Rimuovere la cartuccia e inserirne un'altra. Controllare di nuovo se vi sono perdite. In caso affermativo, spegnere il gas. Non azionare il barbecue! In questo caso, rivolgersi a un professionista.
- Non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è stata adeguatamente riparata.

- Tubo e tutti i collegamenti: accendere il gas e applicare dell'acqua saponata. Se compaiono bolle, c'è una perdita.
- Eliminare la perdita e riprovare.
- Chiudere il gas al termine del test.
- Se viene rilevata una perdita e il tentativo di riparazione fallisce, non tentare di riparare ulteriormente la perdita. In questo caso, rivolgersi a un professionista.
- Non utilizzare l'apparecchio finché la perdita non è stata adeguatamente riparata.

Scollegare la cartuccia dal regolatore

1. Ruotare il termostato sull'apparecchio su • OFF.
2. Chiudere la valvola di regolazione del gas ruotandola fino in fondo in senso orario.
3. Svitare la cartuccia di gas dal regolatore in senso antiorario.

Preparazione del barbecue



Attenzione - Pericolo di danni!

Durante l'uso, i collegamenti a vite possono allentarsi gradualmente e influire sulla stabilità del barbecue.

- Controllare il serraggio delle viti prima di ogni utilizzo. Secondo necessità, serrare nuovamente tutte le viti per garantire un supporto stabile.
- Prima dell'uso, posizionare il barbecue all'aperto su una superficie piana, solida e resistente al calore.

Prima di grigliare

- Lavare eventuali residui grossolani di fabbricazione con acqua tiepida, evitando l'uso di detersivi.
- Strofinare le griglie di cottura con olio da cucina o olio per friggere usando un panno morbido.
- **Accensione**
Prima di grigliare per la prima volta, scaldare l'apparecchio per almeno 15 minuti con il coperchio chiuso e a fuoco vivo, senza alcun alimento. Le parti interne sono pulite dal calore e i residui di fabbricazione delle parti colorate dell'apparecchio sono bruciati. Ciò può provocare odori e un leggero sviluppo di fumo. Tuttavia, questo è innocuo e di breve durata. Assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata.
- **Preriscaldamento**
Si consiglia di preriscaldare il barbecue per circa 10–15 minuti con il coperchio chiuso prima di ogni utilizzo.

Funzionamento



Pericolo - Pericolo di ustioni!

Il barbecue e il cibo da grigliare diventano molto caldi durante l'uso dell'apparecchio, pertanto qualsiasi contatto con essi può provocare ustioni estremamente gravi.

- Prima di grigliare per la prima volta, scaldare l'apparecchio per almeno 15 minuti con il coperchio chiuso e a fuoco vivo, senza alcun alimento. Le parti interne sono pulite dal calore e i residui di fabbricazione delle parti colorate dell'apparecchio sono bruciati. Ciò può provocare odori e un leggero sviluppo di fumo. Tuttavia, questo è innocuo e di breve durata. Assicurarsi che vi sia una ventilazione adeguata.
- Mantenere una distanza sufficiente dalle parti calde, poiché qualsiasi contatto può provocare ustioni estremamente gravi.
- Quando si griglia, indossare sempre guanti da barbecue o da cucina (guanti di categoria II per la protezione dal calore, ad es. DIN-EN 407).
- Utilizzare solo utensili per grigliare a manico lungo con impugnature resistenti al calore.
- Non indossare abiti con maniche larghe.



Pericolo - Pericolo di esplosione!

Prima di accendere il barbecue, leggere innanzitutto le seguenti istruzioni di attivazione/accensione e tutte le avvertenze e le istruzioni di sicurezza.

- Prima dell'uso, verificare che il barbecue non presenti crepe, tagli o altri danni.
- Interrompere l'uso del barbecue se il tubo del gas è danneggiato o poroso.
- Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore. In caso contrario può verificarsi un'accensione esplosiva, che può provocare gravi lesioni fisiche o morte.

Sistema di accensione - Accenditore piezoelettrico

1. Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore.
2. Impostare il termostato in posizione (OFF).
3. Aprire la valvola della bombola del gas. Non sporgersi sulla superficie del barbecue.
4. Tenere premuto il termostato sul barbecue e ruotarlo in senso antiorario fino alla posizione di fiamma alta (Max).
5. Si sente un clic. Questo indica che l'apparecchio si sta accendendo. Ripetere l'operazione 4-5 volte o finché la fiamma non brucia. Ripetere il processo se la fiamma non brucia immediatamente.

Importante! Se il bruciatore non si accende, premere il termostato e ruotarlo in posizione (OFF). Chiudere anche la valvola sulla bombola del gas. Attendere 5 minuti e ripetere il processo, oppure accendere il bruciatore in modo convenzionale con un fiammifero.

6. Per spegnere il barbecue, ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione OFF e poi il termostato dell'apparecchio su • (OFF).

Accensione convenzionale con fiammifero



Pericolo - Pericolo di lesioni!

Non accendere mai il barbecue con un fiammifero procedendo dall'alto, ma sempre dal basso.

1. Aprire il coperchio del barbecue prima di accendere il bruciatore.
2. Impostare il termostato su • (OFF).
3. Collegare il regolatore alla bombola del gas. Ruotare l'alimentazione del gas sul regolatore in posizione "ON". Non sporgersi sulla superficie del barbecue. Utilizzare acqua saponata per verificare la presenza di perdite tra la bombola del gas e il regolatore.
4. Spingere il termostato in posizione ruotandolo in senso antiorario.
5. Inserire un comune fiammifero da camino acceso (extra lungo) dal basso attraverso il grande foro sul fondo del braciere, vicino al bruciatore.
6. Consultare il proprio rivenditore per risolvere il problema di accensione dell'apparecchio.



Pericolo - Pericolo di ustioni e incidenti!

Se il bruciatore non si accende, ruotare il termostato in senso orario su • (OFF) e quindi ruotare il regolatore sulla bombola del gas in senso orario su "OFF".

Cottura con il coperchio chiuso

I barbecue a gas con coperchio consentono di cuocere delicatamente pezzi di carne più grandi e pollame intero, come in forno.

Quando il coperchio è chiuso, è necessaria una sola fiamma. Impostare la temperatura su una fiamma bassa o media e chiudere il coperchio.

EVITARE DI SURRISCALDARE IL BARBECUE.

Aprire inutilmente il coperchio comporta ogni volta una fuoriuscita di calore, aumentando così il tempo di cottura. Evitare di aprire il coperchio inutilmente.

Fine cottura

Subito al termine della cottura, il barbecue deve bruciare alla fiamma più alta per 5 minuti. Questo brucia i residui sul bruciatore e facilita la pulizia. Assicurarsi che il coperchio sia aperto durante questo processo.

Spegnimento del barbecue

Per spegnere il barbecue, ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione "OFF". Quindi ruotare il termostato sull'apparecchio su • OFF. Attendere che il barbecue si sia sufficientemente raffreddato prima di chiudere il coperchio.

Manutenzione e pulizia

Il barbecue è realizzato con materiali di alta qualità. Proteggere il barbecue dagli agenti atmosferici.

Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo. Per pulire e mantenere le superfici, si prega di notare quanto segue:



Pericolo - Pericolo di ustioni!

Lasciare raffreddare completamente il barbecue prima di procedere con la pulizia.



Pericolo - Pericolo per la salute!

Non utilizzare solventi per vernici o diluenti per rimuovere le macchie. Sono nocivi per la salute e non devono entrare in contatto con gli alimenti.



Attenzione - Pericolo di danni!

Non utilizzare solventi aggressivi o abrasivi né pagliette abrasive, in quanto attaccano le superfici e ne compromettono la qualità.

- Dopo ogni utilizzo, lasciare che il barbecue bruci per circa 5 minuti senza cibo da grigliare. Ciò ridurrà l'incrostazione di cibo.
- Impostare il regolatore sul tubo del gas in posizione "OFF" prima di iniziare la pulizia.
- Rimuovere le griglie e pulirle accuratamente con acqua saponata. Risciacquare con acqua pulita e poi asciugare accuratamente.
- Rimuovere i detriti dal barbecue con una spugna bagnata.
- Se si è formato uno strato di grasso sulla superficie interna del coperchio, pulire con una soluzione di sapone forte e calda. Quindi risciacquare con acqua pulita e asciugare completamente prima di riutilizzare il barbecue.
- **Attenzione!** Non utilizzare mai detersivi per forno disponibili in commercio!
- I residui di cibo sulla base del barbecue possono essere rimossi con una spazzola, una spatola o una spugna per la pulizia. Successivamente, lavare con acqua saponata tiepida. Risciacquare con acqua pulita e asciugare.
- In generale, pulire le superfici interne ed esterne con acqua saponata tiepida.
- Usare un panno morbido e pulito per asciugare. Non graffiare le superfici durante l'asciugatura.
- Stringere regolarmente tutte le viti prima di ogni utilizzo per garantire che il barbecue sia sempre in una posizione stabile.
- In caso di inutilizzo, proteggere il barbecue con una copertura.

Pulizia del bruciatore

- Ruotare il regolatore sulla bombola del gas in posizione "OFF". Successivamente, portare il termostato sull'apparecchio in posizione • (OFF) e scollegare il tubo del gas dalla bombola del gas.
- Rimuovere le griglie e la piastra ignifuga.
- Pulire il bruciatore con una spazzola morbida o con aria compressa. Successivamente strofinare con un panno.
- Pulire le aperture ostruite con uno scovolino robusto, un filo metallico o l'estremità aperta di una graffetta.

Pulizia della testina di accensione

- Se diventa difficile accendere la fiamma, la punta della testina di accensione potrebbe essere sporca. In questo caso, è necessario pulirla. La punta della testina di accensione si trova vicino all'apertura del bruciatore.
- Per garantire il corretto funzionamento, è necessario rimuovere i residui di cibo tra la punta della testina di accensione e il bruciatore. Utilizzare carta vetrata fine/carta smeriglio per pulire la punta della testina di accensione e il bordo del bruciatore.
- La punta della testina di accensione si trova a circa 4-6 mm di distanza dal bordo del bruciatore. Questa è la distanza ideale per un'accensione affidabile.

INFORMAZIONI IMPORTANTI

L'utente potrebbe aver acquistato una copertura protettiva per il barbecue. Per proteggere il proprio investimento, si consiglia di utilizzare suddetta copertura ogni volta che il barbecue non è in uso. Assicurarsi, tuttavia, che la copertura venga applicata solo quando il barbecue è freddo, pulito e asciutto. Potrebbe essere necessario utilizzare una copertura.

Avviso! Una copertura posta su un barbecue caldo, bagnato o non pulito può causare una grave corrosione.

Per questo motivo, il barbecue deve essere freddo, pulito dallo sporco superficiale e asciugato bene prima di applicare la copertura. Ciò è particolarmente importante prima di un periodo di inutilizzo prolungato del barbecue, ad esempio durante il periodo invernale.

Per preservare nel tempo la qualità di questo barbecue a gas, il proprietario deve assicurarsi di seguire esattamente queste istruzioni di cura e manutenzione.

Prendersi cura del proprio investimento significherà goderne per gli anni a venire.

Risoluzione dei problemi

Problema	Possibile causa	Soluzione
Il bruciatore non si accende.	• La bombola del GPL è vuota • Regolatore difettoso • Blocco nel bruciatore • Blocco negli ugelli del gas o nel tubo del gas • Cavo dell'elettrodo allentato o scollegato dall'elettrodo o dall'unità di accensione • Elettrodo o cavo difettoso • Interruttore di accensione difettoso	• Sostituire con una bombola di gas GPL piena • Far controllare o sostituire il regolatore • Pulire il bruciatore • Pulire gli ugelli del gas e il tubo del gas • Ricollegare il cavo • Sostituire l'elettrodo o il cavo • Sostituire l'interruttore di accensione
Il bruciatore non si accende con il fiammifero	• La bombola del GPL è vuota • Regolatore difettoso • Blocco nel bruciatore • Blocco negli ugelli del gas o nel tubo del gas	• Sostituire con una bombola di gas GPL piena • Far controllare o sostituire il regolatore • Pulire il bruciatore • Pulire gli ugelli del gas e il tubo del gas
Piccola fiamma o ritorno di fiamma (fuoco nel tubo di combustione o rumore udibile)	• La bombola del GPL è troppo piccola • Blocco nel bruciatore • Blocco negli ugelli del gas o nel tubo del gas • Vento troppo forte nell'area di utilizzo del barbecue a gas	• Usare una bombola del gas più grande • Pulire il bruciatore • Pulire gli ugelli del gas e il tubo del gas • Installare il barbecue a gas in una zona protetta dal vento
Termostato difficile da girare	• Valvola del gas bloccata	• Sostituire la valvola del gas

Smaltimento

L'imballaggio è realizzato con materiali ecologici che è possibile smaltire presso il centro di riciclo locale.

Non gettare mai il barbecue nei normali rifiuti domestici! Smaltirlo tramite un'azienda autorizzata o tramite l'impianto di smaltimento dei rifiuti municipale. Rispettare le normative vigenti. In caso di dubbi, contattare il proprio impianto di smaltimento.

Dichiarazione di conformità

Questo prodotto è conforme alle linee guida europee e nazionali applicabili. Ciò è confermato dalla marcatura CE (le dichiarazioni corrispondenti sono depositate presso il produttore).

Dati tecnici del barbecue a gas

Denominazione:	Barbecue a gas con 2 bruciatori e ripiani laterali	
Numero articolo:	10467761 DE AT 10467766 CH	
Potenza termica totale:	4,2 kW (305 g/h)	 1336-21 / PIN NO. 1336DL019
Gruppo di gas:	I3B/P(50)	
Tipo di gas:	butano, propano o loro miscele	
Pressione del gas:	50 mbar	
Dimensione iniettore ø:	0,62 mm	
Paesi di destinazione:	AT, CH, DE	

Dati tecnici del regolatore di bassa pressione

N. modello	A310i/A300i
Tipo di gas	Propano
Pressione di ingresso (bar)	1 ~ 16
Pressione di uscita nominale (mbar)	50
ΔP2 (mbar)	-
ΔP5 (mbar)	5
Temperatura di esercizio	-20 °C ~ 50 °C
Potenza	1,5 kg/h
Protezione contro la rottura del tubo	Sì
Dimensione uscita	63 mm
Indicatore di perdite e livello	Sì

UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO.

Leggere le istruzioni per l'uso prima di utilizzare l'apparecchio.

AVVERTENZA: LE PARTI ACCESSIBILI POSSONO ESSERE MOLTO CALDE. TENERE FUORI DALLA PORTATA DEI BAMBINI. Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso. Non spostare l'apparecchio durante l'uso. Dopo l'uso, chiudere l'alimentazione del gas sulla bombola del gas. Non apportare modifiche all'apparecchio.

Manufactured for HORNBACH Baumarkt AG,
Hornbachstraße 11, 76879 Bornheim / Germany
www.hornbach.com

2021/09_V1.0