

KLARSTEIN NIELSTEIN
TEIN NIELSTEIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTEIN
TEIN NIELSTEIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTEIN
TEIN NIELSTEIN KLAR
KLARSTEIN NIELSTEIN

KLARSTEIN

Gasgrill mit 2 Brennern

Two-burner Gas Grill



Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.

INHALT

Technische Daten	4
Sicherheitshinweise	5
Engeriestipps	6
Aufbauanleitung für den Grill	7
Montage	14
Anzünden	16
Reinigung und Pflege	17
Fehlerbehebung	17

TECHNISCHE DATEN

Artikelnummer	10032455
Gesamtwärmeleistung	7,0 kW (508g/h)
Gaskategorie	I3B/P (50)
Länder	AT, CH, DE, SK
Gas	Butan, Propan
Gasdruck	50 mbar
Größe der Einspritzdüse Hauptbrenner	0,82 mm

SICHERHEITSHINWEISE

Lesen Sie sich die Bedienungsanleitung vor der Verwendung genau durch und bewahren Sie diese für den zukünftigen Gebrauch auf.

- Der Grill ist nur für den Gebrauch im Freien geeignet. .
- Lesen Sie alle Sicherheitshinweise und Anweisungen genau durch, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Bewegen Sie das Gerät keinesfalls, während es eingeschaltet ist.
- Drehen Sie nach der Verwendung die Gaszufuhr des Grills an der Gasflasche ab.
- Jegliche Modifikationen am Gerät können gefährlich sein.
- Einige Geräteteile werden während der Verwendung des Geräts sehr heiß. Lassen Sie besondere Vorsicht walten, wenn Kinder oder ältere Menschen sich in der Nähe des Geräts aufhalten.
- Lagern oder Verwenden Sie kein Benzin oder Methanolkraftstoffe oder andere flammable Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder andere Geräte.
- Zünden Sie einen Gasgrill niemals mit Benzin oder vergleichbaren Flüssigkeiten an!
- User must not change the assembly that the manufacturer packaged.
- Überprüfen Sie niemals mit einer offenen Flamme, ob ein Gasleck besteht.
- Verwenden Sie den Grill keinesfalls bei einem bestehenden Gasleck. Drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche ab.
- Versuchen Sie während der Verwendung des Grills keinesfalls, die Verbindung zwischen Gasflasche oder Regulator und Grill zu trennen.
- Lassen Sie den Grill während der Verwendung niemals unbeaufsichtigt und lassen Sie bei der Verwendung des Grills besondere Vorsicht walten.
- Der Gasgrill muss nach jeder Verwendung gereinigt werden. Blockieren Sie keinesfalls die Brenneröffnung. Sollte die Brenneröffnung blockiert sein, verwenden Sie zum Lösen der Blockade einen runden Stock mit einem Durchmesser von 1,6mm.
- Achten Sie darauf, dass Sie beim Reinigen der Brenner oder Ventile die Brenneröffnung oder Düsenöffnungen nicht erweitern.
- Verwenden Sie das Gerät nicht in einer Garage oder sonstigen geschlossenen Räumen. Dieses Gerät muss sich in sicherer Entfernung zu leicht entzündlichen Materialien befinden. Wir empfehlen Ihnen, einen Mindestabstand von 0,5-1,0 Metern zu jeglichen leicht entzündlichen Materialien einzuhalten.
- Lassen Sie den Gasgrill mindestens einmal im Jahr von einer hierfür qualifizierten Person warten. Versuchen Sie keinesfalls, die Wartung selbst durchzuführen.
- Jegliche Modifikationen am Gerät können gefährlich sein. Versuchen Sie keine unbefugten Modifikationen an den Hauptkontrollenheiten wie beispielsweise Gashähnen, Injektoren, Ventilen durchzuführen. Des Weiteren darf von Hersteller oder Kundendienst abgedichtetes Zubehör keinesfalls entfernt oder modifiziert werden.

Einige Händler von Flüssiggas könnten die Gasflasche, welche für den Grill verwendet werden kann, bis oberhalb der eigentlichen Maximalfüllmenge befüllen. Durch diese „Überfüllung“ kann eine gefährliche Situation entstehen, da durch die

„Überfüllung“ im Behälter ein Überdruck entstehen kann. Als Sicherung wird das Druckablassventil des Behälters Gas zur Druckentlastung ablassen. Dieser „Dampf“ ist brennbar und leicht entzündlich. Um diese Gefahr zu minimieren, sollten Sie folgende Sicherheitsmaßnahmen befolgen:

1. Sagen Sie dem Verkäufer, wenn Sie den Behälter befüllen lassen, dass er diesen bis höchstens 80% der maximalen Kapazität befüllen soll.
 2. Wenn Sie einen zusätzlichen Behälter besitzen oder verwenden, oder einen nicht angeschlossenen Behälter haben, sollten Sie diesen niemals in der Nähe oder unter dem Grill oder der Warmhaltebox oder in der Nähe anderer Zünd- oder Wärmequellen aufbewahren.
- Überprüfen Sie die Gasverbindung mit Seifenlösung auf Undichtigkeiten.
 - Die obere Abdeckung des Grills muss beim Anzünden des Brenners immer geöffnet sein.
 - Verwenden Sie Schutzhandschuhe und stabiles und langes Grillwerkzeug, wenn Sie etwas auf dem Grill zubereiten.
 - Seien Sie auf einen Unfall oder ein Feuer vorbereitet. Sie sollten wissen, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und der Feuerlöscher befinden und wissen, wie man damit umgeht.
 - Bewahren Sie einen Feuerlöscher in Reichweite auf.
 - Wärmen Sie keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter auf dem Grill auf. Es könnte sich Druck im Inneren des Behälters aufbauen, welcher eine Explosion des Behälters zur Folge haben könnte. Dies könnte möglicherweise zu Sach- und/oder Personenschäden führen.
 - Der Gasgrill wird während der Verwendung sehr heiß. Verwenden Sie Schutzhandschuhe.
 - Halten Sie das Netzstromkabel und den Brennstoffversorgungsschlauch fern von allen heißen Oberflächen.
 - Seien Sie beim Grillen umsichtig.
 -

ENGERIESPARTIPPS

- Öffnen Sie den Deckel des Grills nur für so lange wie notwendig.
- Schalten Sie den Grill, sobald Sie alle Nahrungsmittel zubereitet haben, aus.
- Heizen Sie den Gasgrill maximal für 10-15 Minuten vor (außer bei der ersten Verwendung).
- Heizen Sie den Grill nicht länger als empfohlen vor.
- Stellen Sie den Grill nicht heißer ein als erforderlich.
- Verbinden Sie den Schlauch und den Regulator mit dem Behälter, der sich auf der linken Seite des Gasgrills befindet. Achten Sie darauf, dass der Behälter sich in einer sicheren Position außerhalb der Reichweite jedweder Hitzequelle befindet. Der Durchmesser des Schlauchs beträgt 8-10 mm. Die Schlauchlänge sollte nicht mehr als 1,5 Meter betragen.

AUFBAUANLEITUNG FÜR DEN GRILL

The diagram shows the exploded view of a grill assembly. The main unit is labeled 15. Various components are numbered 1 through 26. The parts list table on the right provides the quantity and type for each part.

① *4	② *1	③ *1
④ *1	⑤ *2	⑥ *2(R)
⑦ *2(L)	⑧ *1	⑨ *1
⑩ *1	⑪ *2	⑫ *1
⑬ *1	⑭ *1	⑮ *2(R)
⑯ *2(L)	⑰ *2(R)	⑱ *2(L)
⑲ *1(L)	⑳ *1(R)	㉑ *2
㉒ *2	㉓ *2	㉔ *1
㉕ *1	㉖ *3	
A M6*12-59	B M6*20-8	C M4*8-4
D M5*10-16		

1

D  16PCS

2

A  4PCS

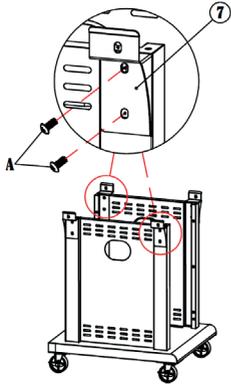
3

A  8PCS

4

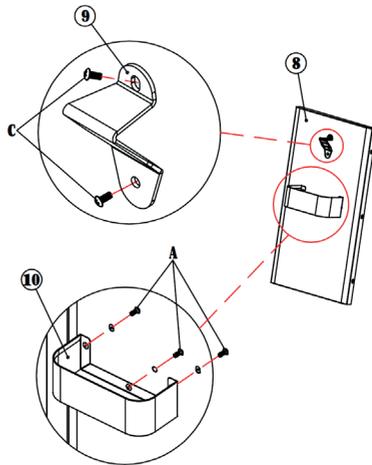
A  4PCS

5



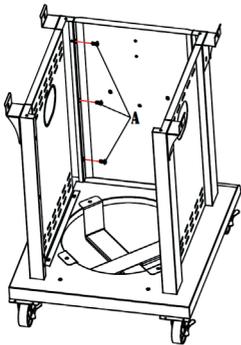
A		4PCS
---	--	------

6



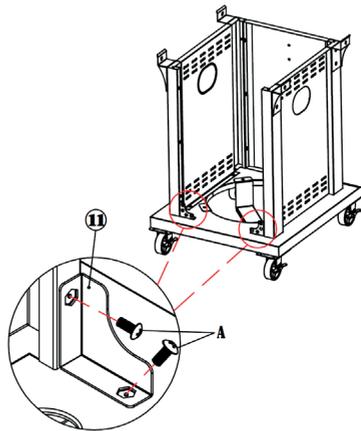
A		3PCS
C		2PCS

7



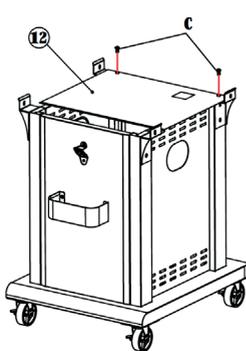
A		6PCS
---	--	------

8



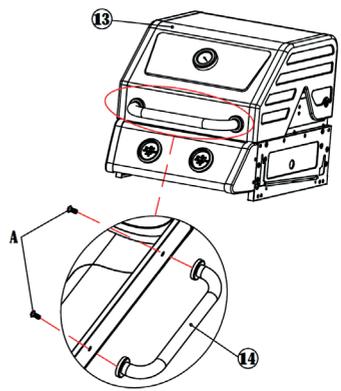
A		4PCS
---	--	------

9



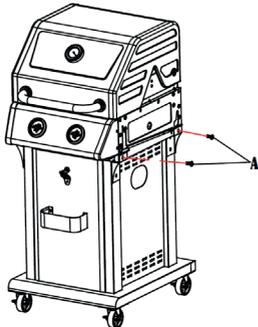
c  **2PCS**

10



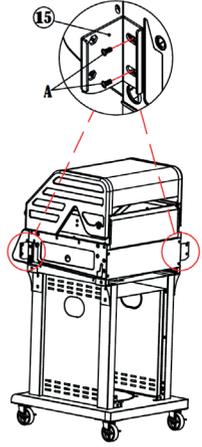
A  **2PCS**

11



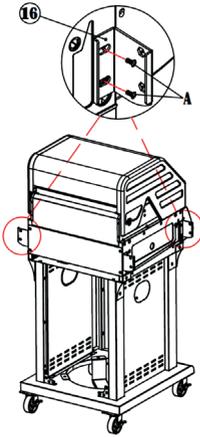
A  **4PCS**

12



A  **4PCS**

13

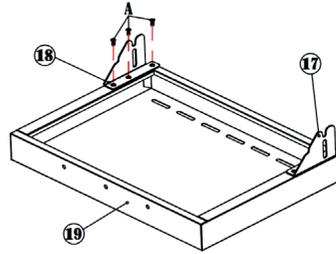


A



4PCS

14

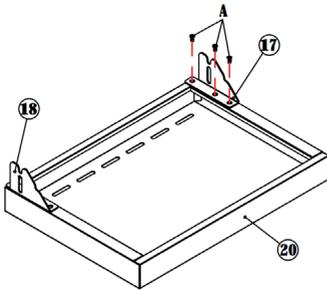


A



6PCS

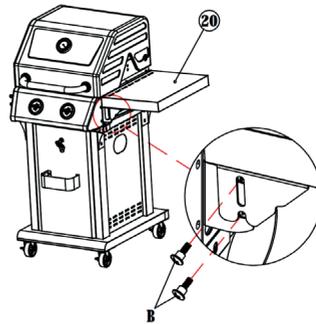
16



A



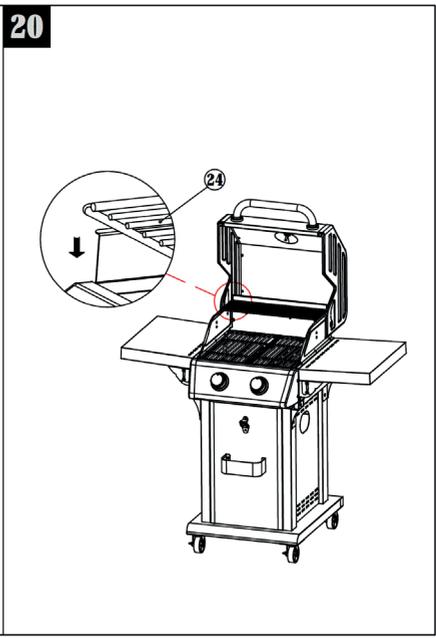
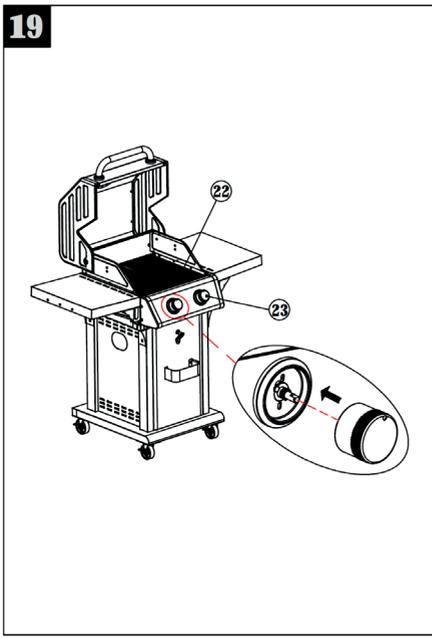
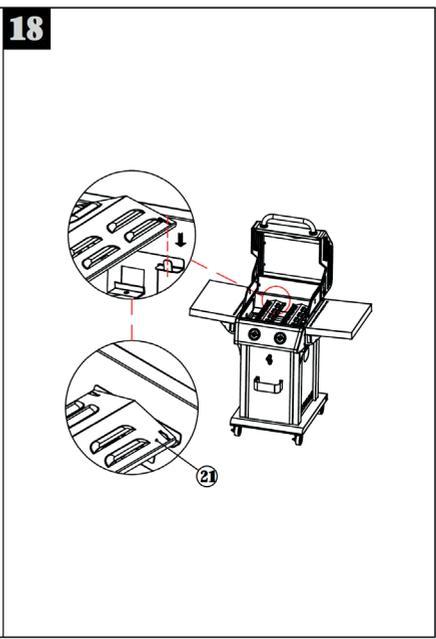
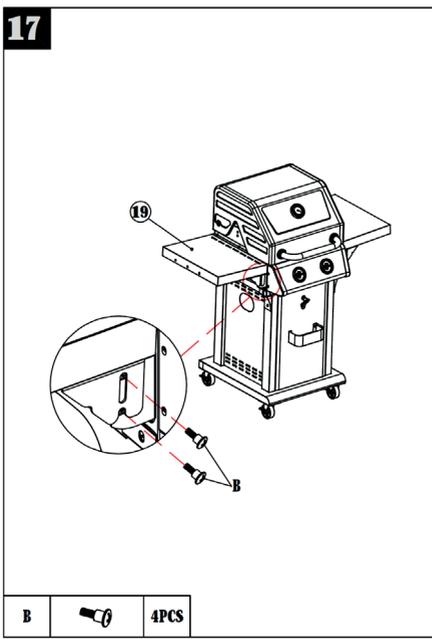
6PCS



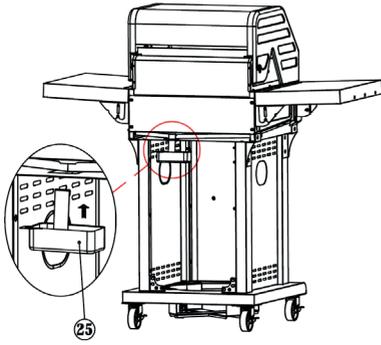
B



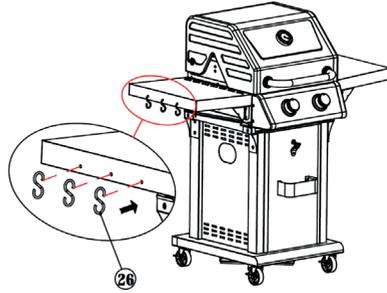
4PCS



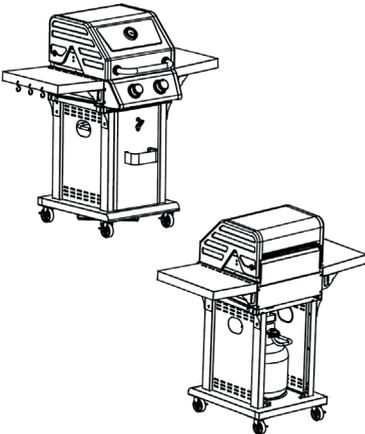
21



22



23



MONTAGE

Nachdem Sie Ihre Gasflasche käuflich erworben haben, können Sie mit der Montage Ihres Gasgrills beginnen.

1. Achten Sie darauf, dass Sie die Gasflasche außerhalb der Reichweite sonstiger Zündquellen wechseln. Positionieren Sie die Gasflasche auf der linken Seite des Gasgrills und achten Sie darauf, dass der Behälter sich in einer sicheren Position außerhalb der Reichweite jedweder Hitzequelle befindet.
2. Wenn Sie den Grill verwenden möchten, fügen Sie den Regulator in das Ventil der Gasflasche ein und ziehen Sie ihn fest an.



WARNUNG: Brand- und Explosionsgefahr

Bevor Sie versuchen ihren Gasgrill anzuzünden, lesen Sie sich die Anweisungen und Sicherheitshinweise in Bezug auf das Anzünden durch. Überprüfen Sie den Schlauch vor jeder Verwendung auf Risse, Schnitte oder sonstige Verschleißerscheinungen. Verwenden Sie den Gasgrill keinesfalls, wenn der Schlauch defekt ist.

Achten Sie darauf, dass sich während des Gasflaschenwechsels keine Zündquellen wie beispielsweise Feuer, Zigaretten, offene Flammen etc. in der Nähe befinden. Das Gerät muss vor dem Wechsel der Gasflasche ausgeschaltet werden.

- Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht verdreht ist, da dadurch der Gasdurchfluss bei der Montage des Gasgrills beeinträchtigt werden kann. Des Weiteren darf der Schlauch nicht zu sehr unter Spannung stehen oder den Grill berühren, da dieser bei der Verwendung sehr heiß werden kann.
- Wählen Sie einen Schlauch aus, der Hitzebeständig gegenüber Temperaturen von über 80 °C ist.
- Der flexible Schlauch sollte alle 2 Jahre gewechselt werden; wenn nationale Bestimmungen es erfordern, muss er häufiger gewechselt werden.

Wechsel der Gasflasche

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

- Wenn Sie die Gasflasche in die Halterung des Gasgrills einsetzen sollte die Höhe unter 48cm und die Breite maximal 33 cm betragen.
- Wenn Sie die Gasflasche außerhalb der Halterung des Grills platzieren sollte die Höhe unter 80cm und die Breite maximal 3 cm betragen.

Anschluss der Gasflasche

1. Drehen Sie die orangene Kappe so, dass der Pfeil auf die Lücke in der Abdeckung zeigt.
2. Entfernen Sie die orangene Schutzkappe, indem Sie die Sicherung heraus ziehen. Verwenden Sie keine Werkzeuge. Lassen Sie die Kappe an der Gasflasche herunterhängen.
3. Stellen Sie sicher, dass der schwarze Dichtungsring sich in dem Ventil der

Gasflasche befindet. Verbinden Sie den Regulator mit dem Ventil.

4. Drehen Sie den Regulator im Uhrzeigersinn und schalten Sie den Gasgrill wie vorgesehen ein.

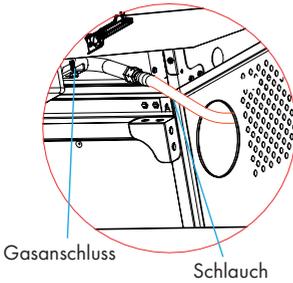


Abbildung zur Verbindung von Grill und Schlauch

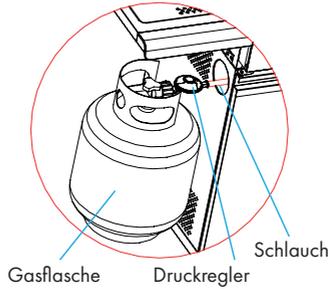


Abbildung zur Verbindung von Gasflasche, Regler, Grill und Schlauch.

Gasflasche entnehmen

1. Außer bei 2-Gasflaschen-Installationen mit Umschaltventil, drehen Sie zunächst den Gashahn zu. Warten Sie, bis der Gasbrenner und die Zündflamme ausgegangen sind. Bei Installationen mit Umschaltventil, müssen Sie lediglich das Absperrventil der leeren Gasflasche abdrehen.
2. Setzen Sie die orangene Schutzkappe auf die leere Gasflasche.



WARNUNG: Verbrennungsgefahr

Der Bereich um den schwarzen Griff wird während der Verwendung des Gasgrills sehr heiß. Seien Sie vorsichtig und berühren nicht den schwarzen Bereich.



ANZÜNDEN

Vorsicht

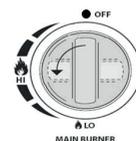
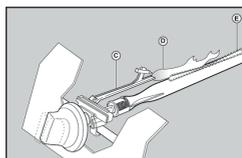
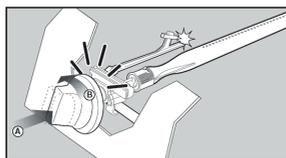
- Die obere Abdeckung des Grills muss beim Anzünden des Brenners geöffnet sein.
- Achten Sie darauf, dass sich Ihr Gesicht beim Anzünden nicht direkt über dem Gasgrill befindet.

Kontrollierte Gaszündungssteuerung

1. Wenn alle Gassteuerungen ausgeschaltet in der Position „OFF“ sind, drehen Sie das Gasflaschenventil am Regulator auf.
2. Zum Erzeugen eines Funkens müssen Sie den Gasregler (A) drücken und für 3-5 Sekunden in dieser Position halten, um den Gasstrom zu ermöglichen.
3. Drehen Sie den Gasregler nun entgegen dem Uhrzeigersinn auf die Position „HI“ (B). So kann ein Funke am Anzündrohr der Brenners entstehen.
4. Sie werden ein „einrasten“ des Zünders hören und eine orangene Flamme wird aus dem Anzündrohr des Brenners auf der linken Seite des Brenners (D) heraus kommen.
5. Halten Sie den Gasregler (A) nach hören des „Einrastens“ für weitere zwei Sekunden, so dass der Gasstrom in das komplette Brennerrohr (E) hinein fließen kann und das Anzünden dadurch gewährleistet wird.
6. Wenn der Brenner an ist, werden sich benachbarte Brenner, deren Steuerung in der Position „HI“ ist, ebenfalls entzünden.
7. In der Position „HI“ sollte die Brennerflamme circa 12-20mm lang sein, mit einem minimalen Anteil an orangener Flamme. Drehen Sie den Gasregler komplett gegen den Uhrzeigersinn, wenn Sie die kleinste Flamme haben möchten.

HINWEISE

- Sollten Sie beim Anzünden des Gasgrill Schwierigkeiten haben, obwohl Sie die oben genannten Schritte befolgt haben, kontaktieren Sie den Hersteller des Geräts oder den Kundendienst.
- Wenn der automatische Anzünder nicht verwendet werden kann, entnehmen Sie bitte das Grillgitter und den Hitzeverteiler (Heizplatte) und drehen Sie das Ventil gegen den Uhrzeigersinn auf 90°C, um den Grill mit einem Grill-Feuerzeug in einer Distanz von 5mm zum Brennerloch anzuzünden. Setzen Sie anschließend Grillgitter und Hitzeverteiler (Heizplatte) wieder ein. Bitte tragen Sie währenddessen hitzebeständige Schutzhandschuhe..



REINIGUNG UND PFLEGE

1. Schalten Sie den Brenner für 15-20 Minuten an. Lassen Sie das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen.
2. Die Grillgitter sollten regelmäßig in Seifenwasser eingeweicht und abgewaschen werden.
3. Die inneren Oberflächen der Grillabdeckung sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser abgewaschen werden. Verwenden Sie zum Entfernen von hartnäckigen Flecken eine Drahtbürste, Stahlwohle oder einen Scheuerschwamm.
4. Überprüfen Sie regelmäßig, ob der Brenner frei von Insekten und Spinnen ist, welche das Gassystem verstopfen und so den Gasstrom behindern könnten. Reinigen Sie die Venturi-Rohre mit äußerster Sorgfalt und achten Sie darauf, dass diese nicht blockiert sind. Wir empfehlen Ihnen, hierfür einen Pfeifenreiniger zu verwenden.

Jegliche Modifikationen an dem Gerät sind gefährlich und deshalb verboten.

FEHLERBEHEBUNG

Gas leckt aus dem Schlauch	Der Schlauch ist beschädigt	Drehen Sie das Gas an der Gasflasche ab. Überprüfen Sie, ob der Schlauch Schnitte oder Risse aufweist. Ersetzen Sie den Schlauch. Überprüfen Sie die Gasflasche und den Regulator. Machen Sie den Seifenwassertest.
Gas tritt aus der Gasflasche aus	Mechanisches Versagen oder falsche Handhabung.	Drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu.
Gas tritt aus dem Ventil der Gasflasche aus.	Mechanisches Versagen oder falsche Handhabung.	Drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu. Bringen Sie die Gasflasche zum Händler zurück.
Gas tritt zwischen der Gasflasche und dem Regulator aus.	Falsche Installation, keine feste Verbindung, defekter Dichtungsring	Drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu. Entfernen Sie den Regulator und überprüfen Sie den Dichtungsring auf sichtbare Schäden. Machen Sie den Seifenwassertest.

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Feuer kommt aus dem Bedienfeld heraus.	Feuer im Bereich des Brenners auf Grund von einer teilweisen Blockierung.	Drehen Sie den Gasregler am Grill in die Position „OFF“ und drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu. Nachdem das Feuer aus und der Grill abgekühlt ist, entnehmen Sie den Brenner und überprüfen Sie, ob sich ein Spinnennest oder Rost darunter befindet. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“ und die Montageanleitung des Grills.
Fettbrand oder sehr hohe Flammen oberhalb der Grilloberfläche	Zu viele Fettrückstände im Bereich der Brenner.	Drehen Sie die Gasflasche zu. Lassen Sie die Haube geöffnet, um die Flammen erlöschen zu lassen. Nachdem Abkühlen Essensreste und Fettrückstände aus dem Bereich der Brennkammer entfernen.
Brenner geht mit Verwendung des Zünders nicht an (Gasproblem)	Falscher Brenner wird angezündet	Siehe Abschnitt „Grill anzünden“
	Brenner ist nicht mit dem Kontrollventil verbunden	Vergewissern Sie sich, dass die Ventile sich in den Brennerrohren befindet.
	Brenner ist blockiert	Vergewissern Sie sich, dass die Brennerrohre nicht mit Spinnweben oder ähnlichem blockiert werden. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Brenner geht mit Verwendung des Zünders nicht an (Gasproblem)	Kein Gasstrom	Überprüfen Sie, ob die Gasflasche leer ist. Sollte die Gasflasche nicht leer sein, siehe Problem „Plötzlicher Abfall des Gasdrucks“..
	Gassperre an der Kupplungsmutter der Gasflasche.	Drehen Sie den Gasregler am Grill in die Position „OFF“ und drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu. Entfernen Sie die Kupplungsmutter von der Gasflasche. Drehen Sie sie wieder auf die Gasflasche und versuchen Sie es erneut.
	Kupplungsmutter und Gasflasche sind nicht vollständig miteinander .	Drehen Sie die Kupplungsmutter mit einer halben bis einer dreiviertel Umdrehung.
Brenner geht mit Verwendung des Zünders nicht an (Elektrisches Problem)	Elektrode ist zerbrochen oder kaputt	Ersetzen Sie die Elektrode
	Die Spitze der Elektrode befindet sich nicht in der richtigen Position.	Reinigen Sie die Drähte und Elektroden mit Reinigungsalkohol und Reinigungstupfern.
	Drähte und/oder Elektroden sind mit Nahrungsmittelrückständen verschmutzt	Verbinden Sie die Drähte wieder oder ersetzen Sie die Elektrode/Drahtverbindung. Überprüfen Sie die Isolierung der Drähte und die Verbindung, Ersetzen Sie die Drähte, wenn die Isolierung kaputt ist.
	Drähte sind lose oder nicht verbunden.	Replace ignitor wire.
	Die Drähte werden zwischen Zünder und Elektrode kurzgeschlossen.	Ersetzen Sie den Draht des Zünders.
	Es entsteht kein Funken.	Untersuchen Sie die Drahtisolierung und korrekte Verbindung. Ersetzen Sie die Drähte, wenn die Isolierung beschädigt ist.

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Der Brenner entzündet sich nicht.	Siehe Problem „Fettbrand oder sehr hohe Flammen oberhalb der Grilloberfläche..“	Siehe Problem „Fettbrand oder sehr hohe Flammen oberhalb der Grilloberfläche“
Plötzlicher Abfall des Gasdrucks	Fettansammlung.	Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills.
	Überschüssiges Fett im Fleisch.	Entfernen Sie das Fett vor dem Grillen vom Fleisch.
	Zu hohe Temperatur	Drehen Sie den Gasregler niedriger.
Flammen schlagen heraus.	Starker oder böiger Wind	Drehen Sie Grillöffnung in den Wind oder erhöhen Sie die Flammengröße.
	Wenig Gas. Niedriger Gasstrom .	Füllen Sie die Gasflasche auf. Siehe Problem „Plötzlicher Abfall des Gasdrucks.“
Widerkehrender Fettbrand.	Fett hat sich in Nahrungsresten rund um den Brenner angesammelt.	Drehen Sie den Gasregler in die Position „OFF“ und drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu. Lassen Sie die Abdeckung geschlossen und lassen Sie das Feuer ausgehen. Reinigen Sie den Grill nach dem Abkühlen.
Flammenrückschlag	Brenner und Brennerrohre sind blockiert	Drehen Sie den Gasregler in die Position „ OFF“ und drehen Sie das Absperrventil der Gasflasche zu. Reinigen Sie den Brenner und/ oder die Brennerrohre. Siehe Abschnitt „Reinigung und Pflege“
Aufflackern	Fettansammlung	Reinigen Sie die Brenner und das Innere des Grills
	Überschüssiges Fett im Fleisch	Entfernen Sie das Fett vor dem Grillen vom Fleisch
	Zu hohe Temperatur	Drehen Sie den Gasregler niedriger

Problem	Mögliche Ursache	Prävention/Lösung
Gasflasche kann nicht befüllt werden	Einige Gashändler haben ältere Fülldüsen mit abgenutztem Gewinde	Wechseln Sie Ihren Gashändler..
Ein Brenner geht auch durch die anderen Brenner nicht an	Fettansammlung oder Nahrungsreste am Ende des Vernetzungsrohrs.	Reinigen Sie das Vernetzungsrohr mit einer Drahtbürste

Konformitätserklärung



Hersteller: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin

Dieses Produkt entspricht den folgenden Europäischen Richtlinien:

2009/142/EG (Gasverbrauchseinrichtungen)

Dear Customer,

Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints on installation and use to avoid technical damages. Any failure caused by ignoring the items and cautions mentioned in the operation and installation instructions are not covered by our warranty and any liability.

CONTENTS

Technical Data	24
Safety Instructions	25
Energy Saving Tips	26
Assembly instructions for the grill	27
Installation	34
Lighting Instructions	36
Cleaning and care	37
Troubleshooting	38

TECHNICAL DATA

Item number	10032455
Total heat input	7.0 kW (508g/h)
Gas category	I3B/P (50)
Countries	AT, CH, DE, SK
Types of gas	Butane, Propane
Gas pressure	50 mbar
Injector sizes Main burners	0.82 mm

SAFETY INSTRUCTIONS

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

- Only to be used outdoors.
- Read the instructions before using the appliance.
- Accessible parts maybe very hot, keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- Do not modify the appliance.
- Some parts of this appliance become very hot, take special care when children or elderly are present.
- Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapours and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Never light a gas grill with gasoline or comparable fluids!
- User must not change the assembly that the manufacturer packaged.
- Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- Do not operate gas grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas grill is being used, on the gas grill or the gas regulator / bottle.
- Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- The gas grill should be cleaned after use. Don't obstruct the fire opening of the container compartment. If the fire opening is obstructed, please use 1.6mm round stick to dredge.
- Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. Also this appliance must be keep away from flammable materials, etc. We recommend keeping a distance of at least 0.5 to 1.0 meter clear of any flammable materials.
- We would recommend that this gas grill should be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- Any modification of the appliance may be dangerous. Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas grill, i.e. gas taps, injectors, valves etc.

Certain Liquid gas dealers may fill liquid gas cylinders for use in the grill beyond cylinder filling capacity. This "Overfilling" may create a dangerous condition. "Overfilling" tanks can build up excess pressure. As a safety device, the tanks pressure relief valve will vent gas vapor to relieve this excess pressure. This vapor is combustible and therefore can be ignited. To reduce this danger, you should take the following safety precautions:

- When you have your tank filled, be sure you tell the supplier to fill it to no more than 80% of its total capacity.
- If you own or use an extra spare tank, or have a disconnected tank, you should never store it near or under the grill unit or heat box, or near any other ignition or heat source.
- Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- The top lid must always be open when lighting the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Always cook with great care.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.
- Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- The top lid must always be open when lighting the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Always cook with great care.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.

ENERGY SAVING TIPS

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

ASSEMBLY INSTRUCTIONS FOR THE GRILL

1 *4	2 *1	3 *1
4 *1	5 *2	6 *2(R)
7 *2(L)	8 *1	9 *1
10 *1	11 *2	12 *1
13 *1	14 *1	15 *2(R)
16 *2(L)	17 *2(R)	18 *2(L)
19 *1(L)	20 *1(R)	21 *2
22 *2	23 *2	24 *1
25 *1	26 *3	
A M6*12-59	B M6*20-8	C M4*8-4
D M5*10-16		

1

D **16PCS**

2

A **4PCS**

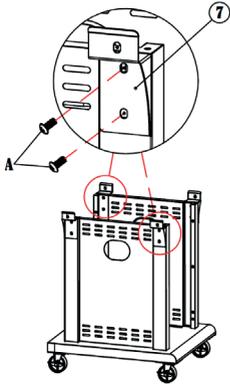
3

A **8PCS**

4

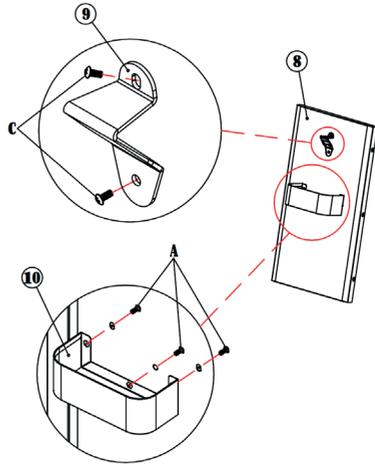
A **4PCS**

5



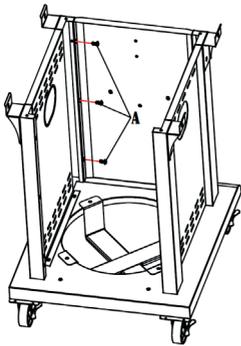
A		4PCS
---	--	------

6



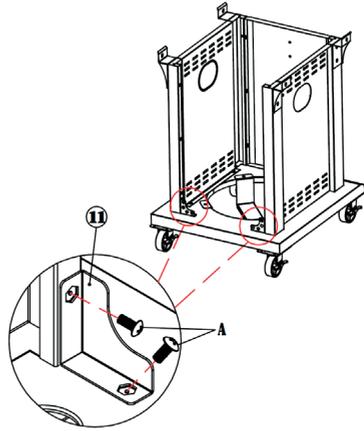
A		3PCS
C		2PCS

7

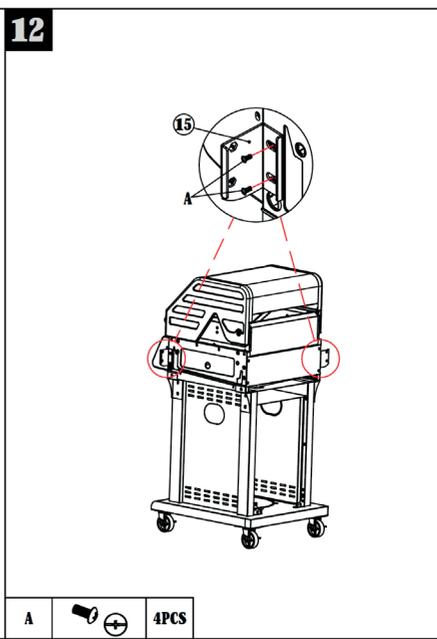
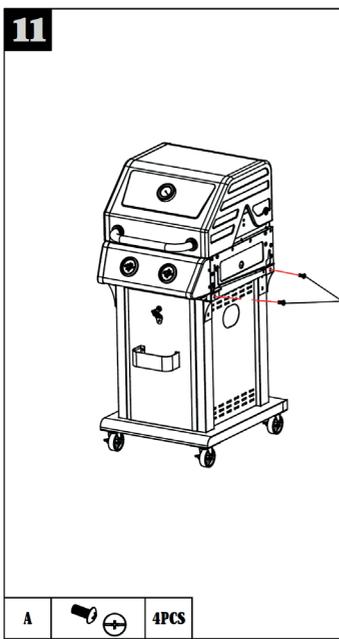
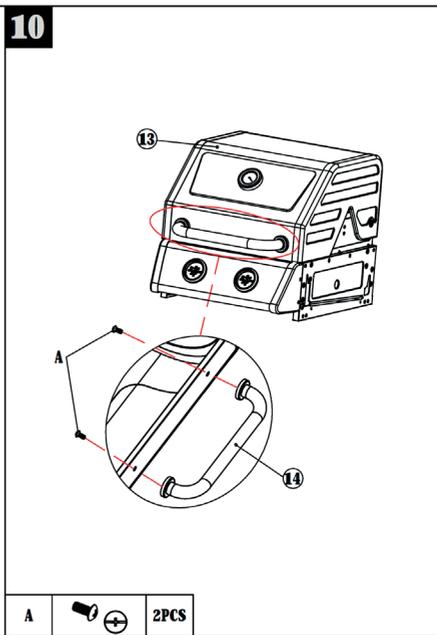
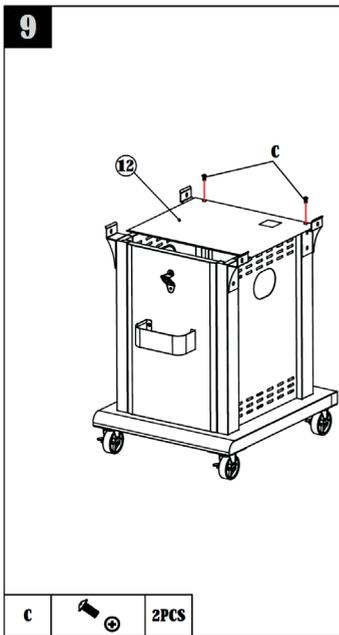


A		6PCS
---	--	------

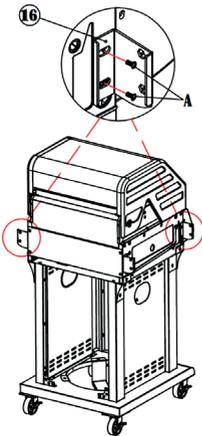
8



A		4PCS
---	--	------

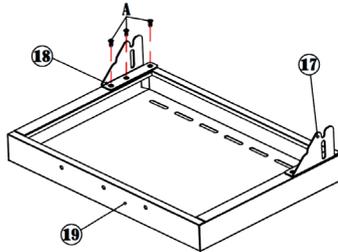


13



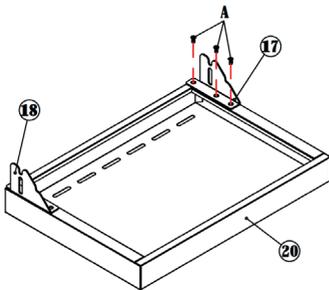
A  4PCS

14

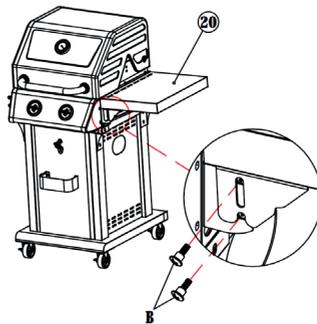


A  6PCS

16

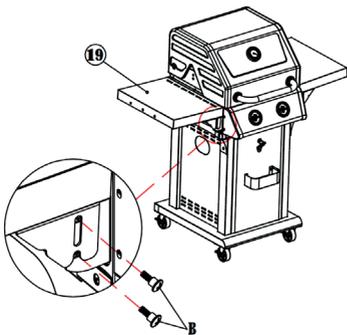


A  6PCS



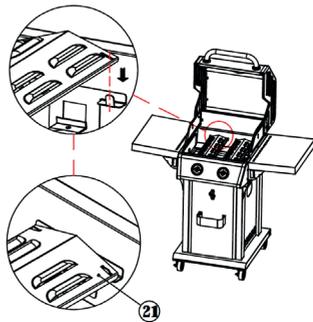
B  4PCS

17

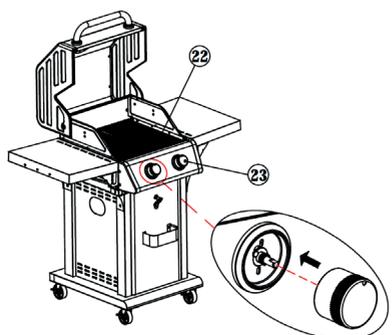


B  4PCS

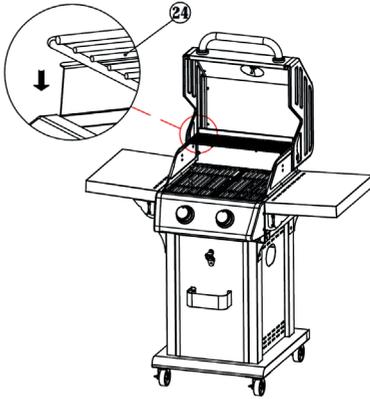
18



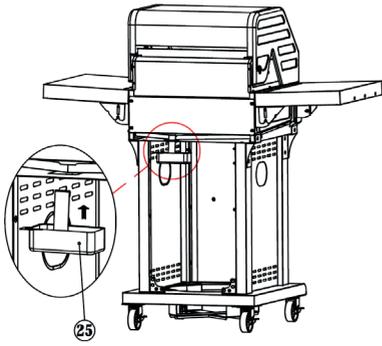
19



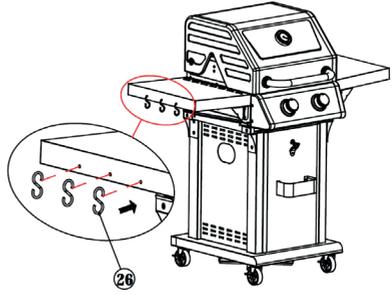
20



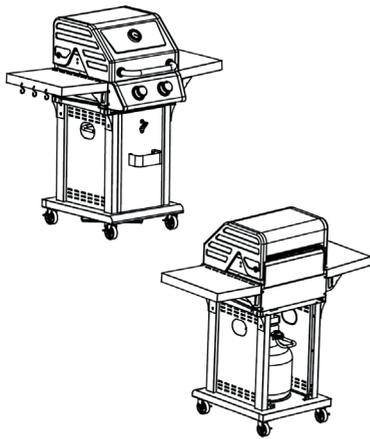
21



22



23



INSTALLATION

After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with your gas grill.

1. When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side or inside of your BBQ, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
2. When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.



WARNING: Danger of hazardous fire or explosion

Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points. Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.

When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

- Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when installing your gas grill. Also the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas grill which may be hot.
- Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80 °C.
- Flexible tube should be changed every 2 years; It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

How to change your cylinder

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

- If the gas cylinder is put into the grill: the height of the gas cylinder is below the 48cm, and the width is within 33cm.
- If the gas cylinder is put outside the grill: the height of the gas cylinder is below the 80cm, and the width is within 35c.

How to connect a gas bottle

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

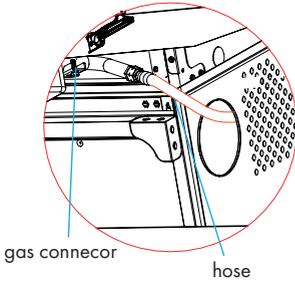


Illustration for the connection of BBQ and Hose

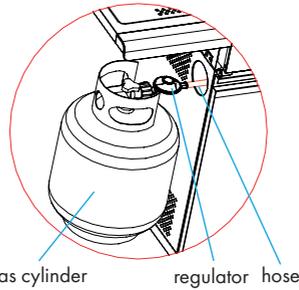


Illustration for the connection of Gas Cylinder, Regulator and Hose

How to disconnect a gas bottle

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



WARNING: Danger of burns

The Handle Black Area (See Above Picture for Reference) Will Become Hot When the Gas grill In Use, BE CAREFUL! Do not touch the black area.



LIGHTING INSTRUCTIONS

Caution

The lid must be open when lighting the burner!

Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it.

Your gas grill will have following method of ignition:

Pilot Gas Control Ignition (Main burner or main burner with side burner or main burner with side burner and back burner)

With all gas controls on the Gas grill in the "OFF" position " OFF", turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must press the gas control knob (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to " HI" (B). It can spark to the burner lighting tube (C). You will hear a "snap" from the igniter and you will also see a orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner (D).

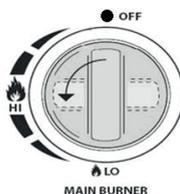
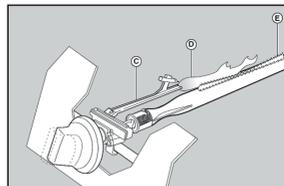
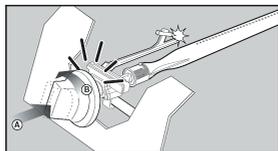
Continue to hold the gas control knob in for two seconds after the "snap", this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition.

When the burner is alight, adjacent burners will cross light when their controls are turned to "HI"

At "HI" setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a minimum of orange flame. Turn the gas control knob fully anticlockwise for minimum setting.

Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.

If the automatic ignition can't be used, please remove the cooking grill and heat diffuser (hotplate), and turn the valve anticlockwise to 90° to light with BBQ lighter in the distance of 5mm to the burner fire hole. Replace the cooking grill and heat diffuser (hotplate), please wear the fireproof and heat resisting gloves.



CLEANING AND CARE

1. Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Ensure appliance is cold before continuing.
2. Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
3. The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
4. Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.

Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

TROUBLESHOOTING

Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hoses is cut or cracked, replace hose. See LP tank lead test and connection regulator to the LP tank
Gas leaking from LP tank	Mechanical failure due to resting or mishandling	Turn off LP tank valve
Gas leaking from LP tank valve	.Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off LP tank valve. Return LP tank to gas supplier
Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see LP tank test and connection regulator to the LP tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. see natural hazard and cleaning the burner assembly pages.
Burner will not light using ignitor (Gas issues)	Trying to light wrong burner	See instructions on control panel and section in the Use and Care.
	Burner not engaged with control valve	Make sure valve are positioned inside of burner tubes.
	Obstruction in burner	Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care

Emergencies	Possible cause	Prevention/ Solution
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease buildup in burner area	Turn off LP Tank. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces
Burner will not light using ignitor	No gas flow	Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow."
	Vapor lock at coupling nut to LP tank	Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry.
	Coupling nut ad LP tank valve not fully connected.	Turn the coupling nut approximately one-half to three-quarters
Burner will not light using ignitor (electrical issues)	Electrode cracked or broken;" sparks at crack.	Replace electrode
	Electrode tip not in proper position.	.Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary.
	Wire and/or electrode covered with cooking residue	Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab.
	Wires are shorting (sparking) between igitor and electrode.	Replace ignitor wire.
	Wires are shorting (sparking) between igitor and electrode:	Replace ignitor wire.
	Push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode	Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.

Emergencies	Possible cause	Prevention/ Solution
Burner will not mach light.	See "gas issues;" on previous page.	See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Sudden drop in gas flow or low flame	Grease buildup.	Clean burners and inside of grill/ firebox.
	Excessive fat in meat.	Trim fat from meat before grilling.
Sudden drop in gas flow or low flame	Excessive cooking temperature	Turn down the temperature.
Flames blow out.	High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped.	Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP tank. Refer to "sudden drop in gas flow" above.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked.	Turn knobs to OFF. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual.
Flare-up	Grease buildup	Clean burners and inside of grill/ firebox
	Excessive fat in meat	Trim fat from meat before grilling.
	Excessive cooking temperature.	Adjust (lower) temperature.
Unable to fill LP tank	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Turn worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s).	Grease buildup or food particles in end of carryover tube.	Clean carry-over tube with wire brush.

Declaration of Conformity

Manufacturer: Chal-Tec GmbH, Wallstraße 16, 10179 Berlin.
Germany

This product is conform to the following European Directives:

18 2009/142/EC (appliances burning gaseous fuels)
0359

KLARSTEIN NIEI5RVK
TEIN NIEI5RVK KLAR
KLARSTEIN NIEI5RVK
TEIN NIEI5RVK KLAR
KLARSTEIN NIEI5RVK
TEIN NIEI5RVK KLAR
KLARSTEIN NIEI5RVK