

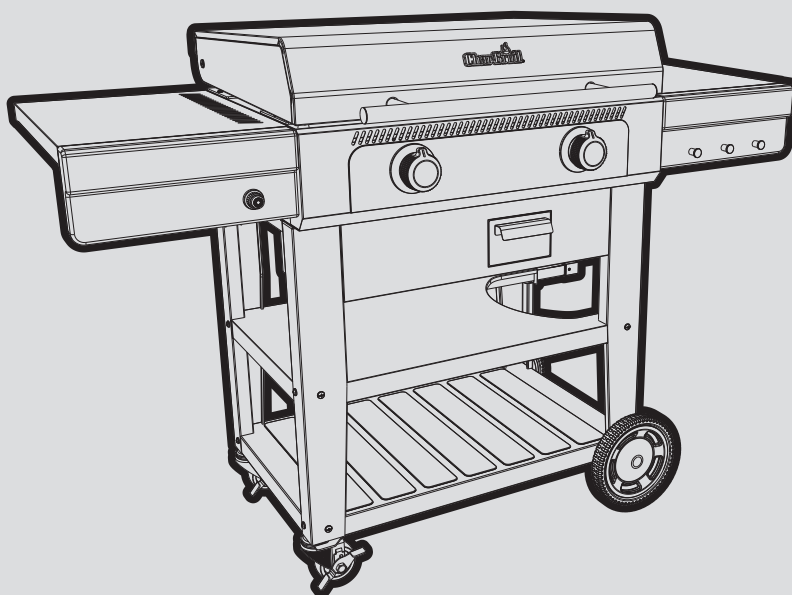
# ACCESS CHAR-BROIL ASSEMBLY GUIDE

INTERACTIVE  
STEP-BY-STEP  
GUIDE



**Char-Broil**

MODEL NUMBER  
**468925125**  
**468925225**



|                       |                                 |     |                             |     |
|-----------------------|---------------------------------|-----|-----------------------------|-----|
| <b>GB</b>             | Operating Instructions          | 3   | Assembly Instructions       | 166 |
| <b>CH, FR</b>         | Mode d'emploi                   | 11  | Instructions d'assemblage   | 166 |
| <b>LU, AT, CH, DE</b> | Betriebsanweisungen             | 20  | Montageanweisungen          | 166 |
| <b>CH, IT</b>         | Istruzioni per l'uso            | 29  | Istruzioni per il montaggio | 166 |
| <b>LU, BE, NL</b>     | Gebruiksaanwijzing              | 38  | Montage-instructies         | 166 |
| <b>SE</b>             | Användning                      | 46  | Montering                   | 166 |
| <b>FI</b>             | Käyttöohjeet                    | 54  | Kokoamisohjeet              | 166 |
| <b>ES</b>             | Instrucciones de funcionamiento | 62  | Instrucciones de armado     | 166 |
| <b>PT</b>             | Instruções para Operação        | 70  | Instruções para Montagem    | 166 |
| <b>DK</b>             | Brugsanvisning                  | 78  | Monteringsvejledning        | 166 |
| <b>NO</b>             | Instruksjoner for bruk          | 86  | Imontering                  | 166 |
| <b>SK</b>             | Návod na používanie             | 94  | Návod na montáž             | 166 |
| <b>IS</b>             | Notkunarlæðbeiningar            | 102 | Smalámálsskipana            | 166 |
| <b>CZ</b>             | Návod k obsluze                 | 110 | Montážní návod              | 166 |
| <b>IL</b>             | הלעפה תוארוה                    | 118 | הבכרה תוארוה                | 166 |
| <b>RO</b>             | Mnual de operatii               | 126 | Instrucțiuni de asamblare   | 166 |
| <b>GR</b>             | Οδηγίες λειτουργίας             | 134 | Οδηγίες συναρμολόγησης      | 166 |
| <b>HU</b>             | Használati utasítások           | 142 | Szerelési útmutató          | 166 |
| <b>BG</b>             | Инструкции за работа            | 150 | Инструкции за съглобяване   | 166 |
| <b>SI</b>             | Navodila za uporabo             | 158 | Navodila za montažo         | 166 |



**CE**  
2531DO-0067

## INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

## CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

Questions:

If you have questions during assembly or use of this appliance contact your local dealer.



## WARNING

- **This instruction manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.**
- **Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.**
- **Follow all warnings and instructions when using the appliance.**
- **Keep this manual for future reference.**



## DANGER

- **Never operate this appliance unattended.**
- **Never operate this appliance within 10ft (3m) of any structure, combustible material or other gas cylinder.**
- **Never operate this appliance within 25 ft (7.5 m) of any flammable liquid.**
- **If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department. Do not attempt to extinguish an oil or grease fire with water. Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard, which could cause property damage, personal injury or death.**

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

### SAFETY SYMBOLS

The symbols and boxes shown below explain what each heading means. Read and follow all of the messages found throughout the manual.



## CAUTION

**CAUTION:** Indicates a potentially hazardous situation or unsafe practice which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.



## WARNING

**WARNING:** Indicates a potentially hazardous situation which, if not avoided, could result in death or serious injury.



## DANGER

**DANGER:** Indicates an imminently hazardous situation which, if not avoided, will result in death or serious injury.



## DANGER

**If you smell gas:**

1. **Shut off gas to the appliance**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**



## WARNING

1. **Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.**
2. **A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**



# CARE & USE



## CAUTION

- Read and follow all safety statements, assembly instructions and use and care directions before attempting to assemble and cook.
- Some parts may contain sharp edges. Wearing protective gloves is recommended.

### Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Planchas are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire. Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn knobs and gas cylinder off.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on general appliance cleaning and cleaning the burner assembly to prevent grease fires. The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the appliance.
- Do not leave plancha unattended while preheating or burning off food residue on HI. If plancha has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.



## WARNING

**For Safe Use of Your Appliance and to Avoid Serious Injury:**

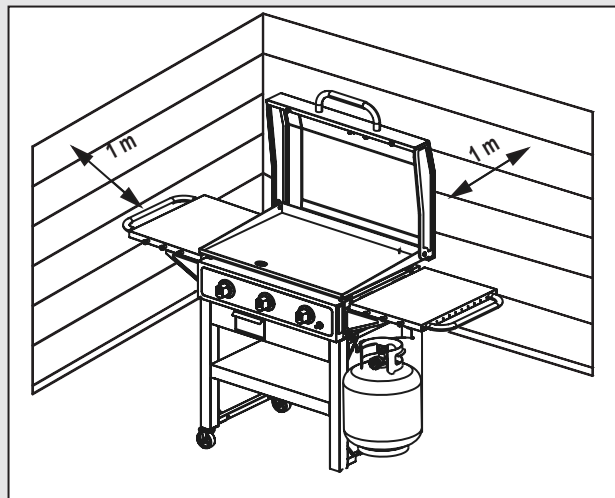
- **USE OUTDOORS ONLY. NEVER USE INDOORS.**

**Read the instructions before using the appliance. Always follow these instructions.**

- Do not move the appliance during use.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Do not let children operate or play near appliance.
- Turn off the gas supply at the cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not block holes in sides or back of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Do not block venturi openings on burner.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- Do not use charcoal or ceramic briquets in a gas appliance.
- DO NOT cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- **Use appliance at least 1m from any wall or surface.**
- Maintain 3m clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



## WARNING



- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed appliance is hazardous.
- Always turn off gas at cylinder and disconnect regulator before moving gas cylinder from specified operating position.
- Never operate appliance with gas cylinder out of correct position specified.
- Do not modify the appliance. Any modifications is strictly prohibited. Sealed parts are not to be manipulated by the user. Do not disassemble injectors.
- **Do not use Griddle with lid closed on high setting for more than 20 minutes.**

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

Do not attempt to repair or alter the hose/valve/regulator for any "assumed" defect. Any modification to this assembly will void your warranty and create the risk of a gas leak and fire. Use only authorized replacement parts supplied by manufacturer.

Do not cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.

# CARE & USE

## Safety Tips

- Before opening gas cylinder valve, check the regulator for tightness.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and gas.
- Use long-handled plancha utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Maximum load for hot plate, if equipped, and side shelf is 4.5 Kg. Cooking vessel minimum dia 200mm and maximum dia. 260 mm.  
**NOTE:** Your plancha may **NOT** be equipped with a Hot plate!
- Use long-handled plancha utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Be very careful when children, the elderly, or pets are nearby.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose, and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Do not store objects or materials inside the appliance cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- DO NOT disconnect or change gas container within 3m of an open flame or other ignition source.

## Cylinder Placement

Cylinders placed in the appliance shall have a maximum diameter of 330mm and maximum height, including regulator, of 450mm. Larger cylinders are to be placed under side shelf or behind the plancha only. Cylinders placed on the ground shall not be placed under the hot plate.

## Regulator Requirements

A regulator must be used with this appliance. Use only gas regulator supplied with your barbeque. If a regulator is not supplied then use only regulator certified according to EN16129 (Flow rate max. 1.5 kg/h) and approved for your country and gas specified in Technical Data.

## Hose Requirements

Use only approved hose which is certified to appropriate EN standard and does not exceed 1.5m length. For Finland, the hose length shall not exceed 1.2m. Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Make sure hose is not kinked. Replace damaged hoses before using appliance. Replace hose as required by national requirements.

## Ignitor Lighting

- **Do not lean over plancha while lighting.**
- When appliance is not in use, turn OFF all control knobs and gas.
  1. Turn gas burner control valves to OFF.
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. To ignite, push and turn burner knob to HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
  5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
  6. Repeat steps 4 and 5 to light other main burners.



## WARNING

- Turn controls and gas cylinder off when not in use.
- Make sure that when connected hose does not touch any warm surfaces.

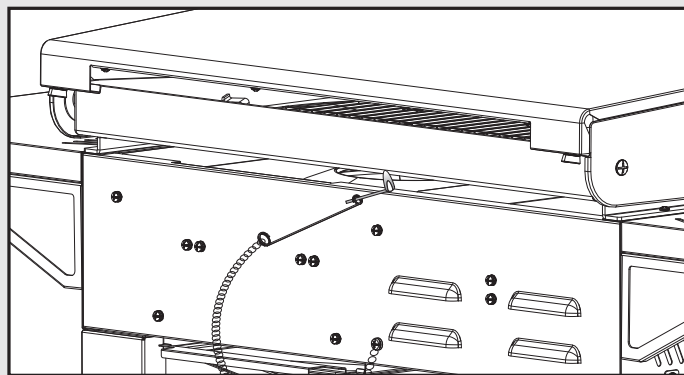


## CAUTION

If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure. If the burner does not ignite with the valve open, gas will continue to flow out of the burner and could accidentally ignite with risk of injury.

## Match Lighting

- **Do not lean over plancha while lighting.**
- When appliance is not in use, turn OFF all control knobs and gas.
  1. Turn gas burner control valves to OFF.
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. Place match into match holder (hanging from back panel of plancha). Light match; then light burner by placing match through the gap under plancha. Immediately push in and turn burner knob to the **À** HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
  5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the HIGH position.



## Leak Testing Valves, Hose and Regulator

Leak test before first use, at least once a year, and every time the cylinder is changed or disconnected.

1. Turn all appliance control knobs to OFF.
2. Be sure regulator is tightly connected to gas cylinder.
3. Turn on Gas. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution (mixture of half soap and half water) onto hose connections.
5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off gas at cylinder immediately and check tightness of connections. If leak cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts.
6. Always turn off gas at cylinder after performing leak test.

# CARE & USE

## IF APPLIANCE FAILS TO LIGHT

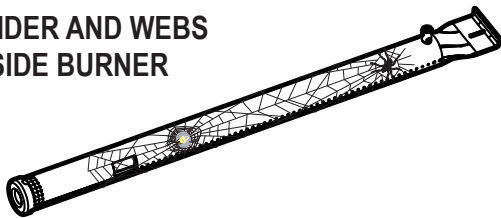
- Make sure gas is turned on at cylinder.
- Make sure there is gas in the cylinder.
- Does the ignitor make a sparking noise? Do not smoke during leak test.
  1. If yes check for spark at burner.
  2. If no spark check for damaged or loose wires.
- If wires are OK check for cracked or broken electrode, replace if needed.
- If wire or electrodes are covered by cooking residue, clean electrode tip with alcohol wipe if needed.
- If needed replace wires.
- If no sound check battery.
- Make sure battery is installed correctly.
- Check for loose wire connection at module and switch.
- If ignitor continues to not work then use match. components can result.



## CAUTION

### SPIDER ALERT!

#### SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER



**Your burner might be different.**

- If your grill is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.
- Spiders or small insects are known to create “flashback” problems by building nests and laying eggs in the grill’s venturi or burner, obstructing the flow of gas. The backup gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your grill and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned when ever the grill has been idle for an extended period of time.

## Cleaning the Burner Assembly

Follow these instructions to clean and/or replace parts of burner assembly or if you have trouble igniting grill.

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove the tile/grate.
3. Remove the screws on griddle (**Figure A**).
4. Remove the griddle top with lid.
5. Remove heat diffuser (**Figure B**).
6. Remove hardware securing burners (**Figure C**).
7. Detach electrode from burner (**Figure D**).

**NOTE:** Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

8. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

We suggest three ways to clean the burner tubes. Use the one easiest for you.

(A) Bend a stiff wire (a light weight coat hanger works well) into a small hook. Run the hook through each burner tube several times.

(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

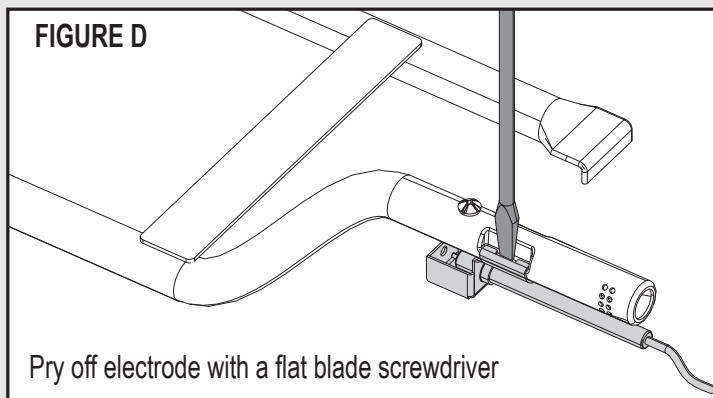
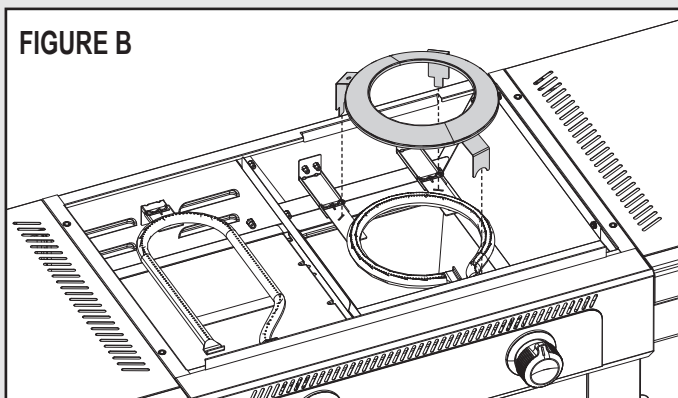
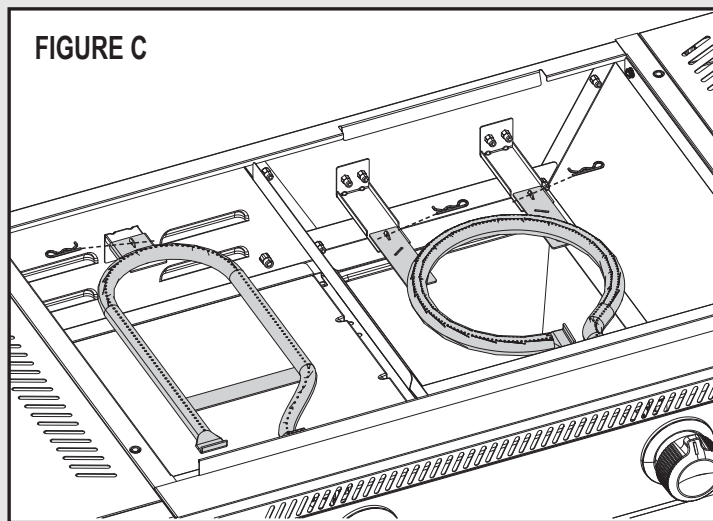
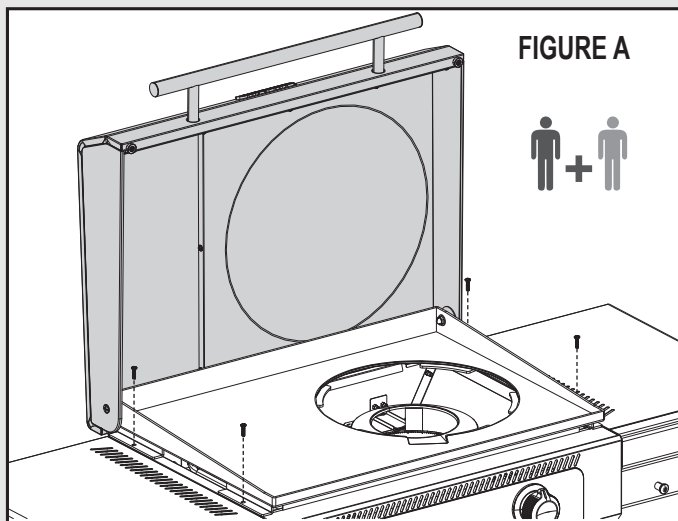
(C) Wear eye protection: Use an air hose to force air into the burner tube and out the burner ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

9. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
10. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
11. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner. Attach electrode to burner.



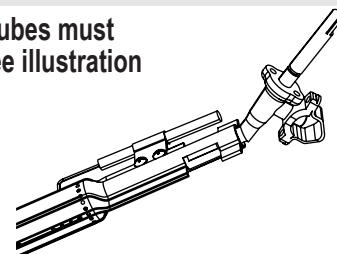
12. Carefully replace burners.
13. Attach burners to brackets on firebox.
14. Replace heat diffuser.
15. Replace griddle top, tile/grate.
16. Before cooking again on griddle, perform a “Leak Test”.

# CARE & USE



**VERY IMPORTANT:** Burner tubes must reengage valve openings See illustration at right

**Correct burner-to-valve engagement**



# CARE & USE

## Storing Your Appliance

- Clean cooking surface.
- Store in dry location.
- When gas cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover appliance if stored outdoors.
- Store appliance indoors ONLY if gas cylinder is turned off and disconnected, removed from appliance and stored outdoors. When removing appliance from storage check for burner obstructions.

## General Appliance Cleaning

Periodic cleaning of this grill is necessary, as grill fires can occur when grease and food debris collect in the bottom of the grill. After each use, remove any remaining food particles from the cooking grate and inside of the grill using a Char-Broil Cool-Clean Brush. Afterwards you could spray Char-Broil Grate Cleaner generously onto the grate, allow it work for 10 minutes and wipe off with a wet cloth or brush. Perform grill cleaning after the grill has cooled down.

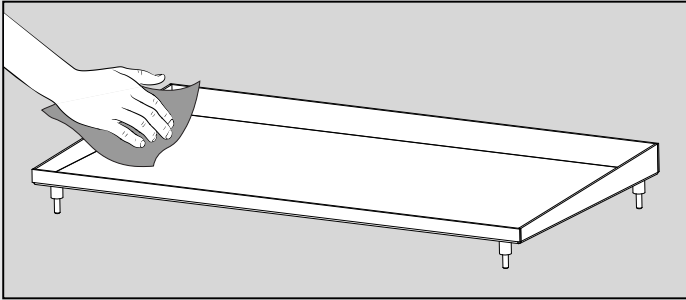
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas planchas are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- **Plastic parts:** Wash with warm soapy water and wipe dry. Do not use abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- **Porcelain surfaces:** Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution, glass cleaner or Char-Broil Grate Cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- **Painted surfaces:** Wash with mild detergent or cleaner and warm soapy water or Char-Broil Grill Cleaner. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- **Cooking surfaces:** Ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to grilling. While grill is hot, it is only recommended to clean cooking surfaces using the Char-Broil Hot-Clean Replacement head (on the Char-Broil Cool-Clean Premium Brush).

# CARE & USE

## CERAMIC GRIDDLE TOP

### FIRST USE - CLEANING THE HOT PLATE

Before using your griddle for the first time with food, wipe down the surface and edges of the Hot Plate with warm soapy water. Rinse thoroughly with clean water. This will dissipate any odors and eliminate any foreign matter from cooking into your food.



### CARE & MAINTENANCE

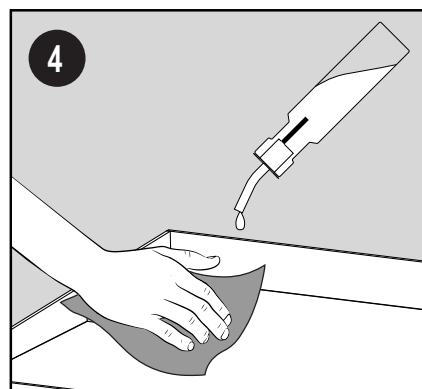
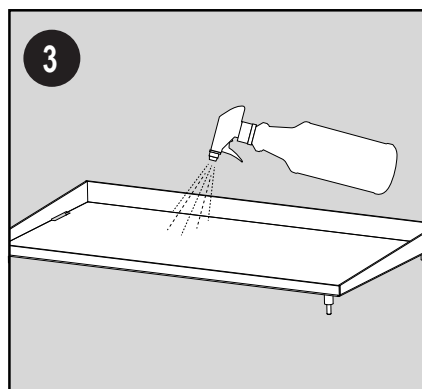
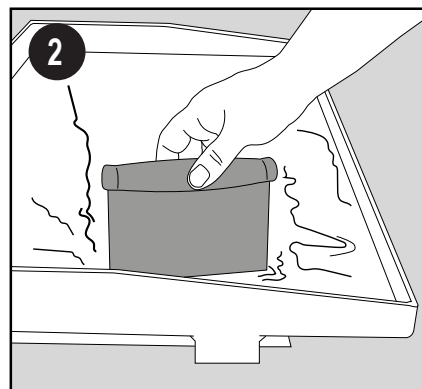
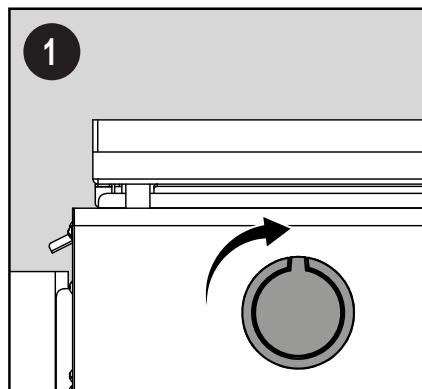
The care of the Hot Plate is a continuous process that must be repeated over the life of your griddle to ensure the best cooking experience and longest life of use. It is important to clean and add a very minimal amount of oil to the Hot Plate

after each use to maintain the non-stick cooking surface. Note: The Hot Plate does not need to be seasoned. Burning grease into the surface will damage the non-stick cooking surface.

1. Turn off the heat from cooking.
2. Allow the grill to cool to a point where it is safe for cleaning, but still warm. Then, use a griddle scraper or wooden utensil with a flat edge, to scrap off any excess food or grease from the cooking surface.

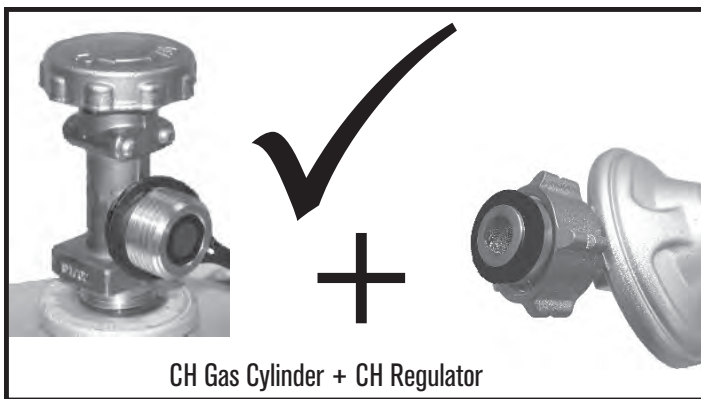
**Note: Ceramic is not completely scratch resistant and can chip if using metal utensils. The best cooking utensils to use are wood, silicone, or nylon, as these materials will reduce wear on the cooking surface.**

3. Spray or add a bit of water to the surface to steam and loosen any stubborn areas. Wipe with a clean cloth or paper towel. Sometimes burnt grease or debris can be difficult to remove.
4. Allow griddle to cool completely. Add a small amount of oil to the Hot Plate and rub it around with a paper towel to all corners and edges. Wipe any excess oil from the surface. This creates a protective barrier on the surface from moisture.





**IMPORTANT! PLEASE READ!**



A regulator must be used with this appliance. Use only the gas regulator supplied with your barbeque. If a regulator is not supplied then use only a regulator certified according to EN16129 (Flow rate max. 1.5 kg/h) and approved for your country and gas specified in Technical Data.

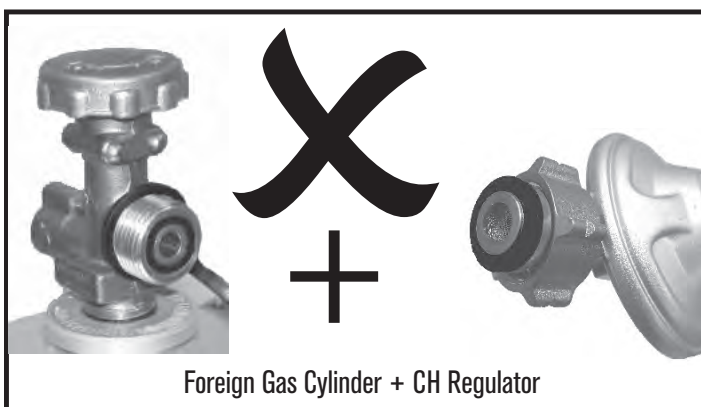
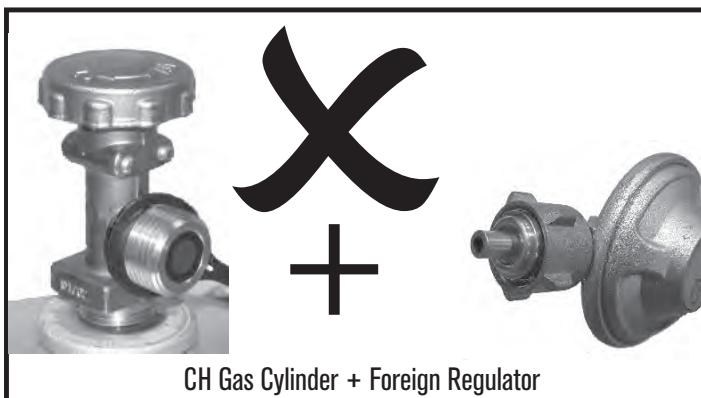
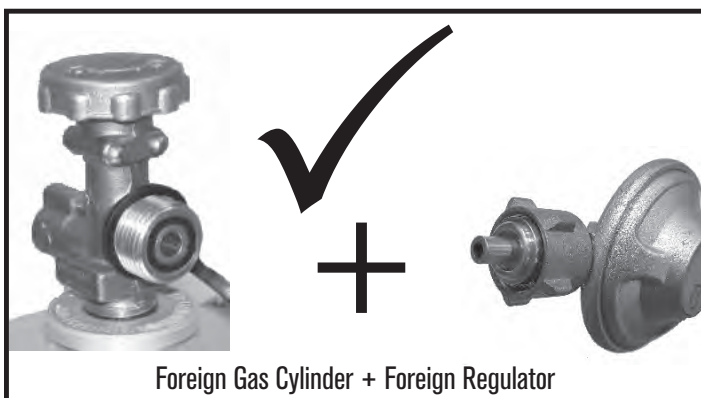
**For Switzerland Only**

There is a danger of fire and explosion with gas appliances which are equipped with foreign pressure regulators and are not compatible with the gas tanks and gas regulators available in Switzerland.

Due to the different sealing systems, it is impossible to properly seal the regulator to the gas tank. Gas will escape here and can be ignited by flame or sparks. A lifethreatening explosion, and/or property damage can result. Swiss and German tanks and regulators cannot be intermixed.

For safety reason, please check your grill regulator and gas tank connection and make sure it follows in one of the allowed cases shown in the pictures.

Perform a leak check each time you connect your grill to the gas tank.





# TECHNICAL DATA

| TECHNICAL DATA<br>CHAR-BROIL, LLC   |                                                                |           |                                                                                    |                                   |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Appliance Name                      | Gas Barbeque/Gas Grill                                         |           |                                                                                    |                                   |
| Total Nominal Heat Input            | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)                |
| Gas Category                        | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                   |
| Model No.                           | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                         |
| Gas Type                            | Butane                                                         | Propane   | Butane, Propane or their mixtures                                                  | Butane, Propane or their mixtures |
| Gas Pressure                        | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 30 mbar                                                                            | 50 mbar                           |
| Injector Size (Dia. mm)             | Barbecue: 1,01 x 2 pcs                                         |           | Barbecue: 1,01 x 2 pcs                                                             | Barbecue: 0,88 x 2 pcs            |
| Side Burner Injector Size (Dia. mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                               |
| Sear Burner Injector Size (Dia. mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                               |
| Destination Countries               | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                    |

## Stainless Steel

There are many different types (alloys) of materials that are regarded as stainless steel.

A common trait of these different types is that they may corrode (oxidize), depending on the conditions they are subjected to.

This applies to your new barbecue as well.

To ensure your barbecue retains its looks and functionality for many years, please follow the advice below.

1. If the barbecue has become wet or damp, make sure to wipe it dry using a cloth in order to prevent surface corrosion.
2. Stainless steel can rust under certain conditions. This can be caused by environmental conditions such as chlorine or salt water, or improper cleaning tools such as wire or steel wool. It can also discolor due to heat, chemicals, or grease build-up.
3. To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
4. Grease the internal parts of the barbecue and the grids with cooking oil.

### Please note:

When cleaning, work in the same direction the stainless steel was brushed in - 'with the grain'. Cleaning with abrasives may leave scratches.

Storing the barbecue near a coast, swimming pool or spa will cause the barbecue to corrode (oxidize).

Cover your barbecue for rust protection.

## INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :

Remettez ce manuel au consommateur.

## CONSOMMATEUR :

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

## QUESTIONS :

Si vous avez des questions pendant l'assemblage ou l'utilisation de cet appareil, contactez votre revendeur local.



## AVERTISSEMENT

- Ce manuel d'instructions contient des renseignements importants qui sont nécessaires pour assembler correctement l'appareil et l'utiliser sans danger.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conformez-vous à tous les avertissements et suivez toutes les instructions lorsque vous vous servez de l'appareil.
- Conservez ce manuel pour pouvoir le consulter ultérieurement.



## DANGER

- Ne jamais faire fonctionner cet appareil sans surveillance.
- Ne jamais faire fonctionner cet appareil à moins de 3 m (10 pi) d'une structure, d'un matériau combustible ou d'une autre bouteille de gaz.
- Ne jamais utiliser cet appareil à moins de 7,5 m (25 pi) d'un liquide inflammable.
- En cas d'incendie, s'éloigner de l'appareil et appeler immédiatement le service d'incendie. Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Le manquement à suivre ces instructions pourrait entraîner un incendie, une explosion ou un risque de brûlure, ce qui pourrait causer des dommages matériels, des blessures ou la mort.

## RENSEIGNEMENTS DE SÉCURITÉ IMPORTANTS

### SYMBOLES DE SÉCURITÉ

Les symboles et cases présentés ci-dessous donnent la signification de chaque en-tête. Lisez et respectez tous les messages figurant dans le manuel.



## MISE EN GARDE

MISE EN GARDE : Indique une situation potentiellement dangereuse ou une pratique dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner des blessures de gravité légère ou moyenne.



## AVERTISSEMENT

AVERTISSEMENT : Indique une situation potentiellement dangereuse qui, si elle n'est pas évitée, pourrait entraîner la mort ou des blessures graves.



## DANGER

DANGER : Indique une situation dangereuse imminente qui, si elle n'est pas évitée, entraînera la mort ou des blessures graves.



## DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou la caserne de pompiers la plus proche.



## AVERTISSEMENT

1. N'entrez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bonbonne de gaz non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

# SOINS ET UTILISATION



## MISE EN GARDE

- Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et consignes d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et de cuisiner.
- Certaines pièces peuvent contenir des rebords tranchants. Il est recommandé de porter des gants de protection.

### Feux de graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse, cela peut entraîner des blessures. Si un feu de graisse persistant se développe, fermez les boutons de réglage et la bonbonne de gaz.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire et il pourrait endommager le produit. Faites particulièrement attention pendant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus alimentaires pour vous assurer qu'un feu de graisse ne démarre pas. Suivez les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et sur le nettoyage de l'ensemble du brûleur pour éviter les feux de graisse. La meilleure façon d'éviter les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.
- Ne pas laisser la plancha sans surveillance pendant le préchauffage ou la combustion de résidus alimentaires sur la position HI. Si la plancha n'a pas été nettoyée régulièrement, un feu de graisse qui pourrait endommager le produit est possible.



## AVERTISSEMENT

### Pour une utilisation sûre de l'appareil et afin d'éviter de graves blessures :

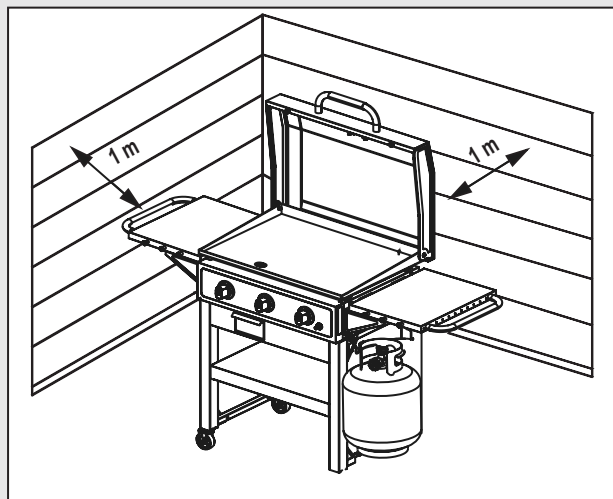
UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR. NE L'UTILISEZ JAMAIS À L'INTÉRIEUR. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours ces instructions.

- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants en bas âge à l'écart. Ne laissez pas les enfants manipuler ou jouer près de l'appareil.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne de gaz après utilisation.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant l'utilisation.
- N'obstruez pas les trous dans les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les flammes des brûleurs.
- N'obstruez pas les ouvertures venturi sur le brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces bien ventilés. Ne l'utilisez JAMAIS dans un espace clos comme un abri pour voiture, un garage, un porche, une terrasse couverte ou sous une structure suspendue de toute sorte.
- N'utilisez pas de briquettes en charbon de bois ou en céramique dans un appareil à gaz.
- NE COUVREZ PAS les grilles avec du papier aluminium ou tout autre matériau. Cela bloquera la ventilation du brûleur et créera un environnement potentiellement dangereux pouvant causer des dégâts matériels et/ou des blessures.
- Utilisez l'appareil à au moins 1 m de tout mur ou de toute surface.
- Maintenez un espace de 3 m avec les objets qui peuvent



## AVERTISSEMENT

s'enflammer ou des sources d'ignition comme des voyants lumineux sur les chauffe-eau, des appareils électriques sous tension, etc.



- Ne tentez JAMAIS d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non allumé à l'intérieur d'un appareil fermé est dangereux.
- Coupez toujours le gaz au niveau de la bonbonne et déconnectez le régulateur avant de déplacer la bonbonne de gaz de sa position.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une bonbonne de gaz en dehors de sa bonne position.
- Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification est strictement interdite. Les parties soudées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne démontez pas les injecteurs.
- **Ne pas utiliser la plaque de cuisson avec le couvercle fermé sur la position élevée pendant plus de 20 minutes.**

Le non-respect de l'ensemble des consignes du fabricant peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels importants.

Ne pas tenter de réparer ou de modifier le tuyau/robinet/régulateur pour corriger un défaut « présumé ». Toute modification apportée à cet assemblage annule votre garantie et crée un risque de fuite de gaz et d'incendie. N'utiliser que des pièces de rechange approuvées et fournies par le fabricant.

Ne pas couvrir les grilles avec du papier d'aluminium ou un autre matériau. Cela bloquera la ventilation du brûleur et créera une condition potentiellement dangereuse qui pourrait causer des dommages matériels ou des blessures.

# SOINS ET UTILISATION

## Conseils de sécurité

- Avant d'ouvrir la vanne du gaz, vérifiez l'étanchéité du régulateur.
- Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, fermez tous les boutons de réglage ainsi que le gaz.
- Utiliser des ustensiles pour plancha à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Portez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.
- La charge maximale de la plaque chauffante, si elle est présente, et de l'étagère latérale est 4,5 kg. Récipient de cuisson d'un diamètre minimum de 200 mm et d'un diamètre maximum de 260 mm. REMARQUE : Il est possible que votre plancha ne soit PAS dotée d'une plaque chauffante!
- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, puisque de la vapeur chaude peut s'échapper.
- Soyez très prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux domestiques sont à proximité.
- Si vous remarquez de la graisse ou toute autre matière chaude qui coule sur la vanne, le tuyau ou le régulateur, coupez toute l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez-la, puis nettoyez et vérifiez la soupape, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuez un test d'étanchéité.
- N'entreposez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de l'appareil qui pourraient bloquer la circulation de l'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou de la chambre de combustion.
- NE déconnectez ou NE changez PAS la bonbonne de gaz à moins de 3 m d'une flamme nue ou de toute autre source d'ignition.

## Position de la bonbonne

In das Gerät eingesetzte Zylinder dürfen einen maximalen Durchmesser von 340 mm und eine maximale Höhe einschließlich Regler von 580 mm haben. Größere Zylinder dürfen nur unter die Seitenablage oder hinter den Grill gestellt werden. Auf den Boden gestellte Zylinder dürfen nicht unter die Heizplatte gestellt werden.

## Exigences relatives au régulateur

Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. Utilisez uniquement un régulateur à gaz fourni avec votre barbecue. Si un régulateur n'est pas fourni, utilisez alors uniquement un régulateur certifié selon EN16129 (Débit max. 1,5 kg/h) et approuvé pour votre pays et votre gaz indiqués dans les Données techniques.

## Exigences relatives au tuyau

Utilisez uniquement un tuyau approuvé qui est certifié selon les normes EN et qui ne dépasse pas 1,5 m de long. Pour la Finlande, la longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,2 m. Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés ou usés. Assurez-vous que le tuyau n'est pas entortillé. Assurez-vous qu'une fois connecté, le tuyau ne touche aucune surface chaude. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser l'appareil. Remplacez le tuyau tel que requis par les exigences nationales.

## Allumage avec l'allumeur

- **Ne vous penchez pas au-dessus de la plancha pendant l'allumage.**
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, fermez tous les boutons de réglage et le gaz.
  1. Tournez les boutons de réglage des brûleurs sur la position OFF.
  2. Ouvrez le couvercle lorsque vous allumez ou rallumez l'appareil.
  3. OUVREZ le robinet de la bouteille de propane.
  4. Pour allumer l'appareil, enfoncez le bouton du brûleur et tournez-le sur la position HIGH. Immédiatement, appuyez sur le bouton de l'ALLUMEUR ÉLECTRONIQUE et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume.
  5. Si l'appareil ne s'allume PAS en 5 secondes, tournez les boutons de réglage du brûleur sur la position OFF et attendez 5 minutes avant de recommencer la procédure d'allumage.
  6. Recommencez les étapes 4 et 5 pour allumer les autres brûleurs principaux.



## AVERTISSEMENT

- Éteignez les commandes et la bouteille de gaz lorsqu'elles ne sont pas utilisées.
- Assurez-vous que lorsque le tuyau connecté ne touche aucune surface chaude.

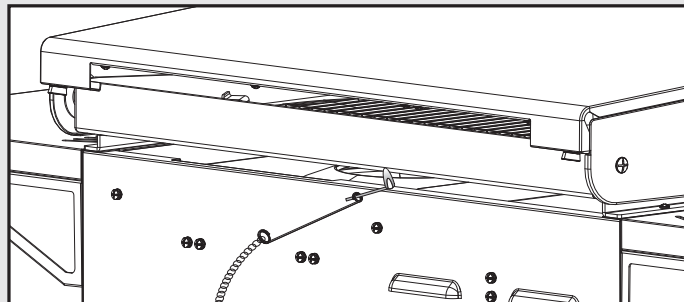


## MISE EN GARDE

S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, fermez les boutons de réglage, attendez 5 minutes et répétez la procédure. Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait accidentellement s'enflammer et causer des blessures.

## Allumage avec une allumette

- **Ne vous penchez pas au-dessus de la plancha pendant l'allumage.**
- Lorsque vous n'utilisez pas l'appareil, fermez tous les boutons de réglage et le gaz.
  1. Tournez les boutons de réglage des brûleurs sur la position OFF.
  2. Ouvrez le couvercle lorsque vous allumez ou rallumez l'appareil.
  3. OUVREZ le robinet de la bouteille de propane.
  4. Mettez l'allumette dans le porte-allumette (accroché sur le panneau arrière de la plancha). Allumez l'allumette, puis allumez le brûleur en insérant l'allumette dans le trou d'allumage situé sous la plancha. Immédiatement, enfoncez le bouton du brûleur et tournez-le sur la position HIGH. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.
  5. Allumez les brûleurs adjacents séquentiellement en enfonçant les boutons et en les tournant sur la position HIGH.



# SOINS ET UTILISATION

## Test d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur

Effectuez un test d'étanchéité avant la première utilisation, au moins une fois par an et à chaque fois que vous changez ou déconnectez la bonbonne.

1. Mettez tous les boutons de commande en position OFF.
2. Assurez-vous que le régulateur est solidement relié à la bonbonne de gaz.
3. Ouvrez le gaz. Si vous entendez un bruit strident, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau du raccordement. Corrigez avant de poursuivre.
4. Passez une solution savonneuse (mélange constitué à moitié de savon et à moitié d'eau) sur les raccords des tuyaux.
5. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Coupez immédiatement le gaz au niveau de la bonbonne et vérifiez l'étanchéité des raccordements. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, n'essayez pas de la réparer. Appelez pour obtenir des pièces de rechange.
6. Coupez toujours le gaz au niveau de la bonbonne après avoir effectué le test de fuite.

## SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS

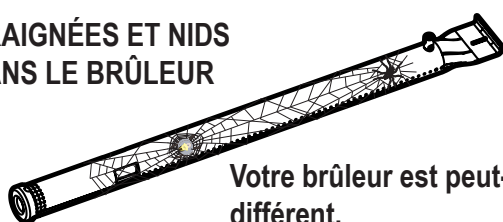
- Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz est ouvert.
- Assurez-vous qu'il y a du gaz dans la bouteille.
- L'allumeur produit-il un bruit d'étincelles? Ne fumez pas pendant le test d'étanchéité.
  1. Si oui, vérifiez la présence d'étincelles au niveau du brûleur.
  2. S'il n'y a pas d'étincelle, vérifiez si les fils sont endommagés ou desserrés.
- Si les fils sont en bon état, vérifiez que l'électrode n'est pas fissurée ou cassée et remplacez-la au besoin.
- Si le fil ou les électrodes sont recouverts de résidus de cuisson, nettoyez l'extrémité des électrodes avec une lingette imbibée d'alcool, au besoin.
- Au besoin, remplacez les fils.
- S'il n'y a pas de bruit, vérifiez la pile.



## MISE EN GARDE

### ALERTE AUX ARAIGNÉES!

#### ARAIGNÉES ET NIDS DANS LE BRÛLEUR



**Votre brûleur est peut-être différent.**

- Si votre barbecue commence à être difficile à allumer ou la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les tubes venturi et les brûleurs.
- Les araignées et les petits insectes peuvent créer des problèmes de « retour de flamme » en faisant des nids et pondant des œufs dans le tube venturi ou le brûleur du barbecue, ce qui bloque le débit de gaz. Le gaz accumulé peut s'allumer derrière le panneau de commande. Ce retour de flamme peut endommager votre barbecue et causer des blessures. Pour prévenir les retours de flamme et assurer un bon rendement, l'assemblage du brûleur et du tube venturi devrait être enlevé et nettoyé lorsque le barbecue n'a pas servi pendant une longue période.

## Nettoyage de l'assemblage du brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer ou remplacer des pièces de l'assemblage du brûleur ou si vous éprouvez des difficultés à allumer le barbecue.

1. FERMEZ tous les boutons de réglage du brûleur et le robinet de la bouteille de propane.
2. Enlevez la tuile/grille.
3. Retirez les vis de la plaque de cuisson (**figure A**).
4. Retirez le couvercle de la plaque de cuisson.
5. Retirez le diffuseur de chaleur (**figure B**).
6. Retirez les éléments de fixation des brûleurs (**figure C**).
7. Détachez l'électrode du brûleur (**figure D**).

**REMARQUE :** La méthode utilisée pour enlever ou détacher l'électrode dépend de la configuration du brûleur. Voyez les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.

8. Soulevez prudemment chaque brûleur, en l'éloignant des ouvertures des soupapes.

Nous suggérons trois façons de nettoyer les tubes des brûleurs. Utilisez celle qui est la plus facile pour vous.

(A) Pliez un fil métallique raide (un cintre léger fonctionne bien) pour en faire un petit crochet. Faites passer le crochet dans chaque tube de brûleur à plusieurs reprises.

(B) Utilisez un goupillon à bouteille étroit au manche flexible (n'utilisez pas de brosse métallique en laiton). Faites passer la brosse dans chaque tube de brûleur à plusieurs reprises.

(C) Portez une protection pour les yeux : Utilisez un tuyau d'air pour forcer de l'air dans le tube du brûleur afin qu'il ressorte par les ports du brûleur. Vérifiez chaque port afin de vous assurer que de l'air sort de chaque trou.

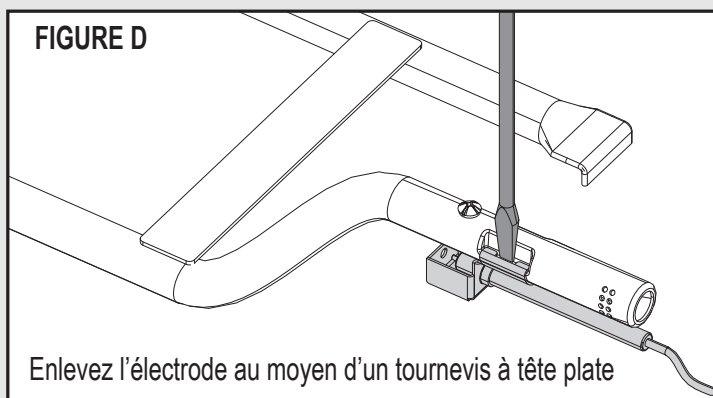
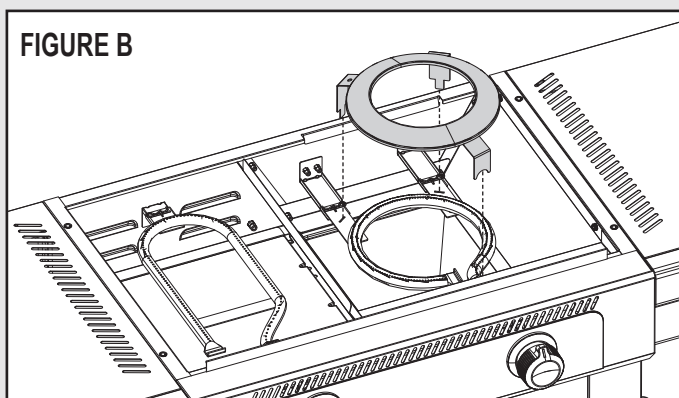
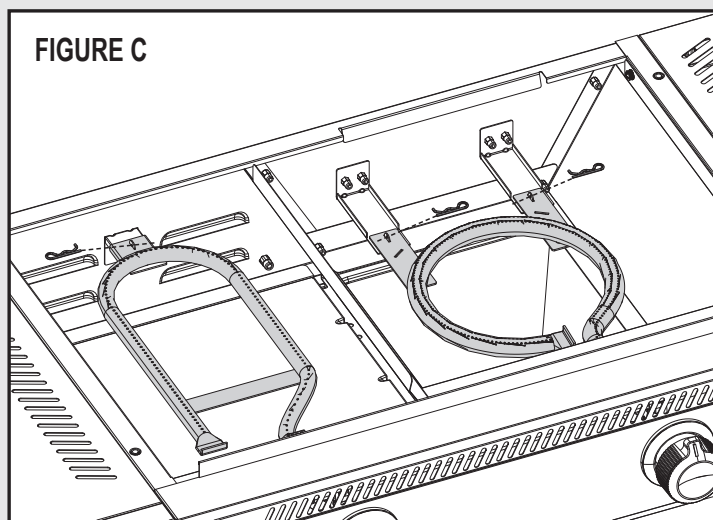
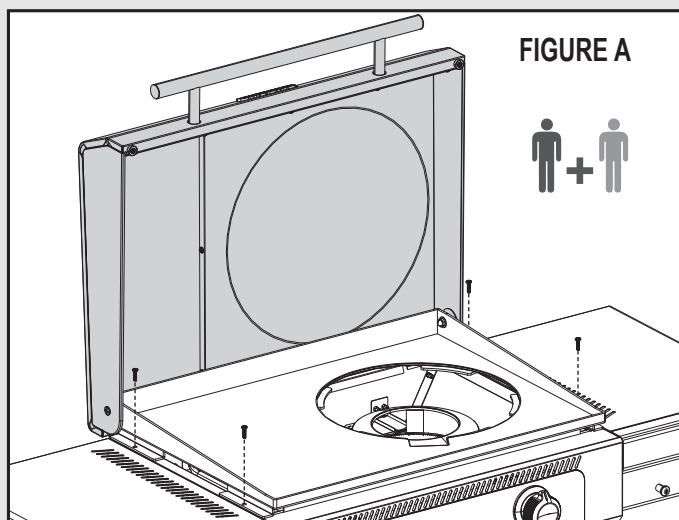
9. Récurez toute la surface du brûleur au moyen d'une brosse métallique pour enlever les résidus d'aliments et la saleté.
10. Nettoyez les ports bloqués au moyen d'un fil rigide comme un trombone déplié.
11. Vérifiez le brûleur pour déceler les dommages attribuables à l'usure et à la corrosion normales. Certains trous pourraient s'agrandir. Si des fissures ou des trous de grande taille sont observés, remplacez le brûleur. Fixez l'électrode au brûleur.



12. Remplacez prudemment les brûleurs.
13. Fixez les brûleurs aux supports sur le foyer.
14. Remplacez le diffuseur de chaleur.
15. Remplacez le dessus de la plaque de cuisson (tuile/grille).
16. Avant d'utiliser la plaque de cuisson de nouveau, effectuez un essai d'étanchéité.

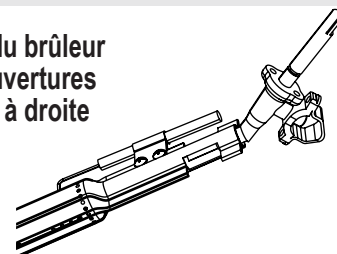


# SOINS ET UTILISATION



**TRÈS IMPORTANT :** Les tubes du brûleur doivent se réinsérer dans les ouvertures des soupapes. Voir l'illustration à droite

Bon alignement entre le brûleur et la soupape





# SOINS ET UTILISATION

## Rangement de votre appareil

- Nettoyez la surface de cuisson.
- Conservez dans un endroit sec.
- Lorsque la bonbonne de gaz est raccordée à l'appareil, rangez l'appareil dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Recouvrez l'appareil s'il est entreposé à l'extérieur.
- Rangez l'appareil à l'intérieur seulement si la bonbonne de gaz est fermée et débranchée, retirée de l'appareil et rangée à l'extérieur.
- En sortant l'appareil de l'endroit où il était rangé, vérifiez si le brûleur est obstrué.

## Nettoyage général de l'appareil

Un nettoyage périodique de ce gril est nécessaire, car des incendies de gril peuvent survenir lorsque la graisse et les débris alimentaires s'accumulent au bas du gril. Après à chaque utilisation, retirez les restes de nourriture de la grille de cuisson et à l'intérieur du gril à l'aide d'une brosse Char-Broil Cool-Clean. Ensuite vous pouvez vaporiser généreusement du nettoyant pour grille Char-Broil sur la grille, laissez agir 10 minutes et essuyez avec un chiffon humide ou une brosse. Nettoyez le gril une fois le gril refroidi.

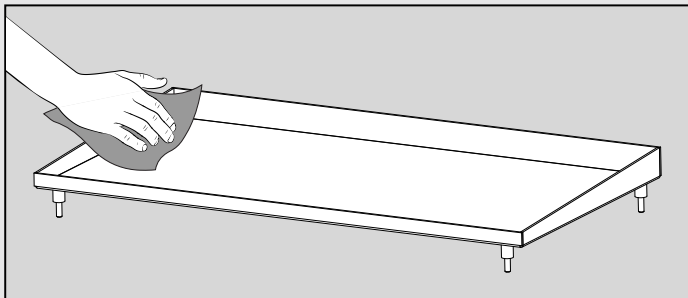
- Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et fumée pour la peinture. Intérieurs de gaz les barbecues ne sont pas peints en usine (et ne doivent jamais peints). Appliquez une solution forte de détergent et d'eau ou utilisez un nettoyant pour appareil avec une brosse à récurer à l'intérieur du couvercle de l'appareil et bas. Rincer et laisser sécher complètement à l'air. Ne pas appliquer nettoyant caustique pour appareil / four sur les surfaces peintes.
- **Pièces en plastique:** laver à l'eau tiède savonneuse et essuyer. Faire ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de dégraissants ou de concentré nettoyant pour appareil ménager sur les pièces en plastique. Dommages et échecs de des pièces peuvent en résulter.
- **Surfaces en porcelaine:** en raison de leur composition semblable au verre, la plupart des résidus peuvent être essuyés avec une solution de bicarbonate de soude / eau, nettoyant pour vitres ou nettoyant pour grille Char-Broil. Utilisez non abrasif poudre à récurer pour les taches tenaces.
- **Surfaces peintes:** laver avec un détergent doux ou un nettoyant et de l'eau savonneuse chaude ou du nettoyant pour gril Char-Broil. Essuyez avec un chiffon doux non abrasif.
- **Surfaces de cuisson:** assurez-vous qu'il ne reste pas de poils lâches pendant la cuisson surfaces avant de griller. Tant que le gril est chaud, il recommandé pour nettoyer les surfaces de cuisson à l'aide du Char-Broil Tête de remplacement Hot-Clean (sur le Char-Broil Cool-Clean Brosse Premium).

# SOINS ET UTILISATION

## PLAQUE DE CUISSON EN CÉRAMIQUE

### PREMIÈRE UTILISATION – NETTOYAGE DE LA PLAQUE CHAUFFANTE

Avant d'utiliser votre plaque de cuisson pour la première fois avec des aliments, essuyez la surface et les bords de la plaque chauffante avec de l'eau chaude savonneuse. Rincez abondamment à l'eau claire. Cela permettra de dissiper les odeurs et d'éviter que des corps étrangers ne pénètrent dans les aliments.



### SOINS ET ENTRETIEN

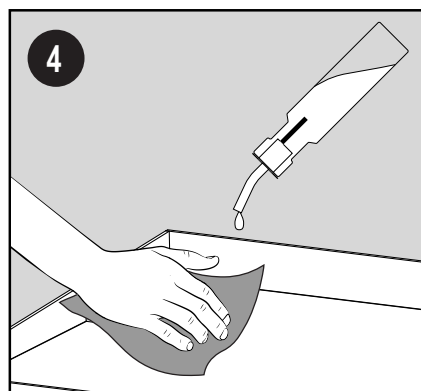
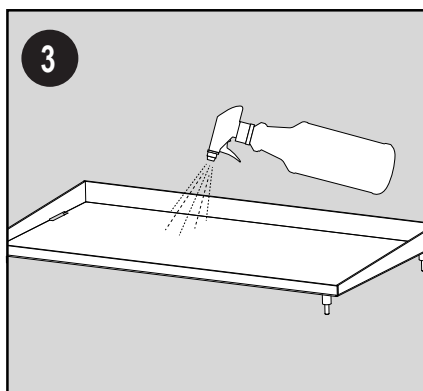
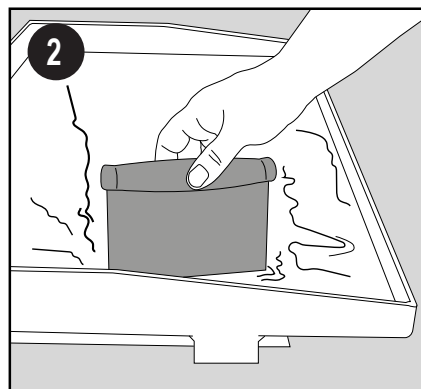
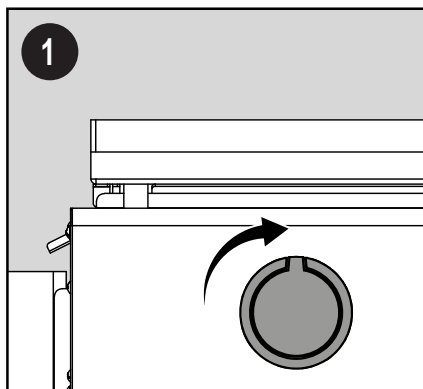
L'entretien de la plaque chauffante est un processus continu qui doit être répété tout au long de la vie de votre plaque de cuisson afin d'assurer une expérience de cuisson optimale et une durée d'utilisation maximale. Il est important de nettoyer et d'ajouter une quantité minimale d'huile sur la plaque chauffante après chaque

utilisation afin de maintenir la surface de cuisson antiadhésive. Remarque : La plaque chauffante n'a pas besoin d'être apprêtée. La graisse brûlée dans la surface endommagera la surface de cuisson antiadhésive.

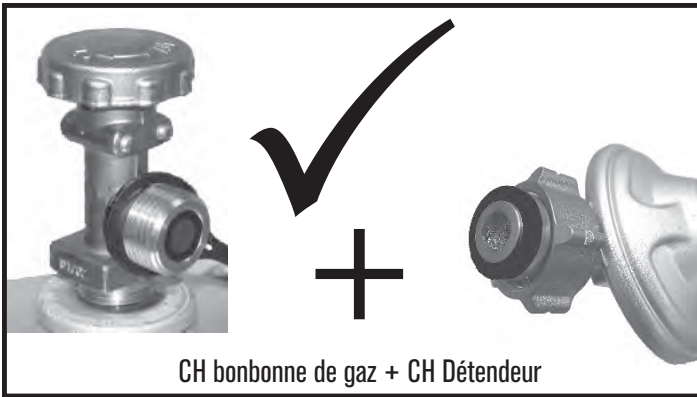
1. Fermez la chaleur utilisée lors de la cuisson.
2. Laissez le barbecue refroidir jusqu'à ce qu'il puisse être nettoyé sans danger, mais qu'il soit encore chaud. Ensuite, utilisez un racloir ou un ustensile en bois à bord plat pour enlever tout excès de nourriture ou de graisse de la surface de cuisson.

**Remarque : La céramique n'est pas totalement résistante aux rayures et peut s'écailler si l'on utilise des ustensiles en métal. Les meilleurs ustensiles de cuisine à utiliser sont en bois, en silicone ou en nylon, car ces matériaux réduisent l'usure de la surface de cuisson.**

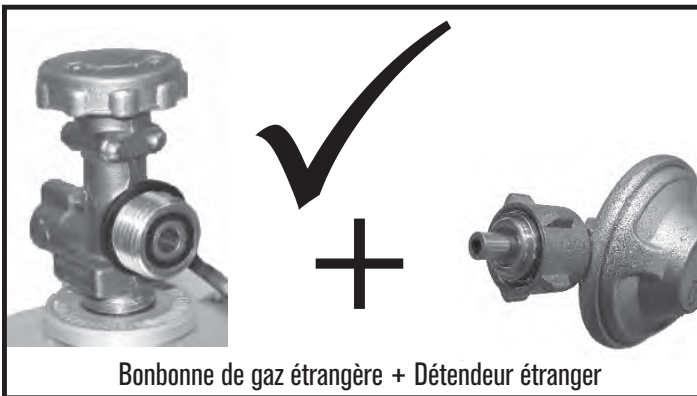
3. Vaporisez ou ajoutez un peu d'eau à la surface pour nettoyer à la vapeur et décoller les zones récalcitrantes. Essuyez avec un chiffon propre ou un essuie-tout. Il est parfois difficile d'éliminer la graisse brûlée et les débris.
4. Laissez la plaque de cuisson refroidir complètement. Ajoutez une petite quantité d'huile à la plaque chauffante et frottez-la avec un essuie-tout dans tous les coins et sur tous les bords. Essuyez tout excédent de huile de la surface. Cela crée une barrière protectrice contre l'humidité sur la surface.



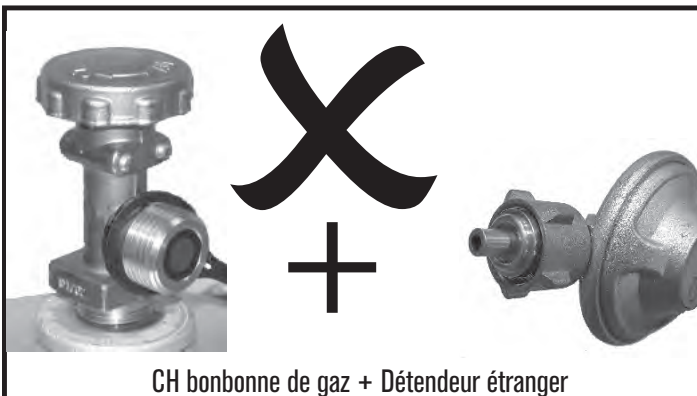
## IMPORTANT! LISEZ S'IL VOUS PLAÎT!



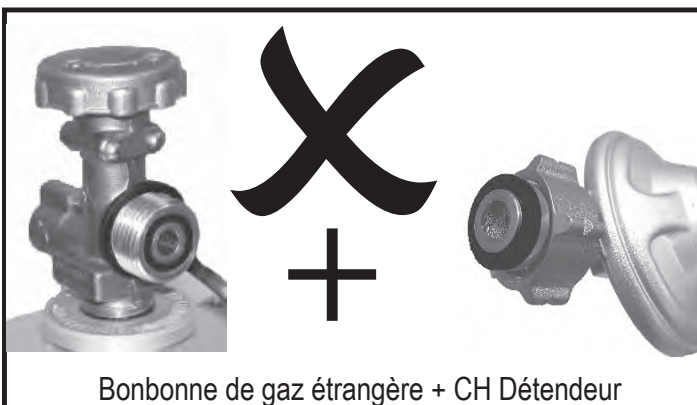
CH bonbonne de gaz + CH Détendeur



Bonbonne de gaz étrangère + Détendeur étranger



CH bonbonne de gaz + Détendeur étranger



Bonbonne de gaz étrangère + CH Détendeur

Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. N'utilisez que le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue. Si un détendeur n'est pas fourni, utilisez uniquement un détendeur certifié conforme à la norme EN16129 (débit max. 1,5 kg / h) et approuvé pour votre pays et le gaz spécifié dans les données techniques. Vous devez utiliser une bouteille de gaz à essence compatible avec votre régulateur.

### Uniquement Pour La Suisse

Il existe un risque d'incendie et d'explosion avec les appareils ménagers à gaz qui sont équipés avec des détendeurs étrangers, qui ne sont pas compatibles avec les réservoirs de gaz et les détendeurs disponibles en Suisse.

À cause des différents systèmes de fermeture, il est presque impossible de sceller proprement le détendeur avec le réservoir de gaz. Le gaz va ensuite s'échapper et peut être enflammé par flamme ou étincelles. Une explosion mortelle, et/ou dommages matériels peuvent en résulter. Réservoirs, détendeurs suisses et allemands ne peuvent pas être raccordés.

Pour des raisons de sécurité, veuillez vérifier le régulateur de votre barbecue, le Kit de raccordement de bouteilles et assurez-vous que ça correspond avec l'un des cas permis illustré dans les images.

Effectuez une vérification de fuite chaque fois que vous connectez votre barbecue au réservoir.

# DONNÉES TECHNIQUES

| DONNÉES TECHNIQUES<br>CHAR-BROIL, LLC                      |                                                                |         |                                                                                    |                                   |
|------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Nom de l'appareil                                          | Barbecue au gaz / Gril au gaz                                  |         |                                                                                    |                                   |
| Débit calorifique nominal total                            | 8,79 kW (640 g/h)                                              |         |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)                |
| Catégorie de gaz                                           | I3+(28-30/37)                                                  |         | I3B/P(30)                                                                          | I3B/P(50)                         |
| N° de modèle                                               | 468925125                                                      |         |                                                                                    | 468925225                         |
| Type de gaz                                                | Butane                                                         | Propane | Butane, Propane ou leurs mélanges                                                  | Butane, Propane ou leurs mélanges |
| Pression du gaz                                            | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar | 30 mbar                                                                            | 50 mbar                           |
| Taille de l'injecteur taille (ø mm)                        | Barbecue: 1,01 x 2 pcs                                         |         | Barbecue: 1,01 x 2 pcs                                                             | Barbecue: 0,88 x 2 pcs            |
| Plaque chauffante :<br>Taille de l'injecteur taille (ø mm) | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                               |
| Brûleur à saisir<br>Taille de l'injecteur taille (ø mm)    | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                               |
| Pays de destination                                        | GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI |         | DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR | AT, CH, DE, LU, SK                |

## Acier inoxydable

Il existe de nombreux types différents (alliages) de matériaux qui sont considérés comme de l'acier inoxydable.

Une caractéristique commune de ces différents types est qu'ils peuvent se corroder (oxydation), en fonction des conditions de leur environnement.

Cela s'applique également à votre nouveau barbecue.

Veuillez suivre les conseils ci-dessous pour vous assurer que votre barbecue conserve son apparence et ses fonctionnalités durant de nombreuses années.

1. Si le barbecue devient mouillé ou humide, veuillez le sécher à l'aide d'un chiffon afin d'éviter que la surface ne se corrode.
2. L'acier inoxydable peut rouiller sous certaines conditions. Ceci peut être causé par les conditions environnementales, comme la présence de chlore ou d'eau salée, ou en utilisant des outils de nettoyage inappropriés, comme de la laine de verre ou d'acier. Il peut également se décolorer en raison de la chaleur, de produits chimiques ou d'une accumulation de graisse.
3. Pour conserver l'apparence superbe de votre appareil, lavez-le avec un détergent doux et de l'eau chaude savonneuse puis essuyez-le avec un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse s'étant collés sous l'effet de la chaleur peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif en plastique. Utilisez-le uniquement dans la direction de la finition brossée pour éviter de l'endommager. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones comportant des graphismes.
4. Graissez les pièces internes du barbecue et les grilles avec de l'huile de cuisson.

### Veuillez noter:

Pour éviter de rayer la surface ainsi que la formation de rouille, n'utilisez jamais de laine d'acier ou similaire lors du nettoyage de l'acier inoxydable.

Lors du nettoyage, effectuez des mouvements dans le même sens que l'effet brosse de l'acier inoxydable, dans le « sens du grain ».

Le nettoyage au moyen de produits abrasifs peut provoquer des rayures.

Le stockage du barbecue près de la mer, d'une piscine ou d'un spa entraînera sa corrosion (oxydation).

Couvrez votre barbecue pour le protéger de la rouille.

## INSTALLATEUR/MONTEUR:

Dieses Handbuch ist zum Verbleib beim Verbraucher bestimmt.

## VERBRAUCHER:

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

## FRAGEN:

Wenn Sie während der Montage oder bei der Nutzung dieses Geräts Fragen haben, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



## WARNHINWEIS

- Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und sichere Verwendung des Geräts erforderlich sind.
- Vor Montage und Gebrauch des Geräts alle Warnhinweise und Anweisungen lesen und befolgen.
- Bei der Verwendung des Geräts alle Warnhinweise und Anweisungen befolgen.
- Diese Bedienungsanleitung zum späteren Nachschlagen aufbewahren.



## GEFAHR

- Lassen Sie dieses Gerät niemals unbeaufsichtigt laufen.
- Betreiben Sie dieses Gerät niemals in einem Umkreis von 10 Fuß (3 m) um Gebäude, brennbare Materialien oder andere Gasflaschen.
- Betreiben Sie dieses Gerät niemals in einem Umkreis von 25 Fuß (7,5 m) um brennbare Flüssigkeiten.
- Im Falle eines Brandes halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort die Feuerwehr. Versuchen Sie nicht, einen Öl- oder Fettbrand mit Wasser zu löschen. Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder Tod verursachen können.

## WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

### SICHERHEITSSYMBOL

Die unten abgebildeten Symbole und Kästchen erklären die Bedeutung der einzelnen Überschriften. Lesen und befolgen Sie alle sich in der Bedienungsanleitung befindenden Hinweise.



## VORSICHT

VORSICHT: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation oder eine unsichere Vorgehensweise hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann.



## WARNHINWEIS

WARNHINWEIS: Weist auf eine potenziell gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann.



## GEFAHR

GEFAHR: Weist auf eine unmittelbar gefährliche Situation hin, die, wenn sie nicht vermieden wird, zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.



## GEFAHR

Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr des Geräts ab.
2. Löschen Sie jegliches offenes Feuer.
3. Deckel öffnen.
4. Wenn der Geruch weiterhin anhält, bleiben Sie dem Gerät fern und rufen Sie Ihren Gaslieferanten oder Ihre Feuerwache umgehend an.



## WARNUNG

1. Lagern Sie weder Benzin noch andere brennbare Flüssigkeiten in der Nähe dieser oder anderer Haushaltsgeräte auf.
2. Eine Gasflasche, die nicht zur Nutzung angeschlossen ist, soll nicht in der Nähe dieser oder anderer Haushaltsgeräte aufbewahrt werden.



# PFLEGE UND GEBRAUCH



## VORSICHT

- Lesen und befolgen Sie vor der Montage oder Inbetriebnahme zum Kochen alle Sicherheitshinweise, Montage- und Nutzungsanweisungen sowie Pflegeanleitungen.
- Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen. Wir empfehlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

### Fettbrände

- Einen Fettbrand durch Schließen des Deckels zu löschen, ist nicht möglich. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen sehr gut belüftet.
- Löschen Sie einen Fettbrand nicht mit Wasser, dies könnte zu Verletzungen führen. Wenn sich ein fortdauernder Fettbrand entwickelt, schließen Sie die Drehknöpfe und die Gasflasche.
- Wenn dieses Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand auftreten, der das Produkt beschädigen könnte. Achten Sie daher sehr darauf, wenn Sie vorheizen oder Lebensmittelrückstände abbrennen, sicherzustellen, dass sich kein Fettbrand entwickelt. Befolgen Sie die Anweisungen der üblichen Gerätereinigung und Reinigung des Brennerautomaten, um Fettbrände zu verhindern. Der beste Weg, Fettbrände zu verhindern, besteht in der regelmäßigen Reinigung des Geräts.
- Lassen Sie die Plancha nicht unbeaufsichtigt, während Sie sie vorheizen oder Speisereste auf „HI“ abbrennen. Wenn die Plancha nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann es zu einem Fettbrand kommen, der das Produkt beschädigen kann.



## WARNHINWEIS

### Zur sicheren Verwendung Ihres Geräts und zur Vermeidung ernsthafter Verletzungen:

- **NUR IM FREIEN VERWENDEN. NIEMALS IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.**

Lesen Sie die Anweisungen vor Inbetriebnahme des Geräts. Befolgen Sie stets folgende Anweisungen:

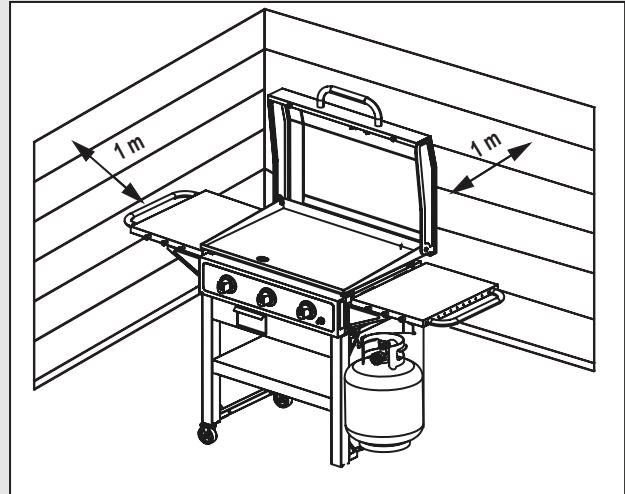
- Bewegen Sie das Gerät während der Nutzung nicht.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts herumtollen oder spielen.
- Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche nach Gebrauch ab.
- Dieses Gerät muss von brennbarem Material während des Gebrauchs ferngehalten werden.
- Verdecken Sie nicht die Löcher an den Seiten oder im hinteren Bereich des Geräts.
- Prüfen Sie die Brennerflammen regelmäßig.
- Blockieren Sie den Venturi-Ventilauslass am Brenner nicht.
- Benutzen Sie das Gerät nur an einem gut belüfteten Ort. Benutzen Sie das Gerät NIEMALS in einem geschlossenen Raum wie einem Carport, einer Garage, einer Veranda, einem überdachten Hof oder unter einer Überdachung jeglicher Art.
- Benutzen Sie weder Holzkohle noch Keramik-Briketts in einem Gas-Grillgerät.
- Bedecken Sie die Grillroste NICHT mit Aluminiumfolie oder anderem Material. Dies blockiert die Brenner-Ventilation und schafft einen potentiell gefährlichen Zustand, der in Sach- oder Personenschaden resultieren könnte.
- Benutzen Sie das Gerät mindestens einen Meter von jeder Wand



## WARNHINWEIS

oder Oberfläche entfernt.

- Halten Sie 3 m Abstand zu Gegenständen ein, die Feuer fangen könnten, oder zu Zündquellen wie Kontroll-Leuchten von Wasserkochern, angeschalteten Elektrogeräten usw.



- Versuchen Sie NIEMALS, den Brenner mit geschlossenem Deckel anzuzünden. Eine Ansammlung von nicht-entzündetem Gas innerhalb eines geschlossenen Geräts ist gefährlich.
- Schalten Sie das Gas an der Flasche immer ab und unterbrechen Sie die Verbindung zum Regler, bevor Sie die Gasflasche von ihrem bestimmungsmäßigen Einsatzort wegbewegen.
- Nehmen Sie das Gerät mit Gasflasche nicht außerhalb seines bestimmungsmäßig korrekten Einsatzorts in Betrieb.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Jegliche Veränderung ist strengstens untersagt. Versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden. Demontieren Sie die Injektoren nicht.
- **Die Grillplatte bei hoher Einstellung nicht länger als 20 Minuten mit geschlossener Haube benutzen.**

Wenn nicht alle Anweisungen des Herstellers befolgt werden, kann dies zu schweren Verletzungen und/oder Sachschäden führen.

Versuchen Sie nicht, den Schlauch/Ventil/Regler wegen eines „vermuteten“ Defekts zu reparieren oder zu verändern. Jegliche Änderung an dieser Baugruppe führt zum Erlöschen der Garantie und birgt die Gefahr eines Gasaustritts und eines Brandes. Verwenden Sie nur autorisierte Ersatzteile, die vom Hersteller geliefert werden.

Decken Sie die Roste nicht mit Alufolie oder anderem Material ab. Dadurch wird die Belüftung des Brenners blockiert und eine potenziell gefährliche Situation geschaffen, die zu Sachschäden und/oder Verletzungen führen kann.

# PFLEGE UND GEBRAUCH

## Sicherheits-Tipps

- Bevor Sie ein Gasflaschen-Ventil öffnen, prüfen Sie den Regler auf Dichtigkeit.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie die Gaszufuhr mit den Drehreglern ab.
- Verwenden Sie langstielige Plancha-Utensilien und Ofenhandschuhe, um Verbrennungen und Spritzer zu vermeiden. Verwenden Sie beim Umgang mit heißen Bestandteilen Schutzhandschuhe.
- Die maximale Belastung für die Heizplatte, falls vorhanden, und die Seitenablage beträgt 4,5 kg. Kochgefäß Minstdurchmesser ist 200 mm und Höchstdurchmesser 260 mm.  
**ZU BEACHTEN:** Es ist möglich, dass Ihre Plancha **NICHT** mit einer Heizplatte ausgestattet ist.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen, da heißer Dampf entweichen könnte.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Wenn Sie bemerken, dass Fett oder anderes heißes Material vom Gerät auf das Ventil, den Schlauch oder den Regler tropft, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab. Bestimmen Sie die Ursache, beheben Sie sie, säubern und inspizieren Sie dann das Ventil, den Schlauch und den Regler, bevor Sie fortfahren. Machen Sie einen Dichtigkeitstest.
- Lagern Sie keine Gegenstände oder Materialien im Gerätewagen-Gehäuse, das den Verbrennungsluft-Durchsatz zur Unterseite von entweder der Bedienleiste oder der Wanne des Brennraums blockieren würde.
- Unterbrechen Sie den Anschluss NICHT oder wechseln Sie NICHT die Gasflasche, wenn Sie weniger als 3 m von einer offenen Flamme oder einer anderen Zündquelle entfernt sind.

## Unterbringung der Gasflasche

In das Gerät eingesetzte Zylinder dürfen einen maximalen Durchmesser von 330 mm und eine maximale Höhe von 450 mm haben. Größere Zylinder dürfen nur unter die Seitenablage oder hinter den Grill gestellt werden. Auf den Boden gestellte Zylinder dürfen nicht unter die Heizplatte gestellt werden.

## Anforderungen an den Regler

**Ein Regler muss zusammen mit diesem Gerät verwendet werden.** Nutzen Sie nur Gasregler, die zusammen mit Ihrem Grill geliefert wurden. Wenn kein Regler mitgeliefert wird, dann benutzen Sie nur gemäß EN 16129 zertifizierte Regler (maximaler Durchfluss 1,5 kg/h) und die, die für Ihr Land und gemäß technischer Daten für Gas zugelassen sind.

## Anforderungen an Schläuche

Nutzen Sie nur zugelassene Schläuche, die nach ordnungsgemäßen EN-Normen zertifiziert sind und die eine Länge von 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Schlauchlänge 1,2 m nicht überschreiten.

Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob die Schläuche Risse oder Abnutzungen aufweisen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht geknickt ist. Sorgen Sie dafür, dass der angeschlossene Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche, bevor Sie das Gerät verwenden. Ersetzen Sie den Schlauch, wie es die Richtlinien in Ihrem Land erfordern.

## Anzünden der Zündvorrichtung

- **Beim Anzünden nicht über die Plancha beugen.**
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, alle Bedienelemente und das Gas ausschalten.
  1. Gasbrenner-Regelventile auf „OFF“ stellen.
  2. Während des Anzündens oder Nachzündens die Haube öffnen.
  3. Gas am Flüssiggas-Zylinder einschalten.
  4. Zum Anzünden den Brennerknopf drücken und auf „HIGH“ drehen. Drücken Sie sofort die Taste „ELECTRONIC IGNITOR“ und halten Sie sie gedrückt, bis der Brenner zündet.
  5. Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden erfolgt, stellen Sie die Brennersteuerung auf „OFF“, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
  6. Wiederholen Sie die Schritte 4 und 5, um die anderen Hauptbrenner anzuzünden.



## WARNUNG

**Schalten Sie die Bedienelemente und die Gasflasche aus, wenn Sie sie nicht benutzen.**

**Stellen Sie sicher, dass der angeschlossene Schlauch keine warmen Oberflächen berührt.**

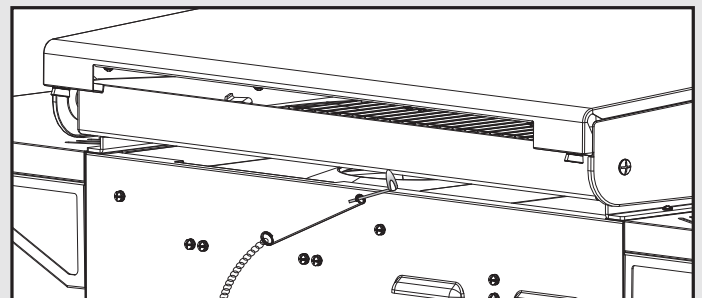


## ACHTUNG

**Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden eintritt, drehen Sie den Brenner-Regler aus , warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündungsvorgang. Wenn der Brenner nicht mit geöffnetem Gas-Ventil zündet, wird weiterhin Gas aus dem Brenner austreten und könnte versehentlich gezündet werden, wobei ein Verletzungsrisiko besteht.**

## Anzünden mit Streichholz

- **Beim Anzünden nicht über die Plancha beugen.**
- Wenn das Gerät nicht benutzt wird, alle Bedienelemente und das Gas ausschalten.
  1. Gasbrenner-Regelventile auf „OFF“ stellen.
  2. Während des Anzündens oder Nachzündens die Haube öffnen.
  3. Gas am Flüssiggas-Zylinder auf „ON“ stellen..
  4. Legen Sie das Streichholz in den Streichholzhalter (hängt an der Rückwand der Plancha). Zünden Sie ein Streichholz an; dann zünden Sie den Brenner an, indem Sie das Streichholz durch den Spalt unter der Plancha stecken. Den Brennerknopf sofort eindrücken und auf die Position „HIGH“ drehen. Achten Sie darauf, dass der Brenner zündet und eingeschaltet bleibt.
  5. Zünden Sie die benachbarten Brenner nacheinander an, indem Sie die Knöpfe eindrücken und auf die Position „HIGH“ drehen.



# PFLEGE UND GEBRAUCH

## Dichtigkeitstestung für Ventile, Schlauch und Regler

Führen Sie einen Dichtigkeitstest vor der Erstinbetriebnahme aus, mindestens einmal pro Jahr und jedes Mal, wenn die Gasflasche gewechselt wurde oder die Verbindung getrennt war.

1. Drehen Sie alle Drehregler des Geräts auf .
2. Vergewissern Sie sich, dass der Regler mit der Gasflasche fest verbunden ist.
3. Drehen Sie das Gas an. Falls Sie ein zischendes Geräusch hören, stellen Sie das Gas sofort ab. Es gibt eine größere Undichtigkeit in der Verbindung. Reparieren Sie diese, bevor Sie fortfahren.
4. Bürsten Sie eine seifige Lösung auf die Schlauchverbindungen (Mischung aus halb Seife und halb Wasser).
5. Wenn Blasen auftauchen, die immer größer werden, ist dort eine Undichtigkeit. Stellen Sie das Gas an der Flasche sofort ab und prüfen Sie, ob die Verbindungen fest sind. Wenn die Leckage nicht abgedichtet werden kann, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Fordern Sie Ersatzteile an.
6. Stellen Sie stets das Gas an der Flasche ab, nachdem Sie einen Dichtigkeitstest ausgeführt haben.

## WENN DAS GERÄT NICHT ZÜNDET

- Vergewissern Sie sich, dass das Gas an der Flasche aufgedreht ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich Gas in der Flasche befindet.
- Macht der Zünder ein Geräusch wie bei einer Funkenbildung??
  1. Falls ja, prüfen Sie, ob am Brenner Funken entstehen.
  2. Falls keine Funken vorhanden sind, prüfen Sie, ob die Kabel beschädigt oder locker sind.
- Wenn die Kabel in Ordnung sind, prüfen Sie, ob Elektroden gerissen oder zerbrochen sind, ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Wenn Drähte oder Elektroden von Essensrückständen bedeckt sind, reinigen Sie die Elektrodenspitze mit einem in Alkohol getränkten Tuch, wenn es erforderlich ist.
- Ersetzen Sie die Kabel bei Bedarf.
- Wenn keine Geräusche auftreten, prüfen Sie die Batterie.
- Vergewissern Sie sich, dass die Batterie korrekt eingebaut ist.
- Prüfen Sie, ob sich die Kabelverbindungen am Modul und Schalter gelockert haben.
- Falls die Zündung weiterhin nicht funktioniert, verwenden Sie ein Streichholz.



## VORSICHT

## VORSICHT SPINNEN!

### SPINNE UND SPINNWEBEN IM BRENNER



Ihr Brenner könnte anders gestaltet sein.

- Wenn Ihr Grill schwer anzuzünden ist oder die Flamme schwach ist, überprüfen und reinigen Sie die Belüftungsöffnungen und Brenner.
- Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, dass sie Nester bauen und Eier in den Belüftungsöffnungen oder Brennern des Grills ablegen und so den Gasfluss behindern, was zu Rückschlag führt. Das zurückgestaute Gas kann sich hinter dem Bedienfeld entzünden. Dieser Rückschlag kann Ihren Grill beschädigen und zu Verletzungen führen. Um Rückschläge zu vermeiden und eine gute Leistung zu gewährleisten, sollten die Brenner- und Belüftungsöffnungseinheit ausgebaut und gereinigt werden, wenn der Grill längere Zeit nicht benutzt wurde.

## Reinigung der Brennereinheit

Befolgen Sie diese Anweisungen, um Teile der Brennereinheit zu reinigen und/oder auszutauschen, oder wenn Sie Probleme mit der Zündung des Grills haben.

1. Drehen Sie das Gas an den Drehknöpfen und der Flüssiggasflasche ab.
2. Entfernen Sie die Platte/den Gitterrost.
3. Entfernen Sie die Schrauben an der Grillplatte (**Abbildung A**).
4. Entfernen Sie die Grillplatte mit Deckel.
5. Wärmeverteiler entfernen (**Abbildung B**).
6. Das Befestigungsmaterial der Brenner entfernen (**Abbildung C**).
7. Elektrode vom Brenner abnehmen (**Abbildung D**).

**HINWEIS:** Die Art der Demontage hängt von der Konfiguration des Brenners ab. Die Abbildungen unten zeigen verschiedene Konfigurationen.

8. Heben Sie jeden Brenner vorsichtig nach oben und von den Ventilöffnungen weg.

Wir schlagen drei Möglichkeiten zur Reinigung der Brennerrohre vor. Benutzen Sie diejenige, die für Sie am einfachsten ist.

(A) Biegen Sie einen steifen Draht (ein leichter Kleiderbügel eignet sich gut) zu einem kleinen Haken. Führen Sie den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr.

(B) Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (keine Messingdrahtbürste). Führen Sie die Bürste mehrmals durch jedes Brennerrohr.

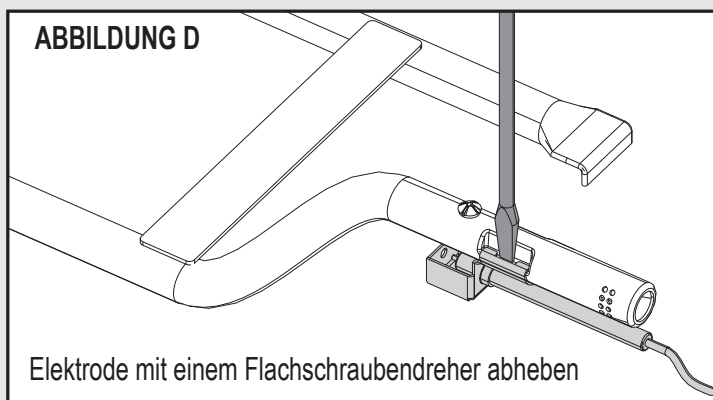
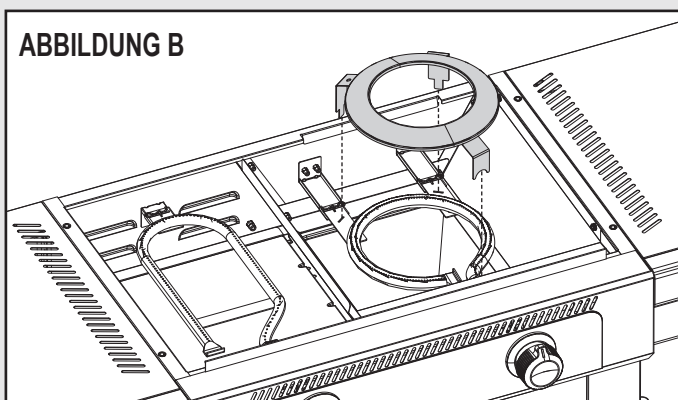
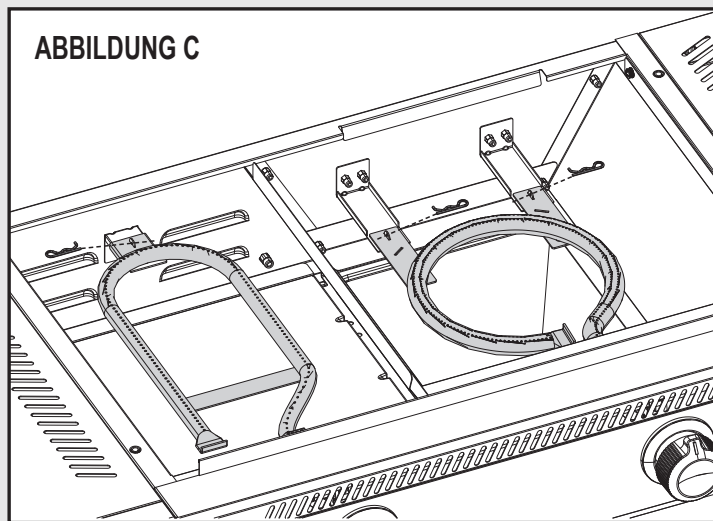
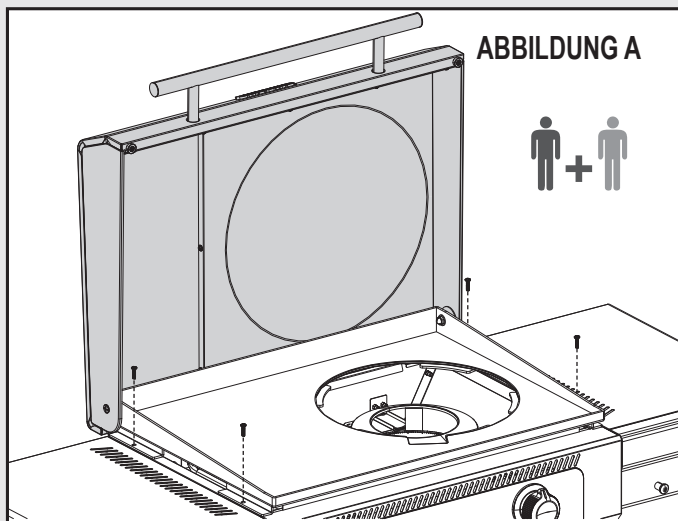
(C) Augenschutz tragen: Verwenden Sie einen Luftschlauch, um Luft in das Brennerrohr und aus den Brenneröffnungen zu drücken. Prüfen Sie jede Öffnung, um sicherzustellen, dass aus jedem Loch Luft austritt.

9. Bürsten Sie die gesamte Außenfläche des Brenners mit einer Drahtbürste ab, um Lebensmittelreste und Schmutz zu entfernen.
10. Reinigen Sie alle verstopften Öffnungen mit einem steifen Draht, z. B. einer geöffneten Büroklammer.
11. Prüfen Sie den Brenner auf Schäden aufgrund von normalem Verschleiß und Korrosion; einige Löcher können sich vergrößert haben. Werden große Risse oder Löcher festgestellt, muss der Brenner ausgetauscht werden. Elektrode am Brenner befestigen.



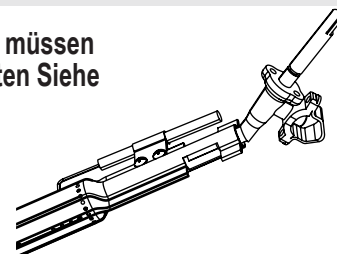
12. Brenner vorsichtig wieder einsetzen.
13. Befestigen Sie die Brenner an den Halterungen an der Brennkammer.
14. Wärmeverteiler austauschen.
15. Grillplatte, Platte/Rost austauschen.
16. Vor dem erneuten Grillen auf der Grillplatte einen Dichtigkeitsprüfung durchführen.

# PFLEGE UND GEBRAUCH



**SEHR WICHTIG:** Brennerrohre müssen Ventilöffnungen wieder einrasten Siehe Abbildung rechts

Korrektes Einrasten von Brenner und Ventil





# PFLEGE UND GEBRAUCH

## Lagerung Ihres Geräts

- Reinigen Sie die Grillfläche.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Wenn eine Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, lagern Sie es im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es im Freien gelagert wird.
- Lagern Sie das Gerät NUR in einem geschlossenen Raum, wenn die Gasflasche abgedreht ist und vom Gerät getrennt im Freien gelagert wird.
- Wenn Sie das Gerät aus dem Lager holen, prüfen Sie, ob der Brenner verstopft ist. Entfetter oder konzentrierte Gerätereiniger an Plastikteilen.

## Allgemeine Gerätereinigung

Eine regelmäßige Reinigung dieses Grills ist erforderlich, da es zu Grillbränden kommen kann wenn sich Fett und Speisereste am Boden des Grills ansammeln. Nach Entfernen Sie bei jedem Gebrauch alle verbleibenden Speisereste vom Rost und im Inneren des Grills mit einer Char-Broil Cool-Clean-Bürste. Danach Sie können Char-Broil Grate Cleaner großzügig auf den Rost sprühen, 10 Minuten einwirken lassen und mit einem feuchten Tuch oder einer Bürste abwischen.

Führen Sie die Grillreinigung durch, nachdem der Grill abgekühlt ist.

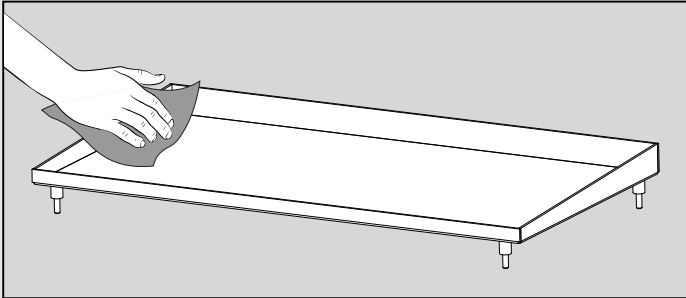
- Verwechseln Sie nicht die braune oder schwarze Ansammlung von Fett und Rauch für Farbe. Innenräume aus Gas Grills werden im Werk nicht gestrichen (und sollten es auch nie sein) gemalt). Tragen Sie eine starke Lösung aus Reinigungsmittel und Wasser auf oder verwenden Sie sie ein Gerätereiniger mit Bürste an den Innenseiten des Gerätedeckels und Unterseite. Spülen und vollständig an der Luft trocknen lassen. Nicht bewerben Ätzgerät / Backofenreiniger auf lackierten Oberflächen.
- **Kunststoffteile:** Mit warmem Seifenwasser waschen und trocken wischen. Machen Verwenden Sie keine Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierten Mittel Gerätereiniger auf Kunststoffteilen. Beschädigung und Ausfall von Teile können entstehen.
- **Porzellanoberflächen:** Meistens aufgrund der glasartigen Zusammensetzung Rückstände können mit Backpulver / Wasser-Lösung abgewischt werden, Glasreiniger oder Char-Broil-Rostreiniger. Verwenden Sie nicht abrasiv Scheuermittel für hartnäckige Flecken.
- **Lackierte Oberflächen:** Mit einem milden Reinigungsmittel oder Reinigungsmittel waschen und warmes Seifenwasser oder Char-Broil Grill Cleaner. Mit einem trocken wischen weiches nicht abrasives Tuch.
- **Kochflächen:** Stellen Sie sicher, dass beim Kochen keine losen Borsten zurückbleiben Oberflächen vor dem Grillen. Während der Grill heiß ist, ist es nur empfohlen, Kochflächen mit dem Char-Broil zu reinigen Hot-Clean-Ersatzkopf (beim Char-Broil Cool-Clean Premium Pinsel).

# PFLEGE UND GEBRAUCH

## OBERFLÄCHE DER KERAMIK-GRILLPLATTE

### ERSTE BENUTZUNG - REINIGUNG DER HEIZPLATTE

Wischen Sie die Oberfläche und die Ränder der Heizplatte mit warmem Seifenwasser ab, bevor Sie die Grillplatte zum ersten Mal mit Speisen verwenden. Gründlich mit klarem Wasser abspülen. Auf diese Weise werden eventuelle Gerüche beseitigt und Fremdkörper, die in Ihre Speisen eindringen könnten, entfernt.



### PFLEGE UND INSTANDHALTUNG

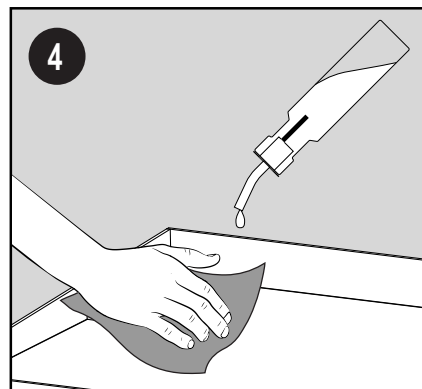
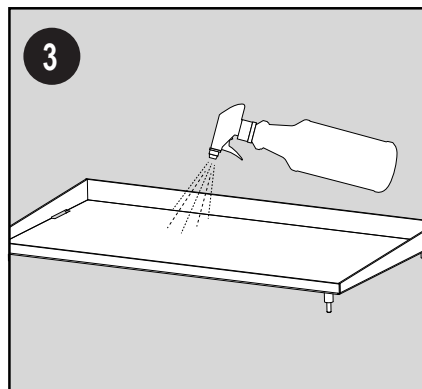
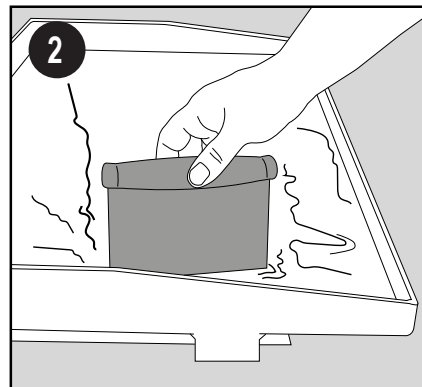
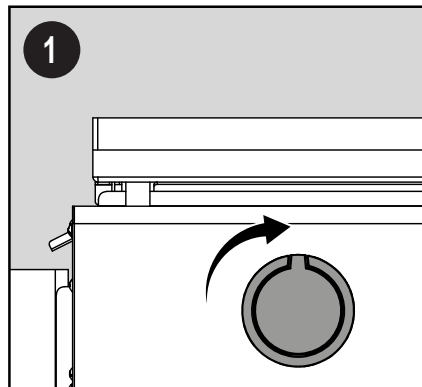
Die Pflege der Heizplatte ist ein kontinuierlicher Prozess, der während der gesamten Lebensdauer der Grillplatte wiederholt werden muss, um das beste Grillerlebnis und die längste Nutzungsdauer zu gewährleisten. Es ist wichtig, die Heizplatte nach jedem Gebrauch zu reinigen und nur eine minimale Menge

Öl aufzutragen, um die Antihaftbeschichtung der Kochfläche zu erhalten. Hinweis: Die Heizplatte muss nicht eingebrannt werden. Das Einbrennen von Fett in die Oberfläche würde die antihaftbeschichtete Kochfläche beschädigen.

1. Schalten Sie die Kochhitze aus.
2. Lassen Sie den Grill so weit abkühlen, dass er sicher gereinigt werden kann, aber noch warm ist. Verwenden Sie dann einen Grillspachtel oder ein hölzernes Utensil mit einer flachen Kante, um überschüssiges Essen oder Fett von der Kochfläche zu entfernen.

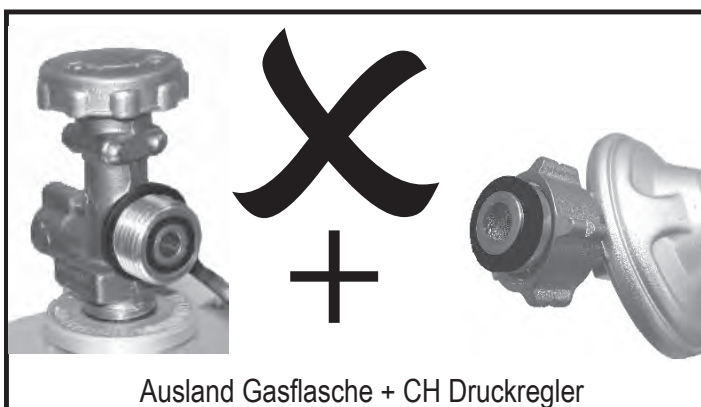
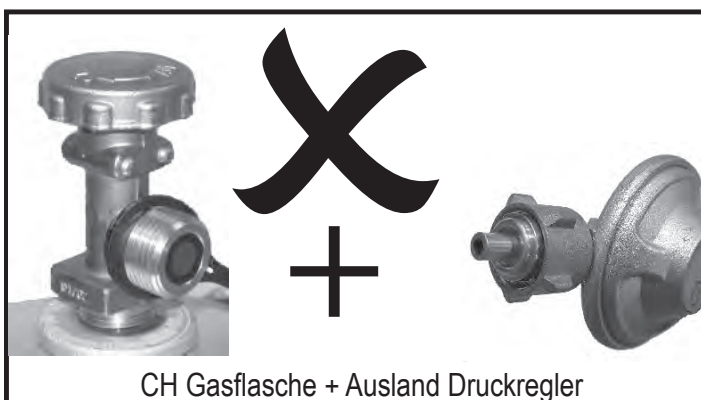
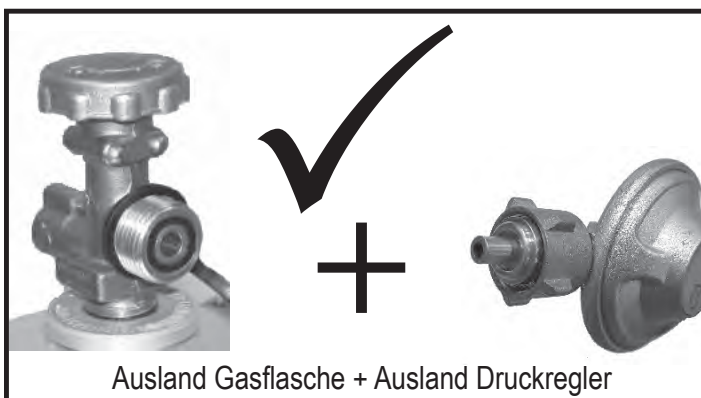
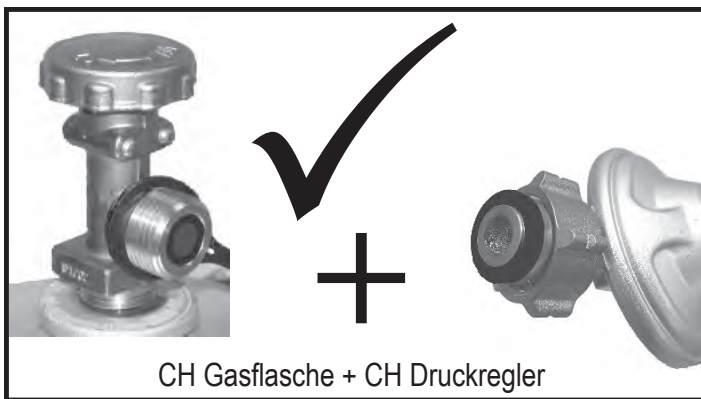
**Hinweis: Keramik ist nicht völlig kratzfest und kann bei Verwendung von Metallutensilien splintern. Als Kochgeschirr eignen sich am besten Holz, Silikon oder Nylon, da diese Materialien den Verschleiß der Kochfläche verringern.**

3. Besprühen Sie die Oberfläche mit Wasser oder fügen Sie etwas Wasser hinzu, um hartnäckige Stellen zu bedampfen und zu lösen. Mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch abwischen. Manchmal lassen sich eingebranntes Fett oder Ablagerungen nur schwer entfernen.
4. Die Grillplatte vollständig abkühlen lassen. Geben Sie eine kleine Menge Öl auf die Heizplatte und reiben Sie es mit einem Papiertuch an allen Ecken und Kanten ein. Überschüssiges Öl von der Oberfläche abwischen. Dadurch wird eine Schutzbarriere auf der Oberfläche geschaffen, die vor Feuchtigkeit schützt.





## WICHTIG! BITTE LESEN SIE!



Ein Regler muss mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie nur den mit Ihrem Grill gelieferten Gasregler. Wenn kein Regler geliefert wird, verwenden Sie nur einen Regler, der nach EN16129 (Durchflussrate max. 1,5 kg / h) zertifiziert und für Ihr Land und Gas zugelassen ist, wie in den Technischen Daten angegeben. Sie müssen eine Gasflasche verwenden, die mit Ihrem Druckminderer kompatibel ist.

Nur für die Schweiz

Es besteht die Gefahr von Feuer und Explosion mit Gasgeräten, welche mit einem ausländischen Druckminderer reguliert werden. Diese sind nicht kompatibel mit den Gastanks und Gasdruckminderern, die in der Schweiz verfügbar sind.

Durch die unterschiedlichen Dichtungssysteme ist es unmöglich, den Regler ordnungsgemäß mit den Gastank zu versiegeln. Hier wird Gas entweichen und kann durchaus durch Flammen oder Funken Feuer fangen und sich entzünden. Ein Lebensbedrohliche Explosion und/oder Schäden ihres Eigentums könnten entstehen. Schweizerische und deutsche Gasflasche und Druckregler können nicht miteinander zusammengeführt werden.

Aus Sicherheitsgründen, überprüfen Sie bitte den Druckminderer Ihres Grills und Ihr Gastank-Anschluss und vergewissern Sie sich, dass es den abgebildeten Gebrauchsanweisungen entspricht. Führen Sie jedes Mal eine

Leckageprüfung durch, wenn Sie ihren Grill mit dem Gastank verbinden wollen.

# TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN

| TECHNISCHE SPEZIFIKATIONEN<br>CHAR-BROIL, LLC    |                                                                |         |                                                                                    |                                   |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| Gerätebezeichnung                                | Gas-Grill                                                      |         |                                                                                    |                                   |
| Gesamtnennwärmezufuhr                            | 8,79 kW (640 g/h)                                              |         | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                                   |
| Gas-Kategorie                                    | I3+(28-30/37)                                                  |         | I3B/P(30)                                                                          | I3B/P(50)                         |
| Modell-Nr.                                       | 468925125                                                      |         |                                                                                    | 468925225                         |
| Gas-Art                                          | Butan                                                          | Propan  | Butan, Propan oder deren Gemische                                                  | Butan, Propan oder deren Gemische |
| Gasdruck                                         | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar | 30 mbar                                                                            | 50 mbar                           |
| Grill:<br>Injektorgröße (Durchm. mm)             | 1,01 x 2 pcs                                                   |         | 1,01 x 2 pcs                                                                       | 0,88 x 2 pcs                      |
| Heizplatte:<br>Injektorgröße (Durchm. mm)        | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                               |
| Heißester Brenner:<br>Injektorgröße (Durchm. mm) | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                               |
| Bestimmungsländer                                | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |         | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                    |

## Edelstahl

Es gibt viele verschiedene Materialarten (Legierungen), die als Edelstahl bezeichnet werden. Eine gemeinsame Eigenschaft dieser verschiedenen Materialarten ist, dass sie abhängig von den Bedingungen, denen sie ausgesetzt sind, rosten (oxidieren).

Dies gilt auch für Ihren neuen Grill.

Damit 1hr Grill sein Aussehen und seine Funktionalität für viele Jahre behält, befolgen Sie bitte diesen

Rat:

1. Wenn 1hr Grill nass oder feucht geworden ist, wischen Sie ihn mit einem Tuch gründlich trocken, um zu verhindern, dass die Oberfläche rostet.
2. Edelstahl kann unter bestimmten Bedingungen rosten. Dies kann durch Umweltbedingungen, wie zum Beispiel Chlor oder Salzwasser, oder aber auch durch ungeeignete Reinigungstools, wie zum Beispiel Drahtbürsten oder Stahlwolle, verursacht werden. Edelstahl kann sich auch durch die Einwirkung von Hitze, Chemikalien oder Schmierfettablagerungen verfärben.
3. Um das hochwertige Erscheinungsbild Ihres Geräts beizubehalten, waschen Sie es mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser ab und wischen es mit einem weichen Tuch nach jedem Gebrauch trocken. Um angebrannte Schmierfettreste zu entfernen, verwenden Sie eventuell einen rauen Kunststoffschwamm. Benutzen Sie diesen nur in Richtung der lackierten Fläche, um Schaden zu vermeiden. Verwenden Sie keine scheuernden Schleifpads auf bedruckten Bereichen.
4. Schmieren Sie die innenliegenden Teile des Grills und den Grillrost mit Speiseöl bzw. Bratfett ein.

### Bitte beachten Sie:

Verwenden Sie zum Reinigen von Edelstahl niemals Stahlwolle oder ähnliches, um Kratzer auf der Oberfläche zu vermeiden und eine Grundlage für Rost zu schaffen.

Beim Reinigen arbeiten Sie in dieselbe Richtung, in der das Edelstahl gebürstet wurde - „in Faserrichtung“.

Das Reinigen mit Schleifmitteln könnte zu Kratzern führen.

Das Aufbewahren des Grills in der Nähe, neben einem Swimmingpool oder Whirlpool wird Rostbefall (Oxidierung) beim Grill hervorrufen.

Decken Sie Ihren Grill ab, um ihn vor Rost zu schützen.

**INSTALLATORE/ASSEMBLATORE:**

Lasciare il presente manuale al consumatore.

**CONSUMATORE:**

Conservare il presente manuale per riferimenti futuri.

**DOMANDE:**

Se avete domande durante il montaggio o l'utilizzo di questo apparecchio contattare il rivenditore locale.

 **AVVERTIMENTO**

- Questo manuale d'uso contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'uso in sicurezza dell'apparecchio.
- Leggere e rispettare tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.
- Seguire tutti gli avvertimenti e le istruzioni quando si utilizza l'apparecchio.
- Conservare questo manuale per riferimento futuro.

 **PERICOLO**

- Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando in uso.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a meno di 3 m da strutture, materiali infiammabili o altre bombole del gas.
- Non utilizzare mai l'apparecchio a meno di 7,5 m da liquidi infiammabili.
- Se dovesse verificarsi un incendio, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Non tentare di estinguere con acqua un incendio provocato da olio o grassi. Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe creare pericolo di incendi, esplosioni o ustioni e conseguenti danni alla proprietà, lesioni alle persone o morte.

**INFORMAZIONI IMPORTANTI SULLA SICUREZZA****SIMBOLI DI SICUREZZA**

I simboli e le descrizioni qui sotto spiegano il significato di ciascuna avvertenza. Leggere e rispettare tutte le avvertenze contenute nel manuale.

**ATTENZIONE:**

ATTENZIONE: si riferisce a una situazione potenzialmente pericolosa o una procedura non sicura che, se non evitata, potrebbe causare lesioni non gravi.

**AVVERTIMENTO**

AVVERTIMENTO: si riferisce a una situazione potenzialmente pericolosa che, se non evitata, può causare morte o lesioni gravi.

**PERICOLO**

PERICOLO: si riferisce a una situazione di rischio imminente che, se non evitata, causerà morte o lesioni gravi.

**PERICOLO**

Se si sente odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnerne le eventuali fiamme libere.
3. Aprire il coperchio.
4. Se si continua ad avvertire odore, mantenersi lontani dall'apparecchio e chiamare immediatamente il proprio fornitore di gas o il comando locale dei vigili del fuoco.

**AVVERTIMENTO**

1. Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri elettrodomestici.
2. Non conservare alcuna bombola di gas non collegata per l'uso in prossimità di questo o di altri elettrodomestici.

# MANUTENZIONE E USO



## ATTENZIONE

- Leggere e seguire tutte le istruzioni di sicurezza, le istruzioni di montaggio e le indicazioni per l'uso e la manutenzione prima di assemblare e cucinare.
- Alcune parti possono contenere bordi taglienti. Indossare guanti di protezione, se consigliato.

### Grasso in fiamme

- Se il grasso inizia a bruciare, non è possibile spegnerlo chiudendo semplicemente il coperchio. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua sul grasso in fiamme, onde evitare possibili lesioni personali. Se un incendio si sviluppa dal grasso in fiamme, ruotare le manopole e la bombola del gas in posizione spenta (OFF).
- Se l'apparecchio non viene pulito regolarmente, è possibile che il grasso si incendi, con il rischio di danneggiare il prodotto. Fare molta attenzione durante il preriscaldamento o lo spegnimento di residui di alimenti in fiamme, al fine di garantire che il grasso non si incendi. Seguire le istruzioni per la pulizia generale dell'apparecchio e la pulizia del gruppo bruciatore, al fine di impedire che il grasso si incendi. Il modo migliore per impedire che il grasso si incendi è eseguire una pulizia regolare dell'apparecchio.
- Non lasciare la plancha incustodita durante il preriscaldamento o mentre si bruciano residui di cibo su HI (alto). Se non si pulisce regolarmente la plancha, possono verificarsi incendi provocati da grassi che potrebbero danneggiare il prodotto.



## AVVERTIMENTO

Per un utilizzo sicuro del proprio Apparecchio e per evitare lesioni gravi:

- **UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. NON PER USO INTERNO.**

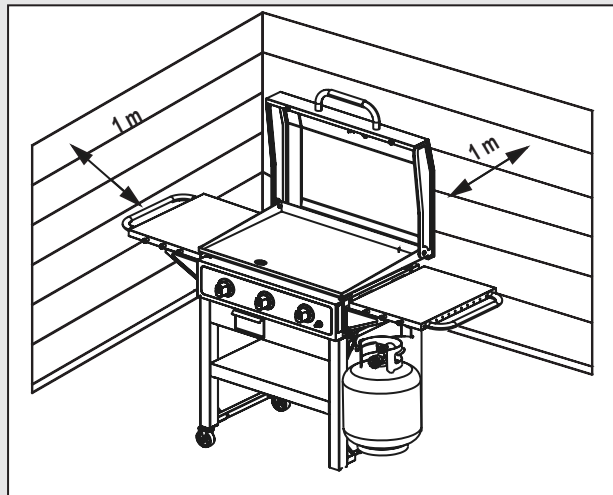
Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Attenersi sempre alle istruzioni.

- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Le parti accessibili potrebbero essere surriscaldate. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di utilizzare o giocare nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto del gas in prossimità della bombola dopo l'uso.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non ostruire i fori ai lati o sulla parte posteriore dell'apparecchio.
- Controllare le fiamme del bruciatore regolarmente.
- Non ostruire le aperture del tubo di Venturi poste sul bruciatore.
- Utilizzare l'apparecchio solo in uno spazio ben ventilato. Non utilizzare mai in uno spazio chiuso, come posti auto coperto, garage, portici, patio coperti o al di sotto di una struttura sopraelevata di qualsiasi tipo.
- Non utilizzare carbone o bricchette di ceramica in un apparecchio a gas.
- NON coprire le griglie con un foglio di alluminio o di qualsiasi altro materiale. In questo modo, si ostruirà la ventilazione del bruciatore e si creerà una condizione potenzialmente pericolosa causando danni a cose o beni e/o lesioni personali.



## AVVERTIMENTO

- Utilizzare l'apparecchio entro una distanza di almeno 1 metro da qualsiasi parete o superficie.
- Mantenere 3 metri di spazio libero da oggetti che possono incendiarsi o da fonti di accensione, come fiamme pilota di scaldacqua, dispositivi elettrici vitali ecc.



- NON tentare MAI di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. Un accumulo di gas non acceso all'interno di un apparecchio chiuso è pericoloso.
- Spegnerne sempre il gas in prossimità della bombola e scollegare il regolatore prima di spostare la bombola del gas dalla posizione di funzionamento specificata.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con una bombola di gas mal posizionata rispetto alla sede corretta specificata.
- Non modificare l'apparecchio. Qualsiasi modifica è severamente vietata. Le parti sigillate non devono essere manipolate dall'utilizzatore. Non smontare gli iniettori.
- **Non utilizzare la piastra di cottura con il coperchio chiuso e in posizione alta per più di 20 minuti.**

Il mancato rispetto delle istruzioni del produttore potrebbe causare gravi lesioni alle persone e/o danni alla proprietà.

Non tentare di riparare o modificare il tubo/valvola/regolatore per difetti "presunti". Qualsiasi modifica a questo blocco renderà nulla la garanzia e creerà il rischio di perdite di gas e di incendio. Utilizzare solo parti di ricambio autorizzate fornite dal produttore.

Non coprire le griglie con fogli di alluminio o altro materiale. Bloccherebbero la ventilazione del bruciatore e si creerebbe una condizione potenzialmente pericolosa con conseguenti danni alla proprietà e/o lesioni alle persone.

# MANUTENZIONE E USO

## Suggerimenti per la sicurezza

- Prima di aprire la valvola della bombola del gas, controllare la tenuta del regolatore.
- Se l'apparecchio non è in uso, spegnere tutte le manopole di controllo e il gas.
- Utilizzare utensili da piastra a manico lungo e guanti da barbecue per evitare ustioni. Indossare guanti da barbecue quando si maneggiano componenti caldi.
- Il carico massimo consentito sulla piastra riscaldante (se presente) e sul ripiano laterale è 4,5 Kg. Diametro minimo del recipiente di cottura 200 mm, diametro massimo 260 mm. **NOTA:** La plancha potrebbe **NON** essere dotata di piastra riscaldante!
- La coppa raccogli grassi (se presente) deve essere inserita nell'apparecchio e svuotata dopo ogni utilizzo. Non rimuovere la coppa raccogli grassi prima del completo raffreddamento dell'apparecchio.
- Fare molta attenzione quando si apre il coperchio, in quanto potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.
- Fare molta attenzione quando sono presenti bambini, anziani o animali nelle vicinanze.
- Se si nota grasso o altro materiale caldo gocciolare dall'apparecchio sulla valvola, sul tubo o sul regolatore, spegnere immediatamente l'alimentazione del gas. Determinare la causa, correggerla, quindi pulire e ispezionare la valvola, il tubo flessibile e il regolatore prima di continuare. Eseguire una prova di tenuta.
- Non riporre oggetti o materiali all'interno del mobile carrello dell'apparecchio che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione sulla parte inferiore del pannello di controllo o della ciotola del focolare.
- **NON** scollegare o sostituire il contenitore di gas entro una distanza di 3 metri da una fiamma libera o altra fonte di accensione.

## Posizionamento della bombola

Le bombole posizionate nell'apparecchio devono avere un diametro massimo di 330 mm e un'altezza massima, compreso il regolatore, di 450 mm. Le bombole più grandi devono essere posizionate solo sotto il ripiano laterale o dietro il barbecue. Le bombole appoggiate a terra non devono essere poste sotto la piastra calda.

## Requisiti del regolatore

Con questo apparecchio deve essere utilizzato un regolatore. Utilizzare solo il regolatore del gas fornito in dotazione con il barbecue. Se il regolatore non fa parte della dotazione, utilizzare solo un regolatore certificato secondo la norma EN16129 (portata massima 1,5 kg/ora) e approvato per il proprio Paese e il gas specificato nei Dati Tecnici.

## Requisiti dei tubi flessibili

Utilizzare solo un tubo flessibile approvato che sia certificato secondo i requisiti della normativa EN e che non superi 1,5 metri di lunghezza. Per la Finlandia, la lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,2 metri.

Prima di ogni utilizzo, verificare che i tubi flessibili non presentino tagli o segni di usura. Accertarsi che il tubo flessibile non sia piegato. Accertarsi che una volta collegato il tubo flessibile non venga a contatto con superfici calde. Sostituire i tubi flessibili danneggiati prima di utilizzare l'apparecchio. Sostituire il tubo flessibile come richiesto dalle normative nazionali.

## Ignitor Lighting

- **Do not lean over plancha while lighting.**
- When appliance is not in use, turn OFF all control knobs and gas.
  1. Turn gas burner control valves to OFF.
  2. Open lid during lighting or re-lighting.
  3. Turn ON gas at LP cylinder.
  4. To ignite, push and turn burner knob to HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
  5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls OFF, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
  6. Repeat steps 4 and 5 to light other main burners.



## AVVERTENZA

- Spegnere i comandi e la bombola del gas quando non vengono utilizzati.
- Assicurarsi che quando è collegato il tubo flessibile non tocchi le superfici calde.

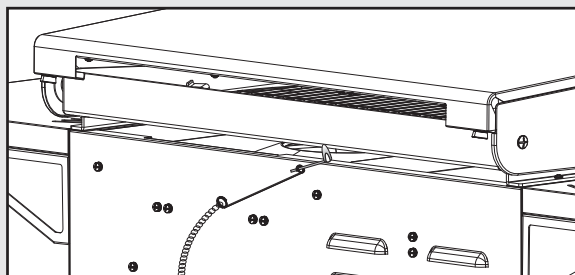


## ATTENZIONE

Se l'accensione **NON** avviene entro 5 secondi, ruotare le manopole di controllo del bruciatore in posizione "spenta"  attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione. Se il bruciatore non si accende con la valvola aperta, il gas continuerà a fluire fuori dal bruciatore e potrebbe accidentalmente incendiarsi con rischio di lesioni.

## Accensione con fiammifero

- **Non chinarsi sopra la plancha durante l'accensione.**
- Quando l'apparecchio non è in uso, mettere su OFF tutte le manopole di regolazione e chiudere la bombola del gas.
  1. Ruotare le valvole di controllo del bruciatore a gas su OFF.
  2. Aprire il coperchio quando si accende il fuoco o si ravviva la fiamma.
  3. Aprire la bombola del GPL (ON).
  4. Posizionare il fiammifero nel porta fiammiferi (sul pannello posteriore della plancha). Accendere il fiammifero; quindi accendere il bruciatore inserendo il fiammifero nella fessura sotto la plancha. Premere e ruotare la manopola del bruciatore sulla posizione HIGH. Accertarsi che il bruciatore si accenda e rimanga acceso.
  5. Accendere i bruciatori adiacenti in sequenza premendo le manopole e ruotandole sulla posizione HIGH.





# MANUTENZIONE E USO

## Prove di tenuta delle valvole, del tubo flessibile e del regolatore

Eseguire una prova di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta l'anno e ad ogni sostituzione o disconnessione della bombola.

1. Ruotare tutte le manopole di controllo dell'apparecchio in posizione .
2. Accertarsi che il regolatore sia strettamente collegato alla bombola del gas.
3. Accendere il gas. Se si sente un suono impetuoso, spegnere immediatamente il gas. In tal caso, si è in presenza di una grande perdita in prossimità del collegamento. Correggere il problema prima di procedere.
4. Spazzolare i collegamenti del tubo flessibile con una soluzione saponata (miscela per metà di acqua e sapone).
5. Se compaiono bolle d'aria, significa che è presente una perdita. Spegnerne immediatamente il gas in prossimità della bombola e verificare la tenuta dei collegamenti. Se non è possibile arrestare la perdita, non tentare di riparare. Ordinare le parti di ricambio.
6. Spegnerne sempre il gas in prossimità della bombola dopo avere eseguito la prova di tenuta.

## IN CASO DI MANCATA ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

- Accertarsi che il gas sia acceso in prossimità della bombola.
- Accertarsi che il gas sia presente all'interno della bombola.
- L'accenditore produce un rumore di scintille?
  1. In presenza di scintille, controllare la presenza di scintille in prossimità del bruciatore.
  2. In assenza di scintille, controllare l'eventuale presenza di fili danneggiati o allentati.
- Se i cavi sono integri, controllare che gli elettrodi non siano incrinati o rotti, sostituire se necessario.
- Se i fili o gli elettrodi sono coperti da residui di cottura, pulire gli elettrodi con un batuffolo imbevuto di alcool, se necessario.
- Se necessario, sostituire i cavi.
- In assenza di rumori, controllare la batteria.
- Accertarsi che la batteria sia installata correttamente.
- Controllare l'eventuale presenza di collegamenti di fili allentati in prossimità del modulo e dell'interruttore.
- Se l'accenditore continua a non funzionare, utilizzare un fiammifero.



## ATTENZIONE

### ALLERTA RAGNI!

#### RAGNI E RAGNATELE ALL'INTERNO DEL BRUCIATORE



Immagine del bruciatore solo indicativa.

- Se diventa difficile accendere il grill o la fiamma è debole, controllare e pulire i tubi del venturi e i bruciatori.
- È noto che ragni o piccoli insetti possono costruire nidi e deporre uova nel venturi o nel bruciatore del grill, ostruendo il flusso di gas e creando problemi di "ritorno di fiamma". Il gas accumulato può accendersi dietro il pannello comandi. Questo ritorno di fiamma può danneggiare il grill e causare lesioni. Per evitare ritorni di fiamma e per un corretto funzionamento, dopo un lungo periodo di inattività scollegare bruciatore e tubo del venturi e pulirli prima del riutilizzo.

## Pulizia del blocco bruciatore

Seguire queste istruzioni per pulire e/o sostituire parti del blocco bruciatore o in caso di problemi di accensione del grill.

1. Chiudere il gas agendo sulle manopole di regolazione e sulla bombola del GPL.
2. Rimuovere la piastrina/griglia.
3. Rimuovere le viti sulla piastra di cottura (**Figura A**).
4. Togliere il piano di cottura con il coperchio.
5. Rimuovere il diffusore di calore (**Figura B**).
6. Rimuovere i dispositivi di fissaggio dei bruciatori (**Figura C**).
7. Scollegare l'elettrodo dal bruciatore (**Figura D**).

**NOTA:** Il metodo di rimozione/scollegamento dipenderà dalla configurazione dei bruciatori. Vedi le diverse configurazioni nelle illustrazioni qui sotto.

8. Estrarre con cautela ogni bruciatore portandolo verso l'alto e lontano dalle aperture delle valvole.

Proponiamo tre metodi tra cui scegliere per pulire i tubi del bruciatore.

(A) Prendere un filo di metallo rigido (va bene anche un appendiabiti leggero) e piegarlo per formare un piccolo gancio. Far scorrere più volte il gancio attraverso il tubo di ciascun bruciatore.

(B) Utilizzare uno scovolino sottile per bottiglie con manico flessibile (non usare spazzole in metallo). Far scorrere più volte lo spazzolino attraverso il tubo di ciascun bruciatore.

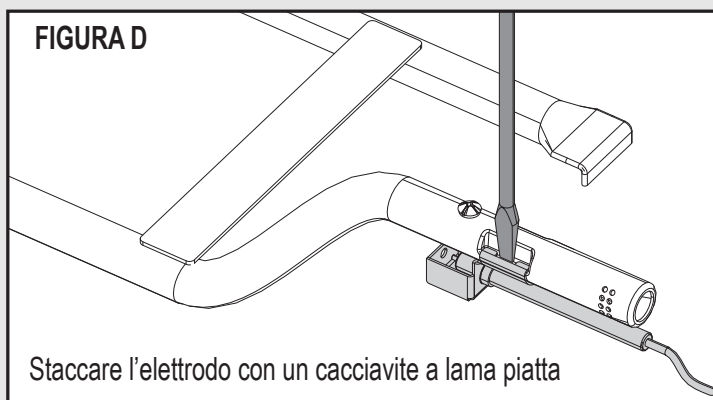
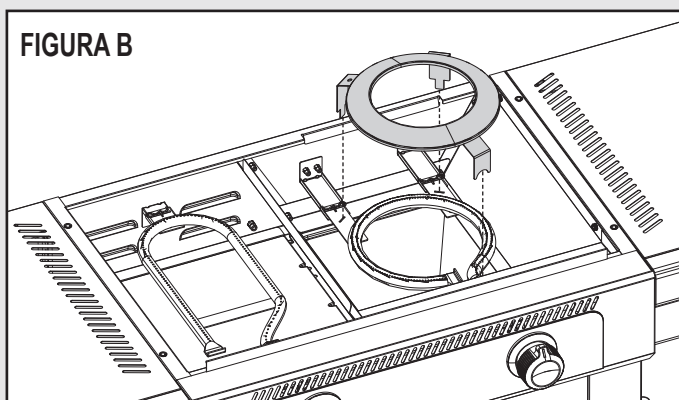
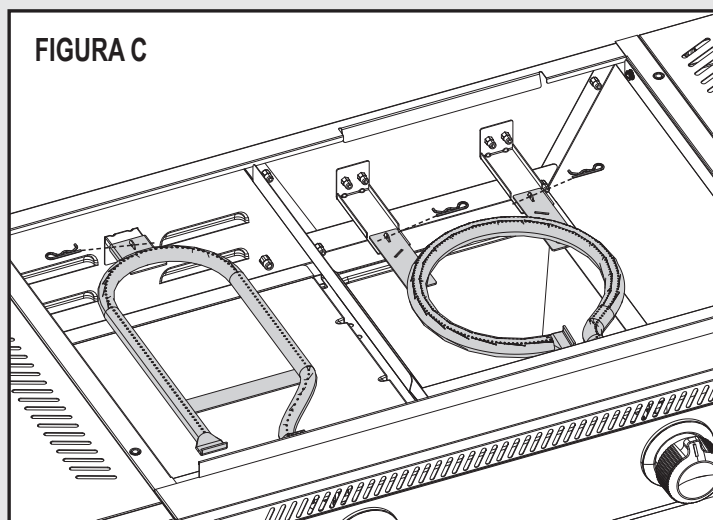
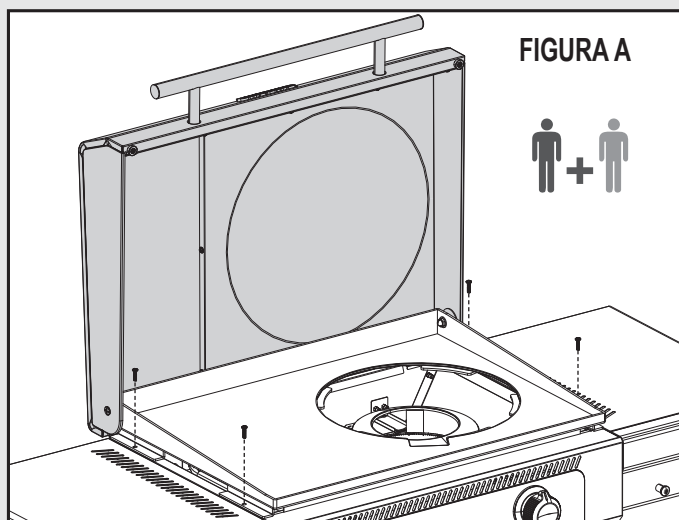
(C) Indossare occhiali protettivi: Soffiare aria attraverso il tubo del bruciatore in direzione dei fori usando un tubo per aria compressa. Verificare che l'aria fuoriesca da tutti i fori.

9. Spazzolare tutta la superficie esterna del bruciatore per rimuovere residui di cibo e sporcizia.
10. Pulire tutti i fori bloccati con un filo di metallo rigido tipo una graffetta aperta.
11. Controllare che il bruciatore non presenti segni di usura o corrosione, che potrebbero allargare i fori. Se si rilevano crepe o fori di grandi dimensioni, sostituire il bruciatore. Collegare l'elettrodo al bruciatore.



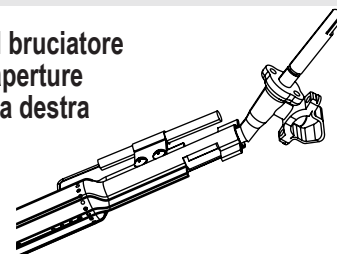
12. Riposizionare con cautela i bruciatori.
13. Collegare i bruciatori alle staffe sul focolare.
14. Riposizionare il diffusore di calore.
15. Riposizionare il piano di cottura, la piastrina/griglia.
16. Prima di riutilizzare la piastra di cottura, eseguire una "Prova di tenuta" e una "Verifica della fiamma del bruciatore".

# MANUTENZIONE E USO



**MOLTO IMPORTANTE:** I tubi del bruciatore devono essere ricollegati alle aperture delle valvole Vedi illustrazione a destra

Collegamento corretto bruciatore/valvola



# MANUTENZIONE E USO

## Immagazzinaggio del barbecue

- Pulire le griglie di cottura.
- Conservare in luogo asciutto.
- Quando la bombola del gas è collegata all'apparecchio, immagazzinare all'aperto in uno spazio ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini.
- Chiudere l'apparecchio con il coperchio, se immagazzinato all'aperto.
- Immagazzinare l'apparecchio in ambiente interno SOLO se la bombola del gas è scollegata, rimossa dall'apparecchio e immagazzinata all'aperto.
- Al momento di riutilizzare l'apparecchio dopo l'immagazzinaggio, controllare la presenza di eventuali ostruzioni del bruciatore.

## Pulizia generale degli apparecchi

È necessaria una pulizia periodica di questa griglia, poiché possono verificarsi incendi quando grasso e residui di cibo si raccolgono sul fondo della griglia. Dopo ad ogni utilizzo, rimuovere eventuali residui di cibo dalla griglia di cottura e all'interno della griglia utilizzando una spazzola Cool-Clean Char-Broil. In seguito puoi spruzzare generosamente Char-Broil Grate Cleaner sulla griglia, lasciare agire per 10 minuti e pulire con un panno umido o una spazzola. Eseguire la pulizia della griglia dopo che la griglia si è raffreddata.

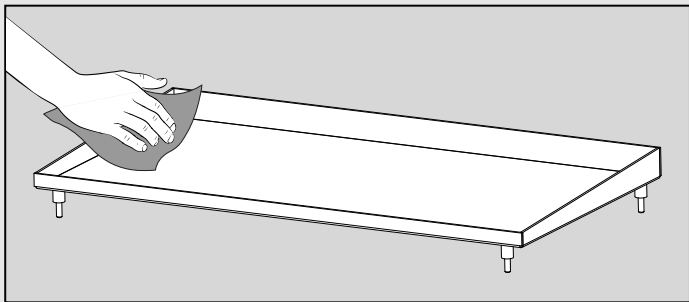
- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo per la vernice. Interni di gas i barbecue non sono verniciati in fabbrica (e non dovrebbero mai esserlo dipinto). Applicare una soluzione forte di detergente e acqua o utilizzare un detergente per elettrodomestici con una spazzola per pulire le parti interne del coperchio dell'apparecchio e parte inferiore. Risciacquare e lasciare asciugare completamente all'aria. Non applicare detergente caustico per elettrodomestici / forni su superfici verniciate.
- **Parti in plastica:** lavare con acqua calda e sapone e asciugare. Fare non utilizzare detergenti abrasivi, sgrassanti o concentrati detergente per elettrodomestici su parti in plastica. Danni e guasto di possono risultare parti.
- **Superfici in porcellana:** a causa della composizione simile al vetro, la maggior parte i residui possono essere rimossi con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua, Detergente per vetri o Char-Broil Grate Cleaner. Usa non abrasivo polvere abrasiva per macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** lavare con un detergente delicato o un detergente e acqua calda e sapone o detergente per grill Char-Broil. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici di cottura:** assicurarsi che non rimangano setole sciolte durante la cottura superfici prima di grigliare. Mentre il grill è caldo, lo è solo consigliato per pulire le superfici di cottura utilizzando il Char-Broil Hot-Clean Testina di ricambio (sul Char-Broil Cool-Clean Pennello Premium).

# MANUTENZIONE E USO

## PIANO DI COTTURA IN CERAMICA

### PRIMO UTILIZZO - PULIZIA DELLA PIASTRA RISCALDANTE

Prima di cucinare sulla piastra per la prima volta, pulire la superficie e i bordi della piastra riscaldante con acqua tiepida e detergente. Risciacquare accuratamente con acqua pulita. Questo eliminerà eventuali odori e residui che potrebbero finire nel cibo durante la cottura.



### CURA E MANUTENZIONE

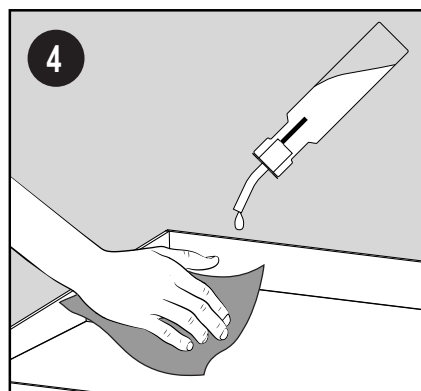
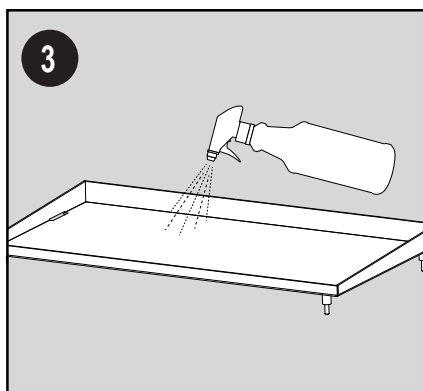
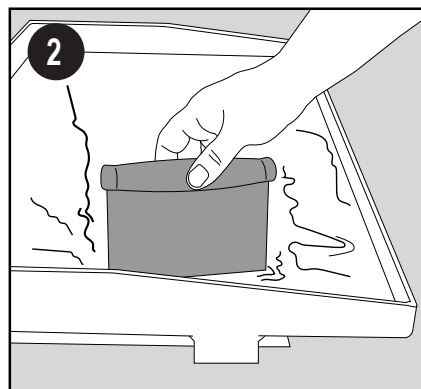
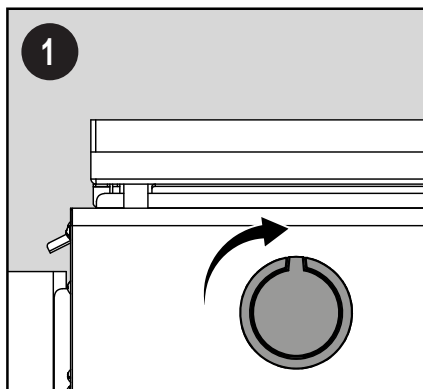
Una cura della piastra riscaldante costante nel tempo è fondamentale per un'esperienza di cottura ottimale e per la massima durata della piastra di cottura. È importante pulire la piastra riscaldante e applicare una quantità minima di olio dopo

ogni utilizzo per mantenere il piano di cottura antiaderente. Nota: La piastra riscaldante non ha bisogno di stagionatura. Bruciare grasso sulla superficie danneggerà lo strato antiaderente del piano di cottura.

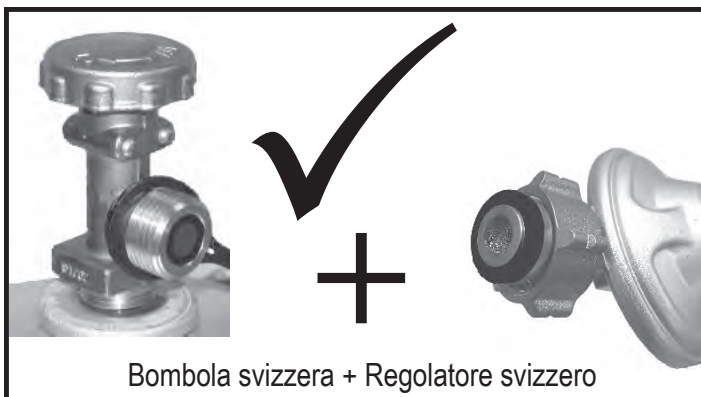
1. Spegnerne il fuoco.
2. Lasciar raffreddare il grill fino a quando è abbastanza tiepido da poterlo pulire. Quindi utilizzare un raschietto per piastre o un utensile di legno con bordo piatto per rimuovere eventuali residui di cibo o grasso dal piano di cottura.

**Nota: La ceramica non è completamente resistente ai graffi e può scheggiarsi se si utilizzano utensili di metallo. Gli utensili più indicati sono quelli in legno, silicone o nylon, poiché riducono l'usura del piano di cottura.**

3. Spruzzare o aggiungere un po' d'acqua sul piano per inumidire e sciogliere le incrostazioni più ostinate. Pulire con un panno pulito o uno scottex. A volte può essere difficile rimuovere il grasso bruciato o i residui vari.
4. Lasciar raffreddare completamente la piastra di cottura. Aggiungere una piccola quantità di olio sulla piastra riscaldante e distribuirlo con uno scottex sulla superficie, sugli angoli e sui bordi. Rimuovere l'olio in eccesso. In questo modo si crea sulla piastra una barriera protettiva contro l'umidità.



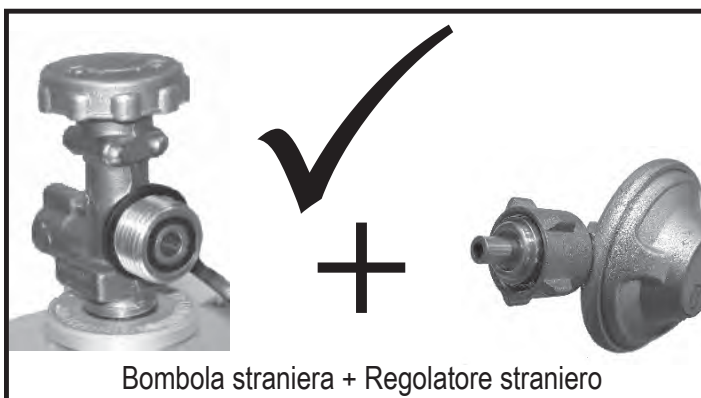
## IMPORTANTE! SI PREGA DI LEGGERE!



Un regolatore deve essere usato con questo apparecchio. Utilizzare solo il regolatore del gas fornito con il barbecue. Se non si fornisce un regolatore, utilizzare solo il regolatore certificato secondo EN16129 (portata max 1,5 kg / h) e approvato per il proprio paese e gas specificato in Dati tecnici. È necessario utilizzare una bombola di gas compatibile con il regolatore.

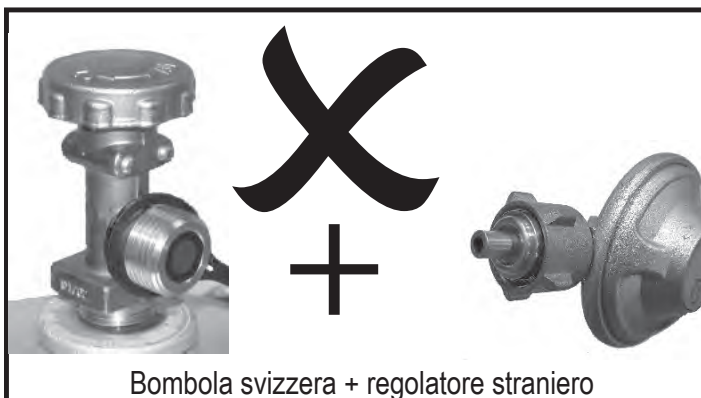
### Solo per la Svizzera

C'è pericolo di incendio e di esplosione se si utilizzano apparecchi a gas con un regolatore di pressione straniero e non compatibile con le bombole a gas e regolatori disponibili in Svizzera.

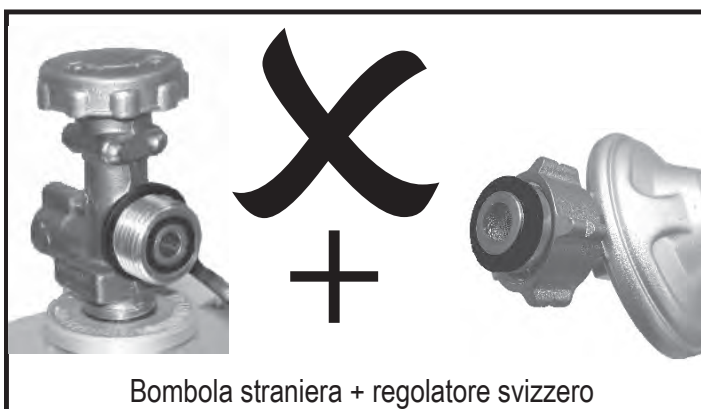


A causa del diverso sistema di connessione, è impossibile adattare il regolatore straniero alla bombola di gas chiudendolo correttamente. Di conseguenza, il gas fuoriuscirebbe e potrebbe incendiarsi venendo a contatto con fiamme o scintille. Un'esplosione così generata può causare morte e danni a persone e cose. Le bombole a gas e i regolatori svizzeri e tedeschi non sono intercambiabili.

Per ragioni di sicurezza, si invita a controllare il regolatore del vostro grill e la connessione con la bombola di gas ed assicurarsi che rientri in uno dei casi illustrati a fianco.



Si raccomanda di eseguire un test di perdita del gas ogni volta che si connette il grill alla bombola.





# DATI TECNICI

| DATI TECNICI<br>CHAR-BROIL, LLC                     |                                                                |           |                                                                                    |                                |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Denominazione dell'apparecchio                      | Gas Barbeque/Gas Grill                                         |           |                                                                                    |                                |
| Portata termica nominale totale                     | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)             |
| Categoria gas                                       | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                |
| Modello n.                                          | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                      |
| Tipo di gas                                         | Butano                                                         | Propano   | Butano, propano o loro miscele                                                     | Butano, propano o loro miscele |
| Pressione del gas                                   | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                        |
| Barbecue<br>Dimensioni iniettore (dia. mm)          | 1,01 x 2 pcs                                                   |           | 1,01 x 2 pcs                                                                       | 0,88 x 2 pcs                   |
| Piastra calda<br>Dimensioni iniettore (dia. mm)     | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                            |
| Brucciato ardente<br>Dimensioni iniettore (dia. mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                            |
| Paesi di destinazione                               | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                 |

## Acciaio inossidabile

Esistono molti tipi diversi (leghe) di materiali che vengono considerati come acciaio inossidabile.

Un elemento che tutti questi tipi diversi di materiali hanno in comune è che si potrebbero corrodere (ossidare), a seconda delle condizioni alle quali vengono sottoposti.

Questo vale anche per il tuo nuovo barbecue.

Per fare in modo che la tua griglia preservi il proprio aspetto e funzionalità per molti anni, segui attentamente i consigli elencati qui sotto.

1. Se la griglia si è inumidita o bagnata, assicurati di asciugarla utilizzando un panno per evitare che la superficie si corroda.
2. L'acciaio inossidabile potrebbe arrugginirsi in certe condizioni. Ad esempio, condizioni atmosferiche o elementi come il cloro o l'acqua salata, oppure in seguito all'utilizzo di strumenti di pulizia inadeguati, come ad esempio filo di ferro o lana d'acciaio. Potrebbe anche scolorirsi dovuto a temperature elevate, prodotti chimici o l'accumulo di grasso sulla superficie.
3. Per mantenere l'aspetto di alta qualità della tua griglia, è necessario lavarla con un detergente non abrasivo e acqua tiepida con sapone e asciugarla con un panno soffice dopo ogni utilizzo. La rimozione del grasso accumulato potrebbe richiedere l'utilizzo di un tampone di pulizia di plastica abrasivo. Utilizzare soltanto nella direzione della finitura della spazzola per evitare danni alla griglia. Non utilizzare le imbottiture nelle aree dove ci sono elementi grafici.
4. Oliare le parti interne del barbecue e delle griglie con olio da cucina.

### Attenzione:

Per evitare di graffiare la superficie e fornire una base per la ruggine, non usare mai lana d'acciaio o simili durante la pulizia dell'acciaio inossidabile. Durante la pulizia della griglia, spazzolare nella stessa direzione verso la quale l'acciaio inossidabile è stato pitturato - "verso il senso della fibra".

L'utilizzo di prodotti abrasivi potrebbe produrre graffi sulla superficie.

Lo stoccaggio del barbecue nelle vicinanze di una costa, una piscina o Spa potrebbe causare la corrosione (ossidazione) dello stesso.

Coprire il barbecue per evitare che si arrugginisca.

## INSTALLATEUR/MONTEUR:

Laat deze handleiding bij de consument achter.

## CONSUMENT:

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

## VRAGEN:

Indien u vragen heeft gedurende de montage of het gebruik van dit apparaat, neem dan contact op met uw plaatselijke dealer.



## WAARSCHUWING

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Volg alle waarschuwingen en instructies wanneer u het apparaat gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.



## GEVAAR

- Dit apparaat nooit onbewaakt gebruiken.
- Dit apparaat nooit gebruiken binnen een straal van 3 m van een installatie, brandbaar materiaal of een andere gasfles.
- Dit apparaat nooit gebruiken binnen een straal van 7,5 m van een brandbare vloeistof.
- In het geval van brand, uit de nabijheid van het apparaat blijven en onmiddellijk de brandweer bellen. Olie- of vetbrand nooit blussen met water.
- Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot brand, ontploffing of gevaar voor brandwonden en tot zaakschade, letsel of overlijden.

## BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINFORMATIE

### VEILIGHEIDSSYMBOLEN

De onderstaande symbolen en vensters leggen de betekenis van elke titel uit. Lees en volg alle boodschappen in deze handleiding.



## OPGELET

OPGELET: wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie of een onveilige praktijk en het niet vermijden ervan kan leiden tot licht of matig letsel.



## WAARSCHUWING

WAARSCHUWING: wijst op een mogelijk gevaarlijke situatie en het niet vermijden ervan kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.



## GEVAAR

GEVAAR: wijst op een naderend gevaar en het niet vermijden ervan kan leiden tot overlijden of ernstig letsel.



## GEVAAR

Indien u gas ruikt:

1. Draai de gaskraan dicht.
2. Doof open vuur.
3. Open de deksel.
4. Als de stank aanhoudt, blijf op afstand van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de plaatselijke brandweer.



## WAARSCHUWING

1. Sla geen benzine of licht ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat op.
2. Een niet aangesloten gasfles mag nooit in de buurt van dit of enig ander apparaat opgeslagen worden.

# ONDERHOUD EN GEBRUIK



## OPGELET

- Lees zorgvuldig en volg alle veiligheidsinstructies, montage handleiding en gebruiks- en onderhoudsinstructies op voordat u begint met monteren en koken.
- Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.

### Vetbrand

- Een vetbrand uitmaken door de deksel te sluiten is niet mogelijk. Om redenen van veiligheid zijn de grillen goed geventileerd.
- Vermijd gebruik van water in geval van een vetbrand, aangezien dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Indien het apparaat niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan dat het product kan beschadigen. Let erop in geval van voorverhitten of verbranden van voedselresten dat geen vetbrand kan ontstaan. Volg de Algemene Reinigingsinstructies en Instructies voor het Reinigen van de Brander op om zo vetbrand te voorkomen. De beste manier om vetbrand te voorkomen is het regelmatig reinigen van het apparaat.
- De plancha niet onbewaakt achterlaten tijdens het voorverwarmen of als u resten van voedsel afbrandt op hoge stand. Als de plancha niet regelmatig wordt gereinigd, kan een vetbrand ontstaan die het product kan beschadigen.



## WAARSCHUWING

**Voor Veilig Gebruik van Uw apparaat en om Ernstig Letsel te Voorkomen:**

- **ALLEEN BUITEN TE GEBRUIKEN. GEBRUIK NOOIT BINNENSHUIS.**

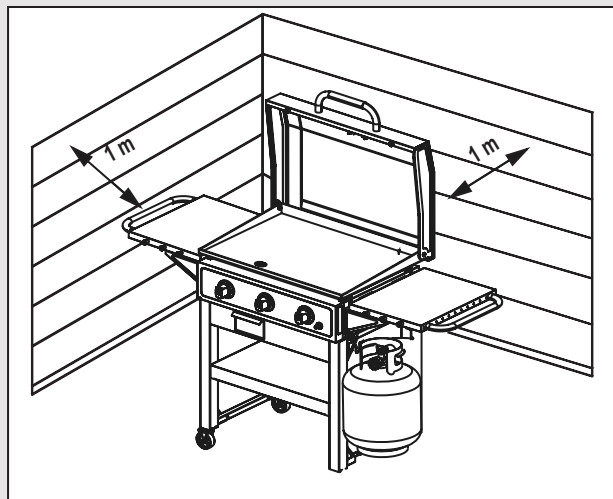
**Lees de instructies zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg altijd de onderstaande instructies op.**

- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik.
- Toegankelijke onderdelen kunnen erg warm worden. Houd jonge kinderen uit de buurt. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of in de omgeving van het apparaat spelen.
- Schakel de gastoevoer van de gasfles uit na gebruik.
- Houd dit apparaat ver van brandbare materialen tijdens gebruik.
- Blokkeer geen van de gaten aan de zijkanten of achterkant van het apparaat.
- Controleer de brander vlammen regelmatig.
- Blokkeer geen van de venturi buisjes van de brander.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een goed geventileerde ruimte. Gebruik NOOIT in een afgesloten ruimte zoals een carport, garage, veranda, overdekte patio, of onder een onder wat voor een overdekking dan ook.
- Gebruik nooit houtskool of keramische briketten in een gastoestel.
- Roosters NOOIT met aluminiumfolie of een ander materiaal afdekken. Dit blokkeert ventilatie van de brander en kan tot een mogelijk gevaarlijke situatie leiden met materiële schade en/of persoonlijk letsel als gevolg.



## WAARSCHUWING

- Gebruik het apparaat minstens 1 m van elke wand of oppervlak.
- Zorg voor een afstand van minstens 3 m van objecten die vlam kunnen vatten of ontstekingsbronnen zoals waakvlammen van waterboilers, ingeschakelde elektrische apparaten, enz.



- Probeer NOOIT om een brander aan te steken met een gesloten deksel. Een cumulatie van niet-ontbrand gas in een afgesloten apparaat is gevaarlijk.
- Schakel altijd gas van de gasfles uit en koppel de regelaar los voordat u de gasfles van diens specifieke positie verwijderd.
- Gebruik het apparaat nooit met een gasfles in een incorrecte positie.
- Maak geen aanpassingen aan het apparaat. Elke aanpassing of verandering is streng verboden. Afgedichte onderdelen mogen door de gebruiker niet aangepast worden. De injectoren niet demonteren.
- **Bakplaat niet gebruiken met gesloten deksel in hoge stand gedurende meer dan 20 minuten.**

Het niet opvolgen van alle instructies die door de fabrikant worden gegeven, kan resulteren in ernstig letsel en/of zaakschade.

Probeer niet om de slang/klep/regelaar te repareren of te veranderen voor een 'verondersteld' defect. Door een aanpassing aan deze montage wordt de garantie nietig en is er gevaar voor een gaslek en brand. Gebruik uitsluitend toegestane vervangingsonderdelen die worden geleverd door de fabrikant.

De roosters niet bedekken met aluminiumfolie of ander materiaal. Dit blokkeert de verluchting van de brander en kan leiden tot een gevaarlijke situatie met zaakschade en/of letsel tot gevolg.

# ONDERHOUD EN GEBRUIK

## Veiligheidstips

- Voordat u de gasfles opent, controleer of de regelaar goed vast zit.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is, schakel dan alle regelknoppen en gas uit.
- Gebruik voor de plancha gereedschap met een lange steel en draag ovenwanten om brandwonden en spatten te voorkomen. Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van warme onderdelen.
- Maximaal gewicht voor de hete plaat, indien aanwezig, en de zijplank is 4,5 kg. Minimumdiameter van kookvat is 200 mm en maximumdiameter is 260 mm.  
**NB:** mogelijk heeft uw plancha **GEEN** hete plaat!
- De vetopvangbak (indien aanwezig) moet in het apparaat aangebracht worden en na gebruik geleegd worden. Verwijder de vetopvangbak alleen dan wanneer het apparaat volledig afgekoeld is.
- Wees voorzichtig wanneer u de deksel opent, aangezien hete stoom kan ontsnappen.
- Wees heel voorzichtig als er kinderen, bejaarden of huisdieren in de buurt zijn.
- Indien u ziet dat vet of een andere hete substantie uit het apparaat druipt op ventiel, slang of regelaar, schakel dan onmiddellijk het gas uit. Vind de oorzaak, corrigeer het, en inspecteer en reinig ventiel, slang en regelaar voordat u doorgaat. Voer een lekkagetest uit.
- Sla geen voorwerpen of materialen op in de apparatenwagen behuizing wat de verbrandingsluchttoevoer naar de onderkant van zowel het controlepaneel of van de vuurhaard kan blokkeren.
- Ontkoppel of vervang de gasfles **NOOIT** binnen 3 meter van een open vuur of een andere ontstekingsbron.

## Plaatsen Gasfles

Cilinders die in het apparaat worden geplaatst, hebben een maximale diameter van 330 mm en een maximale hoogte, inclusief regelaar, van 450 mm. Grotere cilinders mogen alleen onder de zijplank of achter de barbecue worden geplaatst. Cilinders die op de grond worden geplaatst, mogen niet onder de kookplaat worden geplaatst.

## Vereisten Regelaar

Een regelaar moet met dit apparaat gebruikt worden. Gebruik uitsluitend de gasregelaar die met uw barbecue geleverd wordt. Als deze regelaar niet geleverd is, dan mag alleen een regelaar gebruikt worden die is gecertificeerd volgens EN126129 (Stroomsnelheid maximaal 1,5kg per uur) en is goedgekeurd voor uw land en gas zoals gespecificeerd in Technische Gegevens.

## Slang Vereisten

Gebruik uitsluitend een goedgekeurde slang die voldoet aan de betreffende EN-standaard en die niet langer is dan 1,5m. Voor Finland, de lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,2m.

Voor elk gebruik, dient u te controleren dat de slangen niet gebroken of versleten zijn. Zorg ervoor dat de slang niet geknikt is. Zorg ervoor dat de aangesloten slang niet in aanraking komt met warme oppervlakken. Vervang beschadigde slangen voordat u het apparaat gebruikt. Vervang de slang overeenkomstig nationale voorschriften.

## Ontsteken met een lucifer

- **Niet over de plancha leunen tijdens het ontsteken.**
- Draai alle regelknoppen **UIT** en sluit het gas af als het apparaat niet in gebruik is.
  1. Draai de regelkleppen aan de gasbrander in de stand **UIT**.
  2. Open het deksel tijdens het aansteken of het opnieuw aansteken.
  3. Sluit de lpg-gasfles **AAN**.
  4. Om aan te steken, duwt u de knop aan de brander in een draait u de knop in de stand **HOOG**. Houd de **ELEKTRONISCHE ONTSTEKER** onmiddellijk ingedrukt totdat de brander begint te branden.
  5. Als er **GEEN** ontsteking is na 5 seconden, draait u de regelknoppen van de brander naar **UIT**. Wacht 5 minuten en herhaal de stappen voor het ontsteken.
  6. Herhaal stap 4 en 5 om andere hoofdbranders aan te steken.



## WAARSCHUWING

- Schakel de bedieningselementen en de gasfles uit als ze niet worden gebruikt.
- Zorg ervoor dat de aangesloten slang geen warme oppervlakken raakt.

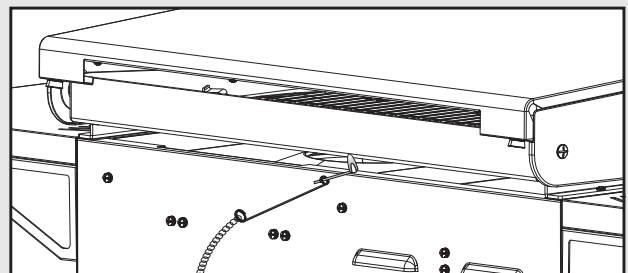


## OPGELET

Als het aansteken **NIET** binnen 5 seconden gebeurt, draai de branderknoppen uit, wacht 5 minuten en herhaal de aansteekprocedure. Als de brander niet gaat branden met de klep open, dan kan gas uit de brander lekken en ontbranden wat letsel kan veroorzaken.

## Ontsteken met ontsteker

- **Niet over de plancha leunen tijdens het ontsteken.**
- Draai alle regelknoppen uit en sluit het gas af als het apparaat niet in gebruik is.
  1. Draai de regelkleppen aan de gasbrander in de stand **UIT**.
  2. Open het deksel tijdens het aansteken of het opnieuw aansteken.
  3. Sluit de lpg-gasfles **AAN**.
  4. Plaats de lucifer in de luciferhouder (hangt aan achterpaneel van plancha). Steek de lucifer aan en dan de brander door de lucifer door de opening onder de plancha te plaatsen. Druk onmiddellijk de knop van de brander in en draai de knop in de stand **HOOG**. Controleer of de brander brandt en blijft branden.
  5. Steek de aangrenzende branders achtereenvolgens aan door de knoppen in te drukken en in stand **HOOG** te draaien.



# ONDERHOUD EN GEBRUIK

## Lektest Kleppen, Slang en Regelaar

Leak test before first use, at least once a year, and every time the cylinder is changed or disconnected.

1. Draai alle bedieningsknoppen van het apparaat naar **O**.
2. Zorg ervoor dat de regelaar nauw verbonden is met de gasfles.
3. Draai gas aan. Indien u een ruisend geluid hoort, gas onmiddellijk uitdraaien. Er is dan een substantieel lek bij de verbinding. Corrigeer dit voordat u doorgaat.
4. Bestrijk met een zeepoplossing (mengsel van half zeep en half water) de slangverbindingen en de plaatsen op de slangverbindingen.
5. Als luchtbellen verschijnen, is er een lek. Draai het gas van de gasfles onmiddellijk uit en controleer de afsluitingen van de verbindingen. Indien het lek niet verholpen kan worden, probeer het in geen geval zelf te repareren. Bel voor vervangende onderdelen.
6. Draai altijd het gas van de gasfles uit nadat een lektest is uitgevoerd.

## ALS HET APPARAAT NIET ONTSTEET

- Controleer of de fles niet leeg is.
- Maakt de ontsteker een vonkend geluid? Rook niet tijdens de lektest.
  1. Indien ja, controleer op vonken aan de brander.
  2. Als er geen vonken zijn, controleer dan op beschadigde of losse draden.
- Als de draden goed zijn, controleer dan op een gebarsten of gebroken elektrode. Vervang indien nodig.
- Als een draad of de elektroden bedekt zijn met bakresten, maak dan, indien nodig, de top van de elektrode schoon met een alcoholdoekje.
- Vervang draden indien nodig.
- Als u geen geluid hoort, controleer dan de batterij
- Controleer of de batterij juist geplaatst is.
- Controleer op een losse draadverbinding aan de module en schakelaar.
- Als de ontsteker nog altijd niet werkt, gebruik dan een lucifer.



## OPGELET

## WAARSCHUWING VOOR SPINNEN!

### SPINNEN EN WEBBEN BINNENIN DE BRANDER



**Uw brander kan anders zijn.**

- Als uw grill moeilijk aan te steken is of de vlam zwak is, controleer en reinig dan de venturibuisen en branders.
- Het is bekend dat spinnen of kleine insecten 'vlamterugslag' veroorzaken door nesten te bouwen en eieren te leggen in de venturibuis of brander van de grill, waardoor de gasstroom wordt belemmerd. Het opgehoopte gas kan dan beginnen te branden achter het regelpaneel. Deze vlamterugslag kan de grill beschadigen en letsel veroorzaken. Om een vlamterugslag te voorkomen en te zorgen voor een goede werking, moeten brander en venturibuis vóór gebruik van de grill worden verwijderd en worden schoongemaakt na een lange periode niet te zijn gebruikt.

## De hele brander schoonmaken

Volg deze instructies om onderdelen van de brander te reinigen en/of te vervangen, of als u problemen ondervindt om de grill te doen branden.

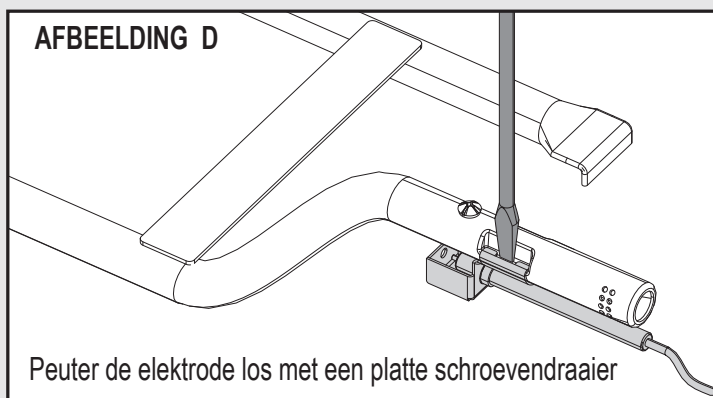
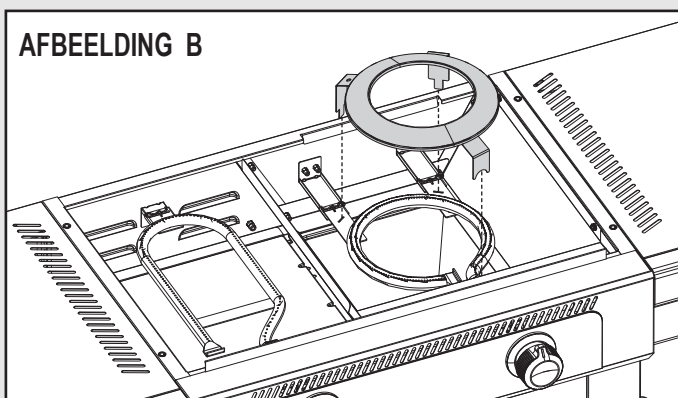
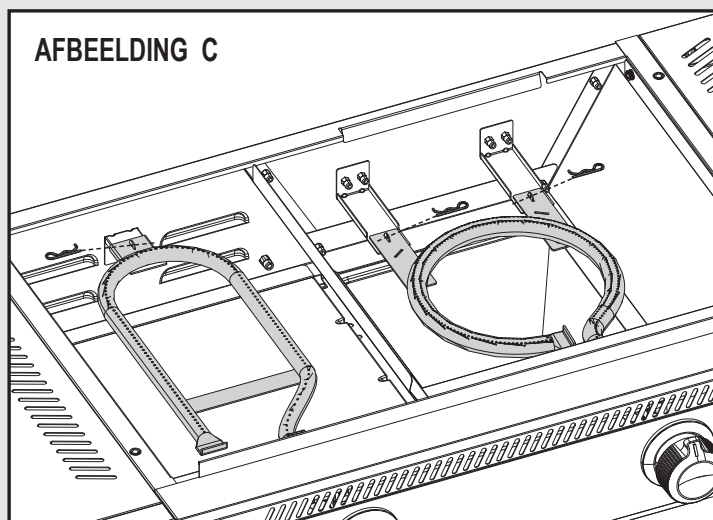
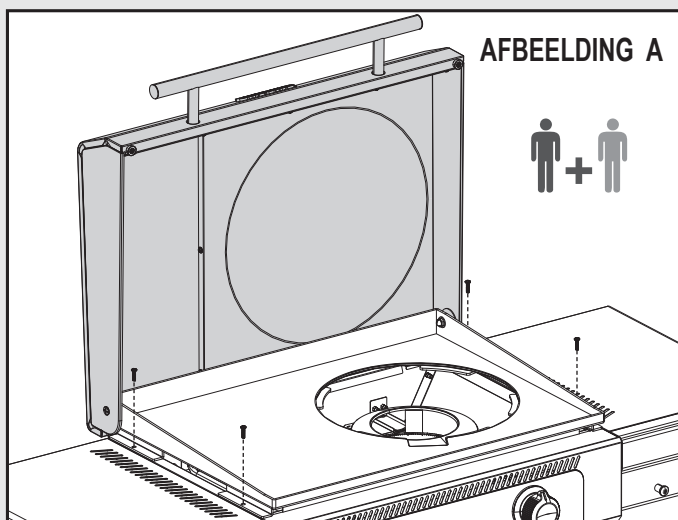
1. Koppel het gas los aan de regelknoppen en de lpg-gasfles.
2. Verwijder de tegel/rooster.
3. Draai de schroeven uit de bakplaat (**afbeelding A**).
4. Verwijder de bakplaat met deksel.
5. Warmteverspreider verwijderen (**afbeelding B**).
6. Verwijder schroeven en bouten die de branders vasthouden (**afbeelding C**).
7. Verwijder de elektrode van de brander (**afbeelding D**).  
**NB:** Methode voor verwijdering/losmaking is afhankelijk van de branderconfiguratie. Zie verschillende configuraties in onderstaande afbeeldingen.
8. Til voorzichtig elke brander op en weg van de klepopeningen. Wij suggereren drie manieren om de branderbuisen te reinigen. Gebruik de manier die voor u het gemakkelijkst is.  
(A) Buig een harde draad (een lichte klerenhanger werkt goed) tot een kleine haak. Steek de haak een aantal keer doorheen elke branderbuis.  
(B) Gebruik een smalle flessenborstel met een buigzame handgreep (geen borstel met koperen haar gebruiken). Steek de borstel een aantal keer doorheen elke branderbuis.  
(C) Draag oogbescherming. Gebruik een luchtslang om lucht in de branderbuis en uit de branderpoorten te drijven. Controleer elke poort om te zien of er lucht uit elk gat komt.
9. Borstel de hele buitenkant van de brander af om voedselresten en vuil te verwijderen.
10. Reinig geblokkeerde poorten met een harde draad, bijvoorbeeld een geopende paperclip.
11. Controleer de brander op beschadiging door gewone slijtage en corrosie. Het is mogelijk dat sommige gaten groter worden. Vervang de brander als u grote barsten of gaten ontdekt. Bevestig de elektrode aan de brander.



12. Plaats de branders voorzichtig terug.
13. Bevestig de branders aan de haken van de vuurkorf.
14. Plaats de warmteverspreider terug.
15. Plaats bakplaat, tegel/rooster terug.
16. Doe een lektest voordat u opnieuw op de bakplaat kookt.

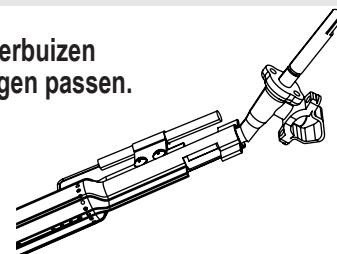


# ONDERHOUD EN GEBRUIK



**ZEER BELANGRIJK:** De branderbuizen moeten weer in de klepopeningen passen. Zie afbeelding rechts.

Juist passen van brander op klep



# ONDERHOUD EN GEBRUIK

## Opslaan van uw Apparaat

- Maak het kookoppervlak schoon.
- Opslaan op een droge plek.
- Wanneer een gasfles is aangesloten op het apparaat, dan buiten opslaan in een goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen houden.
- Dek het apparaat af indien buiten opgeslagen.
- Sla het apparaat ALLEEN DAN binnenshuis op indien de gasfles is afgesloten en losgekoppeld, alsmede verwijderd van het apparaat en buiten opgeslagen.
- Wanneer het apparaat uit de opslag wordt gehaald, dient het op brander obstructies gecontroleerd te worden

## Algemene reiniging van het apparaat

Deze grill moet regelmatig worden schoongemaakt, omdat grillbranden kunnen ontstaan wanneer vet en voedselresten zich op de bodem van de grill verzamelen. Verwijder na elk gebruik alle achtergebleven voedseldeeltjes van het grillrooster en binnenkant van de grill met een Char-Broil Cool-Clean Brush. Daarna kunt u Char-Broil Roosterreiniger royaal op het rooster spuiten, 10 minuten laten inwerken en afnemen met een natte doek of borstel. Reinig de grill nadat de grill is afgekoeld.

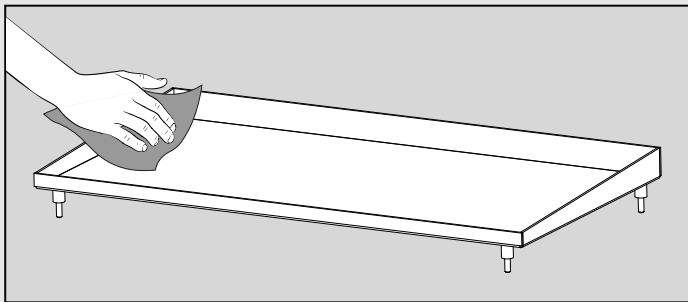
- Verwar bruine of zwarte vetophopingen niet en rook voor verf. De binnenkant van gasbarbecues is in de fabriek niet geverfd (en mag nooit worden geverfd). Gebruik een sterke oplossing van afwasmiddel en water of gebruik een apparaatreiniger met schrobborstel aan de binnenkant van het apparaatdeksel en de onderkant. Spoel af en laat volledig aan de lucht drogen. Gebruik geen bijtend apparaat / ovenreiniger op geverfde oppervlakken.
- **Plastic onderdelen:** wassen met warm zeepsop en droog wrijven. Gebruik geen schuurmiddelen, ontvetters of een geconcentreerde apparaatreiniger op kunststof onderdelen. Dit kan schade aan en uitval van onderdelen veroorzaken.
- **Porseleinen oppervlakken:** vanwege de glasachtige samenstelling kunnen de meeste resten worden weggeveegd met een oplossing van zuiveringszout / water, glasreiniger of Char-Broil roosterreiniger. Gebruik een niet-schurend schuurpoeder voor hardnekkige vlekken.
- **Geverfde oppervlakken:** wassen met een mild schoonmaakmiddel of schoonmaakmiddel en warm zeepachtig water of Char-Broil Grill Cleaner. Veeg droog met een zachte doek niet-schurende doek.
- **Kookoppervlakken:** zorg ervoor dat er geen losse haren bij het koken achterblijven oppervlakken voordat u gaat grillen. Terwijl de grill heet is, wordt het aanbevolen om kookoppervlakken alleen te reinigen met de Char-Broil Hot-Clean vervangende kop (op de Char-Broil Cool-Clean Premium Brush).

# ONDERHOUD EN GEBRUIK

## KERAMISCHE BAKPLAAT

### EERSTE GEBRUIK - HETE PLAAT SCHOONMAKEN

Voordat u de bakplaat voor de eerste keer met voedsel gebruikt, veegt u het oppervlak en de randen van de hete plaat af met warm zeepsop. Spoel grondig met zuiver water. Hierdoor worden eventuele geuren verdreven en wordt voorkomen dat er vreemde stoffen in het voedsel terechtkomen.

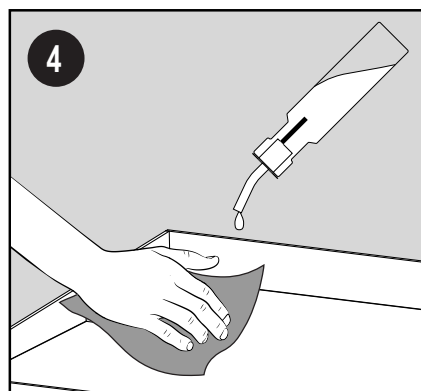
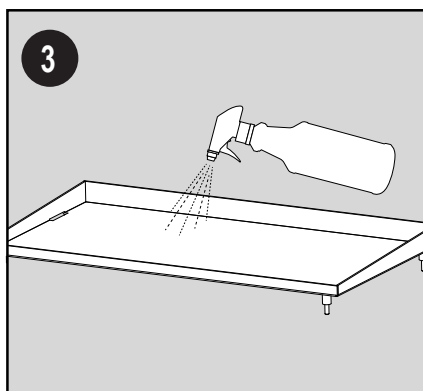
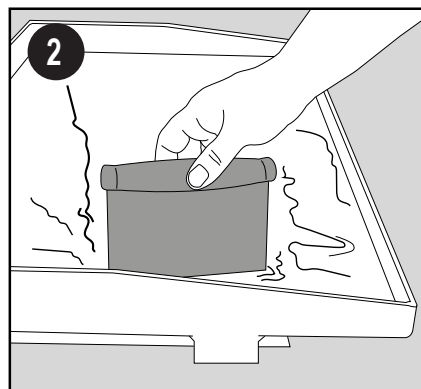
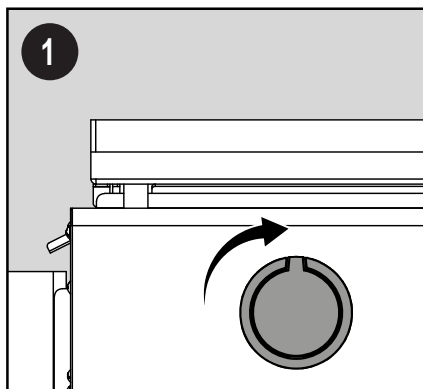


### ZORG EN ONDERHOUD

Het onderhoud van de hete plaat is een continu proces dat gedurende de levensduur van uw bakplaat moet worden herhaald om de beste kookervaring en de langste gebruiksduur te garanderen. Het is belangrijk om na elk gebruik de hete plaat

schoon te maken en een zeer kleine hoeveelheid olie toe te voegen om het antiaanbakoppervlak te behouden. NB: De hete plaat heeft geen voorbehandeling nodig. Als u vet in het oppervlak verbrandt, wordt het kookoppervlak met antiaanbaklaag beschadigd.

1. Laat de warmte van het koken afkoelen.
2. Laat de grill genoeg afkoelen om veilig schoon te maken, maar maak dat de grill nog steeds warm is. Gebruik vervolgens een grillschraper of houten gereedschap met een platte rand om overtollig voedsel of vet van het kookoppervlak te schrapen. NB: Keramiek is niet helemaal krasbestendig en kan afbrokkelen bij gebruik van metalen keukengerei. Het beste kookgerief om te gebruiken, is van hout, siliconen of nylon, omdat deze materialen de slijtage van het kookoppervlak verminderen.
3. Spuit of voeg een beetje water toe op het oppervlak om hardnekkige plekken te stomen en los te maken. Veeg af met een schone doek of keukenpapier. Soms kan verbrand vet of vuil moeilijk te verwijderen zijn.
4. Laat de bakplaat helemaal afkoelen. Giet een kleine hoeveelheid olie op de hete plaat en wrijf met keukenpapier in alle hoeken en randen. Overtollige olie van het oppervlak afvegen. Hierdoor ontstaat een beschermende barrière op het oppervlak tegen vocht.



# TECHNISCHE GEGEVENS

| TECHNISCHE GEGEVENS<br>CHAR-BROIL, LLC                   |                                                                |           |                                                                                    |                                           |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|
| Apparaatnaam                                             | Gasbarbecue/Gas Grill                                          |           |                                                                                    |                                           |
| Totale nominale warmtebelasting                          | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                                           |
| Gas Categorie                                            | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                           |
| Model No.                                                | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                                 |
| Gas Type                                                 | Butaan                                                         | Propan    | Butaan, Propan of een menging van de twee                                          | Butaan, Propan of een menging van de twee |
| Gasdruk                                                  | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                                   |
| Hoofdbrander<br>Injector Grootte (Diameter in mm)        | 1,01 x 2 st                                                    |           | 1,01 x 2 st                                                                        | 0,88 x 2 st                               |
| Kookplaat:<br>Injector Grootte (Diameter in mm)          | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                       |
| Schroeiende brander<br>Injector Grootte (Diameter in mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                       |
| Bestemmingslanden                                        | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                            |

## Roestvrij Staal

Er zijn veel verschillende soorten materialen (legeringen) die als roestvrij staal beschouwd worden.

Een gemeenschappelijk kenmerk van deze verschillende soorten is dat zij kunnen roesten (corroderen of oxideren), afhankelijk van de omstandigheden.

Dit geldt ook voor uw nieuwe barbecue.

Om te zorgen dat uw barbecue zijn uiterlijk en functionaliteit voor vele jaren behoudt, dient u de onderstaande adviezen te volgen.

1. Als de barbecue nat of vochtig is geworden, maak het droog met een doek om het oppervlakte roest te voorkomen.
2. Roestvrij staal kan onder bepaalde omstandigheden gaan roesten. Roest kan worden veroorzaakt door omgevingsfactoren, zoals chloor of zout water, of gebruik van ongeschikte schoonmaakmiddelen zoals staalborstel of staalwol. Het kan ook verkleuren als gevolg van hitte, chemicaliën, of vetopbouw.
3. Om het hoogwaardig uiterlijk van uw apparaat te behouden, reinig na elk gebruik met een mild schoonmaakmiddel en warm zeepwater. Droog met een zacht doekje. Voor het verwijderen van ingebakken vet kan gebruik van een schuursponsje nodig zijn. Gebruik alleen in de richting van geborstelde afwerking om schade te voorkomen. Gebruik geen schuursponsjes op plaatsen met een afbeelding.
4. Vet de interne onderdelen van de barbecue en de roosters in met bakolie.

### NB:

Om krassen op het oppervlak en een basis voor roesten te voorkomen, gebruik nooit staalwol of iets dergelijks bij het reinigen van roestvrij staal. Bij het schoonmaken, werk in dezelfde richting als het roestvrij staal is geborsteld - "in de vezelrichting".

Reinigen met schuurmiddelen kan krassen veroorzaken.

Het opslaan van de barbecue in de buurt van een kust, zwembad of spa zal roesten (corroderen of oxideren) van de barbecue veroorzaken.

Dek uw barbecue af om roesten te voorkomen.

## INSTALLATÖR/MONTÖR:

Lämna denna bruksanvisning till konsumenten.

## KONSUMENT:

Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

## FRÅGOR:

Kontakta din lokala återförsäljare om du har några frågor om montering eller användning av anordningen.



## VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker användning av grillen.
- Läs och följ alla varningar och instruktioner innan du monterar och använder grillen.
- Följ alla varningar och anvisningar när du använder grillen.
- Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.



## FARA

- Använd aldrig apparaten utan uppsikt.
- Använd aldrig denna apparat inom 3 m (10 fot) från någon byggnad, brännbara material eller en annan gasflaska.
- Använd aldrig denna grill inom 7,5 m (25 ft) från någon brandfarlig vätska.
- Om en brand skulle uppstå, håll dig borta från grillen och ring genast brandkåren. [Om du inte följer dessa anvisningar kan det leda till brand, explosion eller brännskador, vilket kan orsaka egendomsskador, personskador eller dödsfall.

## VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER INFORMATION

### SÄKERHETSSYMBOLER

Symbolerna och rutorna nedan förklarar meningen med varje rubrik. Läs och följ alla meddelanden i bruksanvisningen.



## VAR FÖRSIKTIG

VARNING: Påvisar en potentiellt farlig situation eller osäker användning som kan leda till mindre eller måttlig personskada om den inte undviks.



## VARNING

VARNING: Indikerar en potentiellt farlig situation som, om den inte undviks, kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.



## FARA

FARA: Påvisar en omedelbart farlig situation som kan leda till dödsfall eller allvarlig personskada.



## FARA

Om du känner lukten av gas:

1. Stäng av gasen till anordningen.
2. Släck eventuella öppna lågor.
3. Öppna locket.
4. Om lukten kvarstår bör du omedelbart ringa din gasleverantör eller brandkåren och hålla dig på avstånd från anordningen.



## VARNING

1. Förvara inte och använd inte bensin eller andra brandfarliga vätskor i närheten av denna eller någon liknande anordning.
2. En gasolflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon liknande anordning.



# SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING



## VAR FÖRSIKTIG

- Läs och följ alla säkerhetsanvisningar, monteringsinstruktioner och bruks- och underhållsanvisningar innan du monterar grillen och börjar grilla.
- Vissa delar kan ha vassa kanter. Du rekommenderas att använda skyddshandskar.

### Fettbränder

- Det går inte att släcka fettbränder genom att stänga locket. Grillar är välventilerade av säkerhetsskäl.
- Använd inte vatten på en fettbrand, då det kan leda till personskador. Om en ihållande fettbrand utvecklas ska du vrida av vreden och gasolflaskan.
- Om anordningen inte har rengjorts regelbundet kan fettbränder uppstå, vilket kan skada produkten. Var uppmärksam vid förvärmning eller vid bortbränning av matrester för att säkerställa att en fettbrand inte utvecklas. Följ anvisningarna angående allmän rengöring av anordningen och rengöring av brännaren för att förhindra fettbränder. Fettbränder förebyggs bäst genom regelbunden rengöring av anordningen.
- Lämna inte grillen obebakad under förvärmning eller när matrester bränns bort på HI. Om grillen inte har rengjorts regelbundet kan det uppstå en fettbrand som kan skada produkten.



## VARNING

För säker användning av anordningen och för att undvika allvarliga skador:

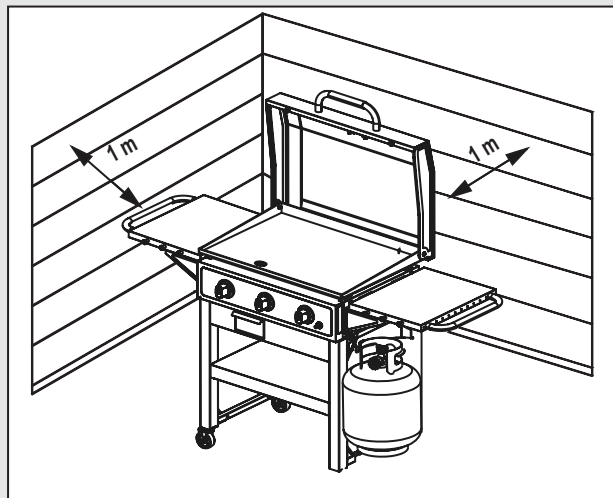
- **ANVÄND ENDAST UTMOMHUS. ANVÄND ALDRIG INOMHUS.**

Läs anvisningarna innan du använder grillen. Följ alltid dessa anvisningar.

- Flytta inte grillen när den används.
- Åtkomliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta från grillen. Låt inte barn använda grillen eller leka i närheten av den.
- Stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter användning.
- Denna anordning måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Blockera inte hål på grillens sidor eller baksida.
- Håll brännarlågorna under uppsikt.
- Blockera inte brännarens venturirör.
- Använd endast på välventilerade platser. Använd ALDRIG i slutna utrymmen såsom carport, garage, veranda, inglasad altan eller under någon takförsedd struktur av något slag.
- Använd inte träkol eller keramiska briketter i en gasolgrill.
- INTE över gallret med aluminiumfolie eller något annat material. Det blockerar brännarens ventilation och skapar ett potentiellt farligt tillstånd, som kan leda till skador på egendom och/eller personskador.
- Använd grillen på ett avstånd på minst 1 m från vägg eller annan yta.
- Håll ett säkerhetsavstånd på 3 m från föremål som kan fatta eld eller antändningskällor, såsom kontrollampor på varmvattenberedare, igångsatta elektriska apparater o.s.v.



## VARNING



- Försök ALDRIG att tända brännaren med locket stängt. En ansamling av ej antänd gas inuti en sluten anordning är farlig.
- Stäng alltid av gasen på gasolflaskan och koppla från regulatören innan du flyttar gasolflaskan från den angivna användningsplatsen.
- Använd aldrig anordningen om gasolflaskan inte är på rätt plats enligt vad som har specificerats.
- Modifiera inte anordningen. Alla typer av modifieringar är strängt förbjudna. Slutna delar får inte manipuleras av användaren. Montera inte isär injektorerna.
- **Använd inte stekhällen med locket stängt på hög värme i mer än 20 minuter.**

Underlåtenhet att följa samtliga av tillverkarens anvisningar kan leda till allvarlig personskada och/eller egendomsskada.

Försök inte reparera eller ändra slangen/ventilen/regulatorn för något "förmodat" fel. All modifiering av denna monteringen kommer att ogiltigförklara garantin och skapar risk för gasläcka och brand. Använd endast auktoriserade reservdelar som levereras av tillverkaren.

Täck inte över gallren med aluminiumfolie eller något annat material. Detta blockerar brännarnas ventilation och skapar ett potentiellt farligt tillstånd som kan resultera i skador på egendom och/eller personskador.

# SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING

## Säkerhetstips

- Kontrollera regulatorns täthet innan du öppnar gasventilen.
- Stäng av alla kontrollvred och gasen när anordningen inte används.
- Använd långskaftade grillredskap och ugnshandskar för att undvika brännskador och stänk. Använd skyddshandskar när du hanterar varma delar.
- Maximal belastning på värmeplattan, om sådan finns, och sidohyllan är 4,5 kg. Stekkärlens minsta diameter 200mm och största diameter 260mm OBS: Grillen får INTE vara utrustad med en värmeplatta!
- Droppskålen (om sådan finns) måste föras in i anordningen och tömmas efter varje användning. Ta inte bort droppskålen förrän anordningen har svalnat helt och hållet.
- Var mycket försiktig när du öppnar locket, då het ånga kan uppstå.
- Var mycket försiktig när barn, äldre personer eller husdjur är i närheten.
- Om du upptäcker att fett eller något annat hett droppar från anordningen ner på ventilen, slangen eller regulatorn måste du omedelbart stänga av gastillförseln. Fastställ orsaken, åtgärda problemet och rengör och inspektera ventilen, slangen och regulatorn innan du fortsätter. Genomför ett läckagetest.
- Förvara inte föremål eller material inuti anordningens hölje, som skulle blockera förbränningsluftens flöde till undersidan av antingen kontrollpanelen eller brännarhuset.
- Koppla INTE från eller byt gasbehållare på ett avstånd kortare än 3 m från en öppen låga eller annan antändningskälla.

## Gasflaskans placering

Cylindrar placerade i apparaten ska ha en maximal diameter på 330 mm och en maximal höjd, inklusive regulator, på 450 mm. Större cylindrar får endast placeras under sidohyllan eller bakom grillen. Cylindrar placerade på marken får inte placeras under värmeplattan.

## Krav för regulator

En regulator måste användas med denna anordning. Använd endast den gasregulator som medföljer grillen. Om det inte medföljer någon regulator ska du endast använda en regulator som certifierats enligt EN16129 (flödeshastighet på max. 1,5 kg/tim.) och som är godkänd för ditt land och för den gas som specificeras i avsnittet Tekniska data.

## Krav för slang

Använd endast en godkänd slang som certifierats enligt lämplig EN-standard och som inte är längre än 1,5 m. För Finland ska slangen inte vara längre än 1,2 m.

Kontrollera att slangen inte är skadad eller utsliten. Se till att slangen inte har snott sig. Se till att slangen inte vidrör några varma ytor när den är ansluten. Byt ut skadade slangar innan du använder anordningen. Byt ut slangen i enlighet med nationella krav.

## Tändning med tändaren

- **Luta dig inte över grillen när du tänder.**
- När grillen inte används ska du stänga av alla reglage och gasen.
  1. Vrid gasbrännarens reglerventiler till OFF.
  2. Lyft på locket under tändning eller omtändning.
  3. Sätt PÅ gasen vid LP-gasflaskan.
  4. Tänd genom att trycka in och vrida brännarvredet till HIGH. Tryck omedelbart in knappen ELECTRONIC IGNITOR och håll den intryckt tills brännaren tänds.
  5. Om tändningen INTE sker inom 5 sekunder, stäng av brännarreglagen, vänta 5 minuter och upprepa tändningsproceduren.
  6. Upprepa steg 4 och 5 för att tända de andra huvudbrännarna.



## VARNING

- Stäng av reglage och gasflaska när de inte används.
- Se till att när ansluten slang inte vidrör några varma ytor.

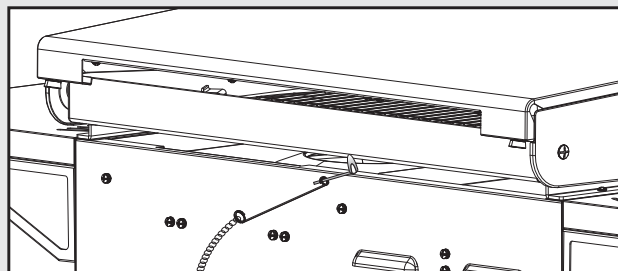


## VAR FÖRSIKTIG

Om grillen INTE tänds inom fem sekunder vrid du av brännarens kontrollvred , väntar fem minuter och upprepar sedan tändningsproceduren. Om brännaren inte tänds med ventilen öppen kommer gas att fortsätta flöda ur brännaren och kan oavsiktligt antändas, vilket kan orsaka skador.

## Tändning med tändsticka

- **Luta dig inte över grillen när du tänder.**
- När grillen inte används ska du stänga av alla reglage och gasen.
  1. Vrid gasbrännarens reglerventiler till OFF.
  2. Lyft på locket under tändning eller omtändning.
  3. Sätt PÅ gasen vid LP-gasflaskan.
  4. Placera tändstickan i tändstickshållaren (som hänger på grillens baksida). Tänd en tändsticka; tänd sedan brännaren genom att placera tändstickan genom springan under grillen. Tryck omedelbart in och vrid brännarvredet till läget Å HIGH. Se till att brännaren tänds och att den förblir tänd.
  5. Tänd intilliggande brännare i tur och ordning genom att skjuta in vredet och vrida det till läget HIGH.



# SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING

## Läckagetest för ventiler, slang och regulator

Genomför ett läckagetest före första användning, minst en gång per år och varje gång gasolflaskan byts ut eller kopplas från.

1. Vrid alla kontrollvred till .
2. Se till att regulatorn är ordentligt ansluten till gasolflaskan.
3. Sätt på gasen. Stäng omedelbart av gasen om du hör ett susande ljud tryck. Det betyder att anslutningen läcker. Åtgärda detta innan du fortsätter.
4. Pensla med en tvällösning (en blandning av hälften tvål, hälften vatten) på slangens anslutningar.
5. Om det uppstår bubblor finns det en läcka. Stäng omedelbart av gasen på gasolflaskan och kontrollera att anslutningarna är täta. Om läckan inte kan åtgärdas ska du inte försöka att reparera skadan. Ring efter reservdelar.
6. Stäng alltid av gasen på gasolflaskan när du har utfört ett läckagetest.

## OM APPARATEN INTE TÄND

- Kontrollera att gasen är påslagen vid cylindern.
- Kontrollera att det finns gas i flaskan.
- Ger tändaren ifrån sig ett gnistrande ljud? Rök inte under läckagetestet.
  1. Om ja, kontrollera om det finns en gnista vid brännaren.
  2. Om ingen gnista bildas, kontrollera om ledningarna är skadade eller lösa.
- Om ledningarna är OK, kontrollera om elektroden är sprucken eller trasig och byt ut den vid behov.
- Om tråden eller elektroderna är täckta av matrester, rengör elektrodspetsen med en spritduk om det behövs.
- Byt ut ledningarna vid behov.
- Om inget ljud hörs, kontrollera batteriet.
- Kontrollera att batteriet är korrekt installerat.
- Kontrollera om det finns glapp i kabelanslutningen mellan modul och brytare.
- Om tändaren fortfarande inte fungerar, använd tändsticken.



## VAR FÖRSIKTIG

### SPINDLAR!

#### SPINDLAR OCH SPINDELNÄT BRÄNNARENS INSIDA



Din brännare kan  
vara annorlunda.

- Om det är svårt att tända grillen eller om lågan är svag, kontrollera och rengör venturiöppningarna och brännarna.
- Spindlar och små insekter är kända för att skapa problem med "bakeld" genom att bygga bon och lägga ägg i grillens venturiöppningar eller brännare, vilket hindrar gasflödet. Gasen som ansamlas kan antändas bakom kontrollpanelen. Denna bakeld kan skada grillen och orsaka personskador. För att förhindra bakeld och säkerställa god prestanda bör brännaren och venturiröret tas bort och rengöras om grillen inte har använts under en längre tid.

## Rengöring av brännarenheten

Följ dessa anvisningar för att rengöra och/eller byta ut delar av brännarenheten eller om du har problem med att tända grillen.

1. Stäng av gasen vid manövrerarna och LP-flaskan.
2. Ta bort plattan/grillen.
3. Ta bort skruvarna på gallret (**Bild A**).
4. Ta bort grillplattan med lock.
5. Ta bort värmediffusorn (**Bild B**).
6. Ta bort fästordningarna för brännarna (**Bild C**).
7. Lossa elektroden från brännaren (**Bild D**).

**OBS:** Metoden för borttagning/tillkoppling beror på brännarinställningen. Se olika inställningar i illustrationerna nedan.

8. Lyft försiktigt varje brännare upp och bort från ventilöppningarna.

Vi föreslår tre sätt att rengöra brännarrören. Använd det som är lättast för dig.

(A) Böj en styv tråd (en lätt klädhängare fungerar bra) till en liten krok. Kör kroken genom varje brännarledning flera gånger.

(B) Använd en smal flaskborste med flexibelt skaft (använd inte en stålborste av mässing). Kör borsten genom varje brännarledning flera gånger.

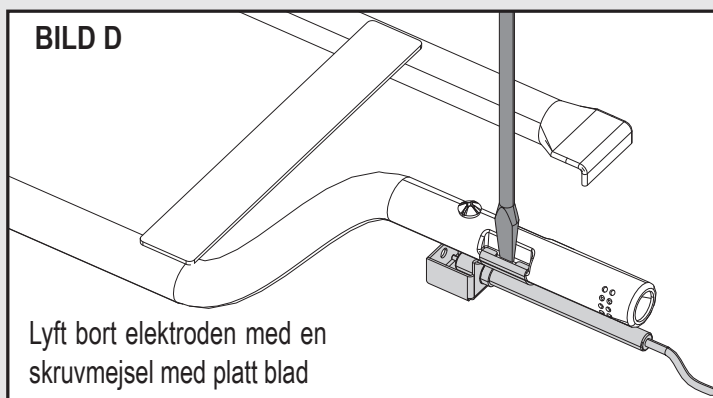
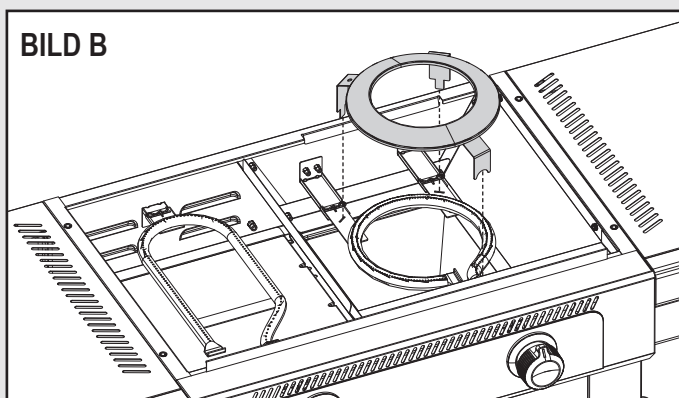
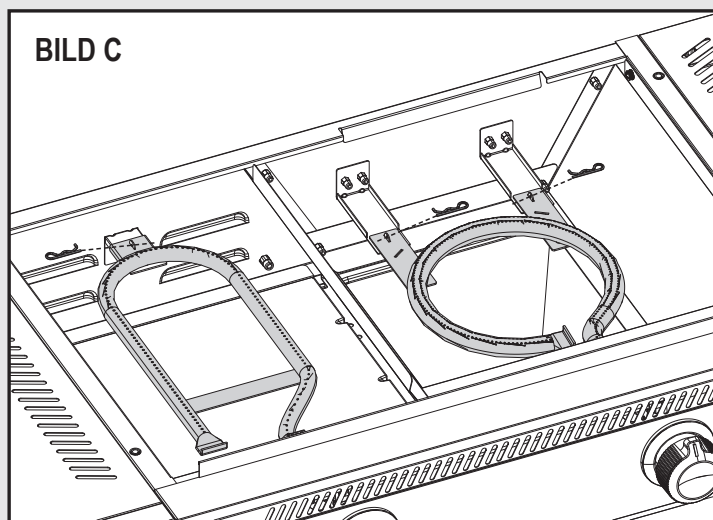
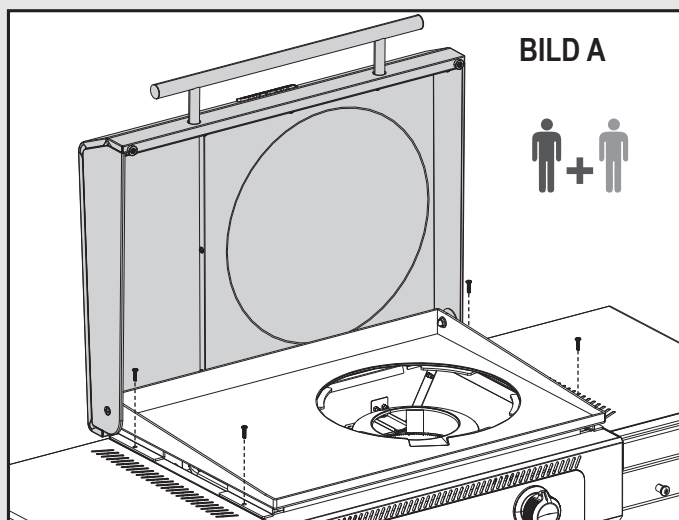
(C) Använd skyddsglasögon: Använd en luftslang för att tvinga in luft i brännarröret och ut genom brännaröppningarna. Kontrollera varje öppning för att se till att det kommer ut luft ur varje hål.

9. Borsta hela brännarens utsida med en stålborste för att avlägsna matrester och smuts.
10. Rengör alla täppta öppningar med en styv ståltråd, exempelvis ett öppet gem.
11. Kontrollera om brännaren är skadad på grund av normalt slitage och korrosion, vissa hål kan ha utvidgats. Om stora sprickor eller hål finns, byt brännare. Fäst elektroden på brännaren.



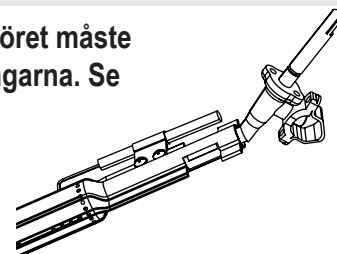
12. Sätt försiktigt tillbaka brännaren.
13. Fäst brännarna på eldstadens fästen.
14. Byt ut värmefördelaren.
15. Byt ut stekhållens topp, platta/grill.
16. Gör ett "läckagetest" innan du lagar mat på plattan igen.

# SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING



**MYCKET VIKTIGT:** Brännarröret måste återkopplas i ventilöppningarna. Se illustration till högers

Korrekt brännare-till-ventil  
sättning



# SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING

## Förvara grillen

- Rengör matlagningssytan.
- Förvara på en torr plats.
- När gasflaskan är ansluten till grillen ska den förvaras utomhus på en välventilerad plats, utom räckhåll för barn.
- Täck över grillen om den förvaras utomhus.
- Förvara grillen inomhus ENDAST om gasflaskan är avstängd och fränkopplad, har avlägsnats från grillen och förvaras utomhus.
- När du tar fram grillen igen kontrollerar du att inga brännare är igentäppta.

## Allmän rengöring av apparaten

Regelbunden rengöring av denna grill är nödvändig, eftersom grillbränder kan uppstå när fett och matrester samlas i grillens botten. Ta bort eventuella kvarvarande livsmedelspartiklar från kokgallret och insidan av grillen efter varje användning med en Char-Broil Cool-Clean-borste. I efterhand Du kan spraya Char-Broil Grate Cleaner generöst på gallret, låta det fungera i 10 minuter och torka av med en våt trasa eller borste. utföra grillrengöring efter att grillen har svalnat.

- Förväxla inte brunt eller svart ansamling av fett och rök för färg. Inredning av gasgrillar målas inte på fabriken (och bör aldrig målas). Applicera en stark lösning av tvättmedel och vatten eller använd en rengöringsmedel med skrubborste på insidan av apparatens lock och botten. Skölj och låt den lufttorka helt. Applicera inte frätande apparater /ugnsrengörare på målade ytor.
- **Plastdelar:** Tvätta med varmt tvålsvatten och torka av dem. Använd inte slipande rengöringsmedel, avfettningsmedel eller ett koncentrerat rengöringsmedel på plastdelar. Skador på och fel på delar kan uppstå.
- Porslinsytor: På grund av glasliknande komposition kan de flesta rester torkas bort med natron / vattenlösning, glasrengöringsmedel eller Char-Broil Grate Cleaner. Använd icke-slipande skurpulver för envisa fläckar.
- Målade ytor: Tvätta med mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel och varmt tvålsvatten eller Char-Broil Grill Cleaner. Torka av med en mjuk icke-slipande trasa.
- Tillagningsytor: Se till att inga lösa borstar finns kvar på matlagningssytorna före grillning. Medan grillen är varm rekommenderas det bara att rengöra matlagningssytorna med Char-Broil Hot-Clean ersättningshuvudet (på Char-Broil Cool-Clean Premium-borsten).

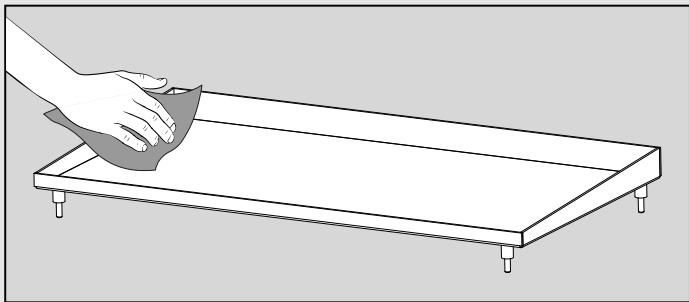


# SKÖTSEL OCH ANVÄNDNING

## KERAMIK-GRIITOPP

### FÖRSTA ANVÄNDNINGEN - RENGÖRING AV VÄRMEPLATTAN

Innan du använder stekhällen för första gången med mat, torka av ytan och kanterna på värmeplattan med varmt tvålatten. Skölj noggrant med rent vatten. Detta kommer att ta bort eventuella lukter och eliminera eventuella främmande ämnen från att komma in i maten.



### SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

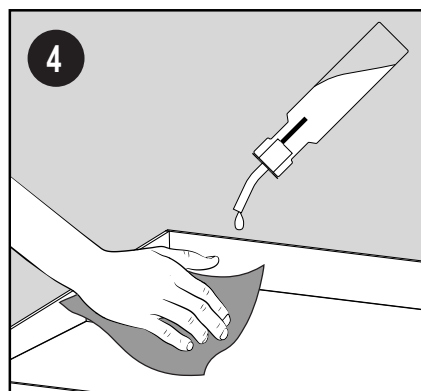
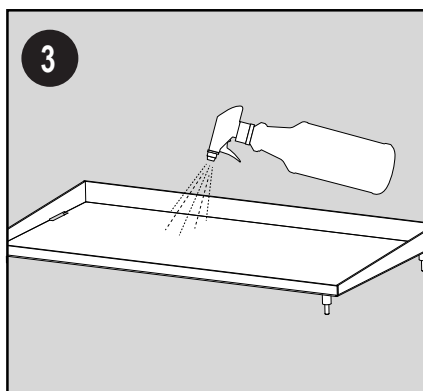
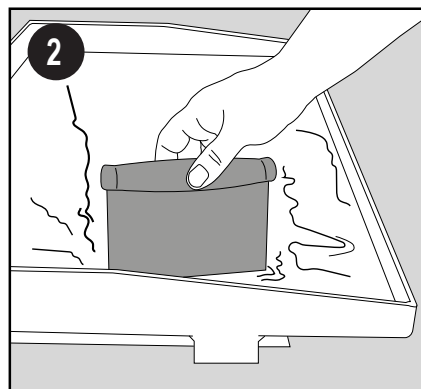
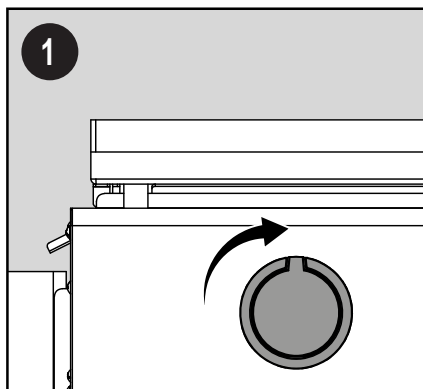
Skötseln av värmeplattan är en kontinuerlig process som måste upprepas under grillplattans hela livslängd för att säkerställa bästa möjliga matlagningsupplevelse och längsta möjliga användningstid. Det är viktigt att rengöra och tillsätta en mycket liten mängd olja på

värmeplattan efter varje användning för att bibehålla non-stick-ytan. Observera Värmeplattan behöver inte kryddas. Om fett bränns in i ytan skadas non-stick-ytan.

1. Stäng av värmen från tillagningen.
2. Låt grillen svalna till en punkt där den är säker att rengöra, men fortfarande varm. Använd sedan en grillskrapa eller ett träredskap med en platt kant för att skrapa bort överflödigt mat eller fett från ytan.

**Obs: Keramiken är inte helt reptålig och kan flisas av om man använder metallredskap. De bästa köksredskapen att använda är trä, silikon eller nylon, eftersom dessa material minskar slitaget på matlagningsytan.**

3. Spraya eller tillsätt lite vatten på ytan för att ånga och lossa eventuella envisa områden. Torka av med en ren trasa eller pappershandduk. Ibland kan bränt fett eller skräp vara svårt att få bort.
4. Låt grillen svalna helt och hållet. Tillsätt en liten mängd olja på värmeplattan och gnugga runt den med en pappershandduk i alla hörn och kanter. Torka bort överflödigt olja från ytan. Detta skapar en skyddande barriär på ytan mot fukt.



# TEKNISKA DATA

| TEKNISKA DATA<br>CHAR-BROIL, LLC                 |                                                                |           |                                                                                    |                                        |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------|
| Anordningens namn                                | Gasolgrill                                                     |           |                                                                                    |                                        |
| Total nominell värmeförmåga                      | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)                     |
| Gaskategori                                      | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                        |
| Modellnr                                         | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                              |
| Gastyp                                           | Butan                                                          | Propan    | Butan, propan och blandningar av dessa                                             | Butan, propan och blandningar av dessa |
| Gasträck                                         | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                                |
| Grill<br>Injektorstorlek (dia. i mm)             | 1,01 x 2 st                                                    |           | 1,01 x 2 st                                                                        | 0,88 x 2 st                            |
| Värmeplatta:<br>Injektorstorlek (dia. i mm)      | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                    |
| Hetaste brännare:<br>Injektorstorlek (dia. i mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                    |
| Destinationer                                    | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                         |

## Rostfritt stål

Det finns många typer (legeringar) av material som anses vara rostfritt stål.

En egenskap som de olika typerna har gemensamt är att de kan korrodera (oxidera), beroende på vilka förhållanden de utsätts för.

Detta gäller även din nya grill.

Följ rekommendationerna nedan för att säkerställa att din grill bibehåller utseendet och funktionaliteten i många år.

1. Om grillen har blivit blöt eller fuktig måste du torka av den med en trasa för att förhindra att ytorna korroderar.
2. Rostfritt stål kan rosta under vissa förhållanden. Detta kan orsakas av förhållanden där grillen utsätts för klorin eller saltvatten, eller vid användning av fel rengöringsverktyg som till exempel stålull. Grillen kan också missfärgas på grund av värme, kemikalier eller ansamling av fett.
3. Bibehåll grillens högkvalitativa utseende genom att, efter varje användning, tvätta ytor av rostfritt stål med ett mildt rengöringsmedel och varmt tvålsvamp. Torka sedan av med en mjuk trasa. Fettavlagringar från tillagningen kan kräva att du använder en skursvamp. Använd endast i den borstade ytans riktning för att undvika skador. Använd inte en skursvamp på områden med bilder.
4. Smörj de inre delarna av grillen och gallren med matlagningssolja.

### Observera:

Använd aldrig stålull eller liknande vid rengöring av rostfritt stål, då detta kan repa ytan och ge underlag för rost.

Vid rengöring ska du arbeta i samma riktning som det rostfria stålet har borstats i – "med strömmen".

Rengöring med slipmedel kan repa grillen.

Förvaring av grillen nära kusten, en swimmingpool eller ett spa kan leda till att den korroderar (oxiderar).

Täck över grillen för att skydda den mot rost.

## ASENTAJA/KOKOAJA:

Jätä tämä käsikirja kuluttajalle.

## KULUTTAJA:

Säilytä käyttöohje myöhempiä tarvetta varten.

## KYSYMYKSET:

Jos sinulla on kysymyksiä asennuksen aikana tai laitteen käyttöön liittyen, ota yhteyttä paikalliseen myyjään.



## VAROITUS

- Tämä käyttöohje sisältää tärkeitä ja välttämättömiä tietoja laitteen turvallisen kokoamisen ja käytön varmistamiseksi.
- Lue ja noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita ennen laitteen kokoamista ja käyttöä.
- Noudata kaikkia varoituksia ja ohjeita laitteen käytön aikana.
- Säilytä tämä opas tulevaa käyttöä varten.



## VAARA

- Älä koskaan käytä grilliä yksin.
- Älä koskaan käytä grilliä alle 3 metrin läheisyydessä mistään rakennelmasta, helposti syttyvistä materiaaleista tai muista kaasusylintereistä.
- Älä koskaan käytä grilliä alle 7,5 metrin läheisyydessä syttyvistä nesteistä.
- Tulipalon sattuessa, pysy kaukana grillistä ja soita hätänumeroon välittömästi. Älä yritä sammuttaa öljy- tai rasvapaloa vedellä. Näiden ohjeiden noudattamatta jättäminen voi johtaa tulipaloon, räjähdykseen tai palovaaraan, mikä voi aiheuttaa omaisuusvaurioita, henkilökohtaisen vamman tai kuoleman.

## TÄRKEITÄ

## TURVALLISUUSTIETOJA

### TURVALLISUUSSYMBOLIT

Alla olevat symbolit ja ruudut selittävät, mitä kukin otsikko tarkoittaa. Lue ja seuraa kaikkia manuaalin merkintöjä.



## HUOMAUTUS

HUOMAUTUS: Tämä osoittaa mahdollisesti vaarallisen tilanteen tai vaarallisen käytännön, josta voi seurata pieni tai kohtalainen vamma, jos sitä ei vältetä.



## VAROITUS

VAROITUS: Tämä osoittaa mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



## VAARA

VAARA: Tämä tarkoittaa mahdollisesti vaarallista tilannetta, joka voi johtaa kuolemaan tai vakavaan loukkaantumiseen, jos sitä ei vältetä.



## VAARA

Jos tunnet kaasun hajua:

1. Sammuta laitteen kaasu.
2. Avotulet sammutettava.
3. Avaa kansi.
4. Jos haju jatkuu, pysy poissa laitteen läheisyydestä ja soita välittömästi kaasun toimittajillesi tai palokunnalle.



## VAROITUS

1. Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita palavia nesteitä tämän tai muiden laitteiden läheisyydessä.
2. Kaasupulloa, jota ei ole yhdistetty käyttöön, ei saa säilyttää tämän, tai muiden laitteiden läheisyydessä.

# HOITO & KÄYTTÖ



## HUOMAUTUS

- Lue ja noudata kaikkia turvallisuuslupia, asennusohjeita sekä käytä ja noudata ohjeita ennen kuin yrität koota ja kokata.
- Joissakin osissa saattaa olla teräviä reunoja. Pukeutuminen suojakäsineisiin suositeltavaa.

### Rasvapalot

- Rasvapalon sammuttaminen sulkemalla kansi ei ole mahdollista. Grillit ovat hyvin tuuletettavia turvallisuussyistä.
- Älä käytä vettä on rasvapaloon, seurauksena saattaa olla Jos sitkeä rasvapalo kehittyy, käännä säätimiä ja kaasupullo pois päältä.
- Jos laitetta ei ole puhdistettu säännöllisesti, rasva voi alkaa palaa ja vahingoittaa tuotetta. Kiinnitä huomiota, kun esilämmityksen tai pohjaanpalaneen ruoan yhteydessä rasvapalo ei pääse kehittymään. Seuraa laitteen yleisiä siivoukseen sekä polttimen kokoonpanon puhdistukseen liittyviä ohjeita estääksesi mahdolliset rasvapalot. Paras tapa estää rasvapalot laitteen säännöllinen puhdistus.
- Älä jätä parilalevyä valvomatta esilämmityksen aikana tai poltettaessa ruokajäämiä HI-asetuksella. Jos parilalevyä ei ole puhdistettu säännöllisesti, tuotetta vahingoittava rasvapalo on mahdollinen.



## VAROITUS

Laitteesi turvalliseen käyttöön sekä vakavien vahinkojen välttämiseksi:

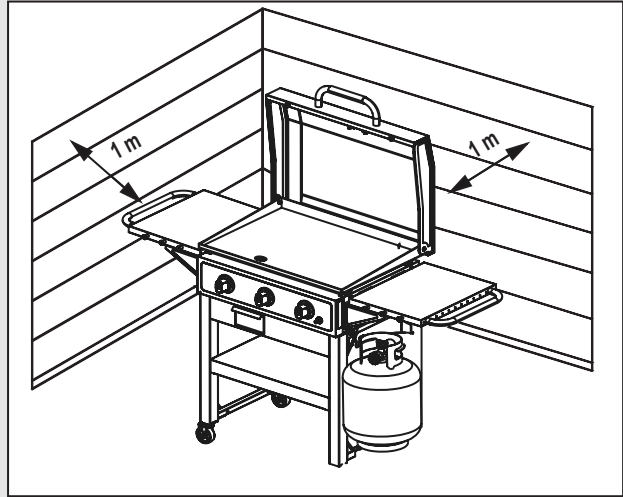
- **KÄYTÄ AINOASTAAN ULKONA. ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ SISÄTILOISSA.**

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöönottoa. Noudata aina näitä ohjeita.

- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Osat saattavat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset poissa. Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Katkaise kaasun tulo kaasupullostaa käytön jälkeen.
- Laite on pidettävä erillään palavista materiaaleista käytön aikana.
- Älä tuki laitteen sivuilla tai takana olevia reikiä.
- Tarkista poltin liekit säännöllisesti.
- Älä peitä polttimen venturin aukkoja.
- Käytä laitetta ainoastaan hyvin ilmastoidussa tilassa. ÄLÄ KOSKAAN käytä suljetussa tilassa, kuten autokatos, autotalli, kuisti, katetulla terassilla tai minkä tahansa ylärakenteen alla.
- Älä käytä hiiltä tai keraamisia brikettejä kaasulaiteessa.
- ÄLÄ peitä ritilöitä alumiinifoliolla tai millään muullakaan materiaalilla. Tämä estää polttimen ilmanvaihdon ja aiheuttavat mahdollisen vaarallisen tilanteen joka voi johtaa omaisuusvahinkoon ja / tai henkilövahinkoon.
- Käytä laitetta vähintään 1 m mistä tahansa seinästä tai pinnasta.
- Säilytä 3m etäisyys esineistä, jotka voivat syttyä palamaan, tai sytytyslähteen kuten veden lämmittimien sytytysliekin, elävän sähkölaitteen, jne.



## VAROITUS



- ÄLÄ KOSKAAN yritä sytyttää poltinta kansi suljettuna. Eisisytetyn kaasun kertyminen suljetussa laitteessa on vaarallista.
- Katkaise aina kaasu kaasupullostaa ja irrota säädin ennen kaasupullon siirtämistä määriteltyyn toiminta-asentoon.
- Älä koskaan käytä laitetta kaasupullon ollessa pois oikeasta asennostaan.
- Älä tee muutoksia laitteeseen. Kaikki tämän laitteen muuntelut on ehdottomasti kielletty. Käyttäjän ei tule käsitellä sinetöityjä osia. Älä pura suuttimia.
- **Älä käytä grillilevyä kannen ollessa suljettuna ja korkealla lämpöasetuksella yli 20 minuuttia.**

Tuotteen valmistajan antamien ohjeiden noudattamatta jättäminen saattaa johtaa vakavaan vammaan ja/tai omaisuuden menetykseen.

Älä yritä korjata tai muuttaa letkua/venttiiliä/säädintä minkään "oletetun" vian vuoksi. Kaikki laitteen muokkaaminen mitätöi takuusi. Muokkaaminen voi johtaa kaasuvuodon tai tulipalon riskiin. Käytä vain tuotteen valmistajan valtuuttamia varaosia.

Älä peitä ritilöitä alumiinifoliolla tai millään muulla materiaalilla. Tämä tukkii polttimen ilmanvaihdon ja luo mahdollisesti vaaralliset olosuhteet, joka johtaa omaisuusvahinkoihin ja/tai henkilökohtaiseen vammaan.

# HOITO & KÄYTTÖ

## Turvallisuusvinkkejä

- Ennen kaasupullon venttiilin avaamista, tarkista säätimen tiiviys.
- Kun laite ei ole käytössä, sammuta kaikki säätimet ja kaasu.
- Käytä pitkävartisia parilalevy-työkaluja ja uunikintaita palovammojen ja roiskeiden välttämiseksi. Käytä suojakäsineitä kuumia osia käsiteltäessä.
- Lämpölevyn ja sivuhyllyn maksimikuorma on 4,5 kg (jos varusteena). Keittoastian vähimmäishalkaisija on 200 mm ja enimmäishalkaisija 260 mm. **HUOMAA:** Huomaathan, että lämpölevy **EI** välttämättä tule parilalevysi kanssa!
- Rasvakuppi (jos varusteena) on asetettava laitteeseen ja tyhjennettävä jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä poista rasvakuppia ennenkuin laite on täysin jäähtynyt.
- Ole varovainen, kun avaat kannen, koska avatessa saattaa tulla kuumaa höyryä.
- Ole varovainen, kun avaat kannen, koska avatessa saattaa tulla kuumaa höyryä.
- Ole hyvin varovainen lasten, vanhusten, tai eläinten ollessa läheisyydessä.
- Jos huomaat rasvan tai muiden kuumien materiaalien tippuvan laitteesta venttiiliin, letkun tai säätimen päälle, katkaise kaasu heti. Määritä syy, korjaa se, sitten puhdista ja tarkasta venttiili, letku, ja säädin ennen jatkamista. Suorita vuototesti.
- Älä säilytä esineitä tai materiaaleja laitteen sisällä kärryssä, jotka estäisivät palamisilman virtauksen alapintaan joko ohjauspaneeliin tai tulipesän kulhoon.
- Älä irrota tai vaihda kaasusäiliötä vähintään 3 m avotulesta tai muusta sytytyslähteestä.

## Kaasupullon Sijoittaminen

Laitteeseen sijoitettujen sylinterien enimmäishalkaisijan on oltava 330 mm ja enimmäiskorkeuden säätimen mukaan lukien 450 mm. Suuremmat sylinterit on sijoitettava vain sivuhyllyn alle tai grillin taakse. Maalle asetettuja sylintereitä ei saa asettaa keittölevyn alle.

## Säädintä koskevat vaatimukset

Säädintä on käytettävä laitteen kanssa. Käytä ainoastaan kaasusäädintä, joka on toimitettu laitteen mukana. Jos säädintä ei ole toimitettu, käytä vain sertifioitua säädintä EN 16129 (virtausnopeus maks. 1,5 kg / h) ja joka on hyväksytty maassasi ja täyttää kaasun määräykset Teknisissä Tiedoissa.

## Letkua koskevat Vaatimukset

Käytä vain hyväksyttyä letkua ja joka on sertifioitu EN standardin mukaisesti ja on enintään 1,5 m pitkä. Suomen osalta letkun pituus saa olla enintään 1,2 m.

Ennen jokaista käyttöä, tarkista onko että letku katkennut tai kulunut. Varmista että letku ei ole mutkalla. Varmista, että yhdistettynä letku ei osu kuumiin pintoihin. Vaihda vaurioituneet letkut ennen laitteen käyttöä. Vaihda letku kansallisten vaatimusten mukaan.

## Sytyttimen Sytyttäminen

- **Älä nojaa parilalevyyn sytytyksen aikana.**
- Käännä kaikki nupit pois sekä kaasu päältä kun laite ei ole käytössä.
- 1. Käännä kaasupolttimen kontrolliventtiilit OFF asentoon.
- 2. Avaa kansi sytytyksen sekä uudelleensytytyksen ajaksi.
- 3. Käännä LP sylinterin kaasu ON asentoon.
- 4. Paina ja käännä polttimen nuppi HIGH-asentoon sytyttääksesi grilli. Paina ELECTRONIC IGNITOR nappia välittömästi, kunnes poltin syttyy.
- 5. Jos poltin ei syty 5 sekunnin aikana, käännä polttimen nupit OFF-asentoon, odota 5 minuuttia ja toista sytytysmenetelmä.
- 6. Toista vaiheet 4 ja 5 sytyttääksesi muut pääpolttimet.



## VAROITUS

- Sammuta säätimet ja kaasupullo, kun niitä ei käytetä.
- Varmista, että liitetty letku ei koske lämpimiä pintoja.

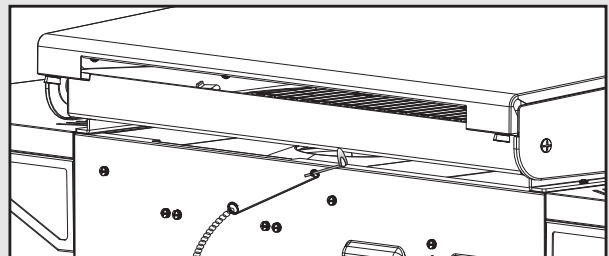


## HUOMAUTUS

Jos syttymistä ei tapahdu 5 sekunnissa, käännä polttimen ohjaimet pois  päältä, odota 5 minuuttia ja toista sytytysmenetelmä. Jos poltin ei syty venttiilin ollessa auki, kaasu virtaa edelleen ulos polttimesta ja voi vahingossa syttyä ja tämä aiheuttaa loukkaantumisriskin.

## Sytyttäminen tulitikulla

- **Älä nojaa parilalevyyn sytytyksen aikana.**
- Käännä kaikki nupit pois sekä kaasu päältä kun laite ei ole käytössä.
- 1. Käännä kaasupolttimen kontrolliventtiilit OFF asentoon.
- 2. Avaa kansi sytytyksen sekä uudelleensytytyksen ajaksi.
- 3. Käännä LP sylinterin kaasu ON asentoon.
- 4. Aseta tulitikku tulitikon pidikkeeseen (roikkuu parilalevyn takapaneelista). Sytytä tulitikku; sytytä sitten poltin asettamalla tulitikku parilalevyn alla olevan raon läpi. Paina ja käännä polttimen nuppia välittömästi HIGH-asentoon. Varmista, että poltin syttyy ja jää palamaan.
- 5. Sytytä viereiset polttimet järjestyksessä painamalla säätimet sisään ja kääntämällä ne HIGH-asentoon.





# HOITO & KÄYTTÖ

## Venttiilien, Letkun ja Säätimen Vuototestaus

Vuototesti ennen ensimmäistä käyttöä, vähintään kerran vuodessa, ja joka kerta kaasupullo vaihdettaessa tai irrotettaessa.

1. Käännä laitteen kaikki ohjausnupit .
2. Varmista, että säädin on tiiviisti kytketty kaasupulloon.
3. Kytke Kaasu. Jos kuulet kohisevaa ääntä, käännä kaasu pois päältä välittömästi. Liitoksessa on suuri vuoto. Korjaa ennen jatkamista.
4. Harjaa saippualluoksella (sekoitus puolet saippuaa ja puolet vettä) letkuliitännät.
5. Jos kuplia alkaa kehittyä, on siinä vuoto. Katkaise kaasupullost välittömästi ja tarkista liitosten pitävyys. Jos vuotoa ei voida pysäyttää älä yritä korjata. Edellyttää varaosia.
6. Katkaise aina kaasu kaasupullost vuototestin suorittamisen jälkeen.

### JOS LAITE EI SYTY

- Varmista että sylinterin kaasu on päällä.
- Varmista, että sylinterissä on kaasua.
- Kuuluuko sytyttimestä sytytysääni? Älä operoi vuototestin aikana.
  1. Jos vastaus on kyllä, tarkasta poltin kipinöiden varalta.
  2. Jos kipinöitä ei ole - tarkasta vaurioituneiden kaapeleiden varalta.
- Jos johdot ovat kunnossa, tarkista elektrodi halkeamisen tai rikkoutumisen varalta, vaihda tarvittaessa.
- Jos kaapelit ja elektrodit ovat liian peitossa, puhdista elektrodin pää tarvittaessa alkoholipyyhkeellä.
- Vaihda kaapelit tarvittaessa.
- Jos ääntä ei kuulu, tarkista akku.
- Varmista että akku on asennettu oikein.
- Tarkasta laite löysien vaijereiden varalta laitteen moduulissa ja katkasimessa.
- Jos sytytin ei edelleenkään toimi, käytä sytyttämiseen tulitikkua. Muuten seurauksena saattaa olla komponenttien vaurioituminen.



## HUOMAUTUS

### HÄMÄHÄKKIVAROITUS!

#### HÄMÄHÄKINSEITTIÄ POLTTIMEN SISÄLLÄ



Polttimesi voi olla erilainen.

- Jos grillisi on vaikea sytyttää tai liekki on heikko, tarkista ja puhdista venturi- ja poltinputket.
- Hämähäkit tai pienet hyönteiset voivat aiheuttaa 'takaiskuongelmia' rakentamalla pesiä ja munimalla grillin venturiin tai polttimeen, osittain estäen kaasun virtauksen. Kerääntynyt kaasu voi sytyä ohjauspaneelin takana. Tämä takaisku voi vahingoittaa grilliäsi ja aiheuttaa vammoja. Takaiskujen estämiseksi ja grillin oikean toiminnan varmistamiseksi poltin ja venturiputkisto tulisi irrottaa ja puhdistaa aina, kun grilli on ollut käyttämättömänä pitkän aikaa.

## Poltinkokoonpanon Puhdistus

Seuraa näitä ohjeita poltinkokoonpanon osien puhdistuksen ja/ tai vaihtamisen onnistumiseksi tai jos sinulla on vaikeuksia grillin sytyttämisessä.

1. Käännä LP sylinterin kaasu pois päältä.
2. Poista laatta/ritilä.
3. Poista ruuvit paistolevyltä (**Kuva A**).
4. Irrota paistolevyn kansi.
5. Poista lämmönjakaja (**Kuva B**).
6. Poista polttimia kiinnittävät kiinnikkeet (**Kuva C**).
7. Irrota elektrodi polttimesta (**Kuva D**).

**HUOMAA:** Irrotusmenetelmä riippuu polttimen kokoonpanosta. Katso eri kokoonpanot alla olevista kuvista.

8. Nosta jokainen poltin varovasti ylös ja pois venttiiliavausten kohdasta.

Suosittelemme kolmea polttimen puhdistustapaa. Käytä sinulle sopivinta.

(A) Taivuta jäykkä vaijeri (kevyt henkari toimii hyvin) pieneksi koukuksi. Vedä koukku jokaisen poltinpuken läpi usean kerran.

(B) Käytä kapeaa pulloharjaa joustavalla kahvalla (älä käytä messinkiharjaa) Vedä harja jokaisen poltinputken läpi usean kerran.

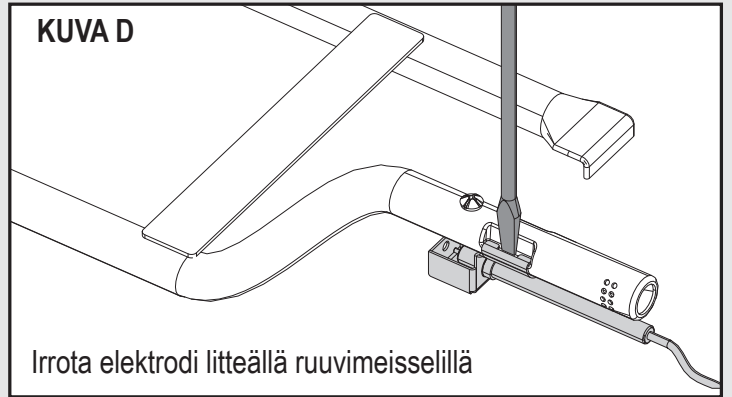
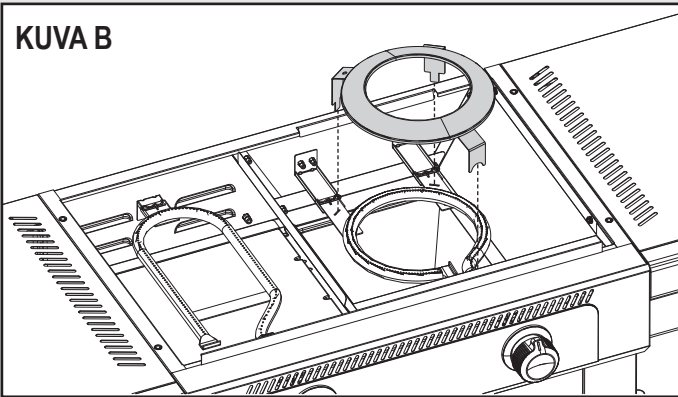
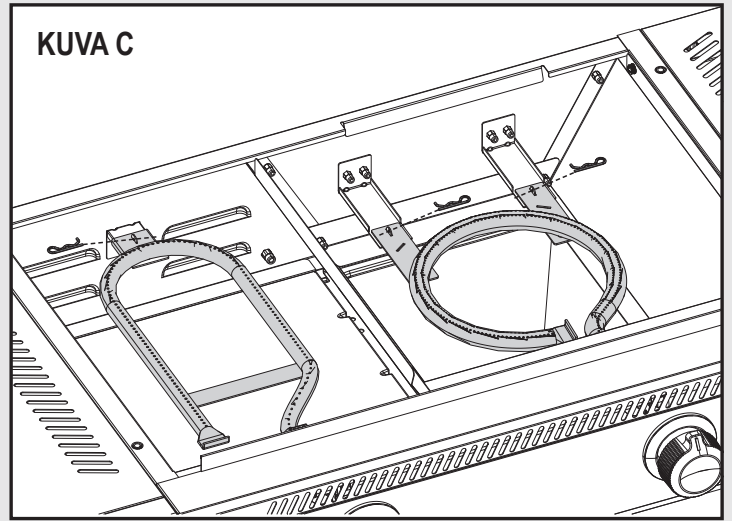
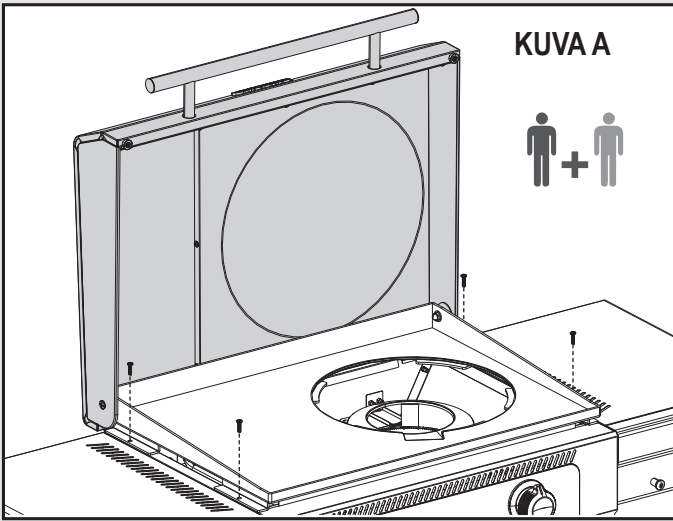
(C) Käytä silmäsuojia: Käytä ilmaletkua pakottamalla ilma putken läpi porttiin päin. Tarkista että ilma tulee ulos jokaisesta reiästä.

9. Teräsharjaa koko polttimen ulko-osa ruokajämien ja lian poistamiseksi.
10. Puhdista tukkeutuneet portit jäykällä vaijerilla tai avatulla paperiklipillä.
11. Tarkista poltin vaurioiden varalta normaalin käytön ja korroosion takia, koska jotkut rei'istä saattavat laajeta. Jos löydät isompia vaurioita tai rakoja, vaihda poltin. Kiinnitä elektrodi polttimeen.



12. Vaihda polttimet varovasti.
13. Kiinnitä polttimet tulilaatikon kiinnikkeisiin.
14. Asenna lämmönjakaja takaisin.
15. Asenna paistolevy, laatta/ritilä.
16. Ennen seuraavaa grillausta, suorita "Vuototesti".

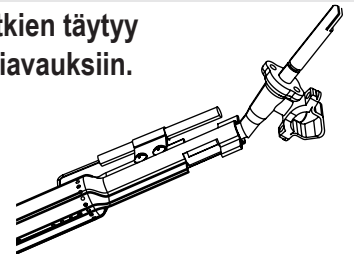
# HOITO & KÄYTTÖ



Irrota elektrodi litteällä ruuvimeisselillä

**HYVIN TÄRKEÄÄ:** Poltinputkien täytyy kytkeytyä uudelleen venttiiliavauksiin. Katso oikealla oleva kuva.

Oikea poltin-venttiili kytkentä



# HOITO & KÄYTTÖ

## Laitteesi Varastoiminen

- Puhdista keittopinta.
- Säilytä kuivassa tilassa..
- Kun kaasupullo on liitettyä laitteeseen, varastoi ulkona hyvin tuuletettavassa tilassa ja poissa lasten ulottuvilta.
- Peitä laite, jos sitä säilytetään ulkona.
- Säilytä laitetta sisätiloissa VAIN, jos kaasupullo on kytketty pois päältä ja irrotettu, poistettu laitteesta ja varastoituna ulkona.
- Laitetta siirtäessä pois varastoinnista tarkista, että polttimessa ei ole tukoksia.

## Yleinen laitteen puhdistus

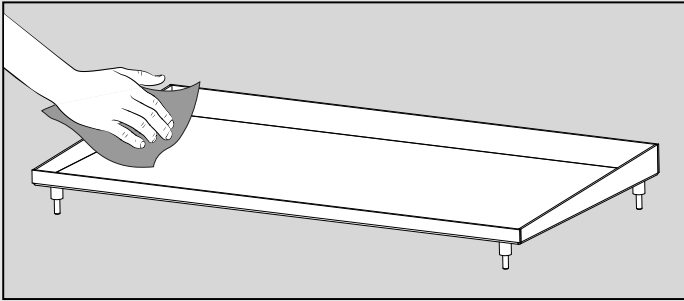
Tämän grillin säännöllinen puhdistus on välttämätöntä, koska grillipaloja voi ilmetä, kun rasva ja ruokajätteet kerääntyvät grillin pohjaan. Poista jokaisen käyttökerran jälkeen kaikki jäljellä olevat ruokahiukkaset grilliritilästä ja grillin sisäpuolelta Char-Broil Cool-Clean -siveltimellä. Jälkeenpäin voit suihkuttaa Char-Broil Grate Cleaner -tuotetta runsaasti ritilälle, antaa sen vaikuttaa 10 minuuttia ja pyyhkiä pois märällä liinalla tai harjalla. Suorita grillin puhdistus grillin jäähtymisen jälkeen.

- Älä erehdytä ruskeaa tai mustaa rasvan ja savun kertymistä maaliksi. Kaasugrillien sisätiloja ei maalata tehtaalla (eikä niitä pitäisi koskaan maalata). Levitä vahva pesu- ja vesiliuos tai käytä puhdistusaineella puhdistusainetta laitteen kannen ja pohjan sisäpuolelle. Huuhtelee ja anna kuivua kokonaan. Älä levitä syövyttävää laitetta / uuninpuhdistusainetta maalatuille pinnoille.
- **Muoviosat:** Pese lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi kuivaksi. Älä käytä hankaavia puhdistusaineita, rasvanpoistoaineita tai tiivistettyä laitepuhdistusainetta muoviosissa. Seurauksena voi olla osien vaurioituminen tai vikaantuminen.
- **Posliinipinnat:** Lasimaisen koostumuksen takia suurin osa jäännöksistä voidaan pyyhkiä pois sooda / vesiliuoksella, lasinpuhdistusaineella tai Char-Broil Grate Cleanerillä. Käytä hankaamatonta hankausjauhetta itsepintaisiin tahroihin.
- **Maalatut pinnat:** Pese miedolla pesuaineella tai puhdistusaineella ja lämpimällä saippuavedellä tai Char-Broil Grill Cleanerilla. Pyyhi kuivaksi pehmeällä hankaamaton kangas.
- **Keittopinnat:** Varmista, että kypsennyspinnoilla ei ole löysiä harjakset ennen grillaamista. Grillin ollessa kuuma on suositeltavaa puhdistaa ruoanlaittopinnat vain Char-Broil Hot-Clean -vaihtopäällä (Char-Broil Cool-Clean Premium Brush -harjalla).

## KERAMINEN PAISTOLEVY

### ENSIMMÄINEN KÄYTTÖ - KUUMAN LEVYN PUHDISTUS

Ennen kuin käytät paistolevyä ensimmäistä kertaa, pyyhi levyn pinta ja reunat lämpimällä saippuavedellä. Huuhtelee huolellisesti puhtaalla vedellä. Tämä poistaa hajut ja eliminoi vieraat aineet ruoasta.



### HOITO JA HUOLTO

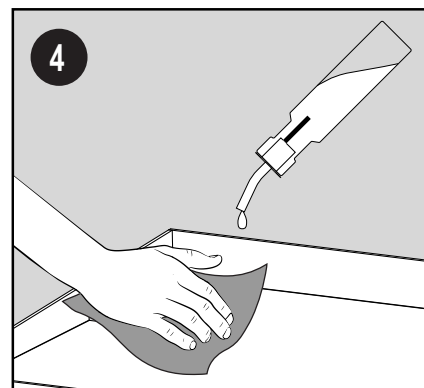
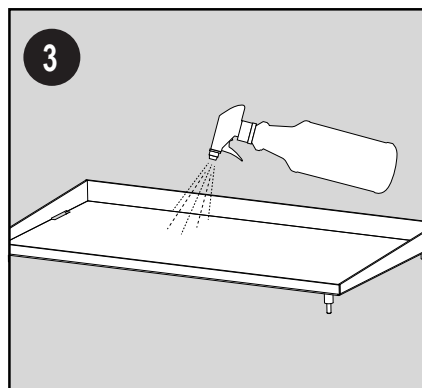
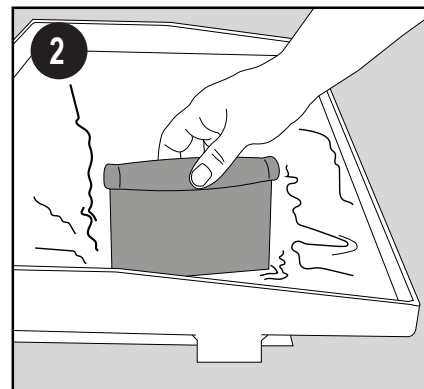
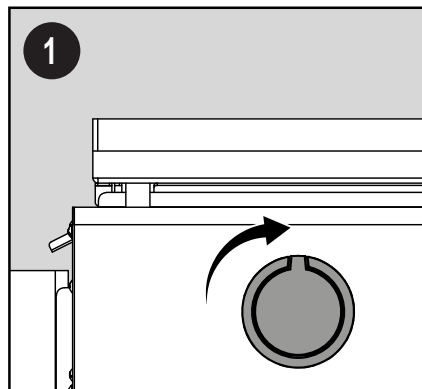
Lämpölevyn hoito on jatkuva prosessi, joka on toistettava grilliin käyttöön aikana parhaan ruoanlaittokokemuksen ja pisimmän käyttöiän varmistamiseksi. On tärkeää puhdistaa ja lisätä hyvin pieni määrä öljyä lämpölevylle jokaisen käytön jälkeen,

jotta tarttumaton keittopinta säilyy. Huomaa: Lämpölevyä ei tarvitse maustaa. Rasvan polttaminen vahingoittaa tarttumatonta keittopintaa.

1. Sammuta lämpö ruoanlaiton jälkeen.
2. Anna grillin jäähtyä siihen pisteeseen, että sen puhdistaminen on turvallista, mutta se on silti lämmin. Käytä sitten paistolevyskaavinta tai tasareunaista puista työkalua poistaaksesi ylimääräinen ruoka tai rasva keittopinnalta.

**Huomaa: Keramiikka ei ole täysin naarmuuntumaton ja voi lohjeta metallisten välineiden käytöllä. Parhaat keittoastiat ovat puuta, silikonista tai nylonia niiden vähentäessä keittopinnan kulumista.**

3. Suihkuta tai ripottele vettä pinnalle kovan lian puhdistamiseksi. Pyyhi puhtaalla liinalla tai talouspaperilla. Joskus palanut rasva tai roskat voivat olla vaikeita poistaa.
4. Anna paistolevyn jäähtyä kokonaan. Lisää lämpölevylle pieni määrä öljyä ja levitä talouspaperilla kaikkiin kulmiin ja reunoihin. Pyyhi ylimääräinen öljy pois pinnalta. Tämä luo suojaavan kerroksen kosteudelta.



# TEKNISET TIEDOT

| TEKNISET TIEDOT<br>CHAR-BROIL, LLC |                                                                |                                                                                    |                                     |                                     |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|
| Laitteen Nimi                      | Kaasugrilli/Grilli                                             |                                                                                    |                                     |                                     |
| Nimellislämpöteho                  | 8,79 kW (640 g/h)                                              |                                                                                    |                                     | 8,79 kW (6405 g/h)                  |
| Kaasukategoria                     | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30)                                                                          | I3B/P(50)                           |                                     |
| Mallinro.                          | 468925125                                                      |                                                                                    |                                     | 468925225                           |
| Kaasutyyppi                        | Butaani                                                        | Propani                                                                            | Butaani, Propani tai niiden seokset | Butaani, Propani tai niiden seokset |
| Kaasun Paine                       | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar                                                                            | 28-30 mbar                          | 50 mbar                             |
| Grilli                             | 1,01 x 2 pcs                                                   |                                                                                    |                                     | 0,88 x 2 pcs                        |
| Suuttimen Koko (Halk. mm)          | 1,01 x 2 pcs                                                   |                                                                                    |                                     | 0,88 x 2 pcs                        |
| Keittolevy                         | N/A                                                            |                                                                                    |                                     | N/A                                 |
| Suuttimen Koko (Halk. mm)          | N/A                                                            |                                                                                    |                                     | N/A                                 |
| Keittolevy                         | N/A                                                            |                                                                                    |                                     | N/A                                 |
| Suuttimen Koko (Halk. mm)          | N/A                                                            |                                                                                    |                                     | N/A                                 |
| Kohdemaat                          | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR |                                     | DE, AT, CH, SK                      |

## Ruostumatonta teräs

On olemassa monia erilaisia (seoksia) materiaaleja, joita kutsutaan ruostumattomaksi teräkseksi.

Yhteinen piirre näille eri seostyypeille on, että ne saattavat syöpyä (hapettua), riippuen olosuhteista joihin ne altistetaan.

Tämä koskee myöskin uutta grilliäsi.

Voit varmistaa, että grilli säilyttää ulkonäkönsä ja toiminnallisuutensa monta vuotta noudattamalla seuraavia ohjeita.

1. Jos grilli on kastunut tai kostea, muista kuivata se liinalla pinnan korroosion estämiseksi.
2. Ruostumatonta teräs voi ruostua tietyissä olosuhteissa. Tämä voi johtua ympäristöön liittyvistä olosuhteista, kuten kloorista tai suolaisesta vedessä tai vääristä siivousvälineistä kuten teräsvilla. Se voi myös värjäytyä johtuen lämmöstä, kemikaaleista tai rasvan kertymisestä.
3. Laitteen korkealaatuinen ulkonäkö voidaan säilyttää pesemällä miedolla pesuaineella ja lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla jokaisen käytön jälkeen. Tarttunut rasva voi vaatia käytettäväksi hiovaa muovista puhdistusyyryä. Käytä vain harjattun viimeistelyn suuntaan vahinkojen välttämiseksi. Älä käytä hankaustyyryjä alueille, joissa grafiikkaa.
4. Rasvaa grillin sisäosat ja ritalat ruokaöljyllä.

### Huomaa:

Vältä naarmuttamista pintaa joka luo pohjan ruosteen synnylle, joten älä koskaan käytä teräsvillaa tai vastaavaa ruostumatonta terästä puhdistettaessa.

Kun puhdistat, työskentele samaan suuntaan kuin ruostumatonta teräs on harjattu eli 'syidensuuntaisesti'. Hankausaineilla puhdistus voi jättää naarmuja.

Grillin säilytys lähellä rannikkoa, uima-allasta tai kylpylää aiheuttaa grilliin syöpymistä (hapettua).

Peitä grilli ruosteen estämiseksi.



**INSTALADOR/ENSAMBLADOR:**

Entregue este manual al consumidor.

**CONSUMIDOR:**

Conserve este manual para futura referencia.

**PREGUNTAS:**

Si tiene preguntas durante el ensamble o uso de este aparato contacte a su distribuidor local.

**ADVERTENCIA**

- Este manual de instrucciones contiene importante información necesaria para el correcto ensamble y uso seguro del aparato.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de montar y utilizar el aparato.
- Siga todas las advertencias e instrucciones cuando utilice el aparato.
- Conserve este manual para futuras consultas.

**PELIGRO**

- Nunca opere este aparato sin supervisión.
- Nunca opere este aparato a menos de 10 pies (3 m) de cualquier estructura, material combustible u otro cilindro de gas.
- Nunca utilice este aparato a menos de 7,5 m (25 pies) de cualquier líquido inflamable.
- En caso de incendio, aléjese del aparato y llame inmediatamente a los bomberos. No intente apagar un incendio de aceite o grasa con agua. Si no se siguen estas instrucciones, puede producirse un incendio, una explosión o un riesgo de quemaduras, lo que podría causar daños materiales, lesiones personales o la muerte.

**INFORMACIÓN DE SEGURIDAD IMPORTANTE****SÍMBOLOS DE SEGURIDAD**

Los símbolos y las casillas ilustradas a continuación explican el significado de cada título. Lea y siga todos los mensajes que encuentre a lo largo del manual.

**PRECAUCIÓN**

**PRECAUCIÓN:** Indica una situación potencialmente peligrosa o una práctica insegura que, si no se evita, puede dar lugar a sufrir lesiones leves o moderadas.

**ADVERTENCIA**

**ADVERTENCIA:** Indica una situación potencial de riesgo que, si no se evita, puede dar lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.

**PELIGRO**

**PELIGRO:** Indica una situación de riesgo inminente que, si no se evita, dará lugar a la muerte o a sufrir lesiones graves.

**PELIGRO**

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas del aparato.
2. Apague todas las llamas abiertas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.

**ADVERTENCIA**

1. No almacene ni use petróleo u otros líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.
2. Cuando el cilindro de gas no está en uso no debe almacenarse cerca de este ni de otro aparato.

# CUIDADO Y USO



## PRECAUCIÓN

- Lea y siga todas las declaraciones de seguridad, instrucciones de ensamble, uso y cuidado antes de intentar ensamblar o cocinar.
- Algunas partes pueden contener bordes afilados. Se recomienda usar guantes protectores.

### Fuego de grasa

- No es posible apagar los incendios de grasas cerrando la tapa. Las barbacoas están bien ventiladas por motivos de seguridad.
- No use agua en un fuego de grasa, puede ocasionar lesiones personales. Si se desarrolla un fuego de grasa persistente, apague los botones y cierre el cilindro de gas.
- Si el aparato no se ha limpiado periódicamente, puede ocurrir un fuego de grasa que puede dañar el producto. Ponga especial cuidado al precalentar o quemar residuos de comida, para asegurarse que no se desarrolle un fuego de grasa. Siga las instrucciones generales de limpieza del aparato y limpieza del conjunto de quemadores para prevenir los fuegos de grasa. La mejor forma de prevenir los fuegos de grasa es la limpieza periódica del aparato.
- No deje la plancha desatendida mientras se precalienta o se queman los restos de comida en el ajuste HI. Si la plancha no se ha limpiado con frecuencia, puede producirse un incendio por grasa que puede dañar el producto.



## ADVERTENCIA

Para el uso seguro de su aparato y evitar lesiones serias:

- **USO ÚNICAMENTE EN EXTERIORES. NUNCA LO USE EN INTERIORES.**

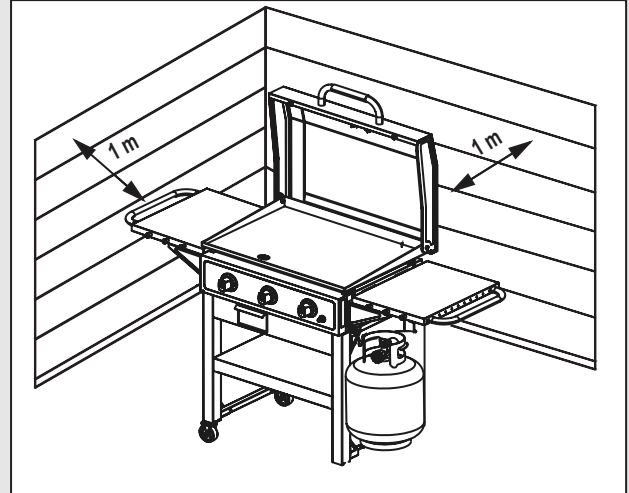
Lea las instrucciones antes de usar este aparato. Siga siempre estas instrucciones.

- No mueva el aparato cuando está en uso.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga los niños menores alejados. No permita que los niños operen o jueguen cerca del aparato.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro luego de usarlo.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No bloquee los agujeros a los lados o respaldo del aparato.
- Revise periódicamente la llama de los quemadores.
- No bloquee las aberturas de los venturios del quemador.
- Use el aparato solo en un lugar bien ventilado. NUNCA lo use en un espacio cerrado, tal como una cochera, garaje, veranda, patio cubierto o debajo de una estructura cubierta de cualquier tipo.
- No use briquetas de carbón o cerámica en el aparato de gas.
- NO cubra las parrillas con papel aluminio ni otro material. Esto bloquea la ventilación de los quemadores y crea una situación potencialmente peligrosa que puede ocasionar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- Use el aparato al menos a 1 metro de cualquier pared o superficie.



## ADVERTENCIA

- Mantenga un espacio libre de 3 metros de los objetos que pueden encenderse, tales como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- NUNCA intente encender los quemadores con la tapa cerrada. La acumulación de gas sin encender dentro del aparato cerrado es peligrosa.
- Siempre cierre el gas en el cilindro y desconecte el regulador antes de cambiar el cilindro de la posición de operación especificada.
- Nunca opere el aparato con el cilindro de gas por fuera de la posición correcta especificada.
- No modifique el aparato. Todas las modificaciones están estrictamente prohibidas. Las piezas selladas no deben ser manipuladas por el usuario. No desarme los inyectores.
- **No utilice la plancha con la tapa cerrada a temperatura alta durante más de 20 minutos.**

No seguir todas las instrucciones del fabricante podría resultar en lesiones personales graves y/o daños a la propiedad.

No intente reparar o alterar la manguera/válvula/regulador por cualquier "supuesto" defecto. Cualquier modificación en el presente montaje anulará la garantía y generará un riesgo de fuga de gas e incendio. Utilice únicamente repuestos autorizados suministrados por el fabricante.

No cubra las rejillas con papel aluminio o ningún otro material. Esto bloqueará la ventilación del quemador y creará una condición potencialmente peligrosa, la que podría dar como resultado daños a la propiedad y/o lesiones personales.

# CUIDADO Y USO

## Consejos de seguridad

- Antes de abrir la válvula del cilindro de gas, revise que el regulador esté apretado.
- Cuando no use el aparato, apague todas las perillas de control y cierre el gas.
- Use utensilios de plancha de mango largo y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras. Utilice guantes protectores al manipular componentes calientes.
- La carga máxima para la placa de cocción, si está equipada, y el estante lateral es de 4,5 kg. Diámetro mínimo del recipiente de cocción 200 mm y diámetro máx. 260 mm. **NOTA:** Su plancha puede **NO** estar equipada con una placa caliente.
- La taza de grasas (si cuenta con ella) debe estar colocada en el aparato y se debe desocupar después de cada uso. No retire la taza de grasas hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Sea muy cuidadoso al abrir la tapa, ya que el vapor caliente puede escapar.
- Sea muy cuidadoso cuando haya niños, ancianos o mascotas cerca.
- Si nota que escurre grasa y otro material caliente del aparato, en la válvula, manguera o regulador, cierre el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija la, luego limpie e inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar usándolo. Realice una prueba de fugas.
- No almacene objetos o materiales dentro de la canasta del carro del aparato, que puedan bloquear el flujo del aire de combustión para la parte inferior, el panel de control o la taza de la caja de fuego.
- NO desconecte o cambie el recipiente de gas a menos de 3 metros de una llama abierta o fuente de ignición.

## Ubicación del cilindro

Los cilindros colocados en el aparato deberán tener un diámetro máximo de 330 mm y una altura máxima, incluido el regulador, de 450 mm. Los cilindros más grandes deben colocarse debajo del estante lateral o solo detrás de la barbacoa. Los cilindros colocados en el suelo no deben colocarse debajo de la placa calefactora.

## Requisitos del regulador

Se debe usar un regulador con este aparato. Use únicamente el regulador de gas suministrado con la barbacoa. Si no se suministra un regulador, entonces use únicamente un regulador certificado de acuerdo con EN16129 (Flujo máx. 1,5 kg/h), aprobado para su país y para el gas especificado en los datos técnicos.

## Requerimientos de manguera

Únicamente use mangueras aprobadas que hayan sido certificadas al estándar EN y que no excedan una longitud de 1,5 m. Para Finlandia, la longitud total de la manguera no debe exceder 1,2 m.

Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no estén cortadas o desgastadas. Asegúrese que la manguera no esté retorcida. Asegúrese que cuando está conectada, la manguera no toque superficies calientes. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar el aparato. Reemplace la manguera de acuerdo con los requerimientos nacionales.

## Encendido del arrancador

- **No se incline sobre la plancha mientras enciende.**
- Cuando el aparato no esté en uso, cierre todas las perillas de control y el gas.
  1. Gire las válvulas de control del quemador de gas a la posición OFF (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o el reencendido.
  3. Encienda el gas del cilindro de gas LP.
  4. Para encender, pulse y gire el botón del quemador a la posición HIGH (alto). Inmediatamente, presione y mantenga presionado botón de ENCENDIDO ELECTRÓNICO hasta que se encienda el quemador.
  5. Si NO se produce un encendido en 5 segundos, gire la perilla de control a la posición de apagado (OFF), espere 5 minutos y repita el procedimiento de encendido.
  6. Repita los pasos 4 y 5 para encender los demás quemadores principales.



## ADVERTENCIA

- Apague los controles y el cilindro de gas cuando no esté en uso.
- Asegúrese de que cuando la manguera conectada no toque ninguna superficie caliente.

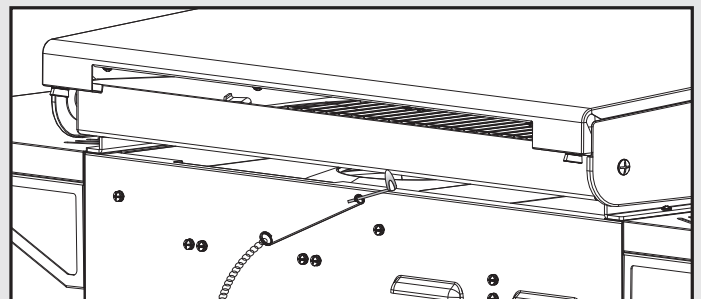


## PRECAUCIÓN

Si el quemador NO enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y puede encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.

## Encendido con fósforo

- **No se incline sobre la plancha mientras enciende.**
- Cuando el aparato no esté en uso, cierre todas las perillas de control y el gas.
  1. Gire las válvulas de control del quemador de gas a la posición OFF (apagado).
  2. Abra la tapa durante el encendido o el reencendido.
  3. Encienda el gas del cilindro de gas LP.
  4. Coloque el fósforo en el portafósforos (colgando del panel posterior de la plancha). Encienda el fósforo; a continuación, encienda el quemador colocando el fósforo a través del hueco bajo la plancha. Inmediatamente empuje y gire el mando del quemador a la posición ALTO. Asegúrese que el quemador se encienda y permanezca encendido.
  5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia presionando las perillas y girándolas hacia la posición ALTO.



# CUIDADO Y USO

## Prueba de fugas de válvulas, manguera y regulador

Revise que no haya fugas antes del primer uso, una vez al año y cada vez que cambia o desconecta el cilindro de gas.

1. Ponga todas las perillas de control del aparato en la posición.
2. Asegúrese que el regulador está firmemente conectado al cilindro de gas.
3. Cierre el gas. Si escucha un siseo, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga de gas grande en la conexión. Corrija la fuga antes de continuar.
4. Aplique una solución jabonosa (mezcla por mitad de jabón y agua) a las conexiones de la manguera.
5. Si aparecen burbujas que crecen, hay una fuga. Cierre inmediatamente el gas en el cilindro y compruebe que las conexiones estén apretadas. Si no se puede detener la fuga, no intente una reparación. Llame para solicitar piezas de reemplazo.
6. Siempre cierre el gas en el cilindro antes de realizar la prueba de fugas.

## SI EL APARATO NO SE ENCIENDE

- Asegúrese de que el gas esté abierto en el cilindro.
- Asegúrese de que haya gas en el cilindro.
- ¿El encendedor hace un ruido de chispas? No fume durante la prueba de fugas.
  1. En caso afirmativo, compruebe si hay chispas en el quemador.
  2. Si no hay chispas, verifique si hay cables dañados o sueltos.
- Si los cables están bien, verifique que no haya electrodos agrietados o rotos; reemplácelos si es necesario.
- Si el cable o los electrodos están cubiertos por residuos de cocción, limpie la punta del electrodo con un paño con alcohol si es necesario.
- Si es necesario, reemplace los cables.
- Si no hay sonido, compruebe la batería.
- Asegúrese de que la batería está instalada correctamente.
- Compruebe si hay cables sueltos en el módulo y el interruptor.
- Si el encendedor sigue sin funcionar, utilice un fósforo.



## PRECAUCIÓN

### ¡ALERTA DE ARAÑAS!

#### ARAÑAS Y TELARAÑAS DENTRO DEL QUEMADOR



Su quemador podría ser diferente.

- Si se está volviendo difícil que se encienda el fuego de su parrilla o la llama es débil, revise y limpie los venturi y los quemadores.
- Las arañas o insectos pequeños crean problemas de "pequeñas explosiones" construyendo nidos y depositando huevos en el venturi o quemador de la parrilla, obstruyendo el flujo de gas. El gas obstruido podría encenderse detrás del panel de control. Estas explosiones pueden dañar su parrilla y causar lesiones. Para evitarlas y asegurar un buen rendimiento, el ensamblaje del quemador y el tubo venturi deben retirarse y limpiarse cuando la parrilla haya estado inactiva por un largo periodo de tiempo.

## Limpieza del conjunto del quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto del quemador o si tiene problemas para encender la parrilla.

1. Coloque todas las perillas de control y el cilindro de gas LP en la posición de apagado (off).
2. Retire la baldosa/rejilla.
3. Retire los tornillos de la plancha (**Figura A**).
4. Retire la parte superior de la plancha con la tapa.
5. Retire el difusor de calor (**Figura B**).
6. Retire los accesorios que sujetan los quemadores (**Figura C**).
7. Separe el electrodo del quemador (**Figura D**).

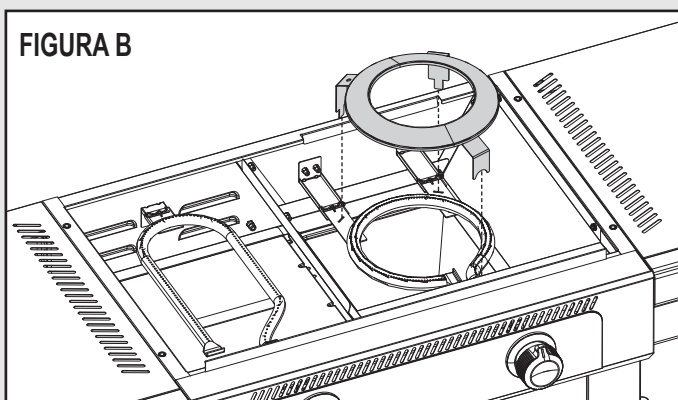
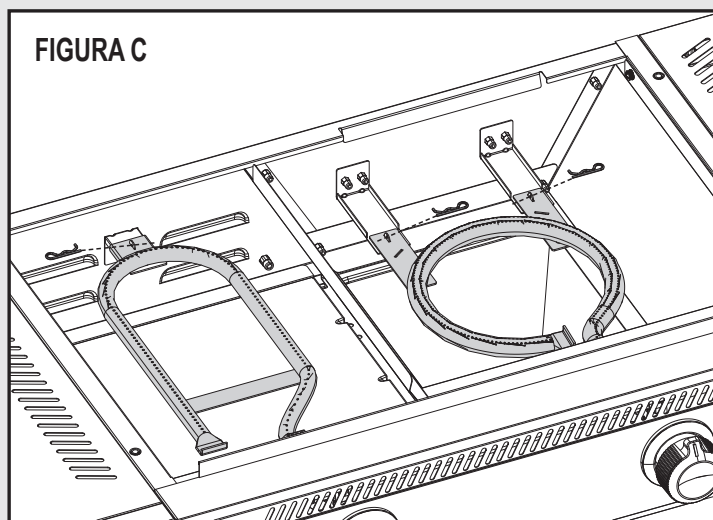
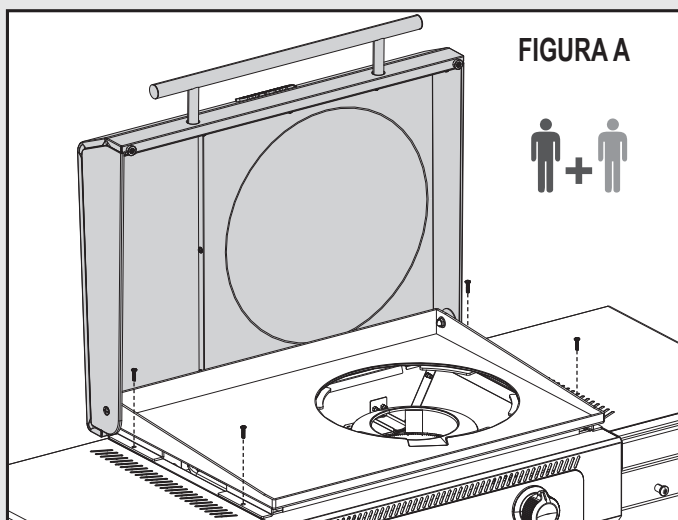
**NOTA:** El método de extracción/separación dependerá de la configuración del quemador. Vea las diferentes configuraciones en las ilustraciones a continuación.

8. Levante cuidadosamente cada quemador y retírelos de las aberturas de la válvula.  
Sugerimos tres maneras para limpiar los tubos del quemador. Use el que sea más fácil para usted.  
(A) Doble un alambre rígido (una percha ligera funciona bien) para formar un pequeño gancho. Pase el gancho a través de cada tubo del quemador varias veces.  
(B) Utilice un cepillo angosto para botellas con mango flexible (no utilice un cepillo de alambre de latón). Pase el cepillo en cada tubo del quemador varias veces.  
(C) Use protección para los ojos: Utilice una manguera de aire para forzar aire dentro del tubo del quemador y hacia fuera de los puertos del quemador. Revise cada puerto para asegurarse de que el aire salga de cada orificio.
9. Pase el cepillo de alambre por toda la superficie externa del quemador para eliminar la suciedad y los residuos de comida.
10. Limpie los puertos bloqueados con un alambre rígido como un clip abierto.
11. Verifique si el quemador presenta daños; debido al desgaste normal y la corrosión, algunos hoyos pueden haberse agrandado. Si hay fisuras u hoyos grandes, reemplace el quemador. Conecte el electrodo al quemador.



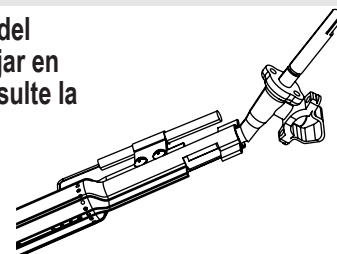
12. Reinstale cuidadosamente las hornillas.
13. Coloque los quemadores en los soportes de la cámara de combustión.
14. Reinstale el difusor de calor.
15. Reinstale la encimera de la plancha, baldosa/rejilla.
16. Antes de volver a cocinar en la plancha, realice una "Prueba de fugas".

# CUIDADO Y USO



**MUY IMPORTANTE:** Los tubos del quemador deben volver a encajar en las aberturas de la válvula. Consulte la ilustración de la derecha.

Conexión correcta del quemador a la válvula





# CUIDADO Y USO

## Almacenar su aparato

- Limpie la superficie de cocción.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando el cilindro de gas está conectado al aparato, almacene en exteriores en un lugar bien ventilado y lejos del alcance de los niños.
- Cubra el aparato si lo almacena en exteriores.
- Almacene el aparato en interiores ÚNICAMENTE si el cilindro de gas está cerrado y desconectado, retirado del aparato y almacenado en exteriores.
- Al sacar el aparato del almacenamiento, revise que no haya obstrucciones en los quemadores.

## Limpieza general de electrodomésticos

Es necesaria una limpieza periódica de esta parrilla, ya que pueden ocurrir incendios en la parrilla cuando la grasa y los restos de comida se acumulan en la parte inferior de la parrilla. Después de cada uso, retire cualquier partícula de comida restante de la rejilla de cocción y del interior de la parrilla con un cepillo Char-Broil Cool-Clean. Después Puede rociar generosamente Char-Broil Grate Cleaner sobre la rejilla, dejar actuar durante 10 minutos y limpiar con un paño húmedo o un cepillo.

Realice la limpieza de la parrilla después de que se haya enfriado.

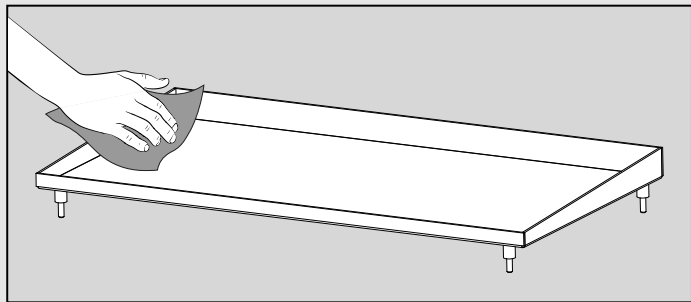
- No confunda la acumulación de grasa y humo marrón o negro con pintura. Los interiores de las barbacoas de gas no se pintan en fábrica (y nunca se deben pintar). Aplique una solución fuerte de detergente y agua o use un limpiador de electrodomésticos con cepillo para fregar en el interior de la tapa y la base del electrodoméstico. Enjuague y deje secar completamente al aire. No aplique limpiador cáustico para horno /electrodomésticos sobre superficies pintadas.
- **Partes de plástico:** lavar con agua tibia y jabón y secar. No utilice limpiadores abrasivos, desengrasantes o un limpiador concentrado para electrodomésticos en las piezas de plástico. Pueden producirse daños y fallas en las piezas.
- **Superficies de porcelana:** debido a su composición similar al vidrio, la mayoría de los residuos se pueden limpiar con una solución de agua / bicarbonato de sodio, limpiador de vidrios o limpiador de rejillas Char-Broil. Use un limpiador en polvo no abrasivo para las manchas rebeldes.
- **Superficies pintadas:** Lave con un detergente o limpiador suave y agua tibia con jabón o el Limpiador para parrillas Char-Broil. Secar con un paño suave. paño no abrasivo.
- **Superficies de cocción:** asegúrese de que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción antes de asar. Mientras la parrilla está caliente, solo se recomienda limpiar las superficies de cocción con el cabezal de repuesto Char-Broil Hot-Clean (en el cepillo Premium Char-Broil Cool-Clean).

# CUIDADO Y USO

## PLANCHA DE CERÁMICA

### PRIMER USO: LIMPIEZA DE LA PLACA

Antes de utilizar la plancha por primera vez con alimentos, limpie la superficie y los bordes de la placa de cocción con agua jabonosa tibia. Enjuague abundantemente con agua limpia. Esto disipará cualquier olor y eliminará cualquier materia extraña que se cocine en su comida.

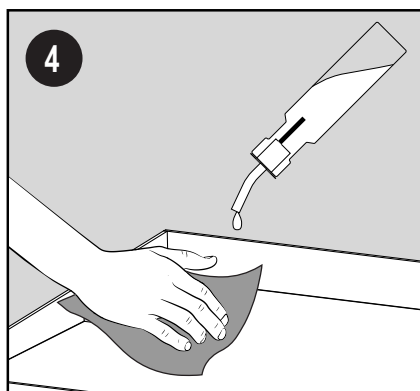
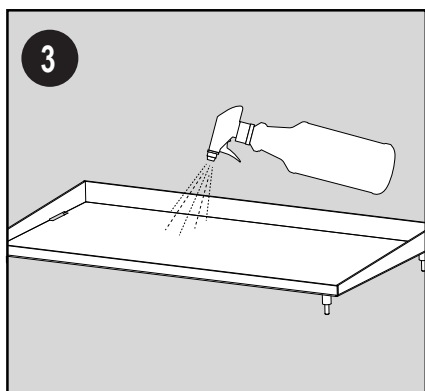
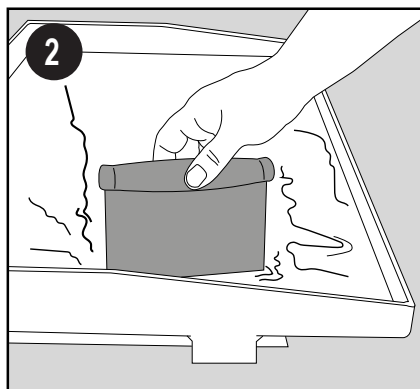
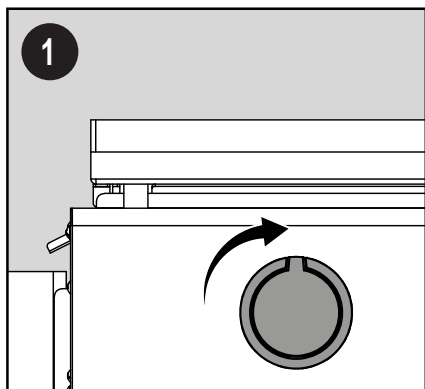


### CUIDADO Y MANTENIMIENTO

El cuidado de la placa de cocción es un proceso continuo que debe repetirse a lo largo de la vida útil de su plancha para garantizar la mejor experiencia culinaria y la mayor duración de uso. Es importante limpiar y añadir una cantidad mínima de aceite a la placa de cocción después de cada uso para mantener la

superficie de cocción antiadherente. Nota: No es necesario sazonar la placa de cocción. Quemar grasa en la superficie dañará la superficie de cocción antiadherente.

1. Apague el fuego de la cocción.
2. Deje que la parrilla se enfríe hasta un punto en el que sea seguro limpiarla, pero aún esté caliente. A continuación, utilice una rasqueta de plancha o un utensilio de madera con el borde plano para retirar el exceso de comida o grasa de la superficie de cocción. Nota: La cerámica no es totalmente resistente a los arañazos y puede astillarse si se utilizan utensilios metálicos. Los mejores utensilios de cocina son los de madera, silicona o nylon, ya que estos materiales reducen el desgaste de la superficie de cocción.
3. Rocíe o agregue un poco de agua a la superficie para vaporizar y aflojar las áreas rebeldes. Limpie con un paño limpio o una toalla de papel. A veces, la grasa quemada o los residuos pueden ser difíciles de eliminar.
4. Deje que la plancha se enfríe por completo. Agregue una pequeña cantidad de aceite a la placa de cocción y frótelas con una toalla de papel por todas las esquinas y bordes. Limpie el exceso de aceite de la superficie. Esto crea una barrera protectora en la superficie contra la humedad.



# DATOS TÉCNICOS

| DATOS TÉCNICOS<br>CHAR-BROIL, LLC                           |                                                                |           |                                                                                    |                               |
|-------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Nombre del aparato                                          | Barbacoa a gas/parrilla a gas                                  |           |                                                                                    |                               |
| Entrada de calor nominal                                    | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)            |
| Categoría de gas                                            | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                               |
| Modelo No.                                                  | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                     |
| Tipo de gas                                                 | Butano                                                         | Propano   | Butano, propano o sus mezclas                                                      | Butano, propano o sus mezclas |
| Presión del gas                                             | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                       |
| Barbacoa<br>Tamaño de inyectores (Diám. en mm)              | 1,01 x 2 piezas                                                |           | 1,01 x 2 piezas                                                                    | 0,88 x 2 piezas               |
| Placa caliente<br>Tamaño de inyectores (Diám. en mm)        | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Quemador mas caliente<br>Tamaño de inyectores (Diám. en mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Países destino                                              | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                |

## Acero inoxidable

Hay muchos tipos diferentes de materiales (aleaciones) que se consideran acero inoxidable.

Una característica común de estos diferentes tipos, es que pueden corroerse (oxidarse) dependiendo de las condiciones a las que son sujetos.

Esto también aplica para su nueva barbacoa.

Para asegurar que la barbacoa conserve su apariencia y funcionalidad por muchos años, por favor siga estos consejos.

1. Si la barbacoa se moja o humedece, asegúrese de secarla usando un trapo, para evitar la corrosión de la superficie.
2. El acero inoxidable se puede oxidar en ciertas condiciones. Esto puede ser ocasionado por condiciones ambientales tales como el cloro o el agua salada, o herramientas de limpieza inadecuadas, tales como alambres o esponjillas de acero. También se puede decolorar debido al calor, químicos o acumulación de grada.
3. Para conservar la apariencia de alta calidad de su aparato, lave con un detergente suave y agua caliente jabonosa y seque con un trapo suave luego de cada uso. Los depósitos de grasa quemada pueden requerir el uso de una espuma limpiadora abrasiva de plástico. Use solamente en dirección del acabado bruñido para evitar daños. No use la espuma abrasiva en áreas con dibujos.
4. Engrase las partes internas de la barbacoa y las parrillas con aceite de cocina.

### Por favor tenga en cuenta:

Para evitar rayar la superficie y ayudar a la formación de óxido, nunca use esponjillas metálicas o similares al limpiar el acero inoxidable.

Al limpiar, trabaje en la misma dirección del bruñido del acero inoxidable, "con el grano". Limpiar con abrasivos puede ocasionar rayones.

Almacenar la barbacoa cerca de la costa, piscina o spa, ocasionará que la barbacoa se corra (oxide).

Cubra la barbacoa para protegerla contra el óxido.

**INSTALADOR/MONTADOR:**

Deixe este manual com o consumidor.

**CONSUMIDOR:**

Guarde este manual para referência futura.

**PERGUNTAS:**

Se tiver alguma questão durante a montagem ou utilização deste aparelho contacte o seu distribuidor local.

**AVISO**

- Este manual de instruções contém informações importantes necessárias para a montagem correta e a utilização segura do aparelho.
- Leia e siga todos os avisos e instruções antes de montar e utilizar o aparelho.
- Siga todos os avisos e instruções aquando da utilização do aparelho.
- Guarde este manual para referência futura.

**PERIGO**

- Nunca utilize este aparelho sem supervisão.
- Nunca utilize este aparelho a menos de 3 m (10 pés) de qualquer estrutura, material combustível ou outro cilindro de gás.
- Nunca utilize este aparelho a menos de 7,5 m (25 pés) de qualquer líquido inflamável.
- Em caso de incêndio, mantenha-se afastado do aparelho e contacte imediatamente os bombeiros. Não tentar extinguir um incêndio de óleo ou gordura com água. O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio, explosão ou risco de queimadura, o que pode causar danos materiais, ferimentos pessoais ou morte.

**INFORMAÇÕES DE SEGURANÇA IMPORTANTES****SÍMBOLOS DE SEGURANÇA**

Os símbolos e as caixas que se seguem explicam o significado de cada rubrica. Leia e siga todas as mensagens presentes no manual.

**ADVERTÊNCIA**

**ADVERTÊNCIA:** Indica uma situação potencialmente perigosa ou uma prática insegura que, se não for evitada, pode provocar ferimentos ligeiros ou moderados.

**AVISO**

**AVISO:** Indica uma situação potencialmente perigosa que, se não for evitada, pode resultar em morte ou ferimentos graves.

**PERIGO**

**PERIGO:** Indica uma situação de perigo iminente que, se não for evitada, resultará em morte ou ferimentos graves.

**PERIGO**

Se lhe cheirar a gás:

1. Desligue o gás do aparelho.
2. Apague todas as chamas abertas.
3. Abra a tampa.
4. Se o odor persistir, mantenha-se longe do aparelho e ligue imediatamente para o seu distribuidor de gás ou para os bombeiros.

**AVISO**

1. Não guarde ou use gasolina ou outros líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
2. Uma botija de gás que não esteja ligada para ser usada não deve ser guardada nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.

# CUIDADOS E UTILIZAÇÃO



## ADVERTÊNCIA

- Leia e siga todos os manifestos de segurança, instruções de montagem e indicações de manutenção e utilização antes de tentar montar o aparelho e cozinhar.
- Algumas partes podem ter rebordos afiados. É recomendado que use luvas de proteção.

### Fogos de Gordura

- Não é possível apagar fogos de gordura ao fechar da tampa. Os grelhadores são bem ventilados, por razões de segurança.
- Não use água com um fogo de gordura. Pode resultar em lesões pessoais. Se se der um fogo de gordura persistente, desligue os reguladores e a botija de gás.
- Se o aparelho não for limpo com regularidade, pode ocorrer um fogo de gordura que o pode danificar. Tome muita atenção durante o pré-aquecimento ou enquanto queima resíduos de comida para se assegurar que não se desenvolve um fogo de gordura. Siga as gerais de limpeza do aparelho e de limpeza da montagem dos queimadores para prevenir fogos de gordura. A melhor forma de prevenir fogos de gordura é limpar regularmente o aparelho.
- Não deixe a plancha sem vigilância enquanto estiver a pré-aquecer ou a queimar resíduos de alimentos em HI. Se a plancha não for limpa regularmente, pode ocorrer um incêndio causado por gordura que pode danificar o produto.



## AVISO

Para Um Uso Seguro do Seu Aparelho e para Evitar Lesões Graves:

- **USE SOMENTE NO EXTERIOR. NUNCA USE NO INTERIOR.**

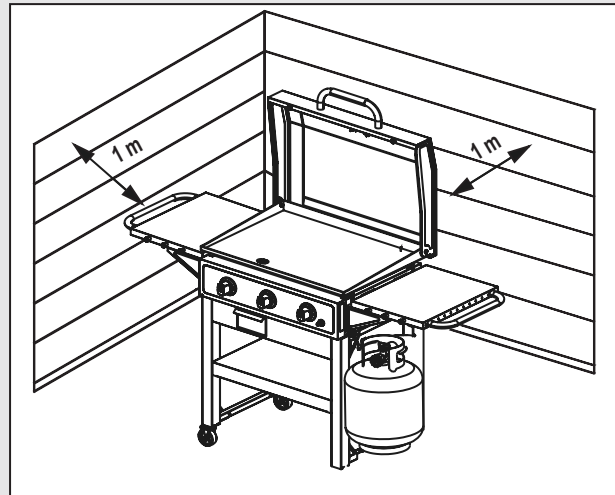
Leia as instruções antes de usar o aparelho. Siga sempre estas instruções.

- Não movimente o aparelho durante a sua utilização.
- As partes acessíveis podem estar muito quentes. Não deixe que as crianças operem ou brinquem perto do aparelho.
- Desligue o fornecimento de gás no cilindro depois de usar.
- Este aparelho tem de ser afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Não bloqueie os furos nos lados ou na traseira do aparelho.
- Verifique as chamas dos queimadores com regularidade.
- Não bloqueie as aberturas de venturi no queimador.
- Use o aparelho somente em espaços bem ventilados. NUNCA use em espaços fechados tais como estacionamentos cobertos, garagens, alpendres, pátios cobertos, ou debaixo de qualquer estrutura de cobertura.
- Não use carvão ou briquetes de cerâmica num aparelho a gás.
- NÃO cubra as grelhas com folha de alumínio ou qualquer outro material. Isto irá bloquear a ventilação do queimador e criar uma condição potencialmente perigosa que pode resultar em lesões pessoais e/ou danos materiais.
- Use o aparelho a pelo menos 1m de distância de qualquer parede ou superfície.



## AVISO

- Mantenha 3m de distância para objetos que possam pegar fogo ou de fontes de ignição, tais como chamas-piloto, aquecedores de água, aparelhos elétricos acesos, etc.



- Nunca tente ligar um queimador com a tampa fechada. Uma acumulação de gás por queimar dentro de um aparelho fechado é perigosa.
- Desligue sempre o gás na botija e desligue o regulador antes de mover a botija de gás da posição de funcionamento especificada.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar com a botija de gás fora da correta posição especificada.
- Não modifique o aparelho. Quaisquer modificações são estritamente proibidas. As peças seladas não são para ser manipuladas pelo utilizador. Não desmonte os injetores.
- **Não utilize a placa de grelhar com a tampa fechada na posição alta durante mais de 20 minutos.**

O incumprimento das instruções do fabricante pode resultar em ferimentos pessoais e/ou danos patrimoniais.

Não tente reparar ou alterar o tubo flexível/válvula/regulador por qualquer defeito "presumido". Qualquer modificação a este conjunto anulará a garantia e criará o risco de fuga de gás e incêndio. Utilize apenas peças de substituição autorizadas fornecidas pelo fabricante.

Não cubra as grelhas com folha de alumínio ou qualquer outro material. Isto bloqueará a ventilação do queimador e criará uma situação potencialmente perigosa, resultando em danos materiais e/ou ferimentos pessoais.



# CUIDADOS E UTILIZAÇÃO

## Dicas de Segurança

- Antes de abrir a válvula da botija de gás, verifique a estanquicidade do regulador.
- Quando o aparelho não esteja a ser usado, desligue todos os botões de controlo e o gás.
- Utilize utensílios para plancha de cabo comprido e luvas de forno para evitar queimaduras e salpicos. Utilize luvas de proteção quando manusear componentes quentes.
- A carga máxima da placa de aquecimento, se equipada, e da prateleira lateral é de 4,5 kg. Recipiente de cozedura com diâmetro mínimo de 200 mm e máximo de 260 mm. **NOTA:** A sua plancha pode **NÃO** estar equipada com uma placa de aquecimento!
- O copo de gordura (se equipado) deve ser inserido no aparelho e esvaziado depois de cada utilização. Não retire o copo de gordura até que o aparelho tenha arrefecido completamente.
- Tenha muito cuidado quando abrir a tampa, uma vez que pode libertar-se vapor quente.
- Tenha muito cuidado quando crianças, idosos ou animais de estimação estejam próximos.
- Se notar que gordura ou qualquer outro material quente está a pingar do aparelho para a válvula, mangueira ou regulador, desligue imediatamente o fornecimento de gás. Determine a causa, corrija-a, e depois limpe e inspecione a válvula, mangueira e regulador antes de prosseguir. Faça um teste de fugas.
- Não guarde objetos ou materiais dentro da parte fechada do carrinho do aparelho que possam bloquear o fluxo de combustão de ar para a parte de baixo tanto do painel de controlo como da bacia da fornalha.
- **NÃO** desligue ou troque o contentor de gás num raio de 3m de uma chama aberta ou outra fonte de ignição.

## Posicionamento da Botija

Os cilindros colocados no aparelho devem ter diâmetro máximo de 330 mm e altura máxima, incluindo regulador, de 450 mm. Os cilindros maiores devem ser colocados sob a prateleira lateral ou atrás da churrasqueira apenas. Cilindros colocados no solo não devem ser colocados sob a placa quente.

## Requerimentos do Redutor

Deve ser utilizado um redutor com este aparelho. Use apenas o redutor de gás fornecido com o seu grelhador. Se não lhe for fornecido um redutor, então use um certificado pela norma EN16129 (Caudal máx. 1,5kg/h) e aprovada para o seu país e o gás especificados nos Dados Técnicos.

## Requerimentos da Mangueira

Use apenas mangueiras aprovadas, que são certificadas pela norma EN padrão apropriada e que não excedem os 1,5m de comprimento. Na Finlândia, o comprimento da mangueira não deve exceder os 1,2m.

Antes de cada utilização, verifique se as suas mangueiras estão cortadas ou gastas. Assêgure-se de que a mangueira não está dobrada. Assêgure-se de que, quando esteja ligada, a mangueira não toca em nenhuma superfície quente. Substitua as mangueiras danificadas antes de usar o aparelho. Substitua a mangueira seguindo os requerimentos nacionais.

## Acendimento com dispositivo de ignição

- **Não se incline sobre a plancha enquanto a acende.**
- Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, desligue todos os botões de controlo e o gás.
  1. Coloque as válvulas de controlo do queimador de gás em OFF(desligado).
  2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
  3. Abra o gás no cilindro de GPL.
  4. Para acender, empurre e rode o botão do queimador para HIGH. Prima imediatamente sem soltar o botão do DISPOSITIVO DE IGNIÇÃO ELETRÓNICO até o queimador acender.
  5. Se a ignição **NÃO** ocorrer em 5 segundos, desligue os controlos do queimador, aguarde 5 minutos e repita o procedimento de acendimento.
  6. Repita os passos 4 e 5 para acender os outros queimadores principais.



## AVISO

- Desligue os controlos e a botija de gás quando fora de uso. Desligue os controlos e o cilindro de gás quando não estiverem em uso.
- Certifique-se de que, quando conectada, a mangueira não toque em nenhuma superfície quente.

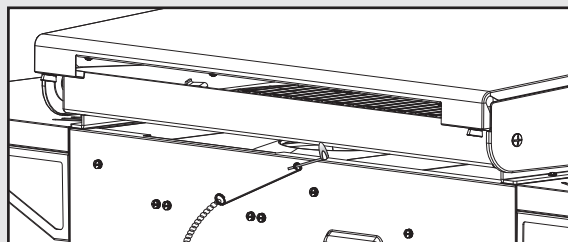


## ADVERTÊNCIA

Se a ignição **NÃO** ocorrer em 5 segundos, desligue os controlos do queimador, aguarde 5 minutos e repita o processo de ignição. Se o queimador não se acender com a válvula aberta, o gás continuará a fluir e pode acender-se acidentalmente, com risco de lesões.

## Acendimento com fósforos

- **Não se incline sobre a plancha enquanto a acende.**
- Quando o aparelho não estiver a ser utilizado, desligue todos os botões de controlo e o gás.
  1. Coloque as válvulas de controlo do queimador de gás em OFF(desligado).
  2. Abra a tampa durante o acendimento ou reacendimento.
  3. Abra o gás no cilindro de GPL.
  4. Coloque o fósforo no suporte de fósforos (pendurado no painel traseiro da plancha). Acenda um fósforo; em seguida, acenda o queimador, colocando o fósforo na abertura sob a plancha. Empurre imediatamente para dentro e rode o botão do queimador para a posição **À HIGH (ALTA)**. Certifique-se de que o queimador acende e permanece aceso.
  5. Acenda os queimadores adjacentes em sequência, empurrando os botões para dentro e rodando-os para a posição HIGH.



# CUIDADOS E UTILIZAÇÃO

## Testar Fugas em Válvulas, Mangueira e Redutor

Faça um teste de fugas antes da primeira utilização, pelo menos uma vez por ano, e a cada vez que trocar ou desligar uma botija.

1. Rode todos os botões de controlo do aparelho para .
2. Assegure-se de que o redutor está firmemente ligado à botija de gás.
3. Ligue o Gás. Se ouvir um som de vento, desligue imediatamente o gás. Existe uma fuga importante na ligação. Corrija antes de prosseguir.
4. Esfregue uma solução de sabão (mistura de uma parte de sabão e uma parte de água) nas ligações da mangueira.
5. Se aparecerem bolhas crescentes, existe uma fuga. Desligue o gás na botija imediatamente e verifique a firmeza das ligações. Se não for possível estancar a fuga, não tente repará-la. Ligue a encomendar peças de substituição.
6. Desligue sempre o gás na botija depois de fazer o teste de fugas.

## SE O APARELHO NÃO ACENDER

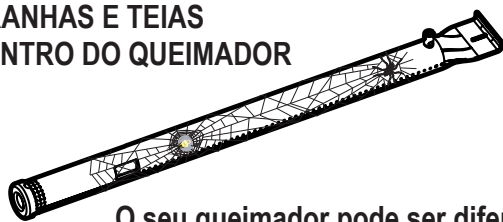
- Verifique se o gás está aberto no cilindro.
- Certifique-se de que existe gás no cilindro.
- O dispositivo de ignição faz um ruído de faísca? Não fume durante o teste de fuga de gás.
  1. Em caso afirmativo, verifique se há faísca no queimador.
  2. Se não houver faísca, verifique se os fios estão danificados ou soltos.
- Se os fios estiverem bem, verifique se o eletrodo está rachado ou partido, substitua-o se necessário.
- Se o fio ou os eletrodos estiverem cobertos por resíduos de cozedura, limpe a ponta do eletrodo com um pano com álcool, se necessário.
- Se necessário, substitua os fios.
- Se não houver som, verifique a pilha.
- Certifique-se de que a pilha está instalada corretamente.
- Verifique se existem fios soltos no módulo e no interruptor.
- Se o dispositivo de ignição continuar a não funcionar, utilize um fósforo.



## ADVERTÊNCIA

### ALERTA DE ARANHAS!

#### ARANHAS E TEIAS DENTRO DO QUEIMADOR



O seu queimador pode ser diferente.

- Se ficar difícil acender o grelhador ou se a chama estiver fraca, verifique e limpe os ventiladores e os queimadores.
- As aranhas ou os pequenos insetos são conhecidos por criarem problemas de “retorno” ao construírem ninhos e porem ovos no difusor ou no queimador do grelhador, obstruindo o fluxo de gás. O gás de reserva pode incendiar-se atrás do painel de controlo. Este retorno pode danificar o grelhador e causar ferimentos. Para evitar retornos e garantir um bom desempenho, o conjunto do queimador e do difusor deve ser retirado e limpo sempre que o grelhador estiver inativo durante um longo período de tempo.

## Limpeza do conjunto do queimador

Siga estas instruções para limpar e/ou substituir peças do conjunto do queimador ou se tiver problemas com a ignição do grelhador.

1. Feche o gás nos botões de controlo e no cilindro de GPL.
2. Retire o azulejo/grelha.
3. Retire os parafusos da placa de grelhar (**Figura A**).
4. Retire a placa da grelha com tampa.
5. Retire o difusor de calor (**Figura B**).
6. Retire as ferragens de fixação dos queimadores (**Figura C**).
7. Separe o eletrodo do queimador (**Figura D**).

**NOTA:** O método de remoção/desmontagem dependerá da configuração do queimador. Consulte diferentes configurações nas ilustrações abaixo.

8. Levante cuidadosamente cada queimador para cima e para fora das aberturas das válvulas.

Sugerimos três formas de limpar os tubos do queimador. Utilize a que for mais fácil para si.

(A) Dobre um arame rígido (um cabide leve funciona bem) num pequeno gancho. Passe o gancho por cada tubo do queimador várias vezes.

(B) Utilize uma escova para garrafas estreita com um cabo flexível (não utilize uma escova de arame de latão) Passe a escova por cada tubo do queimador várias vezes.

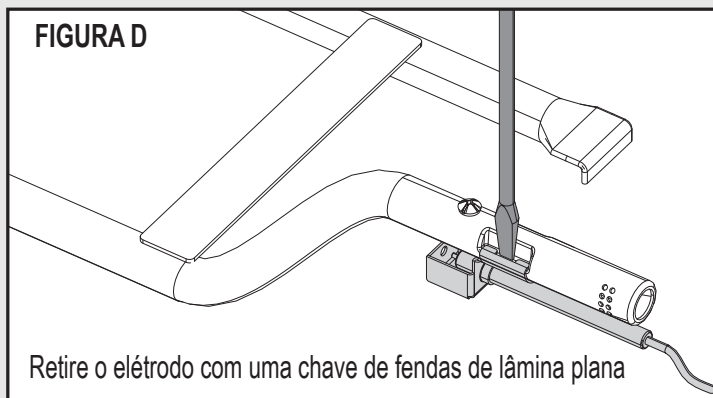
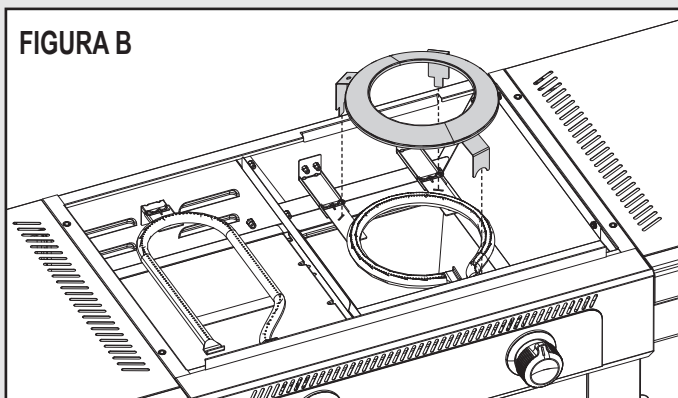
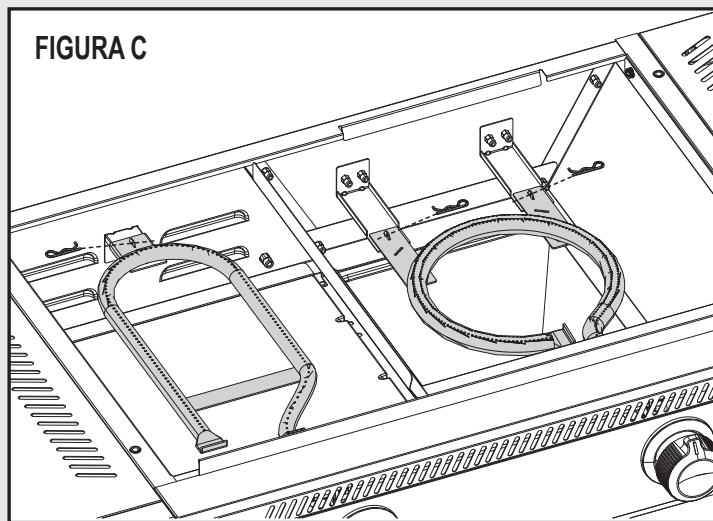
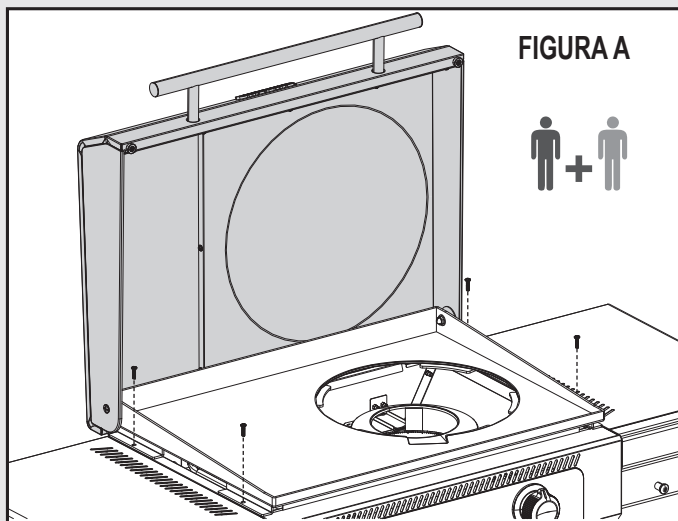
(C) Use proteção ocular: Utilize uma mangueira de ar para forçar o ar para dentro do tubo do queimador e para fora dos orifícios do queimador. Verifique cada orifício para se certificar de que o ar sai por cada orifício.

9. Escove toda a superfície exterior do queimador para remover resíduos de alimentos e sujidade.
10. Limpe os orifícios bloqueados com um arame rígido, como um clipe de papel aberto.
11. Verifique se o queimador apresenta danos devido ao desgaste normal e à corrosão; alguns orifícios podem ficar alargados. Se forem encontradas fissuras ou buracos grandes, substitua o queimador. Fixe o eletrodo ao queimador.



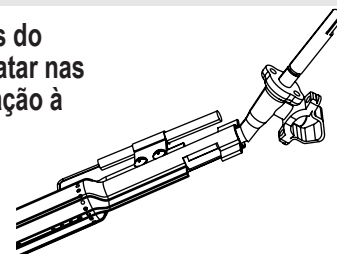
12. Com cuidado volte a colocar os queimadores.
13. Fixe os queimadores nos suportes da fôrnelha.
14. Volte a colocar o difusor de calor.
15. Volte a colocar a placa de grelhar, o azulejo/grelha.
16. Antes de voltar a cozinhar na placa, efetuar um “teste de fuga”.

# CUIDADOS E UTILIZAÇÃO



**MUITO IMPORTANTE:** Os tubos do queimador devem voltar a engatar nas aberturas da válvula Ver ilustração à direita

Engate correto do queimador à válvula



# CUIDADOS E UTILIZAÇÃO

## Guardar o Seu Aparelho

- Limpe a superfície de cozedura.
- Guarde-o num sítio seco.
- Quando a botija de gás estiver ligada ao aparelho, guarde-o no exterior, numa área bem ventilada e fora do alcance das crianças.
- Cubra o aparelho se o guardar no exterior.
- Guarde o aparelho no interior SOMENTE se a botija de gás estiver desligada (nela própria e do aparelho), retirada do aparelho e guardada no exterior.
- Quando retirar o aparelho do sítio onde estava guardado, verifique se há obstruções nos queimadores. Al sacar el aparato del almacenamiento, revise que no haya obstrucciones en los quemadores.

## Limpeza geral de eletrodomésticos

A limpeza periódica desta churrasqueira é necessária, pois podem ocorrer incêndios na churrasqueira quando a gordura e os resíduos de alimentos se acumulam no fundo da churrasqueira. Após cada uso, remova quaisquer partículas de alimentos restantes da grelha de cozimento e de dentro da grelha usando uma escova Char-Broil Cool-Clean. Mais tarde você pode borrifar o limpador de grelha Char-Broil generosamente na grelha, deixe agir por 10 minutos e limpe com um pano úmido ou escova. execute a limpeza da churrasqueira depois que ela esfriar.

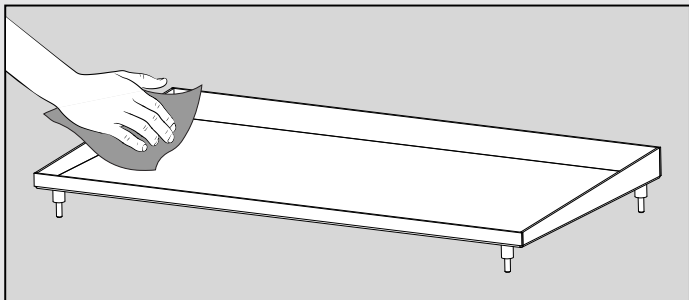
- Não confunda o acúmulo marrom ou preto de graxa e fumaça com tinta. Os interiores das churrasqueiras a gás não são pintados na fábrica (e nunca devem ser pintados). Aplique uma solução forte de detergente e água ou use um limpador de eletrodomésticos com escova na parte interna da tampa e na parte inferior do eletrodoméstico. Enxágüe e deixe secar completamente ao ar. Não aplique aparelho cáustico / limpador de forno em superfícies pintadas.
- **Peças de plástico:** lave com água morna e sabão e seque. Não use produtos de limpeza abrasivos, desengordurantes ou um produto de limpeza concentrado para eletrodomésticos nas peças de plástico. Podem ocorrer danos e falhas nas peças.
- **Superfícies de porcelana:** por causa da composição semelhante à do vidro, a maioria dos resíduos pode ser removida com solução de bicarbonato de sódio / água, limpador de vidro ou limpador de grelha para grelhar. Use pó de limpeza não abrasivo para manchas difíceis.
- **Superfícies pintadas:** lave com detergente neutro ou limpador e água morna com sabão ou limpador de grelha para grelhar. Seque com um pano macio pano não abrasivo.
- **Superfícies de cozimento:** Certifique-se de que nenhuma cerda solta permaneça nas superfícies de cozimento antes de grelhar. Enquanto a grelha estiver quente, é recomendado apenas limpar as superfícies de cozimento usando a cabeça de substituição Char-Broil Hot-Clean (na escova Char-Broil Cool-Clean Premium).

# CUIDADOS E UTILIZAÇÃO

## PLACA DE GRELHAR EM CERÂMICA

### PRIMEIRA UTILIZAÇÃO - LIMPEZA DA PLACA DE AQUECIMENTO

Antes de utilizar a placa de grelhar pela primeira vez com alimentos, limpe a superfície e os bordos da placa de aquecimento com água morna e sabão. Lave bem com água limpa. Isto dissipará quaisquer odores e eliminará quaisquer matérias estranhas que possam entrar na sua comida.



### CUIDADOS E MANUTENÇÃO

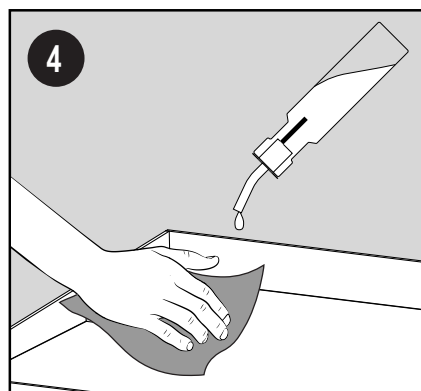
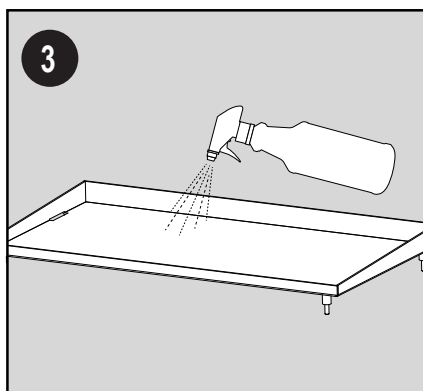
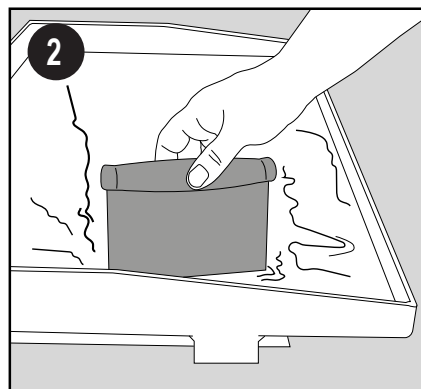
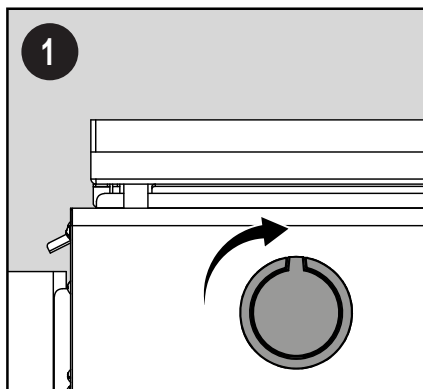
O cuidado com a placa de aquecimento é um processo contínuo que deve ser repetido ao longo da vida útil da sua placa para garantir a melhor experiência de cozedura e uma vida útil mais longa. É importante limpar e adicionar uma quantidade mínima de óleo à placa de aquecimento após cada utilização para manter a

superfície de cozedura antiaderente. Nota: A placa de aquecimento não precisa de ser temperada. A queima de gordura na superfície danifica a superfície de cozedura antiaderente.

1. Desligue o aquecimento.
2. Deixe o grelhador arrefecer até ao ponto de ser seguro para a limpeza, mas ainda quente. Em seguida, utilize um raspador para grelha ou um utensílio de madeira com uma extremidade plana, para raspar qualquer excesso de comida ou gordura da superfície de cozedura.

**Nota: A cerâmica não é totalmente resistente aos riscos e pode lascar se forem utilizados utensílios de metal. Os melhores utensílios de cozinha a utilizar são os de madeira, silicone ou nylon, uma vez que estes materiais reduzem o desgaste da superfície de cozedura.**

3. Pulverize ou adicione um pouco de água à superfície para vaporizar e soltar as áreas mais difíceis. Limpe com um pano limpo ou uma toalha de papel. Por vezes, a gordura queimada ou os detritos podem ser difíceis de remover.
4. Deixe a chapa arrefecer completamente. Adicione uma pequena quantidade de óleo à placa quente e esfregue-a com uma toalha de papel em todos os cantos e extremidades. Limpe o excesso de óleo da superfície. Isto cria uma barreira protetora na superfície contra a humidade.





# DATOS TÉCNICOS

| DATOS TÉCNICOS<br>CHAR-BROIL, LLC                   |                                                                |           |                                                                                    |                                  |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Nome do Aparelho                                    | Churrasqueira a Gás/Grelhador a gás                            |           |                                                                                    |                                  |
| Caudal Térmico Nominal Total                        | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)               |
| Categoria de Gás                                    | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                  |
| Model No.                                           | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                        |
| Tipo de Gás                                         | Butano                                                         | Propano   | Butano, Propano ou mistura deles                                                   | Butano, Propano ou mistura deles |
| Pressão de Gás                                      | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                          |
| Grelhador<br>Tamanho do Injetor (Ø. mm)             | 1,01 x 2 pcs                                                   |           | 1,01 x 2 pcs                                                                       | 0,88 x 2 pcs                     |
| Fogareiro<br>Tamanho do Injetor (Ø. mm)             | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Queimador Mais Quente<br>Tamanho do Injetor (Ø. mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Países de destino                                   | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                   |

## Aço inoxidável

Existem muitos tipos diferentes de materiais (ligas) que são consideradas aço inoxidável.

Um traço comum a estes diferentes tipos é que eles podem corroer-se (oxidar), dependendo das condições a que estão sujeitos.

Isto aplica-se também ao seu novo grelhador.

Para garantir que o seu grelhador mantém o seu aspeto e funcionalidade por muitos anos, por favor, siga os conselhos abaixo.

1. Se o grelhador ficou molhado ou húmido, assegure-se de o secar usando um pano, para prevenir a corrosão da superfície.
2. O aço inoxidável pode enferrujar-se em certas condições. Isto pode ser causado por condições ambientais, tais como água salgada ou com cloro, ou por ferramentas de limpeza inapropriadas, tais como arame ou palha-de-aço. Pode também descolorar-se devido ao calor, químicos ou acumulação de gordura.
3. Para manter a aparência de alta qualidade do seu aparelho, lave-o com um detergente suave e água com sabão, secando-o com um pano macio depois de cada utilização. Depósitos de gordura cozinhada podem exigir que seja usado um pano de limpeza abrasivo de plástico. Use somente na direção dos veios do acabamento escovado para evitar danos. Não use panos abrasivos nas áreas com gráficos.
4. Unte as partes internas do grelhador e das grelhas com óleo de cozinha.

### Por favor, tenha em atenção:

Para evitar arranhar a superfície, causando assim uma base para a ferrugem, nunca use palha-de-aço ou produtos semelhantes quando limpar aço inoxidável.

Quando limpar, trabalhe na mesma direção do acabamento escovado do aço inoxidável – ‘acompanhando o veio’.

Limpar com abrasivos pode deixar riscos.

Guardar o grelhador perto da costa, de uma piscina ou de um spa irá causar a corrosão (oxidação) do mesmo.

Cubra o seu barbecue para protegê-lo da ferrugem.

## INSTALLATØR/MONTØR:

Efterlad denne vejledning hos kunden.

## KUNDE:

Opbevar denne vejledning til senere brug.

## SPØRGSMÅL:

Hvis du har spørgsmål under monteringen eller om brugen af dette apparat, skal du kontakte din lokale forhandler.



## ADVARSEL

- Denne brugervejledning indeholder vigtige oplysninger, der er nødvendige for korrekt montering og sikker brug af apparatet.
- Læs og følg alle advarsler og instruktioner, før du monterer og bruger apparatet.
- Følg alle advarsler og instruktioner, når du bruger apparatet.
- Opbevar denne brugervejledning til senere brug.



## FARE

- Brug aldrig dette apparat uden opsyn.
- Brug aldrig dette apparat inden for 3 m fra en bygning, brændbart materiale eller en anden gasflaske.
- Brug aldrig dette apparat inden for 7,5 m (25 ft) fra en brændbar væske.
- Hvis der opstår brand, skal du holde dig væk fra apparatet og straks ringe til brandvæsenet. Forsøg ikke at slukke en olie- eller fedtbrand med vand. Hvis disse instruktioner ikke følges, kan det resultere i brand, eksplosion eller forbrændingsfare, som kan forårsage materiel skade, personskade eller død.

## SIKKERHEDSINFORMATION INFORMATION

### SIKKERHEDSSYMBOLER

Symbolerne og felterne vist nedenfor forklarer betydningen for hver overskrift. Læs og følg alle de meddelelser i manualen.



## FORSIGTIG

FORSIGTIG: Angiver en potentielt farlig situation eller usikker praksis, der kan resultere i mindre eller moderat personskade, hvis den ikke undgås.



## ADVARSEL

ADVARSEL: Angiver en potentielt farlig situation, som, hvis den ikke undgås, kan resultere i død eller alvorlig personskade.



## FARE

FARE: Angiver en overhængende farlig situation, der kan resultere i dødsfald eller alvorlig personskade, hvis den ikke undgås.



## FARE

Hvis du kan lugte gas:

1. Sluk for gassen til apparatet.
2. Sluk eventuelle flammer.
3. Åbn låget.
4. Hvis lugten fortsætter, skal du holde dig væk fra apparatet og øjeblikkeligt ringe til din gasleverandør eller brandvæsenet.



## ADVARSEL

1. Undgå at opbevare eller anvende benzin eller andre brændbare væsker i nærheden af dette eller noget andet apparat.
2. En gasflaske, der ikke er tilsluttet til brug, må ikke opbevares i nærheden af dette eller noget andet apparat.



## FORSIGTIG

- Læs og følg alle sikkerhedsanvisninger, monteringsvejledninger og retningslinjerne for brug og pleje, inden du forsøger at montere og tilberede mad.
- Nogle dele kan indeholde skarpe kanter. Det anbefales at iføre sig beskyttelseshandsker.

### Fedtbrande

- Det er ikke muligt at slukke fedtbrande ved at lukke låget. En grill er velventileret for sikkerhedsmæssige årsager.
- Hæld ikke vand på en fedtbrand, det kan medføre Hvis en vedvarende fedtbrand udvikles, skal du slå drejeknapper og gasflaske fra.
- Hvis apparatet ikke regelmæssigt rengøres, kan der opstå en fedtbrand, der kan beskadige produktet. Vær meget opmærksom under forvarmning eller afbrænding af madrester for at sikre, at en fedtbrand ikke Følg anvisningerne om generel rengøring af apparatet og rengøring af brænderanordningen for at forhindre fedtbrande. Den bedste måde at forhindre fedtbrande er regelmæssig rengøring af apparatet.
- Efterlad ikke planchaen uden opsyn, mens den forvarmer eller brænder madrester af på HI. Hvis plancha ikke er blevet rengjort regelmæssigt, kan der opstå en fedtbrand, som kan beskadige produktet.



## ADVARSEL

For sikker brug af apparatet og for at undgå

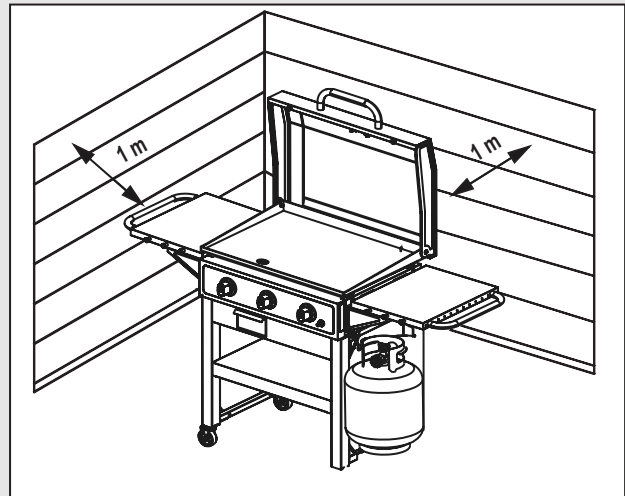
- **KUN TIL UDENDØRS BRUG. MÅ ALDRIG BRUGES INDENDØRS.**

Læs anvisningerne før du bruger apparatet. Følg altid anvisningerne.

- Flyt ikke apparatet under brug.
- Tilgængelige dele kan være meget varme. Hold små børn væk. Lad ikke børn betjene eller lege i nærheden af apparatet.
- Sluk for gasforsyningen på flasken efter brug.
- Dette apparat skal holdes væk fra brændbare materialer under brug.
- Bloker ikke hullerne i siderne eller på bagsiden af apparatet.
- Tjek brænderflammer regelmæssigt.
- Bloker ikke venturirør på brænderen.
- Brug kun apparatet i velventilerede rum. Må ALDRIG bruges i lukkede rum såsom carport, garage, veranda, overdækket terrasse, eller anden overdækkede struktur.
- Brug ikke kul eller keramiske briketter i et gasapparat.
- Tildæk IKKE riste med aluminiumsfolie eller andet materiale. Dette vil blokere brænderventilation og udgøre en potentielt farlig tilstand, der kan resultere i materielskade og/eller personskade.
- Brug apparatet min. 1 m fra enhver væg eller overflade.
- Oprethold en sikkerhedsafstand på 3 m til objekter, der kan antændes eller antændelseskilder såsom kontrollamper på vandvarmere.



## ADVARSEL



- Forsøg ALDRIG at tænde brænder med låget lukket. af uantændt gas inde i et lukket apparat er farligt.
- Sluk altid for gassen på flasken og framonter regulatoren, før gasflasken flyttes fra den angivne betjeningsposition.
- Betjen aldrig apparatet, hvis gasflasken ikke er på den korrekte angivne position.
- Apparatet må ikke modificeres. Enhver ændring er strengt forbudt. Forseglede dele må ikke manipuleres af brugeren. Du må ikke adskille injektorer.
- **Brug ikke grillpladen med lukket låg på høj indstilling i mere end 20 minutter.**

Manglende overholdelse af alle producentens instruktioner kan resultere i alvorlig personskade og/eller materielle skader.

Forsøg ikke at reparere eller ændre slangen/ventilen/regulatoren på grund af en "formodet" defekt. Enhver ændring af denne enhed vil ugyldiggøre din garanti og skabe risiko for gaslækage og brand. Brug kun autoriserede reservedele, som leveres af fabrikanten.

Riste må ikke dækkes med aluminiumsfolie eller andet materiale. Dette vil blokere ventilen på brænderen og er derfor farligt og kan medføre skade på ejendommen og/eller personskade.

# PLEJE & BRUG

## Råd om sikkerhed

- Før du åbner gasflaskeventilen, skal du tjekke, at regulatoren er tætsluttende.
- Når apparatet ikke er i brug, skal alle knapper og gassen slås fra.
- Brug høvlredskaber med lange skafter og ovnhandsker for at undgå forbrændinger og sprøjt. Brug beskyttelseshandsker ved håndtering af varme komponenter.
- Maksimal belastning for varmeplade, hvis udstyret, og sidehylde er 4,5 kg. Kogekar minimum dia 200mm og maksimum dia. 260 mm. **BEMÆRK:** Din plancha må **IKKE** være udstyret med en varmeplade!
- Fedtskålen (hvis sådan findes) skal indsættes i apparatet og tømmes efter hvert brug. Fjern kke fedtskålen, før apparatet er helt afkølet.
- Vær forsigtig når du åbner låget, da der kan opstå varm damp.
- Vær forsigtig, når børn, ældre, eller kæledyr er i nærheden.
- Hvis du bemærker fedt eller andet varmt materiale, der drypper fra apparatet på ventil, slange eller regulator, skal du slukke for gasforsyningen med det samme. Find årsagen, ret den, derefter rengør og inspicer ventil, slange og regulator, før du fortsætter. Udfør en lækagetest.
- Opbevar ikke genstande eller materialer inden i apparatets kabinet, der kan blokere for strømmen af forbrændingsluft på undersiden af enten kontrolpanelet eller brændkammerets skål.
- Framontér IKKE eller skift gasbeholder indenfor en afstand på 3 m fra åben ild eller andre antændelseskilder.

## Placering af flaske

Cylindre, der er anbragt i apparatet, skal have en maksimal diameter på 330 mm og en maksimal højde inklusive regulator på 450 mm. Større cylindre skal kun placeres under sidehylden eller bag grillen. Cylindre, der er anbragt på jorden, må ikke placeres under kogepladen.

## Krav for regulator

En regulator skal anvendes med dette apparat. Brug kun gasregulator der medfølger grillen. Hvis en regulator ikke medfølger, skal du kun bruge en regulator, der er certificeret i henhold til EN16129 (strømningshastighed maks. 1,5 kg/t) og godkendt til dit land og gas, der angives i tekniske data.

## Krav for slange

Brug kun godkendte slanger, der er certificeret til passende DA standard og ikke overstiger en længde på 1,5 m. Slangens længde må ikke overstige 1,2 m i Finland.

Før hver anvendelse skal du tjekke, om slangerne er beskadigede eller slidte. Sørg for, at der ikke er knæk på slangen. Sørg for at slangen ikke rører nogen varme overflader under tilslutning. Udskift beskadigede slanger, før du bruger apparatet. Udskift slangen i henhold til nationale krav.

## Tænding

- **Læn dig ikke over plancha for at tænde den.**
- Når apparatet ikke er i brug, skal du slukke for alle betjeningsknapper og gassen.
  1. Drej gasbrænderens kontrolventil til OFF.
  2. Åbn låget, når du tænder eller genantænder.
  3. TÆND for gas på LP-cylinderen.
  4. Tryk og drej brænderknappen til HØJ for at antænde. Tryk straks på ELEKTRONISK TÆNDING og hold den nede indtil brænderen tænder.
  5. Hvis den IKKE tænder efter 5 sekunder, drejes brænderens kontrolknop til OFF, vent 5 minutter og gentag proceduren.
  6. Gentag trin 4 og 5 for at tænde andre hovedbrændere.



## ADVARSEL

- Slå knapper og gasflaske fra, når den ikke er i brug. Sluk for betjenings-elementer og gasflasker, når de ikke er i brug.
- Sørg for, at når tilsluttet slange ikke berører varme overflader.

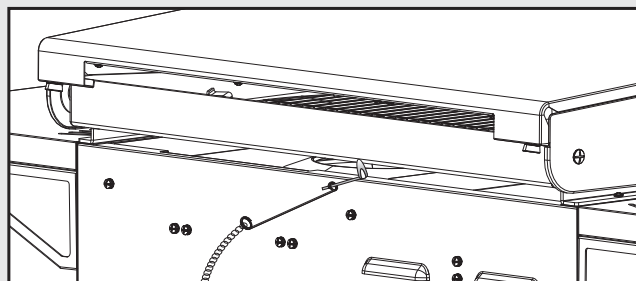


## FORSIGTIG

Hvis antænding IKKE sker inden 5 sekunder, skal du slå brænderknapperne  fra, vente 5 minutter og gentage antændelsesproceduren. Hvis brænderen ikke antændes med ventilen åben, vil der fortsat strømme gas ud af brænderen og kan ved et uheld antændes med risiko for skader.

## Tænd med Tændstikker

- **Læn dig ikke over plancha for at tænde den.**
- Når apparatet ikke er i brug, skal du slukke for alle betjeningsknapper og gassen.
  1. Drej gasbrænderens kontrolventil til OFF.
  2. Åbn låget, når du tænder eller genantænder.
  3. TÆND for gas på LP-cylinderen.
  4. Læg tændstikken i tændstikholderen (hænger på bagsiden af planchaen). Tænd en tændstik, og tænd derefter brænderen ved at stikke tændstikken gennem hullet under planchaen. Tryk straks ind og drej brænderknappen til HØJ position. Sørg for at brænderen antænder og forbliver tændt.
  5. Tænd de tilstødende brændere i rækkefølge ved at skubbe knapperne ind og dreje dem til positionen HØJ.



# PLEJE & BRUG

## Lækagetestning af ventiler, slange og regulator

Lækagetest skal ske før første ibrugtagning mindst en gang om året, og hver gang gasflasken udskiftes eller framonteres.

1. Drej alle apparatets knapper til .
2. Vær sikker på, at regulatoren tilsluttes tæt på gasflasken.
3. Tænd for gassen. Hvis du hører en susende lyd, skal du slukke for gassen. Der findes en større lækage ved forbindelsen. Skaden skal udbedres, før du fortsætter.
4. Børst en sæbeopløsning (blanding af halvt sæbe og halvt vand).
5. Hvis der opstår bobler, findes der en lækage. på flasken og tjek efter om, forbindelserne er tætsluttende. lækagen ikke kan stoppes, skal du ikke prøve at reparere. Ring efter reservedele. Børst en sæbeopløsning (blanding af halvt sæbe og halvt vand).
6. Sluk altid for gassen på flasken efter udførelse af lækagetest.

## HVIS APPARATET IKKE TÆNDER

- Sørg for, at der er tændt for gassen ved flasken.
- Sørg for, at der er gas i flasken.
- Laver tændrøret en gnistrende lyd? Ryg ikke under lækagetesten.
  1. Hvis ja, så tjek for gnist ved brænderen.
  2. Hvis der ikke er nogen gnist, skal du kontrollere, om ledningerne er beskadigede eller løse.
- Hvis ledningerne er OK, skal du kontrollere, om elektroden er revnet eller knækket, og udskifte den, hvis det er nødvendigt.
- Hvis ledningen eller elektroderne er dækket af madrester, skal elektrodespidsen rengøres med spritserviet, hvis det er nødvendigt.
- Udskift ledningerne, hvis det er nødvendigt.
- Hvis der ikke er nogen lyd, så tjek batteriet.
- Sørg for, at batteriet er installeret korrekt.
- Kontroller for løse ledningstilslutninger på modul og kontakt.
- Hvis tændingen stadig ikke virker, skal du bruge en tændstik.



## FORSIGTIG

## EDDERKOPADVARSEL!

### EDDERKOP OG SPINDELVÆV INDVENDIG BRÆNDER



Din brænder kan være anderledes.

- Hvis din grill er svær at tænde, eller flammen er svag, skal du kontrollere og rengøre ventilationsrørene og brænderne.
- Edderkopper eller små insekter er kendt for at skabe "flashback"-problemer ved at bygge rede og lægge æg i grillens venturi eller brænder, hvilket blokerer for gasflowet. Reservegassen kan antændes bag kontrolpanelet. Dette flashback kan beskadige din grill og forårsage personskade. For at forhindre flashbacks og sikre god ydeevne skal brænderen og venturirøret fjernes og rengøres, når grillen har været inaktiv i en længere periode.

## Rengøring af brænderen

Følg disse vejledninger for at rengøre og/eller udskifte dele af brænderen eller, hvis du har problemer med at tænde for grillen.

1. Sluk for gassen ved kontrolknap og LP-cylinder.
2. Fjern fliserne/risten.
3. Fjern skruerne på grillpladen (**Figur A**).
4. Fjern grillpladen med låg.
5. Fjern varmfordeleren (**Figur B**).
6. Fjern beslag, der fastgør brænderne (**Figur C**).
7. Fjern elektroden fra brænderen (**Figur D**).

**BEMÆRK:** Af- og påsætningsmetoden afhænger af brænderens konfiguration. Se forskellige konfigurationer i illustrationerne nedenfor.

8. Løft forsigtigt hver brænder op og væk fra ventilåbninger.

Vi foreslår tre måder at rengøre brænderørene på. Brug den, der er lettest for dig.

(A) Bøj en stiv tråd (en letvægtsbøjle fungerer godt) til en lille krog. Kør krogen gennem hvert brænderør flere gange.

(B) Brug en smal flaskebørste med et fleksibelt skaft (brug ikke en stålbørste af messing). Kør børsten gennem hvert brænderør flere gange.

(C) Brug øjenbeskyttelse: Brug en luftslange til at presse luft ind i brænderrøret og ud af brænderåbningerne. Tjek hver port for at sikre, at luften kommer ud.

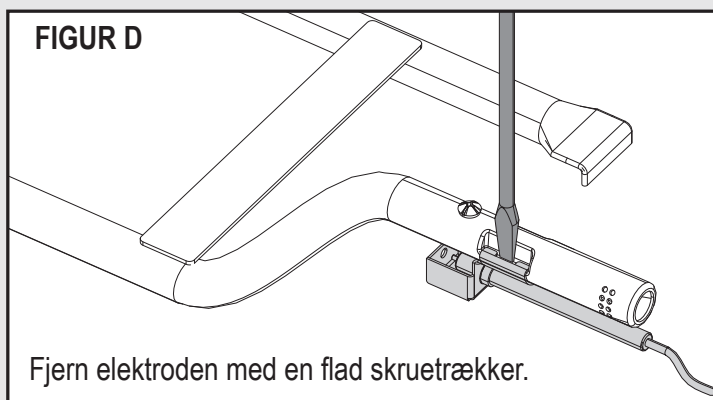
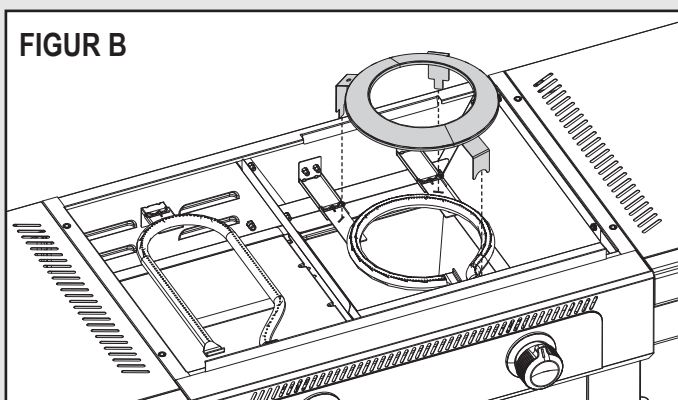
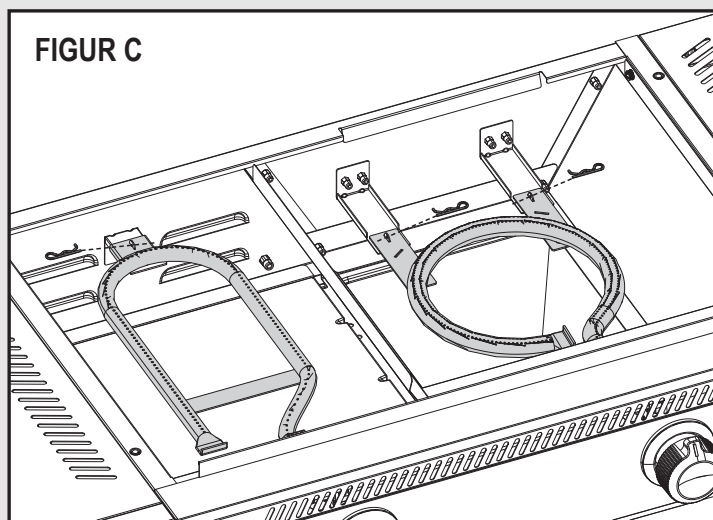
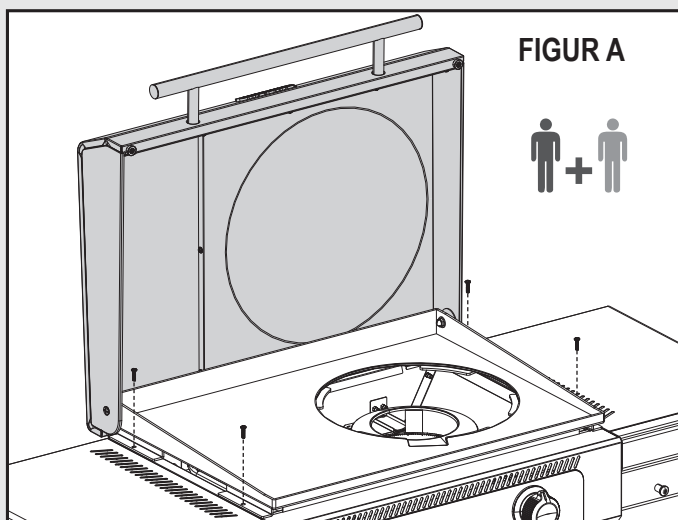
9. Børst med en trådbørste hele ydersiden af brænderen for at fjerne madrester og snavs.
10. Rengør eventuelle blokerede porte med en stiv tråd, såsom et åbent papirclips.
11. Tjek brænderen for beskadigelse forårsaget af normalt slid og korrosion, nogle huller kan blive større. Hvis der er kommet store revner eller huller, skal du udskifte brænderen. Sæt elektroden på brænderen.



12. Udskift forsigtigt brænderne.
13. Fastgør brænderne til beslag på ildkassen.
14. Udskift varmfordeleren.
15. Udskift grillplade, fliser/riste.
16. Udfør en »lækagetest«, før du laver mad på grillpladen igen.

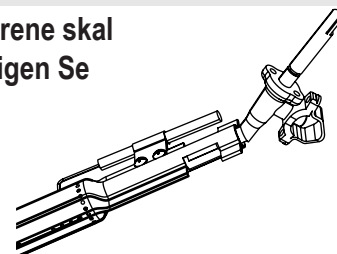


# PLEJE & BRUG



**MEGET VIGTIGT:** Brænderrørene skal gribe ind i ventilåbningerne igen Se illustrationen til højre

Korrekt brænder-til-ventil tilkobling



## Opbevaring af dit apparat

- Rengør kogepladen.
- Opbevares på et tørt sted.
- Når gasflasken tilsluttes apparatet, skal det opbevares udendørs i et velventileret område og uden for børns rækkevidde.
- Tildæk apparatet, hvis det opbevares udendørs.
- Opbevar KUN apparatet indendørs, hvis der er slukket for gasflasken, og den er monteret og fjernet fra apparatet og opbevares udendørs.
- Når du henter apparatet fra opbevaringen, skal du tjekke efter for brænderblokeringer.

## Generel rengøring af apparater

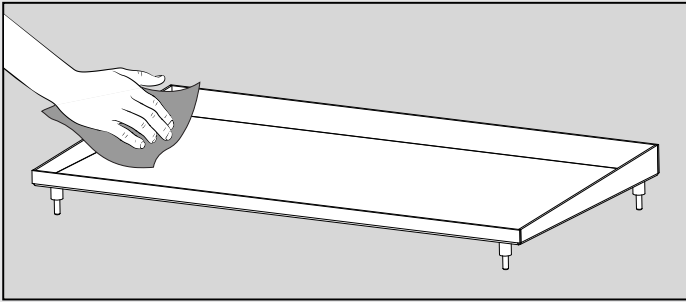
Periodisk rengøring af denne grill er nødvendig, da der kan opstå grillbrande, når fedt og madrester samles i bunden af grillen. Fjern alle resterende madpartikler fra madristen og indersiden af grillen efter hver brug ved hjælp af en Char-Broil Cool-Clean børste. Bagefter Du kan sprøjte Char-Broil Grate Cleaner generøst på risten, lade det arbejde i 10 minutter og tørre af med en våd klud eller børste. udfør grillrengøring, efter at grillen er kølet af.

- Tag ikke fejl i brun eller sort ophobning af fedt og røg til maling. Interiør af gasgrill er ikke malet på fabrikken (og bør aldrig males). Påfør en stærk opløsning af vaskemiddel og vand, eller brug et apparatrenser med skrubbepørste på indersiden af apparatets låg og bund. Skyl og lad det lufttørre helt. Anvend ikke kaustisk apparat / ovenrengøringsmiddel på malede overflader.
- **Plastdele:** Vask med varmt sæbevand og tør det af. Brug ikke slibende rengøringsmidler, affedtningsmidler eller et koncentreret rengøringsmiddel på plastikdele. Det kan resultere i beskadigelse af og svigt af dele.
- **Porcelænoverflader:** På grund af glaslignende sammensætning kan de fleste rester tørres væk med bagepulver / vandopløsning, glasrenser eller Char-Broil Grate Cleaner. Brug ikke-slibende skurepulver til stædige pletter.
- **Malede overflader:** Vask med mildt rengøringsmiddel eller rengøringsmiddel og varmt sæbevand eller Char-Broil Grill Cleaner. Tør af med en blød.
- **Tilberedningsflader:** Sørg for, at der ikke er løse børstehår tilbage på tilberedningsfladerne før grillning. Mens grillen er varm, anbefales det kun at rengøre madlavningsflader ved hjælp af Char-Broil Hot-Clean udskiftningshovedet (på Char-Broil Cool-Clean Premium-børsten).

## KERAMISK GRILLPLADE

### FØRSTE BRUG - RENGØRING AF VARMEPLADEN

Før du bruger din grillplade første gang til mad, skal du tørre overfladen og kanterne af varmepladen af med varmt sæbevand. Skyl grundigt med rent vand. Det vil fjerne eventuelle lugte og forhindre fremmedlegemer i at trænge ind i maden.



### PLEJE OG VEDLIGEHOLDELSE

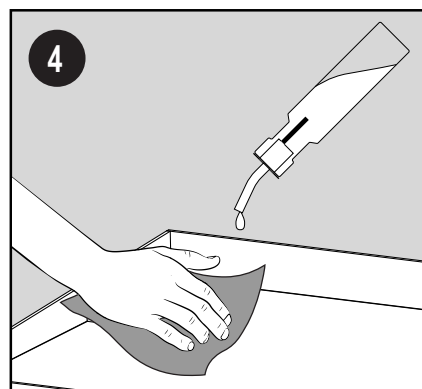
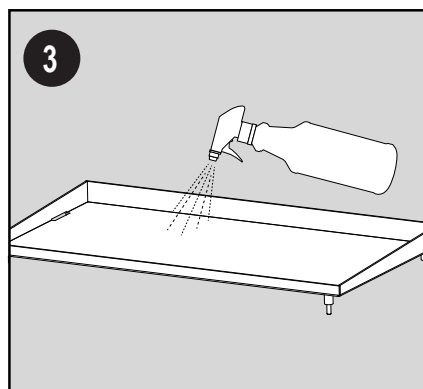
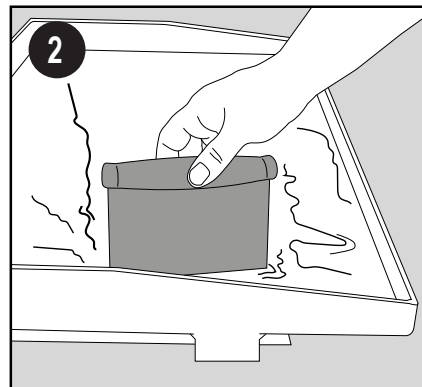
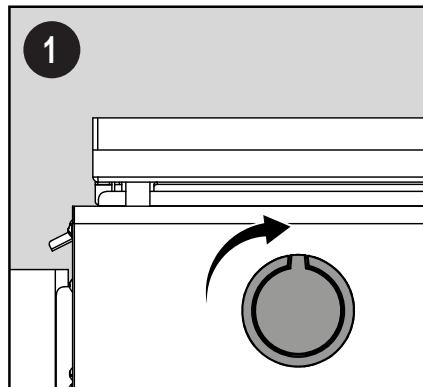
Pleje af varmepladen er en kontinuerlig proces, der skal gentages i løbet af grillpladens levetid for at sikre den bedste madlavningsoplevelse og den længste levetid. Det er vigtigt at rengøre og tilsætte en meget lille mængde olie til varmepladen efter hver brug for at bevare den ikke-klæbende overflade.

Bemærk: Varmepladen skal ikke krydres. Hvis man brænder fedt ind i overfladen, beskadiges den ikke-klæbende kogeplade.

1. Sluk for varmen under tilberedningen..
2. Lad grillen køle af til et punkt, hvor den er sikker at rengøre, men stadig varm. Brug derefter en grillskraber eller et træredskab med en flad kant til at skrape overskydende mad eller fedt af kogepladen.

**Bemærk: Keramik er ikke helt modstandsdygtig over for ridser og kan få skår, hvis man bruger metalredskaber. De bedste køkkenredskaber er af træ, silikone eller nylon, da disse materialer mindsker sliddet på kogepladen.**

3. Spray eller tilsæt lidt vand til overfladen for at dampe og løsne eventuelle genstridige områder. Tør af med en ren klud eller køkkenrulle. Nogle gange kan fastbrændt fedt eller snavs være svært at fjerne.
4. Lad grillpladen køle helt af. Kom en lille smule olie på varmepladen, og gnid den rundt med et stykke køkkenrulle i alle hjørner og kanter. Tør overskydende olie af overfladen. Det skaber en beskyttende hinde på overfladen mod fugt.



# TEKNISKE DATA

| TEKNISKE DATA<br>CHAR-BROIL, LLC                |                                                                |           |                                                                                    |                                |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Apparat navn                                    | Gas Grill                                                      |           |                                                                                    |                                |
| Samlet nominel varmetilførsel                   | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)             |
| Gaskategori                                     | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                |
| Modelnr.                                        | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                      |
| Gastype                                         | Butan                                                          | Propan    | Butan, propan eller blandinger                                                     | Butan, propan eller blandinger |
| Gastryk                                         | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                        |
| Grill<br>Injektorstørrelse (dia. mm)            | 1,01 x 2 stk.                                                  |           | 1,01 x 2 stk.                                                                      | 0,88 x 2 stk.                  |
| Varmeplade<br>Injektorstørrelse (dia. mm)       | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                            |
| Hotteste brænder<br>Injektorstørrelse (dia. mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                            |
| Destinationslande                               | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                 |

## Rustfrit stål

Der er mange forskellige typer (legeringer) materialer, der betragtes som rustfrit stål.

Et fælles træk ved disse forskellige typer er, at de kan korrodere (oxidere), afhængigt af de betingelser, de udsættes for.

Dette gælder også for din nye grill.

For at sikre at din grill bevarer sit udseende og funktionalitet i mange år, skal du følge nedenstående råd.

1. Hvis grillen er blevet våd eller fugtig, så sørg for at tørre den af med en klud for at forhindre overfladekorrosion.
2. Rustfrit stål kan ruste under visse betingelser. Dette kan være forårsaget af miljømæssige forhold, såsom klor eller saltvand eller forkert rengøringsværktøj som ståltråd eller ståluld. Den kan også misfarves på grund af varme, kemikalier eller fedtopbygning.
3. For at bevare dit udstyrs højkvalitetsudseende skal du vaske med mildt vaskemiddel og varmt sæbevand og tørre efter med en blød klud efter hver gang. Fastbrændte fedtaflejringer kan nødvendiggøre brug af en slibende plast rengøringsvamp. Brug den kun i samme retning som den børstede finish for at undgå skader. Brug ikke skuresvamp på områder med grafik.
4. Smør de indre dele af grillen og ristene med madolie.

### Bemærk venligst:

Brug aldrig ståluld eller lignende til rengøring af rustfrit stål for at undgå at ridse overfladen og give et grundlag for rust.

Ved rengøring bør du arbejde i samme retning, som det rustfrie stål blev børstet i "langs årene".

Rengøring med slibemidler kan efterlade ridser.

Opbevaring af grill i nærheden af ??en kyst, svømmebasin eller spa vil få grillen til at korrodere (oxidere).

Dæk din grill til for bedst rustbeskyttelse.

## INSTALLATØR/MONTØR:

Legg igjen denne bruksanvisningen hos brukeren.

## BRUKER:

Behold denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.

## SPØRSMÅL:

Ta kontakt med forhandleren hvis du har spørsmål mens du setter sammen eller bruker apparatet.



## ADVARSEL

- Denne bruksanvisningen inneholder viktig informasjon som er nødvendig for riktig montering og sikker bruk av apparatet.
- Les og følg alle advarsler og instruksjoner før montering og bruk av apparatet.
- Følg alle advarsler og instruksjoner når du bruker apparatet.
- Ta vare på denne bruksanvisningen for fremtidig referanse.



## FARE

- Bruk aldri dette apparatet uten tilsyn.
- Bruk aldri dette apparatet innenfor 10 fot (3m) fra noen struktur, brennbart materiale eller annen gassflaske.
- Bruk aldri dette apparatet innenfor 25 fot (7,5 m) fra brennbar væske.
- Hvis det skulle oppstå brann, hold deg unna apparatet og ring brannvesenet umiddelbart. Ikke prøv å slukke en olje- eller fettbrann med vann. Unnlattelse av å følge disse instruksjonene kan føre til brann, eksplosjon eller brannfare, som kan forårsake skade på eiendom, personskade eller død.

## VIKTIG SIKKERHETS- INFORMASJON

### SIKKERHETSSYMBOLER

Symbolene og boksene vist nedenfor forklarer hva hver overskrift betyr. Les og følg alle meldingene som finnes gjennom bruksanvisningen.



## FORSIKTIG

FORSIKTIG: Indikerer en potensielt farlig situasjon eller utrygg praksis som, dersom den ikke unngås, kan resultere i mindre eller moderat skade.



## ADVARSEL

ADVARSEL: Indikerer en potensielt farlig situasjon som, dersom den ikke unngås, kan resultere i død eller alvorlig skade.



## FARE

FARE: Indikerer en overhengende farlig situasjon som, dersom den ikke unngås, vil resultere i død eller alvorlig skade.



## FARE

Dersom du lukter gass:

1. Steng av strømmen til apparatet.
2. Slukk flammene.
3. Åpne dekkelet.
4. Dersom det fortsatt lukter gass, må du holde deg på avstand fra apparatet og ringe strømleverandøren din eller brannvesenet.



## ADVARSEL

1. Ikke oppbevar bensin eller andre brennbare væsker i nærheten av dette eller andre apparater.
2. En gassflaske som ikke er tilkoblet må ikke lagres i nærheten av dette eller andre apparater.



# VEDLIKEHOLD OG BRUK



## FORSIKTIG

- Les og følg sikkerhetserklæringene, monteringsinstruksjonene og bruk- og vedlikeholdsanvisningene før du monterer apparatet eller begynner å lage mat.
- Noen deler kan ha skarpe kanter. Vi anbefaler å bruke vernehansker.

### Fettbrann

- Det er ikke mulig å slukke fettbranner ved å lukke lokket. Grillen er godt ventilt av sikkerhetsmessige årsaker.
- Du må ikke helle vann på fettbrann, da dette kan føre til personskader. Dersom en fettbrann utarter seg, må du stenge av knappene og skru av gassflasken.
- Hvis apparatet ikke rengjøres regelmessig, kan det oppstå fettbrann som potensielt kan skade produktet. Vær oppmerksom når du forvarmer eller brenner vekk matrester, for å forsikre deg om at det ikke oppstår fettbrann. Følg instruksjonene for generell rengjøring og rengjøring av brenneren for å unngå fettbrann. Den beste måten å unngå fettbrann på, er ved å regelmessig rengjøre apparatet.
- La ikke grillen stå uten oppsyn under forvarming, eller når du brenner av matrester på Hl. Dersom apparatet ikke er blitt regelmessig rengjort, kan det oppstå en fettbrann som kan skade produktet.



## ADVARSEL

For sikker bruk av apparatet og for å unngå seriøse skader:

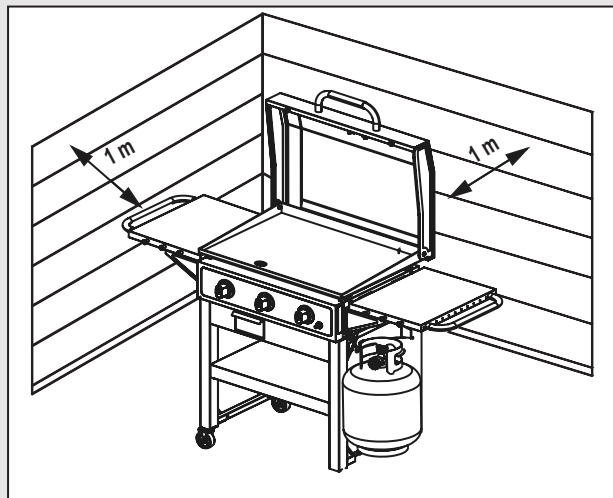
- **KUN FOR UTENDØRS BRUK. MÅ ALDRI BRUKES INNENDØRS.**

Les instruksjonsheftet før du bruker apparatet. Disse instruksjonene skal alltid følges.

- Du må ikke flytte apparatet mens det er i bruk.
- De tilgjengelige delene kan bli veldig varme. Hold yngre barn på avstand. Ikke la barn bruke eller leke i nærheten av apparatet.
- Slå av gassflasken etter bruk.
- Dette apparatet må holdes unna brennbare materialer når det er i bruk.
- Hullene på siden eller bak på apparatet må ikke dekkes til.
- Sjekk flammene regelmessig.
- Venturiåpningene på brenneren må ikke dekkes til.
- Grillen må kun brukes i et godt ventilt område. Må ALDRI brukes i avgrensede områder som garasjer, vestibyer, lukkede gårder eller under noen form for tildekket konstruksjon.
- Du kan ikke bruke trekull eller keramiske fyringsbriketter i et apparat som bruker gass.
- IKKE DEKK TIL ristene med aluminiumsfolie eller andre materialer. Dette fører til blokkering av ventilasjonen, og kan skape farlige situasjoner som kan føre til skade på eiendom og/eller personskade.
- Bruk apparatet minst én meter unna vegger eller andre overflater.
- Oppretthold minst tre meter til andre objekter som kan ta fyr, eller antenningskilder som tennflammer på varmtvannsberedere, påslått elektrisk utstyr osv.



## ADVARSEL



- Forsøk ALDRI å slå på brenneren mens lokket er på. En oppsamling av ikke-påtent gass inne i apparatet er farlig.
- Du må alltid huske å skru av gassflasken og koble fra regulatoren før du flytter gassflasken fra den spesifiserte bruksposisjonen.
- Apparatet må aldri brukes mens gassflasken er i feil stilling.
- Du må ikke endre på apparatet. Alle former for endringer er strengt forbudt. Forseglede deler må ikke manipuleres av brukeren. Du må ikke demontere injektoren.
- **Ikke bruk stekeplaten med lokket lukket på høy innstilling i mer enn 20 minutter.**

Dersom produsentens instruksjoner ikke følges, kan dette føre til alvorlig personskade og/eller skade på eiendom.

Ikke forsøk å reparere eller endre slangen/ventilen/regulatoren for noen «antatt» defekthet. Enhver endring av vil annullere garantien og skape risiko for gasslekkasje og brann. Bruk kun autoriserte deler fra leverandøren.

Ikke dekk ristene med aluminiumsfolie eller annet materiale. Dette vil blokkere brennerventilasjonen og skape en potensielt farlig tilstand som kan medføre skade på eiendom og / eller personer.

# VEDLIKEHOLD OG BRUK

## Sikkerhetstips

- Sjekk at regulatoren er tett før du åpner gassflaske-ventilen.
- Når apparatet ikke er i bruk, må alle kontrollknapper og gass slås helt av.
- Bruk langskaftet grillbestikk og ovnshansker for å unngå brannskader og søl. Bruk gode hansker når du rører spesielt varme deler.
- Maksimal belastning for varmeplate, hvis den er utstyrt med det, og sidehylle, er 4,5 kg. Kokekaret har en minimumsdiameter på 200 mm, og en maksimumsdiameter på 260 mm. **MERK:** Det er **IKKE** sikkert at grillen din er utstyrt med en varmeplate.
- Smørekoppen (hvis utstyrt) må bli satt inn i apparatet og tømt etter hvert bruk. Du må ikke fjerne smørekoppen før apparatet har blitt helt nedkjølt.
- Vær svært forsiktig når du åpner lokket, da varm damp kan sige ut.
- Vær svært forsiktig når det er barn, eldre eller dyr i nærheten.
- Hvis du ser at fett eller andre varme væsker fra apparatet drypper på ventilen, slangen eller regulatoren, må du slå av gassen umiddelbart. Finn ut hvorfor det drypper, fiks det og rengjør og inspiser ventilen, slangen og regulatoren før du fortsetter. Utfør en lekkasjetest.
- Du må ikke lagre objekter eller andre ting inni grillen som kan blokkere strømmen av forbrenningsluft til undersiden av enten kontrollpanelet eller askeskuffen i brennkammeret.
- Du må **IKKE** koble fra eller bytte gassflaske nærmere enn tre meter unna den åpne flammen eller andre tenningskilder.

## Plassering av gassflasken

Sylindere plassert i apparatet skal ha en maksimal diameter på 330 mm og maksimal høyde, inkludert regulator, på 450 mm. Større sylindere skal bare plasseres under sidehylle eller bak grillen. Sylindere plassert på bakken skal ikke plasseres under kokeplaten.

## Krav for regulatorer

En regulator må brukes sammen med dette apparatet. Bruk kun gassregulatorer som kom med grillen. Dersom det ikke følger med en regulator, kan du bruke en regulator som er sertifisert i henhold til EN16129 (Maks strømningshastighet på 1,5 kg per time) og godkjent for landet ditt, sammen med gassen som er spesifisert i de tekniske dataene.

## Krav til slangen

Bruk kun godkjente slanger som er sertifiserte etter passende EN-standards og ikke er lengre enn 1,5 meter. For Finland må ikke lengden overgå 1,2 meter.

Før hvert bruk må du sjekke slangen for brudd eller slitasje. Pass på at slangen ikke er bøyd. Pass på at slangen ikke berører varme overflater mens den er koblet til. Skift ut ødelagte slanger før du tar i bruk apparatet. Skift ut slanger etter hva nasjonale krav tilsier.

## Tenne opp med tenneren

- **Ikke len deg over grillen når du tenner opp.**
- Når apparatet ikke er i bruk, må du skru AV alle kontrollknapper og gass.
  1. Vri ventilene på gassbrenneren til AV.
  2. Åpne dekselet både ved første opptenning og opptenning på nytt.
  3. Slå PÅ gass på LP-flasken.
  4. For å tenne på, trykk og vri brennerknappen til HØY. Trykk inn den ELEKTRONISKE TENNER-knappen umiddelbart og hold den inne til brenneren tennes opp.
  5. Dersom den **IKKE** tennes opp i løpet av 5 sekunder, vri kontrollknappene til AV, vent i 5 minutter og gjenta opptenningsprosedyren.
  6. Gjenta steg 4 og 5 for å tenne andre hovedbrennere.



## ADVARSEL

- Slå av kontrollene og gassflasken når de ikke er i bruk. Slå av kontrollene og gassflasken når de ikke er i bruk.
- Forsikre deg om at når den tilkoblede slangen ikke berører varme overflater.

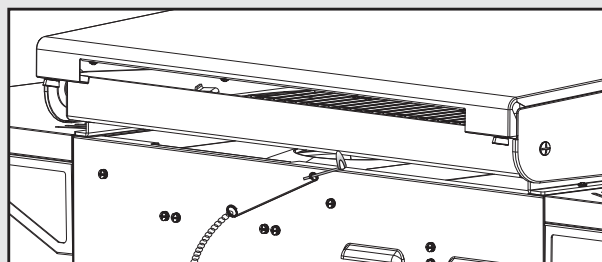


## FORSIKTIG

Dersom tenningen **IKKE** slår seg på innen fem sekunder, må du slå av  brennerkontrollene, vente fem minutter og gjenta antenningsprosedyren. Dersom brenneren ikke tenner når ventilen er åpen, vil gass fortsette å strømme ut av brenneren, ta fyr ved et uhell og forårsake personskader.

## Tenne opp med fyrstikker

- **Ikke len deg over grillen når du tenner opp.**
- Når apparatet ikke er i bruk, må du skru AV alle kontrollknapper og gass.
  1. Vri ventilene på gassbrenneren til AV.
  2. Åpne dekselet både ved første opptenning og opptenning på nytt.
  3. Slå PÅ gass på LP-flasken.
  4. Plasser en fyrstikk inn i fyrstikkholderen (henger fra bakpanelet på apparatet). Tenn fyr på fyrstikken; tenn deretter opp brenneren ved å føre fyrstikken inn gjennom oppfyringshullet under grillen. Trykk inn brennerknappen umiddelbart og vri den til HØY posisjon. Pass på at brenneren tennes opp og forblir opptent.
  5. Tenn tilstøtende brennere i rekkefølge ved å trykke inn knottene og vri dem til HØY posisjon.



# VEDLIKEHOLD OG BRUK

## Lekkasjetest av ventil, slange og regulator

Du må teste for lekkasje før første bruk, og deretter minst en gang i året, samt hver gang gassflasken blir skiftet ut eller koblet fra.

1. Drei alle kontrollknottene på apparatet til **O**.
2. Pass på at regulatoren er godt festet til gassflasken.
3. Slå på gassen. Hvis du hører en raslende lyd, må du slå av gassen med en gang. Det er en stor lekkasje ved koblingen. Fiks den før du fortsetter.
4. Børst såpeopløsningen (blanding av såpe og vann) inn i slangekoblingene.
5. Dersom det oppstår bobler betyr det at det er en lekkasje. Skru av gassen på gassflasken umiddelbart og sjekk at koblingene er godt festet. Dersom lekkasjen ikke kan stoppes, må du ikke forsøke å reparere den selv. Ring for å få reservedeler.
6. Du må alltid slå av gassen fra gassflasken etter å ha utført en lekkasjetest.

## HVIS APPARATET IKKE LYSER

- Sørg for at gassen er slått på ved flasken.
- Sørg for at det er gass i flasken.
- Gir tenneren en gnistlyd? Ikke røyk under lekkasjetest.
  1. Hvis ja, se etter gnister ved brenneren.
  2. Hvis ingen gnist, kontroller for skadede eller løse ledninger.
- Hvis ledningene er OK kontrollerer du for sprukket eller ødelagt elektrode, og skifter ut om nødvendig.
- Hvis ledning eller elektroder er dekket av matlagingsrester, rengjøres elektrodesspissen med alkoholserviett om nødvendig.
- Bytt ledninger om nødvendig.
- Dersom det ikke kommer lyd, sjekk batteriet.
- Sørg for at batteriet er riktig montert.
- Se etter løse ledningstilkoblinger på enheten og bryteren.
- Dersom tenneren fortsatt ikke virker, bruk fyrstikker.



## FORSIKTIG

### EDDERKOPPADVARSEL!

#### EDDERKOPP OG NETT INNVEDIG BRENNER



**Brenneren din kan være annerledes.**

- Hvis grillen begynner å bli vanskelig å tenne eller flammen er svak, kontroller og rengjør venturis og brennere.
- Edderkopper eller små insekter er kjent for å skape tilbakeslagsproblemer ved å bygge reir og legge egg i grillens venturi eller brenner, og hindre gasstrømmen. Oppbygging av gass kan antennes bak kontrollpanelet. Dette tilbakeslaget kan skade grillen og forårsake skade. For å forhindre tilbakeslag og sikre god ytelse, bør brenneren og venturirøret fjernes og rengjøres når grillen har vært inaktiv i en lengre periode.

## Rengjøring av brennerenheten

Følg disse instruksjonene for å rengjøre og/eller erstatte deler av brennerenheten eller hvis du har problemer med å tenne grillen.

1. Slå av gassen ved kontrollknappene og LP-flasken.
2. Fjern flisene/risten.
3. Fjern skruene på grillplaten (**Figur A**).
4. Fjern grillplaten med lokk.
5. Fjern varmfordeleren (**Figur B**).
6. Fjern festeanordningene for brennerne (**Figur C**).
7. Koble elektroden fra brenneren (**Figur D**).

**MERK:** Metoden for fjerning/utkobling avhenger av brennerkonfigurasjonen. Se forskjellige konfigurasjoner i illustrasjonene nedenfor.

8. Løft hver brenner forsiktig opp og vekk fra ventilåpningene.

Vi foreslår tre måter å rengjøre brennerrørene på. Bruk den som er lettest for deg.

(A) Bøy en stiv tråd (en lett kleshenger fungerer bra) til en liten krok. Kjør kroken gjennom hvert brennerrør flere ganger.

(B) Bruk en smal flaskebørste med et fleksibelt håndtak (ikke bruk en stålbørste av messing). Kjør børsten gjennom hvert brennerrør flere ganger.

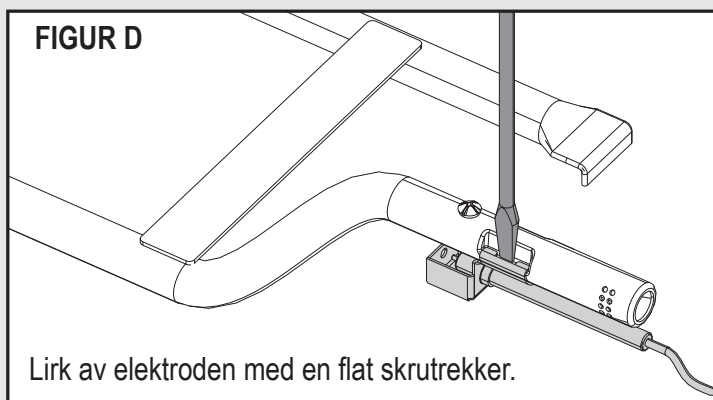
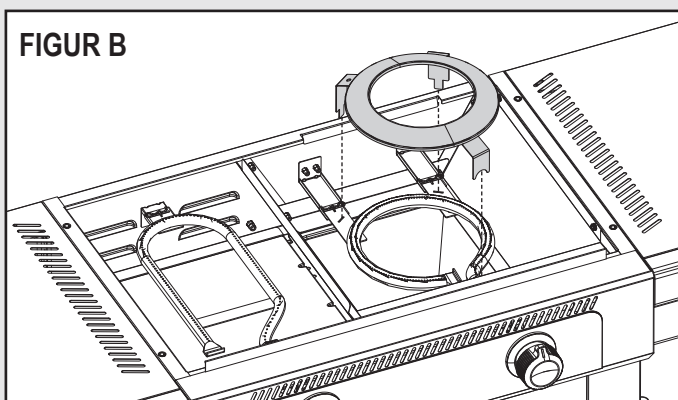
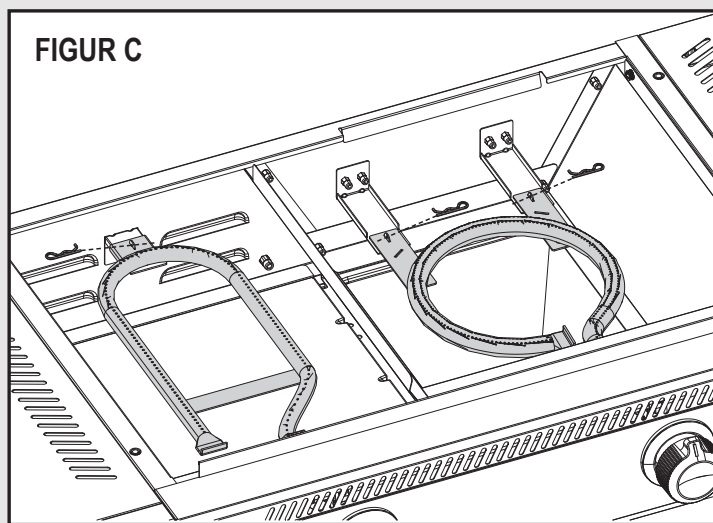
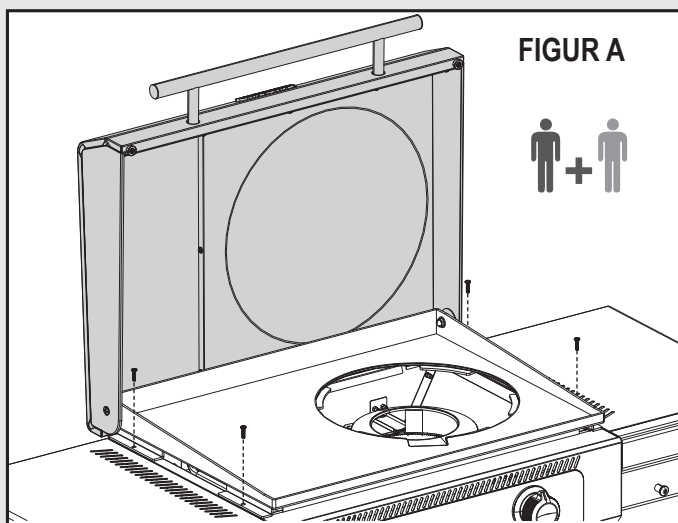
(C) Bruk øyevern: Bruk en luftslange for å tvinge luft inn i brennerrøret og ut av brennerportene. Kontroller hver port for å sikre at det kommer luft ut hvert hull.

9. Stålbørste hele den ytre overflaten av brenneren for å fjerne matrester og smuss.
10. Rengjør eventuelle blokkerte porter med en stiv ledning som en åpen binders.
11. Kontroller brenneren for skade på grunn av normal slitasje og korrosjon, noen hull kan bli forstørret. Hvis det blir funnet store sprekker eller hull, bytt brenneren. Fest elektroden til brenneren.



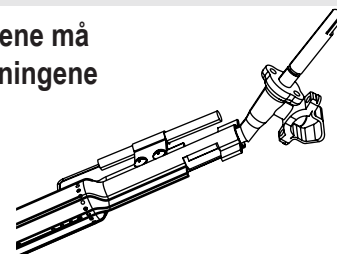
12. Skift brennerne forsiktig.
13. Fest brennere til brakettene på brennkammeret.
14. Bytt ut varmfordeleren.
15. Bytt ut grillplaten, fliser/rist.
16. Før du lager mat på grillen igjen, utfør en «lekkasjetest».

# VEDLIKEHOLD OG BRUK



**VELDIG VIKTIG:** Brennerrørene må gjeninnkobles med ventilåpningene  
Se illustrasjon til høyre

Korrekt brenner-til-ventil-innkobling



# VEDLIKEHOLD OG BRUK

## Oppbevaring av apparatet

- Rengjør kokeoverflaten.
- Oppbevar dem på et tørt sted.
- Når gassflasken er koblet til apparatet, må den oppbevares utendørs i et område med god ventilasjon, og utenfor rekkevidde for barn.
- Dekk til apparatet hvis det skal oppbevares utendørs.
- Oppbevar apparatet innendørs KUN dersom gassflasken er skrudd av og frakoblet, fjernet fra apparatet og oppbevares utendørs.
- Sjekk at ingenting blokkerer brenneren når du tar frem apparatet igjen etter lagring.

## Generell rengjøring av apparatet

Regelmessig rengjøring av denne grillen er nødvendig, siden grillbranner kan oppstå når fett og matrester samler seg i bunnen av grillen. Fjern alle gjenværende matpartikler fra kokegitteret og innsiden av grillen etter hver bruk med en Char-Broil Cool-Clean børste. Etterpå Du kan spraye Char-Broil Grate Cleaner sjenerøst på risten, la den virke i 10 minutter og tørke av med en våt klut eller børste. utfør grillrengjøring etter at grillen er avkjølt.

- Ikke ta feil i brun eller svart opphopning av fett og røyk for maling. Interiør av gassgrill er ikke malt på fabrikken (og bør aldri males). Påfør en sterk løsning av vaskemiddel og vann, eller bruk et apparatrengjøringsmiddel med skrubbebørste på innsiden av apparatlokket og bunnen. Skyll og la det lufttørke helt. Ikke bruk etsende apparat / ovnsrensere på malte overflater.
- **Plastdeler:** Vask med varmt såpevann og tørk av. Ikke bruk slipende rengjøringsmidler, avfettingsmidler eller et konsentrert apparatrengjøringsmiddel på plastdeler. Det kan føre til skade på og svikt i deler.
- **Porselenoverflater:** På grunn av glasslignende sammensetning kan de fleste rester tørkes bort med natron / vannopløsning, glassrensere eller Char-Broil Grate Cleaner. Bruk ikke-slipende skurepulver for sta flekker.
- **Malte overflater:** Vask med mildt vaskemiddel eller rengjøringsmiddel og varmt såpevann eller Char-Broil Grill Cleaner. Tørk av med en myk ikke-slipende klut.
- **Kokeflater:** Forsikre deg om at det ikke er igjen løse børster på kokeoverflatene før du griller. Mens grillen er varm, anbefales det bare å rengjøre kokeflater med Char-Broil Hot-Clean erstatningshodet (på Char-Broil Cool-Clean Premium Brush).

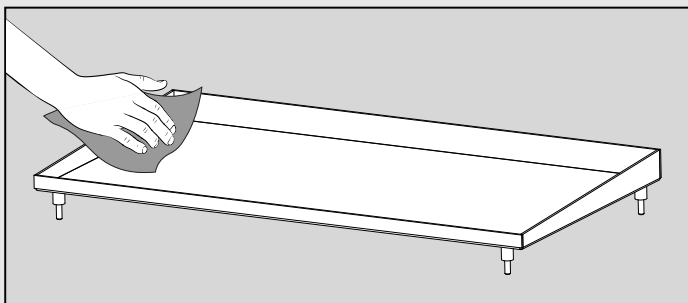


# VEDLIKEHOLD OG BRUK

## KERAMISK GRILLPLATE

### FØRSTEGANGSBRUK - RENGJØRING AV VARMEPLATEN

Før du bruker grillplaten med mat for første gang, må du tørke av overflaten og kantene på varmeplaten med varmt såpevann. Skyll grundig med rent vann. Dette vil fjerne eventuell lukt og forhindre at fremmedlegemer kommer inn i maten.



### STELL OG VEDLIKEHOLD

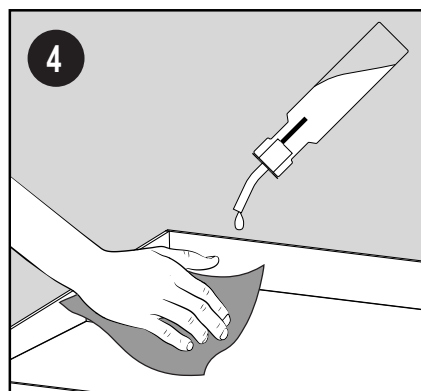
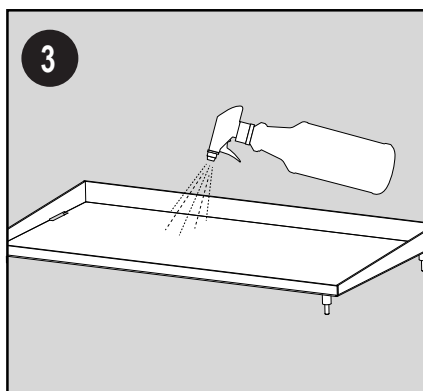
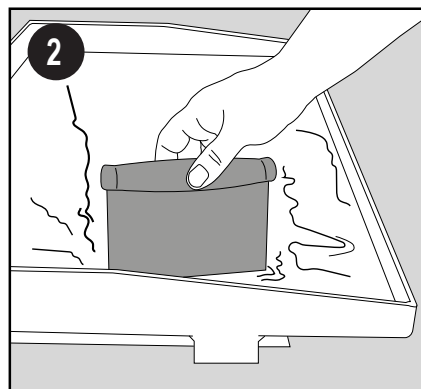
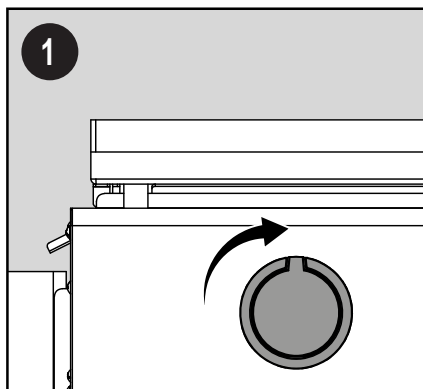
Vedlikehold av varmeplaten er en kontinuerlig prosess som må gjentas i løpet av grillens levetid for å sikre den beste matlagingsopplevelsen og lengst mulig brukstid. Det er viktig å rengjøre og tilsette litt olje på varmeplaten etter hver bruk for å

opprettholde non-stick-overflaten. Merk: Varmeplaten trenger ikke å renses. Hvis fett brenner seg inn i overflaten, vil det skade non-stick-overflaten.

1. Skru av varmen fra matlagingen.
2. La grillen kjøle seg ned til et punkt der den er trygg å rengjøre, men fortsatt varm. Bruk deretter en grillskrape eller et treverktøy med en flat kant til å skrape bort overflødig mat eller fett fra stekeflaten.

**Merk: Keramikk er ikke helt ripebestandig og kan flise seg opp hvis du bruker metallredskaper. Det beste kjøkkenutstyret er av tre, silikon eller nylon, da disse materialene reduserer slitasjen på kokeoverflaten.**

3. Spray eller tilsett litt vann på overflaten for å dampe eller løsne opp gjenstridige områder. Tørk av med en ren klut eller et papirhåndkle. Noen ganger kan det være vanskelig å fjerne fastbrent fett eller rusk.
4. La grillen kjøle seg helt ned. Tilsett en liten mengde olje på varmeplaten og gni den rundt med et papirhåndkle i alle hjørner og kanter. Tørk av overflødig olje fra overflaten. Dette skaper en beskyttende barriere mot fuktighet på overflaten.



# TEKNISKE DATA

| TEKNISKE DATA<br>CHAR-BROIL, LLC                    |                                                                |           |                                                                                    |                                 |
|-----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Apparatets navn                                     | Gassgrill                                                      |           |                                                                                    |                                 |
| Total nominell varmetilførsel                       | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)              |
| Gasskategori                                        | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                 |
| Modellnr.                                           | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                       |
| Gasstype                                            | Butan                                                          | Propan    | Butan, propan eller en blanding                                                    | Butan, propan eller en blanding |
| Gasstrykk                                           | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                         |
| Grill<br>Injektorens størrelse (dia. mm)            | 1,01 x 2 stk.                                                  |           | 1,01 x 2 stk.                                                                      | 0,88 x 2 stk.                   |
| Kokeplate<br>Injektorens størrelse (dia. mm)        | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                             |
| Hotteste brenner<br>Injektorens størrelse (dia. mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                             |
| Destinasjonsland                                    | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                  |

## Rustfritt stål

Det finnes mange ulike typer (legeringer) materialer som regnes som rustfritt stål.

Et fellestrekk for disse ulike typene er at de kan korrodere (oksidere), avhengig av hva slags forhold de utsettes for.

Dette gjelder også for den nye grillen din.

Følg rådene nedenfor for å sikre at grillen vil se bra ut og fungere i mange år fremover.

1. Hvis grillen har blitt våt eller fuktig, må du tørke av den med en klut for å hindre at overflaten rustet.
2. Rustfritt stål kan ruste under visse forhold. Dette kan være forårsaket av miljøforhold, for eksempel klor og saltvann, eller av uegnet rengjøringsutstyr som ståltråd eller stålull. Den kan også bli misfarget av varme, kjemikalier eller opphopning av fett.
3. Ivareta apparatets kvalitetsutseende ved å vaske med et mildt rengjøringsmiddel og varmt såpevann og tørke med en myk klut etter hvert bruk. Det er mulig du må bruke en slipende rengjøringspute av plast for å bli kvitt innbakt fett. Børst kun i samme retning som overflaten for å unngå skade. Ikke bruk skrubbe på overflater med grafikk.
4. Smør de indre delene av grillen og ristene med matolje.

### Merk:

For å unngå å lage riper på overflaten, noe som vil gi grobunn for rust, må du aldri bruke stålull eller lignende når du rengjør rustfritt stål.

Rengjør i samme retning som det rustfrie stålet ble børstet i – dvs. «med teksturen». Rengjøring med slipemidler kan etterlate riper.

Å oppbevare grillen i nærheten av havet, svømmebassenget eller en spa vil føre til at grillen rustet (oksidere).

Dekk til grillen for å beskytte den mot rust.

## SUBJEKT VYKONÁVAJÚCI INŠTALÁCIU/MONTÁŽ:

Odovzdajte zákazníkovi užívateľskú príručku.

## ZAKAZNÍK:

Uchovajte tento návod pre budúce použitie.

## OTÁZKY:

Ak máte otázky týkajúce sa montáže alebo použitia zariadenia, kontaktujte svojho miestneho predajcu.



## VÝSTRAHA

- Tento návod na obsluhu obsahuje dôležité informácie, ktoré sú potrebné pre správnu montáž a bezpečné používanie spotrebiča.
- Pred montážou a prevádzkovaním spotrebiča si prečítajte a dodržiavajte všetky upozornenia a pokyny.
- Počas prevádzkovania spotrebiča dodržiavajte všetky upozornenia a pokyny.
- Túto príručku uchovajte pre budúce použitie.



## NEBEZPEČENSTVO

- Tento spotrebič nikdy nepoužívajte bez dozoru.
- Tento spotrebič nikdy nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 3 m od akejkoľvek konštrukcie, horľavého materiálu alebo inej plynovej fľaše.
- Tento spotrebič nikdy nepoužívajte vo vzdialenosti menšej ako 25 stôp (7,5 m) od akejkoľvek horľavej kvapaliny.
- Ak by došlo k požiaru, stojte ďalej od spotrebiča a okamžite zavolajte hasičov. Požiar oleja alebo tuku sa nepokúšajte hasiť vodou. Nedodržanie týchto pokynov môže mať za následok požiar, výbuch alebo nebezpečenstvo popálenia, čo môže spôsobiť škody na majetku, zranenie osôb alebo smrť.

## DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ INFORMÁCIE

### BEZPEČNOSTNÉ SYMBOLY

Tieto nižšie uvedené symboly a kolónky vysvetľujú význam jednotlivých nadpisov. Prečítajte si ich a postupujte podľa informácií uvedených v tejto príručke.



## UPOZORNENIE

**UPOZORNENIE:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorej ak sa nezabráni, môže viesť k menšiemu alebo strednému zraneniu



## VÝSTRAHA

**VÝSTRAHA:** Označuje potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorej ak sa nezabráni, môže viesť k smrti alebo závažnému zraneniu.



## NEBEZPEČENSTVO

**NEBEZPEČENSTVO:** Uvádza bezprostredne nebezpečnú situáciu, ktorej keď sa nezabráni, môže viesť k smrti alebo závažnému zraneniu.



## NEBEZPEČENSTVO

Ak zacítite plyn:

1. Vypnite prívod plynu do zariadenia.
2. Uhaste otvorený oheň.
3. Otvorte poklop.
4. Ak zápach neprestáva, odstúpte od zariadenia a ihneď zavolajte dodávateľa plynu alebo hasičov.



## VÝSTRAHA

1. Neskladujte ani nepoužívajte benzín ani iné horľavé tekutiny v blízkosti tohto alebo iného zariadenia.
2. Neskladujte plynovú fľašu, ktorá nie je pripojená ku grilu, v blízkosti tohto alebo iného zariadenia.

# STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE



## UPOZORNENIE

- Predtým ako začnete s montážou a grilovaním si prečítajte a dodržiavajte bezpečnostné upozornenia a pokyny na montáž, používanie a starostlivosť.
- Niektoré časti majú ostré hrany. Odporúčame používať ochranné rukavice.

### Horenie mastných zvyškov

- Zatvorením poklopu nie je možné uhasiť horenie mastných zvyškov. Grily majú z bezpečnostných dôvodov dobré odvetrávanie.
- Na uhasenie horenia mastných zvyškov nepoužívajte vodu, môže dôjsť k zraneniu. Ak horenie neprestáva, vypnite ovládacie tlačidlá a odstavte prívod plynu z plynovej fl'aše.
- Zanedbaním pravidelného čistenia zariadenia môže dôjsť k horeniu mastných zvyškov, čo môže spôsobiť poškodenie výrobku. Pri predhrievaní alebo vypaľovaní zvyškov jedla dávajte pozor a zabezpečte, aby nedošlo k požiaru. Predchádzajte takýmto požiarom tak, že budete dodržiavať všeobecné pokyny na čistenie zariadenia a častí horáku. Najlepším spôsobom ako predchádzať takýmto požiarom je pravidelné čistenie zariadenia.
- Grilovaciu platňu nenechávajte bez dozoru počas predhrievania alebo vypaľovania zvyškov jedla nastavenú na HI. Ak grilovaciu platňu pravidelne nečistíte, môže dôjsť k zapáleniu tuku a poškodeniu platne.



## VÝSTRAHA

Bezpečné používanie zariadenia a predchádzanie vážnych zranení.

- **ZARIADENIE JE URČENÉ IBA NA VONKAJŠIE POUŽITIE. NIKDY NEPOUŽÍVAJTE VNÚTRI.**

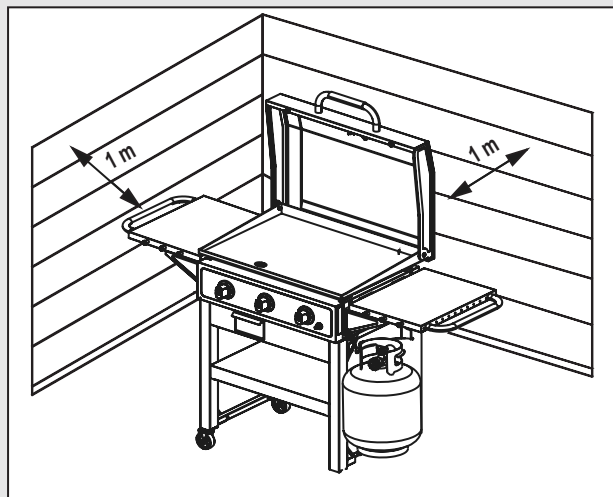
Pred použitím zariadenia si prečítajte pokyny. Tieto pokyny vždy dodržiavajte.

- Počas prevádzky zariadenie nikdy nepremiestňujte.
- Prístupné časti môžu byť veľmi horúce. Malé deti udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti. Nedovoľte im, aby sa hrali v blízkosti zariadenia.
- Po použití vypnite prívod plynu na plynovej fl'aši.
- Zariadenie udržiavajte v bezpečnej vzdialenosti od horľavých materiálov.
- Neupchávajte otvory na bokoch a v zadnej časti zariadenia.
- Pravidelne kontrolujte plameň horáku.
- Na horáku neupchávajte otvory Venturiho trubice.
- Zariadenie používajte na dobre vetraných miestach. NIKDY nepoužívajte v uzavretých priestoroch, napr. pod prístreškom na autá, v garáži, verande, krytej terase alebo pod inou strešnou konštrukciou.
- Plynové zariadenie nie je určené na použitie s dreveným uhlím alebo keramickými briketami.
- **NEPOKRÝVAJTE** rošt hliníkovou fóliou alebo iným materiálom. Môže to spôsobiť zablokovanie odvetrávania horáku, tým vytvoriť potenciálne nebezpečnú situáciu, ktorá môže viesť k poškodeniu majetku a/alebo zraneniu.



## VÝSTRAHA

- Zariadenie používajte najmenej 1 meter od steny alebo iného povrchu.
- Zariadenie udržiavajte 3 metre od horľavých predmetov alebo zdrojov vznietenia, ako sú napr. kontrolné žiarovky na ohrievačoch vody, živé elektrické spotrebiče, atď.



- NIKDY sa nepokúšajte zapáliť horák so zatvoreným poklopom. Vo vnútri uzavretého zariadenia môže dôjsť k vytvoreniu nebezpečných nezapálených plynov.
- Pred premiestnením plynovej fl'aše z určenej prevádzkovej pozície vždy vypnite prívod plynu na fl'aši a odpojte ovládač.
- Ak plynová fl'aša nie je na určenej prevádzkovej pozícii, nikdy zariadenie nepoužívajte.
- Na zariadení nevykonávajte žiadne úpravy. Všetky úpravy sú prísne zakázané. Užívateľ nie je oprávnený manipulovať so zapečatenými časťami. Nevykonávajte demontáž vstrekovačov.
- **Nepoužívajte mriežku so zatvoreným vekom na nastavenej vysokej teplote dlhšie ako 20 minút.**

Nedodríavanie všetkých pokynov výrobcu môže viesť k závažnému zraneniu osôb a/alebo škode na majetku.

Nepokúšajte sa opravovať alebo meniť hadicu/ventil/regulátor pre akúkoľvek „predpokladanú“ závalu. Akákoľvek úprava tejto zostavy bude mať za následok stratu záruky a riziko úniku plynu a požiaru. Používajte len schválené náhradné diely dodávané výrobcom.

Mriežky nezakrývajte hliníkovou fóliou ani iným materiálom. Tým sa zablokuje ventilácia horáku a vznikne potenciálne nebezpečný stav, ktorý môže viesť k poškodeniu majetku a/alebo zraneniu osôb.

# STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE

## Bezpečnostné tipy

- Pred otvorením ventilu plynovej fľaše skontrolujte tesnosť ovládača.
- Keď nie je zariadenie v prevádzke, vypnite všetky ovládacie tlačidlá aj prívod plynu.
- Pomocou grilovacieho náradia s dlhou rukoväťou a kuchynskej chňapky sa chráňte pred popáleninami a postriekaním. Pri manipulácii s horúcimi súčastami používajte ochranné rukavice.
- Maximálne zaťaženie varnej dosky, ak je vo výbave, a bočnej police je 4,5 kg. Minimálny priemer varnej nádoby je 200 mm a maximálny priemer 260 mm. **POZNÁMKA:** Súčasťou výbavy grilovacej platne **NEMUSÍ** byť varná platňa!
- Olejový zásobník (ak je súčasťou výbavy) musíte vložiť do vnútra zariadenia a po každom použití ho vyprázdniť. Neodstraňujte olejový zásobník, pokiaľ zariadenie úplne nevychladlo.
- Buďte opatrní pri otváraní poklopu, pretože hrozí únik horúcej pary.
- Postupujte veľmi opatrne, keď sa v blízkosti nachádzajú deti, starší ľudia alebo domáce zvieratá.
- Ak zistíte, že olej alebo iný horúci materiál kvapká zo zariadenia na ventil, kábel alebo ovládač, ihneď vypnite prívod plynu. Určite príčinu, zabezpečte opravu, následne pred pokračovaním vyčistite a skontrolujte ventil, kábel a ovládač. Vykonajte skúšku tesnosti.
- Neskladujte žiadne predmety alebo materiály vo vnútri krytého vozíka zariadenia, ktoré by mohli zamedziť toku spaľovacieho vzduchu smerom do spodnej časti radiaceho panela alebo kotla.
- PRIPÁJAJTE alebo vymieňajte plynovú nádobu maximálne do troch metrov od otvoreného ohňa alebo iného zápalného zdroja.

## Výmena plynovej fľaše

Fľaše umiestnené v prístroji musia mať maximálny priemer 340 mm a maximálnu výšku vrátane regulátora 570 mm. Väčšie valce je možné umiestniť iba pod bočnú policu alebo iba za gril. Fľaše umiestnené na zemi sa nesmú umiestňovať pod horúcu platňu.

## Požiadavky na ovládač

S týmto zariadením sa musí používať ovládač. Používajte iba plynový ovládač dodaný spolu s týmto grilom. Ak ovládač nie je súčasťou výbavy grilu, potom používajte certifikovaný ovládač v súlade s normou EN16129 (Max. rýchlosť toku 1,5 kg/hod.) a schválený pre vašu krajinu a plyn, ako je to podrobne stanovené v Technických údajoch.

## Požiadavky na hadice

Používajte iba schválenú hadicu, ktorá je certifikovaná podľa príslušnej normy EN a nepresiahne dĺžku 1,5 metra. Vo Fínsku dĺžka hadice nesmie presiahnuť dĺžku 1,2 metra.

Pred každým použitím skontrolujte, či nie sú hadice prerezané alebo opotrebované. Uistite sa, že hadica nie je zauzlená. Zabezpečte, aby sa pripojená hadica nedotýkala žiadnych zohriatych povrchov. Pred použitím zariadenia zabezpečte výmenu poškodených hadíc. Výmenu vykonajte v súlade s vnútroštatnými požiadavkami.

## Osvetlenia zapalovača

- **Nenakláňajte sa nad grilovacu platňu, keď je zapálená.**
- Keď spotrebič nepoužívate, všetky ovládacie gombíky a plyn prepnite do polohy OFF (Vyp.).
  1. Ovládacie ventily plynového horáka prepnite do polohy OFF (Vyp.).
  2. Počas zapalovania alebo pri opätovnom zapalovaní otvorte veko.
  3. Na tlakovej fľaši LP otvorte prívod plynu.
  4. Horák zapáľte tak, že gombík horáka prepnete do polohy HIGH (Vysoký). Ihneď stlačte tlačidlo ELEKTRONICKÝ ZAPALOVAC, pokiaľ sa horák nezapáli.
  5. Ak sa horák NEZAPÁLI do 5 sekúnd, ovládacie prvky horáka prepnite do polohy OFF (Vyp.) a počkajte 5 minút. Potom zopakujte postup zapálenia.
  6. Na zapálenie ďalších hlavných horákov zopakujte kroky 4 a 5.



## VÝSTRAHA

- Ak nepoužívate ovládacie prvky a plynovú fľašu, vypnite ich.
- Dbajte na to, aby sa pripojená hadica nedotýkala žiadnych teplých povrchov.

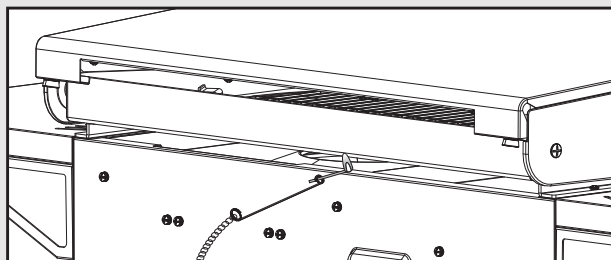


## UPOZORNENIE

Pokiaľ sa oheň NEOBJAVÍ do piatich sekúnd, otočte ovládač horáka do pozície  (vypnutý), čakajte päť minút a zopakujte celý proces zapalovania znova. Ak sa horák nezapáli pomocou otvoreného ventilu, plyn bude naďalej unikať z horáka, môže sa náhodne vznietiť a spôsobiť vážne zranenie.

## Zapálenie zápalky

- **Nenakláňajte sa nad grilovacu platňu, keď je zapálená.**
- Keď spotrebič nepoužívate, všetky ovládacie gombíky a plyn prepnite do polohy OFF (Vyp.).
  1. Ovládacie ventily plynového horáka prepnite do polohy OFF (Vyp.).
  2. Počas zapalovania alebo pri opätovnom zapalovaní otvorte veko.
  3. Na tlakovej fľaši LP otvorte prívod plynu.
  4. Zápalku vložte do držiaka zápalek (aby visela zo zadného panelu grilovacej platne). Zápalku zapáľte; potom horák zapáľte vložением zápalky do otvoru pod grilovacou platňou. Okamžite zatlačte a otočte otočný regulátor horáka do polohy HIGH (Vysoký). Uistite sa, že horák sa zapáli a horí.
  5. Zapáľte susedné horáky postupne stlačením gombíkov a otočením do polohy HIGH (Vysoký).





# STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE

## Skúška tesnosti ventilov, hadice a ovládača

Vykonajte skúšku tesnosti pred prvým použitím, najmenej jedenkrát za rok a vždy pri výmene a odpojení fľaše.

1. Otočte všetky tlačidlá zariadenia do pozície .
2. Zabezpečte, aby bol ovládač pevne pripojený ku plynovej fľaši.
3. Zapnite prívod plynu. Ak počujete zvuk rýchleho toku plynu, ihneď prívod plynu odstavte. Bude tam veľký únik pri spoji. Predtým, ako budete pokračovať, zabezpečte nápravu.
4. Naneste na hadicové spoje mydlový roztok (zmes mydla a vody v pomere 1:1).
5. Ak sa objavia rastúce bubliny, znamená to, že uniká plyn. Okamžite vypnite prívod plynu na fľaši a skontrolujte tesnosť spojov. Ak sa únik plynu nedá zastaviť, nesnažte sa to opraviť. Zavolajte a požiadajte o náhradné diely.
6. Po vykonaní skúšky tesnosti vždy vypnite prívod plynu na fľaši.

## AK SA SPOTREBIČ NEZAPÁLI

- Uistite sa, že je prívod plynu je na fľaši otvorený.
- Skontrolujte, či je vo fľaši plyn.
- Vydáva zapalovač zvuk iskrenia? Počas testu tesnosti nefajčite.
  1. Ak áno, skontrolujte iskru na horáku.
  2. Ak nie je iskra, skontrolujte, či nie sú poškodené alebo uvoľnené vodiče.
- Ak sú vodiče v poriadku, skontrolujte, či nie je elektróda prasknutá alebo zlomená, v prípade potreby ju vymeňte.
- Ak sú vodič alebo elektródy pokryté zvyškami z varenia, v prípade potreby očistite hrot elektródy utierkou namočenou v alkohole.
- V prípade potreby vymeňte vodiče.
- V prípade žiadneho zvukového signálu skontrolujte batériu.
- Uistite sa, že je batéria správne nainštalovaná.
- Skontrolujte, či nie je uvoľnené pripojenie vodičov na module a spínači.
- Ak zapalovač naďalej nefunguje, použite match.components.



## UPOZORNENIE

### UPOZORNENIE NA PAVÚKY!

#### PAVÚKY A SIETE VNÚTORNÝ HORÁK



Váš horák môže byť iný.

- Ak sa vám gril ťažko zapáľuje alebo je plameň slabý, skontrolujte a vyčistite ventilátory a horáky.
- Je známe, že pavúky alebo drobný hmyz spôsobujú problémy so „spätným šľahnutím plameňa“ tým, že si stavajú hniezda a kladú vajíčka do Venturiho trubice alebo horáka grilu, čím bránia prietoku plynu. Nahromadený plyn sa môže zapáliť za ovládacím panelom. Tento spätný náraz môže poškodiť váš gril a spôsobiť zranenie. Aby sa predišlo spätným nárazom a zabezpečil sa dobrý výkon, zostava horáka a Venturiho trubice by sa mala vybrať a vyčistiť vždy, keď sa gril dlhší čas nepoužíva.

## Čistenie zostavy horáka

Ak chcete vyčistiť a/alebo vymeniť časti zostavy horáka alebo ak máte problémy so zapálením grilu, postupujte podľa týchto pokynov.

1. Plyn vypnite na ovládacích gombíkoch a plynovej fľaši.
2. Odstráňte vrchnák/rošt.
3. Odstráňte skrutky na mriežke (**Obrázok A**).
4. Odstráňte hornú časť mriežky s vekom.
5. Odstráňte tepelný difúzor (**Obrázok B**).
6. Odstráňte kovové zaistenie horákov (**Obrázok C**).
7. Odpojte elektródu od horáka (**Obrázok D**).

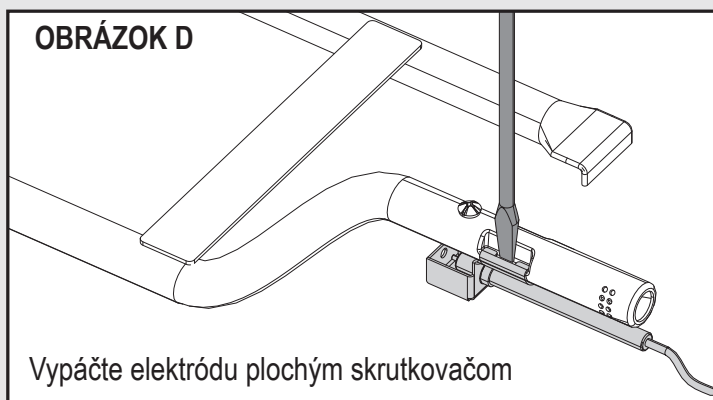
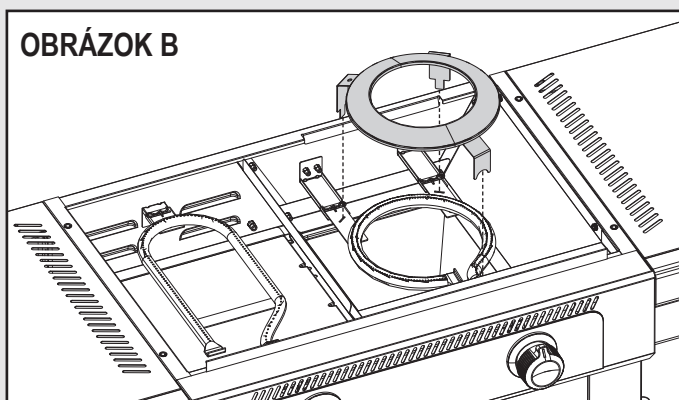
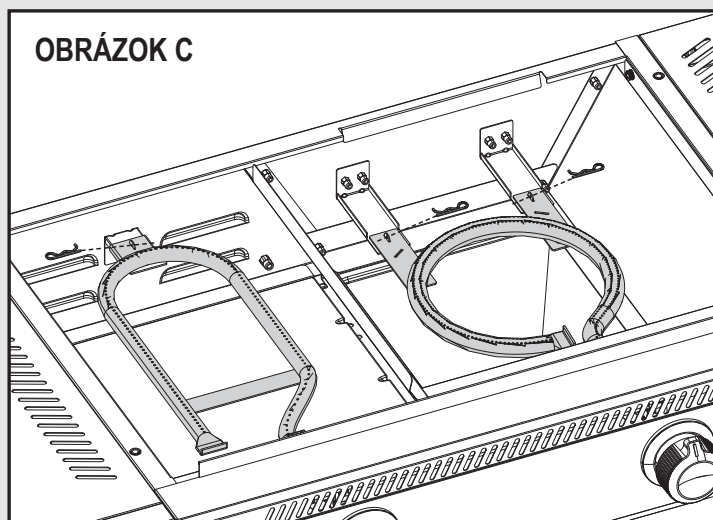
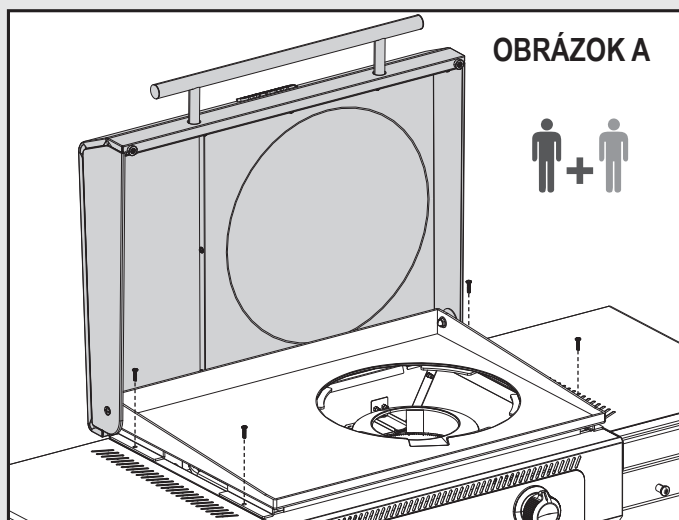
**POZNÁMKA:** Spôsob odstránenia/odpojenia bude závisieť od konfigurácie horáka. Pozrite si rôzne konfigurácie na obrázkoch nižšie.

8. Opatrne zdvihnite každý horák nahor a preč od otvorov ventilov. Navrhujeme tri spôsoby čistenia rúrok horáka. Použite ten, ktorý je pre vás najjednoduchší.
  - (A) Tuhý drôt (dobré poslúži ľahké vešiakové ramienko) ohnite do tvaru malého háčika. Niekoľkokrát prejdite háčikom cez každú rúrku horáka.
  - (B) Použite úzku kefu na fľaše s ohybnou rukoväťou (nepoužívajte mosadznú drôtenú kefu). Niekoľkokrát prejdite kefou cez každú rúrku horáka.
  - (C) Používajte ochranu očí: Pomocou vzduchovej hadice vháňajte vzduch do rúrky horáka a von z otvorov horáka. Skontrolujte, či z každého otvoru vychádza vzduch.
9. Drôtenou kefou vyčistite celý vonkajší povrch horáka od zvyškov jedla a nečistôt.
10. Prípadné zablokované otvory vyčistite tuhým drôtom, napríklad otvorenou sponkou na papier.
11. Skontrolujte, či horák nie je poškodený v dôsledku bežného opotrebovania a korózie, pretože niektoré otvory sa môžu zväčšiť. Ak zistíte veľké praskliny alebo diery, horák vymeňte. K horáku pripojte elektródu.



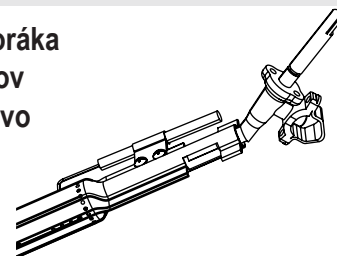
12. Horáky opatrne vymeňte.
13. Horáky pripevnite k držiakom na ohnisku.
14. Vymeňte tepelný difúzor.
15. Vymeňte vrch mriežky, vrchnák/rošt.
16. Pred ďalším grilovaním na grilovacej mriežke vykonajte „test tesnosti“.

# STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE



**VELMI DÔLEŽITÉ:** Rúrky horáka sa musia zasunúť do otvorov ventilov. Pozri obrázok vpravo

Správne zapojenie horáka k ventilu



# STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE

## Skladovanie zariadenia

- Vyčistite grilovacie plochy.
- Zariadenie skladujte na suchom mieste.
- Ak je ku zariadeniu pripojená plynová fl'áša, skladujte ho vonku na dobre vetranom mieste a mimo dosahu detí.
- Pri skladovaní vonku používajte na zariadenie obal.
- Skladovať zariadenie vnútri je možné IBA vtedy, keď je plynová fl'áša od zariadenia odpojená a uložená vonku.
- Po skladovaní skontrolujte, či sa v horákoch nenachádzajú nejaké prekážky.

## Čistenie spotrebiča

Pravidelné čistenie tohto grilu je nevyhnutné, pretože môže dôjsť k požiaru grilu, keď sa v spodnej časti grilu zhromažďujú mastnota a zvyšky jedla. Po každom použití odstráňte všetky zvyšky jedla z grilovacieho roštu a z vnútra grilu pomocou kefy Char-Broil Cool-Clean. Potom môžete na gril nastriekať Char-Broil Grate Cleaner, nechať pôsobiť 10 minút a zotrieť vlhkou handričkou alebo štetcom. Čistenie grilu vykonajte po vychladnutí grilu.

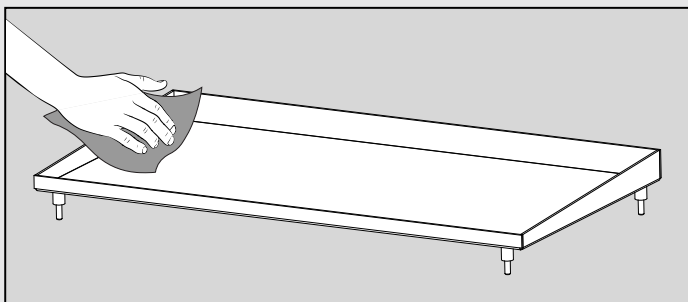
- **Nezamieňajte hnedé alebo čierne nahromadenie mastnoty a dymu s farbou.** Interiéry plynových grilov nie sú natreté v továrni (a nikdy by nemali byť natreté). Naneste silný roztok saponátu a vody alebo použite čistiaci prostriedok prístroja s kefkou na čistenie vnútorných častí veka a spodnej časti prístroja. Opláchnite a nechajte úplne vyschnúť na vzduchu. Na natreté povrchy nenášajte žieravé prísady / čističe rúry.
- **Plastové diely:** Umyte teplou mydlovou vodou a utrite dosucha. Na plastové časti nepoužívajte abrazívne čističe, odmasťovače ani koncentrovaný čistič prístroja. Môže to mať za následok poškodenie alebo zlyhanie častí.
- **Porcelánové povrchy:** Z dôvodu skleneného zloženia je možné väčšinu zvyškov utrieť roztokom sódy / vody na pečenie, čistiacim prostriedkom na sklo alebo čistiacim prostriedkom na rošt Char-Broil. Na odolné škvrny použite neabrazívny čistiaci prášok.
- **Natreté povrchy:** Umyte jemným čistiacim prostriedkom alebo čistiacim prostriedkom a teplou mydlovou vodou alebo čistiacim prostriedkom na grily Char-Broil. Utrite do sucha mäkkou utierkou neabrazívna handrička.
- **Varné plochy:** Pred grilovaním zaistite, aby na varných plochách nezostali žiadne vol'né štetiny. Pokiaľ je gril horúci, odporúča sa povrch varenia čistiť iba pomocou výmennej hlavice Char-Broil Hot-Clean (na kefke Char-Broil Cool-Clean Premium).

# STAROSTLIVOSŤ A POUŽÍVANIE

## KERAMICKÝ POVRCH MRIEŽKY

### PRVÉ POUŽITIE – ČISTENIE VARNEJ PLATNE

Pred prvým použitím grilu utrite povrch a okraje varnej platne teplou mydlovou vodou. Dôkladne opláchnite čistou vodou. Takto zmizne všetok pach a odstránia sa zvyšky z grilovania, ktoré by sa mohli dostať do jedla.



### STAROSTLIVOSŤ A ÚDRŽBA

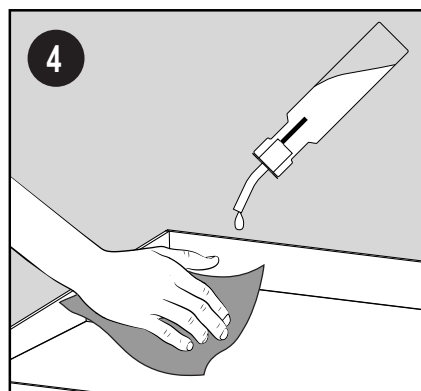
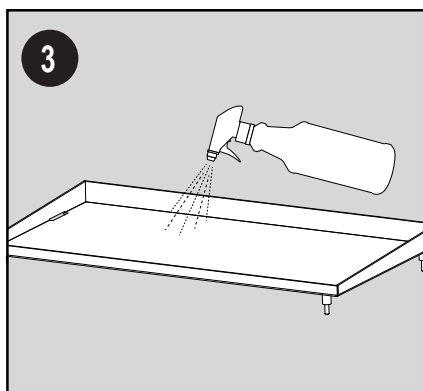
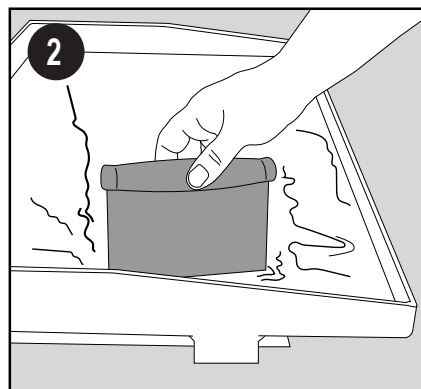
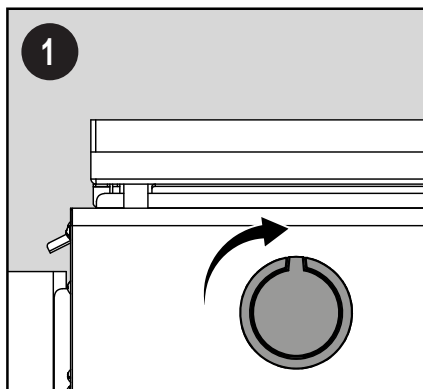
Starostlivosť o varnú dosku je nepretržitý proces, ktorý sa musí opakovať počas životnosti vašej mriežky, aby sa zabezpečil najlepší zážitok z grilovania a najdlhšia životnosť. Po každom použití je dôležité vyčistiť varnú dosku a pridať na ňu veľmi malé množstvo oleja, aby sa zachoval nepriľnavý povrch varnej dosky. Poznámka: Varnú dosku nie je potrebné balzamovať. Pripálením

tuku na povrchu sa poškodí nepriľnavý grlovací povrch.

1. Vypnite ohrev grilu.
2. Nechajte gril vychladnúť do bodu, kedy je bezpečný na čistenie, ale stále teplý. Potom pomocou škrabky alebo dreveného náradia s plochým okrajom zoškrabte prebytočné jedlo alebo masť z grilovacieho povrchu.

**Poznámka:** Keramický materiál nie je úplne odolný proti poškriabaniu a pri použití kovového náradia sa môže odštiepiť. Najlepšie kuchynské náradie na použitie je drevo, silikón alebo nylon, pretože tieto materiály znižujú opotrebovanie grilovacieho povrchu.

3. Nastriekaním alebo pridaním trochu vody na povrchu sa vytvorí para, pomocou ktorej sa uvoľnia všetky pripáleniny. Utrite čistou handričkou alebo papierovou utierkou. Niekedy môže byť ťažké odstrániť pripálenú masť alebo nečistoty.
4. Nechajte mriežku úplne vychladnúť. Pridajte na horúcu platňu malé množstvo oleja a potrite ho papierovou utierkou do všetkých rohov a okrajov. Prebytočný olej zotrite z povrchu. Tým sa na povrchu vytvorí ochranná bariéra pred vlhkosťou.



# TECHNICKÉ ÚDAJE

| TECHNICKÉ ÚDAJE<br>CHAR-BROIL, LLC |                                                                |           |                                                                                    |                               |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Názov zariadenia                   | Plynový gril                                                   |           |                                                                                    |                               |
| Celkový menovitý tepelný príkon    | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                               |
| Plynová kategória                  | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                               |
| Číslo modelu                       | 468925125                                                      |           | 468925225                                                                          |                               |
| Typ plynu                          | Bután                                                          | Propán    | Bután, propán alebo ich zmesi                                                      | Bután, propán alebo ich zmesi |
| Tlak plynu                         | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                       |
| Gril                               | 1,01 x 2 ks                                                    |           | 1,01 x 2 ks                                                                        | 0,88 x 2 ks                   |
| Veľkosť vstrekača (priemer v mm)   | 1,01 x 2 ks                                                    |           | 1,01 x 2 ks                                                                        | 0,88 x 2 ks                   |
| Ohrevná platňa                     | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Veľkosť vstrekača (priemer v mm)   | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Najhorúcejšie horák                | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Veľkosť vstrekača (priemer v mm)   | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Cieľové krajiny                    | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                |

## Nehrdzavejúca oceľ

Existuje veľa rôznych typov materiálov (zliatin), ktoré sa považujú za nehrdzavejúcu oceľ.

Obvyklou vlastnosťou týchto typov materiálov je korózia (oxidácia), ktorá závisí od podmienok, ktorým sú vystavené.

Týka sa to aj vášho nového grilu.

Ak chcete zaistiť, aby si váš gril dlho zachoval svoj pôvodný vzhľad a funkčnosť, riadte sa nižšie uvedenými radami.

1. V prípade, ak je gril mokrý alebo vlhký, uistite sa, aby ste ho handričkou vytreli do sucha a takým spôsobom ho chránili pred povrchovou koróziou.
2. Nehrdzavejúca oceľ môže za určitých podmienok korodovať. Môže to byť zapríčinené podmienkami okolitého prostredia, napr. vystavením chlorínu alebo slanej vody alebo používaním nesprávnych čistiacich nástrojov, napr. drôtenky alebo vlny z ocele. Taktiež môže zmeniť farbu pôsobením tepla, chemikálií alebo masných usadenín.
3. Po každom použití umývajte jemným čistiacim prostriedkom a teplou mydlovou vodou, aby si zariadenie uchovalo vzhľad najvyššej kvality. Potom vytrite do sucha jemnou handričkou. Pripálené masné usadeniny budú vyžadovať použitie abrazívnej plastovej škrabky. Používajte iba v smere vrúbkovanej úpravy povrchu, aby ste sa vyhli poškodeniu. Abrazívnu škrabku nepoužívajte na plochách s grafikou.
4. Vnútorne časti grilu a rošty ošetrte kuchynským olejom.

### Upozorňujeme, že:

Ak sa chcete pri čistení nehrdzavejúcej ocele vyhnúť škrabancom, ktoré môžu viesť ku korózii, nikdy nepoužívajte vlnu z ocele alebo podobné nástroje.

Pri čistení postupujte v smere vrúbkovanej úpravy povrchu – v smere „kresby“.

Skladovanie grilu v blízkosti pobrežia, bazéna alebo wellness centra môže viesť ku korózii (oxidácii).

Predchádzajte korózii tak, že gril zakryjete.



## UPPSETNINGARAÐILI:

Þessi handbók á að vera hjá notandanum.

## NOTANDI:

Geymdu leiðbeiningarnar til að fletta upp í þeim síðar.

## Spurningar:

Ef spurningar vakna við samsetningu eða notkun tækisins skaltu hafa samband við staðbundinn söluaðila.



## VIÐVÖRUN

- Þessi notkunarhandbók inniheldur mikilvægar upplýsingar sem eru nauðsynlegar fyrir rétta samsetningu og örugga notkun tækisins.
- Lestu og skoðaðu allar viðvaranir og leiðbeiningar vandlega áður en tækið er sett saman og notað.
- Fylgdu öllum viðvörðunum og leiðbeiningum þegar þú notar heimilistækið.
- Geymdu þessa handbók til síðari viðmiðunar.



## HÆTTA

- Notaðu þetta tæki aldrei eftirlitslaust.
- Aldrei nota þetta tæki innan 10 feta (3 metra) frá byggingu, eldfimum efnum eða öðrum gaskútum.
- Aldrei nota þetta tæki innan við 25 fet (7,5 m) frá eldfimum vökva.
- Ef eldur kemur upp skaltu halda þig frá heimilistækinu og hringja strax í slökkviliðið. Ekki reyna að slökkva olíu- eða fitueld með vatni. Að hunsa þessa viðvörðun getur leitt til elds-, sprengingar- eða brunahættu, sem getur hugsanlega leitt til eignatjóns, líkamstjóns eða dauða.

## MIKILVÆGAR ÖRYGGISUPPLÝSINGAR UPPLÝSINGAR

### ÖRYGGISTÁKN

Táknin og rammarnir hér fyrir neðan skýra út merkingu hvernar fyrirsagnar. Lesið og fylgið öllum skilaboðunum í handbókinni.



## VARÚÐ

VARÚÐ: Gefur til kynna hættulegar aðstæður eða óörugga starfshætti sem gætu leitt til minniháttar eða meðalmikilla meiðsla.



## VIÐVÖRUN

VIÐVÖRUN: Gefur til kynna hugsanlega hættulegt ástand sem gæti leitt til dauða eða alvarlegra meiðsla ef ekki er varist.



## HÆTTA

HÆTTA: Gefur til kynna hættulegar aðstæður sem leiða til dauðsfalls eða alvarlegra meiðsla ef ekki er sneitt hjá þeim.



## HÆTTA

Ef þú finnur gaslykt:

1. Slökktu á gasflæði til grillsins.
2. Slökktu allan opinn eld.
3. Opnaðu lokið.
4. Ef lyktin hverfur ekki skaltu halda þig fjarri tækinu og hringja strax í söluaðila gassins eða slökkviliði.



## VIÐVÖRUN

1. Ekki geyma eða nota bensín eða aðra eldfima vökva nálægt þessum eða öðrum búnaði.
2. Ekki má geyma ótengdan gaskút, sem á að nota, nálægt þessum eða öðrum búnaði.

# UMHIRÐA OG NOTKUN



## VARÚÐ

- Lestu og fylgdu öllum öryggisfyrirmælum, leiðbeiningum um samsetningu og umhirðu áður en þú setur grillið saman og eldar á því.
- Sumir hlutar kunna að vera með skarpar brúnir. Ráðlagt er að nota hlífðarhanska.

### Eldur af völdum feiti

- Ekki er hægt að slökkva eld í feiti með því að loka lokinu. Grill eru vel loftræst af öryggisástæðum.
- Ekki nota vatn á feiti, það getur leitt til persónulegra meiðsla. Ef kviknar í feiti, sem ekki slokknar, skaltu skrúfa fyrir alla hnúða og gaskútinn.
- Ef grillið er ekki þrifið reglulega getur kviknað í feiti sem skemmir vöruna. Gættu þess vel við forhitun eða ef þú brennir matarleifar í burtu að tryggja að ekki kvikni í feiti. Fylgdu leiðbeiningunum um almenn þrif grillsins og þrif á brennarabúnaðinum til að koma í veg fyrir eld í feiti. Besta leiðin til að koma í veg fyrir að kvikni í feiti er að þrifa grillið reglulega.
- Ekki skilja grillið eftir eftirlitslaust meðan þú forhitar eða brennir matarleifar á háum hita. Ef grillið er ekki hreinsað reglulega getur kviknað í fitu og tækið skemmt.



## VIÐVÖRUN

Fyrir örugga notkun grillsins og til að koma í veg fyrir alvarleg meiðsl:

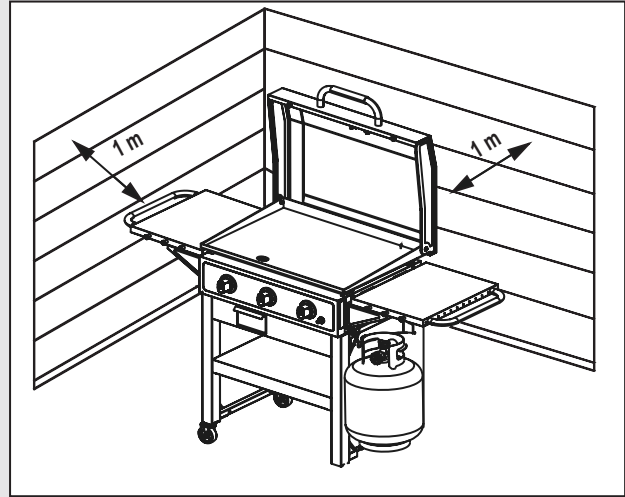
- **NOTAÐU AÐEINS UTANDYRA. NOTAÐU ALDREI INNANDYRA.**

Lestu leiðbeiningarnar áður en þú notar grillið. Fylgdu ávallt leiðbeiningunum.

- Ekki færa grillið við notkun.
- Aðgengilegir hlutir kunna að vera mjög heitir. Haltu ungum börnum fjarri. Ekki leyfa börnum að nota eða leika sér nálægt grillinu.
- Skrúfaðu fyrir gasið á kútnum eftir notkun.
- Halda skal grillinu fjarri eldfimum efnum við notkun.
- Ekki hylja op á hliðum eða aftan á grillinu.
- Athugaðu loga brennarans reglulega.
- Ekki loka rennslisviðnámsgötunum á brennarannum.
- Notaðu grillið aðeins á vel loftræstum svæðum. Notaðu það ALDREI í lokuðum rýmum eins og í bílskúlum, bílskúrum, veröndum, á lokuðum sólþöllum eða undir neins konar mannvirkjum.
- Ekki nota kol eða keramikmola með gasinu.
- EKKI hylja ristar með álpappír eða öðrum efnum. Það leiðir til þess að loftræsting brennarans lokast og getur skapað ástand sem er hugsanlega hættulegt og getur leitt til eignatjóns og/eða meiðsla.
- **Notaðu grillið að minnsta kosti 1 m í burtu frá veggjum eða yfirborðum.**
- Haltu 3m fjarlægð frá hlutum sem getur kviknað í eða eldsupptökum eins og gaumljósum á vatnshiturum, rafmagnsbúnaði í gangi, o.s.frv.



## VIÐVÖRUN



- Reyndu ALDREI að kveikja á brennara með lokið lokað. Uppsöfnun á gasi, sem ekki hefur kviknað í, inni í lokuðu grilli er hættuleg.
- Skrúfaðu ávallt fyrir gaskútinn og aftengdu stillinn áður en þú færir gaskútinn úr þeirri notkunarstöðu sem tiltekin er.
- Notaðu grillið aldrei með gaskútinn í annarri stöðu en tiltekin er.
- Ekki gera breytingar á grillinu. Allar breytingar eru stranglega bannaðar. Notandinn má ekki fíkt við límdu hluti. Ekki taka innspýtingarbúnað í sundur.
- **Ekki nota grillplötu með lokuðu loki á hárrí stillingu lengur en 20 mínútur.**

Vanræksla á eftirfylgni leiðbeininga framleiðandans gæti leitt til alvarlegra meiðsla og/eða eignaskemmda.

Ekki reyna að gera við eða breyta slöngunni/lokanum eða þrýstijafnarannum vegna „meintrá“ galla. Allar breytingar á þessari samstæðu munu ógilda ábyrgðina og skapa hættu á gasleka og eldsvoða. Notið eingöngu vottaða varahluti frá framleiðanda.

Ekki hylja grindina með álpappír eða öðru efni. Það mun stífla loftræstingu brennarans og skapa mögulega hættulegar aðstæður sem gætu leitt til eignaskemmda og/eða meiðsla.

# UMHIRÐA OG NOTKUN

## Öryggisráð

- Áður en lokinn á gaskútnum er opnaður skaltu athuga hvort stillirinn sé vel þéttur.
- Þegar grillið er ekki í notkun skaltu skrúfa fyrir alla stjórnhnúða og gasið.
- Notaðu grilláhöld með löngu skafti og ofnvettinga til að forðast brunasár og slettur. Notið hlífðarhanska þegar mjög heitir hlutir eru meðhöndlaðir.
- Hámarksálag fyrir hitaplötu, ef til staðar, og hillu á hliðinni er 4,5 kg. Eldunarílatið ætti að vera að lágmarki 200 mm í þvermál og að hámarki 260 mm. **ATHUGASEMD:** Það gæti verið að grillið þitt komi **EKKI** með hitaplötu!
- Feitilátið (ef fylgir) þarf að vera sett í tækið og tæmt eftir hverja notkun. Ekki fjarlægja feitilátið fyrr en tækið hefur kólnað alveg.
- Sýndu mikla aðgát þegar þú opnar lokið því heit gufa kann að koma út.
- Sýndu mikla aðgát þegar börn, aldraðir eða gæludýr eru nálægt.
- Ef þú sérð feiti eða annað heitt efni leka úr tækinu á loka, slöngu eða stilli skaltu skrúfa tafarlaust fyrir gasið. Finndu orsökina, lagfærðu vandamálið og þrífðu síðan og skoðaðu lokann, slönguna og stillinn áður en lengra er haldið. Framkvæmdu lekapróf.
- Ekki geyma hluti eða efni í grind tækisins sem getur lokað fyrir loftflæði fyrir brunann að undirhlið annaðhvort stjórnbórðsins eða eldhólfsskálarnnar.
- EKKI aftengja eða skipta um gaskút í minna en 3m fjarlægð frá opnum eldi eða öðrum eldsupptökum.

## Skipti á kút

Kútar sem settir eru í heimilistækið skulu hafa 330 mm þvermál og hámarkshæð, að meðtöldum þrýstijafnara, 450 mm. Stærri strokka á aðeins að setja undir hliðarhillu eða bak við grillið. Ekki skal setja strokka á jörðina undir hitaplötuna.

## Kröfur fyrir stilli

Nota skal stilli með grillinu. Notaðu aðeins gasstillinn sem kemur með grillinu. Ef stillir, fylgir ekki með, að þá skaltu aðeins nota vottaðan stilli í samræmi við EN16129 (flæði að hámarki 1,6 kg/klst.), sem er leyfður í heimalandi þínu, gasið sem tilgreint er í tækniupplýsingunum.

## Kröfur fyrir slöngu

Notaðu aðeins viðurkennda slöngu, sem er vottuð fyrir viðeigandi EN staðal og er ekki lengri en 1,5m að lengd. Í Finnlandi má slöngulengdin ekki vera yfir 1,2m.

Fyrir hverja notkun skaltu athuga hvort slöngurnar eru skornar eða slitnar. Gakktu úr skugga um að slangan hafi ekki beyglast. Gakktu úr skugga um að tengd slanga snerti ekki heitt yfirborð. Skiptu um skemmdar slöngur áður en grillið er notað. Skiptu um slönguna eftir innlendum reglum.

## Að kveikja á brennara

- Ekki skal halla líkamanum yfir grillið þegar kveikt er á því.**
- Þegar grillið er ekki í notkun skal SLÖKKVA (OFF) á öllum stjórnhnöppum og gasinu.
  - Snúið stjórnlökum gasbrennarans á SLÖKKT (OFF).
  - Opnið lokið þegar kveikt er á grillinu eða kveikt er á því aftur.
  - KVEIKIÐ á gasinu (ON) við LP hylkið.
  - Til að kveikja á grillinu skaltu snúa brennsluhnappinum á HÁTT. Ýtið samstundis á hnappinn RAFRÆNN KVEIKJARI og haldið honum inni þar til kviknar á brennarinum.
  - Ef grillið fer EKKI í gang innan 5 sekúndna skal snúa stjórnhnöppum brennarans á SLÖKKT (OFF), bíða í 5 mínútur og endurtaka aðgerðina.
  - Herðið tengingarnar og endurtakið skref 4 og 5.



## VIÐVÖRUN

- Slökktu á stjórnbúnaði og gaskút þegar þeir eru ekki í notkun.
- Gakktu úr skugga um að þegar tengd slanga snertir ekki hlýjan flöt.

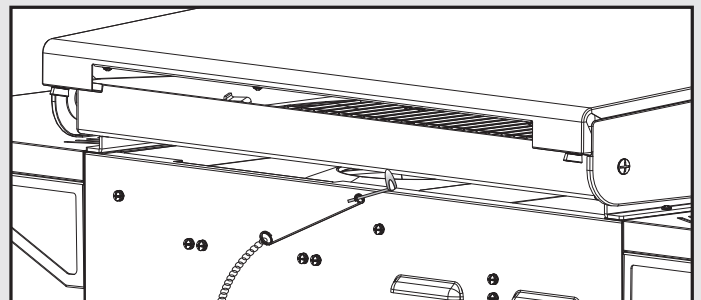


## VARÚÐ

Ef EKKI kviknar á grillinu innan 5 sekúndna skaltu slökka á brennarinum, bíða í 5 mínútur og endurtaka kveikinguna. Ef ekki kviknar á brennarinum þegar lokinn er opinn mun gas halda áfram að flæða út úr brennarinum og getur kviknað óvart í því og valdið meiðslum.

## Kveikja með eldspýtu

- Ekki skal halla líkamanum yfir grillið þegar kveikt er á því.**
- Þegar grillið er ekki í notkun skal SLÖKKVA (OFF) á öllum stjórnhnöppum og gasinu.
  - Snúið stjórnlökum gasbrennarans á SLÖKKT (OFF).
  - Opnið lokið þegar kveikt er á grillinu eða kveikt er á því aftur.
  - KVEIKIÐ á gasinu (ON) við LP hylkið.
  - Setjið eldspýtuna inn í eldspýtnahaldarann (hangir á bakhlið grillsins). Kveikið á eldspýtnu og því næst á brennarinum með því að setja eldspýtuna í gegnum kveikiopið fyrir eldspýtur undir grillinu. Ýtið strax á brennsluhnappinum og snúið honum á HÁTT. Tryggið að það kvikni á brennarinum og að hann haldist virkur.
  - Kveikið á aðliggjandi brennurum í röð með því að ýta hnöppum inn og þeim snúið í HÁA stöðu.



# UMHIRÐA OG NOTKUN

## Lekapróf á lokum, slöngu og stilli

Framkvæmdu lekapróf fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti einu sinni á ári og í hvert sinn sem skipt er um gaskútinn eða hann aftengdur.

1. Snúðu öllum stjórnhnúðum grillsins á .
2. Gakktu úr skugga um að stillirinn sé tengdur með þéttum hætti við kútinn.
3. Skrúfaðu frá gasinu. Ef þú heyrir lofthljóð skaltu skrúfa strax fyrir gasið. Tengingin lekur mikið. Lagfærðu áður en lengra er haldið.
4. Berðu sápulausn (blanda með helmingi sápu og helmingi vatn) á slöngutengingararnar.
5. Ef vaxandi bólur myndast er leki til staðar. Skrúfaðu strax fyrir gaskútinn og athugaðu þéttni tenginga. Ef ekki er hægt að stöðva lekann skaltu ekki reyna að gera við. Hringdu og pantaðu varahluti.
6. Skrúfaðu ávallt fyrir gaskútinn eftir lekapróf.

## EF ÞAÐ KVIKNAR EKKI Á TÆKINU

- Gakktu úr skugga um að það sé opið fyrir gasið á kútnum.
- Gakktu úr skugga um að það sé gas í kútnum.
- Gefur kveikjarinn frá sér neistahljóð? Reykið ekki meðan á lekaprófun stendur.
  1. Ef já, skaltu athuga hvort það sé neisti við brennarann.
  2. Ef það er enginn neisti skaltu athuga hvort vírar séu skemmdir eða lausir.
- Ef vírar eru í lagi, skaltu athuga hvort rafskautið sé sprungið eða brotið, skiptu út ef þörf krefur.
- Ef vír eða rafskaut eru þakin matreiðsluleifum, skaltu hreinsa rafskautsoddinn með sprittþurrku ef þörf krefur.
- Skiptu um vír ef þörf krefur.
- Ef ekkert hljóð heyrir skaltu athuga rafhlöðu.
- Gakktu úr skugga um að rafhlaðan sé rétt uppsett.
- Athugaðu hvort tengingar séu lausar frá einingu og rofa.
- Ef kveikjarinn heldur áfram að virka ekki gæti þurft að skipta um varahlut.



## VARÚÐ

## VIÐVÖRUN UM KÖNGULÆR!

### KÖNGULÓ OG VEFIR INNRI BRENNARI



Brennarinn þinn gæti verið annar.

- Ef erfitt er að kveikja í grillinu þínu eða loginn er veikur skaltu athuga og þrifa þengslaslöngu og brennara.
- Vitað er að köngulær eða lítil skordýr skapa „bakslags“ vandamál með því að byggja hreiður og verpa eggjum í þengslaslöngum eða brennara grillsins, sem hindrar gasflæði. Það getur kviknað í varagasinu á bak við stjórnborðið. Þetta bakslag getur skemmt grillið þitt og valdið meiðslum. Til að koma í veg fyrir bakslag og tryggja góð afköst ætti að fjarlægja brennarann og þengslaslönguna og þrifa þegar grillið hefur verið aðgerðalaust í langan tíma.

## Að hreinsa brennarasamstæðuna

Fylgdu þessum leiðbeiningum til að þrifa eða skipta um íhluti brennarasamstæðunnar, eða ef þú átt í erfiðleikum með að kveikja í grillinu.

1. Slökktu á gasinu við stjórnhnappana og gaskútinn.
2. Fjarlægðu flísar/rist.
3. Fjarlægðu skrúfurnar á grillplötunni (**Mynd A**).
4. Fjarlægðu lokið af grillplötunni.
5. Fjarlægðu hitadreifara (**Mynd B**).
6. Fjarlægðu vélbúnað sem festir brennara (**Mynd C**).
7. Losaðu rafskaut frá brennara (**Mynd D**).

**ATHUGASEMD:** Aðferð til að fjarlægja/losa fer eftir uppsetningu brennarsins. Sjá mismunandi stillingar á myndunum hér að neðan.

8. Lyftu hverjum brennara varlega upp og í burtu frá opnun ventils.

Við mælum með þremur leiðum til að hreinsa slöngur brennarsins. Veljið þá leið sem er einföldust hverju sinni.

(A) Beygðu stífan vír (létt herðatré virkar vel) í lítinn krók. Stingið króknum í gegnum hverja slöngu brennarsins nokkrum sinnum.

(B) Notaðu mjóan flöskubursta með sveigjanlegu handfangi (ekki nota koparvírbursta). Stingið burstanum í gegnum hverja slöngu brennarsins nokkrum sinnum.

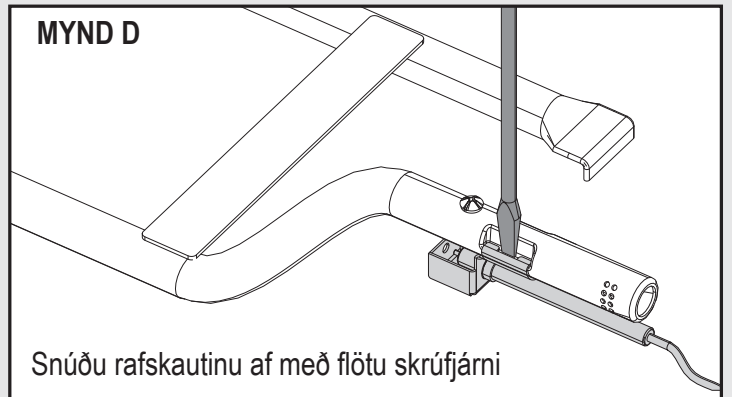
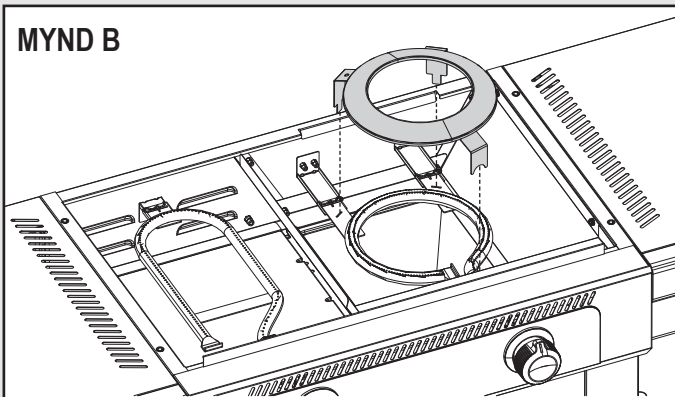
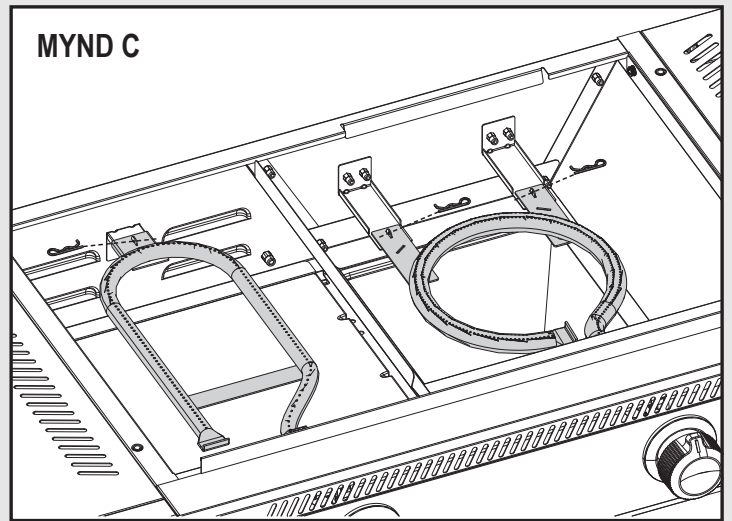
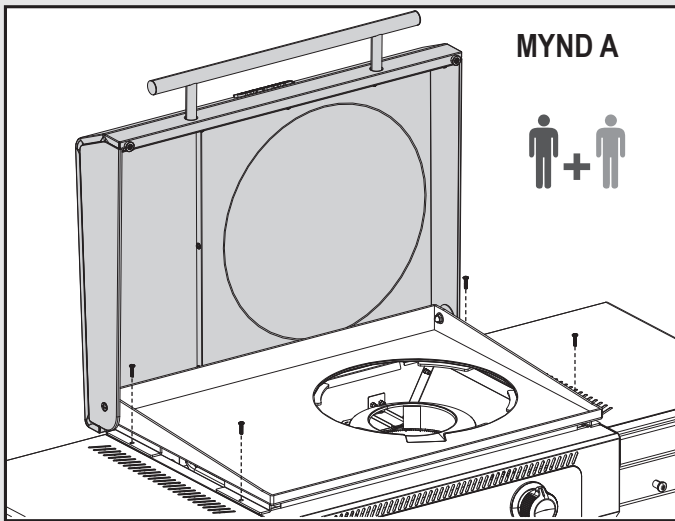
(C) Notið augnhlíf: Notið loftslöngu til að blása lofti inn í slöngu brennarsins og út um op brennarsins. Athugið hvert op til að tryggja að loft komi út um hvert op.

9. Burstið alla ytri fleti brennarsins með vírbursta til að fjarlægja matarleifar og óhreinindi.
10. Hreinsið öll stífluð op með stífum vír, t.d. opinni bréflaklemmu.
11. Athugið hvort brennarinn sé skemmdur vegna hefðbundins slits og ætingar, sum göt gætu verið stærri. Ef stærri sprungur eða op finnast skal skipta um brennara. Festu rafskautið við brennarann.



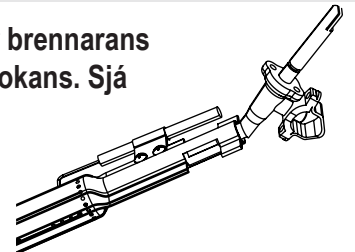
12. Skiptið varlega um brennara.
13. Festið brennarana við festingar eldhólsins.
14. Skiptið um hitadreifara.
15. Skiptið um grillplötu, flísar/ristar.
16. Áður en grillplatan er notuð aftur til matreiðslu skal framkvæma „Lekapróf“.

# UMHIRÐA OG NOTKUN



**MJÖG MIKILVÆGT:** Slöngur brennarans verða að fara aftur inn í op lokans. Sjá mynd til hægri

Rétt tenging brennara við Ventil





# UMHIRÐA OG NOTKUN

## Geymsla á grillinu

- Hreinsið eldunarflöt.
- Geymdu á þurrum stað.
- Þegar gaskútur er tengdur við grillið skal geyma það utandyra á vel loftrýmdu svæði og þar sem börn ná ekki til.
- Hyldu grillið ef það er geymt utandyra.
- Geymdu grillið AÐEINS innandyra ef sknúfað er fyrir gaskútin og hann aftengdur, fjarlægður frá grillinu og geymdur utandyra.
- Þegar grillið er tekið úr geymslu skal athuga hindranir í brennurunum.

## Almenn hreinsun tækja

Regluleg hreinsun á þessu grilli er nauðsynleg, þar sem grilleldar geta komið upp þegar fitu og matar rusl safnast í botn grillsins. Eftir hverja notkun skaltu fjarlægja mataragnir sem eftir eru úr eldunargrindinni og innan úr grillinu með Char-Broil Cool-Clean burstu. Eftir á þú gætir úðað Char-Broil Grate Cleaner rausnarlega á grillið, leyft því að vinna í 10 mínútur og þurrkað af með blautum klút eða burstu. framkvæma grillhreinsun eftir að grillið hefur kólnað.

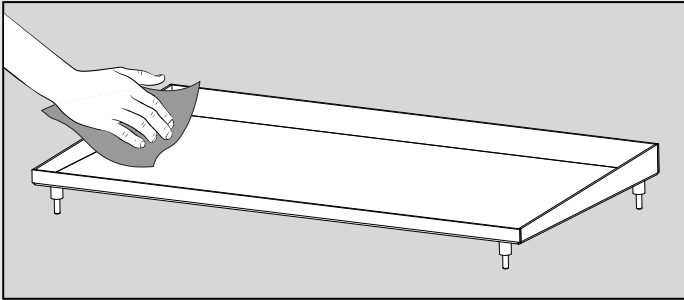
- Ekki mistaka brúna eða svarta fitusöfnun og reyk fyrir málningu. Innréttingar á gasgrillum eru ekki málaðar í verksmiðjunni (og ætti aldrei að mála). Notaðu sterka lausn af þvottaefni og vatni eða notaðu hreinsiefni fyrir heimilistæki með kjarrburstu innan á loki og botni tækisins. Skolið og látið þorna það alveg. Ekki má nota ætandi tæki / ofnhreinsiefni á málaða fleti.
- **Plasthlutar:** Þvoið með volgu sápuvatni og þurrkið þurrt. Ekki nota slípiefni, fituhreinsiefni eða einbeittan heimilishreinsiefni á plasthluta. Skemmdir á og bilun á hlutum geta orðið.
- **Yfirborð postulíns:** Vegna glerlíkrar samsetningar er hægt að þurrka flestar leifar með matarsóða / vatnslausn, glerhreinsiefni eða Char-Broil Grate Cleaner. Notaðu slípiefni gegn slípiefni við þrjóska bletti.
- **Málaðir fletir:** Þvoið með mildu þvottaefni eða hreinsiefni og volgu sápuvatni eða Char-Broil Grillhreinsiefni. Þurrkaðu þurrt með mjúku óslípandi klút.
- **Eldunarflatir:** Gakktu úr skugga um að engin laus burst sé eftir á eldunarflötunum áður en grillað er. Þó að grillið sé heitt er aðeins mælt með því að hreinsa eldunarflötina með Char-Broil Hot-Clean skiptihöfuðinu (á Char-Broil Cool-Clean Premium burstu).

# UMHIRÐA OG NOTKUN

## KERAMÍK GRILLPLATA

### FYRSTA NOTKUN - HREINSA HEITU PLÖTUNA

Áður en þú notar grillplötuna þína í fyrsta skipti með mat skaltu þurrka yfirborðið og brúnirnar á heitu plötunni með volgu sápuvatni. Skolaðu vandlega með hreinu vatni. Þetta mun hjálpa til við að útrýma allri lykt og koma í veg fyrir að aðskotefni mengi matinn þinn.



### UMHIRÐA OG VIÐHALD

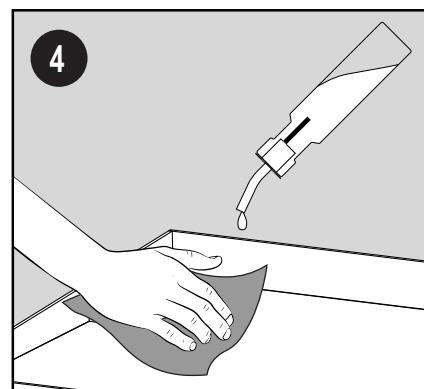
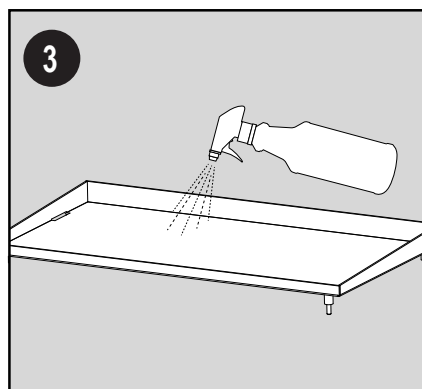
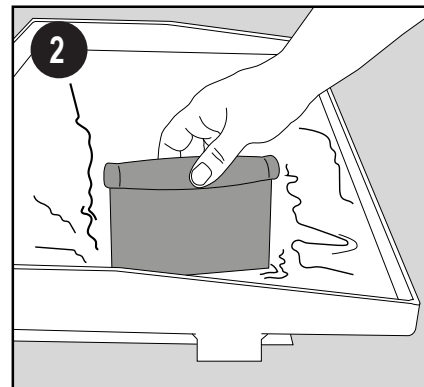
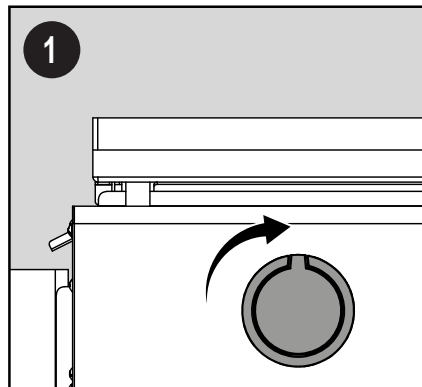
Umhirða hitaplötunnar er samfellt ferli sem þarf að endurtaka yfir líftíma hennar til að tryggja bestu eldunarupplifunina og lengsta notkunartíma. Nauðsynlegt er að þrifa hitaplötuna og bera á

mjög lítið magn af olíu eftir hverja notkun til að viðhalda „non-stick“ eldunaryfirborði. Athugasemd: Ekki þarf að krydda hitaplötuna. Brennandi feiti á yfirborðinu mun skemma „non-stick“ eldunarflötinn.

1. Passið að hitinn brenni ekki við.
2. Látið grillið kólna niður í öruggt hitastig til að þrifa, á meðan það er enn heitt. Notaðu síðan steikarsköfu eða tréáhöld með flatrí brún, til að fjarlægja umfram mat eða fitu af grillplötunni.

**Athugasemd: Keramik er ekki alveg rispupolið og getur splundrast ef notuð eru málmáhöld. Bestu eldunaráhöldin til að nota eru viðar-, sílíkon eða nælonáhöld þar sem þessi efni munu draga úr sliti á eldunarfletinum.**

3. Sprautaðu eða bættu smá vatni á yfirborðið til að nota gufuna til að losa óhreinindi á erfiðum svæðum. Þurrkaðu með hreinum klút eða pappírspurrku. Stundum getur verið erfitt að fjarlægja brennda fitu eða rusl.
4. Leyfið grillplötunni að kólna til fulls. Bætið litlu magni af olíu á heita plötuna og nuddið í hringi með pappírspurrku í öll horn og brúnir. Þurrkaðu umfram olíu af yfirborðinu. Þetta verndar yfirborðið gegn raka.



# TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR

| TÆKNILEGAR UPPLÝSINGAR<br>CHAR-BROIL, LLC |                                                                |           |                                                                                    |                                  |
|-------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Heiti tækis                               | Gasgrill                                                       |           |                                                                                    |                                  |
| Málhitainntak í heild                     | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)               |
| Gasflokkur                                | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                  |
| Módelnr.                                  | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                        |
| Gasgerð                                   | Bútan                                                          | Própan    | Bútan, própan eða blöndur þeirra                                                   | Bútan, própan eða blöndur þeirra |
| Gasþrýstingur                             | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                          |
| Grill                                     | 1,01 x 2 stk.                                                  |           | 1,01 x 2 stk.                                                                      | 0,88 x 2 stk.                    |
| Spíssstærð (þv. mm)                       | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Suðuhella                                 | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Spíssstærð (þv. mm)                       | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Najhorúcejšie horák                       | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Spíssstærð (þv. mm)                       | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                              |
| Markaðslönd                               | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                   |

## Ryðfrítt stál

Það eru margar gerðir (málmblendi) af efni sem falla undir að vera ryðfrítt stál.

Það sem þessar mismunandi gerðir eiga sameiginlegt er að þau geta tærst (oxíderast) eftir þeim aðstæðum sem þau verða fyrir.

Það sama gildir um grillið þitt.

Til að tryggja að grillið haldi útliti sínu og virkni í mörg ár skaltu fylgja eftirfarandi ráðum að neðan.

1. Ef grillið hefur blotnað eða er rakt skaltu ganga úr skugga um að þurrka það með klút til að koma í veg fyrir tæringu yfirborðsins.
2. Ryðfrítt stál getur ryðgað við ákveðnar aðstæður. Það getur átt sér stað vegna aðstæðna í umhverfinu eins og vegna klórs eða saltvatns eða rangra áhaldna við þrif eins og víra eða stálullar. Það getur einnig upplitast vegna hita, iðefna eða uppsófnunar á feiti.
3. Til að viðhalda vönduðu útliti grillsins skaltu þvo það með mildu hreinsiefni og heitu sápuvatni og þurrka það með mjúkum klút eftir hverja notkun. Það getur verið að nota verði hrjúfan plasthreinsipúða á leifar sem festu hafa við notkun. Notaðu aðeins í burstuðu áttina til að koma í veg fyrir skemmdir. Ekki nota hrjúfa púða á svæði með grafík.
4. Berðu feiti á innri hluti grillsins og ristarnar með matarolíu.

### Athugaðu:

Til að koma í veg fyrir að yfirborðið rispist og myndi þannig grunn fyrir ryð skaltu aldrei nota stálull eða svipuð efni við þrif á ryðfríu stáli.

Við þrif skaltu vinna í sömu átt og burstun ryðfría stálsins - „með röndunum“. Þrif með hrjúfum efnum getur skilið eftir sig rispur.

Ef grillið er geymt nálægt strönd, sundlaug eða heilsulind tærast það (oxíderast).

Hyldu grillið til að verja það gegn ryði.

## MONTÉR:

Tento návod nechte spotřebiteli.

## SPOTŘEBITEL:

Tento návod si uschovejte pro budoucí referenci.

## Otázky:

Pokud během sestavování nebo používání tohoto přístroje budete mít otázky, obraťte se na místního prodejce.



## VAROVÁN

- Tento návod k použití obsahuje důležité informace nezbytné pro správnou montáž a bezpečné používání spotřebiče.
- Před montáží a používáním spotřebiče si přečtěte všechna upozornění a pokyny a dodržujte je.
- Při používání spotřebiče dodržujte všechna upozornění a pokyny.
- Tento návod si uschovejte pro budoucí použití.



## NEBEZPEČÍ

- Nikdy nepoužívejte tento spotřebič bez dozoru.
- Nikdy nepoužívejte tento spotřebič ve vzdálenosti menší než 3 m (10 stop) od jakékoliv konstrukce, hořlavého materiálu nebo jiné plynové lahve.
- Nikdy nepoužívejte tento spotřebič ve vzdálenosti menší než 7,5 m (25 stop) od hořlavé kapaliny.
- Pokud dojde k požáru, nepřibližujte se ke spotřebiči a ihned zavolejte hasiče. Nepokoušejte se hasit požár oleje nebo tuku vodou. Nedodržení těchto pokynů může mít za následek nebezpečí požáru, výbuchu nebo popálení, což může způsobit škody na majetku, zranění osob nebo smrt.

## DŮLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÍ INFORMACE

### BEZPEČNOSTNÍ SYMBOLY

Níže uvedené symboly a rámečky vysvětlují, co jednotlivé položky znamenají. Přečtěte si všechny pokyny, které najdete v celém návodu, a řiďte se jimi.



## UPOZORNĚN

UPOZORNĚNÍ: Označuje potenciálně nebezpečnou situaci nebo nebezpečný postup, který může mít za následek lehké nebo středně těžké zranění, pokud se mu nevyhnete.



## VAROVÁN

UPOZORNĚNÍ: Označuje potenciálně nebezpečnou situaci, která by mohla mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud jí nezabránete.



## NEBEZPEČÍ

NEBEZPEČÍ: Označuje bezprostředně nebezpečnou situaci, která může mít za následek smrt nebo vážné zranění, pokud se jí nevyhnete.



## NEBEZPEČÍ

Pokud ucítíte plyn:

1. Vypněte přívod plynu do přístroje.
2. Uhasťte otevřený oheň.
3. Otevřete víko.
4. Pokud zápach trvá, nezdržujte se v blízkosti přístroje a ihned zavolejte dodavatelé plynu nebo požární stanici.



## VAROVÁN

1. V blízkosti tohoto nebo jiných přístrojů neskladujte ani nepoužívejte benzín nebo jiné hořlavé kapaliny.
2. V blízkosti tohoto nebo jiných přístrojů nepoužívejte plynový válec, který není připojený pro účely používání.

# PÉČE A POUŽÍVÁNÍ



## UPOZORNĚN

- Než se pokusíte přístroj sestavit a vařit na něm, přečtěte si a dodržujte všechny bezpečnostní pokyny, návod k sestavení a péči.
- Některé díly mohou mít ostré hrany. Doporučujeme používání ochranných rukavic.

### Hořící tuk

- Hořící tuk není možné uhasit zavřením víka. Grily jsou z bezpečnostních důvodů řádně větrané.
- K hašení hořícího tuku nepoužívejte vodu. Hrozí riziko poranění osob. Pokud dojde k trvalému hoření tuku, vypněte knoflíky a plynový válec.
- Pokud přístroj pravidelně nečistíte, může dojít ke vzplanutí tuku, které může výrobek poškodit. Při předehřívání nebo vypalování zbytků potravin buďte opatrní, aby nedošlo k hoření tuku. Pro zabránění požáru tuku dodržujte pokyny k obecnému čištění přístrojů a čištění sestavy hořáku. Nejlepším způsobem zabránění požáru tuku je pravidelné čištění přístroje.
- Nenechávejte planchu bez dozoru během předehřívání nebo vypalování zbytků jídla na vysokou teplotu (HI). Pokud není placha pravidelně čistěna, může dojít k požáru tuku, který může výrobek poškodit.



## VAROVÁN

Pokyny k bezpečnému používání přístroje a prevenci vážného poranění:

- **POUŽÍVEJTE POUZE VENKU. NIKDY NEPOUŽÍVEJTE VEVNITŘ.**

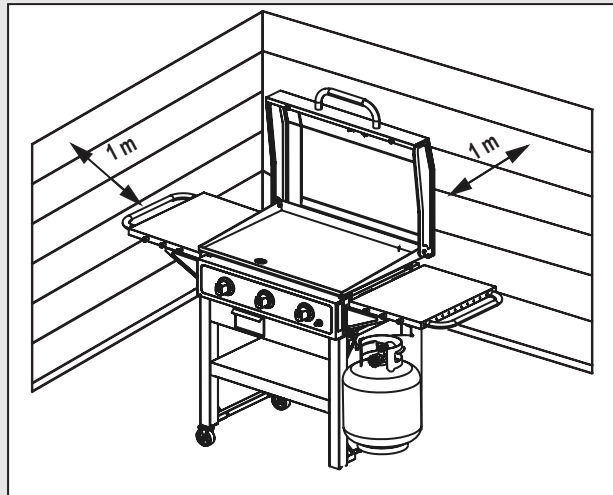
Než začnete přístroj používat, přečtěte si tyto pokyny. Vždy je dodržujte.

- Během používání přístrojem nepohybujte.
- Přístupné díly mohou být velmi horké. Udržujte mimo dosah dětí. Nenechte děti pohybovat se nebo hrát si v blízkosti přístroje.
- Po použití vypněte zásobení válce plynem.
- Tento přístroj musí být během používání uchovávan mimo hořlavé materiály.
- Neblokujte otvory po stranách nebo na zadní stěně přístroje.
- Pravidelně kontrolujte plameny hořáku.
- Neblokujte Venturiho trubice na hořáku.
- Přístroj používejte pouze v řádně větraném prostoru. NIKDY nepoužívejte v uzavřeném prostoru, jako je přístřešek pro auto, garáž, přístřešek, uzavřená terasa nebo pod stropní strukturou jakéhokoli druhu.
- Na plynovém přístroji nepoužívejte černé uhlí nebo brikety.
- NEPŘEKRÝVEJTE mřížky alobalem ani jiným materiálem. Došlo by tím k zablokování větrání hořáku a vzniku potenciálně nebezpečného stavu vedoucího k poškození majetku nebo poranění osob.
- Přístroj používejte nejméně ve vzdálenosti 1 metro od jakékoli stěny nebo povrchu.



## VAROVÁN

- Udržujte vzdálenost 3 m od objektů, které mohou zachytit plamen, nebo od zdrojů vznícení, jako jsou pilotní kontrolky na ohřívacích vody, živé elektrické přístroje atd.



- NIKDY se nepokoušejte zažehnout hořák, když je zavřené víko. Nahromadění nevznětlivého plynu uvnitř zavřeného přístroje je nebezpečné.
- Před přemístěním plynového válce z dané provozní polohy vždy vypněte plyn na válci a odpojte regulátor.
- Přístroj nikdy neprovazujte s plynovým válcem mimo správnou pozici.
- Přístroj nemodifikujte. Jakákoli modifikace je přísně zakázána. Uživatel nesmí manipulovat s utěsněnými díly. Nedemontujte vstříkovače.
- Grilovací desku nepoužívejte se zavřeným víkem na vysokém stupni déle než 20 minut.

Nedodržení všech pokynů výrobce může mít za následek vážné zranění osob a/nebo poškození majetku.

Nepokoušejte se opravovat nebo měnit hadici/ventil/regulátor kvůli jakékoliv „domnělé“ závadě. Jakákoli úprava této sestavy vede ke ztrátě záruky a ke vzniku rizika úniku plynu a požáru. Používejte pouze autorizované náhradní díly dodávané výrobcem.

Nezakrývejte rošty hliníkovou fólií ani jiným materiálem. Zablokujete tím ventilaci hořáku a vytvoříte potenciálně nebezpečný stav, který může vést k poškození majetku a/nebo zranění osob.



# PÉČE A POUŽÍVÁNÍ

## Bezpečnostní tipy

- Před otevřením plynového válce zkontrolujte těsnost regulátoru.
- Když přístroj nepoužíváte, vypněte všechny kontrolky a plyn.
- Používejte náčiní s dlouhými rukojeťmi a kuchyňské chňapky, abyste předešli popáleninám a postříkání. Při manipulaci s horkými součástmi používejte ochranné rukavice.
- Maximální zatížení horké plotýnky, pokud je součástí vybavení, a boční police je 4,5 kg. Varná nádoba o minimálním průměru 200 mm a maximálním průměru 260 mm. **POZNÁMKA:** Vaše plancha **NEMUSÍ** být vybavena plotýnkou Hot plate!
- Pokud je k dispozici kelímek na tuk, musí být vložen do přístroje a po každém použití vyprázdněn. Kelímek na tuk nevyjímejte, dokud přístroj zcela nevychladne.
- Při otvírání víka buďte velmi opatrní, protože může dojít k úniku horké páry.
- Pokud jsou v blízkosti děti, starší osoby nebo domácí zvířata, buďte velmi opatrní.
- Pokud si všimnete, že z přístroje kape tuk nebo jiný horký materiál na ventil, hadici nebo regulátor, vypněte ihned dodávku plynu. Určete příčinu, napravte ji a potom vyčistěte a zkontrolujte ventil, hadici a regulátor. Teprve potom pokračujte. Proveďte test na únik.
- Neuchovávejte objekty ani jiné materiály uvnitř krytu vozíku přístroje. Tím by došlo k zablokování průtoku spalovaného vzduchu do spodní strany ovládacího panelu nebo misky plamenice.
- NEODPOJUJTE ani nevyměňujte plynový kontejner ve vzdálenosti do 3 metrů od otevřeného ohně nebo jiného zdroje vznícení.

## Umístění válce

Válec umístěný v zařízení musí mít maximální průměr 340 mm a maximální výšku včetně regulátoru 570 mm. Větší válec je třeba umístit pouze pod boční polici nebo za gril. Válec umístěný na zemi nesmí být umístěn pod horkou deskou.

## Požadavky na regulátor.

S tímto přístrojem je nutné používat regulátor. Používejte pouze plynový regulátor dodaný s grilem. Pokud regulátor není součástí dodávky, používejte pouze regulátor certifikovaný podle normy EN16129 (maximální rychlost průtoku 1,5 kg/h) a schválený jako regulátor pro vaši zemi a plyn specifikovaný v části Technické údaje.

## Požadavky na hadici

Používejte pouze schválenou hadici certifikovanou podle příslušné normy EN, jejíž délka nepřekračuje 1,5 m. Ve Finsku nesmí být hadice delší než 1,2 m.

Před každým použitím zkontrolujte, zda nejsou hadice uříznuté nebo opotřebené. Zkontrolujte, zda není hadice ohnutá. Zajistěte, aby se připojená hadice nedotýkala žádných teplých povrchů. Před použitím přístroje vyměňte poškozené hadice. Hadici vyměňujte v souladu s místními požadavky.

## Zapalování zapalovačem

- **Při zapalování se nenaklánějte nad planchu.**
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte všechny ovládací knoflíky a plyn.
  1. Otočte ovládací ventily plynových hořáků do polohy OFF.
  2. Během zapalování nebo opětovného zapalování otevřete víko.
  3. Zapněte plyn na plynové lahvi.
  4. Pro zapálení stiskněte a otočte knoflíkem hořáku do polohy HIGH. Ihned stiskněte a podržte tlačítko ELEKTRONICKÉHO ZAPALOVAČE, dokud se hořák nezapálí.
  5. Pokud nedorazí k zapálení do 5 sekund, otočte ovládací prvky hořáku. VYPNĚTE (OFF), počkejte 5 minut a zopakujte postup zapálení.
  6. Pro zapálení ostatních hlavních hořáků opakujte kroky 4 a 5.



## VAROVÁN

- Pokud nepoužíváte ovládací prvky a plynovou láhev, vypněte je.
- Zajistěte, aby se připojená hadice nedotýkala žádných teplých povrchů.

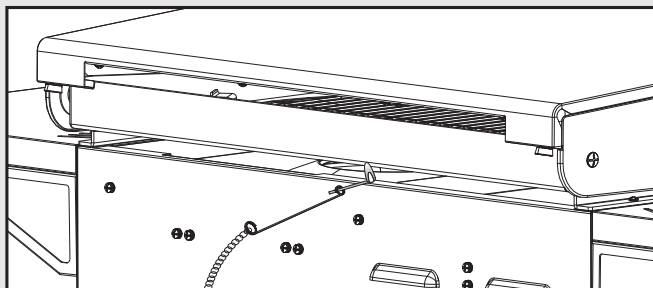


## UPOZORNĚN

Pokud se hořák NEZAŽEHNE během 5 sekund, vypněte kontrolky hořáku, počkejte 5 minut a proces zapalování zopakujte. Pokud se hořák nezažehne při otevřeném ventilu, bude dál proudit plyn z hořáku a může dojít k jeho náhodnému vzplanutí. To s sebou nese riziko poranění.

## Zapálení zápalkou

- **Při zapalování se nenaklánějte nad planchu.**
- Pokud spotřebič nepoužíváte, vypněte všechny ovládací knoflíky a plyn.
  1. Otočte ovládací ventily plynových hořáků do polohy vypnuto (OFF).
  2. Během zapalování nebo opětovného zapalování otevřete víko.
  3. Zapněte plyn na plynové lahvi.
  4. Vložte zápalku do držáku zápalek (zavěšeného na zadním panelu planchy). Zapalte zápalku; poté zapalte hořák vložením zápalky do mezery pod planchu. Okamžitě zatlačte a otočte knoflíkem hořáku do polohy HIGH. Ujistěte se, že hořák vzplane a zůstane zapálený.
  5. Postupně zapalujte sousední hořáky zatlačením knoflíků a jejich otočením do polohy HIGH.



# PÉČE A POUŽÍVÁNÍ

## Testování ventilů, hadice a regulátoru na únik plynu

Test úniku provádějte před prvním použitím, nejméně jednou ročně a při každé výměně nebo odpojování válce.

1. Přesuňte všechny ovládací knoflíky na přístroji do polohy.
2. Ujistěte se, že je regulátor těsně připevněn k plynovému válci.
3. Zapněte plyn. Pokud uslyšíte syčivý zvuk, ihned plyn vypněte. Ve spoji dochází k zásadnímu úniku. Než budete pokračovat, závadu opravte.
4. Očistěte spoje hadiček kartáčkem s mýdlovým roztokem (směs vody a mýdlového roztoku v poměru 1:1).
5. Pokud se objeví narůstající počet bublin, dochází k úniku. Ihned vypněte plyn ve válci a zkontrolujte těsnost spojů. Pokud únik nelze zastavit, nepokoušejte se o opravu. Vyžádejte si náhradní díly.
6. Po provedení testu úniku vždy vypněte plyn ve válci.

## POKUD NEDOJDE K ZAPÁLENÍ SPOTŘEBIČE

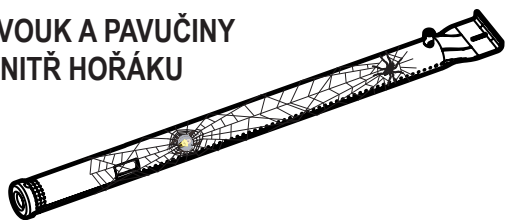
- Ujistěte se, že je plyn na lahvi zapnutý.
- Zkontrolujte, zda je v lahvi plyn.
- Vydává zapalovač jiskřivý zvuk? Během zkoušky těsnosti nekuřte.
  7. Pokud ano, zkontrolujte jiskru na hořáku.
  8. Pokud jiskra není, zkontrolujte, zda nejsou poškozené nebo uvolněné vodiče.
- Pokud jsou vodiče v pořádku, zkontrolujte, zda není prasklá nebo zlomená elektroda, případně ji vyměňte.
- Pokud jsou dráty nebo elektrody pokryty zbytky z vaření, vyčistěte špičku elektrody
- V případě potřeby vyměňte vodiče.
- Pokud se neozve žádný zvuk, zkontrolujte baterii.
- Zkontrolujte, zda je baterie správně nainstalována.
- Zkontrolujte, zda není uvolněné spojení vodičů na modulu a spínači.
- Pokud zapalovač nadále nefunguje, použijte zápalku.



## UPOZORNĚNÍ

### POZOR NA PAVOUKY!

#### PAVOK A PAVUČINY UVNITŘ HOŘÁKU



Váš hořák může být jiný.

- Pokud se gril špatně zapaluje nebo je plamen slabý, zkontrolujte a vyčistěte ventilační otvory a hořáky.
- Je známo, že pavouci nebo drobný hmyz způsobují problémy se „zpětným plamenem“ tím, že si staví hnízda a kladou vajíčka do Venturiho trubice nebo hořáků grilu a brání tak průtoku plynu. Nahromaděný plyn se může vznítit za ovládacím panelem. Toto vzplanutí může poškodit gril a způsobit zranění. Aby se předešlo vzplanutí a byl zajištěn dobrý výkon, měla by se sestava hořáku a Venturiho trubice vyjmout a vyčistit, kdykoli je gril delší dobu v nečinnosti.

## Čištění sestavy hořáku

Při čištění a/nebo výměně částí sestavy hořáků nebo při potížích se zapálením grilu postupujte podle těchto pokynů.

1. Vypněte plyn na ovládacích knoflících a na plynové lahvi.
2. Odstraňte dlaždici/rošt.
3. Odstraňte šrouby na grilovací desce (**obrázek A**).
4. Sejměte horní část grilovací desky s víkem.
5. Odstraňte difuzor tepla (**obrázek B**).
6. Odstraňte kování upevňující hořáky (**obrázek C**).
7. Odpojte elektrodu od hořáku (**obrázek D**).

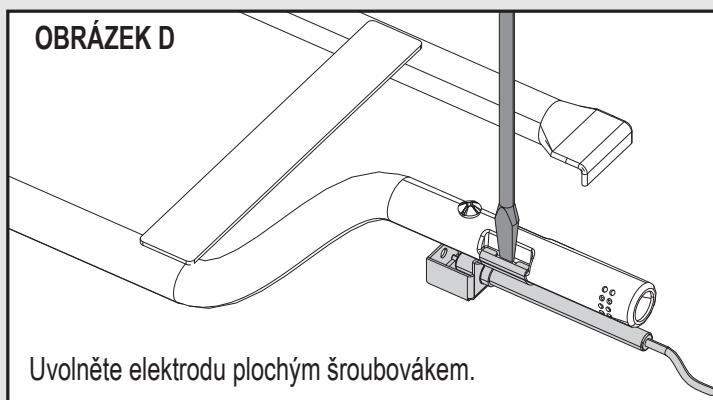
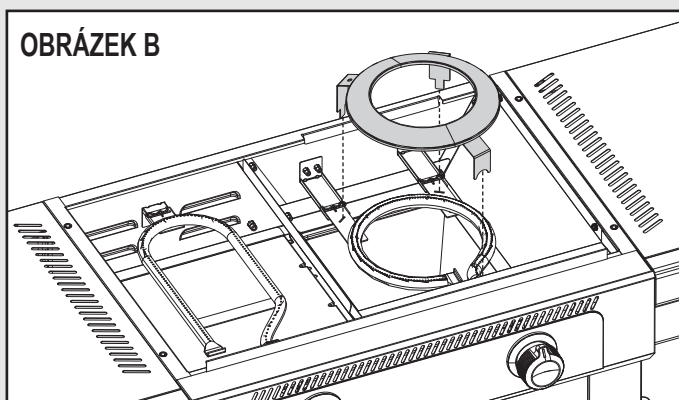
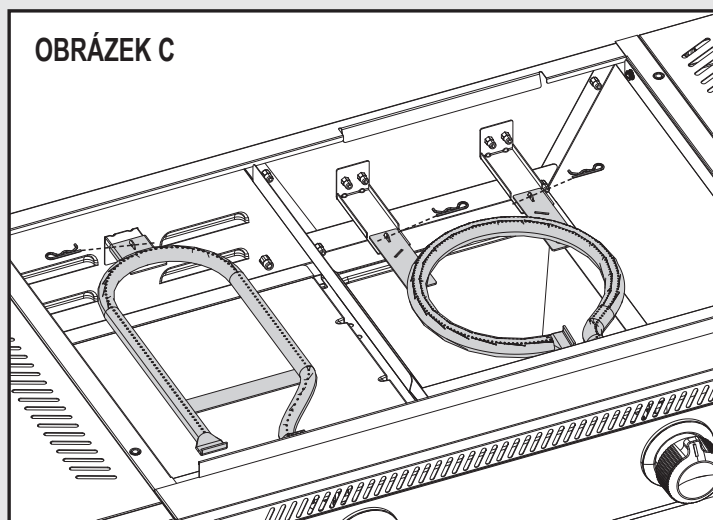
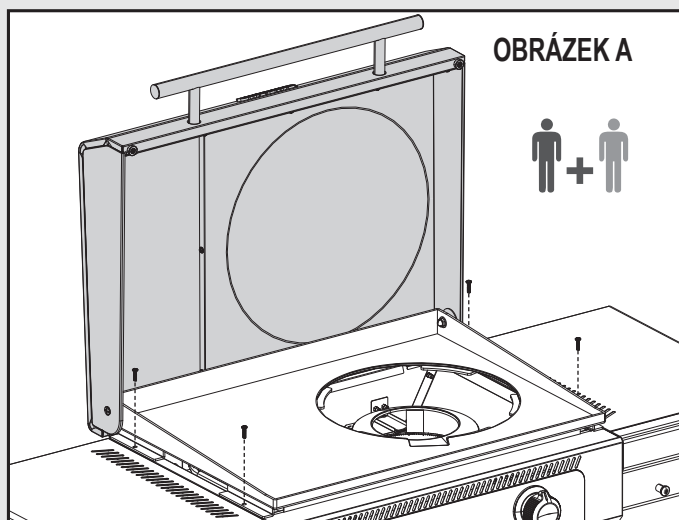
**POZNÁMKA:** Způsob vyjmutí/odpojení závisí na konfiguraci hořáku. Viz různé konfigurace na obrázcích níže.

8. Opatrně zvedněte každý hořák nahoru a pryč od otvorů ventilu. Navrhujeme tři způsoby čištění trubek hořáků. Použijte ten, který je pro vás nejjednodušší.
  - (A) Ohněte tuhý drát (dobře funguje lehké ramínko na šaty) do malého háčku. Háček několikrát protáhněte každou trubkou hořáku.
  - (B) Použijte úzký kartáč na láhve s ohebnou rukojetí (nepoužívejte mosazný drátěný kartáč). Kartáčkem několikrát projedte každou trubičku hořáku.
  - (C) Používejte ochranu očí: Pomocí vzduchové hadičky vhnějte vzduch do trubky hořáku a ven z otvorů hořáku. Zkontrolujte každý otvor, zda vzduch vychází z každého otvoru.
9. Drátěným kartáčkem očistěte celý vnější povrch hořáku od zbytků jídla a nečistot.
10. Případné ucpané otvory vyčistěte tuhým drátem, například otevřenou sponkou na papír.
11. Zkontrolujte, zda hořák není poškozen běžným opotřebením a korozí, některé otvory se mohou zvětšit. Pokud zjistíte velké praskliny nebo otvory, hořák vyměňte. Připevněte elektrodu k hořáku.



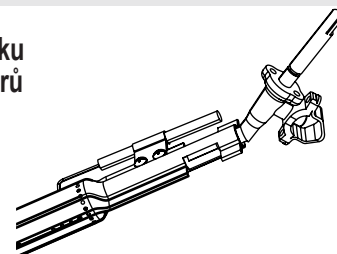
12. Opatrně vyměňte hořáky.
13. Připevněte hořáky k držákům na topeništi.
14. Vyměňte tepelný difuzor.
15. Vyměňte horní část grilovací desky, dlaždici/rošt.
16. Před dalším vařením na grilovací desce proveďte „test těsnosti“.

# PÉČE A POUŽÍVÁNÍ



**VELMI DŮLEŽITÉ:** Trubky hořáku musí znovu zapadnout do otvorů ventilu. Viz obrázek vpravo.

Správné zasunutí hořáku do ventilu



# PÉČE A POUŽÍVÁNÍ

## Skladování přístroje

- Vyčistěte varnou plochu.
- Ustovejte je na suchém místě.
- Když je k přístroji připojen plynový válec, uchovávejte jej venku v řádně větraném prostoru a mimo dosah dětí.
- Pokud přístroj uchovááte venku, přikryjte ho.
- Přístroj uchovávejte uvnitř, POUZE pokud je plynový válec vypnutý a odpojený, vyjmutý z přístroje a uchovávaný venku.
- Při vyjímání přístroje z úložného prostoru zkontrolujte, zda nejsou hořáky blokovány.

## Čištění obecného spotřebiče

Pravidelné čištění tohoto grilu je nutné, protože může dojít k požáru grilu, když se na dně grilu hromadí mastnota a zbytky jídla. Po každém použití odstraňte všechny zbývající částice jídla z roštu a uvnitř grilu pomocí kartáče Char-Broil Cool-Clean. Později můžete na rošt nastříkat Char-Broil Grate Cleaner, nechat ho 10 minut působit a setřít vlhkým hadříkem nebo štětcem. po ochlazení grilu proveďte čištění grilu.

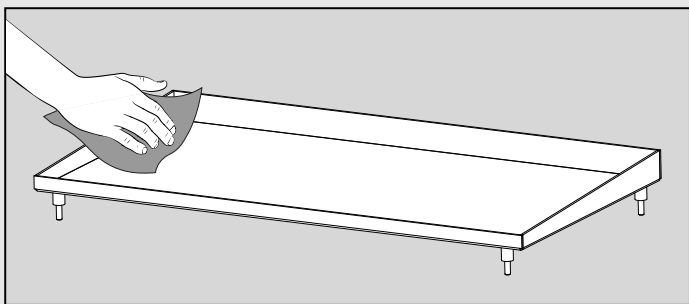
- **Nezaměňujte** hnědé nebo černé nahromadění mastnoty a kouře s barvou. Interiéry plynových grilů nejsou v továrně natřeny (a nikdy by neměly být natřeny). Naneste silný roztok čistícího prostředku a vody nebo použijte čistící prostředek zařízení s kartáčem na vnitřní stranu víka a spodní části zařízení. Opláchněte a nechte úplně uschnout na vzduchu. Na lakované povrchy neaplikujte žíravý přípravek / čistěč trouby.
- **Plastové díly:** Omyjte teplou mýdlovou vodou a osušte. Na plastové části nepoužívejte abrazivní čistící prostředky, odmašťovače ani koncentrovaný čistící prostředek na zařízení. Mohlo by dojít k poškození a selhání dílů.
- **Porcelánové povrchy:** Díky složení podobnému sklu lze většinu zbytků setřít roztokem sody / vody na pečení, čistěčem skla nebo čistěčem roštu Char-Broil. Na odolné skvrny použijte neabrazivní čistící prášek.
- **Natřené povrchy:** Umyjte jemným čistícím prostředkem nebo čistěčem a teplou mýdlovou vodou nebo čistěčem na gril Char-Broil. Otřete dosucha měkkým hadříkem neabrazivní hadřík.
- **Varné plochy:** Zajistěte, aby na grilovacích plochách nezůstaly žádné volné štětiny. Zatímco je gril horký, doporučuje se čistit povrchy vaření pouze pomocí výměnné hlavice Char-Broil Hot-Clean (na kartáčku Char-Broil Cool-Clean Premium).

# PÉČE A POUŽÍVÁNÍ

## SKLOKERAMICKÁ GRILOVACÍ DESKA

### PRVNÍ POUŽITÍ – ČISTĚNÍ PLOTÝNKY HOT PLATE

Před prvním použitím grilovací desky s jídlem otřete povrch a okraje plotýnky Hot Plate teplou mýdlovou vodou. Důkladně ji opláchněte čistou vodou. Rozptýlíte tak případné pachy a odstraníte cizí látky, které by se při vaření dostaly do jídla.



### PÉČE A ÚDRŽBA

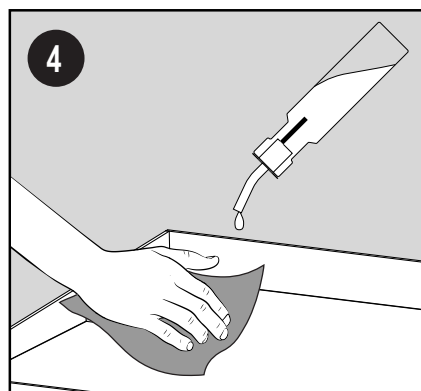
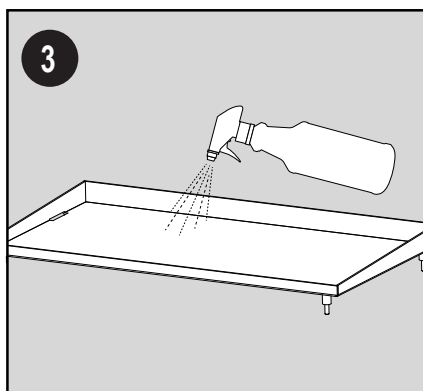
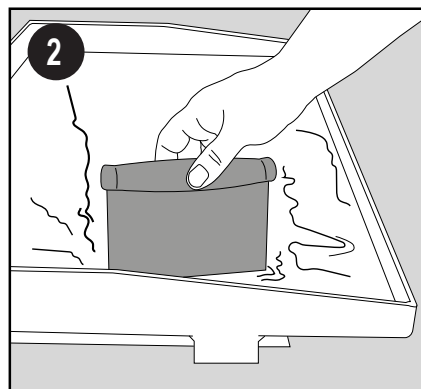
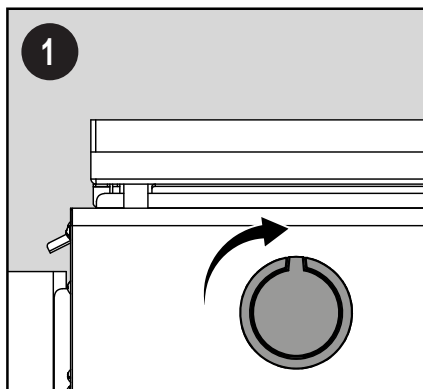
Péče o plotýnku Hot Plate je nepřetržitý proces, který je třeba opakovat po celou dobu životnosti grilovací desky, aby byl zajištěn co nejlepší zážitek z vaření a co nejdelší životnost používání. Důležité je čistit a přidávat na plotýnku Hot Plate jen minimální množství oleje po každém použití,

aby se udržel nepřilnavý povrch varné desky. Poznámka: Plotýnku Hot Plate není třeba ošetřít tukem. Připálení tuku do povrchu poškodí nepřilnavý varný povrch.

1. Vypněte ohřev z vaření.
2. Nechte gril vychladnout do bodu, kdy je bezpečný pro čištění, ale stále teplý. Poté pomocí škrabky na rošty nebo dřevěného náčiní s plochou hranou seškrábněte z grilovací plochy přebytečné jídlo nebo tuk

**Poznámka: Keramika není zcela odolná proti poškrábání a při použití kovového nádobí se může odštipnout. Nejlepší kuchyňské náčiní je dřevěné, silikonové nebo nylonové, protože tyto materiály snižují opotřebení varného povrchu.**

3. Povrch postříkejte nebo přidejte trochu vody, abyste napařili a uvolnili případná nepoddajná místa. Otřete čistým hadříkem nebo papírovou utěrkou. Někdy může být obtížné odstranit připálený tuk nebo nečistoty.
4. Nechte grilovací desku zcela vychladnout. Přidejte na plotýnku Hot Plate malé množství oleje a potřete jím papírovou utěrkou všechny rohy a okraje. Přebytečný olej z povrchu setřete. Tím se na povrchu vytvoří ochranná bariéra před vlhkostí.





# TECHNICKÉ ÚDAJE

| TECHNICKÉ ÚDAJE<br>CHAR-BROIL, LLC |                                                                |                                                                                    |                                 |                                 |
|------------------------------------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|
| Název přístroje                    | Plynový gril                                                   |                                                                                    |                                 |                                 |
| Celkový nominální teplotní vstup   | 8,79 kW (640 g/h)                                              |                                                                                    |                                 | 8,79 kW (6405 g/h)              |
| Kategorie plynu                    | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30)                                                                          | I3B/P(50)                       |                                 |
| Č. modelu                          | 468925125                                                      |                                                                                    |                                 | 468925225                       |
| Typ plynu                          | Butan                                                          | Propan                                                                             | Butan, propan nebo jejich směsi | Butan, propan nebo jejich směsi |
| Tlak plynu                         | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar                                                                            | 28-30 mbar                      | 50 mbar                         |
| Rošt                               | 1,01 x 2 ks                                                    |                                                                                    |                                 | 0,88 x 2 ks                     |
| Velikost vstřikovače (průměr mm)   | 1,01 x 2 ks                                                    |                                                                                    |                                 | 0,88 x 2 ks                     |
| Plotýnka                           | N/A                                                            |                                                                                    |                                 | N/A                             |
| Velikost vstřikovače (průměr mm)   | N/A                                                            |                                                                                    |                                 | N/A                             |
| Nejhorší vypalovač                 | N/A                                                            |                                                                                    |                                 | N/A                             |
| Velikost vstřikovače (průměr mm)   | N/A                                                            |                                                                                    |                                 | N/A                             |
| Určeno pro země:                   | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR |                                 | DE, AT, CH, SK                  |

## Nerezová ocel

Za nerezovou ocel je považována spousta různých typů (slitin) materiálů.

Běžnou vlastností těchto různých typů je, že mohou korodovat (oxidovat) v závislosti na podmínkách, kterým jsou vystaveny.

To platí i pro váš nový gril.

Pro zajištění zachování vzhledu a funkčnosti grilu po mnoho let se prosím řiďte následujícími radami.

1. Pokud se gril namočí nebo zvlhne, utřete ho dosucha utěrkou. Tím předejdete zrezivění jeho povrchu.
2. Nerezová ocel může za určitých podmínek korodovat. Důvodem mohou být vnější podmínky jako chlorovaná nebo slaná voda nebo nesprávné nástroje k čištění, například drátěný kartáč nebo drátěnka. Může také nastat ztráta barvy v důsledku tepla, chemikálií nebo hromadění tuku.
3. Pro zachování kvalitního vzhledu přístroje doporučujeme umývat ho mírným roztokem čistícího prostředku a teplé mýdlové vody a utřít dosucha jemným hadříkem po každém použití. Spečený tuk může vyžadovat použití abrazivní plastové čistící utěrky. Používejte pouze ve směru brusného povrchu, aby nedošlo k poškození. Abrazivní utěrku nepoužívejte na oblastech s obrázky.
4. Vnitřní části a mřížky grilu natřete tukem na vaření.

### Poznámka:

Z důvodu zabránění poškrábání povrchu, který by připravil základ pro korozi, k čištění nerezové oceli nikdy nepoužívejte drátěnku ani podobné nástroje.

Při čištění postupujte ve stejném směru, v jakém je kartáčovaná nerezová ocel – „po srsti“. Čištění abrazivními prostředky může zanechat škrábance. Uchovávání grilu v blízkosti pobřeží, bazénu nebo sauny způsobí korozi (oxidaci) grilu.

Pro zajištění ochrany před korozi gril přikryjte.

השאר את המדריך אצל הלקוח.  
ההרכבה תבצע ע"י טכנאי גז מוסמך בלבד.  
ההפעלה הראשונית של המכשיר תעשה בידי מתקין גז מוסמך.  
לקוח:

שמור את המדריך על מנת לעיין בו בעתיד.

שאלות:

אם יש לך שאלות במהלך ההרכבה או השימוש במכשיר צור קשר עם הסוכן המקומי שלך.

### סמלי בטיחות

הסמלים והתיבות המוצגים להלן מסבירים את המשמעות של כל כותרת. קרא ובצע את כל ההודעות המופיעות לאורך המדריך.

### זהירות:



זהירות: מציין מצב בעל סיכון אפשרי או התנהגות לא בטוחה אשר, אם לא יימנעו, עשויים לגרום לפציעה קלה או בינונית.

### אזהרה



אזהרה: מציין מצב בעל סיכון אפשרי אשר, אם לא יימנעו, עשוי לגרום למוות או לפציעה קשה.

### סכנה



סכנה: מציין מצב בעל סיכון אפשרי אשר, אם לא יימנעו, עשוי לגרום למוות או לפציעה קשה.

### סכנה



אם אתה מריח גז:

1. סגור את אספקת הגז למכשיר.
2. כבה להבות חשופות.
3. פתח את המכסה.
4. אם הריח נמשך, התרחק מהמכשיר וצור קשר עם ספק הגז שלך או עם מכבי האש באופן מיידי.

### אזהרה



1. אין לאחסן או להשתמש בדלק או בנוזלים דליקים אחרים בסמוך למכשיר זה או כל מכשיר אחר.
2. אין לאחסן צינור גז שאינו מחובר בסמוך למכשיר זה או כל מכשיר אחר.

### אזהרה



- מדריך הוראות זה כולל מידע חשוב החיוני להרכבה ולשימוש בטוח במכשיר.
- קרא ובצע את כל ההוראות לפני ההרכבה והשימוש במכשיר.
- בצע את כל האזהרות וההוראות בזמן שימוש במכשיר.
- שמור את המדריך לעיון עתידי.

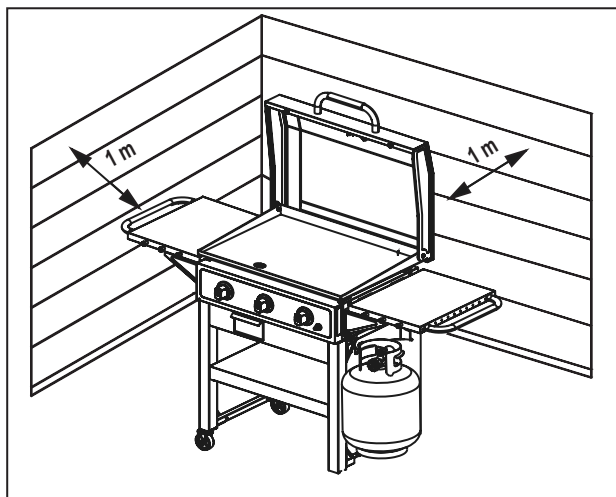
### סכנה



- לעולם אין להפעיל מכשיר זה ללא השגחה.
- לעולם אין להפעיל את המכשיר בטווח של 10 רגל (3 מ') ממבנה, חומר בעירה או מיכל גז אחר כלשהו.
- לעולם אין להפעיל מכשיר זה בטווח של 25 רגל (7.5 מ') מנוזל דליק כלשהו.
- אם פורצת שריפה, יש להתרחק מהמכשיר ולהתקשר מיידי למכבי האש. אין לנסות לכבות שריפת שמן או גריז עם מים. אי ביצוע הוראות אלה עלול לגרום לסכנת שריפה, פיצוץ או כוויות, מה שעלול להוביל לנזק לרכוש, פציעה או מוות.



## אזהרה



- אין להצית את המבער כאשר המכסה סגור. הצטברות גז לא מוצת במכשיר סגור היא מסוכנת.
- יש לכבות תמיד את הגז בבלון ולנתק את הווסת לפני העברת בלון הגז ממצב הפעלה מסוים.
- אין להשתמש במכשיר כאשר בלון הגז אינו ממוקם במקום המתאים.
- אין לשנות את המכשיר. כל שינוי הוא אסור בהחלט. אסור למשתמש לתקן חלקים אטומים. אין לפרק מזרקים.
- אין להשתמש במשטח הצליה עם מכסה סגור בהגדרה גבוהה למשך יותר מ-20 דקות.
- אי ביצוע כל הוראות היצרן יכול לגרום לפגיעה חמורה ו/או נזק לרכוש.
- אין לנסות לתקן או לשנות את הצינור/השסתום/הווסת לכל פגם "משוער". כל שינוי במכלול זה יגרום לביטול האחריות וייצור סיכון לדליפת גז ושרפה. השתמש רק בחלקי חילוף המסופקים על ידי היצרן.
- אין לכסות את רשתות הצליה עם רדיד אלומיניום או עם כל חומר אחר. פעולה זו תחסום את האוורור של המבער ותיצור מצב שעלול להיות מסוכן ולגרום לנזק לרכוש ו/או לפגיעה.



## זהירות:

- קרא ופעל בהתאם לכל הזהרות הבטיחות, הוראות ההרכבה, והנחיות השימוש והטיפול לפני ההרכבה והבישול.
- חלקים מסוימים עלולים להכיל קצוות חדים. מומלץ ללבוש כפפות מגן.
- **שריפות שמן**
- לא ניתן לכבות שריפות שמן על ידי סגירת המכסה. הגריל מאוורר היטב לצורכי בטיחות.
- אין להשתמש במים על שריפות שמן, זה עלול לגרום לפציעות. אם מתרחשת שריפת שמן ממושכת, סובב את הידיות וסגור את בלון הגז.
- אם המכשיר לא עובר ניקוי באופן קבוע, עלולה לפרוץ שריפת שמן שתפגע במוצר. שים לב בעת חימום מראש או שריפה של שאריות מזון שלא פורצת שריפת שמן. עקוב אחר ההנחיות לניקוי המכשיר ולניקוי רכיב המבער על מנת למנוע שריפות שמן. הדרך הטובה ביותר למנוע שריפות שמן היא באמצעות ניקוי תכוף של המכשיר.
- אין להשאיר את הפלנצ'ה ללא השגחה בזמן החימום המקדים או בזמן שרפת שאריות מזון על HI. אם הפלנצ'ה לא נוקתה באופן סדיר, עלולה להיווצר שריפת גריז שעלולה לגרום נזק למוצר.



## אזהרה

- לשימוש בטוח במכשיר שלך וכדי להימנע מפגיעות חמורות:
- השתמש בחוץ בלבד. אין להשתמש במקומות סגורים.
- קרא את ההנחיות לפני השימוש במכשיר. יש לפעול תמיד לפי ההנחיות הללו.
- אין להזיז את המכשיר במהלך השימוש.
- חלקים נגישים עלולים להיות חמים מאוד. יש להרחיק ילדים. אין לאפשר לילדים להשתמש או לשחק בקרבת המכשיר.
- יש לכבות את אספקת הגז בצינור לאחר השימוש.
- יש לשמור את המכשיר הרחק מחומרים דליקים במהלך השימוש.
- אין לחסום את החורים בצדי המכשיר או בחלקו האחורי.
- יש לבדוק את להבות המבער באופן קבוע.
- אין לחסום את פתחי הוונטורי במבער.
- יש להשתמש במכשיר רק במקום מאוורר היטב. אין להשתמש בחללים סגורים כמו חניון, מוסך, מרפסת, פטיו סגור או תחת מבנה מכוסה מכל סוג.
- אין להשתמש בפחם או בלבנים קרמיות במכשיר גז.
- אין לכסות את הרשתות בנייר אלומיניום או בכל חומר אחר. זה יחסום את אוורור המבער ועלול לגרום למצב מסוכן שיוכל לנזק לרכוש ו/או לפגיעה.
- יש להשתמש במכשיר במרחק של 1 מ' לפחות מקיר או משטח כלשהו.
- יש לשמור על מרחק של 3 מ' מחפצים שעלולים להתלקח או מקורות הצתה כמו מצתים במיחמי מים, מכשירי חשמל וכו'.

## עצות בטיחות

- לפני פתיחת שסתום הגז בבלון, וודא שהווסת מהודק.
- כאשר המכשיר אינו בשימוש, כבה את כל הידיות והגז.
- השתמש בכלי הפלנצ'ה עם הידית הארוכה ובכפפות תנור כדי למנוע כוויות והתזות. השתמש בכפפות הגנה בזמן הטיפול ברכיבים חמים.
- העומס המרבי של פלטת החימום, אם מצורפת, ושל המדף הצדדי הוא 4.5 ק"ג. קוטר מינימלי של כלי הבישול הוא 200 מ"מ N והקוטר המקסימלי הוא 260 מ"מ. הערה: ייתכן שהפלנצ'ה שלך אינה מצוידת בפלטת חימום!
- הכנס את כוס השמן (אם יש) למכשיר ורוקן אותה לאחר כל שימוש. אין להסיר את כוס השמן עד שהמכשיר התקרר לחלוטין.
- היזהר בעת פתיחת המכסה, עלולים לצאת אדים חמים.
- היזהר בסביבת ילדים, קשישים או חיות מחמד.
- אם אתה מבחין בנזילה של שמן או חומרים חמים אחרים מהמכשיר על שסתום, צינור או ווסת, כבה את אספקת הגז באופן מיידי. מצא את המקור, תקן אותו, ואז נקה ובדוק את השסתום, הצינור והווסת לפני שתמשיך. בצע בדיקת דליפות.
- אין לאחסן חפצים או חומרים בתוך כיסוי עגלת המכשיר שעלולים לחסום את הזרימה של אוויר השריפה לחלק התחתון של לוח הבקרה או של קערת הבעירה.
- אין לנתק או לשנות את מיכל הגז במרחק של 3' מלהבה חשופה או מקור הצתה אחר.

## מיקום הבלון

ניתן להניח בלון של 6 ק"ג או פחות על הקרקע מתחת למדף הצדדי או בתוך המכשיר במקום המיועד לכך. בלונים גדולים יותר יש להניח מתחת למדף הצדדי או מאחורי הגריל בלבד. בלונים שמונחים בתוך המכשיר יהיו בעלי קוטר מקסימלי של 330 מ"מ וגובה מקסימלי של 450 מ"מ. אין למקם בלונים על הקרקע מתחת לפלטה החמה.

## דרישות הווסת

יש להשתמש בווסת במכשיר זה. השתמש רק בווסת שמגיע עם הגריל. אם לא קיבלת ווסת השתמש רק קצב זרימה EN16129 ( - בווסת המורשה בהתאם ל מקסימלי 1.5 ק"ג/ש') שמאושר במדינה שלך וגז שמופיע במידע הטכני.

## דרישות הצינור

השתמש רק בצינור המורשה בהתאם לתקן עולה על אורך של 1.5 מ'. בפינלנד, אורך הצינור לא יעלה על 1.2 מ'. לפני כל שימוש, וודא שהצינור אינו חתוך או בלוי. וודא שהצינור אינו מפותל. וודא שכאשר הצינור מחובר הוא אינו בא במגע עם משטחים חמים.

החלף צינור פגום לפני השימוש במכשיר. החלף את הצינור בהתאם לדרישות במדינה.

## הצתה עם מצת

- אין להישען מעל הפלנצ'ה בזמן ההצתה.
- כאשר המכשיר אינו בשימוש, יש לכבות את כל כפתורי הבקרה ואת הגז.
- 1. העבר את שסתומי הבקרה של מבער הגז למצב כבוי.
- 2. פתח את המכסה בזמן ההצתה או ההצתה מחדש.
- 3. הפעל את הגז במכל ה-LP.
- 4. להצתה, דחוף וסובב את כפתור המצת לגבוה. באופן מיידי, דחוף והחזק את לחצן המצת האלקטרוני עד שהמבער נדלק.
- 5. אם ההצתה אינה מתרחשת תוך 5 שניות, סובב את בקרות המצת למצב כבוי, המתן 5 דקות וחזור על הליך ההצתה.
- 6. חזור על שלבים 4 ו-5 כדי להצית מבערים עיקריים אחרים.

## אזהרה



סובבו את הבקרים ואת בלון הגז למצב כבוי כאשר אינם בשימוש.

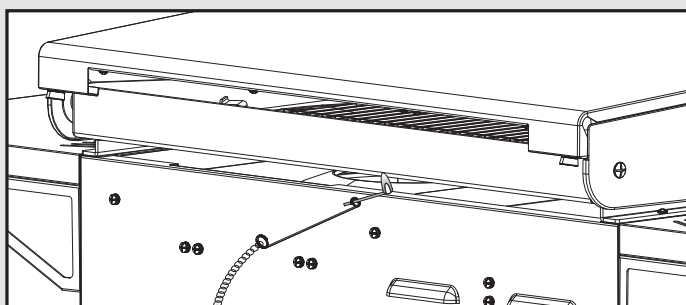
## זהירות:



אם לא מתרחשת הצתה בתוך 5 שניות, סובב את בקרי המבער למצב כבוי, המתן 5 דקות וחזור על הליך ההצתה. אם המבער לא ניצת כאשר הווסת פתוח, הגז ימשיך לזרום מחוץ למבער ועלול להיות מוצת בטעות ולגרום לפציעה.

## הצתה עם גפרור

- אין להישען מעל הפלנצ'ה בזמן ההצתה.
- כאשר המכשיר אינו בשימוש, יש לכבות את כל כפתורי הבקרה ואת הגז.
- 1. העבר את שסתומי הבקרה של מבער הגז למצב כבוי.
- 2. פתח את המכסה בזמן ההצתה או ההצתה מחדש.
- 3. הפעל את הגז במכל ה-LP.
- 4. הכנס את הגפרור למחזיק הגפרורים (התלוי מהלוח האחורי של הפלנצ'ה). הדלק את הגפרור; ואז הדלק את המבער על ידי הנחת הגפרור ברווח שמתחת לפלנצ'ה. דחוף פנימה מיד וסובב את כפתור המבער למצב גבוה. וודא שהמבער נדלק ונשאר דולק.
- 5. הדלק את המבערים הסמוכים לפי הסדר על ידי לחיצה פנימה של הכפתורים וסיבובם למצב גבוה.



## לצינור ולווסת, בדיקת דליפה לשסתומים

לפחות פעם בשנה, בדוק דליפות לפני השימוש הראשון, הבלון של ניתוק או החלפה שיש פעם ובכל.

1. העבר את כל הידיות במכשיר למצב OFF.
2. הגז לבלון הדוקה בצורה מחובר שהווסת וודא.
3. כבה, אם אתה שומע קול של בריחה. הפעל את הגז מידי באופן הגז את. בחיבור משמעותית דליפה יש. שתמשיך לפי תקן.
4. הברש תמיסת סבון (תערובת של חצי סבון וחצי מים). הצינור חיבורי על.
5. כבה את הגז בבלון. יש דליפה, אם מופיעה בועה אם לא ניתן. באופן מידי ובדוק א החיבורים הדוקים הדליפה את לעצור, לתקן ננסה אל. חילוף חלקי הזמן.
6. תמיד כבה את הגז בבלון לאחר ביצוע בדיקת הדליפות.

## אם המכשיר אינו נדלק.

- ודא שהגז מופעל במכל.
- ודא שיש גז במכל.
- האם המצת עושה רעש של ניצוץ? אל תעשן בזמן בדיקת דליפות.
- 1. אם כן, חפש את הניצוץ במבער.
- 2. אם אין ניצוץ, בדוק האם יש חוטי חשמל פגומים או רופפים.
- אם החוטים תקינים, בדוק האם יש אלקטרודה סדוקה או שבורה, אם כן החלף אותה.
- אם חוט החשמל או האלקטרודה מכוסים בשאריות בישול, נקה את קצה האלקטרודה עם מגבון אלכוהול, לפי הצורך.
- החלף את חוטי החשמל לפי הצורך.
- אם אינך שומע קול, בדוק את הסוללה.
- ודא שהסוללה מותקנת כראוי.
- בדוק האם יש חיבור חוטים רופף במודול ובמתג.
- אם המצת ממשיך לא לעבוד השתמש ברכיבי הגפרור.

## ניקוי מכלול המבער

בצע הוראות אלה כדי לנקות ו/או להחליף חלקים ממכלול המבער או אם אתה נתקל בבעיה בהדלקת הגריל.

1. כבה את הגז בכפתורי הבקרה ובמכל ה-LP.
  2. הסר את האריח/הרשת.
  3. הסר את הברגים של משטח הצליה (איור A).
  4. הסר את החלק העליון של משטח הצליה עם מכסה.
  5. הסר את מפזר החום (איור B).
  6. הסר את החומרה המאבטחת את המבערים (איור C).
  7. נתק את האלקטרודה מהמבער (איור D).
- הערה: שיטת ההסרה/הניתוק תלויה בתצורת המבער. ראה תצורות מבער שונות באיורים הבאים.
8. בזהירות, הרס כל מבער והרחק אותו מפתחי השסתום.
- אנו ממליצים על שלושה דרכים לניקוי צינורות המבער. השתמש בזו שקלה לך ביותר.
- (א) כופף תיל קשיח (קולב מעילים קל משקל יעבוד היטב) לוו קטן. העבר את הוו דרך כל צינור מבער, מספר פעמים.
  - (ב) השתמש במברשת בקבוקים צרה עם ידיית גמישה (אל תשתמש במברשת תיל מתכתית). העבר את המברשת דרך כל צינור מבער, מספר פעמים.
  - (ג) הרכב ציוד הגנה לעיניים: השתמש בצינור אוויר כדי להכניס אוויר בכוח לתוך צינור המבער ואל מחוץ ליציאות המבער. בדוק את יציאות המבער כדי לוודא שהאוויר יוצא מכל חור.
9. העבר את מברשת התיל על כל המשטח החיצוני של המבער כדי להסיר שאריות מזון ולכלוך.
  10. נקה את כל היציאות החסומות בעזרת תיל קשיח כגון סיכת משרד פתוחה.
  11. בדוק האם נגרם נזק למבער כתוצאה מבלאי וקורוזיה רגילים, חלק מהחורים עשויים להתרחב. אם יש סדקים או חורים גדולים, החלף את המבער. חבר את האלקטרודה למבער.



12. החזר את המבערים למקומם בזהירות.
13. חבר את המבערים לתושבות שעל תיבת האש.
14. החזר את מפזר החום למקומו.
15. החזר את החלק העליון של משטח הצליה, את האריח/הרשת.
16. לפני שתבשל שוב על משטח צליה, בצע "בדיקת דליפות".



## זהירות

### התראת עכבישים!

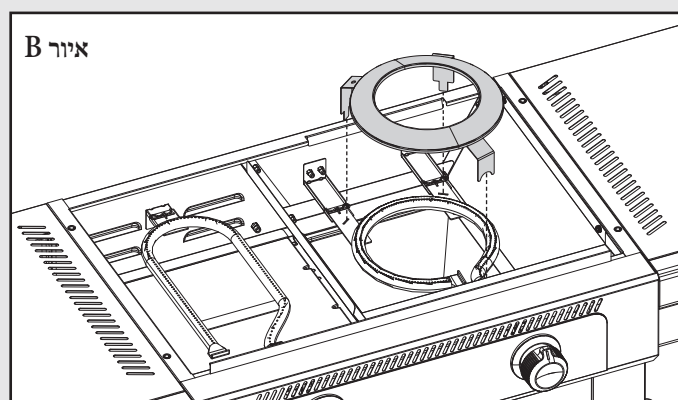
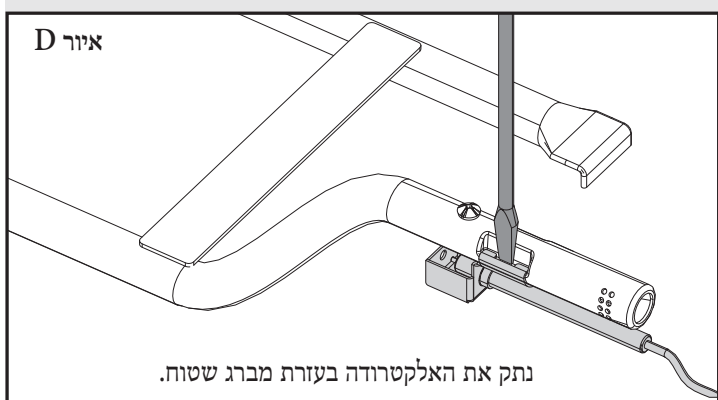
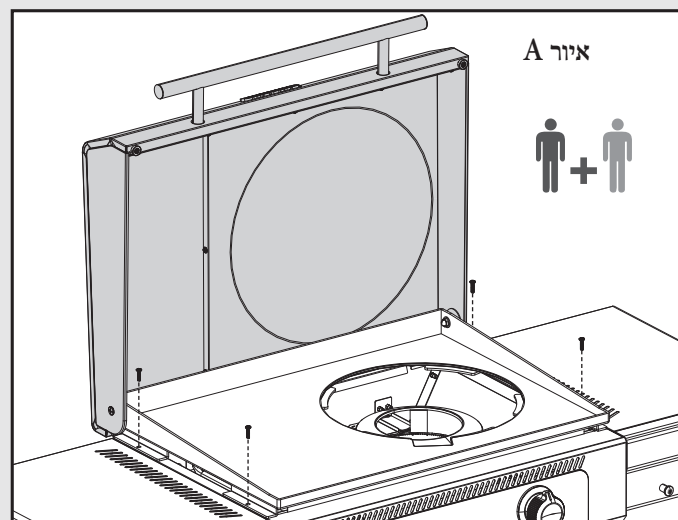
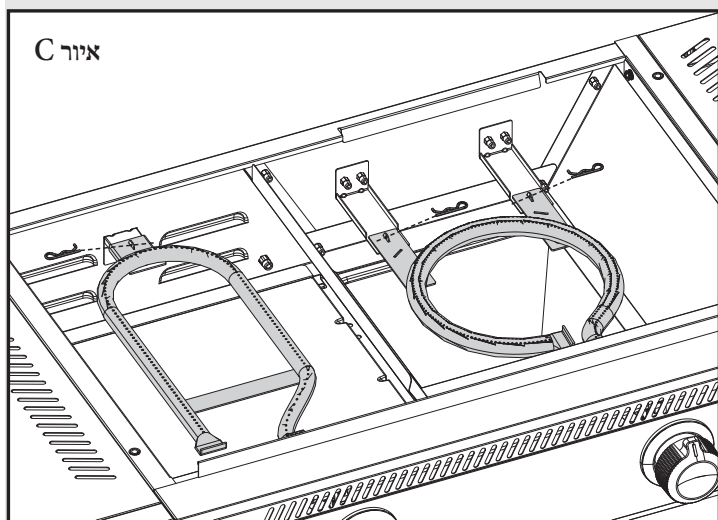
עכביש וקורים  
בתוך המבער



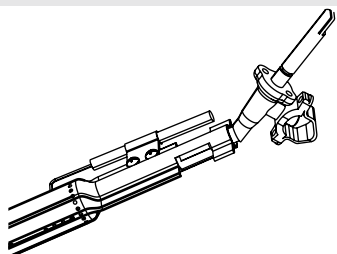
המבער שלך עשוי להיות שונה.

- אם קשה להדליק את הגריל שלך או שהלהבה חלשה, בדוק ונקה את חורי האוויר והמבערים.
- עכבישים או יצורים קטנים נוטים ליצור בעיות הבזק חוזר על ידי בניית קנים והסתל ביצים בצינור הונוטורי או במבער של הגריל, ובכך הם חוסמים את זרימת הגז. גז הגביש יכול להידלק מאחורי לוח הבקרה. הבזק חוזר זה יכול לגרום נזק לגריל ולגרום לפציעה. כדי למנוע הבזקים חוזרים ולהבטיח ביצועים טובים, יש להסיר ולנקות את המבער ואת מכלול צינור הונוטורי, בכל פעם שהגריל עמד ללא שימוש לתקופת זמן ארוכה.





חשוב ביותר: צינורות המבער  
חייבים לסדר מחדש את פתחי  
השסתום ראה איור מימין  
להתקן את חיבור המבער-שסתום



## אחסון המכשיר

- נקה את משטח הבישול.
- אחסן במקום יבש.
- כאשר בלון גז מחובר למכשיר, אחסן בחוץ באזור מאוורר היטב ומחוץ להישג ידם של ילדים.
- כסה את המכשיר אם הוא מאוחסן בחוץ.
- אחסן את המכשיר בפנים רק אם בלון הגז כבוי ומנותק, מוסר מהמכשיר ומאוחסן בחוץ.
- כאשר אתה מוציא את המכשיר מאחסון, בדוק אם יש חסימה במבערים.

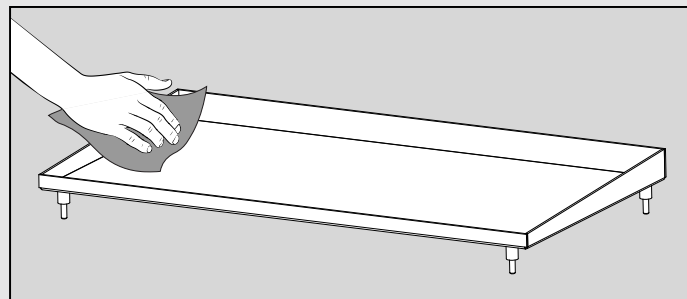
## ניקוי כללי של המכשיר

- נקה את המכשיר לעיתים קרובות, עדיף לאחר כל שימוש. אם אתה משתמש במברשת עם זיפים לניקוי משטחי הבישול של המכשיר, וודא שלא נשארים זיפים על משטח הבישול לפני השימוש בגריל. לא מומלץ לנקות את משטח הבישול כאשר המכשיר חם. יש לנקות את המכשיר לפחות פעם בשנה.
- אל תטעה לחשוב שהצטברויות חומות או שחורות של שמן או עשן הן צבע. החלקים הפנימיים של גריל גז לא עוברים נצבעים במפעל (ואין לצבוע אותם). השתמש בתמיסה חזקה של חומר ניקוי ומים או השתמש בחומר הניקוי של המכשיר ושפשף באמצעות מברשת את החלקים הפנימיים של מכסה המכשיר ואת החלק התחתון. שטוף והשאר לייבוש מלא באוויר. אין להשתמש בחומר ניקוי קאוסטי למכשירים/תנורים על שטחים צבועים.
- חלקי פלסטיק: שטוף עם מי סבון חמים ונגב עד לייבוש.
- אין להשתמש בציטריזול, חומרי ניקוי חריפים, מסירי שומנים או חומרי ניקוי מרוכזים על חלקי פלסטיק. עלול להיגרם נזק וכשל של החלקים.
- משטחי חרסינה: בשל ההרכב דמוי הזכוכית, ניתן לנקות את רוב השאריות על ידי ניגוב האמצעות תמיסת סודה לשתייה/מים או חומר ניקוי מיוחד. השתמש באבקת ניקוי לא חריפה לכתמים קשים.
- משטחים צבועים: שטוף עם חומר ניקוי עדין או חומר ניקוי לא חריף ומי סבון חמים. נגב עד לייבוש עם בד עדין שאינו שורט.
- משטחי פלדת אל-חלד: על מנת לשמור על רמות ביצועים גבוהות של המכשיר, שטוף עם חמר ניקוי עדין ומי סבון חמים ונגב עד לייבוש עם בד רך לאחר כל שימוש. שאריות שמן שרוף עשויים לדרוש שימוש ברפידת ניקיון שעשויה מפלסטיק קשיח. השתמש רק בכיוון הגימור כדי ת על אזורים עם גרפיקה.
- משטחי בישול: אם אתה משתמש במברשת עם זיפים לניקוי משטח בישול כלשהו, וודא שלא נשארים זיפים על משטחי הבישול לפני השימוש בגריל. מומלץ לא לנקות את משטחי הבישול כאשר המכשיר חם.

## חלק עליון של משטח הצליה הקרמי

שימוש ראשון - ניקוי פלטת החימום

לפני השימוש במשטח הצליה שלך בפעם הראשונה עם מזון, יש לנגב את המשטח ואת קצוות פלטת החימום עם מי סבון חמימים. שטוף ביסודיות במים נקיים. פעולה זו תפזר ריחות לא נעימים ותמנע מחומרים זרים להתבשל בתוך האוכל שלך.



טיפול ותחזוקה

הטיפול בפלטת החימום הוא תהליך מתמשך ויש לחזור עליו במהלך חיי השירות של משטח הצליה כדי להבטיח את חוויית הבישול הטובה ביותר ואת חיי השימוש הארוכים ביותר. חשוב לנקות ולהוסיף כמות מינימלית ביותר של שמן לפלטת החימום לאחר כל שימוש

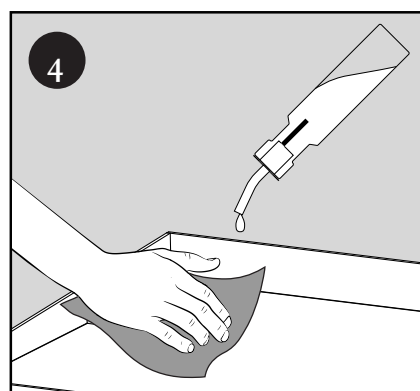
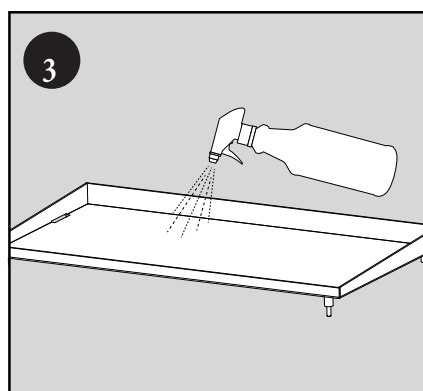
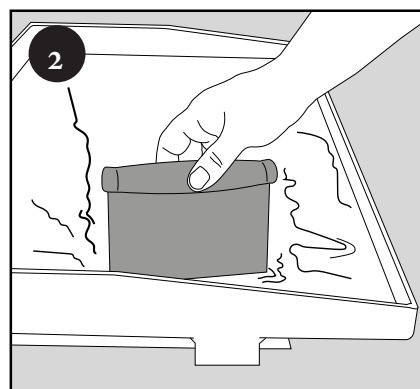
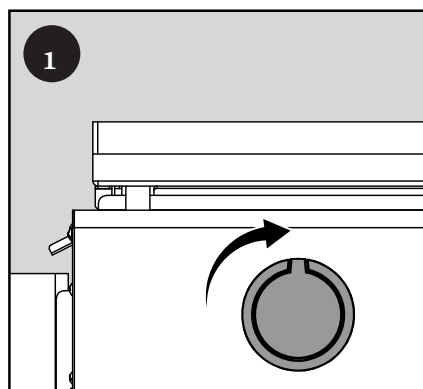
כדי לשמור על משטח הבישול עם תכונת הנון-סטיק. הערה: אין צורך לשמן את פלטת החימום. שריפת שומן לתוך המשטח תזיק למשטח הבישול עם תכונת הנון-סטיק.

1. כבה את החום מהבישול.
2. אפשר לגריל להתקרר עד לנקודה בה יהיה בטוח לנקותו אך הוא עדיין יישאר חמים. לאחר מכן השתמש במגרד משטחי צליה או בכלי בישול מעץ עם קצה שטוח, כדי לגרד כל שארית של מזון או שומן ממשטח הבישול.

הערה: חומר קרמי אינו מונע לחלוטין היווצרות של שריטות והוא יכול להיסדק במקרה של שימוש בכלי בישול ממתכת. כלי הבישול הטובים ביותר לשימוש הם מעץ, או מניילון, מכיוון שחומרים אלה יפחיתו את הבלאי של משטח הבישול.

3. רסס או הוסף מעט מים למשטח כדי ליצור אדים ולשחרר אזורים עיקשים. נגב בעזרת מטלית נקיה או מגבת נייר לעיתים קשה יהיה להסיר שומן או פסולת שרופים.

4. אפשר למשטח התליה להתקרר לגמרי. הוסף כמות קטנה של שמן לפלטת החימום ושפשף אותה מסביב בעזרת נייר מגבת בכל הפינות והקצוות. נגב את כל השמן העודף מהמשטח. פעולה זו יוצרת מחסום הגנה על המשטח מפני לחות.



| ינכס עדימ<br>CHAR-BROIL, LLC |                                                                                    |                                                                |                   |                            |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------|----------------------------|
| ברביקיו גז / גריל גז         |                                                                                    |                                                                | שם המכשיר         |                            |
| 8,79 kW (640 g/h)            |                                                                                    |                                                                | תפוקת חום נומינלי |                            |
| I3B/P(50)                    | I3B/P(30)                                                                          | I3+(28-30/37)                                                  | קטגוריית גז       |                            |
| 468925225                    | 468925125                                                                          |                                                                | מספר דגם          |                            |
| בוטאן, פרופן או תערובות שלהם | בוטאן, פרופן או תערובות שלהם                                                       | פרופן                                                          | בוטאן             | סוג גז                     |
| מילי בר 50                   | מילי בר 30                                                                         | מילי בר 37                                                     | מילי בר 30-28     | לחץ גז                     |
| יח' 2'x 0,88                 | יח' 2'x 1,01                                                                       | יח' 2'x 1,01                                                   |                   | ברביקיו<br>פלדת אל-חלד     |
| N/A                          | N/A                                                                                | N/A                                                            |                   | פלטה חמה<br>פלדת אל-חלד    |
| N/A                          | N/A                                                                                | N/A                                                            |                   | המבער הלוהט<br>פלדת אל-חלד |
| DE, AT, CH, SK               | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |                   | מדינות היעד                |

#### פלדת אל-חלד

יש הרבה סוגים שונים (סגסוגות) של חומרים שנקראים פלדת אל-חלד.

מאפיין נפוץ של הסוגים הללו הוא שהם עשויים להיאכל (להתחמצן) , כתלות בתנאים הסובבים אותם.

תנאי זה תקף לגריל החדש שלך גם כן.

על מנת לוודא שהגריל שלך שומר על המראה והתפקוד שלו למשך שנים רבות, פעל בהתאם להמלצות הבאות:

1. אם הגריל נרטב או נחשף ללחות, נגב אותו באמצעות בד יבש על מנת למנוע קורוזיה על פני השטח.
2. פלדת אל-חלד עלולה להחליד בתנאים מסוימים. זה יכול להתרחש במצבים סביבתיים מסוימים, כמו כלור או מי מלח, או בחשיפה לכלי ניקיון לא מתאימים, כמו תיל או צמר פלדה. בנוסף, הוא יכול לאבד צבע בשל חשיפה לחום או לחומרים כימיים או בשל הצטברות שמן.
3. כדי לשמור על המראה האסתטי שלך, שטוף אותו באמצעות חומר ניקוי עדין ומי סבון חמים ונגב באמצעות בד עדין לאחר כל שימוש. יתכן שעל מנת להסיר משקעי שמן תצטרך להשתמש ברפידת ניקיון קשיחה מפלסטיק. השתמש רק בכיוון הגימור כדי להימנע מגרימת נזק. אין להשתמש ברפידה קשיחה על אזורים עם גרפיקה.
4. שמן את החלקים הפנימיים של הגריל ואת הרשת באמצעות שמן בישול.

שים לב:

כדי להימנע משריטה של המשטח ויצירת בסיס לחלודה, אין להשתמש בצמר פלדה או חומרים דומים בעת הניקיון של פלדת האל-חלד. בזמן הניקיון, עבוד בכיוון בו מוברשת פלדת האל-חלד – "עם הפסים". ניקיון עם חומרים קשיחים עלול לגרום לשריטות.

אחסון של הגריל בקרבת חוף ים, בריכת שחיה או ספא תגרום לגריל להיאכל (להתחמצן) .

כסה את הגריל שלך על מנת להגן מפני חלודה.

## PERSOANA CARE INSTALEAZĂ/ASAMBLEAZĂ:

Lăsați acest manual consumatorului.

## CONSUMATOR:

Păstrați manualul pentru consultare ulterioară.

## Întrebări:

Dacă aveți întrebări pe parcursul asamblării sau utilizării grătarului, contactați comerciantul.



## AVERTIZARE

- Acest manual de instrucțiuni conține informații importante necesare pentru asamblarea corectă și utilizarea în siguranță a grătarului.
- Citiți și respectați toate avertismentele și instrucțiunile înainte de a asambla și utiliza produsul.
- Respectați toate avertizările și instrucțiunile pentru utilizarea produsului.
- Păstrați manualul pentru consultare ulterioară.



## PERICOL

- Nu lăsați niciodată nesupravegheat aparatul aflat în funcțiune.
- Nu utilizați aparatul la mai puțin de 3 metri de orice construcție, materiale combustibile sau altă butelie de gaz.
- Nu utilizați niciodată acest aparat la o distanță de 7,5 m de orice lichid inflamabil.
- În caz de incendiu, nu vă apropiați de aparat și chemați de urgență pompierii. Nu încercați să stingeți cu apă uleiul sau grăsimea aprinse. Nerespectarea acestor instrucțiuni poate duce la pericol de incendiu, explozie sau arsuri, care ar putea cauza daune materiale, vătămare corporală sau deces.

## INFORMAȚII IMPORTANTE DESPRE SIGURANȚĂ

### SIMBOLURI REFERITOARE LA SIGURANȚĂ

Simbolurile și mesajele de mai jos explică semnificația fiecărui titlu. Citiți și respectați toate mesajele cuprinse în manual.



## ATENȚIE

ATENȚIE: Acest mesaj indică o situație sau o procedură de lucru potențial periculoasă care trebuie evitată. În caz contrar, poate provoca vătămare minoră sau moderată.



## AVERTIZARE

AVERTIZARE: Acest mesaj indică o situație potențial periculoasă care trebuie evitată. În caz contrar, poate provoca decesul sau vătămare gravă.



## PERICOL

PERICOL: Acest mesaj indică o situație periculoasă iminentă care trebuie evitată. În caz contrar, poate provoca decesul sau vătămare gravă.



## PERICOL

Dacă simțiți miros de gaz:

1. Întrerupeți alimentarea cu gaz a grătarului.
2. Stingeți eventualele flăcări.
3. Deschideți capacul.
4. Dacă mirosul persistă, nu vă apropiați de grătar și solicitați imediat intervenția unei echipe a furnizorului de gaz.



## AVERTIZARE

1. Nu depozitați și nu folosiți lichide inflamabile (benzină) în apropierea grătarului sau a altor aparate casnice.
2. Buteliile de gaz neconectate spre utilizare nu se vor depozita în apropierea grătarului sau a altor aparate casnice.



# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



## ATENȚIE

- Înainte de a asambla și a folosi grătarul, citiți și respectați toate instrucțiunile privind siguranța, instrucțiunile de asamblare, de utilizare și întreținere.
- Anumite componente pot avea margini tăioase. Se recomandă utilizarea mănușilor de protecție.

### Aprinderea grăsimilor

- **Stingerea flăcărilor provocate de aprinderea grăsimilor nu este posibilă prin închiderea capacului.** Grătarele dispun de un sistem de ventilare eficient din motive de siguranță.
- **Nu folosiți apă pentru a stinge grăsimile aprinse.** Acest lucru prezintă pericol de vătămare fizică. În cazul flăcărilor persistente ale grăsimilor aprinse, închideți toți robinetii grătarului și ai buteliei de gaz.
- Dacă grătarul nu a fost curățat în mod regulat, grăsimile acumulate se pot aprinde, provocând defecțiuni grătarului. Aveți grijă atunci când efectuați preîncălzirea sau arderea resturilor de alimente, pentru a evita aprinderea grăsimilor. Pentru a evita aprinderea grăsimilor, respectați instrucțiunile generale privind curățarea grătarului și a ansamblului arzătorului. Cea mai bună metodă de a preveni aprinderea grăsimilor este curățarea periodică a grătarului.
- Nu lăsați plita nesupravegheată pe parcursul procesului de preîncălzire sau ardere a resturilor de alimente pe treapta HI (maxim). Dacă plita nu a fost curățată în mod periodic, grăsimile acumulate se pot aprinde, provocând defecțiuni produsului.



## AVERTIZARE

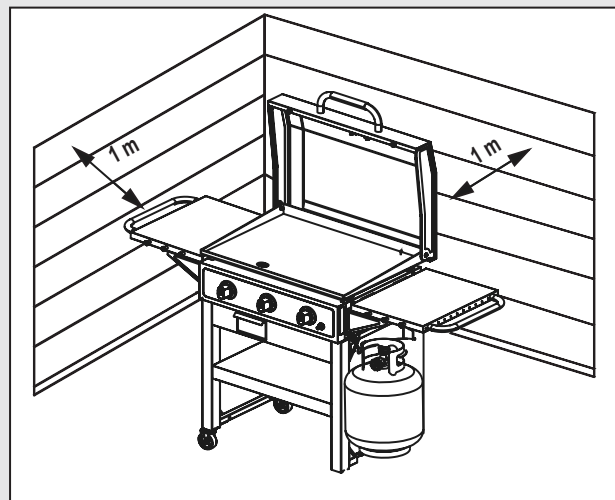
Pentru siguranța utilizării grătarului și pentru a preveni accidentele grave:

- **FOLOSIȚI GRĂTARUL NUMAI ÎN EXTERIOR. NU ÎL UTILIZAȚI NICIODATĂ ÎN INTERIOR.**
- **Înainte de utilizarea grătarului, citiți instrucțiunile. Respectați întotdeauna instrucțiunile.**
- Nu mutați grătarul în timpul utilizării.
- Anumite părți pot deveni foarte fierbinți. Nu lăsați copiii să se apropie de grătar. Nu lăsați copiii să folosească grătarul sau să se joace în preajma acestuia.
- După utilizare, întrerupeți alimentarea cu gaz de la butelie.
- Nu utilizați grătarul în apropierea unor materiale inflamabile.
- Nu blocați orificiile din părțile laterale sau din partea posterioară a grătarului.
- Verificați periodic flacăra arzătorului.
- Nu blocați orificiile Venturi ale arzătorului.
- Folosiți grătarul numai în spații bine ventilate. **ESTE INTERZISĂ** utilizarea acestuia în spații închise, precum un adăpost pentru mașină, un garaj, o terasă acoperită sau sub orice alt fel de acoperiș.
- Nu folosiți cărbuni sau brichete ceramice într-un grătar cu gaz.
- **NU acoperiți grilele cu folie de aluminiu sau alte materiale.** Acest lucru blochează ventilarea arzătorului și poate crea situații periculoase, care au ca rezultat daune materiale și/sau vătămare fizică.
- Păstrați o distanță de minimum 1 metru între grătar și orice perete sau alte suprafețe.



## AVERTIZARE

- Păstrați o distanță de minimum 3 metri față de obiectele inflamabile sau care pot reprezenta o sursă de aprindere, precum flacăra de veghe a unui boiler, aparate electrice în funcțiune etc.



- **NU încercați să aprindeți aprinzătorul cu capacul închis.** O posibilă acumulare de gaz sub capac este periculoasă.
- Înainte de a muta butelia de gaz din poziția de lucru specificată, întrerupeți gazul de la robinetul buteliei și deconectați regulatorul.
- Niciodată nu puneți în funcțiune grătarul dacă butelia de gaz nu se află în poziția corectă, conform instrucțiunilor.
- Nu aduceți modificări grătarului. Orice modificare este strict interzisă. Utilizatorul nu va manipula componentele sigilate. Nu dezasamblați injectoarele.
- **Nu folosiți plita cu capacul închis la putere ridicată mai mult de 20 de minute.**

Nerespectarea tuturor instrucțiunilor producătorului poate duce la vătămare fizică gravă și/sau daune materiale.

Nu încercați să reparați sau să modificați furtunul/robinetii/regulatorul pe baza unui „presupus” defect. Orice modificare adusă acestui ansamblu duce la anularea garanției și prezintă pericol de scurgere de gaz și incendiu. Folosiți numai piese de schimb originale, furnizate de producător.

Nu acoperiți grilele cu folie de aluminiu sau alte materiale. Acest lucru blochează ventilarea arzătorului și poate crea situații periculoase, care au ca rezultat daune materiale și/sau vătămare fizică.

# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Sfaturi privind siguranța

- Înainte de a deschide robinetul buteliei de gaz, verificați dacă regulatorul este bine strâns.
- Când nu folosiți grătarul, închideți toți robinetii acestuia și ai buteliei de gaz.
- Folosiți ustensile cu mâner lung speciale pentru plită și mănuși de bucătărie pentru a evita arsurile. Când manipulați componentele fierbinți, folosiți mănuși de protecție.
- Greutatea maximă pentru tava de încălzire (la modele echipate) și raftul lateral este de 4,5 kg. Vasul de gătit trebuie să aibă diametrul minim de 200 mm, respectiv diametrul maxim de 260 mm. OBSERVAȚIE: Plita poate să NU fie echipată cu o tavă de încălzire!
- Recipientul pentru grăsime (în cazul modelelor dotate cu acest accesoriu) trebuie să fie montat la grătar și golit după fiecare utilizare. Nu demontați recipientul pentru grăsime decât după răcirea completă a grătarului.
- Aveți grijă la deschiderea capacului. Sub acesta pot exista aburi fierbinți.
- Aveți grijă când se află prin preajmă copii, vârstnici sau animale.
- Dacă observați că picură grăsime sau alte materii fierbinți din grătar pe robinet, furtun sau regulator, întrerupeți imediat alimentarea cu gaz. Determinați cauza, remediați problema, apoi curățați și verificați robinetul, furtunul și regulatorul înainte de a continua. Efectuați un test de scurgeri.
- Nu depozitați în căruciorul grătarului alte obiecte sau materiale, deoarece acestea ar putea bloca fluxul de aer necesar arderii din partea inferioară a panoului de comenzi sau a cuvei de ardere.
- NU efectuați deconectarea sau schimbarea buteliei de gaz la mai puțin de 3 metri de o flacără deschisă sau o sursă de aprindere.

## Poziționarea buteliei

Cilindrii așezați în aparat trebuie să aibă un diametru maxim de 330 mm și înălțime maximă, inclusiv regulator, de 450 mm. Cilindrii mai mari trebuie așezați numai sub raftul lateral sau în spatele grătarului. Cilindrii așezați la sol nu trebuie așezați sub plita fierbinte.

## Cerințe privind regulatorul

Pentru acest grătar este necesară utilizarea unui regulator. Nu folosiți alt regulator decât cel furnizat împreună cu grătarul. Dacă regulatorul nu este inclus, folosiți un regulator ce corespunde standardului EN16129 (debit maxim 1,5 kg/h) aprobat pentru țara dvs. și gazul specificat în secțiunea „Date tehnice”. Folosiți o butelie de gaz compatibilă cu regulatorul.

## Cerințe privind furtunul

Folosiți numai un furtun aprobat conform standardului EN corespunzător și nu depășește lungimea de 1,5 m. Pentru Finlanda, furtunul nu trebuie să depășească 1,2 m.

Înainte de fiecare utilizare, verificați furtunul să nu prezinte tăieturi sau uzură. Aveți grijă ca furtunul să nu fie pliat. Aveți grijă ca furtunul conectat să nu atingă nicio suprafață caldă. Dacă furtunul prezintă defecte, acesta trebuie înlocuit înainte de utilizarea grătarului. Înlocuiți furtunul conform cerințelor din țara dvs.

## Aprinderea cu aprinzătorul încorporat

- Nu vă aplecați peste plită când aprindeți focul.**
- Când nu folosiți produsul, închideți toți robinetii acestuia și ai alimentării cu gaz.
  - Aduceți robinetii ce controlează arzătorul în poziția OFF (Închis).
  - Când aprindeți sau reaprindeți grătarul, capacul trebuie să fie deschis.
  - Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
  - Pentru aprindere, apăsați și rotiți butonul arzătorului la poziția HIGH (Maxim). Imediat, apăsați și țineți apăsat butonul ELECTRONIC IGNITOR (Aprinzător electronic) până se aprinde arzătorul.
  - Dacă aprinderea NU se realizează în 5 secunde, opriți arzătorul de la buton (poziția OFF), așteptați 5 minute și repetați procedura de aprindere.
  - Repetati pașii 4 și 5 pentru a aprinde alte arzătoare principale.



## AVERTIZARE

- Opriți butoanele de comandă și butelia de gaz când nu sunt utilizate.
- Asigurați-vă că atunci când furtunul conectat nu atinge suprafețele calde.

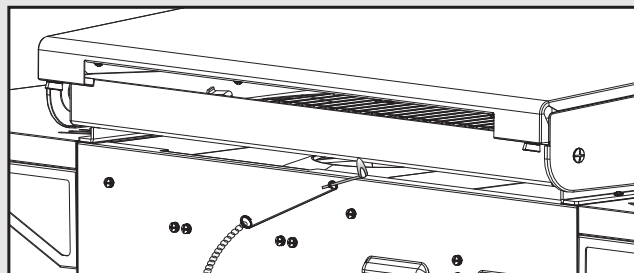


## ATENȚIE

Dacă aprinderea NU se realizează în 5 secunde, opriți arzătorul de la buton, așteptați 5 minute și repetați procedura de aprindere. Dacă arzătorul nu se aprinde cu robinetul deschis, gazul va continua să iasă prin arzător, existând pericolul aprinderii accidentale și provocării de vătămare fizică.

## Aprinderea cu chibrituri

- Nu vă aplecați peste plită când aprindeți focul.**
- Când nu folosiți produsul, închideți toți robinetii acestuia și ai alimentării cu gaz.
  - Aduceți robinetii ce controlează arzătorul în poziția OFF (Închis).
  - Când aprindeți sau reaprindeți grătarul, capacul trebuie să fie deschis.
  - Porniți alimentarea cu gaz de la butelie.
  - Introduceți un chibrit în suportul special (atașat la peretele posterior al plitei). Aprindeți chibritul; apoi aprindeți arzătorul introducând chibritul prin deschizătura de sub plită. Imediat, apăsați și rotiți robinetul arzătorului în poziția HIGH (Maxim). Asigurați-vă că arzătorul s-a aprins și rămâne aprins.
  - Aprindeți succesiv celelalte arzătoare apăsând și rotind robinetii corespunzători în poziția HIGH (Maxim).



# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Testarea pentru etanșeitate a robinetilor, furtunului și regulatorului

Efectuați testul de etanșeitate înainte de prima utilizare, cel puțin o dată pe an și de fiecare dată când schimbați sau deconectați butelia.

1. Aduceți toți robinetii grătarului în poziția „O”.
2. Asigurați-vă că regulatorul este bine strâns pe butelie.
3. Deschideți robinetul de gaz. Dacă se aude un zgomot puternic, opriți imediat alimentarea cu gaz. Există o scurgere gravă la nivelul racordului. Rectificați această problemă înainte de a continua.
4. Aplicați cu o pensulă soluție de săpun (amestec de apă și săpun în proporții egale) pe conectorii furtunului.
5. Dacă se formează bule tot mai mari, legătura nu este etanșă. Opriți imediat alimentarea cu gaz de la butelie și verificați etanșeitatea legăturilor. Dacă nu se poate opri scurgerea de gaz, nu încercați să executați reparații. Solicitați piese de schimb.
6. După orice testare a etanșeității, opriți gazul de la robinetul buteliei.

## DACĂ NU SE POATE REALIZA APRINDEREA GRĂTARULUI

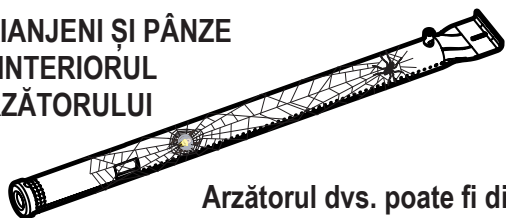
- Verificați dacă ați deschis robinetul de gaz de la butelie.
- Verificați dacă există gaz în butelie.
- Aprinzătorul face un zgomot de scânteii? Nu fumați în timpul testului de scurgere.
  1. Dacă da, verificați dacă scânteia chiar se produce.
  2. Dacă nu se produce scânteie, verificați dacă firele nu sunt cumva deteriorate sau întrerupte.
- Dacă firele nu sunt defecte, verificați dacă nu cumva există crăpături sau rupturi la nivelul electrodului. Dacă e necesar, înlocuiți electrodul.
- Dacă firele sau electrodul sunt acoperite de resturi de alimente, curățați vârful electrodului cu un tampon cu alcool.
- Dacă este necesar, înlocuiți firele.
- Dacă nu se aude niciun sunet, verificați bateria.
- Verificați dacă bateria este montată corect.
- Verificați dacă există fire desprinse la modul sau la comutator.
- Dacă aprinzătorul tot nu funcționează, atunci se poate utiliza chibritul.



## ATENȚIE

## ATENȚIE LA PĂIANJENI!

### PĂIANJENI ȘI PÂNZE ÎN INTERIORUL ARZĂTORULUI



Arzătorul dvs. poate fi diferit.

- Dacă grătarul devine mai dificil de aprins sau dacă flacăra este mai slabă, verificați și curățați conductele Venturi și arzătoarele.
- Păianjenii și alte insecte mici pot provoca fenomenul de „retur al flăcării”, din cauza cuiburilor și ouălor depuse în conductele Venturi sau în arzătorul grătarului, blocând fluxul de gaz. Gazul care se întoarce pe conductă se poate aprinde în spatele panoului de comenzi. O astfel de flăcără poate produce defecțiuni grătarului și poate provoca vătămare fizică. Pentru a preveni fenomenul de retur al flăcării și pentru o bună funcționare ansamblul cu arzător și conductă Venturi trebuie demontat și curățat ori de câte ori grătarul a fost nefolosit o perioadă mai îndelungată.

## Curățarea ansamblului arzătorului

Pentru a curăța/înlocui piese ale arzătorului sau dacă aveți probleme cu aprinderea, urmați aceste instrucțiuni.

1. Întrerupeți alimentarea cu gaz de la robinetii grătarului și cel al buteliei GPL.
2. Îndepărtați placa/grătarul.
3. Scoateți șuruburile de pe plită (**Figura A**).
4. Scoateți partea superioară a plitei cu capacul.
5. Scoateți difuzorul de căldură (**Figura B**).
6. Scoateți piesele de fixare a arzătoarelor (**Figura C**).
7. Detașați electrodul de la arzător (**Figura D**).

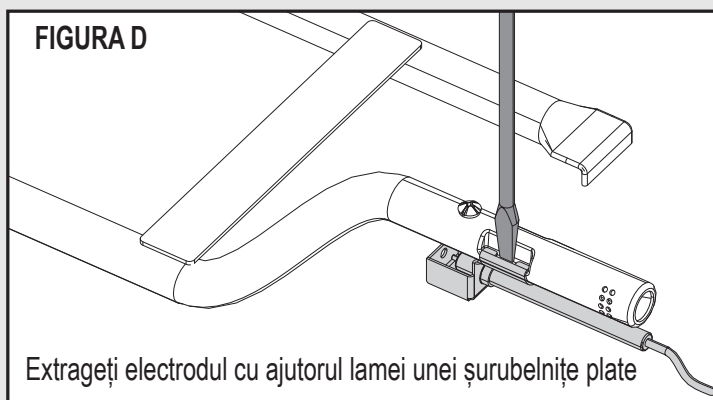
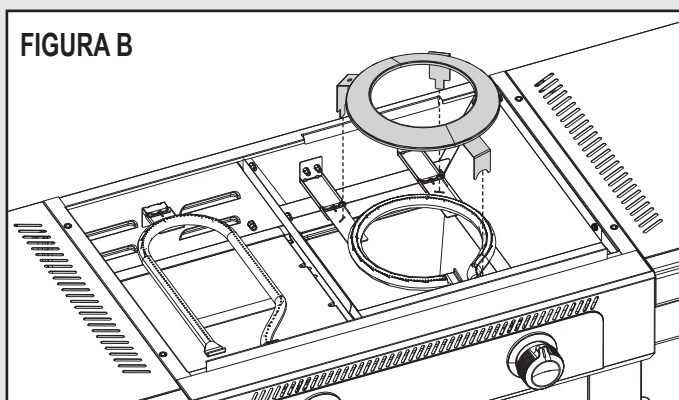
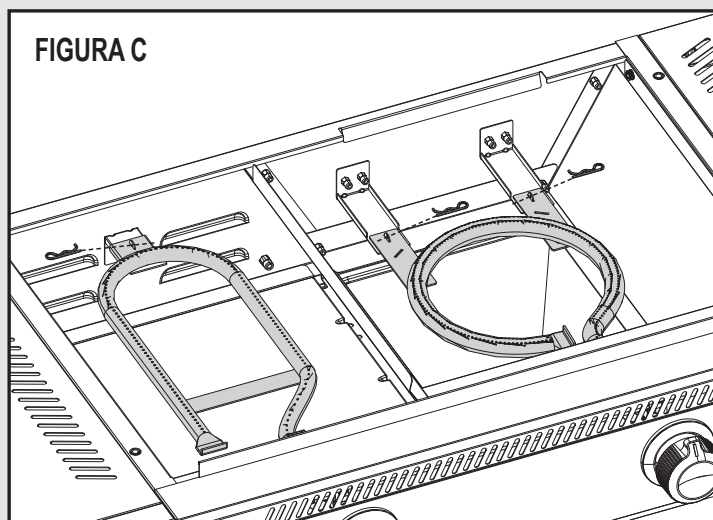
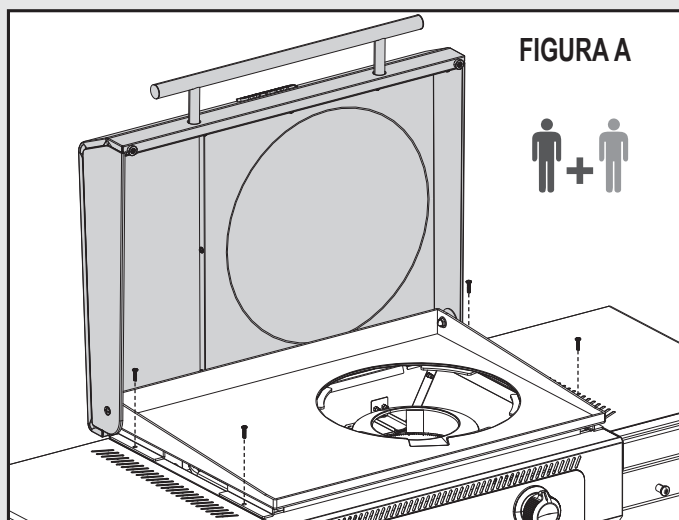
**OBSERVAȚIE:** Metoda de demontare/detașare depinde de configurația arzătorului. Vedeți diferite configurații în ilustrațiile de mai jos.

8. Ridicați cu grijă fiecare arzător și îndepărtați-l de la orificiul robinetului.  
Propunem trei metode de curățare a conductelor arzătoarelor. Puteți să alegeți pe cea mai convenabilă pentru dvs.  
(A) Îndoiti o bucată de sârmă tare (de exemplu un umerăș de sârmă), formând un mic cârlig. Introduceți cârligul prin fiecare conductă a arzătoarelor de mai multe ori.  
(B) Utilizați o perie de sticle subțire, cu mâner flexibil (nu folosiți o perie de sârmă). Introduceți peria prin fiecare conductă a arzătoarelor de mai multe ori.  
(C) Folosiți ochelari de protecție: Folosiți un compresor și suflați aer în conducta arzătorului, care să iasă prin orificiile arzătorului. Verificați orificiile arzătorului pentru a vă asigura că fiecare este desfundat.
9. Frecați exteriorul arzătorului cu peria de sârmă pentru a înlătura reziduurile alimentare și murdăria.
10. Curățați orificiile înfundate cu o sârmă tare, precum o agrafă de birou desfăcută.
11. Verificați dacă arzătorul prezintă urme de uzură sau coroziune: unele orificii se pot lărgi. Dacă prezintă crăpături sau găuri, înlocuiți arzătorul. Atașați electrodul la arzător.



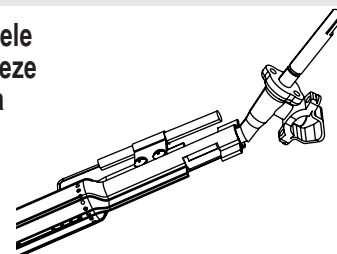
12. Montați la loc arzătoarele cu grijă.
13. Atașați arzătoarele la suporturile din focar.
14. Puneți la loc difuzorul de căldură.
15. Puneți la loc partea superioară a plitei, placa/grătarul.
16. Înainte de a relua utilizarea plitei, efectuați un test de etanșeitate.

# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA



**FOARTE IMPORTANT:** Conductele arzătorului trebuie să se recupleze corect la robineti. Vezi ilustrația din dreapta.

Cuplarea corectă arzător la robinet



# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## Depozitarea grătarului

- Curățați suprafața de gătit.
- Depozitați într-un loc uscat.
- Dacă butelia este conectată la grătar, depozitarea se va face în exterior, într-un spațiu bine ventilat și ferit de accesul copiilor.
- Dacă se depozitează în exterior, acoperiți cu o husă.
- Grătarul se va depozita în interior NUMAI dacă butelia de gaz este închisă, deconectată de la grătar și depozitată în exterior.
- La repunerea în funcțiune după depozitare, verificați ca arzătoarele să nu fie înfundate.

## Curățarea generală a aparatului

Curățarea periodică a acestui grătar este necesară, deoarece pot apărea focuri pe grătar atunci când grăsimea și resturile alimentare se adună în fundul grătarului. După fiecare utilizare, îndepărtați restul de particule alimentare din grătarul de gătit și din interiorul grătarului folosind o perie Char-Broil Cool-Clean. După aceea puteți pulveriza generos Char-Broil Grate Cleaner pe grătar, lăsați-l să funcționeze timp de 10 minute și ștergeți-l cu o cârpă umedă sau o perie. efectuați curățarea grătarului după răcirea grătarului.

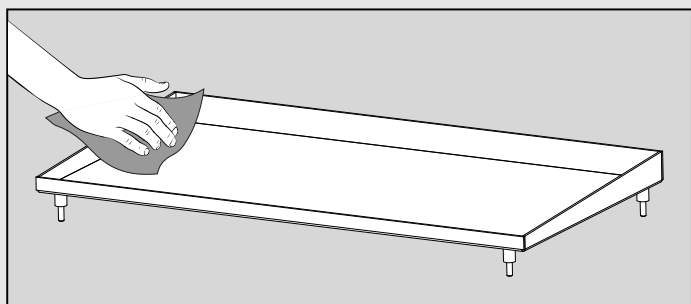
- Nu confundați acumularea maro sau negru de grăsime și fum cu vopsea. Interiorul grătarelor pe gaz nu este vopsit în fabrică (și nu trebuie vopsit niciodată). Aplicați o soluție puternică de detergent și apă sau folosiți un produs de curățare a aparatelor cu perie de curățare pe interiorul capacului și fundului aparatului. Clătiți și lăsați să se usuce complet la aer. Nu aplicați aparat caustic / detergent pentru cuptor pe suprafețele vopsite.
- **Piese din plastic:** Se spală cu apă caldă cu săpun și se șterge. Nu folosiți detergenți abrazivi, degresanți sau un detergent concentrat pentru aparate pe piesele din plastic. Poate rezulta deteriorarea și defectarea pieselor.
- **Suprafețe de porțelan:** Datorită compoziției asemănătoare sticlei, majoritatea reziduurilor pot fi șterse cu soluție de bicarbonat de sodiu / apă, detergent pentru sticlă sau detergent pentru grătare Char-Broil. Folosiți pudră de curățat neabrazivă pentru petele încăpățănate.
- **Suprafețe vopsite:** Se spală cu detergent ușor sau cu apă curată și săpună caldă sau cu detergent Char-Broil Grill. Ștergeți uscat cu un produs moale pânăză neabrazivă.
- **Suprafețe de gătit:** Asigurați-vă că nu rămân peri liberi pe suprafețele de gătit înainte de grătar. În timp ce grătarul este fierbinte, se recomandă doar curățarea suprafețelor de gătit folosind capul de înlocuire Char-Broil Hot-Clean (pe peria Char-Broil Cool-Clean Premium).



# UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

## PLITĂ CU SUPRAFAȚĂ CERAMICĂ PRIMA UTILIZARE - CURĂȚAREA TĂVII DE ÎNCĂLZIRE

Înainte de a utiliza grătarul pentru prima dată cu alimente, ștergeți suprafața și marginile tăvii cu apă caldă și săpun. Clătiți bine cu apă curată. Acest lucru va elimina orice miros și orice materie străină care ar putea pătrunde în mâncare în timpul preparării.



## ÎNGRIJIREA ȘI ÎNTREȚINEREA

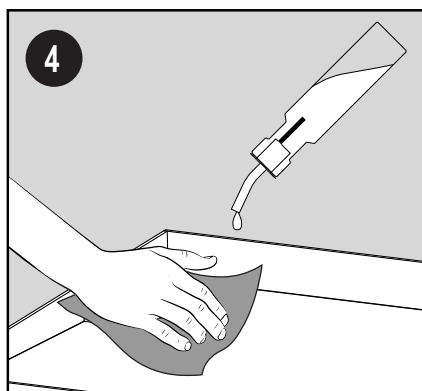
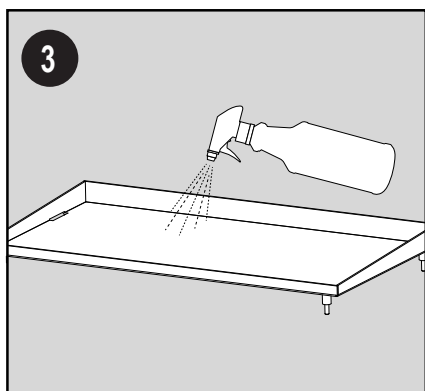
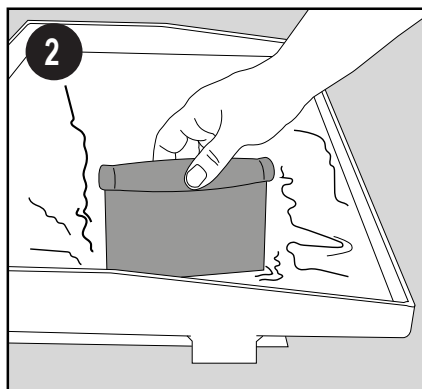
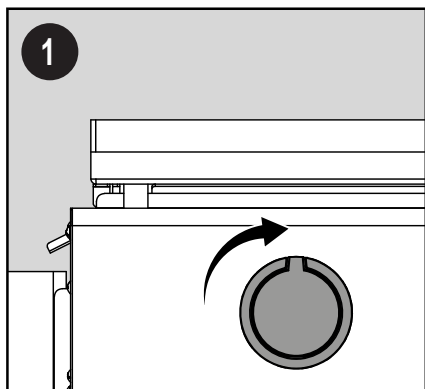
Îngrijirea tăvii de încălzire este un proces continuu care trebuie repetat pe toată durata de viață a plitei pentru a asigura cele mai bune rezultate la gătit și o cât mai lungă durată de utilizare. Este important să curățați și să adăugați o cantitate foarte mică de ulei pe tava de încălzire după fiecare utilizare pentru a menține suprafața de gătit antiaderentă.

Observație: Tava de încălzire nu necesită niciun tratament prealabil. Grăsimea arsă care se lipește de suprafață va afecta calitatea antiaderentă a suprafeței de gătit.

1. Opriți focul.
2. Lăsați grătarul să se răcească până la un punct în care să fie sigur pentru curățare, dar încă puțin cald. Apoi, utilizați o răzuitoare de plită sau o ustensilă de lemn cu marginea plată pentru a îndepărta orice resturi de mâncare sau grăsime de pe suprafața de gătit.

**Observație: Ceramica nu este complet rezistentă la zgârieturi și se poate ciobi dacă folosiți ustensile metalice. Cele mai bune ustensile de gătit sunt cele din lemn, silicon sau nailon, deoarece aceste materiale vor reduce uzura suprafeței de gătit.**

3. Pulverizați sau adăugați puțină apă la suprafață pentru a forma aburi și a desprinde reziduurile persistente. Ștergeți cu o cârpă curată sau un prosop de hârtie. Uneori, grăsimea sau resturile arse pot fi dificil de îndepărtat.
4. Așteptați ca plita să se răcească complet. Adăugați o cantitate mică de ulei pe tava de încălzire și întindeți-l cu un prosop de hârtie până la toate colțurile și marginile. Ștergeți orice exces de ulei de pe suprafață. Acest lucru creează o barieră de protecție pe suprafață împotriva umezelii.





# DATE TEHNICE

| DATE TEHNICE<br>CHAR-BROIL, LLC     |                                                                |         |                                                                                    |                                         |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|
| Denumire produs                     | Grătar cu gaz                                                  |         |                                                                                    |                                         |
| Capacitate calorică nominală totală | 8,79 kW (640 g/h)                                              |         |                                                                                    | 8,79 kW (6405 g/h)                      |
| Categorie gaz                       | I3+(28-30/37)                                                  |         | I3B/P(30)                                                                          | I3B/P(50)                               |
| Model                               | 468925125                                                      |         |                                                                                    | 468925225                               |
| Tip gaz                             | Butan                                                          | Propan  | Butan, propan sau amestec al celor două                                            | Butan, propan sau amestec al celor două |
| Presiune gaz                        | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                                 |
| Grătar                              | 2 buc. x 1,01                                                  |         | 2 buc. x 1,01                                                                      | 2 buc. x 0,88                           |
| Mărime injector (diametru: mm)      | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                                     |
| Plita caldă                         | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                                     |
| Mărime injector (diametru: mm)      | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                                     |
| Cel mai tare arzător                | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                                     |
| Mărime injector (diametru: mm)      | N/A                                                            |         | N/A                                                                                | N/A                                     |
| Țara de destinație                  | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |         | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                          |

## Oțelul inoxidabil

Există multe tipuri (aliaje) de materiale considerate oțel inoxidabil.

O caracteristică comună acestora este faptul că se corodează (oxidează), în funcție de condițiile la care sunt supuse.

Acest lucru este valabil și pentru noul dvs. grătar.

Pentru a-i păstra aspectul și starea de funcționare cât mai mulți ani, vă rugăm să respectați îndrumările de mai jos:

1. Dacă grătarul acumulează umezeală, ștergeți-l bine cu o cârpă pentru a preîntâmpina ruginirea suprafețelor.
2. Oțelul inoxidabil poate rugini în anumite condiții. Printre aceste condiții se numără apa cu clor sau apa sărată, ori utilizarea de instrumente de curățare necorespunzătoare, precum o perie de sârmă. De asemenea, se poate decolora și sub acțiunea căldurii, a substanțelor chimice sau a acumulărilor de grăsimi.
3. Pentru a păstra aspectul de echipament de înaltă calitate, spălați cu un detergent slab și apă caldă cu săpun, apoi ștergeți bine cu o cârpă moale după fiecare utilizare. Pentru înlăturarea depunerilor arse, poate fi necesar un burete abraziv din plastic. Frecați în direcția finisajului, pentru a evita deteriorarea suprafeței. Nu folosiți buretele abraziv pe suprafețele cu inscripții.
4. Ungeți părțile interioare ale grătarului și grilele cu ulei de gătit.

### REȚINEȚI:

Pentru a evita zgârierea suprafețelor, care duce la ruginire, nu folosiți perii de sârmă sau alte instrumente similare pentru curățarea oțelului inoxidabil.

Când curățați suprafața, frecați în direcția finisajului original („în direcția fibrelor”).

Utilizarea de agenți abrazivi pentru curățare poate lăsa zgârieturi.

Depozitarea grătarului în apropierea apei de mare, a unui bazin de înot sau centru spa duce la corodarea (oxidarea) grătarului.

Folosiți o husă pentru a acoperi grătarul și a-l proteja de coroziune.

## ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΤΗΣ/ΣΥΝΑΡΜΟΛΟΓΗΤΗΣ:

Αφήστε το εγχειρίδιο αυτό στον καταναλωτή.

## ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗΣ:

Φυλάξτε το εγχειρίδιο αυτό γιατί θα το χρειαστείτε στο μέλλον.

## Ερωτήσεις:

Αν έχετε απορίες κατά τη συναρμολόγηση ή τη χρήση της συσκευής αυτής, επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο της εταιρείας στην περιοχή σας.

## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Το παρόν εγχειρίδιο οδηγιών περιέχει σημαντικές πληροφορίες που είναι απαραίτητες για την ενδεδειγμένη διαδικασία συναρμολόγησης και την ασφαλή χρήση της συσκευής.
- Διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες προτού συναρμολογήσετε και χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.
- Κατά τη χρήση της συσκευής, πρέπει να ακολουθείτε όλες τις προειδοποιήσεις και τις οδηγίες.
- Φυλάξτε το παρόν εγχειρίδιο, επειδή ενδέχεται να το χρειαστείτε στο μέλλον.

## ΚΙΝΔΥΝΟΣ

- Ποτέ δεν πρέπει να απομακρύνετε από τη συγκεκριμένη συσκευή αφήνοντάς την ανεπιτήρητη αφού τη θέσετε σε λειτουργία.
- Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συγκεκριμένη συσκευή σε απόσταση μικρότερη από 3 μέτρα (10 πόδια) από κάθε κατασκευή, εύφλεκτο υλικό ή άλλη φιάλη αερίου.
- Ποτέ δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συγκεκριμένη συσκευή σε απόσταση 7,5 μέτρων (25 ποδιών) από οποιοδήποτε εύφλεκτο υγρό.
- Αν εκδηλωθεί φωτιά, πρέπει να απομακρυνθείτε από τη συσκευή και να καλέσετε αμέσως την πυροσβεστική. Δεν πρέπει να επιχειρείτε να σβήσετε φωτιά από καμένο λάδι ή λίπος με νερό. Αν δεν τηρήσετε πιστά τις οδηγίες αυτές, υπάρχει κίνδυνος πυρκαγιάς, έκρηξης ή εγκαυμάτων με συνέπεια την πρόκληση υλικών ζημιών και σοβαρού ή θανάσιμου τραυματισμού.

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

### ΣΥΜΒΟΛΑ ΓΙΑ ΘΕΜΑΤΑ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Τα σύμβολα και τα πλαίσια που θα δείτε παρακάτω εξηγούν τι σημαίνει η κάθε επικεφαλίδα. Διαβάστε και ακολουθήστε όλα τα μηνύματα που θα βρείτε ως το τέλος του εγχειριδίου.



### ΠΡΟΣΟΧΗ

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Υποδεικνύει κάποια ενδεχομένως επικίνδυνη κατάσταση ή επισφαλή πρακτική η οποία, αν δεν αποφευχθεί, υπάρχει κίνδυνος να καταλήξει σε ελαφρύ ή μέτριο τραυματισμό.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

**ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Υποδεικνύει κάποια ενδεχομένως επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, υπάρχει κίνδυνος να καταλήξει σε θανάσιμο ή σοβαρό τραυματισμό.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

**ΚΙΝΔΥΝΟΣ:** Υποδεικνύει κάποια άμεσα επικίνδυνη κατάσταση η οποία, αν δεν αποφευχθεί, θα καταλήξει σε θανάσιμο ή σοβαρό τραυματισμό.



### ΚΙΝΔΥΝΟΣ

Αν αντιληφθείτε ότι υπάρχει οσμή αερίου:

1. Διακόψτε την παροχή αερίου στη συσκευή.
2. Σβήστε κάθε γυμνή φλόγα.
3. Ανοίξτε το κάλυμμα.
4. Αν η μυρωδιά εξακολουθεί να υπάρχει, μείνετε μακριά από τη συσκευή και καλέστε αμέσως την εταιρεία που σας προμηθεύει το αέριο ή την πυροσβεστική.



### ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

1. Δεν πρέπει να αποθηκεύετε ούτε να χρησιμοποιείτε βενζίνη ή άλλα εύφλεκτα υγρά κοντά στη συγκεκριμένη ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.
2. Αν έχετε φιάλες υγραερίου που δεν συνδέσατε ακόμη για χρήση, δεν πρέπει να τις αποθηκεύετε κοντά στη συγκεκριμένη ή σε οποιαδήποτε άλλη συσκευή.

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ



## ΠΡΟΣΟΧΗ

- Διαβάστε και ακολουθήστε όλες τις συμβουλές για θέματα ασφάλειας και τις οδηγίες συναρμολόγησης, χρήσης και φροντίδας προτού επιχειρήσετε να συναρμολογήσετε τη συσκευή και να μαγειρέψετε.
- Ορισμένα εξαρτήματα ενδέχεται να περιέχουν αιχμηρά άκρα. Συνιστούμε να φοράτε προστατευτικά γάντια.

### Φωτιά από καμένο λίπος

- Δεν μπορείτε να σβήσετε τη φωτιά από καμένο λίπος κλείνοντας το κάλυμμα. Οι συσκευές μπάρμπεκιου εξαερίζονται καλά για λόγους ασφάλειας.
- Σε περίπτωση φωτιάς από καμένο λίπος, δεν πρέπει χρησιμοποιήσετε νερό για να τη σβήσετε γιατί θα διατρέξετε κίνδυνο τραυματισμού. Αν το καμένο λίπος πάρει φωτιά που δεν σβήνει γρήγορα, κλείστε τους διακόπτες και την παροχή από τη φιάλη αερίου.
- Αν δεν καθαρίζετε τακτικά τη συσκευή, υπάρχει κίνδυνος φωτιάς από καμένο λίπος και πρόκλησης ζημιάς στο προϊόν. Πρέπει να προσέχετε πολύ κατά την προθέρμανση ή την καύση των υπολειμμάτων των φαγητών για να διασφαλίσετε ότι η συσκευή δεν θα πάρει φωτιά από καμένο λίπος. Φροντίστε να ακολουθείτε τις οδηγίες για τη διαδικασία γενικού καθαρισμού της συσκευής και τη διαδικασία καθαρισμού της διάταξης των καυστήρων για να αποσοβήσετε τον κίνδυνο φωτιάς από καμένο λίπος. Ο καλύτερος τρόπος για να αποτραπεί ο κίνδυνος αυτός είναι ο τακτικός καθαρισμός της συσκευής.
- Δεν πρέπει να απομακρύνετε από την πλάντσα και να την αφήνετε ανεπιτήρητη κατά την προθέρμανση ή την καύση των υπολειμμάτων των φαγητών με χρήση της λειτουργίας HI. Αν δεν καθαρίζετε τακτικά την πλάντσα, υπάρχει κίνδυνος να εκδηλωθεί φωτιά από καμένο λίπος με πιθανή συνέπεια να προκληθεί ζημιά στο προϊόν.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

Για να διαφυλάξετε την ασφαλή χρήση της συσκευής σας και να αποσοβήσετε κάθε κίνδυνο πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού:

- ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΟΝΟ ΣΕ ΕΞΩΤΕΡΙΚΟΥΣ ΧΩΡΟΥΣ, ΠΟΤΕ ΣΕ ΕΣΩΤΕΡΙΚΟΥΣ.**

Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, διαβάστε τις οδηγίες. Πρέπει να τις τηρείτε πιστά πάντοτε.

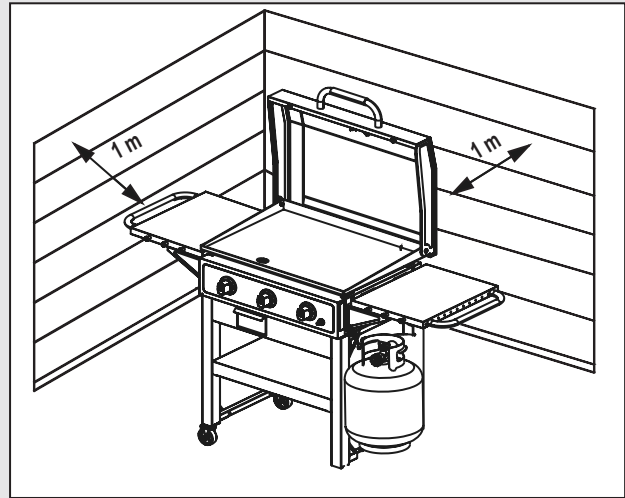
- Δεν πρέπει να μετακινείτε τη συσκευή κατά τη χρήση της.
- Τα προσβάσιμα εξαρτήματα ενδέχεται να είναι πολύ θερμά. Φροντίστε να μην τα πλησιάζουν τα μικρά παιδιά. Μην αφήνετε τα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή ούτε να παίζουν κοντά της.
- Μετά τη χρήση πρέπει να κλείνετε τον διακόπτη παροχής αερίου που υπάρχει στη φιάλη.
- Η συγκεκριμένη συσκευή πρέπει να βρίσκεται πάντα μακριά από εύφλεκτα υλικά κατά τη χρήση της.
- Δεν πρέπει να φράσσετε τις οπές στις πλαϊνές πλευρές ή στην πίσω πλευρά της συσκευής.
- Πρέπει να ελέγχετε τακτικά τις φλόγες στους καυστήρες.
- Δεν πρέπει να φράσσετε τα ανοίγματα εξαερισμού (των σωλήνων Venturi) στον καυστήρα.
- Η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο σε καλά εξαεριζόμενο χώρο. ΠΟΤΕ μη χρησιμοποιήσετε τη συσκευή σε κλειστό χώρο, π.χ. υπόστεγο αυτοκινήτου, γκαράζ, σκεπαστή είσοδο, σκεπαστή βεράντα ή κάτω από σκέπαστρο κάθε είδους.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε ξυλοκάρβουνο ούτε κεραμικές μπρικέτες σε συσκευή αερίου.
- ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ** να καλύπτετε τις σχάρες με αλουμινόχαρτο ούτε με κάποιο άλλο υλικό. Θα παρεμποδιστεί ο εξαερισμός των καυστήρων και υπάρχει πιθανότητα να προκύψει κάποια επικίνδυνη κατάσταση και υπάρχει πιθανότητα να προκύψει κάποια επικίνδυνη κατάσταση



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

που θα προκαλέσει υλικές ζημιές και/ή τραυματισμό.

- Πρέπει να χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε απόσταση τουλάχιστον 1 μέτρου από κάθε τοίχο ή επιφάνεια.**
- Η συσκευή πρέπει να απέχει 3 μέτρα από αντικείμενα που υπάρχει κίνδυνος να πάρουν φωτιά ή πηγές ανάφλεξης, π.χ. θερμοσίφωνες, ηλεκτρικές συσκευές σε λειτουργία κλπ.



- ΠΟΤΕ μην επιχειρήσετε να ανάψετε τον καυστήρα έχοντας κλειστό το κάλυμμα. Μέσα σε μια κλειστή συσκευή ενδέχεται να συσσωρευτεί αέριο το οποίο δεν έχει αναφλεχθεί και είναι πολύ επικίνδυνο.
- Πάντα πρέπει να κλείνετε τον διακόπτη παροχής αερίου που υπάρχει στη φιάλη και να αποσυνδέετε τον ρυθμιστή προτού αφαιρέσετε τη φιάλη αερίου από την καθορισμένη θέση λειτουργίας της.
- Ποτέ μη θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή αν η φιάλη αερίου δεν βρίσκεται στη σωστή καθορισμένη θέση της.
- Δεν πρέπει να τροποποιήσετε τη συσκευή. Απαγορεύεται αυστηρά κάθε τροποποίηση. Τα μονωμένα εξαρτήματα δεν επιδέχονται παρέμβαση του χρήστη. Μην αποσυναρμολογήσετε τους εγχυτήρες.
- Δεν πρέπει να χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος με το καπάκι κλειστό στην υψηλή ρύθμιση για διάστημα μεγαλύτερο από 20 λεπτά.**

Αν δεν τηρήσετε όλες τις οδηγίες του κατασκευαστή, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης σοβαρού τραυματισμού και/ή υλικών ζημιών.

Δεν πρέπει να επιχειρήσετε να επισκευάσετε ή να τροποποιήσετε τον εύκαμπτο σωλήνα/τη βαλβίδα/τον ρυθμιστή για να διορθώσετε οποιαδήποτε «υποτιθέμενη» βλάβη. Κάθε τροποποίηση στη συγκεκριμένη διάταξη θα καταστήσει άκυρη την εγγύησή σας και θα προκαλέσει κίνδυνο διαρροής αερίου ή πυρκαγιάς. Πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο εγκεκριμένα ανταλλακτικά που θα προμηθεύσετε από τον κατασκευαστή.

Δεν πρέπει να καλύπτετε τις σχάρες με αλουμινόχαρτο ούτε με κάποιο άλλο υλικό. Θα παρεμποδιστεί ο εξαερισμός των καυστήρων και υπάρχει πιθανότητα να προκύψει κάποια επικίνδυνη κατάσταση που θα καταλήξει σε υλικές ζημιές και/ή τραυματισμό.

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

## Συμβουλές για θέματα ασφάλειας

- Προτού ανοίξετε τη βαλβίδα της φιάλης αερίου, ελέγξτε αν είναι καλά σφικμένος ο ρυθμιστής.
- Όποτε δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να κλείνετε όλους τους διακόπτες ρύθμισης και την παροχή αερίου.
- Πρέπει να χρησιμοποιείτε εργαλεία με μακριά λαβή για την πλάντσα και γάντια φούρνου προκειμένου να αποφύγετε εγκαύματα και πιτσιλίσματα. Πρέπει να φοράτε προστατευτικά γάντια όποτε ασχολείστε με θερμά εξαρτήματα.
- Το ανώτατο φορτίο για τη θερμαντική πλάκα, αν υπάρχει στον εξοπλισμό σας, και για το πλαινό ράφι είναι 4,5 κιλά. Το μαγειρικό σκεύος πρέπει να έχει ελάχιστη διάμετρο 200 χιλιοστά και μέγιστη διάμετρο 260 χιλιοστά.  
**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η πλάντσα σας ενδέχεται να **ΜΗ** διαθέτει θερμαντική πλάκα!
- Πρέπει να τοποθετείτε μέσα στη συσκευή το προστατευτικό κάλυμμα για το λίπος (αν υπάρχει στον εξοπλισμό σας) και να το αδειάζετε μετά από κάθε χρήση. Δεν πρέπει να αφαιρείτε το προστατευτικό κάλυμμα για το λίπος ωστόσο κρυσώνει εντελώς η συσκευή.
- Πρέπει να προσέχετε πολύ όταν ανοίγετε το προστατευτικό κάλυμμα επειδή ενδέχεται να βγει καυτός ατμός.
- Απαιτείται μεγάλη προσοχή όταν βρίσκονται κοντά παιδιά, ηλικιωμένα άτομα ή κατοικίδια.
- Αν παρατηρήσετε ότι στάζει λίπος ή άλλο θερμό υλικό από τη συσκευή επάνω στη βαλβίδα, στον εύκαμπτο σωλήνα ή στον ρυθμιστή, διακόψτε αμέσως την παροχή αερίου. Εξακριβώστε την αιτία, διορθώστε το πρόβλημα και ύστερα καθαρίστε και ελέγξτε τη βαλβίδα, τον εύκαμπτο σωλήνα και τον ρυθμιστή προτού συνεχίσετε. Κάντε μια δοκιμή για να ελέγξετε μήπως υπάρχουν διαρροές.
- Δεν πρέπει να αποθηκεύετε μέσα στο περίβλημα του τροχήλατου της συσκευής αντικείμενα ή υλικά που ενδέχεται να περιορίσουν τη ροή του αέρα καύσης προς την κάτω πλευρά είτε του πίνακα ελέγχου είτε του μπουλ της εστίας.
- ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ να αποσυνδέετε ούτε να αλλάζετε τη φιάλη αερίου σε απόσταση 3 μέτρων από γυμνές φλόγες ή άλλες πηγές ανάφλεξης.

## Τοποθέτηση φιαλών

Οι κύλινδροι που τοποθετούνται στη συσκευή πρέπει να έχουν μέγιστη διάμετρο 330 mm και μέγιστο ύψος, συμπεριλαμβανομένου του ρυθμιστή, 450 mm. Οι μεγαλύτεροι κύλινδροι πρέπει να τοποθετούνται μόνο κάτω από το πλάι ή πίσω από το μπάρμπεκιου. Οι κύλινδροι που τοποθετούνται στο έδαφος δεν πρέπει να τοποθετούνται κάτω από την εστία.

## Απαιτήσεις για τον ρυθμιστή

Στη συγκεκριμένη συσκευή επιβάλλεται η χρήση ρυθμιστή. Χρησιμοποιήστε μόνο τον ρυθμιστή αερίου που παρέχεται στη συσκευασία της συσκευής μπάρμπεκιου την οποία αγοράσατε. Αν δεν παρέχεται ρυθμιστής, τότε πρέπει να χρησιμοποιείτε μόνο ρυθμιστή που είναι πιστοποιημένος με βάση το πρότυπο EN16129 (για μέγιστο ρυθμό ροής 1,5 kg/ώρα) και είναι εγκεκριμένος για τη χώρα σας και το αέριο που καθορίζεται στην ενότητα «Τεχνικά δεδομένα». Πρέπει να χρησιμοποιείτε δεξαμενή αερίου που να είναι συμβατή με τον ρυθμιστή σας.

## Απαιτήσεις για τον εύκαμπτο σωλήνα

Χρησιμοποιήστε μόνο τον εγκεκριμένο εύκαμπτο σωλήνα που είναι πιστοποιημένος με βάση το ανάλογο πρότυπο EN και το μήκος του δεν ξεπερνά το 1,5 μέτρο. Για τη Φινλανδία το μήκος του εύκαμπτου σωλήνα δεν πρέπει να ξεπερνά τα 1,2 μέτρα.

Πριν από κάθε χρήση πρέπει να ελέγχετε μήπως ο εύκαμπτος σωλήνας έχει κοπεί ή φθαρεί σε κάποιο σημείο. Βεβαιωθείτε ότι ο εύκαμπτος σωλήνας δεν είναι στριμμένος. Βεβαιωθείτε ότι ο σωλήνας, όταν είναι συνδεδεμένος, δεν ακουμπά σε καμία θερμή επιφάνεια. Προτού χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, αντικαταστήστε τον εύκαμπτο σωλήνα αν είναι κατεστραμμένος. Η αντικατάσταση του εύκαμπτου σωλήνα πρέπει να γίνεται με βάση τις απαιτήσεις των σχετικών εθνικών κανονισμών.

## Διαδικασία ανάμματος μέσω του αναφλεκτήρα

- Δεν πρέπει να σκύβετε πάνω από την πλάντσα την ώρα που ανάβετε τη συσκευή.
- Όποτε δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να γυρίζετε όλους τους διακόπτες ρύθμισης στη θέση απενεργοποίησης (OFF) και να διακόπτετε την παροχή αερίου.
  1. Γυρίστε τις βαλβίδες ελέγχου των καυστήρων αερίου στη θέση απενεργοποίησης (OFF).
  2. Ανοίξτε το κάλυμμα την ώρα που θα ανάψετε για πρώτη φορά ή ξανά τη συσκευή.
  3. Ανοίξτε την παροχή αερίου (στη θέση ON) στη φιάλη υγραερίου.
  4. Για να επιτευχθεί ανάφλεξη, πιέστε και γυρίστε τον διακόπτη του καυστήρα στη θέση υψηλής θερμοκρασίας (HIGH). Αμέσως πιέστε παρατεταμένα το κουμπί του ηλεκτρονικού αναφλεκτήρα (ELECTRONIC IGNITOR) ώσπου να ανάψει ο καυστήρας.
  5. Αν ΔΕΝ επιτευχθεί ανάφλεξη μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, γυρίστε τα κουμπιά ρύθμισης του καυστήρα στη θέση απενεργοποίησης (OFF), περιμένετε 5 λεπτά και επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος.
  6. Επαναλάβετε τα βήματα 4 και 5 για να ανάψετε τους υπόλοιπους κύριους καυστήρες.



## ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- Απενεργοποιήστε τα χειριστήρια και τον κύλινδρο αερίου όταν δεν το χρησιμοποιείτε.
- Βεβαιωθείτε ότι όταν ο συνδεδεμένος σωλήνας δεν αγγίζει ζεστές επιφάνειες.

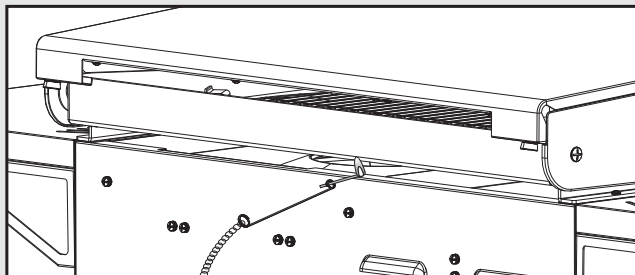


## ΠΡΟΣΟΧΗ

Αν ΔΕΝ επιτευχθεί ανάφλεξη μέσα σε 5 δευτερόλεπτα, κλείστε τα κουμπιά ρύθμισης του καυστήρα, περιμένετε 5 λεπτά και επαναλάβετε τη διαδικασία ανάμματος. Αν δεν επιτευχθεί ανάφλεξη στον καυστήρα με τη βαλβίδα ανοιχτή, θα συνεχιστεί η ροή του αερίου έξω από τον καυστήρα και υπάρχει κίνδυνος τυχαίας ανάφλεξης και τραυματισμού.

## Διαδικασία ανάμματος με σπέρτα

- Δεν πρέπει να σκύβετε πάνω από την πλάντσα την ώρα που ανάβετε τη συσκευή.
- Όποτε δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, πρέπει να γυρίζετε όλους τους διακόπτες ρύθμισης στη θέση απενεργοποίησης (OFF) και να διακόπτετε την παροχή αερίου.
  1. Γυρίστε τις βαλβίδες ελέγχου των καυστήρων αερίου στη θέση απενεργοποίησης (OFF).
  2. Ανοίξτε το κάλυμμα την ώρα που θα ανάψετε για πρώτη φορά ή ξανά τη συσκευή.
  3. Ανοίξτε την παροχή αερίου (στη θέση ON) στη φιάλη υγραερίου.
  4. Τοποθετήστε το σπέρτο μέσα στην υποδοχή σπέρτων (η οποία κρέμεται από το πίσω πλαίσιο της πλάντσας). Ανάψτε το σπέρτο. Ύστερα ανάψτε τον καυστήρα περνώντας το σπέρτο μέσα από το κενό κάτω από την πλάντσα. Αμέσως πιέστε προς τα μέσα τον διακόπτη του καυστήρα και γυρίστε τον στη θέση υψηλής θερμοκρασίας (A HIGH). Βεβαιωθείτε ότι ο καυστήρας έχει ανάψει και παραμένει αναμμένος.
  5. Ανάψτε τους γειτονικούς καυστήρες στη σειρά πιέζοντας προς τα μέσα τους διακόπτες τους και γυρίζοντάς τους στη θέση υψηλής θερμοκρασίας (HIGH).





# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

## Διαδικασία ελέγχου των βαλβίδων, του εύκαμπτου σωλήνα και του ρυθμιστή για διαρροές

Κάντε μια δοκιμή για να ελέγξετε μήπως υπάρχουν διαρροές πριν από την πρώτη χρήση της συσκευής, τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο και κάθε φορά που αλλάζετε ή αποσυνδέετε τη φιάλη.

1. Γυρίστε όλους τους διακόπτες ρύθμισης της συσκευής στη θέση .
2. Βεβαιωθείτε ότι ο ρυθμιστής είναι καλά συνδεδεμένος και σφιγμένος στη φιάλη αερίου.
3. Ανοίξτε την παροχή αερίου. Αν ακούσετε έναν ήχο ορμητικής ροής, διακόψτε αμέσως την παροχή αερίου. Υπάρχει σοβαρή διαρροή στη σύνδεση. Διορθώστε το πρόβλημα προτού προχωρήσετε.
4. Περάστε με ένα πινέλο σαπουνόνερο (μείγμα σαπουνιού και νερού σε ίσα μέρη) επάνω στις συνδέσεις του εύκαμπτου σωλήνα.
5. Αν εμφανιστούν φυσαλίδες που διογκώνονται, υπάρχει διαρροή. Κλείστε αμέσως τον διακόπτη παροχής αερίου που υπάρχει στη φιάλη και ελέγξτε αν είναι καλά σφιγμένες οι συνδέσεις. Αν δεν μπορέσετε να σταματήσετε τη διαρροή, μην επιχειρήσετε να επισκευάσετε τη συσκευή. Επικοινωνήστε με τον αντιπρόσωπο και ζητήστε ανταλλακτικά.
6. Πάντα πρέπει να κλείνετε τον διακόπτη παροχής αερίου που υπάρχει στη φιάλη αφού εκτελέσετε μια δοκιμή για έλεγχο διαρροών.

## ΑΝ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΔΕΝ ΑΝΑΒΕΙ

- Βεβαιωθείτε ότι έχετε ανοίξει τον διακόπτη παροχής αερίου που υπάρχει στη φιάλη.
- Βεβαιωθείτε ότι υπάρχει αέριο μέσα στη φιάλη.
- Μήπως ακούγεται ένας θόρυβος σπινθήρα από τον αναφλεκτήρα; Μην καπνίζετε κατά τη διαδικασία ελέγχου για διαρροές.
  1. Αν ναι, ελέγξτε αν δημιουργείται σπινθήρας στον καυστήρα.
  2. Αν δεν δημιουργείται σπινθήρας, ελέγξτε μήπως τα καλώδια έχουν φθαρεί ή χαλαρώσει.
- Αν τα καλώδια είναι εντάξει, ελέγξτε μήπως κάποιο ηλεκτρόδιο έχει ραγίσει ή σπάσει και αντικαταστήστε το εφόσον είναι απαραίτητο.
- Αν τα καλώδια ή τα ηλεκτρόδια έχουν καλυφθεί με υπολείμματα μαγειρεμένων φαγητών, καθαρίστε το άκρο κάθε ηλεκτροδίου σκουπίζοντάς το με οινόπνευμα εφόσον είναι απαραίτητο.
- Αν χρειαστεί, αντικαταστήστε τα καλώδια.
- Αν δεν ακούγεται κανένας ήχος, ελέγξτε την μπαταρία.
- Βεβαιωθείτε ότι η μπαταρία είναι εγκατεστημένη σωστά.
- Ελέγξτε μήπως έχει χαλαρώσει η σύνδεση κάποιου καλωδίου στη μονάδα και στον διακόπτη.
- Αν ο αναφλεκτήρας εξακολουθεί να μη λειτουργεί, τότε χρησιμοποιήστε σπρίτσα. Αλλιώς, υπάρχει κίνδυνος να προκληθεί ζημιά στα εξαρτήματα.



## ΠΡΟΣΟΧΗ

### ΠΡΟΣΟΧΗ ΣΤΙΣ ΑΡΑΧΝΕΣ!

#### ΑΡΑΧΝΕΣ ΚΑΙ ΙΣΤΟΙ ΜΕΣΑ ΣΤΟΝ ΚΑΥΣΤΗΡΑ



**Ο καυστήρας σας ενδέχεται να είναι διαφορετικός.**

- Αν διαρκώς δυσκολεύεστε να ανάψετε την ψησταριά σας ή αν η φλόγα είναι αδύναμη, ελέγξτε και καθαρίστε τους σωλήνες Venturi και τους καυστήρες.
- Αράχνες ή μικρά έντομα πολύ συχνά δημιουργούν προβλήματα «μπουκώματος» χτίζοντας τις φωλιές τους και γεννώντας τα αυγά τους μέσα στους σωλήνες Venturi ή στους καυστήρες της ψησταριάς και εμποδίζουν τη ροή του αερίου. Το αέριο του οποίου η ροή αναστρέφεται υπάρχει κίνδυνος να αναφλεγεί πίσω από τον πίνακα ελέγχου. Αυτή η αναστροφή της ροής ενδέχεται να προκαλέσει ζημιά στην ψησταριά σας και τραυματισμό. Για να αποφύγετε την πιθανή αναστροφή της ροής και να διασφαλίσετε τις καλές επιδόσεις της συσκευής, πρέπει να αφαιρείτε τη διάταξη των καυστήρων και των σωλήνων Venturi και να την καθαρίζετε όποτε έχετε πολύ καιρό να χρησιμοποιήσετε την ψησταριά.

## Διαδικασία καθαρισμού της διάταξης των καυστήρων

Ακολουθήστε τις παρακάτω οδηγίες για τον καθαρισμό και/ή την αντικατάσταση εξαρτημάτων της διάταξης των καυστήρων ή αν δυσκολεύεστε να ανάψετε την ψησταριά.

1. Διακόψτε την παροχή αερίου μέσω των διακοπών ρύθμισης και της βαλβίδας στη φιάλη υγραερίου.
2. Αφαιρέστε το πλακίδιο/τη σχάρα.
3. Αφαιρέστε τις βίδες που υπάρχουν στην πλάκα ψησίματος (**Εικόνα Α**).
4. Αφαιρέστε το επάνω μέρος της πλάκας ψησίματος με το καπάκι.
5. Αφαιρέστε το εξάρτημα διάχυσης της θερμότητας (**Εικόνα Β**).
6. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα που συγκρατούν τους καυστήρες (**Εικόνα Γ**).
7. Αποσπάστε το ηλεκτρόδιο από τον καυστήρα (**Εικόνα Δ**).

**ΣΗΜΕΙΩΣΗ:** Η μέθοδος αφαίρεσης/απόσπασης εξαρτάται από τη διάρθρωση της διάταξης των καυστήρων. Μπορείτε να δείτε διάφορους τρόπους διάρθρωσης στις παρακάτω εικόνες.

8. Ανασηκώστε προσεκτικά κάθε καυστήρα και αποσπάστε τον από τα ανοίγματα των βαλβίδων.

Προτείνουμε τρεις τρόπους καθαρισμού των σωλήνων των καυστήρων. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε όποιον σας διευκολύνει περισσότερο.

(Α) Λυγίστε ένα σκληρό σύρμα (ή ακόμη και έναν ελαφρύ γάντζο από μια κρεμάστρα ρούχων) για να δημιουργήσετε ένα μικρό άγκιστρο. Περάστε αρκετές φορές το άγκιστρο μέσα από τον σωλήνα κάθε καυστήρα.

(Β) Χρησιμοποιήστε μια στενή βούρτσα καθαρισμού μπουκαλιών με εύκαμπτη λαβή (όχι συρματόβουρτσα με τρίχες από ορείχαλκο). Περάστε αρκετές φορές τη βούρτσα μέσα από τον σωλήνα κάθε καυστήρα.

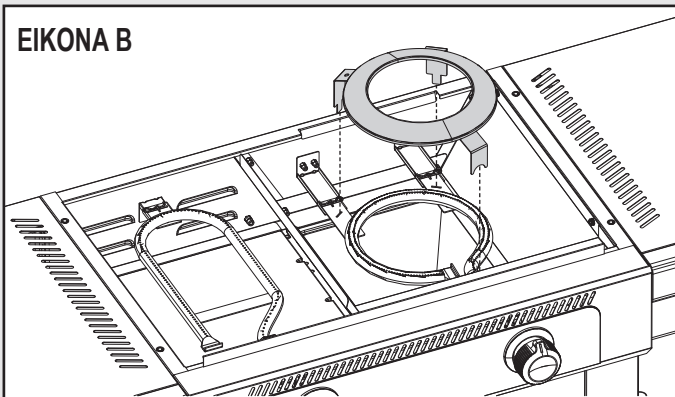
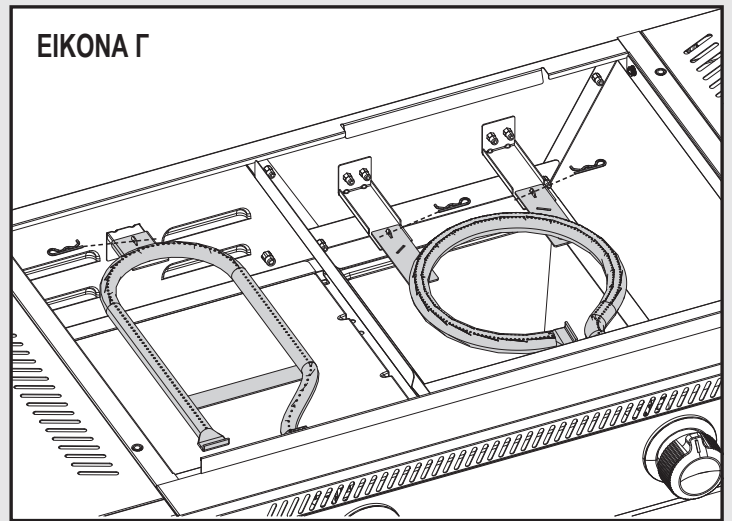
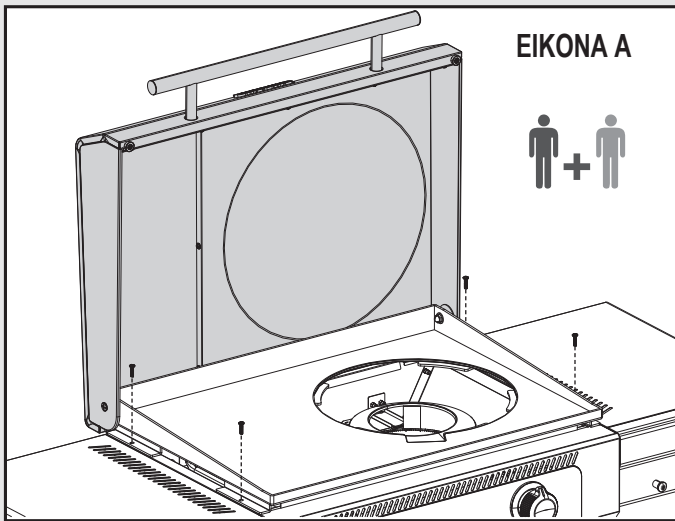
(Γ) Φορέστε προστατευτικά γυαλιά: Χρησιμοποιήστε έναν εύκαμπτο σωλήνα πεπιεσμένου αέρα για να περάσει αέρας μέσα στον σωλήνα κάθε καυστήρα και να βγει από τα στόμια του καυστήρα. Ελέγξτε κάθε στόμιο για να βεβαιωθείτε ότι βγαίνει αέρας από κάθε οπή.

9. Τρίψτε με συρματόβουρτσα ολόκληρη την εξωτερική επιφάνεια του καυστήρα για να απομακρύνετε υπολείμματα φαγητού και βρομιά.
10. Καθαρίστε κάθε φραγμένο στόμιο με ένα σκληρό σύρμα, π.χ. με έναν ανοιγμένο συνδετήρα.
11. Ελέγξτε μήπως υπάρχουν σημάδια ζημιάς στον καυστήρα. Λόγω φυσιολογικής φθοράς και διάβρωσης, ορισμένες οπές ενδέχεται να έχουν μεγαλώσει. Αν διαπιστώσετε ότι υπάρχουν μεγάλες ρωγμές ή οπές, αντικαταστήστε τον καυστήρα. Προσαρτήστε το ηλεκτρόδιο στον καυστήρα.



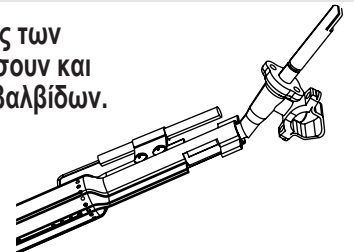
12. Επανατοποθετήστε προσεκτικά τους καυστήρες.
13. Προσαρτήστε τους καυστήρες στα υποστηρίγματά τους στην εστία.
14. Επανατοποθετήστε το εξάρτημα διάχυσης της θερμότητας.
15. Επανατοποθετήστε το επάνω μέρος της πλάκας ψησίματος και το πλακίδιο/τη σχάρα.
16. Προτού μαγειρέψετε ξανά στην πλάκα ψησίματος, πραγματοποιήστε έναν έλεγχο για διαρροές.

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ



**ΠΟΛΥ ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ:** Οι σωλήνες των καυστήρων πρέπει να εφαρμόσουν και πάλι καλά στα ανοίγματα των βαλβίδων. Δείτε τις εικόνες δεξιά.

Σωστή εφαρμογή καυστήρα στη βαλβίδα





# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

## Διαδικασία αποθήκευσης της συσκευής σας

- Καθαρίστε τη επιφάνεια μαγειρέματος.
- Αποθηκεύστε τη συσκευή σε χώρο χωρίς υγρασία.
- Όποτε αφήνετε τη φιάλη αερίου συνδεδεμένη στη συσκευή, πρέπει να αποθηκεύετε τον εξοπλισμό σε καλά εξαεριζόμενο χώρο και σε σημείο όπου δεν θα μπορούν να τη βρουν τα παιδιά.
- Καλύψτε τη συσκευή αν πρόκειται να την αποθηκεύσετε σε εξωτερικό χώρο.
- Μπορείτε να αποθηκεύσετε τη συσκευή σε εσωτερικό χώρο ΜΟΝΟ αν κλείσετε τη φιάλη αερίου, την αποσυνδέσετε, την αφαιρέσετε από τη συσκευή και την αποθηκεύσετε σε εξωτερικό χώρο.
- Όποτε απομακρύνετε τη συσκευή από τον χώρο αποθήκευσης, ελέγξτε μήπως υπάρχουν αντικείμενα που εμποδίζουν τους καυστήρες.

## Γενικός καθαρισμός συσκευών

Ο περιοδικός καθαρισμός αυτής της σχάρας είναι απαραίτητος, καθώς μπορεί να προκληθούν πυρκαγιές όταν συλλέγονται λίπη και υπολείμματα τροφίμων στο κάτω μέρος της σχάρας. Μετά από κάθε χρήση, αφαιρέστε τυχόν εναπομείναντα σωματίδια τροφίμων από τη σχάρα μαγειρέματος και στο εσωτερικό της σχάρας ρησιμοποιώντας μια βούρτσα Char-Broil Cool-Clean. Έπειτα θα μπορούσατε να ψεκάσετε το Char-Broil Grate Cleaner στη σχάρα, να το αφήσετε να λειτουργεί για 10 λεπτά και να το σκουπίσετε με ένα βρεγμένο πανί ή βούρτσα. εκτελέστε καθαρισμό γκριλ μετά την ψύξη της σχάρας.

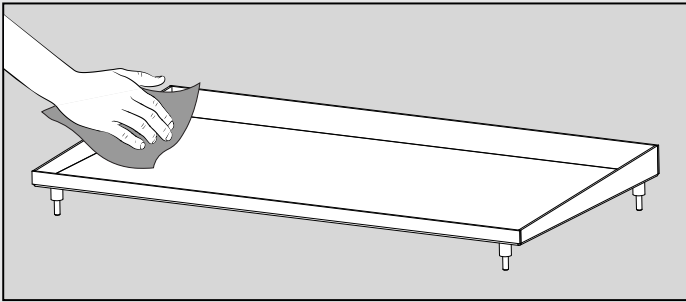
- Μην κάνετε λάθος συσσώρευση καφέ ή μαύρου λίπους και καπνού για μπιογιά. Οι εσωτερικοί χώροι μπάρμπεκιου αερίου δεν χρωματίζονται στο εργοστάσιο (και δεν πρέπει ποτέ να βαφτούν). Εφαρμόστε ένα ισχυρό διάλυμα απορρυπαντικού και νερού ή χρησιμοποιήστε ένα καθαριστικό συσκευής με πινέλο καθαρισμού στο εσωτερικό του καπακιού και του πυθμένα της συσκευής. Ξεπλύνετε και αφήστε να στεγνώσει εντελώς στον αέρα. Μην εφαρμόζετε καυστική συσκευή / καθαριστικό φούρνου σε βαμμένες επιφάνειες.
- Πλαστικά μέρη: Πλύνετε με ζεστό σαπουνόνερο και σκουπίστε. Μην χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά, απολιπαντικά ή συμπτυκνωμένο καθαριστικό συσκευής σε πλαστικά μέρη. Μπορεί να προκληθεί ζημιά και βλάβη εξαρτημάτων.
- Επιφάνειες πορσελάνης: Λόγω της σύνθεσης που μοιάζει με γυαλί, τα περισσότερα υπολείμματα μπορούν να σκουπιστούν με διάλυμα σόδας / νερού ψησίματος, καθαριστικό γυαλιού ή Char-Broil Grate Cleaner. Χρησιμοποιήστε μη λειαντική σκόνη καθαρισμού για επίμονους λεκέδες.
- Βαμμένες επιφάνειες: Πλύνετε με ήπιο απορρυπαντικό ή καθαριστικό και ζεστό σαπουνόνερο ή Char-Broil Grill Cleaner. Σκουπίστε με ένα μαλακό μη λειαντικό πανί.
- Επιφάνειες μαγειρέματος: Βεβαιωθείτε ότι δεν παραμένουν χαλαρές τρίχες στις επιφάνειες μαγειρέματος πριν από το ψήσιμο. Ενώ η σχάρα είναι ζεστή, συνιστάται να καθαρίζετε μόνο τις επιφάνειες μαγειρέματος χρησιμοποιώντας την κεφαλή αντικατάστασης ζεστού καθαρισμού Char-Broil (στη βούρτσα Char-Broil Cool-Clean Premium).

# ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΧΡΗΣΗ

## ΣΧΑΡΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΜΕ ΚΕΡΑΜΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ

### ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ – ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΘΕΡΜΑΝΤΙΚΗΣ ΠΛΑΚΑΣ

Προτού τοποθετήσετε φαγητό στην πλάκα ψησίματος για πρώτη φορά, σκουπίστε την επιφάνεια και τα άκρα της θερμαντικής πλάκας με ζεστό σαπουνόνερο. Ξεπλύνετε επιμελώς την επιφάνεια με καθαρό νερό. Έτσι, θα εξαφανιστεί κάθε οσμή και δεν θα μεταφερθεί κανένα ξένο σώμα στο φαγητό σας κατά το μαγείρεμα.



### ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

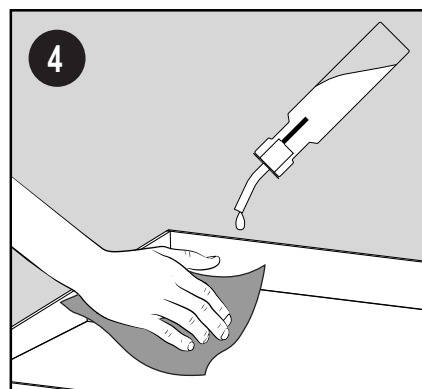
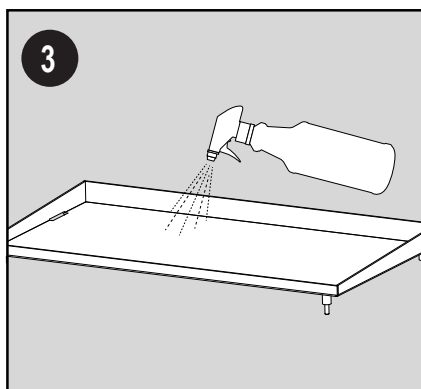
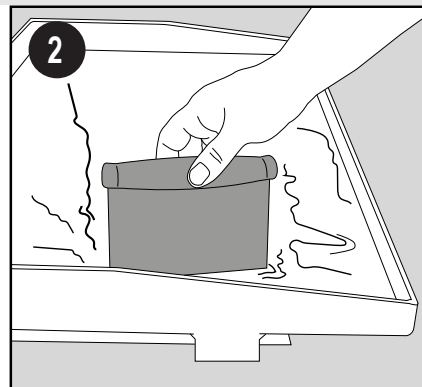
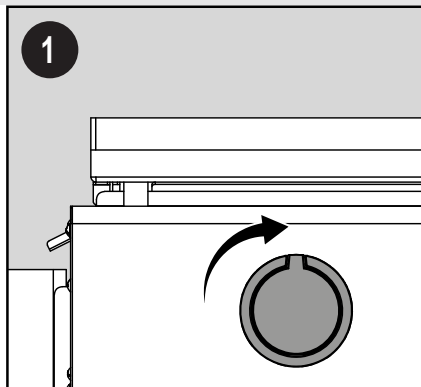
Η φροντίδα της θερμαντικής πλάκας είναι μια συνεχής διαδικασία που πρέπει να επαναλαμβάνεται όσο καιρό χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος για να διασφαλιστούν η καλύτερη δυνατή εμπειρία σας κατά το μαγείρεμα και η μέγιστη διάρκεια ζωής της πλάκας ψησίματος. Είναι σημαντικό να καθαρίζετε τη θερμαντική πλάκα και να της προσθέτετε μια ελάχιστη ποσότητα λαδιού μετά από κάθε χρήση της, ώστε η επιφάνεια μαγειρέματος να διατηρεί τις αντικολλητικές της ιδιότητες. Σημείωση: Δεν χρειάζεται να

βάζετε καρυκεύματα ή λιπαρές ουσίες επάνω στη θερμαντική πλάκα. Το καμένο λίπος που θα εισχωρήσει στην επιφάνεια μαγειρέματος θα καταστρέψει τις αντικολλητικές της ιδιότητες.

1. Απενεργοποιήστε την παροχή θερμότητας για το μαγείρεμα.
2. Αφήστε την ψησταριά να κρυώσει τόσο ώστε να είναι ασφαλής ο καθαρισμός της αλλά να εξακολουθεί να είναι χλιαρή. Ύστερα, χρησιμοποιήστε μια ξύστρα για την πλάκα ψησίματος ή ένα ξύλινο εργαλείο με πλακέ άκρο για να απομακρύνετε τα υπολείμματα φαγητού ή λίπους από την επιφάνεια μαγειρέματος.

**Σημείωση:** Η κεραμική επιφάνεια δεν είναι εντελώς ανθεκτική στη χάραξη και υπάρχει κίνδυνος να ξεφλουδιστεί αν χρησιμοποιήσετε μεταλλικά εργαλεία. Τα καλύτερα εργαλεία που μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για το μαγείρεμα είναι από ξύλο, σιλικόνη ή νάιλον, επειδή με τα υλικά αυτά θα μειωθεί η φθορά της επιφάνειας μαγειρέματος.

3. Ψεκάστε ή προσθέστε στην επιφάνεια λίγο νερό για να δημιουργηθεί ατμός και να διαλυθούν ευκολότερα οι επίμονοι λεκέδες. Σκουπίστε την επιφάνεια με ένα μαλακό πανί ή με χαρτί κουζίνας. Μερικές φορές το καμένο λίπος ή τα υπολείμματα φαγητού ενδέχεται να είναι δύσκολο να αφαιρεθούν.
4. Αφήστε την πλάκα ψησίματος να κρυώσει εντελώς. Προσθέστε μια μικρή ποσότητα λαδιού στη θερμαντική πλάκα και χρησιμοποιήστε χαρτί κουζίνας για να το απλώσετε σε όλη την επιφάνεια ως τις γωνίες και τα άκρα. Σκουπίστε το περίσσιο λάδι από την επιφάνεια. Έτσι, δημιουργείται ένα στρώμα προστασίας της επιφάνειας από την υγρασία.



# ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ

| ΤΕΧΝΙΚΑ ΔΕΔΟΜΕΝΑ<br>CHAR-BROIL, LLC                      |                                                                |           |                                                                                    |                                    |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|
| Όνομασία συσκευής                                        | Μπάρμπεκιου αερίου/Γκριλ αερίου                                |           |                                                                                    |                                    |
| Συνολική ονομαστική είσοδος θερμότητας                   | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                                    |
| Κατηγορία αερίου                                         | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                    |
| Αρ. μοντέλου                                             | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                          |
| Τύπος αερίου                                             | Βουτάνιο                                                       | Προπάνιο  | Βουτάνιο, προπάνιο ή μείγματά τους                                                 | Βουτάνιο, προπάνιο ή μείγματά τους |
| Πίεση αερίου                                             | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                            |
| Μπάρμπεκιου<br>Μέγεθος εγχυτήρα (διάμετρος σε mm)        | 1,01 x 2 τεμ.                                                  |           | 1,01 x 2 τεμ.                                                                      | 0,88 x 2 τεμ.                      |
| Θερμαντική πλάκα<br>Μέγεθος εγχυτήρα (διάμετρος σε mm)   | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                |
| Ο καυτός καυστήρας<br>Μέγεθος εγχυτήρα (διάμετρος σε mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                |
| Χώρες προορισμού                                         | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                     |

## Ανοξείδωτος χάλυβας

Υπάρχουν πολλοί διαφορετικοί τύποι (κράματα) υλικών που θεωρούνται ανοξείδωτος χάλυβας.

Ένα κοινό γνώρισμα των διαφορετικών αυτών τύπων είναι ότι ενδέχεται να υποστούν διάβρωση (οξειδωση) ανάλογα με τις συνθήκες στις οποίες θα εκτεθούν.

Αυτό ισχύει και για την καινούρια σας συσκευή μπάρμπεκιου.

Προκειμένου να διασφαλίσετε ότι η συσκευή μπάρμπεκιου θα διατηρήσει την εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της για πολλά χρόνια, καλό θα είναι να ακολουθείτε τις παρακάτω οδηγίες.

1. Αν η συσκευή μπάρμπεκιου έχει μαζέψει υγρασία ή έχει βραχεί, φροντίστε να τη σκουπίσετε και να τη στεγνώσετε με ένα πανί για να αποφευχθεί η διάβρωση των επιφανειών της.
2. Κάτω από ορισμένες συνθήκες ο ανοξείδωτος χάλυβας ενδέχεται να σκουριαστεί. Αυτό μπορεί να οφείλεται στις συνθήκες του περιβάλλοντος, π.χ. χλώριο ή θαλασσινό νερό, ή σε ακατάλληλα εργαλεία καθαρισμού, π.χ. σύρμα ή ατσάλωμαλλο. Επίσης, ενδέχεται να αποχρωματιστεί λόγω θερμότητας, χημικών ή συσσώρευσης λίπους.
3. Για να διατηρήσετε την υψηλής ποιότητας εμφάνιση της συσκευής σας, μπορείτε να την πλένετε με ήπιο απορρυπαντικό και χλιαρό σαπουνόνερο και να τη σκουπίζετε με ένα μαλακό πανί για να στεγνώσει μετά από κάθε χρήση. Για τα συσσωρευμένα καμένα λίπη ίσως χρειαστεί να χρησιμοποιήσετε ένα σφουγγαράκι με λειαντικό καθαριστικό πλαστικών. Τρίψτε μόνο προς τη φορά της βαφής του φινιρίσματος για να μην προξενήσετε ζημιά. Μη χρησιμοποιήσετε λειαντικό σφουγγαράκι σε σημεία με γραφικά.
4. Φροντίστε να αλείφετε τα εσωτερικά εξαρτήματα της συσκευής μπάρμπεκιου και τις σχάρες με μαγειρικό λάδι.

### Σημείωση:

Για να μη γρατζουνίσετε την επιφάνεια οπότε θα αυξηθούν οι πιθανότητες να σκουριαστεί, ποτέ μη χρησιμοποιείτε ατσάλωμαλλο ή παρόμοια υλικά όποτε καθαρίζετε ανοξείδωτο χάλυβα.

Κατά τον καθαρισμό τρίψτε μόνο προς τη φορά του φινιρίσματος της επιφάνειας από ανοξείδωτο χάλυβα, δηλαδή «ακολουθώντας τα νερά του».

Αν χρησιμοποιήσετε λειαντικά καθαριστικά, ενδέχεται να μείνουν γρατζουνιές.

Αν ο χώρος αποθήκευσης της συσκευής μπάρμπεκιου είναι κοντά σε παραλία, πισίνα ή σπα, η συσκευή θα διαβρωθεί (οξειδωθεί).

Καλύψτε τη συσκευή μπάρμπεκιου για να την προστατεύσετε από τη σκουριά.

## TELEPÍTÉST/ÖSSZESZERELÉST VÉGZŐ SZEMÉLY:

Ezt a kézikönyvet a vevőnél kell hagyni.

### VEVŐ:

Későbbi útmutatáshoz őrizze meg ezt a kézikönyvet.

### Kérdések:

Amennyiben kérdései lennének a készülék összeszerelése vagy használata során, lépjen kapcsolatba a helyi forgalmazóval.



## FIGYELEM!

- Ez a használati útmutató a készülék megfelelő összeszereléséhez és biztonságos használatához szükséges fontos információkat tartalmazza.
- A készülék összeszerelése és használata előtt olvassa el, majd tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.
- A készülék használata során tartsa be az összes figyelmeztetést és utasítást.
- Tartsa meg ezt a kézikönyvet a későbbi használatra.



## VESZÉLY!

- Soha ne működtesse a készüléket felügyelet nélkül.
- Soha ne üzemeltesse ezt a készüléket 3 méter (10 láb) távolságon belül bármilyen építménytől, éghető anyagtól vagy más gázpalacktól.
- Soha ne üzemeltesse ezt a készüléket 7,5 m (25 láb) távolságon belül gyúlékony folyadéktól.
- Tűz esetén tartsa távol magát a készüléktől, és azonnal hívja a tűzoltóságot. Olajtól vagy zsírtól képződött tűz esetén ne próbálja azt vízzel eloltani. Az utasítások be nem tartása tüzet, robbanást vagy égési sérülést okozhat, ami vagyoni károkat, személyi sérülést vagy halált okozhat.

## FONTOS BIZTONSÁGI INFORMÁCIÓK

### BIZTONSÁGI SZIMBÓLUMOK

Az alább látható szimbólumok és dobozok elmagyarázzák, hogy az egyes címszavak mit jelentenek. Olvassa el és tartsa be a kézikönyvben található összes üzenetet.



## VIGYÁZAT!

VIGYÁZAT: Olyan lehetséges vészhelyzetet vagy veszélyes gyakorlatot jelez, amelyet, ha nem kerülnek el, az enyhe vagy közepes sérülést okozhat.



## FIGYELEM!

FIGYELEM: Olyan lehetséges vészhelyzetet jelez, amely halálos vagy súlyos sérülést okozhat, ha nem kerülnek el.



## VESZÉLY!

VESZÉLY: Olyan bármely pillanatban bekövetkező vészhelyzetet jelez, amelyet, ha nem kerülnek el, az halálos vagy súlyos sérülést fog okozni.



## VESZÉLY!

Ha gázszagot észlel:

1. Zárja el a készülék gázellátását.
2. Szüntessen meg minden nyílt lángot.
3. Nyissa fel a fedelet.
4. Ha továbbra is gázszag érezhető, ne tartózkodjon a készülék közelében, és azonnal hívja fel a gázszolgáltatót vagy a tűzoltóságot.



## FIGYELEM!

1. A készülék illetve más készülékek közelében tilos benzint vagy más tűzveszélyes folyadékot tárolni.
2. A készülék illetve más készülékek közelében tilos nem csatlakoztatott gázpalackot tárolni.

# GONDOZÁS ÉS HASZNÁLAT



## VIGYÁZAT!

- A készülék összeszerelése és használatba vétele előtt olvassa el és tartsa be az összes biztonsági szabályt, összeszerelési utasítást és használati valamint karbantartási útmutatót.
- Egyes alkatrészek élesek lehetnek. Védőkesztyű használata ajánlott.

### Zsiradéktűzek

- A zsiradéktűzeket nem lehet eloltani a fedél lezárásával. A barbecue készülékek biztonsági okokból jól szellőztek.
- Zsiradéktűzre tilos vizet önteni, mert az személyi sérüléshez vezethet. Makacs zsiradéktűz kialakulása esetén zárja el az égőfej gombokat és a gázpalackot. Ha a készüléket nem tisztították rendszeresen, akkor az a készülék károsodását okozó zsiradéktűzhöz vezethet.
- Az előmelegítés illetve az ételmaradékok leégetése során óvatosan kell eljárni, nehogy zsiradéktűz keletkezzen. A zsiradéktűzek megakadályozása érdekében tartsa be a készülék általános tisztítására és valamint az égőszerkezet tisztítására vonatkozó utasításokat. A zsiradéktűzek legegyszerűbben a készülék rendszeres tisztításával előzhetők meg.
- Ne hagyja felügyelet nélkül a planchát előmelegítés közben, illetve ne égesse le az ételmaradékot a MAX. fokozaton. Ha a planchát nem tisztítják rendszeresen, zsírtűz keletkezhet, amely tönkre teheti a terméket.



## FIGYELEM

**A készülék biztonságos használatának biztosításához és a súlyos sérülések elkerülése érdekében:**

- **KIZÁRÓLAG A SZABADBAN HASZNÁLANDÓ! ZÁRT HELYEN TILOS HASZNÁLNI!**

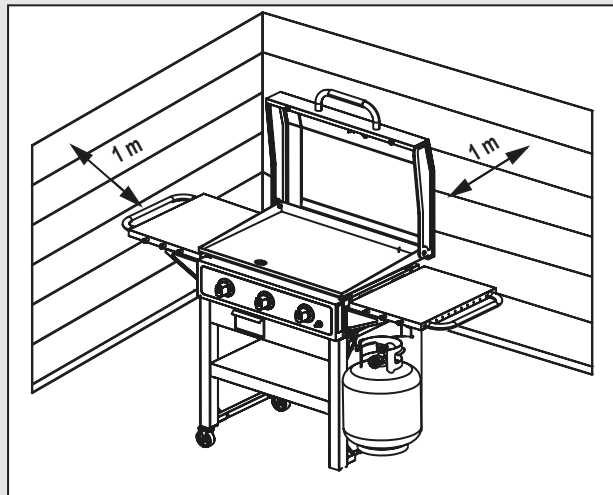
**A készülék használata előtt olvassa el a használati utasítást. Mindig tartsa be ezeket az utasításokat.**

- Használat közben ne mozgassa a készüléket.
- A szabadon levő alkatrészek nagyon forrók lehetnek. Tartsa távol a kisgyerekeket. Ne engedje, hogy a készüléket gyerekek kezeljék vagy a készülék közelében játsszanak.
- Használat után zárja el a gázpalackot.
- A készüléket használat közben tűzveszélyes anyagoktól távol kell tartani.
- Hagyja szabadon a készülék oldalán és hátulján levő nyílásokat.
- Rendszeresen ellenőrizze az égőfejek lángját.
- Hagyja szabadon az égőfej venturi nyílásait.
- A készüléket csak jól szellőző helyen szabad használni. TILOS zárt helyen, pl. gépkocsibeállóban, garázsban, teraszon, fedett verandán vagy bármiféle felső épületszerkezet alatt használni!
- Gázüzemű készülékben tilos faszenet vagy kerámia briketteket használni.
- TILOS a rácsokat alumíniumfóliával vagy bármiféle más anyaggal lefedni! Ezek megakadályozzák az égőfej szellőzését és anyagi kárhoz és/vagy személyi sérüléshez vezető veszélyes körülményeket okoznak.



## FIGYELEM

- A készüléket a faltól vagy más felülettől legalább 1 m távolságra kell használni.
- Tartson 3 m távolságot bármilyen éghető anyagtól illetve gyújtóforrástól, pl. forróvízartály örlángjától, bekapcsolt elektromos készülékektől stb.



- SOHA NE kísérelje meg begyűjtani az égőfejet, ha a fedél zárva van. A zárt készülékben felgyülemelő begyűjtatlan gáz veszélyes.
- A gázpalack előírt üzemelési helyzetből történő elmozdítása előtt mindig zárja el a gázpalackot és válassa le a nyomásszabályzót.
- A készüléket tilos az előírt helyzetből elmozdított gázpalackkal működtetni.
- Tilos a készüléket módosítani. Bármiféle módosítás szigorúan tilos! A zárt alkatrészeket a felhasználó nem módosíthatja. Tilos a fűvókákat szétszerelni!
- **Ne használja a lecsukott fedelű grillsütőt 20 percnél tovább magas fokozaton.**

A gyártó utasításainak be nem tartása súlyos személyi sérülést és/vagy anyagi kárt okozhat.

Ne kísérelje meg a tömlő/szelep/szabályozó javítását vagy módosítását semmilyen „feltételezett” hiba miatt. A szerelvény minden módosítása érvényteleníti a garanciát, illetve gázszivárgást és tűzveszélyt okozhat. Csak a gyártó által engedélyezett cserealkatrészeket használjon.

Ne fedje le a rácsokat alumíniumfóliával vagy más anyaggal. Ez elzárja az égő szellőzését, és olyan veszélyes állapotot hozhat létre, ami anyagi károkat és/vagy személyi sérüléseket okozhat.



# GONDOZÁS ÉS HASZNÁLAT

## Biztonsági tanácsok

- A gázpalack szelepének kinyitása előtt ellenőrizze a nyomásszabályzó szorosságát.
- Ha nem használja a készüléket, zárja el az összes szabályzó gombot és a gázt.
- Használjon hosszú nyelű plancha eszközöket és sütőkesztyűt az égési sérülések és fröccsenések elkerülése érdekében. Forró alkatrészek kezelésénél használjon védőkesztyűt.
- A sütőlap (ha van) és az oldalsó polc maximális terhelhetősége 4,5 kg. Sütőedény minimális átmérője 200 mm, míg a maximális átmérője 260 mm. **MEGJEGYZÉS:** Előfordulhat, hogy az Ön planchája **NINCS** Sütőlappal felszerelve!
- A zsírfogó poharat (amennyiben van ilyen) be kell helyezni a készülékbe és minden használat után ki kell üríteni. Ne távolítsa el a zsírfogó poharat, amíg a készülék teljesen le nem hűlt.
- A fedelet nagyon óvatosan kell felnyitni, mert a készülékből forró gőz távozhat.
- Nagyon óvatosan kell eljárni, ha a közelben gyerekek, öregek vagy háziállatok tartózkodnak.
- Ha azt észleli, hogy a készülékből zsiradék vagy egyéb forró anyag csöpög a szelepre, a tömlőre vagy a nyomásszabályzóra, akkor azonnal zárja el a gázt. Keresse meg a csöpögés okát, szüntesse meg, majd tisztítsa meg és ellenőrizze a szelepet, a tömlőt és a nyomásszabályzót, mielőtt a készüléket tovább használja. Végezzen el szivárgás ellenőrző tesztet.
- Ne tároljon olyan tárgyakat vagy anyagokat a készülék kocsijának belső terében, amelyek akadályozhatják az égéshez szükséges levegő áramlását a szabályzó panel vagy az égőtér aljához.
- A gázpalackot TILOS nyílt lángtól vagy egyéb gyújtóforrástól 3 m távolságon belül leválasztani illetve cserélni.

## A palack elhelyezése

A készülékbe helyezett hengerek maximális átmérője 330 mm, maximális magassága pedig a szabályzóval együtt 450 mm lehet. A nagyobb hengereket csak az oldalsó polc alatt vagy a grill mögött szabad elhelyezni. A földre helyezett hengereket nem szabad a főzőlap alá helyezni.

## A nyomásszabályzóra vonatkozó előírások

Ehhez a készülékhez nyomásszabályzót kell használni. Csak a barbecue-jához mellékelt gáznyomás szabályzót szabad használni. Ha nincs mellékelve nyomásszabályzó, akkor csak az EN16129 szerint minősített (Áramlási sebesség max. 1,5 kg/h) és az ön országához valamint a műszaki adatokban meghatározott gáztípushoz jóváhagyott nyomásszabályzót szabad használni. A nyomásszabályzójával kompatibilis gázpalackot kell használnia.

## A tömlőre vonatkozó előírások

Kizárólag a megfelelő EN szabvány szerint minősített, maximum 1,5 m hosszúságú tömlőt szabad használni. Finnországban a tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,2 m-t.

Minden használat előtt ellenőrizze, hogy a tömlők nincsenek-e elvágva vagy elkopva. Ellenőrizze, hogy a tömlő ne legyen megcsavarodva. Ügyeljen arra, hogy a csatlakoztatott tömlő ne érjen meleg felületekhez. A készülék használata előtt cserélje le a sérült tömlőket. A tömlőket az országos előírásoknak megfelelően kell lecserélni.

## Gyufás begyújtás

- Ne támaszkodjon a planchára begyújtás közben.**
- Ha a készüléket nem használja, fordítsa OFF állásba az összes kezelőgombot és zárja el a gázt.
  - Fordítsa a gázégő vezérlőszelepeit OFF állásba.
  - Nyissa ki a fedelet begyújtás vagy újbóli begyújtás közben.
  - Kapcsolja be a gázt az LP palackon.
  - Helyezze a gyufát a (a plancha hátlapján lógó) gyufatartóba. Gyújtson gyufát; majd gyújtsa meg az égőt úgy, hogy a gyufát a plancha alatti résen keresztül behelyezi. Azonnal nyomja be és fordítsa az égőgombot a **Á HIGH** állásba. Győződjön meg róla, hogy az égő meggyullad és égve marad-e.
  - A szomszédos égőket egymás után gyújtsa be a gombok benyomásával és HIGH állásba fordításával.



## FIGYELEM

- Kapcsolja ki a kezelőszerveket és a gázpalackot, ha nem használja.
- Ügyeljen arra, hogy a csatlakoztatott tömlő ne érintse meg a meleg felületeket.

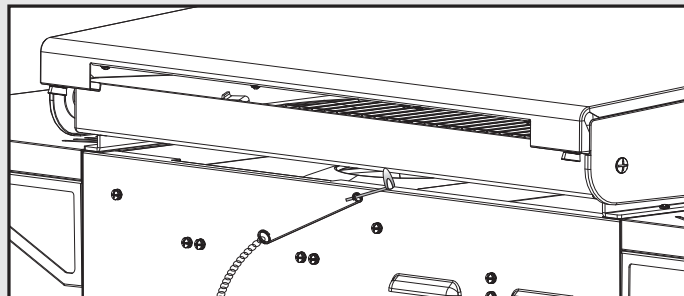


## VIGYÁZAT!

Ha a láng 5 másodpercen belül **NEM** gyullad be, akkor kapcsolja az égőfej szabályzókat **O (Ki)** állásba, várjon 5 percig, majd ismételje meg a begyújtási műveletet. Ha a az égőfej nem gyullad be nyitott szelep mellett, akkor a gáz továbbra is kifelé áramlik az égőfejből, és véletlenül meggyulladva sérülést okozhat.

## Gyufás begyújtás

- Ne támaszkodjon a planchára begyújtás közben.**
- Ha a készüléket nem használja, fordítsa OFF állásba az összes kezelőgombot és zárja el a gázt.
  - Fordítsa a gázégő vezérlőszelepeit OFF állásba.
  - Nyissa ki a fedelet begyújtás vagy újbóli begyújtás közben.
  - Kapcsolja be a gázt az LP palackon.
  - Helyezze a gyufát a (a plancha hátlapján lógó) gyufatartóba. Gyújtson gyufát; majd gyújtsa meg az égőt úgy, hogy a gyufát a plancha alatti résen keresztül behelyezi. Azonnal nyomja be és fordítsa az égőgombot a **Á HIGH** állásba. Győződjön meg róla, hogy az égő meggyullad és égve marad-e.
  - A szomszédos égőket egymás után gyújtsa be a gombok benyomásával és HIGH állásba fordításával.



# GONDOZÁS ÉS HASZNÁLAT

## A szelepek, a tömlő és a nyomásszabályzó szivárgásellenőrzése

A szivárgásellenőrzést az első begyújtás előtt, évente legalább egyszer, és a palack cseréje vagy leválasztása esetén minden alkalommal el kell végezni.

1. Forgassa a készülék összes szabályzó gombját io állásba .
2. Ellenőrizze, hogy a nyomásszabályzó szorosan a gázpalackhoz van csatlakoztatva.
3. Nyissa ki a gázt. Ha sziszegő hangot hall, azonnal zárja el a gázt. A csatlakozásnál nagymértékű szivárgás van. Szüntesse meg, mielőtt tovább lépne.
4. Ecsettel kenjen szappanos oldatot (szappan és víz fele-fele arányú keverékét) a tömlő csatlakozásokra.
5. Ha növekvő buborékok képződnek, akkor az szivárgást jelez. Azonnal zárja el a gázt a palacknál és ellenőrizze a csatlakozások szorosságát. Ha a szivárgást nem lehet megszüntetni, ne kísérelje megjavítani. Kérjen cserealkatrészeket.
6. A szivárgásellenőrzés elvégzése után mindig zárja el a gázt a palacknál.

## HA A KÉSZÜLÉK NEM GYULLAD BE

- Ha a készüléket nem használja, fordítsa OFF állásba az összes kezelógombot és zárja el a gázt.
- Győződjön meg róla, hogy van-e gáz a palackban.
  7. Ha igen, ellenőrizze, hogy van-e szikra az égőnél.
  8. Ha nincs szikra, ellenőrizze, hogy nincsenek-e sérült vagy laza vezetékek.
- Ha a vezetékek rendben vannak, ellenőrizze, hogy nincs-e repedt vagy törött elektróda.
- Ha a vezetéket vagy az elektródákat sütési maradékok borítják, tisztítsa meg az elektródát szükség esetén alkoholos törlőkendővel.
- Szükség esetén cserélje ki a vezetékeket.
- Ha nincs hang, ellenőrizze az akkumulátort.
- Ellenőrizze, hogy az akkumulátor megfelelően van-e beszerelve.
- Ellenőrizze, hogy nem laza-e a vezetékcsatlakozás a modulnál és a kapcsolónál.
- Ha a gyújtó továbbra sem működik, akkor használjon gyufát.



## VIGYÁZAT!

## PÓKVESZÉLY!

### PÓKOK ÉS PÓKHÁLÓK AZ ÉGŐBEN



**Előfordulhat, hogy az Ön égője  
az itt ismertetettől különbözik.**

- Ha a grill nehezen gyullad be, vagy a láng gyenge, ellenőrizze és tisztítsa meg a Venturi-csőveket és az égőket.
- A pókok vagy apró rovarok ismertek arról, hogy „visszaégési” problémákat okoznak azáltal, hogy fészket építenek és tojásokat raknak a grill Venturi-csőveibe vagy égőjébe, akadályozva a gázáramlást. A visszaáramló gáz meggyulladhat a vezérlőpanel mögött. Ez a visszaégés károsíthatja a grillet és sérülést okozhat. A visszaégések megelőzése és a jó teljesítmény biztosítása érdekében az égőt és a Venturi-csövet el kell távolítani és meg kell tisztítani, ha a grill hosszabb ideig nem üzemel.

## Az égőegység tisztítása

Kövesse az alábbi utasításokat az égőegység alkatrészeinek tisztításához és/vagy cseréjéhez, vagy ha a grill meggyújtásával problémák vannak.

1. Zárja el a gázt a kezelógombokkal és az LP-palackon.
2. Távolítsa el a csempét/rácsot.
3. Távolítsa el a sütő csavarjait („A” ábra).
4. Vegye le a sütőlap tetejét a fedővel együtt.
5. Távolítsa el a hőbefűvót („B” ábra).
6. Eltávolítsa az égőket rögzítő elemeket („C” ábra).
7. Távolítsa el az elektródát az égőről („D” ábra).

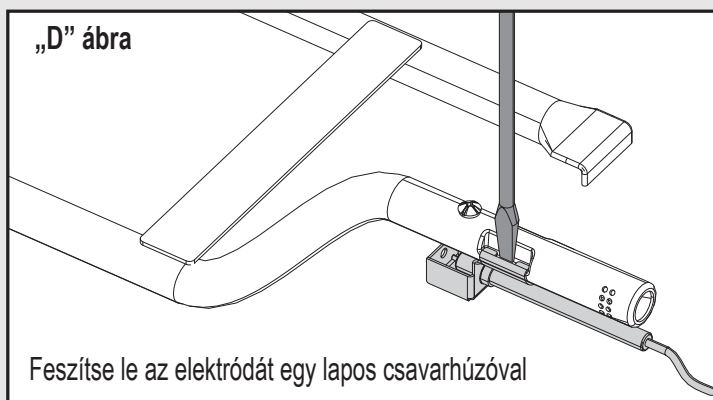
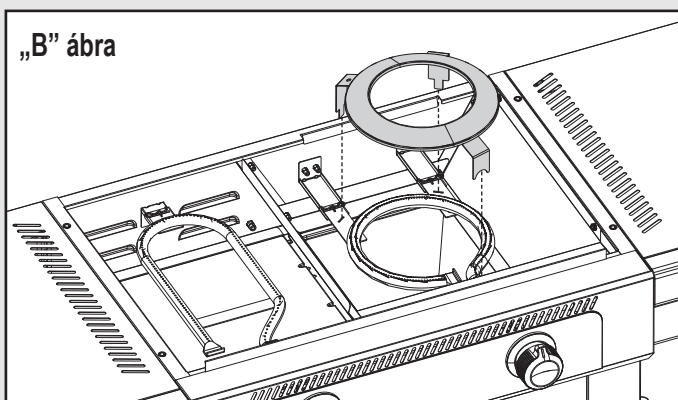
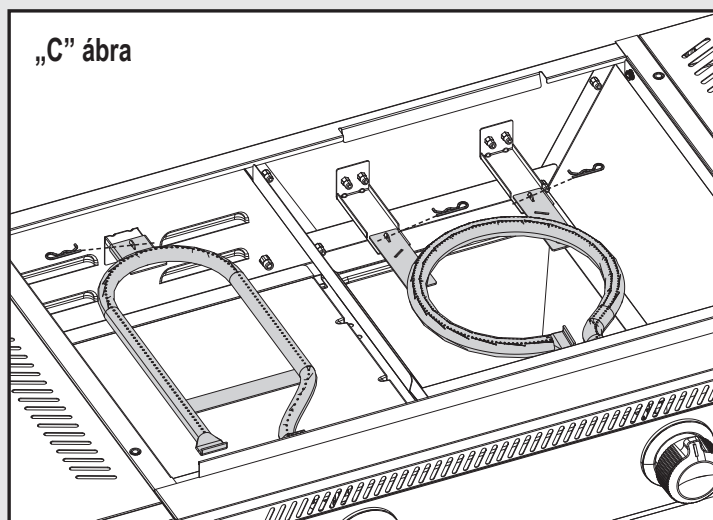
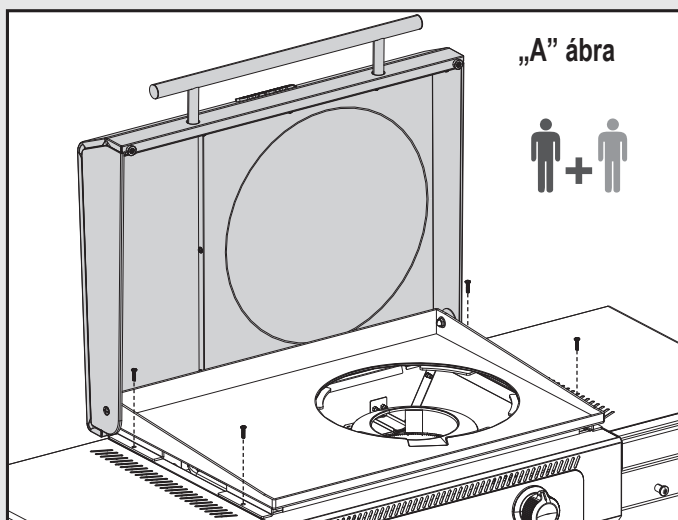
**MEGJEGYZÉS:** Az eltávolítás/leválasztás módszere az égőkonfigurációtól függ.

8. A különböző konfigurációkat lásd az alábbi ábrákon.  
Az égőcsövek tisztítására három módszert javasolunk. Használja az Ön számára legegyszerűbbet.  
(A) Hajlítson meg egy merev drótot (egy könnyű ruhafogas jól működik) egy kis kampóvá. A horgot többször bújtsa át az egyes égőcsöveken.  
(B) Használjon keskeny, hajlékony nyelvű palackkefét (ne használjon sárgaréz drótkéfét). A kefét többször bújtsa át az egyes égőcsöveken.  
(C) Viseljen védőszemüveget: Egy légtömlővel juttassa a levegőt az égőcsőbe és az égőnyílásokon kifelé. Ellenőrizze az egyes nyílásokat, hogy minden egyes lyukon kijön-e a levegő.
9. Az égő teljes külső felületét drótkefével tisztítsa meg az ételmaradékok és a szennyeződések eltávolítása érdekében.
10. Tisztítsa meg az eltömődött nyílásokat egy merev dróttal, például egy nyitott gemkapoccsal.
11. Ellenőrizze az égő normál kopásból és korrózióból eredő sérülését, mivel
11. az egyes furatok kitágulhatnak. Ha nagyobb repedéseket vagy lyukakat talál, cserélje ki az égőt. Csatlakoztassa az elektródát az égőhöz.



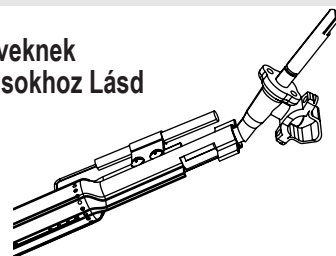
12. Óvatosan helyezze vissza az égőket.
13. Rögzítse az égőket a fireboxon lévő konzolokra.
14. Tegye vissza a hőbefűvót.
14. Tegye vissza a sütőlapot és a csempét/rácsot.
15. Mielőtt újra sütné a sütőlapot, végezze el a „szivárgásvizsgálatot”.

# GONDOZÁS ÉS HASZNÁLAT



**NAGYON FONTOS:** Az égőcsöveknek illeszkedniük kell a szelepnylásokhoz Lásd a jobb oldali ábrát

Az égő megfelelő illeszkedése a szelephez



# GONDOZÁS ÉS HASZNÁLAT

## A készülék tárolása

- Tisztítsa le a sütőfelületet.
- Tárolja hűvös helyen.
- Ha a készülékhez gázpalack van csatlakoztatva, tárolja a szabadban, jól szellőző helyen, gyermekek elől elzárva.
- Takarja le a készüléket, ha a szabadban tárolja.
- A készüléket KIZÁRÓLAG akkor tárolja zárt helyen, ha a gázpalackot elzárta, leválasztotta a készülékről, és azt szabadban tárolja.
- A készüléket tárolásból elővéve ellenőrizze, hogy nincsenek-e eltömődve az égőfejek.

## Általános készüléktisztítás

A grill időszakos tisztítása szükséges, mivel a grill tüzei akkor fordulhatnak elő, amikor zsír és ételtörmelék gyűlik össze a grill aljában. Minden használat után Char-Broil Cool-Clean ecsettel távolítsa el a maradék ételrészecskéket a főzőrácsról és a grill belsejéből. Később a Char-Broil Grate Cleaner-t bőségesen permetezheti a rostélyra, hagyhatja 10 percre működni, és nedves ruhával vagy ecsettel törölje le. végezze el a grill tisztítását, miután a grill lehűlt.

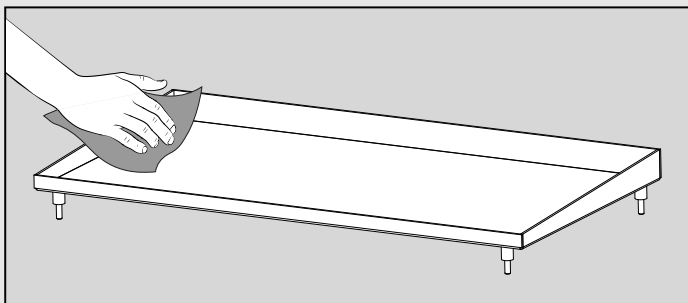
- Ne tévessze a barna vagy fekete zsír- és füstfelhalmozódást festéknek. A gázgrillek belsejét nem gyárilag festik (és soha nem szabad festeni). Vigyen fel egy erős mosószert és vizet, vagy használjon súroló kefével ellátott tisztítószerrel a készülék fedele és alján. Öblítse le és hagyja teljesen megszáradni. Ne használjon maró készüléket / sütőtisztítót festett felületekre.
- **Műanyag alkatrészek:** Mossa le meleg szappanos vízzel és törölje szárazra. Ne használjon súrolószert, zsírtalanítót vagy koncentrált készüléktisztítót műanyag alkatrészekben. Ennek következtében az alkatrészek megsérülhetnek és meghibásodhatnak.
- **Porcelán felületek:** Az üvegszerű összetétel miatt a legtöbb maradékot szódabikarbóna / vizes oldattal, üvegtisztítóval vagy Char-Broil Grate Cleaner-rel törölhetjük el. Makacs foltokhoz használjon nem koptató súrolóport.
- **Festett felületek:** Enyhe mosószerral vagy tisztítószerral és meleg szappanos vízzel vagy Char-Broil Grill tisztítószerral mossa le. Puha ruhával törölje szárazra nem dörzsölő kendő.
- **Sütési felületek:** A grillezés előtt győződjön meg arról, hogy a főzőfelületeken nem maradtak laza sörték. Amíg a grill forró, csak a főzőfelületek tisztítását ajánljuk a Char-Broil Hot-Clean cserefejjel (a Char-Broil Cool-Clean Premium keféen).

# GONDOZÁS ÉS HASZNÁLAT

## KERÁMIA SÜTŐLAP

### ELSŐ HASZNÁLAT - A SÜTŐLAP TISZTÍTÁSA

Mielőtt először használná a sütőlapot étellel, törölje le a sütőlap felületét és széleit meleg szappanos vízzel. Tiszta vízzel alaposan öblítse le. Ez eloszlatja a szagokat és megakadályozza, hogy az idegen anyagok besüljenek az ételbe.

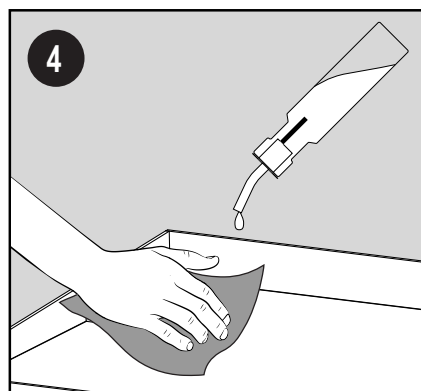
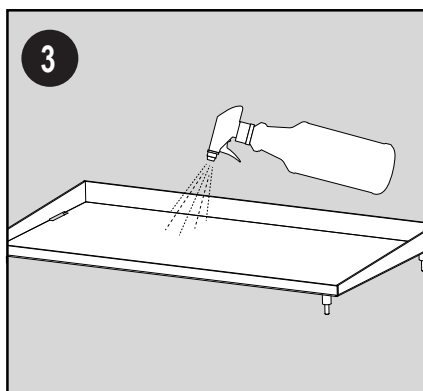
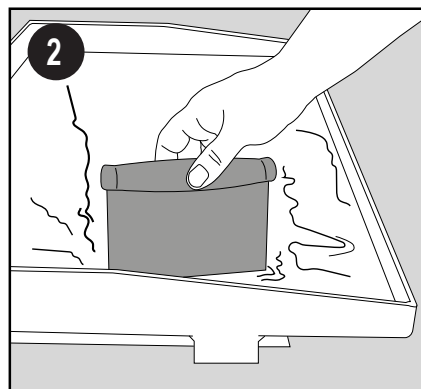
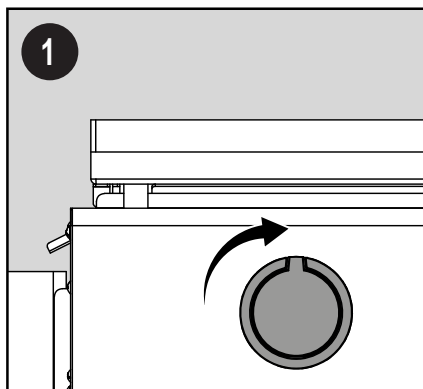


A sütőlap gondozása folyamatos folyamat, amelyet a grillsütő egész élettartama alatt folytatni kell a sütési élmény és a hosszabb élettartam elérése érdekében. Fontos, hogy megtisztítsa és felvigyen egy nagyon minimális mennyiségű olajat a sütőlapra minden használat után, a tapadásmentes sütőfelület fenntartása érdekében. Megjegyzés: A sütőlapot nem kell kiégetni. A zsír beégése a felületbe károsítja a tapadásmentes sütőfelületet.

1. Csökkentse a sütési hőt.
2. Hagyja, hogy a grill lehűljön olyan szintre, hogy takarítani lehessen, de még meleg legyen. Ezután egy lapos szélű sütőlapát vagy faeszköz segítségével kaparja le a felesleges ételt vagy zsíradékot a sütőfelületről.

**Megjegyzés: A kerámia nem teljesen karcálló, és fémeszközök használata esetén megsérülhet. A legjobb főzőeszközök fából, szilikonból vagy nejlomból készülnek, mivel ezek az anyagok csökkentik a főzőfelület kopását.**

3. Permetezzen vagy vigyen fel egy kis vizet a felületre, hogy a makacs területeket felgőzölje, fellazítsa. Törölje le tiszta ruhával vagy papírtörölővel. Néha az égett zsírt vagy a szennyeződést nehéz eltávolítani.
4. Hagyja a sütőlapot teljesen kihűlni. Vigyen fel egy kis mennyiségű olajat a sütőlapra, és egy papírtörölővel dörzsölje körbe a sarkokat és az éleket. Törölje le a felesleges olajat a felületről. Ez létrehoz egy nedvességtől védő réteget a felületen.





# MŰSZAKI ADATOK

| MŰSZAKI ADATOK<br>CHAR-BROIL, LLC           |                                                                |           |                                                                                    |                                   |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------|
| A készülék elnevezése                       | Gáz barbecue/Gáz grill                                         |           |                                                                                    |                                   |
| Összes névleges leadott hőteljesítmény      | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                                   |
| Gáz kategória                               | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                   |
| Modell szám                                 | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                         |
| Gáz típusa                                  | Bután                                                          | Propán    | Bután, propán vagy azok keverékei                                                  | Bután, propán vagy azok keverékei |
| Gáznyomás                                   | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                           |
| Barbecue Injektor mérete (átmérő, mm)       | 1,01 x 2 db.                                                   |           | 1,01 x 2 db.                                                                       | 0,88 x 2 db.                      |
| Melegítő lap Injektor mérete (átmérő, mm)   | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                               |
| Legforróbb égő Injektor mérete (átmérő, mm) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                               |
| Célszörszágok                               | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                    |

## Rozsdamentes acél

Szamos különbözö összetételü anyag (ötvözet) létezik, amelyeket rozsdamentes acélnek tekintenek.

Ezeknek a különbözö típusoknak közös jellemzője, hogy korrodálódhatnak (oxidálódhatnak), attól függően, hogy milyen körülményeknek vannak kitéve.

Ez az Ön új barbecue-jára is érvényes.

Annak biztosítása érdekében, hogy barbecue-ja hosszú évekig megörizze megjelenését és működését, kérjük kövesse az alábbi tanácsokat.

1. Ha a barbecue nedvessé vált, a felületi korrózió megelőzése érdekében egy ruhadarabbal törölje szárazra.
2. A rozsdamentes acél bizonyos körülmények között rozsdásodhat. Ezt olyan környezeti körülmények okozhatják, mint pl. a klór vagy a sós víz, illetve a nem megfelelő tisztító eszközök, pl. drót vagy acélszivacs. Az anyag amellet hű, vegyszerek vagy zsiradék-felhalmozódás miatt el is színeződhet.
3. A készülék minőségi megjelenésének megörzéséhez minden használat után mossa le gyenge mosószerrel és meleg szappanos vízzel, majd törölje szárazra puha ruhával. A ráégett zsírmárakok eltávolításához szükség lehet dörzsölő hatású műanyag szivacs használatára. A károsodás elkerülése érdekében csak a csiszolt felület irányában használja. Ne használjon dörzsölő hatású szivacsot az ábrákat tartalmazó felületeken.
4. Étollal kenje be a barbecue belső felületeit és a rácsokat.

### Megjegyzés:

A felület megkarcolásának, s ezzel a rozsdásodás lehetőségének az elkerülése érdekében soha ne használjon acélszivacsot vagy hasonló eszközt a rozsdamentes acél tisztításához.

A tisztítás során a rozsdamentes acél csiszolásának irányában haladjon - „a szálak irányában”.

A dörzsölő hatású tisztítószerrel történő tisztítás karcolásokat hagyhat hátra.

A barbecue tengerpart, uszoda vagy wellness központ közelében történő tárolása a barbecue korrózióját (oxidációját) okozza.

A rozsdásodás elleni védelem érdekében takarja le a barbecue-ját.

## ЗА ЛИЦЕТО, КОЕТО ИНСТАЛИРА / СГЛОБЯВА БАРБЕКЮТО:

Това ръководство да се остави на потребителя.

### ПОТРЕБИТЕЛ:

Запазете ръководството за бъдещи справки.

### Въпроси:

Ако имате въпроси по време на сглобяването или при използването на барбекюто, обърнете се към вашия местен дилър.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Това Ръководство на Потребителя съдържа важна информация за правилно сглобяване и безопасна работа с уреда.
- Прочетете и спазвайте всички предупреждения и инструкции преди да сглобите и включите уреда.
- Спазвайте всички предупреждения и инструкции при работа с уреда.
- Запазете това ръководство за справки в бъдеще.



## ОПАСНОСТ

- Никога не оставяйте уреда да работи без наблюдение.
- Да не се поставя уреда на по-малко от 3 м от стена, запалим материал или друга газова бутилка.
- Никога не използвайте уреда на разстояние по-малко от 7.5 м от каквато и да е запалима течност.
- Ако възникне пожар, стойте настрана от уреда и веднага се обадете на пожарната. Не се опитвайте да изгасите огън от мазнина или олио с вода. Ако тези инструкции не се спазват, това може да доведе до пожар, експлозия или опасност от изгаряния и да се предизвикат щети, нараняване или смърт.

## ВАЖНА ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

### СИМВОЛИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Символите ОПАСНОСТ, ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ И ВНИМАНИЕ се използват за да се посочи важна информация. Прочетете и спазвайте всички инструкции в това ръководство.



## ВНИМАНИЕ

**ВНИМАНИЕ:** Посочва потенциално опасна ситуация или невнимателно боравене, които, ако не се избегнат, може да предизвикат леко или средно нараняване.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Посочва потенциално опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



## ОПАСНОСТ

**ОПАСНОСТ:** Посочва непосредствена опасна ситуация, която, ако не се избегне, може да доведе до смърт или сериозно нараняване.



## ОПАСНОСТ

Ако усетите миризма на газ:

1. Спрете газта към барбекюто.
2. Изгасете всеки открит пламък.
3. Отворете капака.
4. Ако миризмата продължава да се усеща, отдръпнете се от барбекюто и се обадете на вашия доставчик на газ или на пожарната.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

1. Да не се съхранява бензин или други запалими течности в близост до барбекюто или до други уреди.
2. Газова бутилка, която не е свързана за използване към барбекюто, да не се съхранява в близост до него или до други уреди.

# ИЗПОЛЗВАНЕ § ПОДДРЪЖКА



## ВНИМАНИЕ

- Прочетете и следвайте всички указания за безопасност, инструкциите за сглобяване, използване и поддръжка преди да започнете сглобяването и употребата на барбекюто.
- Някои части може да имат остри ръбове. Препоръчва се носенето на предпазни ръкавици.

### Пламъци от Мазнината

- Не е възможно изгасянето на пламъци от мазнината като се затвори капак. Барбекютата са добре вентилирани с цел безопасност.
- Да не се излива вода върху пламъци от мазнината, защото това може да доведе до телесна повреда. Ако мазнината гори продължително време, завъртете контролните ключове и газовата бутилка на изключено положение.
- Ако барбекюто не се почиства редовно, е възможно възникването на огън от останалата мазнина. Когато изгаряте остатъци от храна, внимавайте да не възникне такъв огън. Следвайте инструкциите за общо почистване на уреда и на горелките. Най-добрият начин да не се получат пламъци от мазнината е редовното почистване на барбекюто.
- Да не се оставя планчата (равната повърхност на грила) без наблюдение когато предварително нагрявате или изгаряте хранителни остатъци на HI. Ако планчата не е била почиствана редовно, може мазнината да се възпламени и да повреди уреда.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

За безопасно използване на вашето барбекю и за да се избегне нараняване:

- **ДА СЕ ИЗПОЛЗУВА САМО НА ОТКРИТО. НИКОГА ДА НЕ СЕ ИЗПОЛЗУВА В ЗАКРИТО ПОМЕЩЕНИЕ!**

Прочетете инструкциите преди използване. Винаги следвайте тези инструкции.

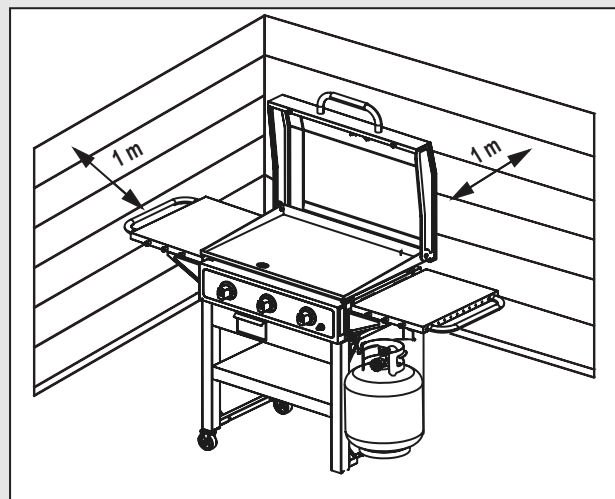
- Да не се мести барбекюто по време на ползуване.
- Някои части може да са горещи. Дръжте малки деца настрана. Не позволявайте на малки деца да боравят с барбекюто или да играят в близост до него.
- След употреба, спрете подаването на газ от бутилката.
- Не дръжте запалими материали в близост до барбекюто когато то се използва.
- Да не се блокират отворите встрани и отзад на уреда.
- Проверявайте редовно пламъците на горелките.
- Да не се блокират отворите на вентурите на горелката.
- Барбекюто да се използва само на добре проветрено място. НИКОГА да не се използва в затворено място като гараж, покрит вход, покрит вътрешен двор, или под навес.
- Да не се използват дървени въглища или керамични брикети в газово барбекю.
- **ДА НЕ СЕ** покриват скарите с алуминиево фолио или с друг материал. Това ще блокира вентилацията на горелките и може да предизвика потенциално опасна ситуация, която да доведе до щети



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

на имущество и/или до телесна повреда.

- Барбекюто да се използва на най-малко 1 м разстояние от стена или друга повърхност.
- Да има 3 м отстояние от запалими предмети или от източници на възпламеняване като контролни светлини на водни нагреватели, открити електроуреди, и т.н.



- НИКОГА не се опитвайте да запалите горелка със затворен капак. Опасно е натрупването на незапалим газ в затворено пространство.
- Винаги спирайте газа при бутилката и разкачайте регулатора преди да преместите газовата бутилка от посочената позиция.
- Никога не пускайте барбекюто, ако газовата бутилка не е на точното място.
- Да не се изменя конструкцията на барбекюто. Всяка промяна е строго забранена. Пломбирани части да не се манипулират от потребителя. Да не се разкачат инжектори.
- **Да не се използва Griddle със затворен капак при висока температура за повече от 20 минути.**

Ако не се спазват инструкциите на производителя, това може да доведе до сериозни лични наранявания и/или щети на имущество.

Не се опитвайте да поправяте или измените маркуч/клапан/регулатор за „предполагам“ дефект. Всяка модификация на този уред ще анулира гаранцията и може да предизвика риск от изтичане на газ и пожар. Да се използват само резервни части, предоставени от производителя.

Да не се покриват решетките с алуминиево фолио или с друг материал. Това ще блокира вентилирането на горелката и ще създаде потенциално опасна ситуация и да доведе до сериозни лични наранявания и/или щети на имущество.

# ИЗПОЛЗВАНЕ § ПОДДРЪЖКА

## Съвети за безопасност

- Проверете регулатора дали е затегнат преди да отворите газовата бутилка.
- Изключете всички контролни ключове и газта когато барбекюто не се използва.
- Да се използват щипки с дълга дръжка и ръкавици за фурна за да се избегнат изгаряния и пръски. Да се използват защитни ръкавици когато се пипат горещи части.
- Максималното натоварване за котлона, ако има такъв, и за страничния рафт, е 4.5 кг. Минималният диаметър на съда за готвене е 200 мм, а максималният – 260 мм.  
**ЗАБЕЛЕЖКА:** Вашата планча може да не е оборудвана с котлон!
- Съдът за мазнина (ако има такъв) трябва да се вкара в барбекюто и да се изпразва след всяко ползване. Да не се изважда докато барбекюто не е изстинало напълно.
- Бъдете много внимателни като отваряте капака защото гореща пара може да излезе.
- Бъдете много внимателни когато наблизо има деца, възрастни хора или животни.
- Ако забележите мазнина или друг горещ материал да капе от барбекюто на вентил, маркуч или регулатор, спрете веднага подаването на газ. Вижте каква е причината, поправете я, след това почистете и инспектирайте вентила, маркуча и регулатора преди да продължите. Направете тест за течове.
- Не съхранявайте предмети или материали вътре в барбекюто, които може да блокират въздушния поток за горенето към долната страна на контролния панел или на огнището.
- ДА НЕ СЕ разкачва или сменя газовата бутилка на по-малко от 3 м от открит огън или друг източник на възпламеняване.

## Поставяне на газовата бутилка

Цилиндриите, поставени в уреда, трябва да имат максимален диаметър от 330 mm и максимална височина, включително регулатора, от 450 mm. По-големите бутилки трябва да се поставят само под страничния рафт или зад барбекюто. Бутилките, поставени на земята, не трябва да се поставят под котлона.

## Изисквания за регулатора

Трябва да се използва регулатор при работа с барбекю. Да се използва само регулаторът, доставен заедно с вашето барбекю. Ако не е доставен, тогава да се използва само регулатор, сертифициран в съответствие с EN16129 (с максимален дебит 1.5 кг/ч.) и одобрен за вашата държава, с посочен газ в техническите данни. Трябва да използвате газова бутилка, съвместима с регулатора.

## Изисквания за маркуча

Да се използва само одобрен маркуч, сертифициран според съответния EN стандарт и да не надвишава 1.2 м.

Преди всяко използване на барбекюто, проверете дали маркучите не са нарязани или износени. Уверете се, че маркучът не е прегънат. Проверете дали свързаният маркуч не се допира до топли повърхности. Заменете повредените маркучи преди употреба. Заменете маркуч, ако се налага от държавните изисквания.

## Запалване с възпламенител

- **Не се навеждайте над планчата когато възпламенявате газта.**
  - Когато уредът не се използва, изключете (завъртете) всички контролни копчета и газта на Изключено (OFF).
1. Завъртете контролните клапани на газовата горелка на OFF.
  2. Отворете капака по време на запалване или при повтаряне.
  3. Завъртете на ON (Включено) за газта при газовата бутилка.
  4. За да запалите газта, натиснете и завъртете бутона на горелката до HIGH. Веднага натиснете и задръжте бутона ELECTRONIC IGNITOR докато горелката се запали.
  5. Ако не се запали до 5 секунди, завъртете контролния бутон на горелката на OFF, изчакайте 5 минути и повторете процедурата за запалване.
  6. Повторете стъпки 4 и 5 за да запалите другите основни горелки.



## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

- Изключете управлението и газовата бутилка, когато не се използват.
- Уверете се, че когато свържете маркуча, не докосва топли повърхности.

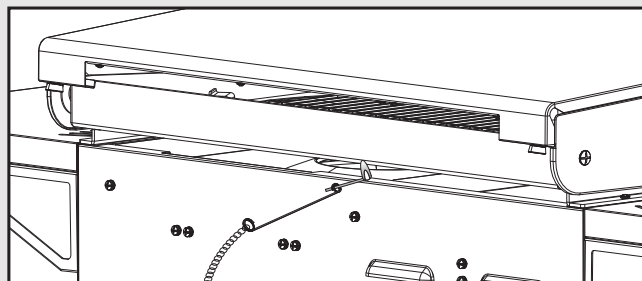


## ВНИМАНИЕ

Ако възпламеняването НЕ се случи в рамките на 5 секунди, завъртете контролните ключове на горелката на  (изключено), изчакайте 5 минути и повторете процедурата по запалването. Ако горелката не се запали и вентилът за газта е отворен, газта ще продължи да изтича от горелката и може да се запали случайно с риск за увреждане.

## Запалване с клечка кибрит

- **Не се навеждайте над планчата когато възпламенявате газта.**
  - Когато уредът не се използва, изключете (завъртете) всички контролни копчета и газта на Изключено (OFF).
1. Завъртете контролните клапани на газовата горелка на OFF.
  2. Отворете капака по време на запалване или при повтаряне.
  3. Завъртете на ON (Включено) за газта при газовата бутилка.
  4. Поставете клечката кибрит в държача (той виси от задния панел на планчата). Запалете клечката; след това възпламенете горелката като поставите клечката кибрит в пролуката под планчата. Веднага натиснете и завъртете бутона на горелката до HIGH. Проверете дали горелката се е запалила.
  5. Запалете другите горелки последователно като натискате бутоните и ги завъртите до положение HIGH.



# ИЗПОЛЗВАНЕ § ПОДДРЪЖКА

## Тест за течове от вентили, маркуч и регулатор

Направете тест за течове преди първата употреба на барбекюто, най-малко един път годишно, и всеки път когато газовата бутилка се еменя или разкача.

1. Завъртете всички контролни ключове на **О** (изключено).
2. Уверете се, че регулаторът е здраво свързан за газовата бутилка.
3. Пуснете газта. Ако чуете свистящ звук, спрете веднага газта. Има голям теч в свързката. Поправете го преди започнете отново.
4. Сложете сапунен разтвор (смес от половин сапун и половин вода) върху свързките на маркуча.
5. Ако се покажат уголемяващи се мехурчета, значи има теч. Спрете веднага газта при газовата бутилка и проверете дали свързването е здраво затегнато. Ако течът не може да бъде спряен, не се опитвайте да поправите. Обадете се да замените частите.
6. Винаги спирате газта при бутилката след като извършите тест за течове.

## АКО УРЕДЪТ НЕ СЕ ЗАПАЛИ

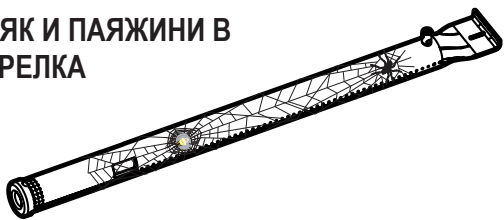
- Проверете дали газта е включена при газовата бутилка.
- Проверете дали има газ в бутилката.
- Дали възпламенителят прави искра? Да не се пуши по време на проверката за изтичане на газ.
  1. Ако прави искра – проверете за искра при горелката.
  2. Ако не прави искра – проверете за повредени или разхлабени кабели.
- Ако кабелите са наред, проверете за напукан или счупен електрод и да се замени, ако трябва.
- Ако кабели или електроди са покрити с остатъци от готвенето, почистете върха на електрода със спирт и го избършете, ако се налага.
- Заменете кабели, ако се налага.
- Ако няма звук, да се провери батерията.
- Проверете дали батерията е сложена правилно.
- Проверете за разхлабени кабели при модула и ключа.
- Ако възпламенителят продължава да не работи, да се използва кибрит.



## ВНИМАНИЕ

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ ЗА ПАЯЦИ!

### ПАЯК И ПАЯЖИНИ В ГОРЕЛКА



Вашата горелка може да е различна.

- Ако вашият грил се запалва трудно или пламъкът е слаб, проверете и почистете вентурите и горелките.
- Известно е, че паяци или малки насекоми създават проблеми, правейки гнезда и снасяйки яйца във вентурите на грила или в горелката като възпрепятстват потока на газта. Газта може да се запали зад контролния панел. Грилът може да се повреди и да предизвика нараняване. За да се избегне това и да се осигури добра работа на горелката и тръбата с вентури, те би трябвало да се извадят и почистят, ако грилът не е бил използван дълго време.

## Почистяване на Горелката

Следвайте тези инструкции за почистване и/или подмяна на части от горелката, или ако имате проблеми със запалването на грила.

1. Спрете газта при контролните ключове и газовата бутилка.
2. Извадете плочата / решетката.
3. Извадете винтовете на скарата (Фигура А).
4. Извадете горната част на скарата с капака.
5. Извадете топлинния дифузьор (Фигура Б).
6. Извадете закрепващите елементи на горелките (Фигура В).
7. Извадете електрода от горелката (Фигура Г).

**ЗАБЕЛЕЖКА:** Начина на изваждане / разкачане ще зависи от конфигурацията на горелката. Вижте различните конфигурации в илюстрациите, дадени по-долу

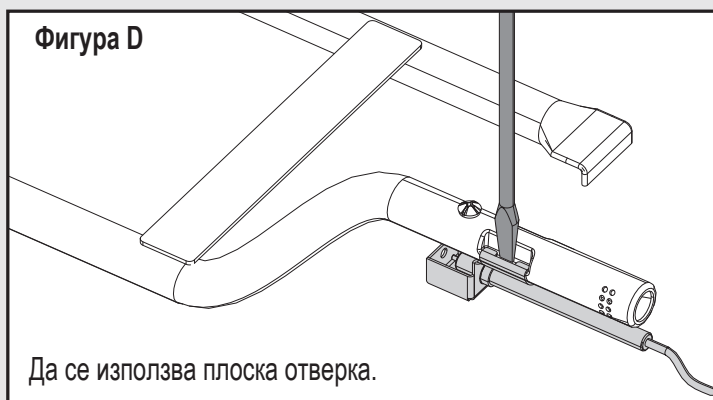
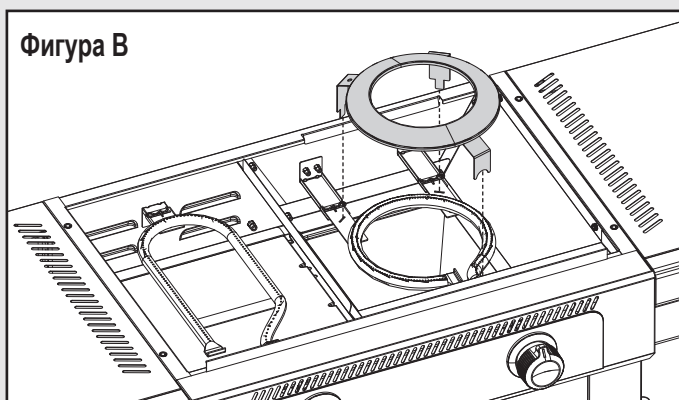
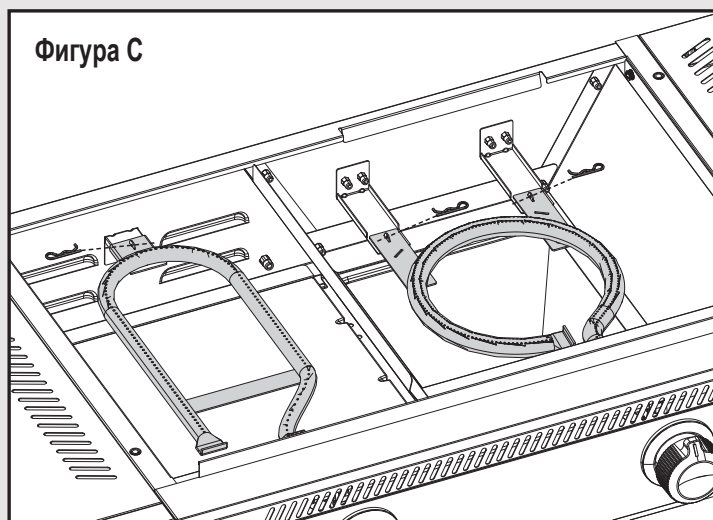
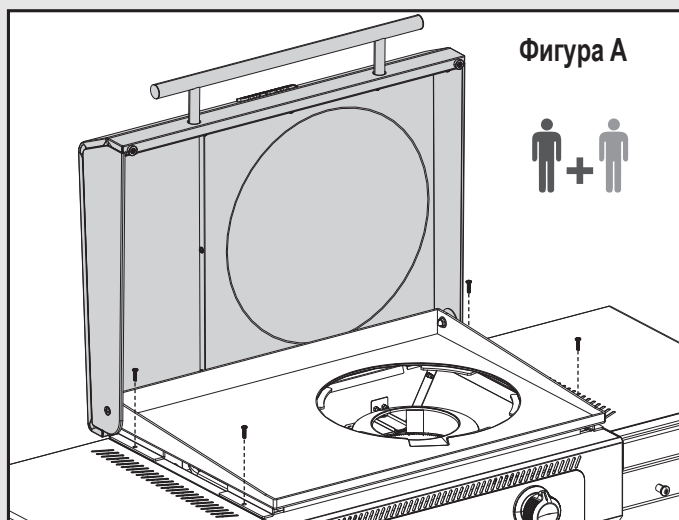
8. Внимателно извадете всяка горелка от отворите на клапана. Ние препоръчваме три начина за почистване на тръбите на горелката. Използвайте този, който е най-лесен за вас.
  - А. Прегънете твърда жица (лека закачалка е много подходяща) в малка кука. Прекарайте куката през всяка тръба на горелката няколко пъти.
  - Б. Използвайте тясна четка за бутилки с огъваща се дръжка (да не се използва телена четка). Прекарайте четката през всяка тръба на горелката няколко пъти.
  - В. Да се носят предпазни очила: Използвайте сешоар за да вкарате въздух в тръбата на горелката и извън отворите. Проверете всеки отвор за да сте сигурни, че въздухът излиза от всяка дупка.
9. С телена четка изчистете външната повърхност на горелката от мазнина и мръсотия.
10. Почистете всички блокирани отвори с твърда жица, като например разгънат кламер.
11. Проверете горелката за повреди, дължащи се на нормално износване и корозия, някои отвори може да са се разширили. Ако има големи пукнатини или дупки, заменете горелката. Закачете електрода към горелката.



12. Внимателно сложете отново горелките.
13. Прикачете горелките към скобите.
14. Поставете отново топлинния дифузьор.
15. Поставете отново горната част на скарата, плочата / решетката.
16. Преди да започнете готвене, направете тест за изтичане на газ.



# ИЗПОЛЗВАНЕ § ПОДДРЪЖКА



**МНОГО ВАЖНО:** Тръбите на горелката трябва да се захванат за отворите на клапана. Вижте илюстрацията вдясно

Правилно горелка – за – клапан захващане



# ИЗПОЛЗВАНЕ § ПОДДРЪЖКА

## Съхраняване на вашето барбекю

- Чиста повърхност за готвене.
- Съхранявайте го на сухо място.
- Когато газовата бутилка е свързана към барбекюто, да се съхранява на добре проветрявано място и извън обсега на деца.
- Покрийте барбекюто, ако го съхранявате на открито.
- Поставете барбекюто в затворено помещение САМО, ако газовата бутилка е затворена и разкачена, извадена от барбекюто и се съхранява отвън.
- Когато го изваждате от склада, проверете дали някоя горелка не е задръстена.

## Общо почистване на уреди

Необходимо е периодично почистване на тази скара, тъй като може да възникнат пожари на скара, когато мазнини и остатъци от храна се съберат в дъното на скарата. След всяка употреба отстранявайте останалите частици храна от решетката за готвене и отвътре на скарата, като използвате четка Char-Broil Cool-Clean. След това можете да напръскате обилно Char-Broil Grate Cleaner върху решетката, да оставите да действа 10 минути и да избършете с мокра кърпа или четка. Извършете почистване на скарата, след като скарата се охлади.

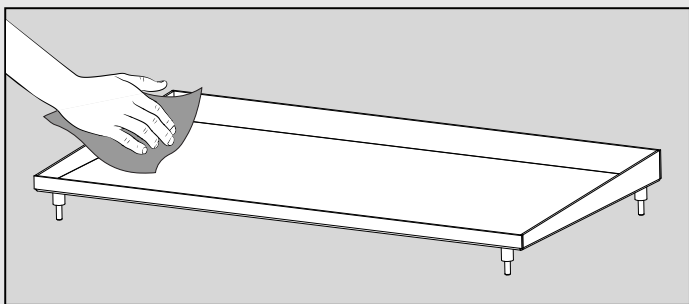
- Не бъркайте кафяво или черно натрупване на мазнини и дим за боя. Интериорът на газовите барбекюта не се боядисва фабрично (и никога не трябва да се боядисва). Нанесете силен разтвор на препарат и вода или използвайте почистващ препарат с четка за почистване върху вътрешността на капака и дъното на уреда. Изплакнете и оставете да изсъхне напълно на въздух. Не нанасяйте разяждащ уред / почистващ препарат за фурна върху боядисани повърхности.
- Пластмасови части: Измийте с топла сапунена вода и избършете на сухо. Не използвайте абразивни почистващи препарати, обезмаслителни или концентрирани препарати за почистване на уреди върху пластмасови части. Това може да доведе до повреда и повреда на части.
- Порцеланови повърхности: Поради подобен на стъкло състав, повечето остатъци могат да бъдат изтрети с разтвор на сода за хляб / вода, препарат за стъкло или почистващ препарат за решетки Char-Broil. Използвайте неабразивен почистващ прах за упорити петна.
- Боядисани повърхности: Измийте с мек препарат или почистващ препарат и топла сапунена вода или почистващ препарат за грил Char-Broil. Избършете на сухо с мека неабразивен плат.
- Готварски повърхности: Уверете се, че на повърхностите за готвене не остават разхлабени четина преди печене. Докато грилът е горещ, се препоръчва почистването само на повърхностите за готвене с помощта на заместващата глава Char-Broil Hot-Clean (на четката Char-Broil Cool-Clean Premium).

# ИЗПОЛЗВАНЕ § ПОДДРЪЖКА

## КЕРАМИЧЕН ПЛОТ НА СКАРАТА

### ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ – ПОЧИСТВАНЕ НА КОТЛОНА

Преди да използвате вашата скара за първи път с храна, избършете повърхността и страничните части на котлона с топла сапунена вода. Изплакнете обилно с чиста вода. Това ще премахне всякакви миризми и частици когато пригответе вашата храна.

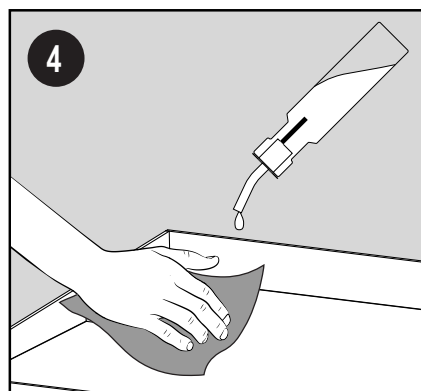
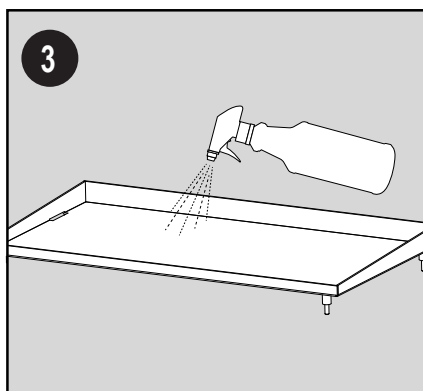
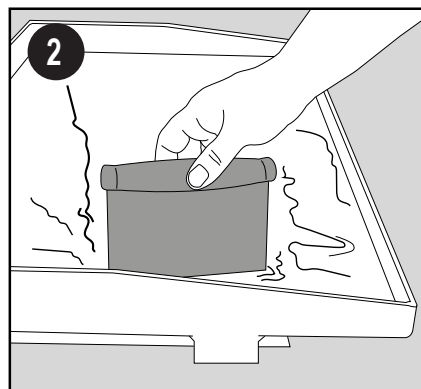
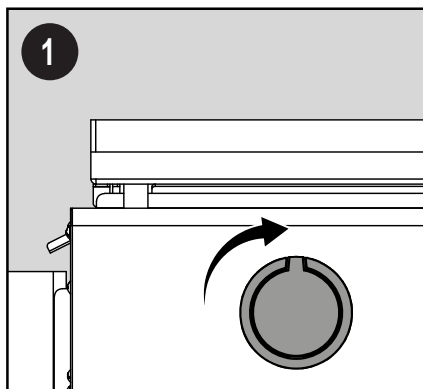


### ГРИЖА И ПОДДРЪЖКА

Поддръжката на Котлона е продължаващ процес, който трябва да се повтаря докато скарата се използва, за да се осигури най-доброто готвене и за дълготрайна употреба на уреда. Важно е да се почиства и да се добавя минимално количество олио на котлона след всяка употреба за да се поддържа незалепващата повърхност за готвене.

**Забележка:** Котлонът няма нужда да се аклиматизира. Изгаряне на мазнина върху повърхността ще повреди незалепващата повърхност за готвене. resistant

1. Изключете котлона.
2. Оставете грила да изстине докато е безопасно за почистване, но все още е топъл. След това, да се използва стъргалка за скара или дървено приспособление с плосък край, за да се изстърге всякакви остатъци от храна или мазнина от повърхността за готвене.  
**Забележка:** Керамичната повърхност не е напълно устойчива на надраскване и може да се начупи ако се използват метални инструменти. Най-добрите инструменти за готвене са от дърво, силикон или пластмаса, понеже те намаляват износването на повърхността за готвене.
3. Напръскайте или намокрете с малко вода повърхността да се получи пара и да се размекнат остатъци от храна. Избършете с чиста тъкан или хартиена кърпа. Понякога изгоряла мазнина или остатъци е трудно да се премахнат.
4. Оставете скарата да изстине напълно. Изсипете малко олио върху котлона и го разтрийте с хартиена кърпа до всички ъгли и краища. Избършете излишното олио от повърхността. Това създава предпазен слой на нея от влага.



# ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ

| ТЕХНИЧЕСКИ ДАННИ<br>CHAR-BROIL, LLC                  |                                                                |           |                                                                                    |                               |
|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Наименование на барбекюто                            | Барбекю на газ / Грил на газ                                   |           |                                                                                    |                               |
| Обща номинална топлинна мощност                      | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                               |
| Газ Клас                                             | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                               |
| Модел Номер                                          | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                     |
| Тип на Газта                                         | Бутан                                                          | Пропан    | Бутан, Пропан или техни смеси                                                      | Бутан, Пропан или техни смеси |
| Налягане на газа                                     | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                       |
| Барбекю<br>Размер на инжектора (диам. в мм)          | 1,01 x 2 бр.                                                   |           | 1,01 x 2 бр.                                                                       | 0,88 x 2 бр.                  |
| Котлон<br>Размер на инжектора (диам. в мм)           | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Горещият горелка<br>Размер на инжектора (диам. в мм) | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                           |
| Дестинация (Държави)                                 | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                |

## Неръждаема стомана

Има много различни типове (сплави) от материали, които може да се разглеждат като неръждаема стомана.

Обща черта на тези различни типове е, че те може да корозират (окислят) в зависимост от условията, на които са подложени.

Това се отнася също така за вашето ново барбекю.

За да може вашето барбекю да запази своя вид и функционалност за много години, моля следайте съветите по-долу.

1. Ако барбекюто се намокри или е влажно, избършете го със сух парцал за да се избегне повърхностна корозия.
2. Неръждаемата стомана може да ръждяса при определени условия. Това може да се дължи от условия в околната среда като наличието на хлорин или солена вода, или от неправилни почистващи средства като тел или стоманена вата. Тя може, също така, да се обезцвети поради топлината, химикали или натрупване на мазнина.
3. За да поддържате висококачествения вид на вашето барбекю, измийте с мек почистващ препарат и топла сапунена вода, и избършете с мека тъкан след всяка употреба. Остатъци от мазнина може да налагат използването на абразивен пластмасов почистващ тампон. Да се използва само в една посока за да не се нарани повърхността. Да не се използва абразивен тампон на места с графики.
4. Смазвайте вътрешните части на барбекюто и на скарите с олио.

### Моля отбележете:

За да се избегне надраскване на повърхността и по този начин да стане основата за ръжда, никога не използвайте стоманена вата или нещо подобно когато почиствате неръждаема стомана.

При почистване, търкайте в посоката, в която неръждаемата стомана е изцапана – „в посоката на влакната“.

Почистването с абразиви може да предизвика издрасквания.

Съхраняването на барбекюто в близост до морски бряг, плувен басейн или спа, може да предизвика неговото корозиране (окисяване).

Покривайте барбекюто за да го предпазите от ръжда.

## MONTAŽER / MONTAŽER:

Ta priročnik pustite potrošniku.

## POTROŠNIK:

Ta priročnik shranite za poznejšo uporabo.

## Vprašanja

Če imate med montažo ali uporabo te naprave vprašanja, se obrnite na lokalnega prodajalca.



## OPOZORILO

- Navodilo za uporabo vsebuje pomembne informacije za pravilno sestavo in varno uporabo naprave.
- Pred sestavljanjem in uporabo aparata preberite in upoštevajte vsa opozorila in navodila.
- Pri uporabi aparata upoštevajte vsa opozorila in navodila.
- Ta priročnik shranite za morebitne potrebe v prihodnje.



## NEVARNOST

- Naprave med delovanjem nikoli ne puščajte brez nadzora.
- Naprave nikoli ne uporabljajte manj kot 3 m stran od objektov, vnetljivih snovi ali plinskih jeklenk.
- Naprave nikoli ne uporabljajte manj kot 7,5 m stran od vnetljivih tekočin.
- Če pride do požara, so umaknite od naprave in nemudoma pokličite gasilce. Ne poskušajte pogasiti ognja zaradi gorenje olja ali masti z vodo. Neupoštevanje tega napotka lahko privede do požara, eksplozije ali opeklin in posledično do nastanka gmotne škode, telesnih poškodb in celo smrti.

## POMEMBNI VARNOSTNI NAPOTKI INFORMACIJE

### VARNOSTNI SIMBOLI

Simboli in okvirčki spodaj razlagajo pomen varnostnih napotkov. Preberite in upoštevajte vse varnostne napotke v teh navodilih.



## POZOR

POZOR: Opozarja na potencialno nevarno situacijo ali nevarno prakso, ki lahko, če je ne preprečite, povzroči lažjo ali srednje težko poškodbo.



## OPOZORILO

OPOZORILO: Opozarja na potencialno nevarno situacijo, ki lahko, če je ne preprečite, povzroči težjo poškodbo ali celo smrt.



## NEVARNOST

NEVARNOST: Opozarja na nevarno situacijo, ki bo, če je ne preprečite, povzročila težjo poškodbo ali celo smrt.



## NEVARNOST

Če zavohate plin:

1. Zaprite plin iz naprave.
2. Pogasiti morebitni odprti ogenj.
3. Odprite pokrov.
4. Če se vonj nadaljuje, se ločite od naprave in takoj pokličite dobavitelja plina ali gasilce.



## OPOZORILO

1. Ne shranjujte in ne uporabljajte bencina ali drugih vnetljivih tekočin v bližini te ali katere koli druge naprave.
2. Plinske jeklenke, ki ni priključena za uporabo, ne smete hraniti v bližini te ali katere koli druge naprave.



# NEGA IN UPORABA



## POZOR

- Before Preden začnete sestavljati in kuhati, preberite in upoštevajte vse varnostne izjave, navodila za montažo ter navodila za uporabo in nego.
- Nekateri deli imajo lahko ostre robove. Priporočljivo je nositi zaščitne rokavice.

### Mastite požare

- Požar masti z zapiranjem pokrova ni mogoč. Žar je zaradi varnostnih razlogov dobro prezračen.
- Ne uporabljajte vode za kurjenje maščob, saj lahko pride do telesnih poškodb. Če se pojavi nenehen požar maščobe, izklopite gumbe in plinsko jeklenko.
- Če naprave niste redno čistili, lahko pride do požara maščobe, ki lahko poškoduje izdelek. Med predgrevanjem ali izgorevanjem ostankov hrane bodite pozorni, da zagotovite, da se ogenj ne razvije. Upoštevajte navodila za splošno čiščenje naprave in čiščenje sklopa gorilnika, da preprečite požar maščobe. Najboljši način za preprečevanje požarov maščob je redno čiščenje aparata.
- Med predgrevanjem in sežiganjem ostankov hrane na stopnji HI planče ne puščajte brez nadzora. Če planče ne čistite redno, se lahko razvije ogenj zaradi gorenja maščob, ki lahko poškoduje napravo.



## OPOZORILO

### Za varno uporabo naprave in za preprečitev resnih poškodb:

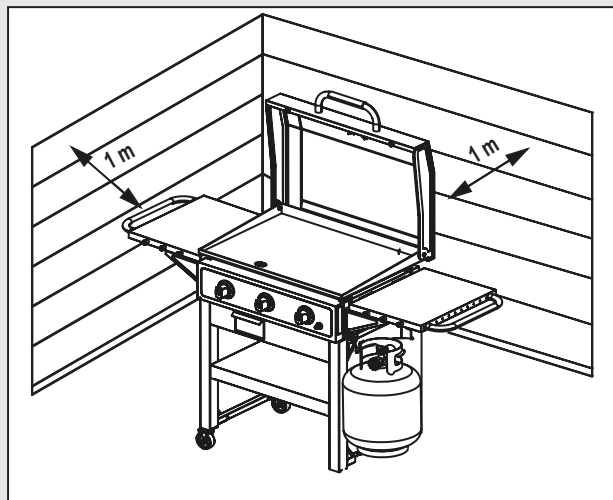
- **UPORABLJAJTE SAMO ZUNAJ.** Nikoli ne uporabljajte NOTRANJIH.

Pred uporabo naprave preberite navodila. Vedno upoštevajte ta navodila.

- Naprave med uporabo ne premikajte.
- Dostopni deli so lahko zelo vroči. Hranite majhne otroke stran. Otrokom ne dovolite, da delujejo ali se igrajo v bližini naprave.
- After Po uporabi izklopite dovod plina v jeklenki.
- Naprave med uporabo ne držite v bližini vnetljivih materialov.
- Ne prekrivajte lukenj na straneh ali na hrbtni strani naprave.
- Regularly Redno preverjajte plamen gorilnika.
- Ne prekrivajte odprtih venturijeve cevi na gorilniku.
- Appli Napravo uporabljajte samo v dobro prezračevanem prostoru. NIKOLI ne uporabljajte v zaprtih prostorih, kot so nadstreški za avtomobile, garaže, verande, pokrita terasa ali pod kakršno koli nadzemno konstrukcijo.
- Gra Rešetk NE pokrivajte z aluminijasto folijo ali katerim koli drugim materialom. To bo preprečilo prezračevanje gorilnika in ustvarilo potencialno nevarno stanje, ki lahko povzroči materialno škodo in / ali telesne poškodbe.
- Appli Napravo uporabljajte vsaj 1 m od katere koli stene ali površine.
- Ohranite razdaljo 3 m od predmetov, ki se lahko vnamejo, ali virov vžiga, kot so luči na grelnikih vode, električne naprave itd.



## OPOZORILO



- NIKOLI ne poskušajte prižgati gorilnika z zaprtim pokrovom. Nabiranje nevnetljivega plina v zaprti napravi je nevarno.
- Before Preden premaknete jeklenko iz določenega delovnega položaja, vedno izklopite plin na jeklenki in odklopite regulator.
- Appli Naprave nikoli ne uporabljajte s plinsko jeklenko iz določenega pravilnega položaja.
- The Naprave ne spreminjajte. Kakršne koli spremembe so strogo prepovedane. Uporabnik ne sme manipulirati z zapečatenimi deli. Ne razstavljajte injektorjev.
- **Ne uporabljajte žar plošče z zaprtim pokrovom pri visoki temperaturi dlje kot 20 minut.**

Če ne upoštevate navodil proizvajalca, lahko pride do težkih telesnih poškodb in/ali nastanka stvarne škode.

Okvarjenih delov (cevi, ventilov, regulatorjev) ne poskušajte popravljati. Vsakršna sprememba tega aparata privede do prenehanja garancije in lahko povzroči nevarnost uhajanja plina in požara. Uporabljajte samo nadomestne dele, ki jih je odobril ali dobavil proizvajalec.

Rešetk ne prekrivajte z aluminijasto folijo ali drugimi materiali. To lahko ovira kroženje zraka pri gorilniku in privede do potencialno nevarnih situacij, ki povzročijo nastanek stvarne škode in/ali telesne poškodbe.

# NEGA IN UPORABA

## Varnostni nasveti

- Pred odprtjem ventila plinske jeklenke preverite tesnost regulatorja.
- Ko naprava ni v uporabi, izklopite vse krmilne gumbе in plin.
- Uporabljajte pribor za žar z dolgimi ročaji in rokavice za žar, da preprečite opekline zaradi vročine in brizganja vročih kapljic. Pri rokovanju z vročimi deli uporabljajte zaščitne rokavice.
- Najvišja obremenitev vroče plošče, če je nameščena, in stranske police je 4,5 kg. Posoda za kuhanje naj ima premer najmanj 200 mm in največ 260 mm. **OPOMBA:** Vaša plancha morda ni opremljena s kuhalno ploščo.
- Cup Posodo za maščobo (če je na voljo) je treba vstaviti v aparat in jo po vsaki uporabi izprazniti. Kozarca za maščobo ne odstranjujte, dokler se naprava popolnoma ne ohladi.
- Pri odpiranju pokrova bodite zelo previdni, saj lahko vroča para uhaja.
- Bodite zelo previdni, ko so v bližini otroci, starejši ali hišni ljubljenci.
- Če opazite, da iz naprave na ventil, cev ali regulator kaplja maščoba ali drug vroč material, takoj izklopite dovod plina. Ugotovite vzrok, ga odpravite, nato pred nadaljevanjem očistite in pregledajte ventil, cev in regulator. Izvedite test puščanja.
- V ohišju vozička z aparatom ne shranjujte predmetov ali materialov, ki bi preprečili pretok zraka za zgorevanje na spodnjo stran nadzorne plošče ali posode kurišča.
- NE odklapljajte in ne menjajte posode za plin znotraj 3 m od odprtega ognja ali drugega vira vžiga.

## Namestitev valja

Cilindri, nameščeni v napravi, morajo imeti največji premer 330 mm in največjo višino, vključno z regulatorjem, 450 mm. Večje jeklenke namestite samo pod stransko polico ali za žar. Jeklenk, nameščenih na tleh, se ne smejo postavljati pod grelni ploščo.

## Zahteve regulatorja

Pri tej napravi je treba uporabiti regulator. Uporabljajte samo regulator plina, priložen žaru. Če regulatorja niste dobili, uporabite samo regulator, certificiran v skladu z EN16129 (pretok največ 1,5 kg / h) in odobren za vašo državo ter plin, naveden v tehničnih podatkih. Uporabiti morate rezervoar za plin, ki je združljiv z vašim regulatorjem.

## Zahteve za cevi

Uporabljajte samo odobreno cev, ki je certificirana po ustreznem standardu EN in ne presega 1,5 m dolžine. Za Finsko je dolžina cevi ne sme presegati 1,2 m.

Pred vsako uporabo preverite, ali so cevi razrezane ali obrabljene. Znamka prepričajte se, da cev ni prepognjena. Prepričajte se, da ko je povezan cev se ne dotika toplih površin. Pred uporabo naprave zamenjajte poškodovane cevi. Zamenjajte cev, kot zahtevajo nacionalne zahteve.

## Prižiganje gorilnika žara

- **Med prižiganjem gorilnika se ne nagibajte čez plancho.**
- Ko naprave ne uporabljate, izključite vse upravljalne gumbе in dovod plina.
  1. Zavrtite upravljalne gumbе gorilnikov v položaj OFF (Izključeno).
  2. Med prižiganjem ali ponovnim prižiganjem odprite pokrov.
  3. Odprite dovod plina na plinski jeklenki.
  4. Da prižgete gorilnik, pritisnite in zavrtite gumb gorilnika v položaj HIGH. Takoj nato pritisnite tipko ELEKTRONSKI VŽIGALNIK in jo držite, dokler gorilnik ne zagori.
  5. Če plin NE začne goreti v 5 sekundah, zavrtite gumb gorilnika v izključeni položaj, počakajte 5 minut in poskusite znova.
  6. Da prižgete ostale glavne gorilnike, ponovite koraka 4 in 5.



## OPOZORILO

- Izklopite krmilnike in plinsko jeklenko, ko jih ne uporabljate.
- Pazite, da se priključena cev ne dotika tople površine.

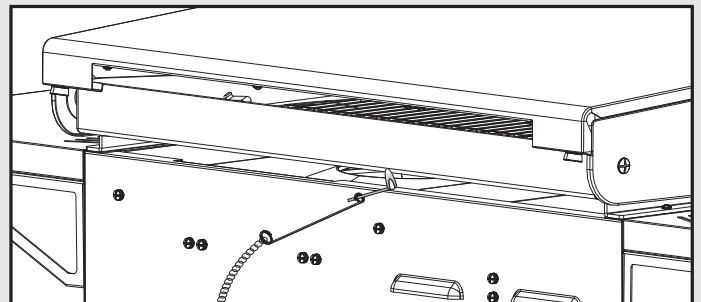


## POZOR

Če se vžig NE pojavi v 5 sekundah, izklopite krmilnike gorilnika, počakajte 5 minut in ponovite postopek osvetlitve. Če se gorilnik ne vžge z odprtim ventilom, bo plin še naprej tekkel iz gorilnika in bi se lahko nesrečno vžgal s tveganjem za poškodbe.

## Prižiganje z vžigalicami

- **Med prižiganjem gorilnika se ne nagibajte čez plancho.**
- Ko naprave ne uporabljate, izključite vse upravljalne gumbе in dovod plina.
  1. Zavrtite upravljalne gumbе gorilnikov v položaj OFF (Izključeno).
  2. Med prižiganjem ali ponovnim prižiganjem odprite pokrov.
  3. Odprite dovod plina na plinski jeklenki.
  4. Vstavite vžgalico v držalo vžgalice (obešeno na strani ohišja planche). Prižgete vžgalico in nato prižgete gorilnik, tako da vtaknete gorečo vžgalico v rezo pod plancho. Takoj pritisnite in zavrtite gumb gorilnika v položaj HIGH. Preverite, ali se gorilnik prižge in ostane prižgan.
  5. Zaporedoma prižgete še sosednje gorilnike, tako da pritisnete njihove gumbе in jih zavrtite v položaj HIGH.



# NEGA IN UPORABA

## Ventili za testiranje puščanja, cev in regulator

Leak preizkusite pred prvo uporabo, vsaj enkrat na leto in vsakič, ko jeklenko zamenjate ali odklopite.

1. Obrnite vse gume za upravljanje naprave.
2. Prepričajte se, da je regulator tesno povezan s plinsko jeklenko.
3. Vključite plin. Če zaslišite hitenje, takoj izklopite plin. Na povezavi je veliko puščanje. Pred nadaljevanjem popravite.
4. Milno raztopino (mešanico polovice mila in polovice vode) nanesite na priključke cevi.
5. Če se pojavijo rastoči mehurčki, pride do puščanja. Takoj izklopite plin iz jeklenke in preverite tesnost povezav. Če puščanja ni mogoče ustaviti, ga ne poskušajte popraviti. Pokličite nadomestne dele.
6. Po opravljenem preskusu puščanja vedno izklopite plin na jeklenki.

## ČE GORILNIKOV NAPRAVE NI MOGOČE PRIŽGATI

- Preverite, ali je ventil plinske jeklenke odprt.
- Preverite, ali je v jeklenki dovolj plina.
- Ali slišite iskrenje vžigalnika? Med preverjanjem uhajanja plina ne kadite.
  1. Če slišite, preverite, ali iskra pravilno preskoči.
  2. Če ne slišite zvoka, preverite, ali so žice pravilno povezane in nepoškodovane.
- Če je ožičenje v redu, preverite, ali je elektroda poškodovana, po potrebi jo zamenjajte.
- Če so žice ali elektrode onesnažene z ostanki hrane, očistite žice in konico elektrode z alkoholnimi krpami.
- Po potrebi zamenjajte žice.
- Če ne slišite zvoka, preverite baterijo.
- Preverite, ali je baterija pravilno vstavljena.
- Preverite kabelske povezave na modulu in stikalu.
- Če vžigalnik kljub temu ne deluje, uporabite vžigalice.



**POZOR**

**PAJKI!**

**PAJKI IN PAJČEVINA V GORILNIKIH  
V NOTRANJOSTI GORILNIKA**



**Vaš gorilnik se lahko  
razlikuje od prikazanega.**

- Če je vaš žar težko prižgati ali pa je plamen šibek, preverite in očistite venturijeve šobe in gorilnike.
- Pajki in majhne žuželke lahko s svojimi gnezdi in jajčeci v venturijevih šobah in ceveh gorilnikov povzročajo težave z izgorevanjem, saj je pretok plina oviran. Zaostali plin se lahko vžge za upravljalno ploščo. Ta povratni vžig lahko poškoduje vaš žar in povzroči telesne poškodbe. Da preprečite povratno zgorevanje in zagotovite dobro delovanje, demontirajte gorilnike in venturijeve šobe ter jih očistite, če žara dalj časa niste uporabljali.

## Čiščenje sestava gorilnikov

Za čiščenje in/ali menjavo delov ali če imate kakršne koli težave z vžiganjem žara upoštevajte naslednja navodila.

1. Izključite dovod plina z upravljalnimi gumbi in ventilom na plinski jeklenki.
2. Odstranite ploščo/mrežico.
3. Odstranite vijake na plošči **(slika A)**.
4. Odstranite zgornji del plošče s pokrovom.
5. Odstranite pločevino za porazdeljevanje toplote **(slika B)**.
6. Odstranite okovje, ki drži gorilnike **(slika C)**.
7. Demontirajte elektrodo z gorilnika **(slika D)**.

**OPOMBA:** Način odstranjevanja/demontaže je odvisen od konfiguracije gorilnikov. Na spodnji sliki so prikazane različne konfiguracije.

8. Previdno privzdignite vsak gorilnik in ga povlecite stran od odprtih ventilov.

Za čiščenje cevi gorilnikov vam predlagamo tri načine. Uporabite način, ki se vam zdi najlažji.

(A) Upognite togo žico (primerna je žica kovinskih obešalnikov) in na koncu naredite kljukico. Nekajkrat povlecite kljukico skozi vsako cev gorilnika.

(B) Uporabite ozko ščetko za steklenice z upogljivim ročajem (ne uporabljajte medeninaste krtače). Nekajkrat povlecite ščetko skozi vsako cev gorilnika.

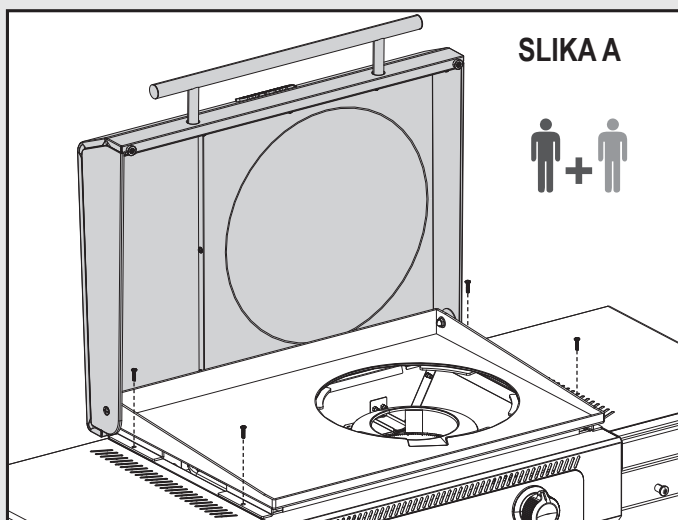
(C) Nosite zaščitna očala: Za čiščenje lahko uporabite stisnjen zrak, ki ga vpihujete v cev gorilnika, tako da izstopa skozi luknjice gorilnika. Preverite vse luknjice in se prepričajte, da so odmašene.

9. S ščetko očistite zunanje površine gorilnika in odstranite vse ostanke hrane in umazanije.
10. Očistite vse zamašene luknjice s trdo žico, kot je na primer sponka za papir.
11. Preverite, ali so gorilniki poškodovani zaradi običajne obrabe ali korozije. Nekatere luknjice so se morda povečale. Če opazite razpoke ali luknje, gorilnik zamenjajte. Na gorilnik pritrdite elektrodo.

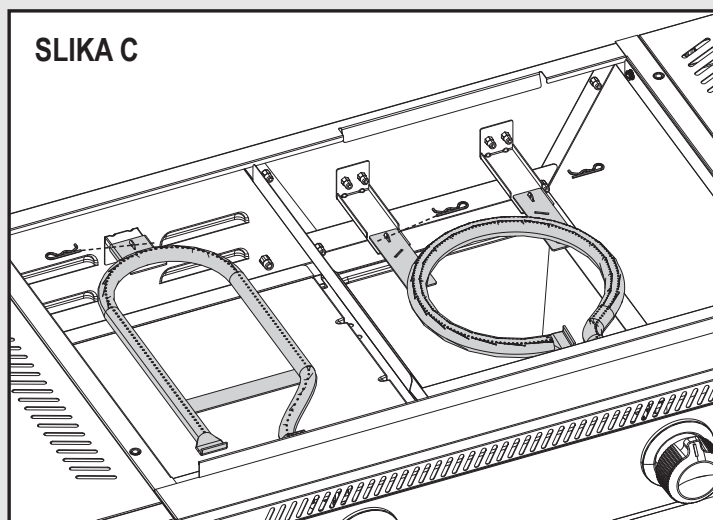


12. Previdno vstavite gorilnike.
13. Pritrdite gorilnike na nosilce na gorilni komori.
14. Vstavite pločevino za porazdeljevanje toplote.
15. Namestite zgornji del plošče, ploščo/mrežico.
16. Pred ponovno uporabo žara izvedite »preizkus tesnjenja«.

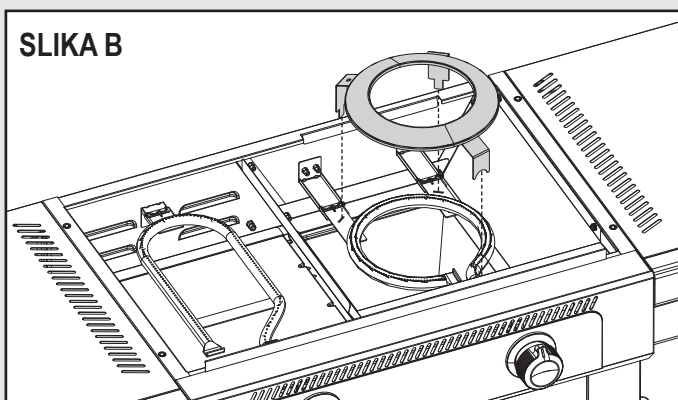
# NEGA IN UPORABA



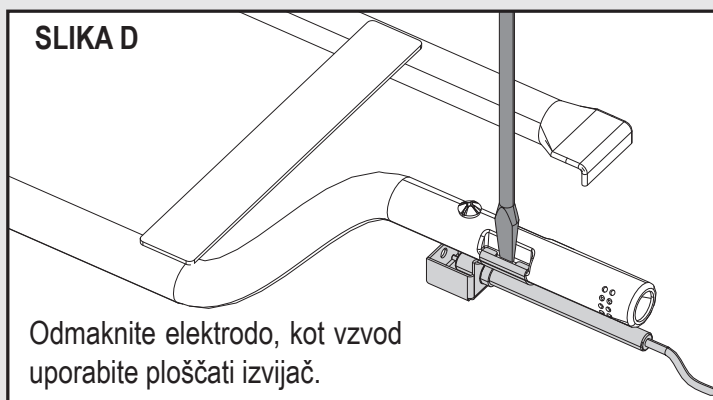
SLIKA A



SLIKA C



SLIKA B

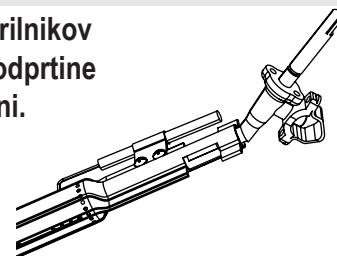


SLIKA D

Odmaknite elektrodo, kot vzvod uporabite ploščati izvijač.

**ZELO POMEMBNO:** Cevi gorilnikov se morajo dati natakniti na odprtine ventilov. Glejte sliko na desni.

Pravilno poravnani gorilniki z ventili



# NEGA IN UPORABA

## Shranjevanje naprave

- Očistite površino za peko.
- Shranjujte na suhem.
- Ko je plinska jeklenka priključena na aparat, jo hranite na prostem v dobro prezračenem prostoru in izven dosega otrok.
- Napravo pokrijte, če jo hranite na prostem.
- Napravo shranjujte v zaprtih prostorih SAMO, če je plinska jeklenka izključena in odklopljena, odstranjena iz naprave in shranjena na prostem.
- Pri odstranjevanju naprave iz skladišča preverite, ali gorilnik ne ovira.

## Splošno čiščenje naprav

Potrebno je redno čiščenje tega žara, saj lahko pride do požara na žaru, ko se na dnu žara naberejo maščobe in ostanki hrane. Po vsaki uporabi odstranite preostale delce hrane s kuhalne rešetke in iz notranjosti žara s čopičem Char-Broil Cool-Clean. Potem na rešetko lahko velikodušno nabrizgate čistilo za rešetke Char-Broil, pustite delovati 10 minut in obrišete z mokro krpo ali krtačo. Čiščenje žara opravite po tem, ko se žar ohladi.

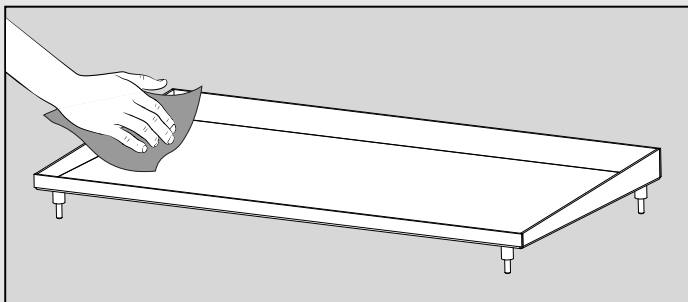
- Nabiranja maščob in dima v rjavi ali črni barvi ne zamenjajte z barvo. Notranjost plinskih žarov ni tovarniško barvana (in je nikoli ne bi smela barvati). Na notranjo stran pokrova in dna nanesite močno raztopino detergenta in vode ali uporabite čistilo za naprave s čistilno krtačo. Izperite in pustite, da se popolnoma posuši na zraku. Na pobarvane površine ne nanašajte kavstičnega čistila za aparate / pečice.
- Plastični deli: Operite s toplo milnico in obrišete do suhega. Na plastičnih delih ne uporabljajte abrazivnih čistil, razmaščevalcev ali koncentriranih čistil za aparate. Lahko pride do poškodb in okvar delov.
- Porcelanske površine: Zaradi stekla podobne sestave lahko večino ostankov obrišemo z raztopino sode bikarbone / vode, čistilom za steklo ali čistilom za rešetke Char-Broil. Za trdovratne madeže uporabite neabrazivni čistilni prašek.
- Pobarvane površine: Operite z blagim detergentom ali čistilom in toplo milnico ali čistilom za žar Char-Broil. Suho obrišete z mehko neabrazivna krpa.
- Kuhalne površine: Prepričajte se, da na kuhalnih površinah ne ostanejo ohlapne ščetine. Medtem ko je žar vroč, priporočamo čiščenje kuhalnih površin samo z nadomestno glavo Char-Broil Hot-Clean (na čopiču Char-Broil Cool-Clean Premium).



## KERAMIČNA ZGORNJA PLOŠČA

### PRI PRVI UPORABI - ČIŠČENJE PLOŠČE ŽARA

Pred prvo uporabo vaše žar plošče s hrano obrišite površine in robove plošče žara s toplo milnico. Temeljito jih splaknite s čisto vodo. S tem boste preprečili neprijetne vonjave in odstranili tujke, ki bi lahko zašli v vaše jedi.



### NEGA IN VZDRŽEVANJE

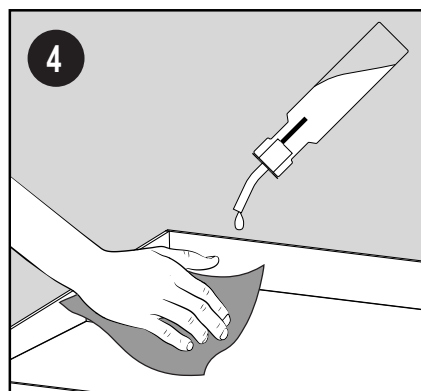
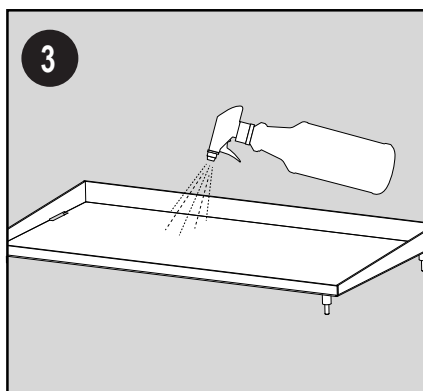
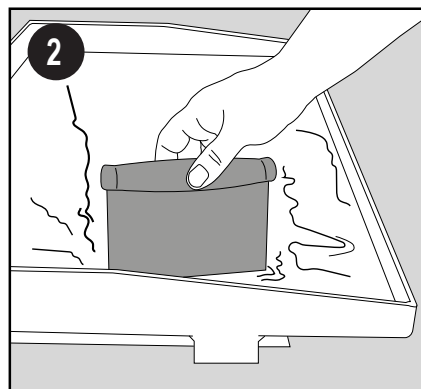
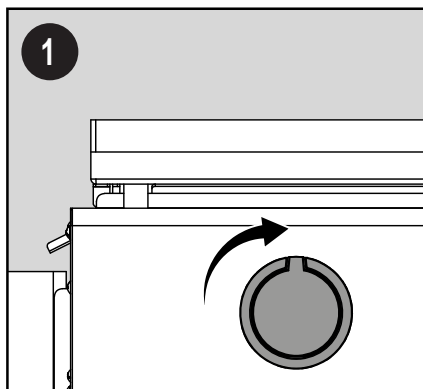
Nega vaše žar plošče je neprekinjen proces, ki ga boste izvajali vso življenjsko dobo vašega žara, da bo vaša kuharska izkušnja izjemna in da boste podaljšali življenjsko dobo žara. Po vsaki uporabi žar ploščo očistite in malce naoljite, da površina obdrži svoje lastnosti in da se hrana nanjo ne bo sprijemala. Opomba: Žar plošče pred uporabo

ni treba premazovati. Zapekanje maščobe na površino lahko poškoduje sloj za zaščito pred sprijemanjem.

1. Po končani peki počakajte, da se plošča ohladi.
2. Ploščo očistite, ko se ohladi na varno temperaturo, vendar je še vedno topla. Uporabite strgalo za žar plošče ali leseno lopatico z ravnim robom in odstranite vse ostanke hrane in maščobe s površine za peko.

**Opomba: Keramika ni v celoti odporna na praske in se lahko pri uporabi kovinskih pripomočkov poškoduje. Najboljši pripomočki za peko so leseni, silikonski ali najlonski, saj ti materiali ne poškodujejo površin žar plošče.**

3. Na toplo ploščo lahko popršite malce vode, da se trdovratna umazanija zmehča in jo je lažje odstraniti. Ploščo obrišite s čisto krpo ali papirnato brisačo. Včasih je zažgano maščobo ali ostanke hrane težko odstraniti.
4. Počakajte, da se rešetka v celoti ohladi. Obrišite s papirnato brisačo z nekaj kapljicami olja po vsej površini, tudi vogale in robove. S suho papirnato brisačo pobrišite ploščo do suhega. S tem ustvarite zaščitni sloj, ki varuje površino pred vlago.



# TEHNIČNI PODATKI

| TEHNIČNI PODATKI<br>CHAR-BROIL, LLC |                                                                |           |                                                                                    |                                     |
|-------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------|------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|
| Ime naprave                         | Plinski žar / plinski žar                                      |           |                                                                                    |                                     |
| Skupni nominalni vhod toplote       | 8,79 kW (640 g/h)                                              |           | 8,79 kW (6405 g/h)                                                                 |                                     |
| Kategorija plina                    | I3+(28-30/37)                                                  | I3B/P(30) | I3B/P(50)                                                                          |                                     |
| Model št.                           | 468925125                                                      |           |                                                                                    | 468925225                           |
| Vrsta plina                         | Butan                                                          | Propan    | Butane, Propan ali njihove mešanice                                                | Butane, Propan ali njihove mešanice |
| Tlak plina                          | 28-30 mbar                                                     | 37 mbar   | 28-30 mbar                                                                         | 50 mbar                             |
| Žar                                 | 1,01 x 2 pcs                                                   |           | 1,01 x 2 pcs                                                                       | 0,88 x 2 pcs                        |
| Velikost injektorja (premer mm)     | 1,01 x 2 pcs                                                   |           | 1,01 x 2 pcs                                                                       | 0,88 x 2 pcs                        |
| KUHALNA PLOŠČA                      | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                 |
| Velikost injektorja (premer mm)     | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                 |
| Gorilnik                            | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                 |
| Velikost injektorja (premer mm)     | N/A                                                            |           | N/A                                                                                | N/A                                 |
| Ciljne države                       | BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR |           | LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR | DE, AT, CH, SK                      |

## Nerjaveče jeklo

Obstaja veliko različnih vrst (zlitin) materialov, ki veljajo za nerjaveče jeklo.

Skupna lastnost teh različnih vrst je, da lahko korodirajo (oksidirajo), odvisno od pogojev, ki so jim izpostavljeni.

To velja tudi za vaš novi žar.

Če želite zagotoviti, da bo žar ohranil svoj videz in funkcionalnost že vrsto let, upoštevajte spodnji nasvet.

1. Če je žar postal moker ali vlažen, ga obrišite s krpo, da preprečite korozijo površine.
2. Nerjaveče jeklo lahko pod določenimi pogoji rja. To lahko povzročijo okoljske razmere, kot so klor ali slana voda, ali neustrezna čistilna orodja, kot sta žica ali jeklena volna. Lahko tudi razbarva se zaradi vročine, kemikalij ali kopičenja maščobe.
3. Če želite ohraniti videz naprave visoke kakovosti, ga umijte z blagim detergentom in toplo milnico ter po vsaki uporabi obrišite z mehko krpo. Zapečene maščobe lahko zahtevajo uporabo abrazivna plastična čistilna blazinica. Uporabljajte samo v smeri brušenega konca, da se izognete poškodbam. Na površinah z grafiko ne uporabljajte abrazivnih blazinic.
4. Notranje dele žara in rešetke namažite s kuhinjskim oljem.

### Prosimo, upoštevajte:

Pri čiščenju nerjavečega jekla nikoli ne uporabljajte jeklene volne ali podobnega, da se izognete praskanju površine in zagotavljanju podlage za rjo.

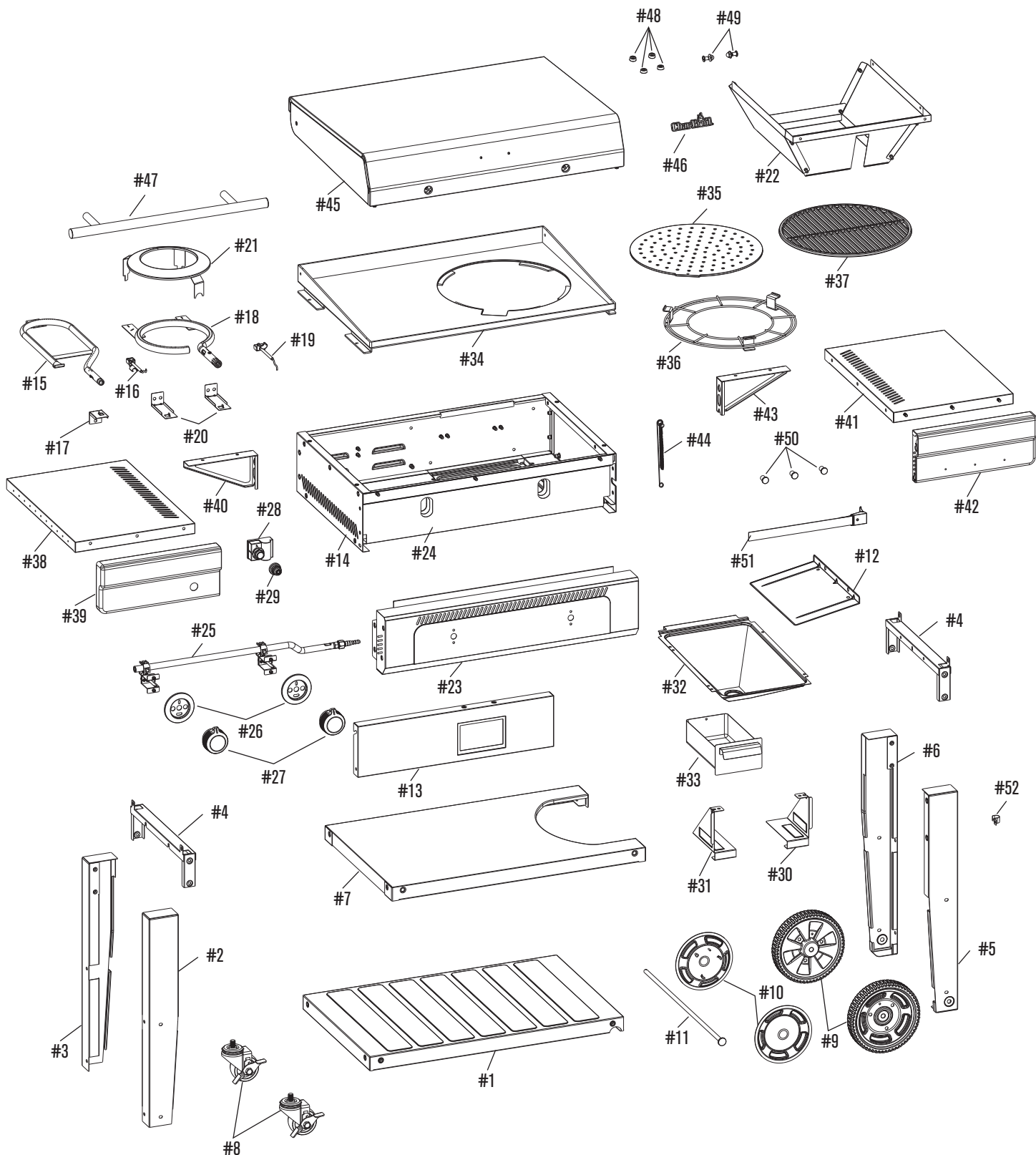
Pri čiščenju delajte v isti smeri, v katero je bilo brušeno nerjaveče jeklo - "z zrnom".

Čiščenje z abrazivi lahko pusti praske.

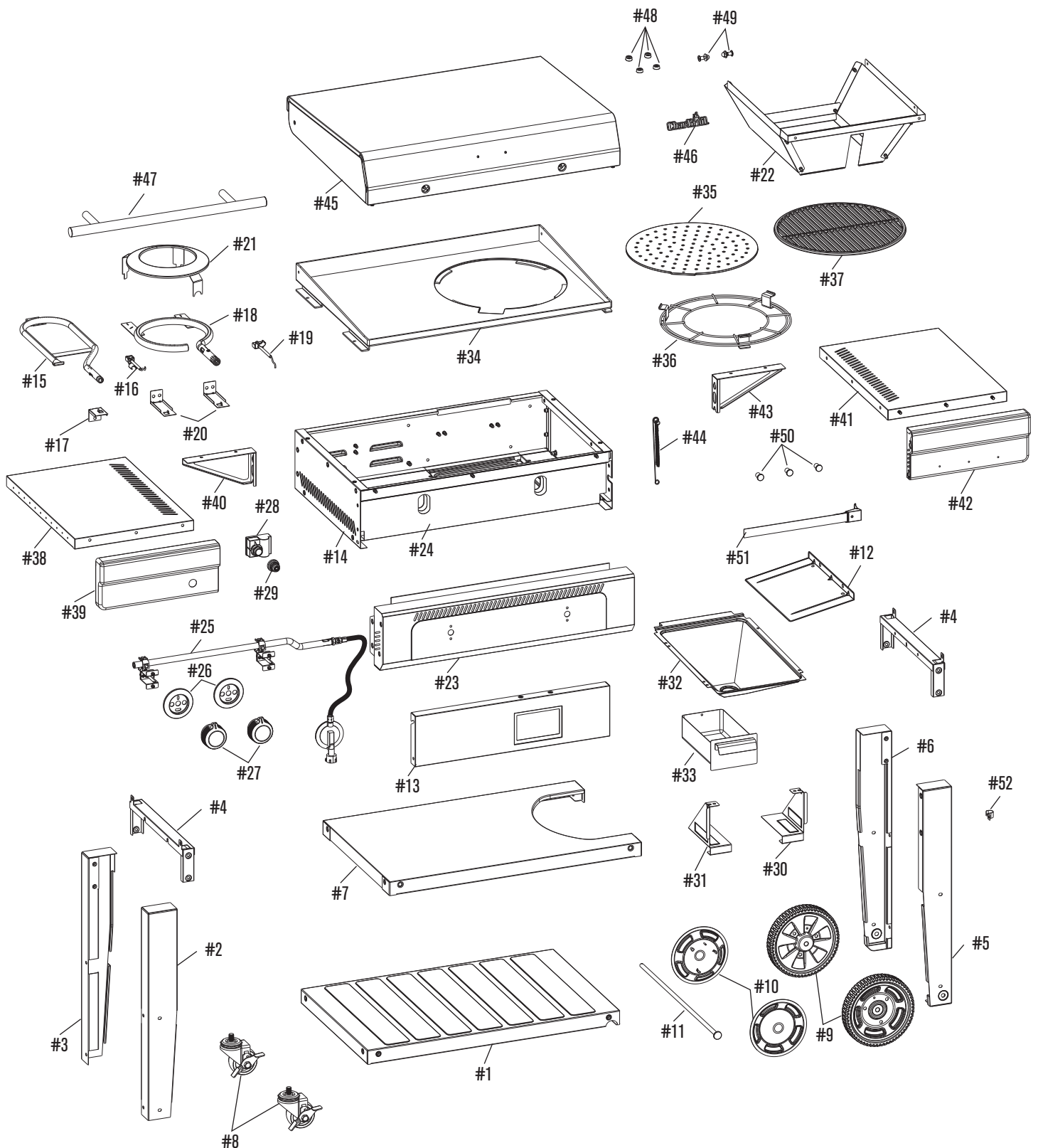
Shranjevanje žara ob obali, bazenu ali zdravilišču bo povzročilo, da bo žar korodiral (oksidiral).

Pokrijte svoj žar za zaščito pred rjo.

# REPLACEMENT PARTS DIAGRAM FOR 468925125



# REPLACEMENT PARTS DIAGRAM FOR 468925225



# REPLACEMENT PARTS LIST FOR 468925125

| Key | Qty | Description                   |
|-----|-----|-------------------------------|
| 1   | 1   | BOTTOM SHELF                  |
| 2   | 1   | LEFT FRONT LEG (C)            |
| 3   | 1   | LEFT REAR LEG (A)             |
| 4   | 2   | LEG UPPER SUPPORT             |
| 5   | 1   | RIGHT FRONT LEG (D)           |
| 6   | 1   | RIGHT REAR LEG (B)            |
| 7   | 1   | MIDDLE CART SHELF             |
| 8   | 2   | CASTER, W/ LOCK               |
| 9   | 2   | WHEEL                         |
| 10  | 2   | WHEEL HUB CAP                 |
| 11  | 1   | KIT, AXLE F/ WHEEL            |
| 12  | 1   | TANK HEAT SHIELD              |
| 13  | 1   | UPPER FRONT CART PANEL        |
| 14  | 1   | FIREBOX                       |
| 15  | 1   | "U" BURNER TUBE               |
| 16  | 1   | ELECTRODE, F/ "U" BURNER      |
| 17  | 1   | BURNER BRACE, "U" BURNER TUBE |
| 18  | 1   | ROUND BURNER                  |
| 19  | 1   | ELECTRODE, F/ ROUND BURNER    |
| 20  | 2   | BURNER BRACE, ROUND BURNER    |
| 21  | 1   | HEAT TENT, ROUND BURNER       |
| 22  | 1   | GREASE DEFLECTOR, FIREBOX     |
| 23  | 1   | CONTROL PANEL                 |
| 24  | 1   | HEAT SHIELD, F/ CONTROL PANEL |
| 25  | 1   | VALVE ASSEMBLY                |
| 26  | 2   | BEZEL, F/ CONTROL KNOB        |
| 27  | 2   | CONTROL KNOB                  |
| 28  | 1   | ELECTRONIC IGNITION MODULE    |
| 29  | 1   | BUTTON F/ EI MODULE           |
| 30  | 1   | RIGHT GREASE TRAY BRACKET     |
| 31  | 1   | LEFT GREASE TRAY BRACKET      |
| 32  | 1   | GREASE TRAY                   |
| 33  | 1   | GREASE CUP                    |
| 34  | 1   | GRIDDLE                       |
| 35  | 1   | GRIDDLE TILE                  |
| 36  | 1   | PIZZA RISER                   |
| 37  | 1   | ROUND COOKING GRATE           |
| 38  | 1   | LEFT SIDE SHELF               |

| Key | Qty | Description               |
|-----|-----|---------------------------|
| 39  | 1   | LEFT SHELF FASCIA         |
| 40  | 1   | LEFT REAR SHELF BRACKET   |
| 41  | 1   | RIGHT SIDE SHELF          |
| 42  | 1   | RIGHT SHELF FASCIA        |
| 43  | 1   | RIGHT REAR SHELF BRACKET  |
| 44  | 1   | MATCH HOLDER              |
| 45  | 1   | TOP LID                   |
| 46  | 1   | LOGO PLATE                |
| 47  | 1   | HANDLE, F/ TOP LID        |
| 48  | 4   | RUBBER BUMPER, F/ TOP LID |
| 49  | 1   | TOP LID HARDWARE          |
| 50  | 3   | TOOL HOOK                 |
| 51  | 1   | TANK STRAP                |
| 52  | 1   | HOSE CLIP                 |

## Not Pictured

|     |   |               |
|-----|---|---------------|
| ... | 1 | PRODUCT GUIDE |
| ... | 1 | HARDWARE PACK |
| ... | 1 | CASTER TOOL   |



# REPLACEMENT PARTS LIST FOR 468925225

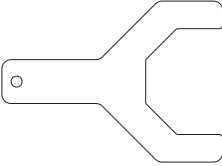
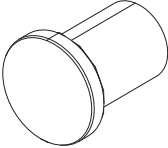
| Key | Qty | Description                   |
|-----|-----|-------------------------------|
| 1   | 1   | BOTTOM SHELF                  |
| 2   | 1   | LEFT FRONT LEG (C)            |
| 3   | 1   | LEFT REAR LEG (A)             |
| 4   | 2   | LEG UPPER SUPPORT             |
| 5   | 1   | RIGHT FRONT LEG (D)           |
| 6   | 1   | RIGHT REAR LEG (B)            |
| 7   | 1   | MIDDLE CART SHELF             |
| 8   | 2   | CASTER, W/ LOCK               |
| 9   | 2   | WHEEL                         |
| 10  | 2   | WHEEL HUB CAP                 |
| 11  | 1   | KIT, AXLE F/ WHEEL            |
| 12  | 1   | TANK HEAT SHIELD              |
| 13  | 1   | UPPER FRONT CART PANEL        |
| 14  | 1   | FIREBOX                       |
| 15  | 1   | "U" BURNER TUBE               |
| 16  | 1   | ELECTRODE, F/ "U" BURNER      |
| 17  | 1   | BURNER BRACE, "U" BURNER TUBE |
| 18  | 1   | ROUND BURNER                  |
| 19  | 1   | ELECTRODE, F/ ROUND BURNER    |
| 20  | 2   | BURNER BRACE, ROUND BURNER    |
| 21  | 1   | HEAT TENT, ROUND BURNER       |
| 22  | 1   | GREASE DEFLECTOR, FIREBOX     |
| 23  | 1   | CONTROL PANEL                 |
| 24  | 1   | HEAT SHIELD, F/ CONTROL PANEL |
| 25  | 1   | HOSE VALVE REGULATOR ASSY     |
| 26  | 2   | BEZEL, F/ CONTROL KNOB        |
| 27  | 2   | CONTROL KNOB                  |
| 28  | 1   | ELECTRONIC IGNITION MODULE    |
| 29  | 1   | BUTTON F/ EI MODULE           |
| 30  | 1   | RIGHT GREASE TRAY BRACKET     |
| 31  | 1   | LEFT GREASE TRAY BRACKET      |
| 32  | 1   | GREASE TRAY                   |
| 33  | 1   | GREASE CUP                    |
| 34  | 1   | GRIDDLE                       |
| 35  | 1   | GRIDDLE TILE                  |
| 36  | 1   | PIZZA RISER                   |
| 37  | 1   | ROUND COOKING GRATE           |
| 38  | 1   | LEFT SIDE SHELF               |

| Key | Qty | Description               |
|-----|-----|---------------------------|
| 39  | 1   | LEFT SHELF FASCIA         |
| 40  | 1   | LEFT REAR SHELF BRACKET   |
| 41  | 1   | RIGHT SIDE SHELF          |
| 42  | 1   | RIGHT SHELF FASCIA        |
| 43  | 1   | RIGHT REAR SHELF BRACKET  |
| 44  | 1   | MATCH HOLDER              |
| 45  | 1   | TOP LID                   |
| 46  | 1   | LOGO PLATE                |
| 47  | 1   | HANDLE, F/ TOP LID        |
| 48  | 4   | RUBBER BUMPER, F/ TOP LID |
| 49  | 1   | TOP LID HARDWARE          |
| 50  | 3   | TOOL HOOK                 |
| 51  | 1   | TANK STRAP                |
| 52  | 1   | HOSE CLIP                 |

## Not Pictured

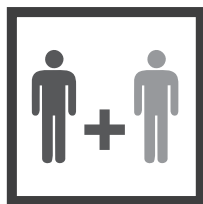
|     |   |               |
|-----|---|---------------|
| ... | 1 | PRODUCT GUIDE |
| ... | 1 | HARDWARE PACK |
| ... | 1 | CASTER TOOL   |

# HARDWARE LIST

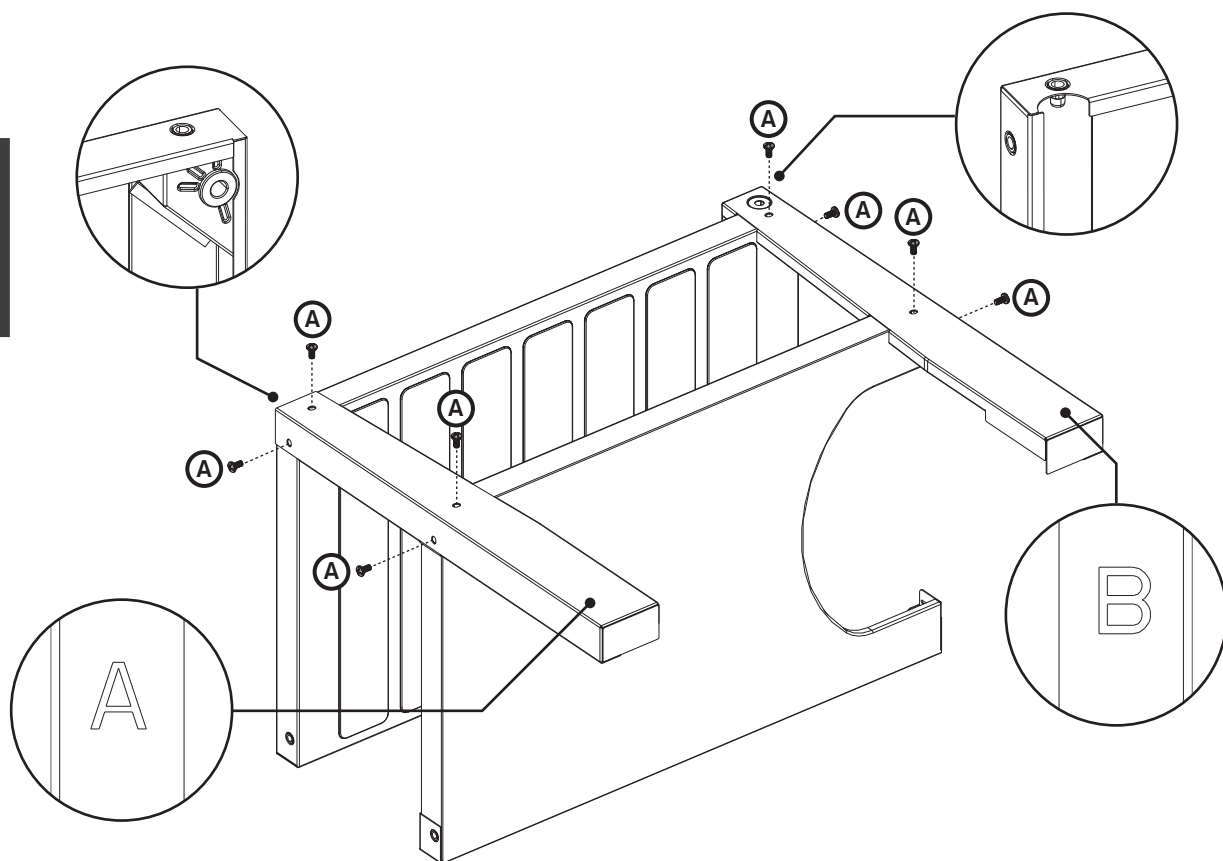
| Key | Description       | Picture                                                                              | Qty |
|-----|-------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----|
| A   | 1/4-20 x 13 Screw |    | 60  |
| B   | Caster Wrench     |    | 1   |
| C   | Axle Washer       |    | 3   |
| D   | Hitch Pin Clip    |    | 1   |
| E   | #10-24 x 10 Screw |    | 7   |
| F   | #5-40 X 10 Screw  |   | 3   |
| G   | Tool Hook         |  | 3   |

# ASSEMBLY

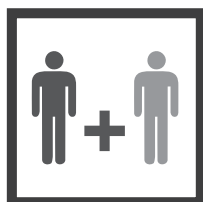
1



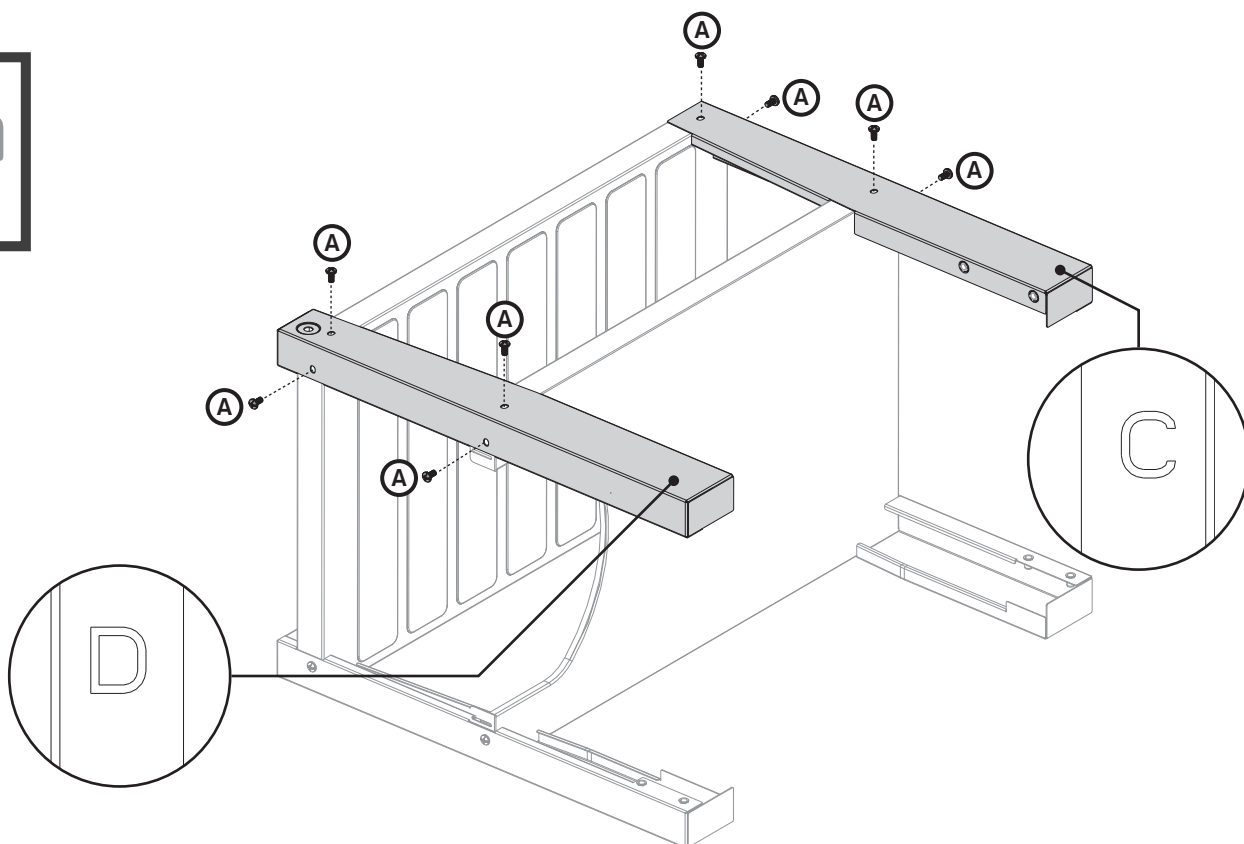
Ax8



2

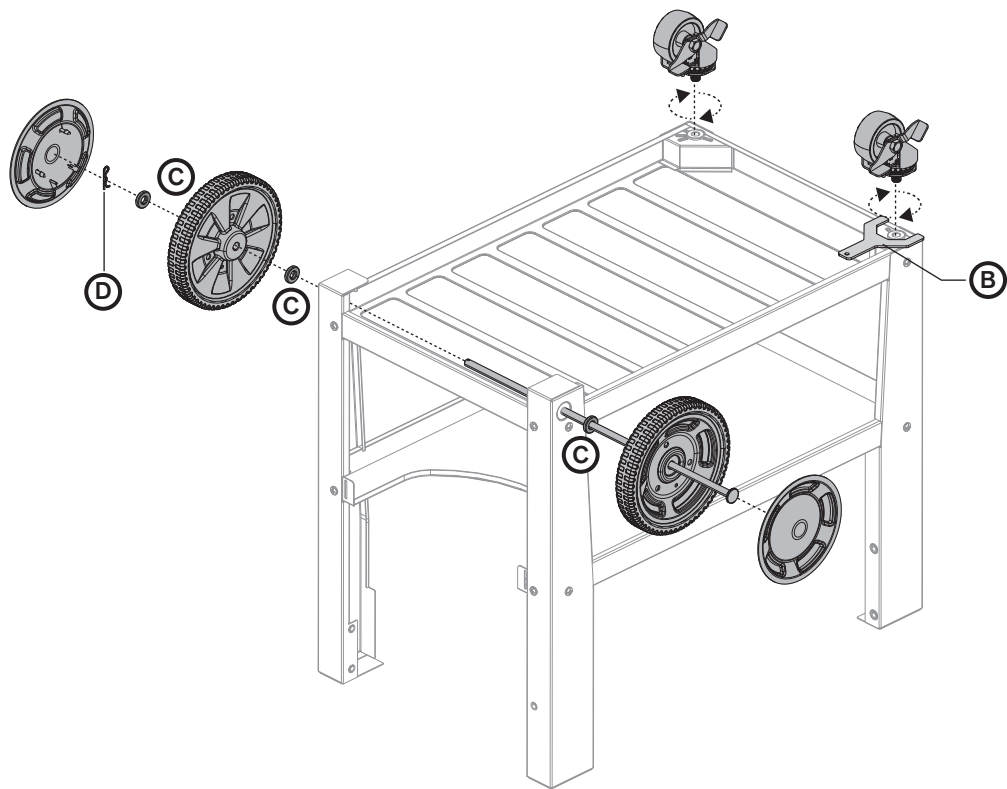
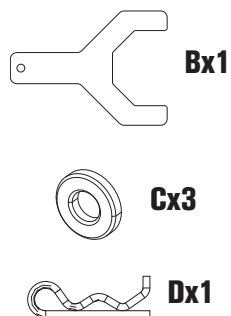


Ax8

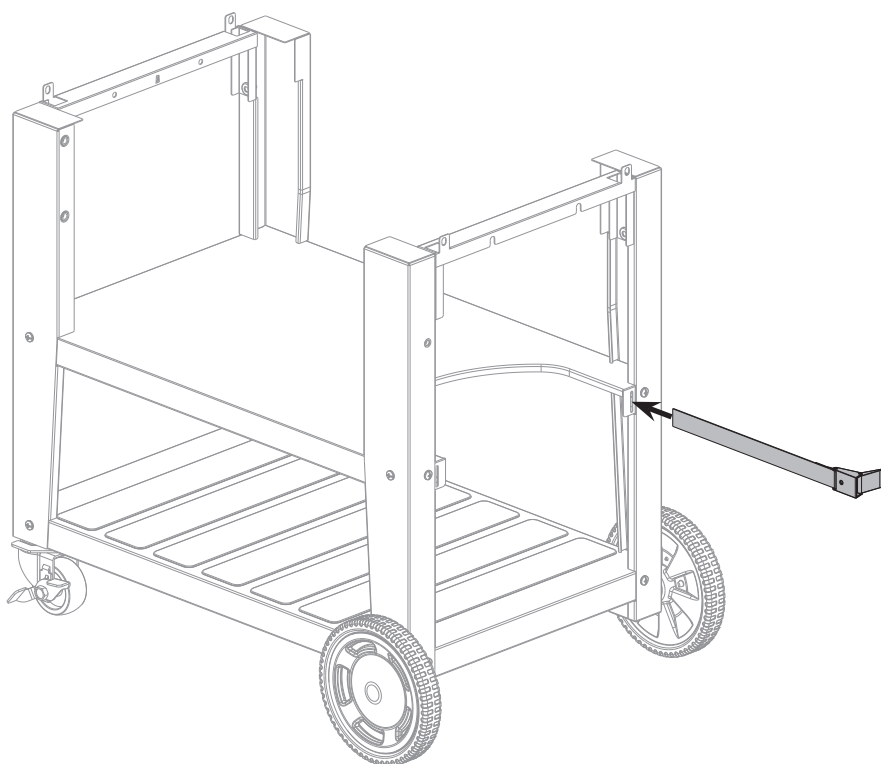


# ASSEMBLY

3



4

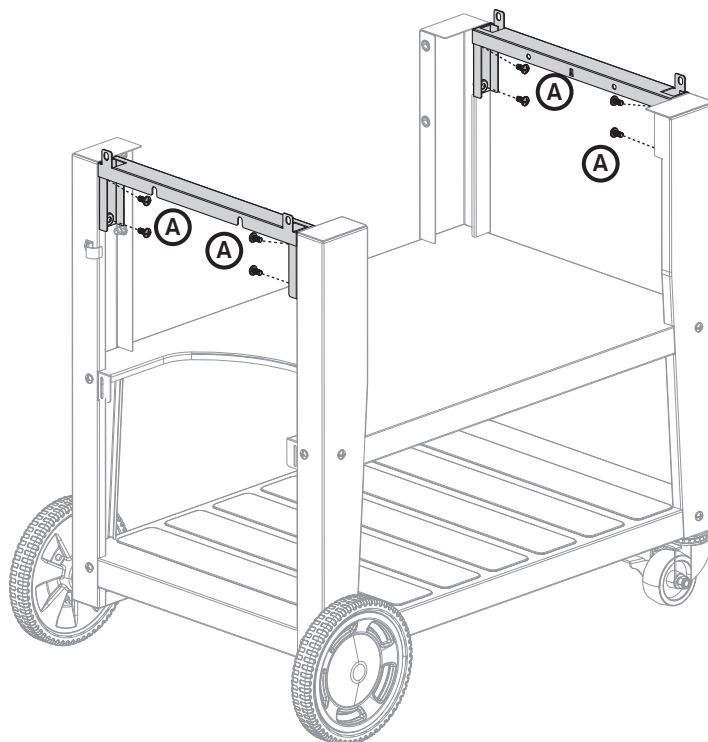


# ASSEMBLY

5



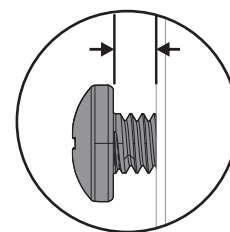
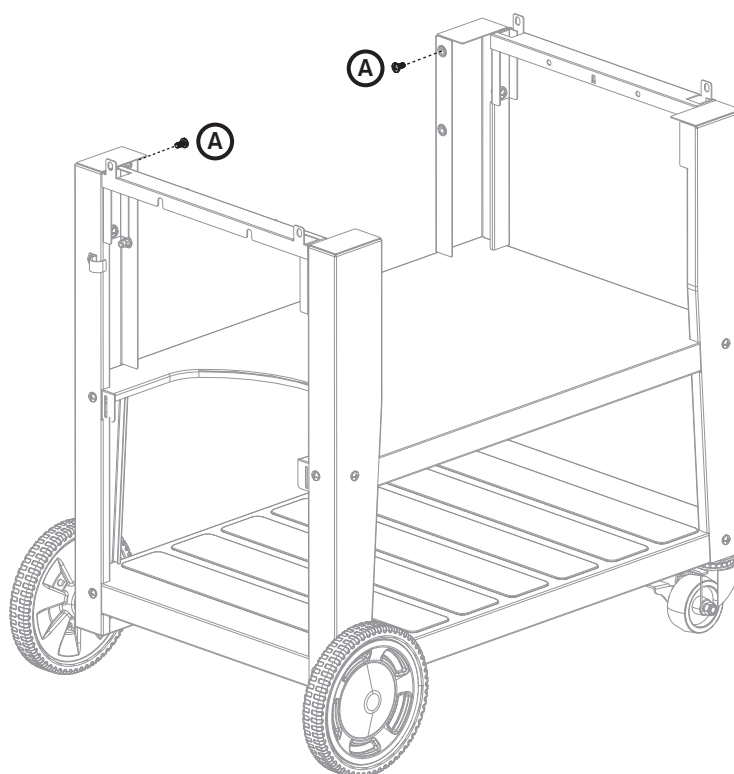
Ax8



6



Ax2





# ASSEMBLY

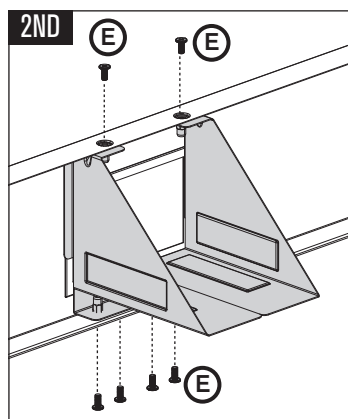
7



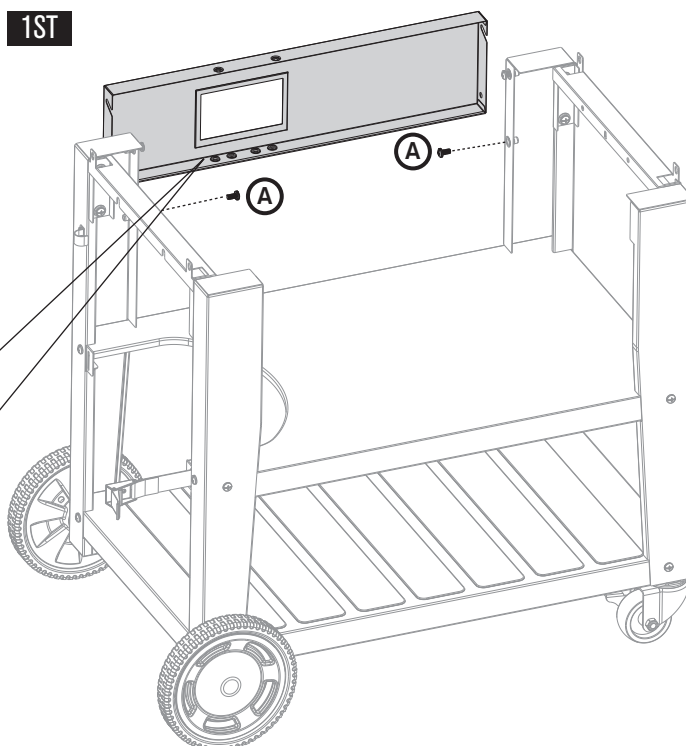
Ax2



Ex6



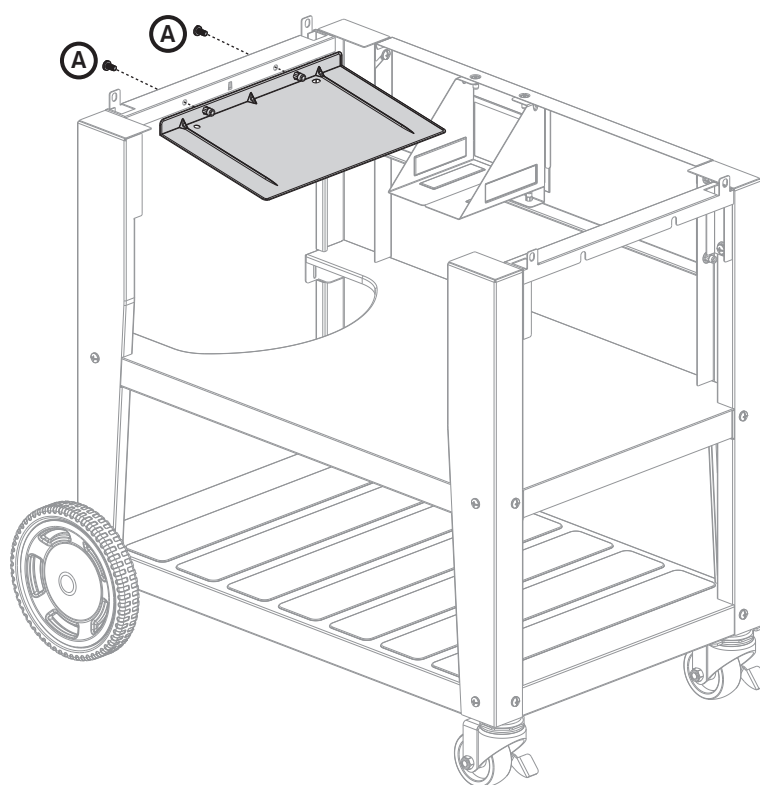
1ST



8

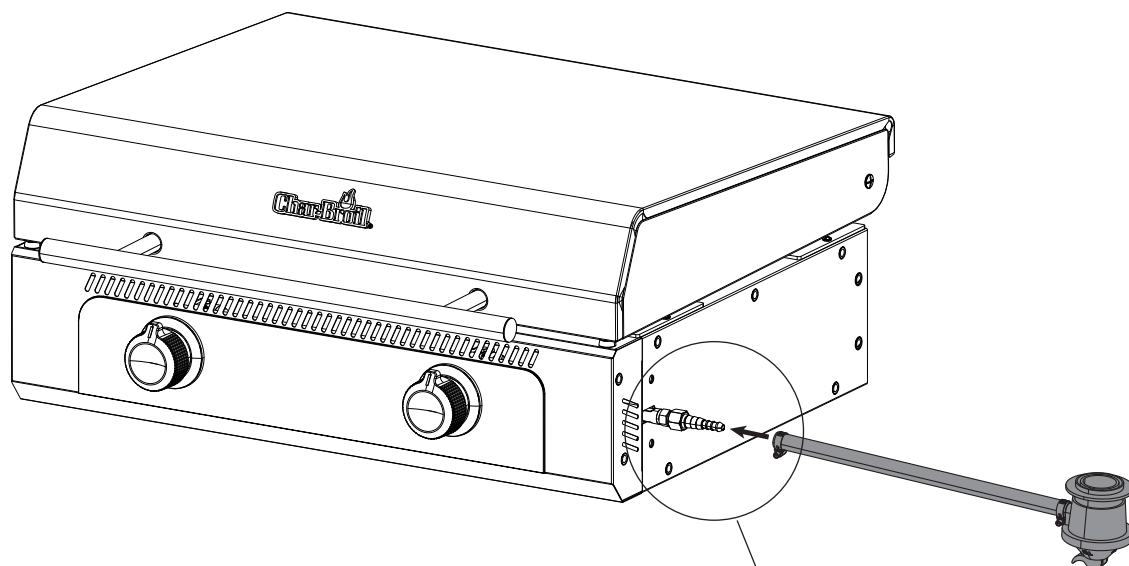
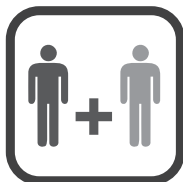


Ax2

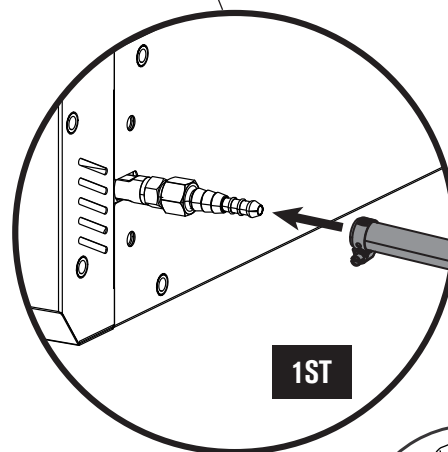


# LEAK CHECK FOR 468925125

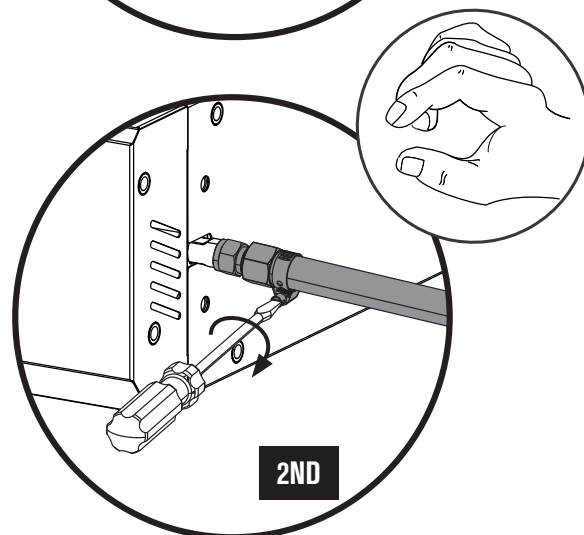
9



TIGHTEN SECURELY!  
KIRISTÄ HUOLELLISESTI!  
PEV UTÁH TE!  
FASTSPÆ ND KORREKT!  
DRAAI STEVIG AAN!  
DRA ÁT ORDENTLIGT!  
FEST GODT!  
HERTU VANDLEGA  
SERREZ FERMEMENT  
SICHER BEFESTIGEN!  
SERRARE SALDAMENTE  
APRIETE FIRMEMENTE  
BEZP NE ZATIA NI! U  
הקצוּחב קדה  
AFTENGDU TANKINNS  
EKFOETSÐISURAN Þ!  
ЗАДАЧИ СЕКРЕТНО!  
BIZTONSÁGÁVAL!  
ATE IE SECURAL!  
ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ!

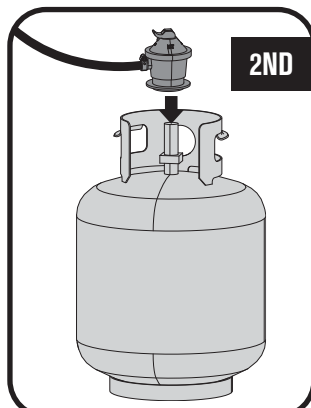
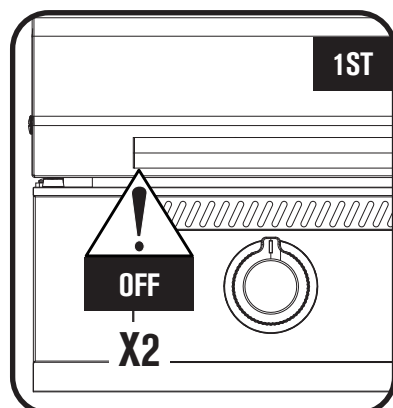


1ST



2ND

## LEAK CHECK FOR 468925125



Disconnect the tank after this check!

Ontkoppel de gastank na deze controle!

Koppla från tanken efter denna kontroll!

Koble fra beholderen etter denne kontrollen!

Po kontrole nádoby odpojte!

Po této kontrole odpojte nádrž!

Irrota säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!

Framontér tanken efter denne kontrol!

Αποσυνδέστε τη δεξαμενή μετά από αυτόν τον έλεγχο!

Kösse le a tartályt az ellenőrzés után!

Deconectați rezervorul după această verificare!

Изключете резервоара след тази проверка!

Klemmen Sie den Tank nach dieser Prüfung ab!

Scollegare il serbatoio dopo questo controllo!

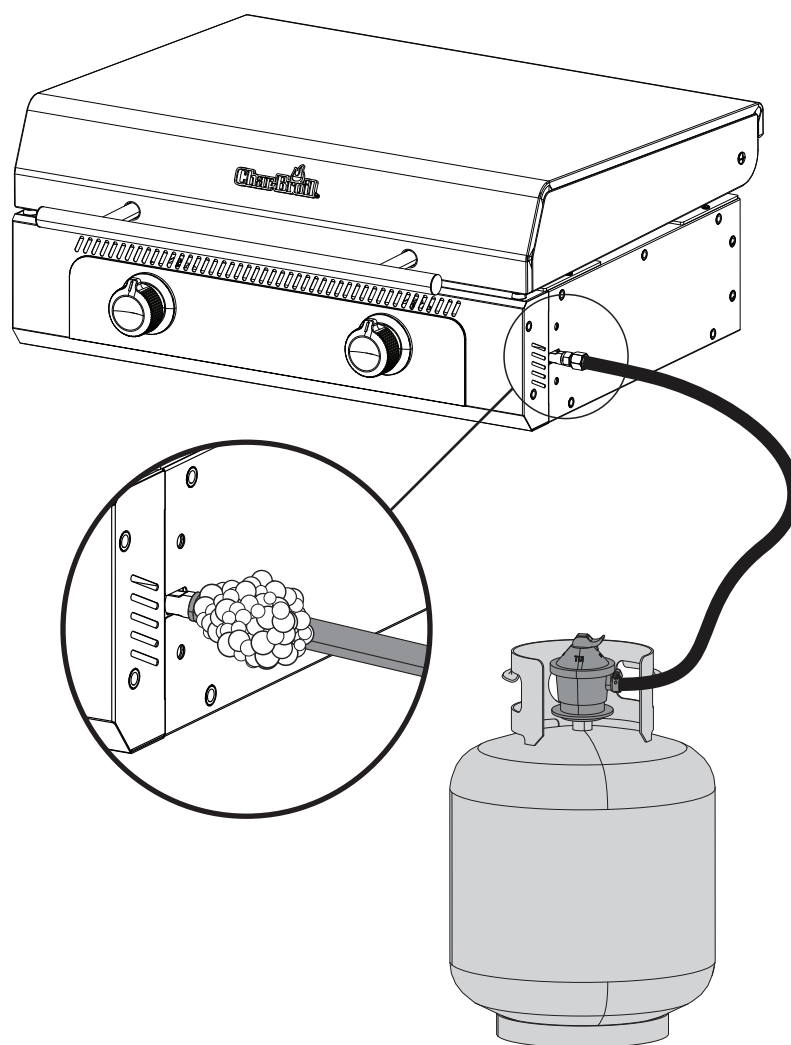
¡Desconecte el tanque luego de esta comprobación!

Desligue a botija depois desta verificação!

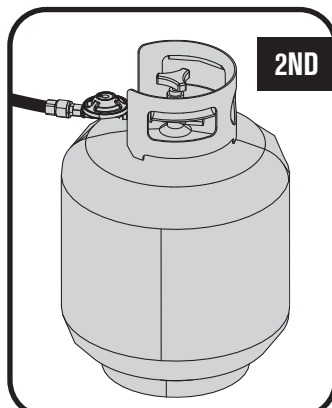
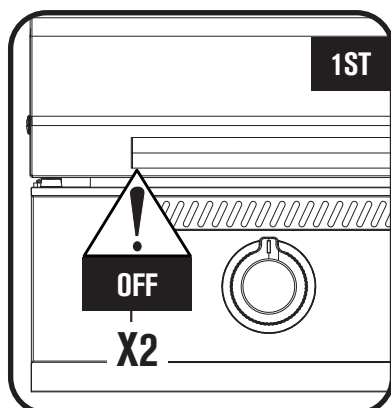
Déconnectez le réservoir après cette vérification !

Aftengdu tankinn eftir þessa skoðun!

נְתָא קָה תַּמְכַּל לַאחַה רַב־דִּיקָה



## LEAK CHECK FOR 468925225



Disconnect the tank after this check!

Ontkoppel de gastank na deze controle!

Koppla från tanken efter denna kontroll!

Koble fra beholderen etter denne kontrollen!

Po kontrole nádoby odpojte!

Po této kontrole odpojte nádrž!

Irrota säiliö tämän tarkistuksen jälkeen!

Framontér tanken efter denne kontrol!

Αποσυνδέστε τη δεξαμενή μετά από αυτόν τον έλεγχο!

Kösse le a tartályt az ellenőrzés után!

Deconectați rezervorul după această verificare!

Изключете резервоара след тази проверка!

Klemmen Sie den Tank nach dieser Prüfung ab!

Scollegare il serbatoio dopo questo controllo!

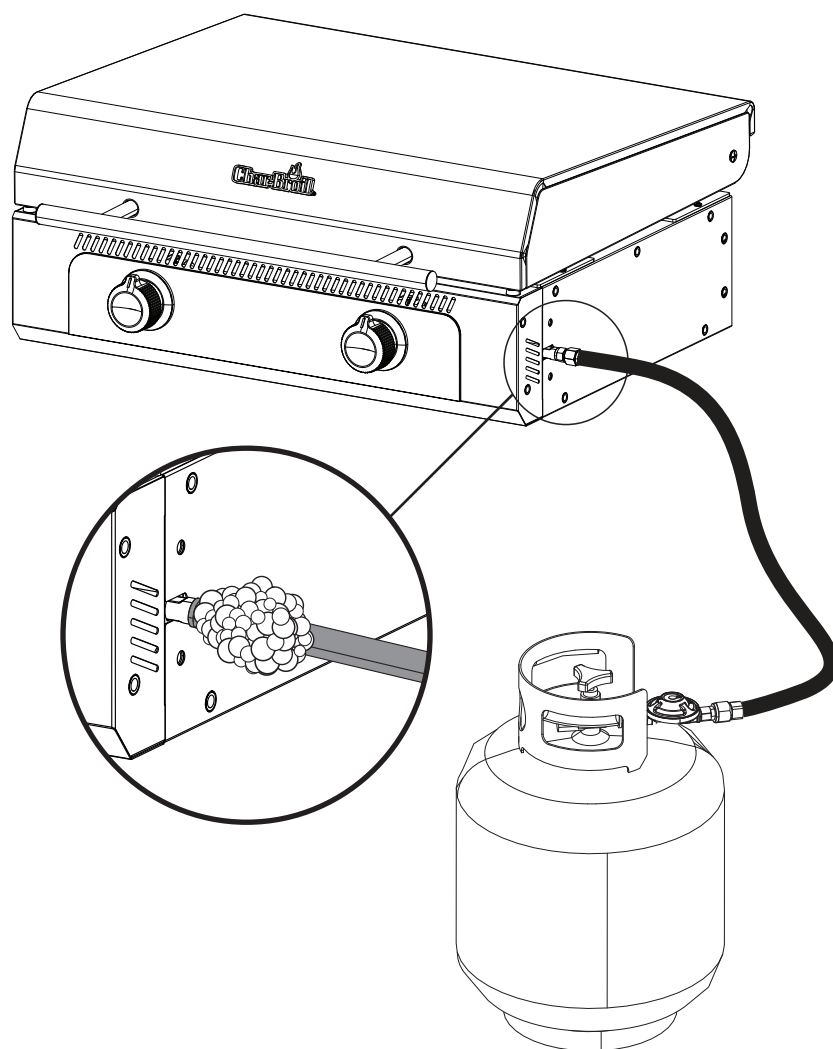
¡Desconecte el tanque luego de esta comprobación!

Desligue a botija depois desta verificação!

Déconnectez le réservoir après cette vérification !

Aftengdu tankinn eftir þessa skoðun!

נתא קה תמכל לאחה רבדיקה

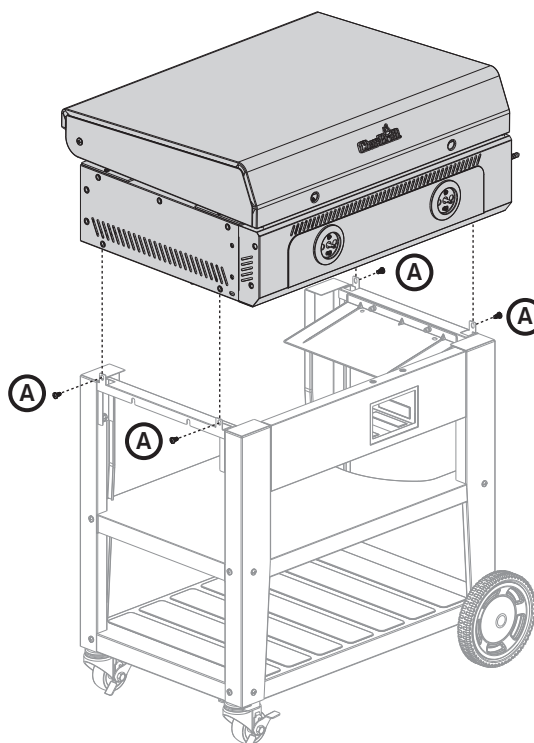
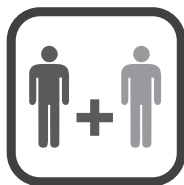


# ASSEMBLY

10



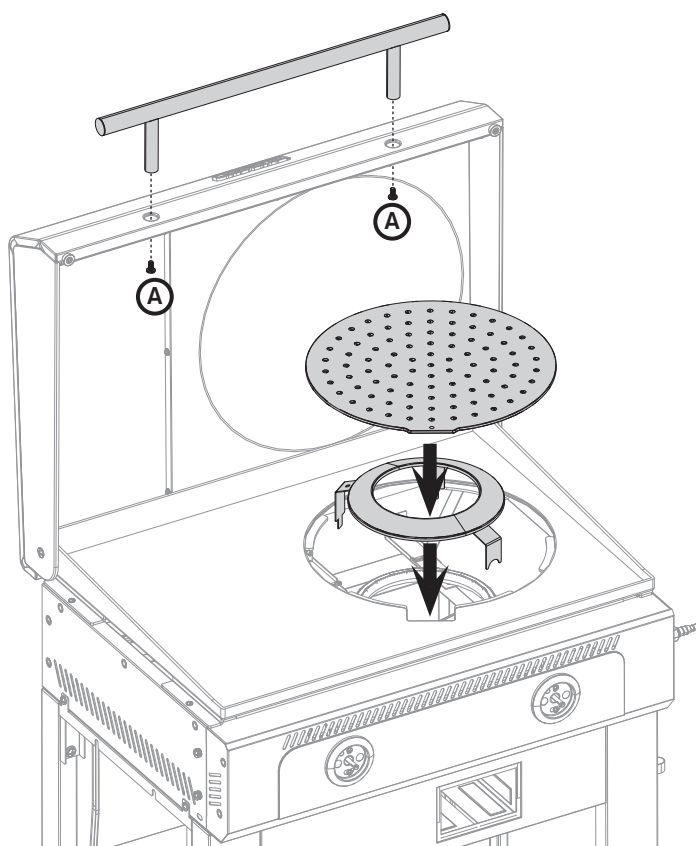
Ax4



11

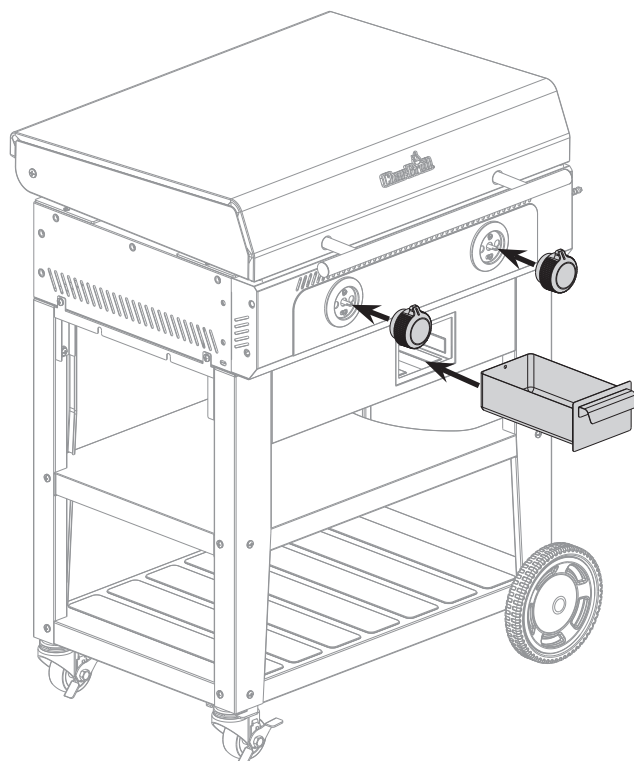


Ax2

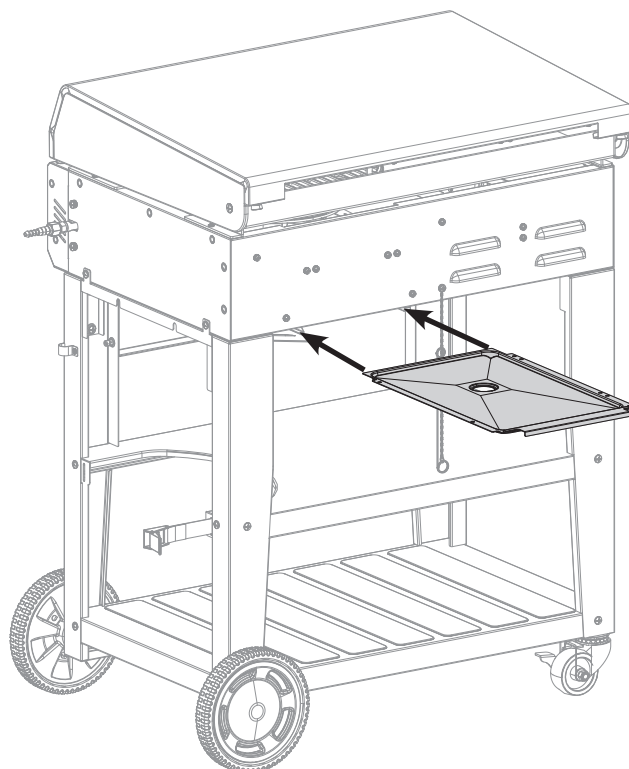


# ASSEMBLY

12



13





# ASSEMBLY

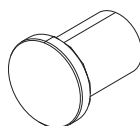
14



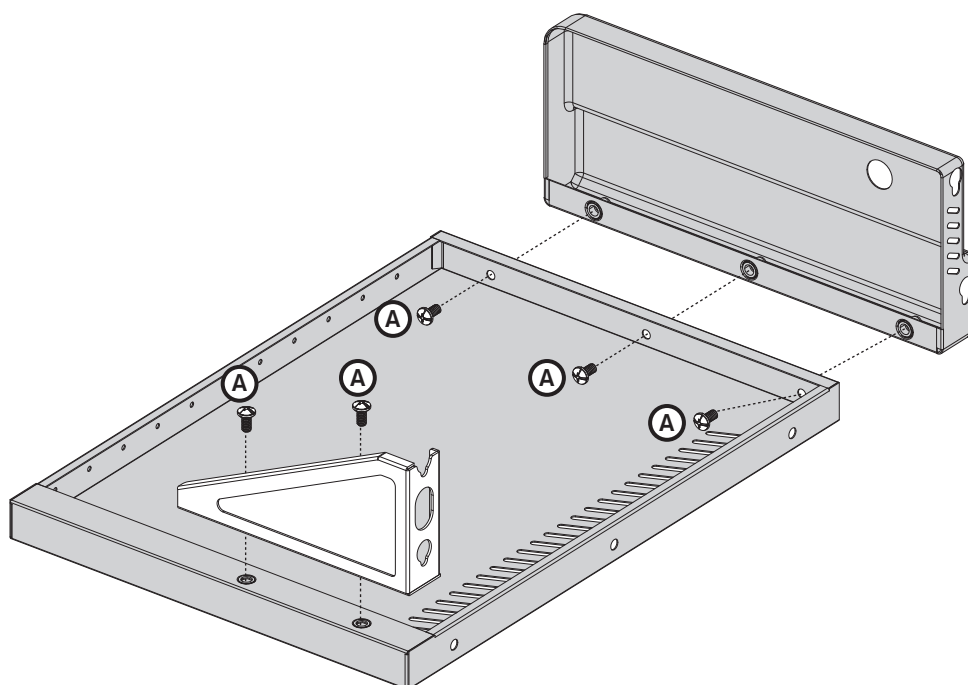
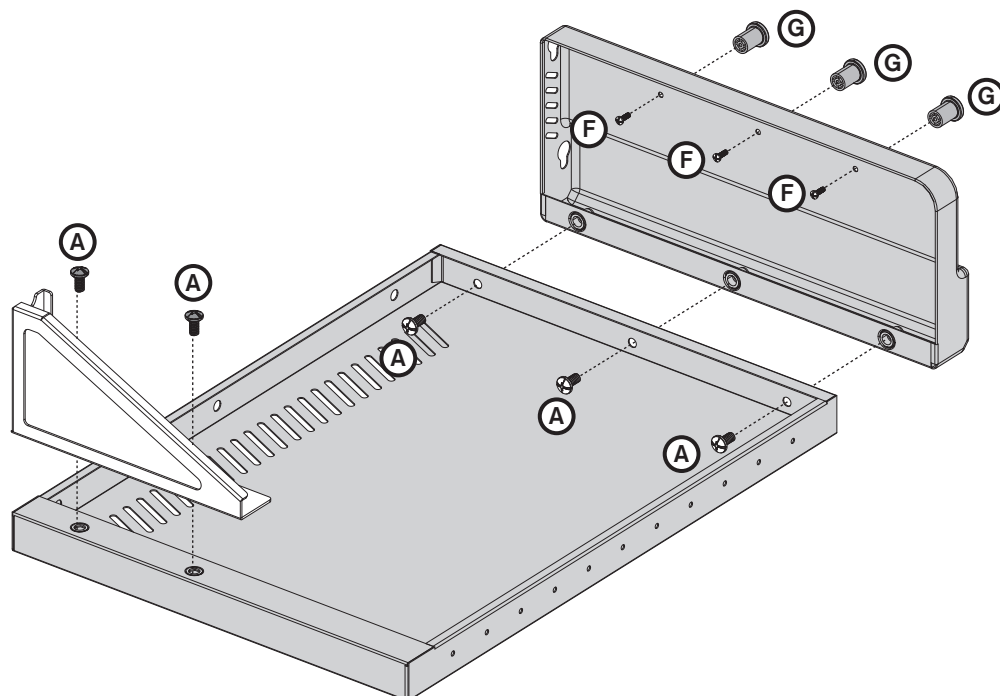
Ax10



Fx3



Gx3

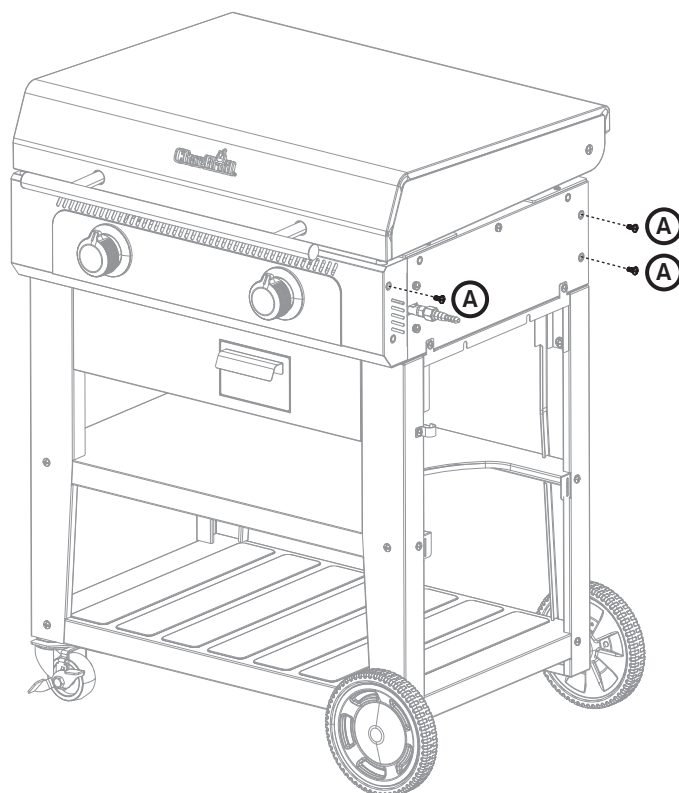
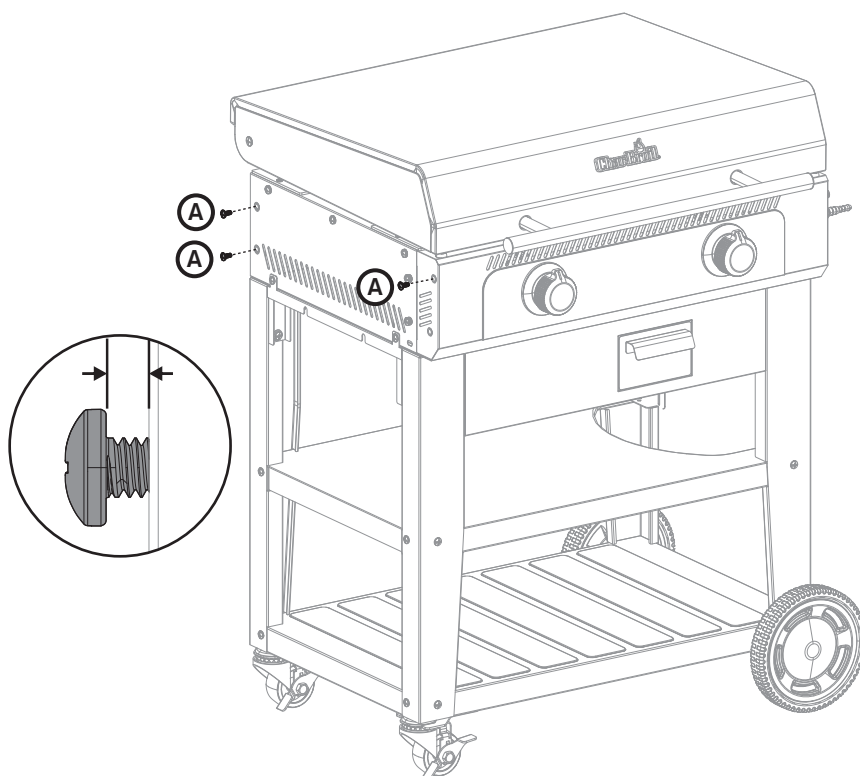


# ASSEMBLY

15

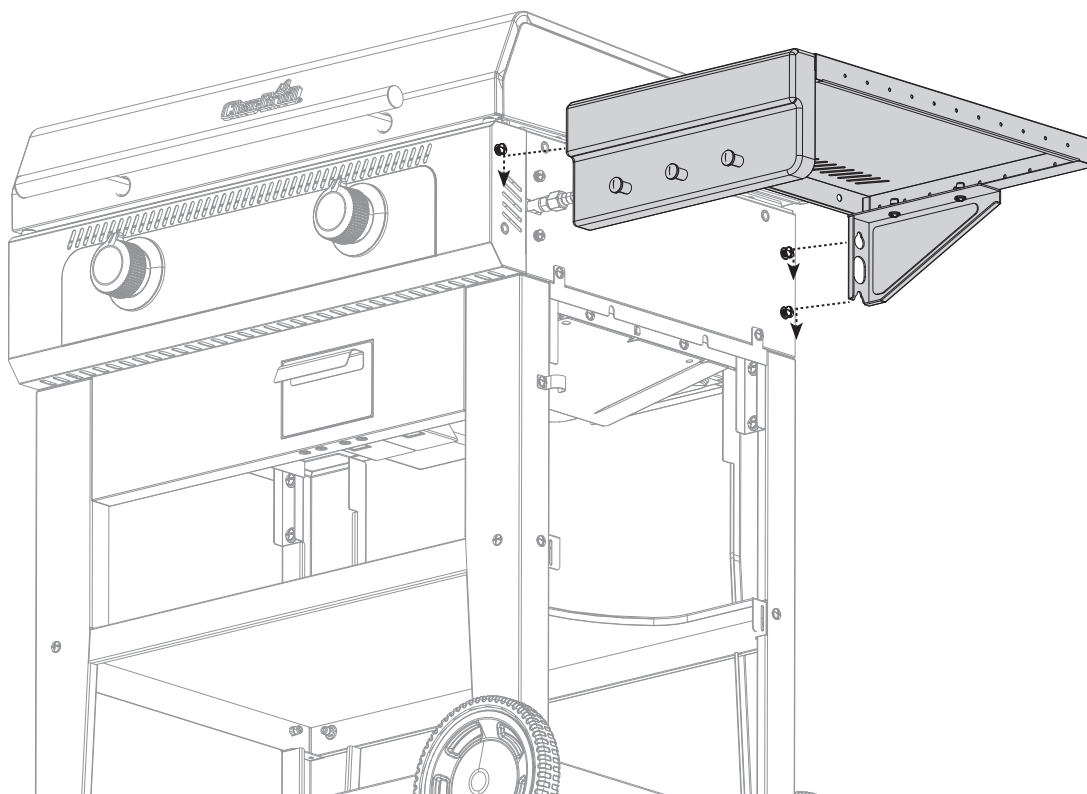


Ax6



# ASSEMBLY

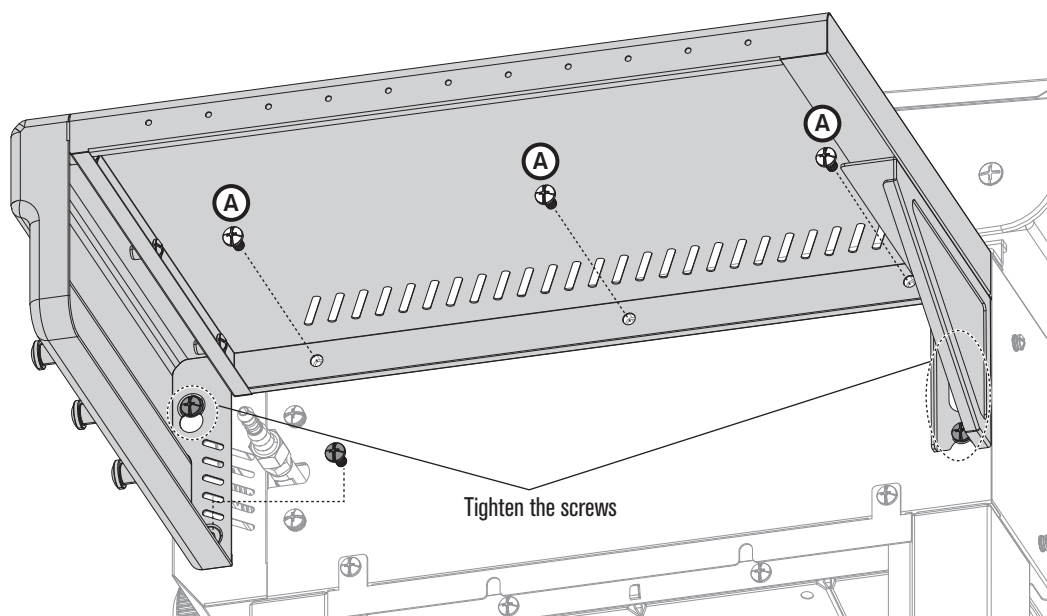
16



17



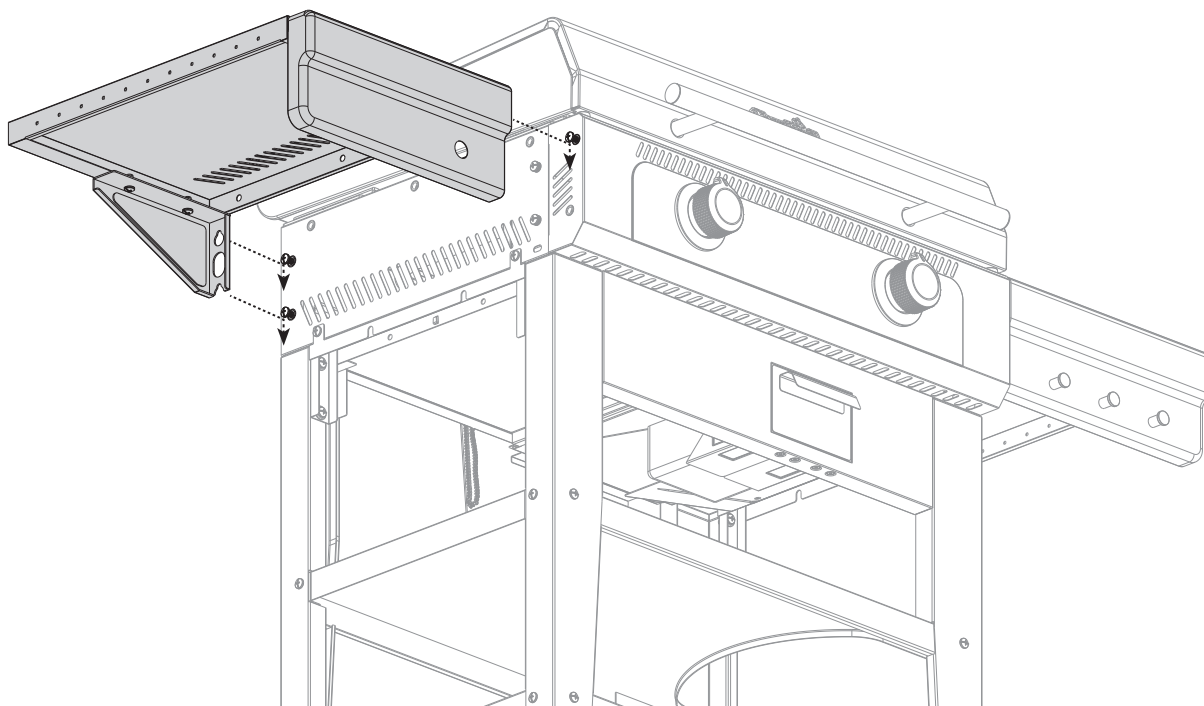
Ax4



Tighten the screws

# ASSEMBLY

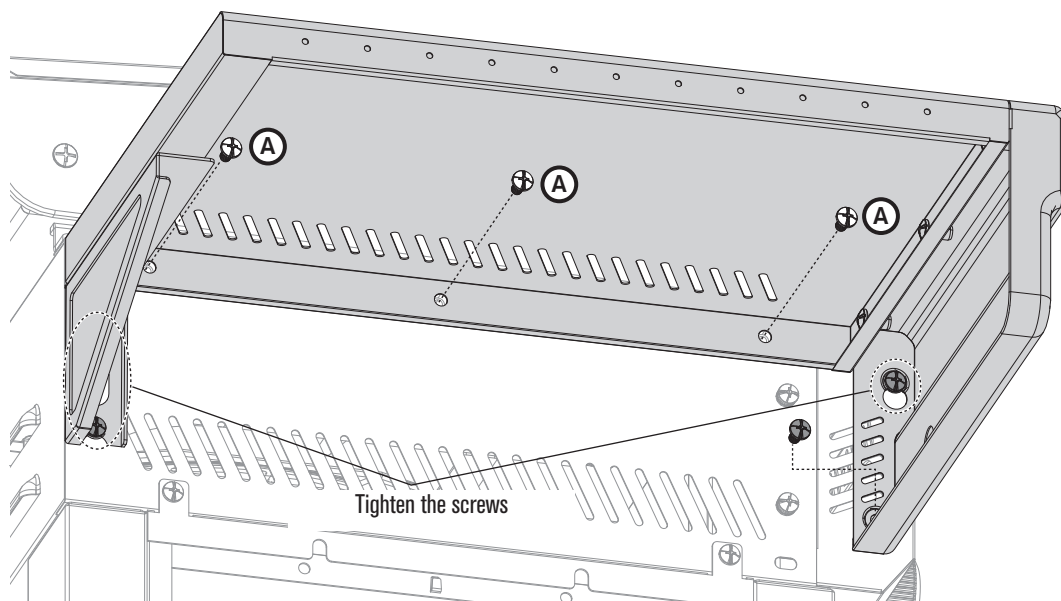
18



19

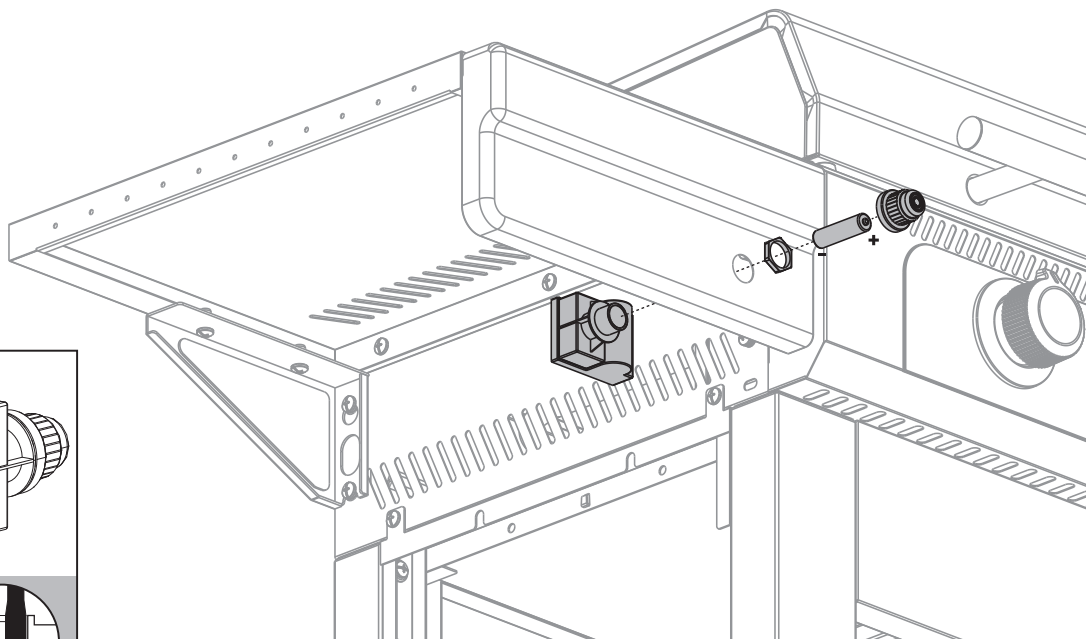
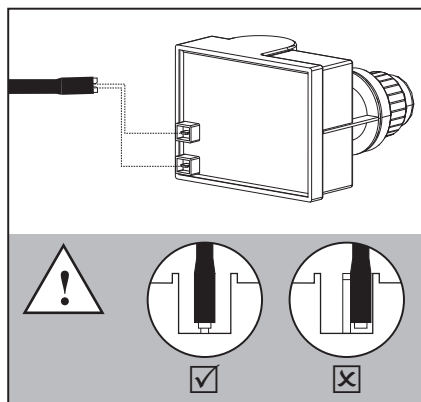


Ax4



# ASSEMBLY

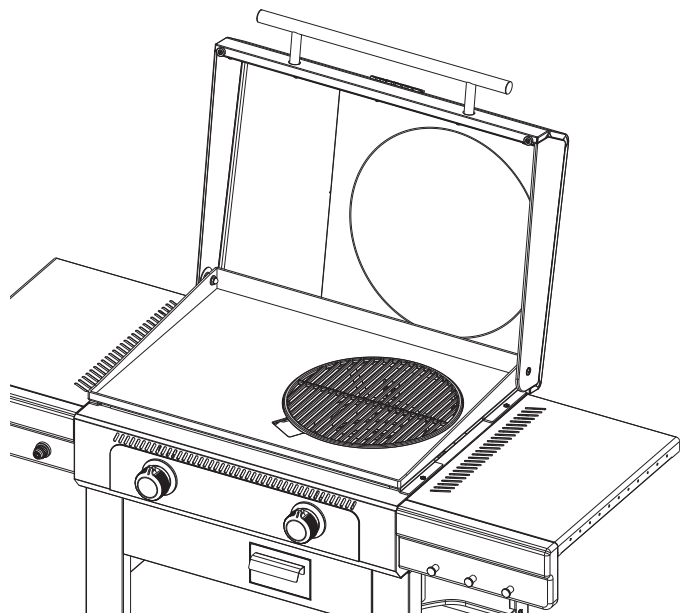
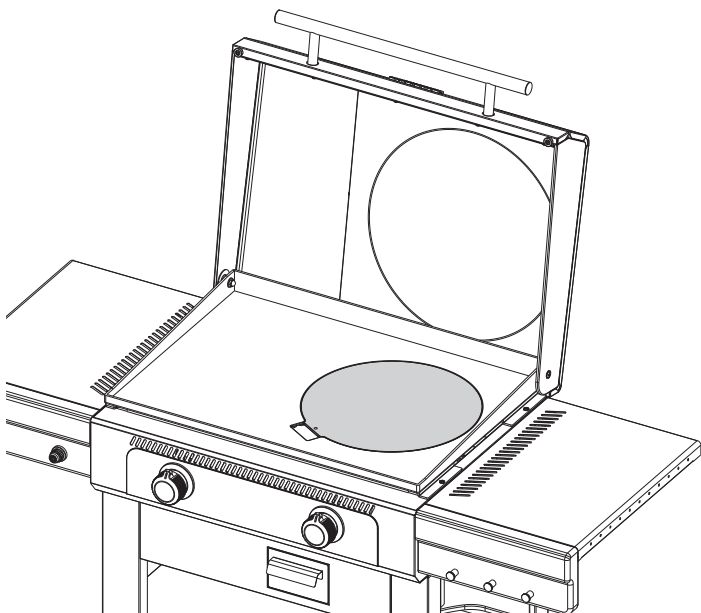
20



21

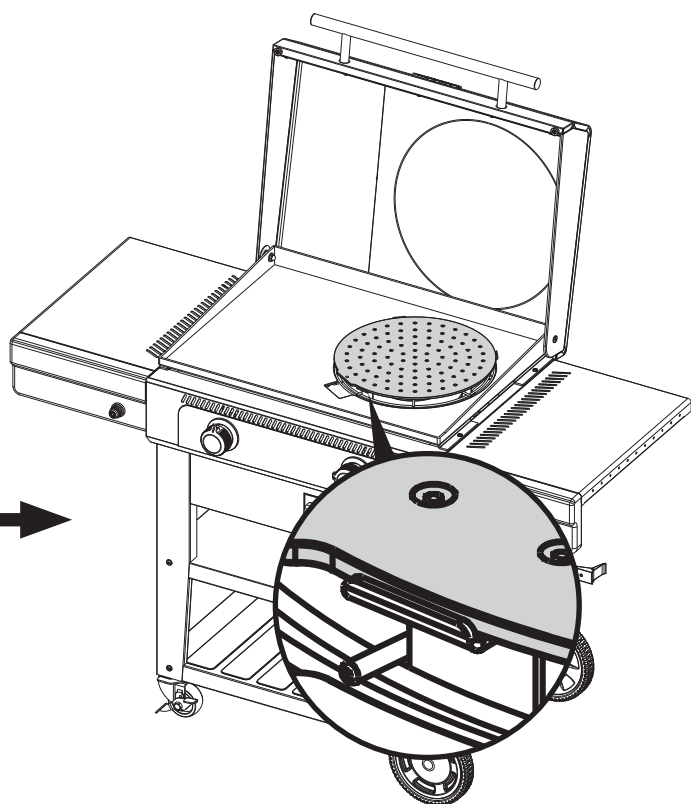
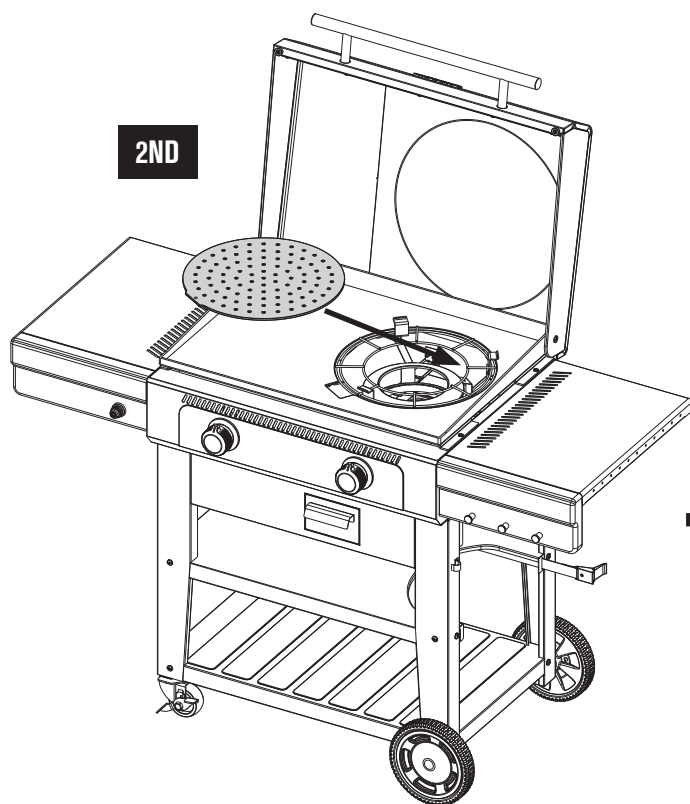
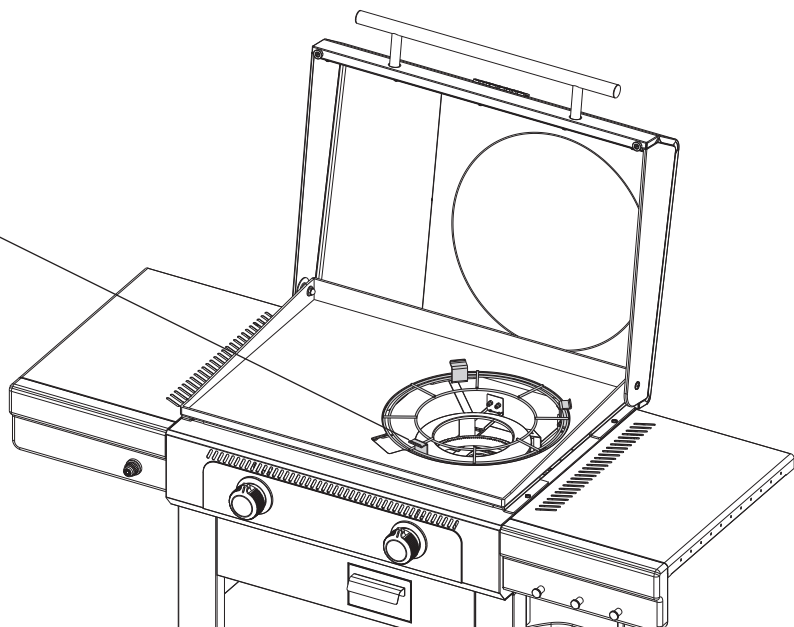
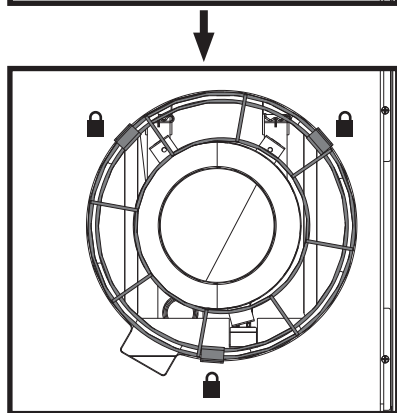
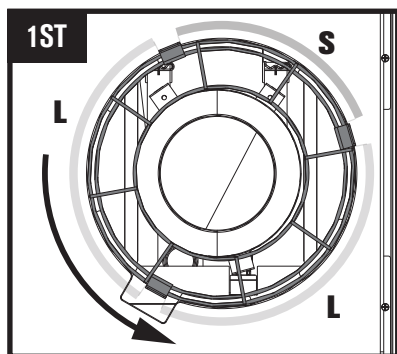
Cooking Option #1

Cooking Option #2



# ASSEMBLY

## Cooking Option #3





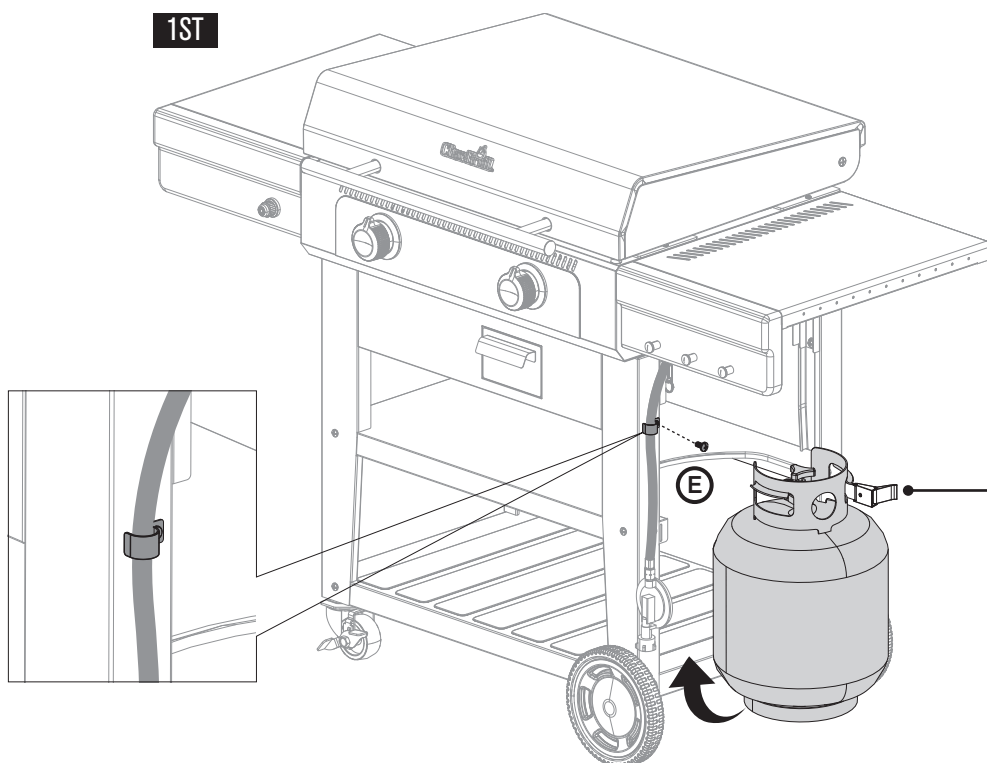
# ASSEMBLY

22

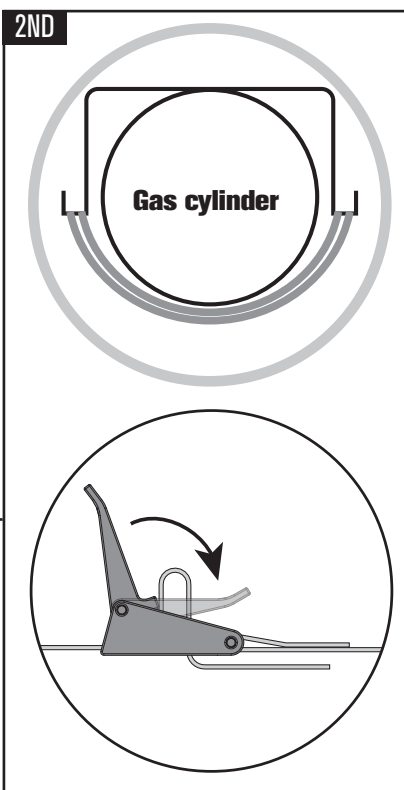


Ex1

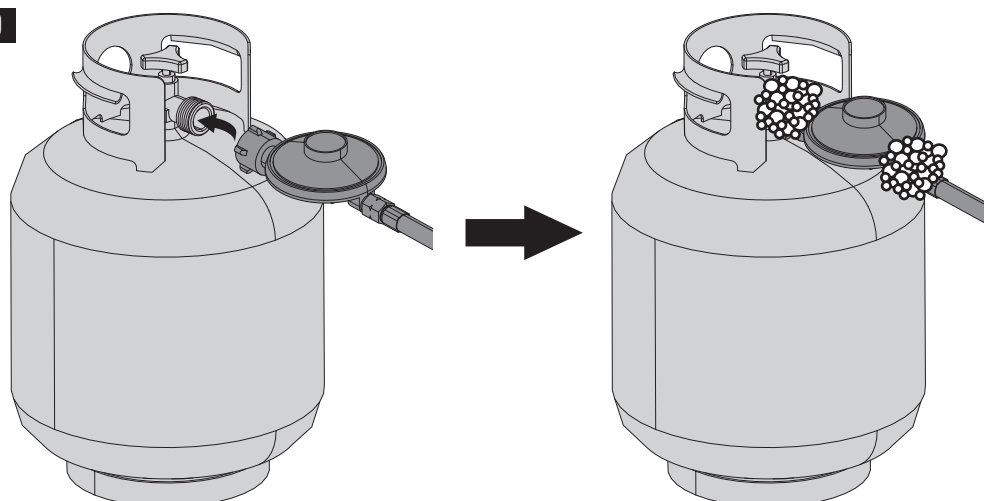
1ST



2ND



3TD



# TROUBLESHOOTING

**EMERGENCIES: If a gas leak cannot be stopped, or a fire occurs due to gas leakage, call the fire department.**

| Emergencies                                                          | Possible Cause                                                                                                                                                                 | Prevention/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gas leaking from cracked/cut/burned hose.                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Damaged hose.</li> </ul>                                                                                                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off gas at LP cylinder or at source on natural gas systems. Discontinue use of product and replace valve/hose/regulator. Once valve/hose/regulator replaced conduct complete leak check per manual.</li> </ul>                                            |
| Gas leaking from LP cylinder.<br>Gas leaking from LP cylinder valve. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Mechanical failure due to rusting or mishandling.</li> <li>Failure of cylinder valve from mishandling or mechanical failure.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Replace LP cylinder.</li> <li>Turn off LP cylinder valve. Return LP cylinder to gas supplier.</li> </ul>                                                                                                                                                       |
| Gas leaking between LP cylinder and regulator connection.            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Improper installation, connection not tight, and/or failure of rubber seal in cylinder valve.</li> </ul>                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off LP cylinder valve. Remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal in cylinder valve for damage. If damage or cannot correct leak replace cylinder. See LP Cylinder Leak Test and Connecting Regulator to the LP Cylinder.</li> </ul> |
| Fire coming through control panel.                                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Fire in burner tube section of burner due to blockage.</li> </ul>                                                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See Natural Hazard and Cleaning the Burner Assembly pages.</li> </ul>       |
| Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface.    | <ul style="list-style-type: none"> <li>Too much grease buildup in burner area.</li> </ul>                                                                                      | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn off control knobs and LP cylinder valve. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease tray, and other surfaces.</li> </ul>                                          |

## Troubleshooting

| Problem                                                                                                                     | Possible Cause                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | Prevention/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Burner(s) will not light using ignitor.<br>(See Electronic Ignition Troubleshooting also)<br><i>Continued on next page.</i> | <b>GAS ISSUES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Trying to light wrong burner.</li> <li>Burner not engaged with control valve.</li> <li>Obstruction in burner.</li> <li>No gas flow.</li> <li>Coupling nut and LP cylinder valve not fully connected.</li> </ul> <b>ELECTRICAL ISSUES:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Electrode cracked or broken; "sparks at crack."</li> <li>Electrode tip not in proper position.<br/>(Does not apply to SUREFIRE.)</li> <li>Wire and/or electrode covered with cooking residue.</li> <li>Wires are loose or disconnected.</li> <li>Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode.</li> <li>Dead battery.</li> </ul> <b>ELECTRONIC IGNITION:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>No spark, no ignition noise.</li> <li>No spark, some ignition noise.</li> <li>Sparks, but not at electrode or at full strength.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>See instructions on control panel and in Use and Care section.</li> <li>Make sure valves are positioned inside of burner tubes.</li> <li>Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matter. See cleaning section of Use and Care.</li> <li>Make sure LP cylinder is not empty. If LP cylinder is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow."</li> <li>Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only - do not use tools.</li> <li>Replace electrode(s).</li> </ul> <b>Main Burners:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. The distance should be 1/8" to 1/4". Adjust if necessary.</li> </ul> <b>Sideburner:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Tip of electrode should be pointing toward gas port opening on burner. the distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.</li> <li>Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol and clean swab.</li> <li>Reconnect wires or replace electrode/wire assembly.</li> <li>Replace ignitor wire/electrode assembly.</li> <li>Replace with a new alkaline battery.</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>See Section I of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section II of Electronic Ignition System.</li> <li>See Section III of Electronic Ignition System.</li> </ul> |
| Burner(s) will not match light.                                                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>See "GAS ISSUES."</li> <li>Match will not reach.</li> <li>Improper method of match-lighting.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Use long-stem match (fireplace match).</li> <li>See "Match-Lighting" section of Use and Care.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

# TROUBLESHOOTING

| Problem                                         | Possible Cause                                                                                                                                                | Prevention/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Sudden drop in gas flow or low flame.           | <ul style="list-style-type: none"> <li>Out of gas.</li> <li>Excess flow valve tripped.</li> <li>Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check for gas in LP cylinder.</li> <li>Turn off knobs, wait 30 seconds and light grill. If flames are still low, turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect regulator. Reconnect regulator and leak-test. Turn on LP cylinder valve, wait 30 seconds and then light grill.</li> <li>Turn off knobs and LP cylinder valve. Disconnect coupling nut from cylinder. Reconnect and retry.</li> </ul> |
| Flames blow out.                                | <ul style="list-style-type: none"> <li>High or gusting winds.</li> <li>Low on LP gas.</li> <li>Excess flow valve tripped.</li> </ul>                          | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn front of grill to face wind or increase flame height by turning gas valve to a higher position.</li> <li>Refill LP cylinder.</li> <li>Refer to "Sudden drop in gas flow" above.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                        |
| Flare-up.                                       | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grease buildup.</li> <li>Excessive fat in meat.</li> <li>Excessive cooking temperature.</li> </ul>                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean burners and inside of grill/firebox.</li> <li>Trim fat from meat before grilling.</li> <li>Adjust (lower) temperature accordingly.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Persistent grease fire.                         | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grease trapped by food buildup around burner system.</li> </ul>                                                        | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP cylinder. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Flashback (fire in burner tube(s)).             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Burner and/or burner tubes are blocked.</li> </ul>                                                                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>Turn knobs to OFF. Clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of Use and Care.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| One burner does not light from other burner(s). | <ul style="list-style-type: none"> <li>Grease buildup or food particles in end(s) of carryover tube(s).</li> </ul>                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Clean carry-over tube(s) with wire brush.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Troubleshooting - Electronic Ignition

| Problem (Ignition)                                                                                                                          | Possible Cause                                                                                                                                                                                                                                      | Check Procedure                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | Prevention/Solution                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>SECTION I</b><br>No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; no noise can be heard from spark module. | <ul style="list-style-type: none"> <li>Battery not installed properly.</li> <li>Dead battery.</li> <li>Button assembly not installed properly.</li> <li>Faulty spark module.</li> </ul>                                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Check battery orientation.</li> <li>Has battery been used previously?</li> <li>Check to insure threads are properly engaged. Button should travel up and down without binding.</li> <li>If no sparks are generated with new battery and good wire connections, module is faulty.</li> </ul>                                                                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>Install battery (make sure that "+" and "-" connectors are oriented correctly, with "+" on cap end.)</li> <li>Replace battery with new alkaline battery.</li> <li>Unscrew button cap assembly and reinstall, making sure threads are aligned and engaged fully.</li> <li>Replace spark module assembly.</li> </ul>                           |
| <b>SECTION II</b><br>No sparks appear at any electrodes when Electronic Ignition Button is pressed; noise can be heard from spark module.   | <ul style="list-style-type: none"> <li>Output lead connections not connected.</li> </ul>                                                                                                                                                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Are output connections on and tight?</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>SECTION III</b><br>Sparks are present but not at all electrodes and/or not at full strength                                              | <ul style="list-style-type: none"> <li>Output lead connections not connected.</li> <li>Arcing to grill away from burner(s).</li> <li>Weak battery.</li> <li>Electrodes are wet.</li> <li>Electrodes cracked or broken "sparks at crack".</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Are output connections on and tight?</li> <li>If possible, observe grill in dark location. Operate ignition system and look for arcing between output wires and grill frame.</li> <li>All sparks present but weak or at slow rate.</li> <li>Has moisture accumulated on electrode and/or in burner ports?</li> <li>Inspect electrodes for cracks.</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li>Remove and reconnect all output connections at module and electrodes.</li> <li>If sparks are observed other than from burner(s), wire insulation may be damaged. Replace wires.</li> <li>Replace battery with a new alkaline battery.</li> <li>Use paper towel to remove moisture.</li> <li>Replace cracked or broken electrodes.</li> </ul> |

# Warranty Statement

Char-Broil Europe GmbH of Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) warrants to the PURCHASER of this Char-Broil product that it will be free of defects in material and workmanship from the date of purchase as follows:

|                                | Gas Grills |
|--------------------------------|------------|
| Burners                        | 2 years    |
| Griddle Plate                  | 2 years    |
| All Other Parts (EURO minimum) | 2 years    |

Char-Broil or the seller of the product may require reasonable proof of your date of purchase. **THEREFORE, YOU SHOULD RETAIN YOUR SALES RECEIPT OR INVOICE.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

This Warranty includes the right of repair or replacement of the product or parts of the product that prove defective under normal use and service. Before returning any parts, you should promptly contact Char-Broil using the contact information on our website. In case of a defect, Char-Broil will elect to replace or repair the product or such parts without charge. Char-Broil will return the product or parts of the product to the purchaser, freight or postage prepaid. If Char-Broil elects to repair the product or such defective parts of the product and this repair fails, you are entitled, pursuant to your statutory legal rights, to reduce the purchase price or to withdraw from the contract and receive a refund.

This Warranty does not cover any failures or operating difficulties due to accident, abuse, misuse, alteration, misapplication, vandalism, improper installation or improper maintenance or service, or failure to perform normal and routine maintenance, including but not limited to damage caused by insects within the burner tubes, as set out in this owner's manual. Exceptions may apply, so please contact Char-Broil or your seller in case you have any questions on whether this Warranty applies to your specific case or not.

Deterioration or damage due to severe weather conditions such as hail, hurricanes, earthquakes or tornadoes, discoloration due to exposure to chemicals either directly or in the atmosphere, is not covered by this Warranty, and are not normally covered by your statutory legal rights.

Char-Broil is not liable for any unforeseeable losses (i.e. loss or damage that neither you nor Char-Broil or the seller contemplated at the time of purchase), or any damage caused by you, save for that Char-Broil's liability for fraud or death or personal injury caused by its negligence is not limited.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

This Warranty applies only to products sold at retail to individuals (as opposed to businesses) within the European Union.

This Warranty does not affect any of your statutory legal rights under the applicable consumer laws of your resident country.

For warranty service, contact Char-Broil at [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Déclaration de Garantie

Char-Broil Europe GmbH, sis à l'adresse Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil), garantit à l'ACHETEUR du présent produit Char-Broil que ce dernier sera exempt de tout défaut de matériel ou de fabrication à compter de la date de l'achat, comme suit :

|                                                  | Gril à gaz |
|--------------------------------------------------|------------|
| Brûleurs                                         | 2 ans      |
| Plaque de cuisson                                | 2 ans      |
| Toutes les autres pièces (minimum pour l'Europe) | 2 ans      |

Il se peut que Char-Broil ou le vendeur du produit exige une preuve raisonnable de la date de votre achat. **PAR CONSÉQUENT, VOUS DEVRIEZ CONSERVER VOTRE REÇU OU VOTRE FACTURE.**

**[France seulement :** Tous les produits vendus par le vendeur sont couverts par les garanties légales prévues aux articles 1641 et suivants du Code civil (garantie contre les défauts cachés) et aux articles L. 217-1 à L. 217-14 et L. 411-1 à L. 411-2 du Code de la consommation (garantie de conformité.)

La présente garantie comprend le droit à la réparation ou au remplacement du produit ou des pièces du produit qui se révèlent défectueux dans des conditions normales d'usage et d'entretien. Avant de retourner une pièce, vous êtes invité à prendre contact sans délai avec Char-Broil aux coordonnées indiquées sur notre site Web. En cas de défaut, Char-Broil décidera de remplacer ou de réparer sans frais le produit ou les pièces en question. Char-Broil retournera le produit ou les pièces à l'acheteur, frais d'expédition ou d'affranchissement prépayés. Si, après que Char-Broil a décidé de réparer le produit ou les pièces défectueuses, la réparation échoue, vous avez le droit, en vertu de vos droits légaux réglementaires, de réduire le prix d'achat ou de résilier le contrat et de vous faire rembourser.

La présente garantie ne couvre pas les défaillances ou les problèmes de fonctionnement découlant d'un accident, d'une utilisation abusive, d'une mauvaise utilisation, d'une modification, d'une application erronée, d'un acte de vandalisme, d'une mauvaise installation, d'un mauvais entretien, d'une mauvaise réparation ou du non-respect des procédures d'entretien normal et régulier, y compris notamment les dommages causés par les insectes dans les tubes des brûleurs, comme le décrit le présent mode d'emploi. Certaines exceptions peuvent s'appliquer. Veuillez donc prendre contact avec Char-Broil ou avec votre vendeur si vous vous demandez si la présente garantie couvre votre cas particulier ou non.

La détérioration ou les dommages causés par les conditions climatiques particulièrement rigoureuses, comme la grêle, les ouragans, les séismes ou les tornades, ainsi que la décoloration due à l'exposition à des substances chimiques, soit directement, soit dans l'atmosphère, ne sont pas couverts par la présente garantie, et ne sont normalement pas visés par vos droits légaux réglementaires.

Char-Broil n'est pas responsable des pertes imprévues (c'est-à-dire les pertes ou les dommages que ni vous, ni Char-Broil, ni le vendeur n'avez envisagés au moment de l'achat) ou de tout dommage dont vous êtes la cause, à ceci près que la responsabilité de Char-Broil pour fraude, décès ou dommage corporel causés par sa négligence n'est pas limitée.

Char-Broil n'autorise aucun particulier ni aucune société à assumer en son nom toute autre obligation ou responsabilité relativement à la vente, à l'installation, à l'utilisation, à l'élimination, au retour ou au remplacement de son équipement; aucune déclaration à cet effet ne lie Char-Broil.

La présente garantie ne concerne que les produits vendus au détail à des particuliers (et non à des sociétés) au sein de l'Union européenne.

La présente garantie n'a aucune incidence sur les droits légaux réglementaires qui vous sont octroyés par les lois sur la consommation en vigueur dans votre pays de résidence.

Pour demander un service sous garantie, prenez contact avec Char-Broil à l'adresse [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Gewährleistungserklärung

Char-Broil Europe GmbH, mit Geschäftssitz an der Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) gewährleistet gegenüber dem KÄUFER dieses Char-Broil-Produktes, dass es ab dem Verkaufsdatum frei von Materials- und Verarbeitungsfehlern sein wird, wie im Folgenden dargestellt:

|                                  | Gasgrills |
|----------------------------------|-----------|
| Brenner                          | 2 Jahre   |
| Grillplatte                      | 2 Jahre   |
| All anderen Teile (EURO-Minimum) | 2 Jahre   |

Char-Broil oder der Händler des Produkts werden eventuell angemessenen Nachweis Ihres Kaufsdatums verlangen. **DESHALB SOLLTEN SIE IHREN KAUFBELEG ODER IHRE RECHNUNG AUFBEWAHREN.**

Diese Gewährleistung umfasst das Nachbesserungsrecht oder Ersetzungsrecht des Produktes oder der Teile des Produktes, die sich bei normalem Gebrauch und Anwendung als mangelhaft erweisen. Vor der Rücksendung jedweder Teile sollten Sie sich unverzüglich mit Char-Broil unter Nutzung der Kontaktinformationen auf unserer Website in Verbindung setzen. Im Falle eines Herstellungsfehlers wird Char-Broil das Produkt oder die entsprechenden Teile ohne Berechnung entweder ersetzen oder nachbessern. Char-Broil wird das Produkt oder die Ersatzteile für das Produkt an den Käufer zurücksenden, wobei Fracht oder Porto im Voraus bezahlt wird. Falls Char-Broil die Entscheidung trifft, das Produkt oder die entsprechenden Teile nachzubessern und die Reparatur fehlschlägt, sind Sie gemäß Ihrer rechtlichen Ansprüche dazu berechtigt, den Kaufpreis zu vermindern oder vom Vertrag zurückzutreten und eine Rückvergütung zu erhalten.

Die Gewährleistung erstreckt sich nicht auf Versagen oder Bedienungsschwierigkeiten infolge von Unfällen, Missbrauch, Fehlanwendung, Abänderung, falscher Verwendung, mutwilliger Beschädigung, unsachgemäßer Installation oder unsachgemäßer Instandhaltung oder Betrieb, oder Unterlassen normaler und routinemäßiger Instandhaltung, einschließlich, aber nicht beschränkt auf, durch Insekten im Inneren der Brennrohre verursachte Schäden, wie in dieser Bedienungsanleitung dargelegt. Ausnahmen können vorkommen, darum bitten wir Sie, Char-Broil oder Ihren Händler zu kontaktieren, falls Sie irgendwelche Fragen darüber haben, ob diese Gewährleistung auf Ihren speziellen Fall zutrifft oder nicht.

Zerfall oder Schaden, die durch extreme Witterungsbedingungen wie Hagel, Orkane, Erdbeben oder Tornados, Verfärbung durch Exposition gegenüber chemischen Stoffen, entweder direkt oder atmosphärisch bedingt, verursacht werden, sind durch diese Gewährleistung nicht gedeckt und sind normalerweise nicht durch zutreffende rechtliche Ansprüche gedeckt.

Char-Broil übernimmt keine Verantwortung für irgendwelche unvorhergesehenen Verluste (z. B. Verlust oder Schaden, die weder Sie noch Char-Broil noch der Händler zum Zeitpunkt des Kaufs voraussahen), oder irgendeinen von Ihnen verursachten Schaden, mit Ausnahme der Tatsache, dass die Haftung von Char-Broil für Betrug oder durch ihre Nachlässigkeit verursachten Todesfall oder Verletzungen nicht beschränkt ist.

Char-Broil erteilt keiner anderen Person oder Firma die Vollmacht, für sie irgendwelche anderen Verpflichtungen oder Haftungen im Zusammenhang mit dem Verkauf, der Installation, des Gebrauchs, der Entfernung, Rücksendung, oder des Ersetzens ihrer Geräte zu übernehmen, und keine diesbezüglichen Erklärungen sind für Char-Broil verbindlich.

Diese Gewährleistung hat nur auf im Einzelhandel an Privatpersonen (im Gegensatz zu Unternehmen) innerhalb der Europäischen Union verkaufte Produkte Anwendung.

Diese Gewährleistung berührt keine Ihrer rechtlichen Ansprüche unter den in Ihrem Wohnsitzland geltenden Verbraucherrechten.

Zur Inanspruchnahme von Garantieleistungen kontaktieren Sie Char-Broil unter [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).



## Bozza di dichiarazione di garanzia per Char-Broil

Char-Broil LLC di Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantisce all'ACQUIRENTE di questo prodotto Char-Broil che lo stesso sarà privo di difetti, per quanto riguarda materiali e lavorazione, per i seguenti periodi a partire dalla data di acquisto:

|                                            | Grill a gas |
|--------------------------------------------|-------------|
| Fornelli                                   | 2 anni      |
| Piastra piastra                            | 2 anni      |
| Tutte le altre parti (minimo per l'Europa) | 2 anni      |

Char-Broil e il venditore del prodotto potranno richiedere una prova certa della data di acquisto. **VI PREGHIAMO PERTANTO DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)]

Questa Garanzia comprende il diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto o delle parti dello stesso che presentano difetti alle normali condizioni d'uso e manutenzione. Prima di restituire qualsiasi parte, vi preghiamo di contattare quanto prima Char-Broil ai numeri e indirizzi riportati nel nostro sito web. In caso di difetto, Char-Broil deciderà se sostituire o riparare gratuitamente il prodotto o le parti in questione. Char-Broil restituirà il prodotto o le parti dello stesso all'acquirente, spese di spedizione o affrancatura prepagate. Qualora Char-Broil scelga di riparare il prodotto o le parti difettose dello stesso e la riparazione non dia il risultato previsto, avrete il diritto, in virtù dei diritti legali previsti per legge, di ottenere una riduzione del prezzo d'acquisto o di recedere dal contratto e ottenere il rimborso.

Questa Garanzia non copre guasti o problemi di funzionamento determinati da incidenti, uso improprio, errato o scorretto, modifiche, atti di vandalismo, installazione scorretta, manutenzione o assistenza errata o mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione normali e di routine, inclusi, senza carattere limitativo, i danni causati da insetti all'interno dei tubi dei fornelli, come descritto in questo manuale d'istruzioni. Tuttavia possono esservi delle eccezioni. Vi preghiamo pertanto di contattare Char-Broil o il venditore per sapere se la Garanzia è applicabile o meno al vostro caso particolare.

Deterioramenti o danni causati da condizioni meteorologiche avverse, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, e lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, per contatto diretto o presenza nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia e non sono normalmente coperti dai diritti legali previsti per legge.

Char-Broil non è responsabile per perdite non prevedibili (cioè perdite o danni non contemplati da voi, da Char-Broil o dal venditore al momento dell'acquisto) o per danni causati da voi, fermo restando che la responsabilità di Char-Broil in caso di frode, morte o lesioni personali causate da negligenza da parte sua è illimitata.

Char-Broil non autorizza persone o società ad assumere ulteriori obblighi o responsabilità in suo nome, in relazione alla vendita, installazione, utilizzo, rimozione, restituzione, o sostituzione dell'apparecchio; qualsiasi dichiarazione in tal senso non è vincolante per Char-Broil.

Questa garanzia è valida solo per i prodotti venduti al dettaglio a privati (non a imprese) all'interno dell'Unione europea.

Questa Garanzia non pregiudica i diritti legali previsti dai codici del consumo vigenti nel vostro paese di residenza.

Per l'assistenza in garanzia, contattate Char-Broil all'indirizzo [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Concept van garantiebeleid voor Char-Broil

Char-Broil LLC of Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garandeert aan de KOPER van dit Char-Broil- product dat het geen materiaal- en productiefouten zal bevatten vanaf de aankoopdatum tot:

|                                               | Grill op gas |
|-----------------------------------------------|--------------|
| Branders                                      | 2 jaar       |
| Bakplaat                                      | 2 jaar       |
| Alle overige onderdelen (minimum voor Europa) | 2 jaar       |

Het is mogelijk dat Char-Broil of de verkoper van het product een redelijk bewijs vraagt van de aankoopdatum. **BEWAAR DAAROM UW AANKOOPBEWIJS OF FACTUUR.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)]

Deze garantie omvat het recht op reparatie of vervanging van het product of de onderdelen van het product die defect blijken te zijn bij gewoon gebruik en onderhoud. Voordat u onderdelen retourneert, moet u zo snel mogelijk contact opnemen met Char-Broil via de contactinformatie op onze website. In het geval van een defect zal Char-Broil bepalen of het product gratis zal worden vervangen of de onderdelen gratis zullen worden gerepareerd. Char-Broil zal het product of de onderdelen van het product aan de koper terugzenden zonder vracht- of portkosten. Indien Char-Broil ervoor kiest om het product of de defecte onderdelen van het product te repareren en het product nog steeds defect is na de reparatie, dan hebt u wettelijk recht op een korting op de aankoop prijs of om het contract te verbreken en restitutie te ontvangen.

Deze garantie dekt geen defecten of problemen bij de werking ten gevolge van een ongeval, misbruik, incorrect gebruik, aanpassing, onjuiste toepassing, vandalisme, slechte installatie of slecht onderhoud of nazicht of wegens het niet-uitvoeren van gewoon en routinematig onderhoud, inclusief, zonder beperking, schade veroorzaakt door insecten in de buizen van de brander, zoals beschreven in de handleiding. Uitzonderingen kunnen van toepassing zijn. Neem daarom contact op met Char-Broil of uw verkoper voor vragen of deze garantie al dan niet op een specifiek geval van toepassing is.

Aantasting of schade wegens barre weersomstandigheden, zoals hagel, orkanen, aardbevingen of tornado's, en verkleuring door blootstelling aan chemische stoffen, direct of in de atmosfeer, vallen niet onder deze garantie en zijn doorgaans ook niet gedekt door uw wettelijke rechten.

Char-Broil is niet aansprakelijk voor niet te voorzien verlies (verlies dat of schade die u noch Char-Broil of de verkoper had voorzien bij de aankoop) of voor schade die u hebt veroorzaakt, behalve dat de aansprakelijkheid van Char-Broil voor fraude of overlijden of letsel door nalatigheid van Char-Broil niet beperkt is.

Char-Broil verbiedt personen of bedrijven om verplichtingen of aansprakelijkheid te aanvaarden voor Char-Broil gerelateerd aan de verkoop, de installatie, het gebruik, de verwijdering, het retourneren of vervangen van dit apparaat. Dergelijke verklaringen binden Char-Broil niet.

Deze garantie is uitsluitend van toepassing op producten verkocht in de detailhandel aan personen (niet aan bedrijven) binnen de Europese Unie.

Deze garantie verandert niets aan uw wettelijke rechten krachtens de toepasselijke consumentenwetten van het land waar u woont.

Voor service onder de garantie neemt u contact op met Char-Broil op [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Utkast av garantibeskrivning för Char-Broil

Char-Broil LLC i Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterar KÖPAREN av denna produkt från Char-Broil att den kommer vara fri från brister i material och utförande från inköpsdatumet på följande sätt:

|                                  | Gasgrillar |
|----------------------------------|------------|
| Brännare                         | 2 år       |
| Grillplatta                      | 2 år       |
| Alla övriga delar (EURO-minimum) | 2 år       |

Char-Broil eller säljaren av denna produkt kan kräva ett giltigt bevis av ditt inköpsdatum. **DÄRFÖR SKA DU SPARA DITT KVITTO ELLER FAKTURA.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)]

Denna garanti omfattar rätten att reparera eller byta ut produkten eller delar av produkten som visar sig vara defekta vid normal användning och service. Innan du returnerar delar ska du omedelbart kontakta Char-Broil med hjälp av kontaktinformationen på vår webbplats. I händelse av en defekt produkt avgör Char-Broil om produkten ska ersättas eller repareras, kostnadsfritt. Char-Broil returnerar produkten eller delarna av produkten till köparen med förbetald frakt eller porto. Om Char-Broil väljer att reparera produkten, eller defekta delar av produkten, och denna reparation misslyckas har du rätt, i enlighet med dina lagstadgade rättigheter, att minska inköpspriset eller upphäva avtalet och erhålla en återbetalning.

Denna garanti täcker inte fel eller besvär under användning som har uppkommit på grund av en olyckshändelse, missbruk, felanvändning, ändring, felaktig användning, vandalism, felaktig installation eller felaktigt underhåll eller skötsel, eller underlåtenhet att utföra standard- och rutinunderhåll, inklusive men inte begränsat till skador orsakade av insekter i brännrören, enligt beskrivningen i denna bruksanvisning. Undantag kan gälla, var god kontakta Char-Broil eller din säljare om du har några frågor om huruvida denna garanti gäller för ditt specifika fall eller ej.

Förfall eller skador som uppkommit på grund av allvarliga väderhållanden som hagel, orkaner, jordbävningar eller tromber, missfärgning på grund av exponering av kemikalier, antingen direkt eller i atmosfären, omfattas inte av denna garanti och är normalt inte omfattad av dina lagstadgade juridiska rättigheter.

Char-Broil är inte ansvarig för eventuella oförutsedda förluster (dvs. förluster eller skador som varken du, Char-Broil eller säljaren beskådat vid inköpstillfället), eller skador som orsakats av dig, förutom Char-Broils ansvar för bedrägeri, dödsfall eller personskada orsakad av vårdslöshet.

Char-Broil tillåter inte någon person eller företag att påta sig någon skyldighet eller ansvar i samband med försäljning, installation, användning, borttagning, returnering eller byte av utrustning, och inga sådana framställningar är bindande för Char-Broil.

Denna garanti gäller endast produkter som säljs i detaljhandeln till privatpersoner (i motsats till företag) inom den Europeiska unionen.

Denna garanti påverkar inte dina lagstadgade juridiska rättigheter enligt de gällande konsumentlagarna i ditt hemland.

För garantiservice, kontakta Char-Broil på [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Char-Broilin takuuehdotusluonnos

Char-Broil LLC of Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) takaa tämän Char-Broiltuotteen OSTAJALLE, että siinä ei ole materiaali- ja valmistusvikoja ostopäivästä alkaen seuraavasti:

|                                | Kaasugrillit |
|--------------------------------|--------------|
| Polttimet                      | 2 vuotta     |
| Parilalevy                     | 2 vuotta     |
| Kaikki muut osat (EURO minimi) | 2 vuotta     |

Char-Broil tai tuotteen myyjä voi vaatia kohtuullista todistusta ostopäivästäsi. **SIKSI SINUN TULEE SÄILYTTÄÄ OSTOKUITTISI TAI LASKUSI.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Tämä takuu sisältää oikeuden korjata tai vaihtaa tuotteen tai tuotteen osien, jotka osoittautuvat vialliseksi tavanomaisessa käytössä ja huollossa. Ennen minkään osan palauttamista sinun tulee välittömästi ottaa yhteyttä Char-Broiliin verkkosivustossamme oleviin yhteystietoihin. Vianmäärittelyn yhteydessä Char-Broil valitsee tuotteen korvaamisen tai korjauksen ilmaiseksi. . Char-Broil palauttaa tuotteen tai tuotteen osan ostajalle, rahti tai postimaksut maksettuina. Jos Char-Broil päättää korjata tuotteen tai tuotteen virheelliset osat ja tämä korjaus epäonnistuu, sinulla on lakisääteisten laillisten oikeuksiesi mukaisesti oikeus alentaa ostohintaa tai peruuttaa sopimus ja saada palautusta.

Tämä takuu ei kata onnettomuuksia, väärinkäytöksiä, tehtyjä muutoksia, virheellisiä käyttötapoja, vandalismia, vääränlaista asennusta tai huollosta taikka huollon aiheuttamia toimintahäiriöitä tai muita toimintahäiriöitä tai tavanomaisen ja rutiininomaisen huollon suorittamatta jättämistä, mukaan lukien, mutta ei rajoittuen, hyönteisten aiheuttamiin vahinkoihin polttimeen putkien sisällä, kuten on esitetty tässä omistajan käsikirjassa. Poikkeuksia saattaa olla, joten ota yhteyttä Char-Broiliin tai myyjääsi, jos sinulla on kysyttävää, koskeeko tämä takuu erityisesti teidän tapaukseenne vai ei.

Tämä takuu ei koske vaikeita sääolosuhteita, kuten rakeita, hurrikaaneja, maanjäristyksiä tai tornadoja, jotka johtuvat suoraan tai ilmakehään joutuneille kemikaaleille altistumisesta. Ne eivät yleensä kuulu lakisääteisten oikeuksien piiriin.

Char-Broil ei ole vastuussa mistään ennalta arvaamattomista menetyksistä (tappioista tai vahingoista, jotka sinulle tai Char-Broilille tai myyjälle eivät ole ostohetkellä ajankohtaisia) tai vahingosta, jonka olet aiheuttanut, lukuun ottamatta Char-Broilin vastuuta petoksesta tai laiminlyönnistä aiheutunutta kuolemantapausta tai henkilövahinkoa, joita ei ole rajoitettu.

Char-Broil ei salli kenenkään henkilön tai yrityksen olla vastuussa mistään muista velvoitteista, jotka liittyvät laitteiden myyntiin, asennukseen, käyttöön, poistamiseen, palauttamiseen tai korvaamiseen. Eivätkä tällaiset edustukset sido Char-Broilia.

Tämä takuu koskee vain tuotteita, jotka myydään yksityishenkilöille (toisin kuin yrityksille) Euroopan unionin alueella.

Tämä takuu ei vaikuta lakisääteisiin oikeuksiisi maassasi sovellettavien kuluttajansuojalainsäädäntöjen mukaisesti.

Takuuhuoltoon liittyen, ota yhteyttä Char-Broiliin [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Declaración de garantía premilinar de Char-Broil

Char-Broil LLC de Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantiza al comprador de este producto de Char-Broil que estará libre de defectos en material y mano de obra a partir de la fecha de compra como sigue:

|                                              | Parrillas a gas |
|----------------------------------------------|-----------------|
| Quemadores                                   | 2 años          |
| Placa de plancha                             | 2 años          |
| Todas las otras piezas (mínimas para EUROPA) | 2 años          |

Char-Broil o el vendedor del producto podría requerir de una prueba razonable de **LA FECHA DE COMPRA. POR LO TANTO, USTED DEBE GUARDAR EL RECIBO DE VENTA O FACTURA.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)]

La presente Garantía incluye el derecho de reparación o reemplazo del producto o piezas del producto que resultasen defectuosas bajo un uso y servicio normales. Antes de devolver las piezas, debe comunicarse inmediatamente con Char-Broil utilizando la información de contacto en nuestro sitio web. En caso de defecto, Char-Broil elegirá reemplazar o reparar el producto o dichas piezas sin costo alguno. Char-Broil devolverá el producto o piezas del producto al comprador, bajo la modalidad de flete o porte prepagado. Si elige que Char-Broil repare el producto o esas piezas defectuosas del producto y esa reparación no es adecuada, usted tiene derecho, en virtud de sus derechos estatutarios, a reducir el precio de compra o a rescindir el contrato y recibir un reembolso.

Esta Garantía no cubre fallas o dificultades de funcionamiento por accidente, abuso, mal uso, alteración, aplicación indebida, vandalismo, instalación inadecuada, mantenimiento o reparación indebido, o realización del mantenimiento normal y de rutina, lo que incluye pero no se limita a daños causados por insectos dentro de los tubos del quemador, como se establece en este manual del propietario. Algunas excepciones podrían aplicar, póngase en contacto con Char-Broil o con el vendedor en caso de tener dudas sobre si esta garantía se aplica a su caso específico o no.

El deterioro o daños debido a condiciones climáticas extremas tales como granizo, huracanes, terremotos o tornados, la decoloración debido a la exposición a productos químicos ya sea directamente o en la atmósfera, no están cubiertos por esta Garantía y normalmente no están cubiertos por sus derechos estatutarios.

Char-Broil no es responsable por ninguna pérdida imprevisible (es decir, pérdida o daño que ni usted ni Char-Broil o el vendedor pudiese haber contemplado en el momento de la compra), o cualquier daño causado por usted, salvo la responsabilidad de Char-Broil por fraude, muerte o daños personales causados por su negligencia.

Char-Broil no autoriza a ninguna persona o empresa a asumir cualquier otra obligación o responsabilidad con respecto a la venta, instalación, uso, retiro, devolución o reemplazo de sus equipos; y ninguna de esas declaraciones son vinculantes para Char-Broil.

Esta Garantía sólo se aplica a productos vendidos al por menor a particulares (y no a empresas) dentro de la Unión Europea.

Esta garantía no afecta ninguno de sus derechos estatutarios bajo las leyes del consumidor aplicables de su país residente.

Para el servicio de garantía, póngase en contacto con Char-Broil en [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Proposta de Declaração de Garantia para a Char-Broil

A Char-Broil LLC of Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garante ao COMPRADOR deste produto Char-Broil, que ele está isento de defeitos em termos de material e fabrico a partir da data de aquisição como segue:

|                                     | Grelhadores a Gás |
|-------------------------------------|-------------------|
| Bicos                               | 2 anos            |
| Placa Griddle                       | 2 anos            |
| Todas as outras peças (mínimo EURO) | 2 anos            |

A Char-Broil ou o vendedor do produto pode solicitar prova razoável da sua data de aquisição. **PORTANTO, DEVE GUARDAR O SEU RECIBO OU FATURA DE VENDA.**

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Esta Garantia inclui o direito a reparação ou substituição do produto ou peças do produto que se revelem defeituosas sob utilização e serviço normal. Antes de devolver quaisquer peças, deve contactar imediatamente a Char-Broil através das informações de contacto no nosso website. Em caso de defeito, a Char-Broil decidirá substituir ou reparar o produto ou as referidas peças a título gratuito. A Char-Broil devolverá o produto ou as peças do produto ao comprador, através de frete pré-pago ou porte pré-pago. Se a Char-Broil decidir reparar o produto ou as referidas peças defeituosas do produto e se esta reparação falhar, tem direito, de acordo com os seus direitos estatutários legais, a reduzir o preço de aquisição ou a desistir do contrato e a receber um reembolso.

Esta Garantia não cobre quaisquer falhas ou dificuldades de funcionamento devido a acidente, abuso, utilização indevida, alteração, aplicação incorreta, vandalismo, instalação imprópria ou manutenção ou serviço inadequados, ou incapacidade de executar uma manutenção normal e de rotina que incluam, mas se não restrinjam, a danos provocados por insetos dentro dos tubos do bico, conforme determinado neste manual do utilizador. Podem aplicar-se exceções, portanto contacte a Char-Broil ou o seu vendedor caso tenha perguntas ou se esta Garantia se aplicar ou não ao seu caso específico.

Degradação ou danos em virtude de condições atmosféricas adversas, como granizo, furacões, sismos ou tornados, a descoloração resultante da exposição a químicos, diretamente ou na atmosfera, não estão cobertos por esta Garantia e não estão geralmente cobertos pelos seus direitos estatutários legais.

A Char-Broil não é responsável por quaisquer perdas imprevisíveis (i.e. perda ou dano não contemplado por si, pela Char-Broil ou pelo vendedor na altura da aquisição), ou qualquer dano provocado por si, salvo a responsabilidade não limitada da Char-Broil por fraude ou morte ou lesão pessoal decorrente de negligência.

A Char-Broil não autoriza qualquer pessoa ou empresa a assumir por isso qualquer obrigação ou responsabilidade relacionada com a venda, instalação, utilização, remoção ou substituição do seu equipamento e tais representações não vinculam a Char-Broil.

Esta Garantia aplica-se apenas a produtos vendidos a retalho a indivíduos (em oposição às empresas) dentro da União Europeia.

Esta Garantia não afeta qualquer dos seus direitos estatutários legais ao abrigo das leis do consumidor, aplicáveis no seu país de residência.

Para serviço de garantia, contacte a Char-Broil em [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).



# Garantierklæring

Char-Broil Europe GmbH af Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterer køberen af dette Char-Broil produkt er uden materielle eller fabrikationsfejl som anvist:

|                                | Gas Grills |
|--------------------------------|------------|
| BRÆNDERE                       | 2 ÅR       |
| Stegeplade                     | 2 ÅR       |
| ALLE ANDRE DELE (EURO MINIMUM) | 2 ÅR       |

Både Char-Broil og sælger af produktet kan opkræve et rimeligt bevis for købsdatoen. **DERFOR SKAL DU BEHOLDE DIN KVITTERING ELLER FAKTURA.**

Garantien omfatter retten til reparation eller udskiftning af produktet eller dele af produktet, som kan bevises at være defekt ved normal brug og service. Før du returnere delene, skal du straks kontakte Char-Broil. Du finder kontaktoplysningerne på vores hjemmeside. I tilfælde af fejl, vil Char-Broil erstatte eller reparere produktet eller delene uden beregning. Char-Broil vil returnere produktet eller dele af produktet til køberen, efter forudbetalt fragt eller porto. Hvis Char-Broil vælger at reparere produktet eller de defekte dele af produktet og denne reparation mislykkes, har du ret til, i henhold til dine lovbestemte juridiske rettigheder, at reducere købsprisen eller at fortryde aftalen og blive refunderet.

Denne garanti dækker ikke svigt eller driftsvanskeligheder på grund af uheld, misbrug, ændring, fejlagtig anvendelse, vandalisme, forkert installation eller vedligeholdelse eller service, eller manglende evne til at opfylde normal og rutinemæssig vedligeholdelse, herunder men ikke begrænset til skader forårsaget af insekter i brænderør, som angivet i denne ejers brugervejledning. Ved undtagelser, venligst kontakt Char-Broil eller din sælger, hvis du har spørgsmål om, hvorvidt denne garanti gælder for din konkrete sag eller ej.

Forringelse eller skader som følge af vanskelige vejrforhold såsom hagl, orkaner, jordskælv eller tornadoer, misfarvning som følge af udsættelse for kemikalier, enten direkte eller i atmosfæren, er ikke omfattet af denne garantiforsikring, og er normalt ikke dækket af dine lovmæssige rettigheder.

Char-Broil er ikke ansvarlig for eventuelle uforudsete tab (dvs. tab eller skader, som hverken du, Char-Broil eller sælger har overvejet på købstidspunktet), eller eventuelle skader du kan have forårsaget, med undtagelse af, at Char-Broils ansvar er ubegrænset over for bedrageri, dødsfald eller personskade forårsaget af uagtsomhed.

Char-Broil tillader ikke, at hverken en person eller virksomhed påtager sig nogen andre forpligtelser eller ansvar i forbindelse med salg, installation, brug, fjernelse, returnering eller udskiftning af sit udstyr; og sådanne repræsentationer er ikke bindende for Char-Broil.

Denne GARANTI er kun gældende for produkter, der sælges i detailhandlen til enkeltpersoner (i modsætning til virksomhederne) i den Europæiske Union.

Denne garanti påvirker ikke nogen af dine lovbestemte juridiske rettigheder i henhold til gældende forbrugerlovgivning i dit hjemland.

For garantiservice bør du kontakte Char-Broil på [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Utkast til garantierklæring for Char-Broil

Char-Broil LLC, med hovedkontor i Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garanterer overfor KJØPEREN av dette Char-Broil-produktet at det skal være fritt for feil i materialer og utførelse fra følgende kjøpsdato:

|                                 | Gassgrillapparater |
|---------------------------------|--------------------|
| Brennere                        | 2 år               |
| Stekeplate                      | 2 år               |
| Alle andre deler (EURO-minimum) | 2 år               |

Char-Broil eller selgeren av dette produktet kan kreve rimelige dokumentasjon på kjøpsdatoen. **DERFOR BØR DU TA VARE PÅ KVITTERINGEN ELLER FAKTUREAN.**

Denne garantien omfatter rett til reparasjon eller erstatning av produktet eller deler av produktet dersom det viser seg å ha feil ved normalbruk og service. Før du returnerer deler, må du omgående kontakte Char-Boil ved hjelp av kontaktopplysningene på nettsidene våre. Dersom det påvises feil, vil Char-Broil velge å enten erstatte eller reparere produkter eller de mangelfulle delene, uten kostnad. . Char-Broil vil returnere produktet eller deler av produktet til kjøperen, med forhåndsbefalt frakt eller porto. Hvis Char-Broil velger å reparere produktet eller produktets defekte deler, og hvis slik reparasjon ikke lykkes, har du rett til, i henhold til dine juridiske rettigheter, å redusere kjøpesummen eller trekke deg fra kontrakten og få refundert beløpet.

Denne garantien omfatter rett til reparasjon eller erstatning av produktet eller deler av produktet dersom det viser seg å ha feil ved normalbruk og service. Før du returnerer deler, må du omgående kontakte Char-Boil ved hjelp av kontaktopplysningene på nettsidene våre. Dersom det påvises feil, vil Char-Broil velge å enten erstatte eller reparere produkter eller de mangelfulle delene, uten kostnad. . Char-Broil vil returnere produktet eller deler av produktet til kjøperen, med forhåndsbefalt frakt eller porto. Hvis Char-Broil velger å reparere produktet eller produktets defekte deler, og hvis slik reparasjon ikke lykkes, har du rett til, i henhold til dine juridiske rettigheter, å redusere kjøpesummen eller trekke deg fra kontrakten og få refundert beløpet.

Denne garantien dekker ikke feil eller driftsvansker som skyldes uhell, misbruk, feilbruk, endringsarbeid, hærverk eller feil montering, vedlikehold eller service, eller manglende utførelse av vanlig og rutinemessig vedlikehold, inkluderer, men ikke begrenset til, skade som skyldes insekter i brennerrørene, som forklart i denne brukerhåndboken. Det kan finnes unntak, kontakt derfor Char-Broil eller forhandleren dersom du ikke er sikker på om denne garantien gjelder i nettopp ditt tilfelle eller ikke.

Forringelse eller skade som skyldes vanskelige værforhold som f.eks. hagl, orkan, jordskjelv eller tornado, misfarging som skyldes kjemikalieeksponering, enten direkte eller i atmosfæren, dekkes ikke av denne garantien og dekkes vanligvis heller ikke av dine lovfestede rettigheter.

Char-Broil er ikke ansvarlig for eventuelle uforutsette tap (dvs. tap eller skade som verken du eller Char-Broil forutså på kjøpstidspunktet) eller for skade forårsaket av deg, fortsett fra at Char-Broils skadeansvar for svindel, død eller personskade som skyldes uaktsomhet fra Char-Broils side ikke er begrenset.

Char-Broil tillater ingen personer eller bedrifter å påta seg forpliktelser eller ansvar for selskapet i forbindelse med salg, montering, bruk, fjerning, retur eller utskifting av selskapets utstyr, og ingen slike fremføringer skal være bindende for Char-Broil.

Denne garantien gjelder kun for produkter som selges gjennom detaljhandel til enkeltpersoner (ikke til bedrifter) innenfor EU.

Denne garantien påvirker ingen av dine lovpålagte juridiske rettigheter under gjeldende forbrukerlover i ditt bostedsland.

For garantiservice kan du kontakte Char-Broil på [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Záručného Vyhlásenia

Spoločnosť Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) poskytuje NADOBÚDATEĽOVI dňom zakúpenia tohto výrobku značky Char-Broil nasledujúcu záruku, že nebude mať základy materiálu a spracovania nasledovne:

|                                     | Plynové grily |
|-------------------------------------|---------------|
| Horáky                              | 2 rokov       |
| Grilovacia doska                    | 2 rokov       |
| Všetky ostatné časti (EURO minimum) | 2 rokov       |

Spoločnosť Char-Broil alebo predajca tohto výrobku môže požadovať dôkaz o dátume jeho zakúpenia. **PRETO BY STE SI MALI ÚČTENKU ALEBO FAKTÚRU PONECHAŤ.**

Táto záruka zahŕňa nárok na opravu alebo výmenu výrobku alebo jeho častí, ktoré sa preukážu ako závadné pri normálnom používaní a činnosti výrobku. Pred vrátením ktorejkoľvek časti použite kontaktné informácie na našej internetovej stránke a urýchlene kontaktujte spoločnosť Char-Broil. V prípade zárody spoločnosť Char-Broil podľa vlastnej úvahy bezplatne buď vymení alebo opraví výrobok alebo jeho časti. Spoločnosť Char-Broil vráti výrobok alebo jeho časti zákazníkovi a uhradí prepravu a poštovné. Ak sa spoločnosť Char-Broil rozhodne opraviť výrobok alebo jeho závadné časti a oprava nepomôže, budete mať na základe práv vyplývajúcich zo zákona nárok na zníženie kúpnej ceny alebo odstúpenie od zmluvy a preplatenie kúpnej ceny.

Táto záruka sa nevzťahuje na zárody a poruchovú činnosť výrobku v dôsledku nehody, zlého zaobchádzania a nesprávneho používania výrobku, jeho pozmenenia, nesprávnej aplikácie, vandalizmu, nesprávnej montáže alebo neprimeranej údržby alebo servisu, alebo neposkytnutia normálnej alebo rutinnej údržby vrátane poškodenia spôsobeného hmyzom vo vnútri trúbok horáka a iného poškodenia ako sa uvádza v Návoďte na používanie. Môžu platiť určité výnimky, preto v prípade akýchkoľvek otázok v súvislosti s platnosťou tejto záruky vo vašom konkrétnom prípade sa obráťte na spoločnosť Char-Broil alebo vášho predajcu.

Schátrenie alebo poškodenie v dôsledku extrémnych klimatických podmienok ako je krupobitie, hurikány, zemetrasenia alebo tornáda, vyblednutie v dôsledku vystavenia chemikáliám alebo či už priamo alebo v ovzduší, táto záruka nepokrýva a zvyčajne sa na ne nevzťahujú ani vaše práva vyplývajúce zo zákona.

Spoločnosť Char-Broil nie je zodpovedná za žiadne nepredvídateľné straty (t.j. stratu alebo poškodenie, ktoré ste vy, spoločnosť Char-Broil alebo predajca v čase kúpy nebrali do úvahy), ani za vami spôsobené poškodenie s výnimkou právnej zodpovednosti spoločnosti Char-Broil v prípade podvodu, smrti alebo úrazu osôb spôsobených jej nedbalosťou.

Spoločnosť Char-Broil neoprávňuje žiadnu osobu alebo spoločnosť prevziať na seba v mene spoločnosti Char-Broil žiadne iné záväzky alebo zodpovednosť v súvislosti s predajom, montážou, používaním, demontážou, vrátením alebo výmenou jej zariadenia a uvedené zastupovanie nie je pre spoločnosť Char-Broil záväzné.

Táto záruka sa vzťahuje výlučne na výrobky predávané jednotlivcom v maloobchodnej sieti (na rozdiel od veľkoobchodu) v rámci Európskej únie.

Táto záruka nemá dopad na vaše práva vyplývajúce zo spotrebiteľských zákonov krajiny vášho pobytu.

Svoju žiadosť o servis v rámci záruky zašlite spoločnosti Char-Broil na emailovú adresu [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Uppkast að ábyrgðaryfirlýsingu fyrir Char-Broil

Char-Broil LLC með aðsetur að Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) ábyrgist að KAUPANDI þessarar Char-Broil vöru muni kaupa vöru sem er laus við galla í efni og vinnu frá dagsetningum kaupa á eftirfarandi máta:

|                                       | Gasgrill |
|---------------------------------------|----------|
| Brennarar                             | 2 ár     |
| Pönnuplata                            | 2 ár     |
| Allir aðrir hlutar (lágmark í Evrópu) | 2 ár     |

Char-Broil eða söluaðili vörunnar kann að gera kröfu um sönnun á dagsetningum kaupa. **ÞVÍ ÆTTIR ÞÚ AÐ GEYMA SÖLUKVITTUN ÞÍNA EÐA -REIKNING.**

Þessi ábyrgð felur í sér rétt á viðgerð eða endurnýjun vörunnar eða hlutum vörunnar sem reynast gallaðir við hefðbundna notkun og þjónustu. Áður en skilað er hlutum skal hafa samband við Char-Broil með því að nota samskiptaupplýsingarnar sem finna má á vefsvæðinu okkar. Ef um galla er að ræða ákveður Char-Broil hvort skipt verði við eða gert við vöruna eða slíka hluta án endurgjalds. Char-Broil skilar vörunni eða hlutum vörunnar til kaupanda, flutnings- er fyrirfram greiddur. Ef Char-Broil ákveður að gera við vöruna eða slíka gallaða hluta vörunna og sú viðgerð virkar ekki átt þú rétt á, í samræmi við lögbundinn rétt þinn, að fá lækkað innkaupsverð þitt eða afturkalla samninginn og fá endurgreiðslu.

Þessi ábyrgð nær ekki yfir bilun eða notkunarvanda vegna slyss, misnotkunar, skemmdarverka, óviðeigandi uppsetningar eða óviðeigandi viðhalds eða þjónustu, eða ef hefðbundnu og venjubundnu viðhaldi er ekki sinnt, þar á meðal en ekki takmarkað við tjón sem orsakast af skordýrum inni í brennararörum, eins og lýst er í eigendahandbókinni. Undanþágur kunna að eiga við. Vinsamlegast hafðu samband við Char-Broil eða söluaðila þinn ef þú hefur einhverjar spurningar varðandi hvort þessi ábyrgð eigi við sértækt tilvik þitt eða ekki.

Slit eða tjón vegna alvarlegra veðurbrigða á borð við haglél, hvirfilbyli, jarðskjálfta eða fellibyli, upplitun vegna útsetningar fyrir efnum annaðhvort beint eða í andrúmsloftinu, fellur ekki undir þessa ábyrgð og er yfirleitt ekki hluti af þínum lögbundnu réttindum.

Char-Broil ber ekki ábyrgð á ófyrirsjáanlegu tjóni (t.d. Tjóni eða skemmdum sem hvorki þú né Char-Broil eða söluaðilinn sá fyrir við kaupin), eða tjón sem orsakað er af þér, að undanskildri ábyrgð Char-Broil hvað varðar svik eða líkamstjón sem orsakast af vanrækslu.

Char-Broil veitir engum aðila eða fyrirtæki leyfi til að taka á hendur skuldbindingar fyrir sig eða ábyrgð í tengslum við sölu, uppsetningu, notkun, brott nám, skil eða endurnýjun búnaðar síns; og ekkert slíkt umboð er bindandi fyrir Char-Broil.

Þessi ábyrgð á aðeins við vörur sem sendar eru í smásölu til einstaklinga (ekki fyrirtækja) í Evrópusambandinu.

Þessi ábyrgð hefur engin áhrif á lögbundin réttindi þíns samkvæmt gildandi neytendalögum í búsetulandi þínu.

Frekari upplýsingar um ábyrgðina má nálgast með því að hafa samband við Char-Broil á netfangið [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Záručního Listu

Char-Broil Europe GmbH se sídlem na Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) zaručuje kupujícímu tohoto produktu Char-Broil, že na něm nebudou závady, ani na materiálu ani provedení, od data koupě, následovně:

|                                          | Plynové Grily |
|------------------------------------------|---------------|
| Hořáky                                   | 2 roků        |
| Grilovací deska                          | 2 roků        |
| Všechny ostatní součástky (EURO minimum) | 2 roků        |

Char-Broil nebo prodejce produktu může požadovat důkaz s datem koupě. **PROTO, SI VŽDY SCHOVEJTE ÚČTENKU, POKLADNÍ LÍSTEK NEBO FAKTURU.**

Tato Záruka zahrnuje právo na opravu nebo náhradu výrobku nebo jeho součástí, které se ukážou jako závadné při normálním používání nebo údržbě. Před reklamací jakékoli součástky ihned kontaktujte Char-Broil podle údajů uvedených na naší webové stránce. Jde-li o závadu, Char-Broil rozhodne, zda produkt nebo dané součástky vymění nebo opraví zdarma. Char-Broil vrátí produkt nebo jeho součástky zákazníkovi a dopravní náklady nebo poštovné budou uhrazeny. Pakli se Char-Broil rozhodne produkt nebo dané závadné součástky opravit a tato oprava se nepodaří, máte v souladu se zákonem nárok na sníženou kupní cenu nebo právo ustoupit od kupní smlouvy a požadovat vrácení peněz.

Tato Záruka se nevztahuje na selhání nebo provozní potíže, které jsou následkem nehody, špatného používání či zacházení, pozměnění, nesprávného používání, vandalizmu, nesprávné instalace, nesprávné údržby nebo servisu, nebo následkem neplnění normální a pravidelné údržby, zahrnující mimo jiné hmyzem způsobené škody na vnitřních trubičkách hořáků, jak je popsáno v této příručce pro uživatele. Mohou platit výjimky, proto kontaktujte Char-Broil nebo prodejce s dotazy, jestli tato Záruka platí ve vašem konkrétním případě nebo ne.

Zchátrání nebo poškození následkem drsného počasí jako např. kroupy, uragán, zemětřesení nebo tornáda, vyblednutí způsobené přímým vystavením chemikáliím nebo látkami obsaženými ve vzduchu, tato Záruka nekryje a neplatí zde běžná ochrana podle zákona.

Char-Broil nenese zodpovědnost za žádné nepředvídatelné ztráty (tj. ztráty nebo škody, o kterých jste vy ani Char-Broil ani prodejce neuvažovali v době koupě), ani za škody, které jste způsobil(a) vy, s výjimkou, že odpovědnost firmy Char-Broil za podvod, smrt nebo úraz, způsobené její nedbalostí není omezená.

Firma Char-Broil neopravňuje žádnou jinou osobu nebo společnost k tomu, aby za ni převzala jakoukoli jinou povinnost nebo zodpovědnost ve spojitosti s prodejem, s instalací, s odstraněním, s používáním, s reklamací, s vrácením nebo s výměnou svého vybavení, a žádná taková prohlášení nejsou pro Char-Broil závazná.

Tato Záruka se vztahuje pouze na výrobky prodané v maloobchodě jednotlivcům (nikoliv podnikům) v Evropské Unii.

Tato Záruka nijak neovlivňuje vaše zákonem daná práva v souladu s platnými zákony o ochraně spotřebitelů ve státě vašeho bydliště.

V případě potřeby zárukou daného servisu se obraťte na Char-Broil na [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

## טיוטת תעודת אחריות עבור Char-Broil

Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) אחראית כלפי הרוכש של מוצר זה מתוצרת Char-Broil שהמוצר חפשי מפגמים בחומרים ובטיב העבודה מיום הרכישה, כדלקמן:

|                                  |        |
|----------------------------------|--------|
| גריל גז                          |        |
| מבערים                           | 2 שנים |
| צלחת מחבת                        | 2 שנים |
| כול החלקים האחרים (מינימום EURO) | 2 שנים |

Char-Broil או מוכר המוצר עשוי לדרוש הוכחה סבירה של תאריך הרכישה. לכן כדאי לשמור את הקבלה או החשבונית.

**[France only:** All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity).]

אחריות זו כוללת את הזכות לתקן או להחליף את המוצר או חלקים ממנו שנמצאו פגומים לאחר שימוש ותחזוקה רגילים. לפני החזרת חלקים כלשהם יש ליצור קשר עם Char-Broil בעזרת פרטי הקשר שמופיעים באתר האינטרנט שלנו. במקרה שיתגלה פגם, Char-Broil תבחר אם להחליף או לתקן את המוצר או החלק ללא תשלום. Char-Broil תחזיר את המוצר או את חלקי המוצר לרוכש, ותשלם את הוצאות המשלוח. אם Char-Broil תחליט לתקן את המוצר או את החלקים הפגומים של המוצר והתיקון נכשל, הזכות בידך, בהתאם לזכויותיך על פי חוק, להקטין את מחיר הרכישה או לסגת מההסכם החוזי ולקבל החזר כספי.

אחריות זו אינה מכסה כל כישלון או קשיי הפעלה שנובעים מתאונה, שימוש לא נאות, שימוש לא נכון, שינויים, שימוש למטרה שהמכשיר לא נועד לה, ונדלים, התקנה לא נכונה או תחזוקה וטיפול לא נכונים, או במקרה שתחזוקה שגרתית ורגילה לא בוצעה, כולל, אך לא רק נזקים שייגרמו כתוצאה מחלקים בתוך צינורות הבערה, כפי שמצוין בהוראות השימוש. יוצאים מן הכלל ייתכנו, לפיכך צרו קשר עם Char-Broil או עם המוכר אם ברצונכם לברר אם אחריות זו מכסה את הבעיה הספציפית שלכם או לא.

נזק או בלאי שייגרמו כתוצאה ממצבי מזג אוויר חמורים כגון ברד, סופת הוריקן, רעידות אדמה או טורנדו, שינוי צבע כתוצאה מחשיפה לכימיקלים – ישירות או כימיקלים באטמוספירה אינם מכוסים על ידי אחריות זו, ובדרך כלל אינם מכוסים על פי זכויותיכם על פי חוק.

Char-Broil אינה אחראית לכול הפסד בלתי צפוי (כגון הפסד או נזק שלא את/ה ולא Char-Broil או המוכר יכולתם לצפות בעת הרכישה), או כול נזק שנגרם על ידך, מלבד העובדה שאחריות Char-Broil למקרה תרמית או מוות או פגיעה שייגרמו כתוצאה מרשלנותה אינה מוגבלת.

Char-Broil אינה מאשרת אף אדם או חברה לקחת על עצמה/ה כול מחויבות או אחריות בקשר עם מכירה, התקנה, שימוש, פינוי, החזרה, או החלפה של הציוד שלה; כול התחייבות מסוג זה אינה מחייבת את Char-Broil.

אינה מסמיכה כל אדם או חברה להניח לה כל התחייבות או חבות אחרת בקשר למכירה, התקנה, שימוש, הסרה, החזרה או החלפה של הציוד Char-Broil. Char-Broil שלה; ואין ייצוג כזה מחייב על

אחריות זו חלה רק על מוצרים שנמכרו בקמעונאות ליחידים (בניגוד לעסקים) בתוך האיחוד האירופי. אחריות זו אינה משפיעה על אף אחת מהזכויות החוקיות הסטטוטוריות שלך בהתאם לחוקי הצרכן הרלוונטיים של מדינתך המתגוררת. Char-Broil ב consumersupport@charbroil.eu לקבלת שירות אחריות, פנה



## Declarație privind garanția

Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantează Cumpărătorului acestui produs Char-Broil că nu va avea defecte de material și de execuție de la data cumpărării după cum urmează:

|                                      | Grile de gaz |
|--------------------------------------|--------------|
| Arzatoare                            | 2 ani        |
| Placă de grătar                      | 2 ani        |
| Toate celelalte piese (minimum EURO) | 2 ani        |

Char-Broil sau vânzătorul produsului poate solicita o dovadă rezonabilă a datei de achiziție. **Prin urmare, trebuie să vă mențineți vânzările sau factura.**

Această garanție include dreptul de reparație sau înlocuire a produsului sau a părților produsului care se dovedesc a fi defecte în condiții normale de utilizare și de utilizare. Înainte de returnarea oricăror părți, trebuie să contactați prompt Char-Broil utilizând informațiile de contact de pe site-ul nostru. În cazul unui defect, Char-Broil va alege să înlocuiască sau să repare produsul sau aceste componente fără taxă. Char-Broil va returna produsul sau părțile produsului către cumpărător, transportul de mărfuri sau poștale plătite anticipat. Dacă Char-Broil alege să repare produsul sau astfel de părți defecte ale produsului și această reparație nu reușește, aveți dreptul, în conformitate cu drepturile legale de drept, să reduceți prețul de cumpărare sau să vă retrageți din contract și să primiți o rambursare.

Această garanție nu acoperă orice defecțiuni sau dificultăți de funcționare din cauza unui accident, a unui abuz, a unei utilizări incorecte, a unei modificări, a unei aplicări greșite, a vandalismului, a unei instalări necorespunzătoare sau a unei întrețineri necorespunzătoare sau a unei reparații sau a unei întreruperi normale și de rutină, în interiorul tuburilor arzătorului, așa cum se specifică în acest manual de utilizare. Pot fi aplicate excepții, așa că vă rugăm să contactați Char-Broil sau vânzătorul în cazul în care aveți întrebări cu privire la faptul dacă această Garanție se aplică în cazul dumneavoastră sau nu.

Deteriorarea sau deteriorarea datorată condițiilor meteorologice grave, cum ar fi grindina, uraganele, cutremurele sau tornadele, decolorarea datorată expunerii la substanțe chimice, fie direct, fie în atmosferă, nu este acoperită de această garanție și nu este în mod obișnuit acoperită de drepturile dvs. legale.

Char-Broil nu este răspunzătoare pentru niciun fel de pierderi neprevăzute (pierderi sau daune pe care nici dvs., nici Char-Broil sau vânzătorul nu le-ați avut în vedere la momentul cumpărării) sau orice prejudiciu cauzat de dvs., cu excepția responsabilității Char-Broil pentru fraudă sau moartea sau vătămarea corporală cauzată de neglijența sa nu este limitată.

Char-Broil nu autorizează nici o persoană sau companie să-și asume o altă obligație sau răspundere în legătură cu vânzarea, instalarea, utilizarea, scoaterea, returnarea sau înlocuirea echipamentului său; și nici o astfel de declarație nu este obligatorie pentru Char-Broil.

Această garanție se aplică numai produselor vândute la vânzare cu amănuntul persoanelor fizice (spre deosebire de întreprinderi) din cadrul Uniunii Europene.

Această Garanție nu afectează niciunul dintre drepturile dvs. legale în conformitate cu legile aplicabile privind protecția consumatorilor din țara dvs. rezidentă.

Pentru service în garanție, contactați-l pe Char-Broil [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Δήλωση εγγύησης

Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) εγγυάται στον αγοραστή αυτού του προϊόντος Char-Broil ότι θα είναι απαλλαγμένο από ελαττώματα υλικού και κατασκευής από την ημερομηνία αγοράς ως εξής:

|                                            | Φούρνοι αερίου |
|--------------------------------------------|----------------|
| Καυστήρες                                  | 2 χρόνια       |
| Πλάκα ταψιού                               | 2 χρόνια       |
| Όλα τα υπόλοιπα εξαρτήματα (ελάχιστο EURO) | 2 χρόνια       |

Η Char-Broil ή ο πωλητής του προϊόντος μπορεί να απαιτήσει εύλογη απόδειξη της ημερομηνίας αγοράς. **Επομένως, θα πρέπει να διατηρήσετε την παραλαβή των πωλήσεων σας ή το τιμολόγιο.**

Αυτή η εγγύηση περιλαμβάνει το δικαίωμα επισκευής ή αντικατάστασης του προϊόντος ή τμημάτων του προϊόντος που αποδεικνύονται ελαττωματικά κατά την κανονική χρήση και συντήρηση. Πριν επιστρέψετε τυχόν εξαρτήματα, θα πρέπει να επικοινωνήσετε αμέσως με την Char-Broil χρησιμοποιώντας τα στοιχεία επικοινωνίας στην ιστοσελίδα μας. Σε περίπτωση ελαττώματος, η Char-Broil θα επιλέξει να αντικαταστήσει ή να επισκευάσει το προϊόν ή τα ανταλλακτικά χωρίς χρέωση. . Η Char-Broil θα επιστρέψει το προϊόν ή τα μέρη του προϊόντος στον προπληρωμένο αγοραστή, φορτίο ή ταχυδρομικά τέλη. Εάν η Char-Broil επιλέξει να επισκευάσει το προϊόν ή τα ελαττωματικά μέρη του προϊόντος και η αποτυχία αυτή επισκευαστεί, δικαιούστε, σύμφωνα με τα νομικά σας δικαιώματα, να μειώσετε την τιμή αγοράς ή να αποσύρετε από τη σύμβαση και να λάβετε επιστροφή χρημάτων.

Η παρούσα εγγύηση δεν καλύπτει τυχόν βλάβες ή δυσκολίες λειτουργίας λόγω ατυχήματος, κατάχρησης, κατάχρησης, τροποποίησης, κακής εφαρμογής, βανδαλισμού, ακατάλληλης εγκατάστασης ή ακατάλληλης συντήρησης ή συντήρησης ή αδυναμίας κανονικής και συνήθους συντήρησης, συμπεριλαμβανομένης, ενδεικτικά, ζημιών που προκαλούνται από έντομα εντός των σωλήνων καυστήρα, όπως ορίζεται στο εγχειρίδιο χρήσης του ιδιοκτήτη. Μπορεί να ισχύουν εξαιρέσεις, επομένως επικοινωνήστε με την Char-Broil ή τον πωλητή σας σε περίπτωση που έχετε ερωτήσεις σχετικά με το αν η παρούσα εγγύηση ισχύει για τη συγκεκριμένη περίπτωση σας ή όχι.

Επιβαρύνσεις ή ζημιές που οφείλονται σε σοβαρές καιρικές συνθήκες, όπως χαλάζι, τυφώνες, σεισμοί ή ανεμοστρόβιλοι, αποχρωματισμός λόγω έκθεσης σε χημικές ουσίες είτε απευθείας είτε στην ατμόσφαιρα, δεν καλύπτονται από την παρούσα εγγύηση και κανονικά δεν καλύπτονται από τα νομικά σας δικαιώματα.

Η Char-Broil δεν ευθύνεται για τυχόν απρόβλεπτες απώλειες (δηλ. Απώλεια ή ζημία που ούτε εσείς ούτε η Char-Broil ή ο πωλητής σχεδιάζετε κατά τη στιγμή της αγοράς) ή οποιαδήποτε ζημία προκλήθηκε από εσάς εκτός από την ευθύνη της Char-Broil για απάτη ή ο θάνατος ή η σωματική βλάβη που προκαλείται από την αμέλειά του δεν περιορίζεται.

Η Char-Broil δεν εξουσιοδοτεί οποιοδήποτε πρόσωπο ή εταιρεία να αναλάβει για λογαριασμό της οποιαδήποτε άλλη υποχρέωση ή ευθύνη σε σχέση με την πώληση, εγκατάσταση, χρήση, απομάκρυνση, επιστροφή ή αντικατάσταση του εξοπλισμού του. και καμία τέτοια παρατήρηση δεν δεσμεύει τη Char-Broil.

Η παρούσα εγγύηση ισχύει μόνο για προϊόντα που πωλούνται στο λιανικό εμπόριο σε ιδιώτες (σε αντίθεση με τις επιχειρήσεις) εντός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Η παρούσα εγγύηση δεν επηρεάζει κανένα από τα νομικά σας δικαιώματα σύμφωνα με τους ισχύοντες νόμους περί προστασίας των καταναλωτών της χώρας διαμονής σας.

Για υπηρεσία εγγύησης, επικοινωνήστε με τον Char-Broil στο [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Jótállási nyilatkozat

Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) a Char-Broil termék PURCHASER-jét garantálja, hogy a vásárlás napjától az anyag és a gyártás hibáiból mentes, az alábbiak szerint:

|                                       | Gázcsovsok |
|---------------------------------------|------------|
| Égők                                  | 2 évek     |
| Rácsos lemez                          | 2 évek     |
| Minden egyéb alkatrész (EURO minimum) | 2 évek     |

A Char-Broil vagy a termék eladója megkövetelheti a vásárlás dátumának ésszerű bizonyítékát. **Ezért az eladásaidat vagy a számláját el kell távolítani.**

Ez a jótállás magában foglalja a termék vagy a termék részei javításának vagy cseréjének jogait, amelyek rendeltetésszerű használata és szervizelése során hibásnak bizonyulnak. Mielőtt bármilyen részre visszatérne, azonnal kapcsolatba kell lépnie a Char-Broil céggel a weboldalunkon található elérhetőségi adatok segítségével. Hiány esetén a Char-Broil megvásárlja a terméket vagy az ilyen alkatrészeket díjmentesen. A Char-Broil visszaadja a terméket vagy a termék részeit a vevőnek, az áruszállításnak vagy a postaköltségnek. Ha a Char-Broil úgy dönt, hogy javítja a terméket vagy a termék hibás alkatrészeit, és ez a javítás sikertelen, akkor a törvényes joga szerint Ön jogosult a vételár csökkentésére vagy a szerződéstől való visszavonásra és visszatérítés megszerzésére.

Ez a garancia nem terjed ki a balesetek, visszaélések, visszaélések, változtatások, helytelen alkalmazások, vandalizmus, helytelen beszerelés vagy helytelen karbantartás vagy szervizelés, illetve a normál és a szokásos karbantartás elmulasztása miatti hibák vagy működési nehézségek, beleértve, de nem kizárólag a rovarok által okozott károkat az égőcsöveken belül, az ebben a kezelési útmutatóban leírtak szerint. Kivételtől eltekinthet, ezért kérjük, forduljon a Char-Broil-hez vagy az eladójához, ha bármilyen kérdése van-e arra vonatkozóan, hogy ez a garancia vonatkozik-e az adott esetre, vagy sem.

A garancia nem vonatkozik a súlyos időjárási viszonyok - mint például a jégeső, a hurrikánok, a földrengések vagy a tornádók miatt bekövetkező romlásra, károsodásra, a közvetlenül vagy a légkörben lévő vegyi anyagoknak való kitettség miatt fellépő elszíneződésre, és ezeket rendszerint nem a törvényes jogaik fedezik.

A Char-Broil nem vállal felelősséget bármely olyan előre nem látható veszteségért (azaz veszteségért vagy kárért, amelyet sem Ön, sem a Char-Broil vagy az eladó a vásárláskor nem számolt), vagy az Ön által okozott károkért, kivéve a Char-Broil csalásért vagy felelősségéért a halál vagy a személyi sérülés okozta hanyagság nem korlátozott.

Char-Broil does not authorize any person or company to assume for it any other obligation or liability in connection with the sale, installation, use, removal, return, or replacement of its equipment; and no such representations are binding on Char-Broil.

Ez a garancia kizárólag az Európai Unión belüli magánszemélyeknek (a vállalkozásokkal ellentétben) értékesített termékekre vonatkozik.

Ez a garancia nem érinti a rezidens ország vonatkozó fogyasztóvédelmi jogszabályai szerinti törvényi jogait.

A jótállási szervizhez forduljon Char-Broil-hez [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).

# Гаранционна декларация

Char-Broil Europe GmbH, Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) гарантира на купувача на този продукт Char-Broil, че няма да има дефекти в материала и изработката от датата на покупката, както следва:

|                                   | Газови решетки |
|-----------------------------------|----------------|
| Горелки                           | 2 години       |
| Плоча за скара                    | 2 години       |
| Всички други части (минимум EURO) | 2 години       |

Char-Broil или продавачът на продукта може да изиска разумно доказателство за датата на покупката. **Следователно, Вие трябва да запазите Вашия ПРОДАЖБА или фактура.**

Тази гаранция включва правото на ремонт или замяна на продукта или части от него, които се оказват дефектни при нормална употреба и сервиз. Преди да върнете всички части, трябва незабавно да се свържете с Char-Broil, като използвате информацията за контакт на нашия уебсайт. В случай на дефект, Char-Broil ще избере да замени или ремонтира продукта или тези части без такса. , Char-Broil ще върне продукта или частите от него на купувача, на навлото или на предплатените. Ако Char-Broil избере да поправи продукта или дефектните части на продукта и този ремонт е неуспешен, имате право съгласно Вашите законови законови права да намалите покупната цена или да се откажете от договора и да получите възстановяване.

Тази гаранция не покрива никакви повреди или експлоатационни трудности поради злополука, злоупотреба, неправилно използване, промяна, неправилно прилагане, вандализъм, неправилна инсталация или неправилна поддръжка или сервиз или неизпълнение на нормална и рутинна поддръжка, включително, но не само, щети, причинени от насекоми в тръбите на горелката, както е посочено в това ръководство за експлоатация. Изключения може да са приложими, затова моля, свържете се с Char-Broil или продавача си в случай, че имате въпроси относно това дали тази гаранция важи за конкретния Ви случай или не.

Влошаването или вредите, дължащи се на тежки метеорологични условия като градушка, урагани, земетресения или торнадо, обезцветяване поради излагане на химикали директно или в атмосферата, не са обхванати от настоящата гаранция и обикновено не са обхванати от вашите законови права.

Char-Broil не носи отговорност за непредвидени загуби (т.е. загуби или щети, които нито вие, нито Char-Broil, или продавачът планирали по време на покупката), нито щетите, причинени от вас, с изключение на отговорността на Char-Broil за измама или смърт или телесна повреда, причинена от нейната небрежност, не е ограничена.

Char-Broil не упълномощава никое лице или компания да поеме за него друго задължение или отговорност във връзка с продажбата, инсталирането, използването, отстраняването, връщането или подмяната на оборудването си; и такова представяне не е задължително за Char-Broil.

Тази гаранция важи само за продукти, продавани на дребно на физически лица (за разлика от бизнеса) в рамките на Европейския съюз.

Тази гаранция не засяга никое от вашите законни законови права съгласно приложимото законодателство на потребителите на вашата местна държава.

За гаранционно обслужване, свържете се с Char-Broil в [consumersupport@charbroil.eu](mailto:consumersupport@charbroil.eu).



|             |                                                                                                                                                                                                                               |                                                                              |
|-------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|
| GB          | NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.                                                                             | All specifications are subject to change without notice.                     |
| CH,FR       | NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire. | Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées sans préavis. |
| LU,AT,CH,DE | ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.                       | Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.                           |
| CH,IT       | AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.                         | Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.                       |
| LU,BE,NL    | ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw BBQ specificatie en pakket kunnen per regio of per dealer verschillen.                                                                                 | Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd. |
| SE          | ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har.                                                         | Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.                    |
| FI          | HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. ostamanne grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myyköhtaisten yksityiskohtien mukaan.                                              | Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman etta niistä erikseen ilmoitetaan. |
| ES          | NOTA: Esta información es una guía únicamente. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador seandiferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.            | Todas las especificaciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.         |
| PT          | NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor específico.                                                 | Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.                |
| DK          | NB.: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter ønske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.                                                                                       | Alle specifikationer kan ændres foruden varsel.                              |
| NO          | NB.: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.                                                                                        | Spesifikasjoner kan endres utenvarsel.                                       |
| SK          | POZNÁMKA: Tieto informácie slúžia len ako pomôcka. Údaje uvedené v technických údajoch vášho grilu sa môžu líšiť podľa regiónu alebo špecifických technických údajov stanovených predajcom.                                   | Všetky špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia.                          |
| IS          | ATHUGIÐ: Þessar upplýsingar eru aðeins leiðbeinandi. Hlutir sem finna má í lýsingu á grilli þínu geta verið mismunandi á milli svæða eða söluaðila.                                                                           | Allar lýsingar eru háðar breytingum án viðvörunar.                           |
| RO          | NOTĂ: Prezenta informație este numai un ghid. Articolele incluse în specificația BBQ-ului dumneavoastră pot diferi în funcție de zona și specificul distribuitorului.                                                         | Toate specificațiile sunt supuse modificărilor fără notificare.              |
| CZ          | POZNÁMKA: Tyto informace slouží pouze jako instruktáž. Součásti vašeho BBQ. Specifikace se mohou lišit podle regionu/země nebo specifických údajů prodejce.                                                                   | Všechny informace mohou být změněny bez předchozího upozornění.              |
| IL          | הערה: מידע זה נועד לייחוס בלבד. הפרטים הכלולים במפרט של מכשיר הגריל שברשותך עשויים להשתנות בהתאם לאזור או לדרישות של מפיץ מסוים.                                                                                              | כל המפרטים כפופים לשינויים ללא הודעה.                                        |

