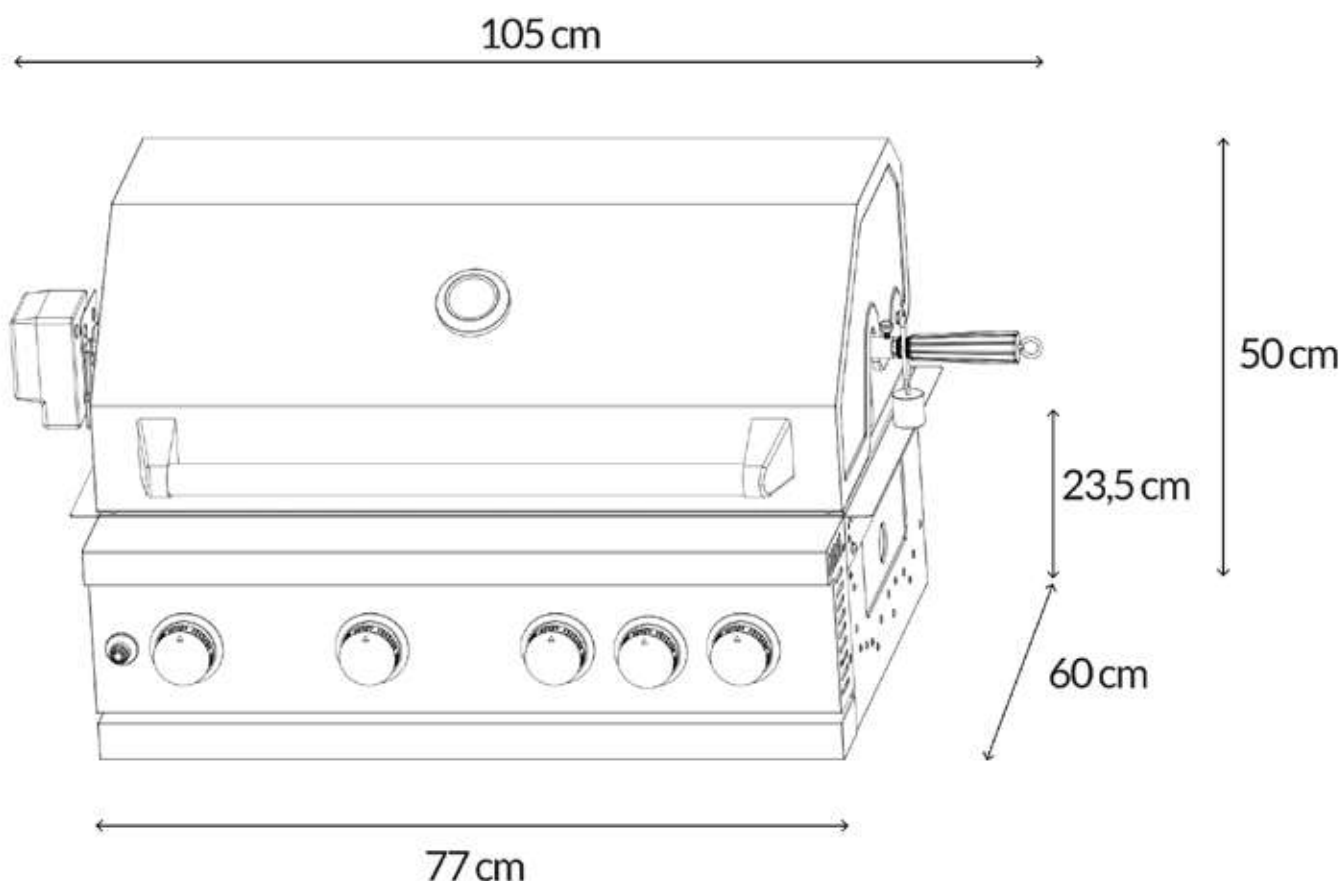


- FR Notice de montage
- ES Instrucciones de montaje
- IT Istruzioni per il montaggio
- PT Instruções de montagem
- NL Montagehandleiding
- EN Assembly instruction
- DE Montageanleitung



ATTENTION

Utilisation extérieure uniquement
 Sólo para uso en exteriores
 Solo per uso esterno
 Utilização apenas ao ar livre
 Alleen voor buitengebruik
 Outdoor use only
 Nur zur Verwendung im Freien



- FR Lisez attentivement et complètement ce guide d'installation et d'entretien avant d'utiliser votre barbecue encastré pour réduire le risque d'incendie, de brûlure ou d'autres blessures.
- ES Lea detenida y completamente esta guía de instalación y mantenimiento antes de utilizar su barbacoa de obra para reducir el riesgo de incendio, quemaduras u otras lesiones.
- IT Leggere attentamente e completamente questa guida all'installazione e alla manutenzione prima di utilizzare il barbecue a incasso per ridurre il rischio di incendi, ustioni o altre lesioni.
- PT Leia este guia de instalação e manutenção cuidadosa e completamente antes de utilizar o seu barbecue incorporado para reduzir o risco de incêndio, queimaduras ou outros ferimentos.
- NL Lees deze installatie- en onderhoudsgids zorgvuldig en volledig door voordat u uw ingebouwde barbecue gebruikt, om het risico van brand, brandwonden of ander letsel te beperken.
- EN Read this installation and User Care Guide carefully and completely before using your built-in BBQ grill to reduce the risk of fire, burn hazard or other injury.
- DE Lesen Sie diese Installations- und Wartungsanleitung sorgfältig und vollständig durch, bevor Sie Ihren Einbaugrill verwenden, um das Risiko von Bränden, Verbrennungen oder anderen Verletzungen zu verringern.

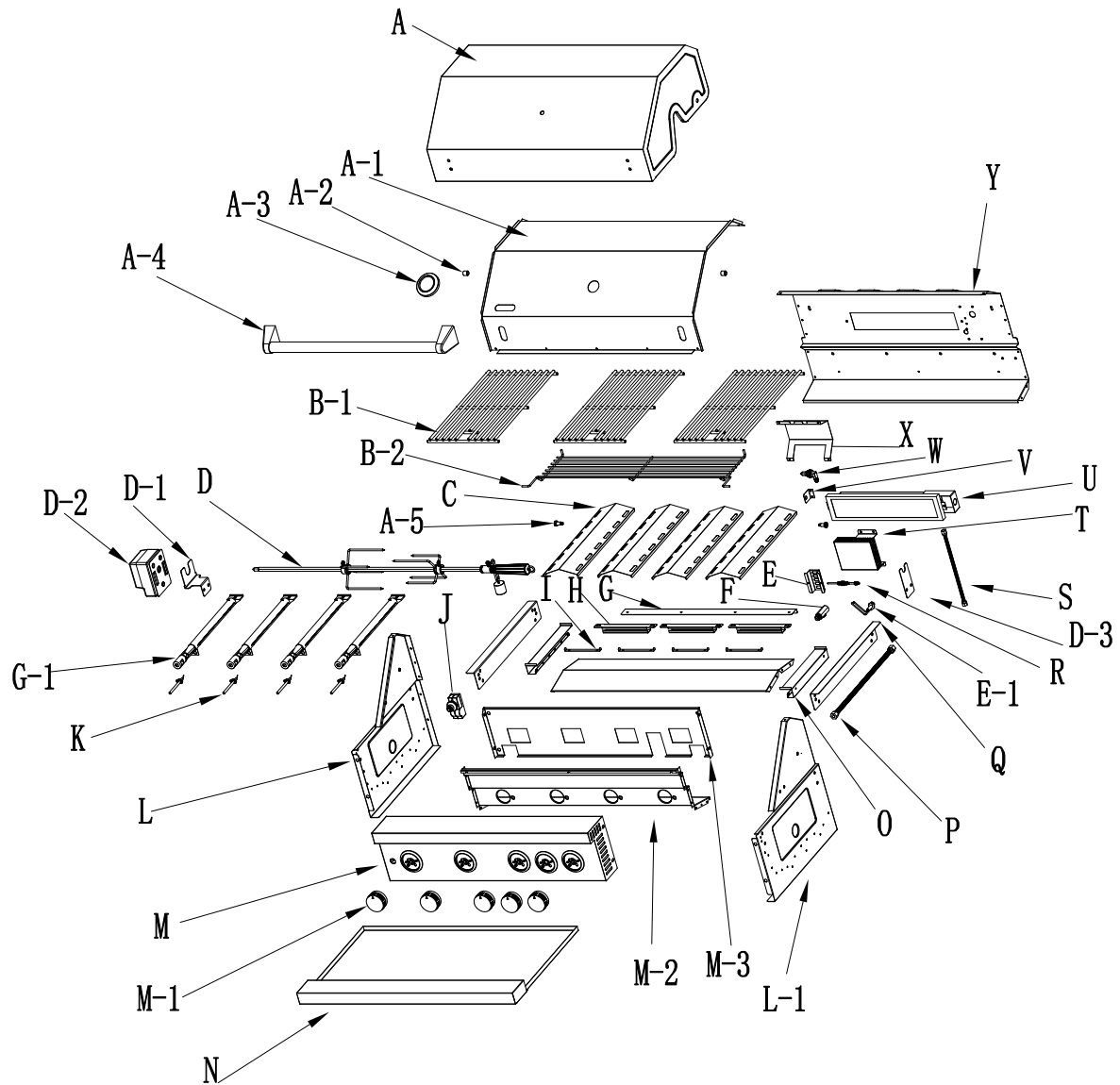
CE
2531-19



GARANTIE: 2 ANS
 GARANTÍA: 2 AÑOS
 GARANZIA: 2 ANNI
 GARANTIA: 2 ANOS
 GARANTIE: 2 JAAR
 WARRANTY: 2 YEARS
 GARANTIE: 2 JAHRE



SERVICE CLIENT
 SERVICIO AL CLIENTE
 SERVIZIO CLIENTI
 SERVIÇO AO CLIENTE
 KLANTENDIENST
 CUSTOMER SERVICE
 KUNDENSERVICE
contact@oviala.com



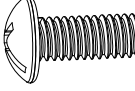
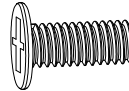
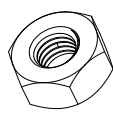
A		1 pcs	
A-1		1 pcs	
A-2		2 pcs	
A-3		1 pcs	
A-4		1 pcs	
A-5		2 pcs	
B-1		3 pcs	
B-2		1 pcs	
C		4 pcs	

D		1 pcs	
D-1		1 pcs	
D-2		1 pcs	
D-3		1 pcs	
E		1 pcs	
E-1		1 pcs	
F		1 pcs	
G		1 pcs	
G-1		4 pcs	

H		3 pcs	
I		4 pcs	
J		1 pcs	
K		4 pcs	
L		1 pcs	
L-1		1 pcs	
M		1 pcs	
M-1		5 pcs	
M-2		1 pcs	

M-3		1 pcs	
N		1 pcs	
O		2 pcs	
P		1 pcs	
Q		2 pcs	
R		1 pcs	
S		1 pcs	
T		1 pcs	
U		1 pcs	

V		1 pcs	
W		1 pcs	
X		1 pcs	
Y		1 pcs	

A-A	1/4*12			18 pcs
B-B	M5*12			4 pcs
C-C	5/32*25			3 pcs
D-D	5/32*10			18 pcs
E-E	M5			4 pcs
F-F	M4			2 pcs
F-F	1/4			8 pcs

FR CONSEILS DE SÉCURITÉ DU BARBECUE EXTÉRIEUR

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

De nombreux messages de sécurité importants sont notés dans ce manuel et sur votre appareil.

Lisez et respectez toujours tous les messages de sécurité.



Ceci est le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole vous avertit des dangers potentiels qui peuvent vous tuer ou vous blesser, vous et les autres.

Tous les messages de sécurité sont suivis du symbole d'alerte de sécurité et du mot "DANGER" ou "AVERTISSEMENT".

Ces mots signifient :

- Le non-respect de ces instructions peut entraîner un incendie ou une explosion pouvant causer des blessures corporelles graves, la mort, des dommages liés à l'environnement ou à la santé.
- Vous pouvez être tué ou gravement blessé si vous ne suivez pas les instructions.
- Tous les messages de sécurité vous indiqueront quel est le danger potentiel, vous diront comment réduire le risque de blessure et ce qu'il se passera si les instructions ne sont pas suivies.



DANGER

Si vous sentez une odeur de gaz :

1. Fermez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si les odeurs persistent, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou votre service d'incendie.



ATTENTION

1. Ne pas stocker ni utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Le gaz non raccordé ne doit pas être stocké à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



ATTENTION

1. Utilisation à l'extérieur uniquement
2. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
3. Avertissement : les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
4. Cet appareil doit être tenu à l'écart des matériaux inflammables pendant son utilisation.
5. Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
6. Fermez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir de gaz après utilisation.
7. Ne modifiez pas l'appareil.



ATTENTION

Le régulateur de gaz doit être conforme à la norme EN 16129 et au code local. • Le tuyau flexible doit être conforme à la norme EN pertinente et au code local • La longueur maximale du tuyau doit être de 1,5 m. Pour la Finlande : 1,2m

! CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Pour réduire les risques d'incendie, d'électrocution, de blessures ou de dommages lors de l'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz pour l'extérieur, respectez les précautions de base, notamment les suivantes :

- N'installez pas d'appareils à gaz de cuisson extérieurs intégrés dans ou sur un véhicule de loisirs, une remorque portable, un bateau ou dans toute autre installation mobile.
- Maintenez toujours des distances minimales par rapport aux habitations, voir la section "Exigences en matière d'emplacement".
- L'appareil de cuisson au gaz d'extérieur ne doit pas être placé sous une construction combustible aérienne non protégée.
- Cet appareil à gaz de cuisson doit être utilisé uniquement à l'extérieur et ne doit pas être utilisé dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- Maintenez le cordon d'alimentation électrique et le tuyau d'alimentation en combustible à l'écart de toute surface chauffée.
- Gardez la zone de l'appareil à gaz de cuisson à l'extérieur dégagée et exempte de matériaux combustibles, d'essence et d'autres vapeurs et liquides inflammables.
- N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation. Gardez les ouvertures de ventilation du boîtier de la bouteille libres et exemptes de débris.
- Inspectez le tuyau d'alimentation de la bouteille de gaz avant chaque utilisation de l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Si le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou s'il est coupé, il **DOIT** être remplacé avant d'utiliser l'appareil de cuisson au gaz extérieur. Contactez votre revendeur et n'utilisez que les tuyaux de rechange spécifiés pour l'appareil à gaz de cuisson extérieur. Le tuyau de rechange doit être celui spécifié par le fabricant.
- Vérifiez visuellement les flammes du brûleur. Elles doivent être bleues ou légèrement jaunes.
- Vérifiez et nettoyez le tube du brûleur/venturi pour détecter les insectes et les nids d'insectes. Un tube bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil de cuisson au gaz extérieur.



2,5cm



CONSIGNES IMPORTANTES DE SÉCURITÉ

Ce modèle est conçu pour être utilisé avec un réservoir standard de 10 kg de gaz de pétrole liquéfié.

Un réservoir de 10 kg d'environ 305 mm de diamètre et 393 mm de hauteur.

- Muni d'un dispositif anti-débordement homologué.

- Muni d'un dispositif de raccordement de la bouteille compatible avec le raccordement des appareils de cuisson au gaz en plein air.

• Vérifiez toujours l'étanchéité des raccords chaque fois que vous connectez la bouteille d'alimentation en gaz de 10kg. Voir la section "Instructions d'installation".

• Lorsque l'appareil à gaz de cuisson extérieur n'est pas utilisé, le gaz doit être coupé au niveau de la bouteille d'alimentation.

• L'entreposage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est débranchée et que l'appareil n'est pas utilisé.

Les bouteilles doivent être stockées à l'extérieur et hors de portée des enfants et ne doivent pas être stockées dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.

Le régulateur de pression et le tuyau fournis avec l'appareil à gaz de cuisson extérieur doivent être utilisés. Un régulateur de pression et un ensemble de tuyaux de rechange doivent être conformes à ceux du fabricant.

- Placez un bouchon anti-poussière sur la sortie du robinet de la bouteille chaque fois que la bouteille n'est pas utilisée. N'installez sur la sortie du robinet de la bouteille que le type de bouchon fourni avec le robinet de la bouteille. D'autres types de capuchons ou de bouchons peuvent entraîner des fuites de gaz.

- Si les informations suivantes ne sont pas suivies à la lettre, un incendie causant la mort ou des blessures graves peut se produire.

- Ne stockez pas de bouteille de gaz de rechange sous ou à proximité de cet appareil de cuisson au gaz en plein air.

Ne remplissez jamais la bouteille à plus de 80 %.

EXIGENCES EN MATIÈRE D'INSTALLATION

Outils et pièces

Rassemblez les outils et les pièces nécessaires avant de commencer l'installation.

Lisez et suivez les instructions fournies avec tous les outils énumérés ici.

Outils nécessaires

- Mètre ruban

- Petit tournevis à lame plate

- Tournevis cruciforme n°2 et n°3

- Niveau

- Clé ou pince

- Clé à pipe

- Ciseaux ou pinces coupantes (pour retirer les attaches)

- Solution non corrosive de détection des fuites

Pièces fournies

- Ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau

- 1 pile alcaline de taille AA

- Vis : W 3/32-32*2/5 4pcs utilisées pour installer la porte

Choisissez un emplacement qui offre une exposition minimale au vent et aux voies de circulation.

L'emplacement doit être éloigné des zones de fort courant d'air.

N'obstruez pas la circulation de l'air de combustion et de ventilation.

Dégagement par rapport à une construction combustible pour les grills extérieurs :

- Un minimum de 58 cm doit être maintenu entre l'avant du capot du grill, les côtés et l'arrière du grill et toute construction combustible.

- Un espace minimum de 58 cm doit également être maintenu sous la surface de cuisson et de toute construction combustible.

Ce grill d'extérieur encastré doit être installé uniquement dans une enceinte encastrée construite uniquement avec des matériaux non combustibles. Les matériaux incombustibles peuvent être de la brique, un mur coupe-feu ou de l'acier. N'utilisez pas de bois ou d'autres matériaux combustibles pour l'enceinte encastrée.



ATTENTION

Risque d'explosion

Ne pas stocker le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Ne rangez pas le grill avec le réservoir de carburant dans un garage ou à l'intérieur.

Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.



ATTENTION

Risque d'incendie

N'utilisez pas le grill à proximité de matériaux combustibles.

Ne stockez pas de matériaux combustibles à proximité du grill.

Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort ou un incendie.



ATTENTION

Risque d'incendie

Ne pas installer le grill ou sur des matériaux combustibles à proximité sans une enveloppe isolante.

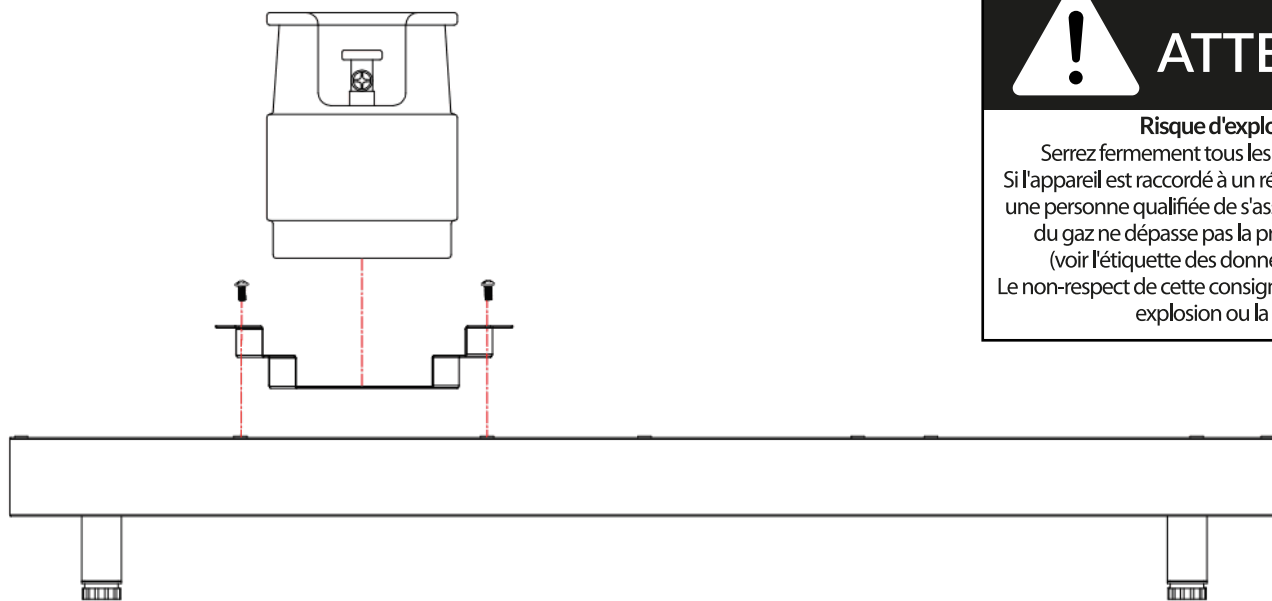
Cela peut entraîner la mort ou un incendie.

FR Installation du plateau du réservoir de gaz liquéfié 10KG

(Les photos du réservoir de gaz sont fournies à titre d'illustration uniquement).

Le plateau du réservoir doit être fixé à un endroit fixe facilement accessible et qui permettra à l'ensemble régulateur de pression/flexible de gaz de se connecter au réservoir de gaz de 10KG sans se plier ou exercer une pression sur l'ensemble régulateur de pression/flexible de gaz.

1. Placez le plateau du réservoir à un endroit qui peut être fixé à l'aide de 2 vis (fournies) dans les trous pré-percés.
2. Utilisez 2 vis pour fixer le plateau du réservoir. L'emplacement typique d'un réservoir de gaz de 10 kg est situé à l'intérieur de l'enceinte où le réservoir peut être facilement mis en marche et arrêté. Sur le dessus du réservoir, placez une barre métallique pour éviter que le réservoir ne se renverse.
3. Le réservoir doit se trouver au moins 5 cm au-dessus du sol.
4. Installez le déflecteur des cylindres pour empêcher la chaleur de descendre du grill vers les cylindres (le déflecteur métallique des cylindres n'est pas fourni).



ATTENTION

Risque d'explosion

Serrez fermement tous les raccords de gaz.
Si l'appareil est raccordé à un réservoir, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression du gaz ne dépasse pas la pression nominale.
(voir l'étiquette des données techniques)
Le non-respect de cette consigne peut entraîner une explosion ou la mort.

Régulateur de pression de gaz

Le régulateur de pression de gaz fourni avec ce grill doit être utilisé.

Un ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau de rechange spécifique à votre modèle est disponible auprès de votre revendeur de grills d'extérieur.

La pression d'entrée (alimentation) du régulateur doit être la suivante pour un bon fonctionnement :

Gaz

CATÉGORIE DE GAZ	Catégorie I ₃₊ (28~30/37)	Catégorie I _{3B/P} (30)	Catégorie I _{3B/P} (37)	Catégorie I _{3B/P} (50)
TYPE DE GAZ	Butane 28~30mbar Propane 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
DIMENSIONS	Diamètre 0,73mm	Diamètre 0,73mm	Diamètre 0,70mm	Diamètre 0,65mm
DESTINATION PAYS	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Support de tuyau (fourni) :

Percez deux trous M6 pour fixer le support de tuyau au mur. La hauteur du support du tuyau doit être la même que celle de la valve du réservoir de gaz. Lorsque vous fixez le tuyau sur le mur, assurez-vous que le tuyau est suffisamment long pour connecter le détendeur à la bouteille lorsque celle-ci reste hors de l'enceinte.

Veillez à ce que le tuyau flexible ne soit pas soumis à des torsions.

Remplacer par un nouveau tuyau flexible lorsque les conditions nationales l'exigent, ou en fonction de sa validité.

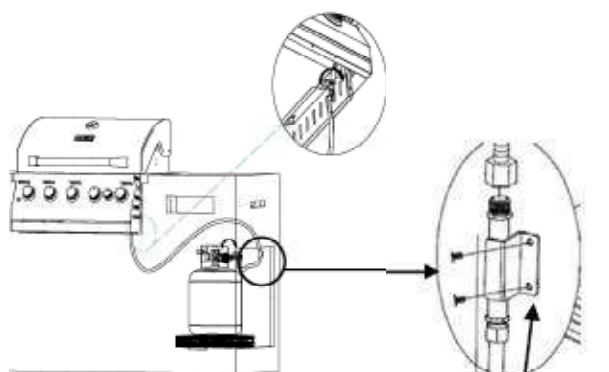
Installez le réservoir de gaz 10KG. Ce grill est équipé pour être utilisé avec un réservoir de gaz de 10 kg (réservoir non fourni, acheté séparément).

Un ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau est fourni.

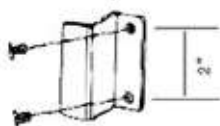
Toute marque de réservoir de gaz de 10 kg peut être utilisée avec le barbecue, à condition qu'elle soit compatible avec le plateau du réservoir du barbecue. Le barbecue est également certifié par CE International pour l'alimentation en gaz local. Le réservoir de gaz de 10kg doit être monté et fixé.

(REMARQUE : LE PLATEAU DU RÉSERVOIR N'EST PAS INCLUS)

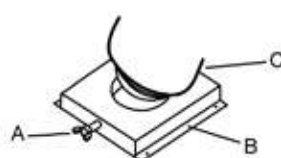
1. Ouvrez les portes de l'armoire.
2. Desserrez la vis de blocage du plateau du réservoir (voir photo 7).
3. Placez le réservoir de gaz de 10 kg dans le bac à réservoir sous le barbecue.
4. Serrez la vis de blocage dans le sens des aiguilles d'une montre contre le collier inférieur du réservoir de gaz de 10 kg pour le fixer.
5. Pour faciliter l'installation, il est préférable que le retrait des vapeurs du réservoir soit orienté vers la droite.
6. Ne vous penchez pas sur le réservoir. Gardez toujours la bouteille en position verticale pour permettre l'évacuation des vapeurs (voir photo 8).



Picture 5

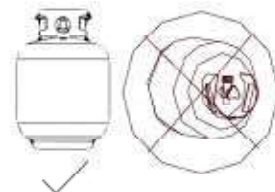


Picture 6



A. Locking screw
B. Tank tray
C. 20lb LP gas fuel tank tray

Picture 7



Picture 8



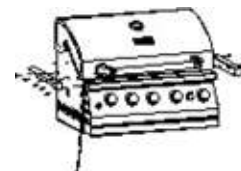
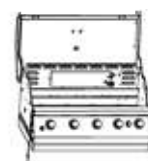
ATTENTION

Risque de poids excessif

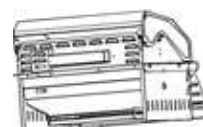
Utilisez deux personnes ou plus pour déplacer et installer le barbecue grill.
Le non-respect de cette consigne peut entraîner des blessures au dos ou autres.

Ouverture du carton du Barbecue grill

1. Retirez tous les matériaux d'emballage et sortez le barbecue grill de la base d'expédition.
2. Déplacez le barbecue grill près de l'emplacement extérieur souhaité.
3. Ouvrez le capot du grill.
4. Vérifiez que toutes les pièces sont bien emballées et rangées au bon endroit, puis retirez le bloc de mousse et l'emballage de l'intérieur de la boîte.
5. Remettez en place les dispositifs de contrôle de la flamme, les grilles du grill et la grille chauffante.
6. Placez toutes les pièces au bon endroit, comme indiqué sur l'image ci-contre.



7. Utilisez 5 vis M5×10 (ces 5 vis sont déjà pré-assemblées sur le panneau latéral de la boîte à feu, veuillez les retirer avant de verrouiller les garnitures latérales) pour verrouiller les garnitures gauche et droite sur les côtés de la boîte à feu séparément, comme illustré ci-contre.



8. Utilisez 4 vis M5X10 (ces 4 vis sont déjà pré-assemblées sur le panneau arrière de la boîte à feu, veuillez les retirer avant de verrouiller la garniture arrière) pour verrouiller la garniture arrière sur la face arrière de la boîte à feu, comme illustré ci-contre.

FR Installation du Barbecue grill

REMARQUE : Le barbecue grill tombe dans l'enceinte et est soutenu par ses rebords latéraux. N'utilisez pas de support inférieur.

1. Placez le barbecue grill dans l'enceinte extérieure, en laissant suffisamment d'espace à l'arrière pour le raccordement à l'alimentation en gaz.
2. Avant de brancher le tuyau, installez le tuyau rigide ou semi-rigide de raccordement (voir Système de raccordement du gaz).
3. Connectez le tuyau rigide ou le tube semi-rigide au régulateur/à l'ensemble tuyau. Assurez-vous que l'ensemble régulateur/tuyau est sous le barbecue grill et n'est pas pressé par le barbecue grill.
4. Vérifiez que l'ensemble régulateur/tuyau flexible n'est pas pincé ou plié et qu'il est positionné dans l'enceinte où se trouve le réservoir de gaz.
5. Là où le connecteur ou le tuyau passe à travers des ouvertures dans les armoires, ou ouvertures dans l'enceinte intégrée, protégez le tuyau ou le connecteur lorsqu'il passe par des ouvertures dans un compartiment de l'enceinte.
6. Soutenir la tuyauterie, le tube flexible ou le connecteur de gaz à l'intérieur de l'enceinte intégrée et assurer la visibilité du connecteur à travers l'ouverture d'une porte ou d'une fenêtre de l'enceinte.

Connecter la bonbonne de gaz 10kg

1. Vérifiez que le réservoir de gaz de 10 kg est sur la position "Off". Si ce n'est pas le cas, tournez la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Vérifiez que la vanne du réservoir de gaz de 10kg possède les raccords appropriés de type 1 à filetage mâle externe.
3. Vérifiez que les boutons de commande des brûleurs sont en position "Off".
4. Retirez tout débris et vérifiez que les raccords de la vanne, l'orifice et l'ensemble régulateur de pression/-flexible de gaz ne sont pas endommagés.
5. A la main, faites tourner l'ensemble régulateur de pression/flexible de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre pour le raccorder au réservoir de gaz de 10 kg, comme illustré. Ne serrez qu'à la main uniquement. L'utilisation d'une clé pourrait endommager l'écrou du raccord rapide.
6. Ouvrez complètement la vanne du réservoir en la tournant dans le sens inverse des aiguilles d'une montre. Attendez quelques minutes pour que le gaz circule dans la conduite de gaz.

Test de fuite de gaz

Après avoir installé le système d'alimentation en gaz, et le vérifié qu'il est bien fixé à l'enceinte :

1. Avant d'allumer le barbecue grill, testez toutes les connexions en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. Des bulles indiqueront la présence d'une fuite.
2. Si vous trouvez une fuite, fermez le robinet du réservoir et n'utilisez pas le barbecue grill. Contactez un technicien qualifié en gaz pour effectuer les réparations.

Installer la batterie

1. La pile de l'allumeur n'est pas installée en usine. Une pile alcaline de taille "AA" se trouve dans la boîte à accessoires sur la grille du barbecue grill. Installez la pile à ce moment-là en suivant les instructions de la section "Remplacement de la pile de l'allumeur".
2. Après la procédure ci-dessus, passez à la section "Vérification et réglage des brûleurs".

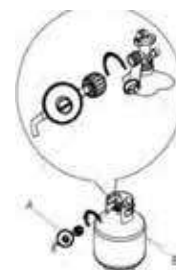
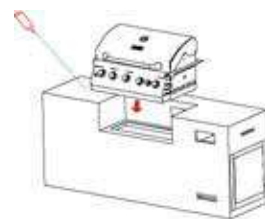
Débranchement du barbecue grill

Débranchez le réservoir de gaz de 10 kg (s'il est présent) et retirez le réservoir de gaz de 10 kg de l'armoire du barbecue grill.

1. Vérifiez que le réservoir de gaz de 10 kg est en position "Off". Si ce n'est pas le cas, tournez la vanne dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
2. Avec votre main, tournez l'ensemble régulateur de pression/flexible de gaz dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le déconnecter du réservoir de gaz de 10 kg.

AVERTISSEMENT

Le stockage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur est autorisé uniquement si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur.



ATTENTION



Risque d'incendie

N'utilisez pas le barbecue grill à proximité de matériaux combustibles.

Ne stockez pas de matériaux combustibles près du barbecue grill.

Cela pourrait causer la mort ou un incendie.



ATTENTION

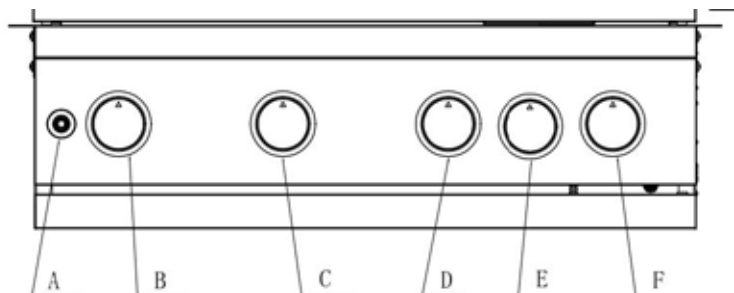


Risque d'explosion

Serrez fermement toutes les connexions de gaz. Si l'appareil est raccordé à un réservoir, demandez à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas la pression de gaz nominale. Le non-respect de cette consigne peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.

FR Utilisation du Barbecue grill

REMARQUE : Le barbecue grill que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques présentées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- A. Bouton de commande de l'allumage électrique
- B. Bouton de commande du bumper du grill gauche
- C. Bouton de commande du bumper du grill de gauche
- D. Bouton de commande du brûleur du grill central droit
- E. Bouton de commande du brûleur de rôtisserie
- F. Bouton de commande du brûleur du grill droit



ATTENTION



Risque d'explosion

Ne pas stocker le réservoir de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
Ne pas stocker le grill avec le réservoir de gaz dans un garage ou à l'intérieur.
Le non-respect de ces instructions peut entraîner la mort, une explosion ou un incendie.



ATTENTION



Risque d'incendie

N'utilisez pas le barbecue grill à proximité de matériaux combustibles.
Ne stockez pas de matériaux combustibles près du barbecue grill.
Cela pourrait causer la mort ou un incendie.



ATTENTION

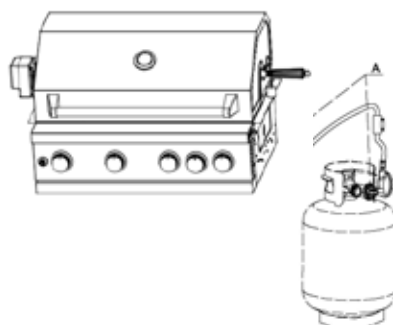
Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson.
Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

Inspection du tuyau d'alimentation du réservoir de gaz

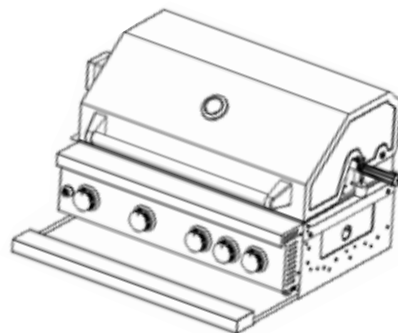
Inspectez l'ensemble régulateur de pression de gaz/tuyau avant chaque utilisation.

S'il est évident qu'il y a une abrasion ou une usure excessive, ou que le tuyau est coupé, il doit être remplacé avant la mise en service de l'appareil de cuisson au gaz en plein air. Le tuyau de remplacement doit être celui spécifié par le fabricant.



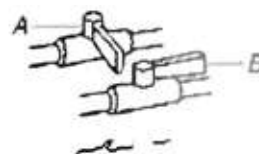
Préparer l'alimentation en gaz

1. Assurez-vous que les boutons de commande sont tournés sur OFF. Le plateau d'égouttage doit être en place et poussée à fond vers l'arrière.



Allumez l'alimentation en gaz

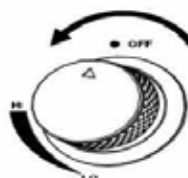
1. Pour les grills d'extérieur utilisant un réservoir de gaz de 10 kg : Ouvrez lentement le robinet du réservoir.
REMARQUE : Si le dispositif de limitation du débit s'active, il se peut que votre grill ne s'allume pas. Si votre grill s'allume, les flammes seront basses et ne chaufferont pas correctement. Fermez le robinet du réservoir et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes. Après avoir fermé le réservoir, ouvrez très lentement la vanne du réservoir et attendez 5 secondes avant d'allumer.
2. Pour les grills extérieurs utilisant une source d'alimentation en gaz naturel (le cas échéant) : Ouvrez le robinet d'arrêt manuel de la conduite d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la poignée est parallèle à la conduite de gaz.



Allumer le grill principal

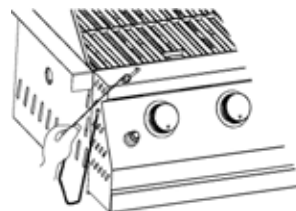
IMPORTANT : Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

1. Ne vous penchez pas sur le grill.
2. Sélectionnez le brûleur que vous souhaitez allumer. Poussez le module d'allumage à impulsion, enfoncez et tournez le bouton de commande du brûleur du grill sur IGNITE/HI, tout en continuant à le maintenir enfoncé.
3. Vous entendrez le son "claquant" de l'étincelle. Lorsque le brûleur est allumé, relâchez le bouton. Tournez le bouton jusqu'au réglage souhaité.
4. Répétez l'opération pour chacun des autres brûleurs si nécessaire.



Allumage manuel du grill principal

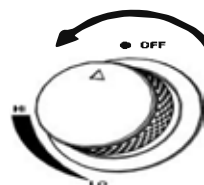
1. Ne vous penchez pas au-dessus du grill.
2. Retirez l'extension d'allumage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.



3. Frappez l'allumette pour l'allumer.
4. Guidez l'allumette allumée sous la grille du grill.



5. Poussez le module d'allumage à impulsion, enfoncez et tournez le bouton du brûleur sur IGNITE/HI pour le brûleur le plus proche de l'allumette. Le brûleur s'allume immédiatement. Lorsque le brûleur est allumé, tournez le bouton sur le réglage souhaité.



6. Répétez les étapes 2 à 5 pour chaque brûleur principal.
7. Retirez l'allumette et replacez l'extension d'allumage manuel sur le panneau latéral droit.

IMPORTANT :

Si le brûleur ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes avant de le rallumer.

Si un brûleur ne s'allume pas après avoir tenté de l'allumer manuellement, contactez le service après-vente.

Avertissement (après utilisation) :

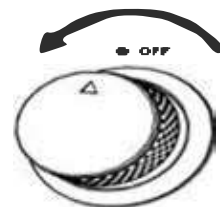
Le stockage d'un appareil à gaz de cuisson extérieur à l'intérieur n'est autorisé que si la bouteille est déconnectée et retirée de l'appareil à gaz de cuisson extérieur.

Utilisation de votre brûleur de rôtisserie

Pour éviter d'endommager la grille chauffante, retirez-la du grill lorsque vous utilisez le brûleur de rôtisserie. Lorsque vous utilisez le brûleur de rôtisserie, n'utilisez pas les brûleurs principaux lorsque le brûleur rôtissoire est en service.

Allumer le brûleur de rôtisserie

1. Ne vous penchez pas sur le grill.
 2. Poussez le module d'allumage à impulsion. Poussez et tournez lentement le bouton du brûleur arrière sur IGNITE/HI. Vous entendrez le son "claquant" de l'étincelle.
 3. Lorsque le brûleur de la rôtissoire s'allume, maintenez le bouton enfoncé pendant encore 15 secondes, puis relâchez le bouton et le brûleur restera allumé. Vous entendrez le "claquement" de l'étincelle jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.
- IMPORTANT :** Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes avant de le rallumer.
4. Veuillez noter que le brûleur de la rôtissoire n'a qu'un réglage élevé.

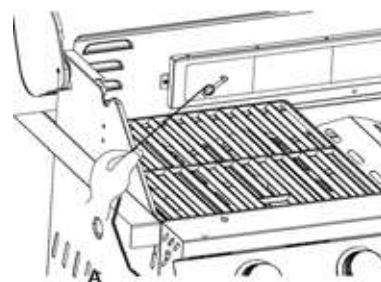


Allumer manuellement le brûleur de rôtisserie

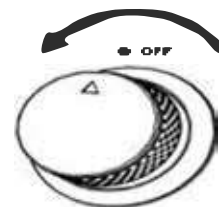
1. Ne vous penchez pas sur le grill.
2. Retirez l'extension d'éclairage manuel (voir l'illustration suivante) et fixez une allumette à l'anneau fendu.



3. Frappez l'allumette pour l'allumer.
4. Tenez délicatement l'allumette allumée près du brûleur de la rôtissoire.



5. Poussez le module d'allumage à impulsion et enfoncez et retournez le bouton de commande sur IGNITE/ON.



Maintenez ce bouton enfoncé pendant 15 secondes après l'allumage du brûleur. Vous entendrez le "claquement" de l'étincelle jusqu'à ce que vous relâchiez le bouton.

IMPORTANT : Si le brûleur de la rôtissoire ne s'allume pas immédiatement, tournez le bouton de commande du brûleur de la rôtissoire sur OFF et attendez 5 minutes avant de rallumer.

6. Retirez l'allumette et replacez la rallonge d'allumage manuel à l'intérieur de la porte de l'armoire.



ATTENTION

Risque d'intoxication alimentaire

Ne laissez pas les aliments reposer pendant plus d'une heure avant ou après la cuisson. Cela peut entraîner une intoxication alimentaire ou une maladie.

Il est conseillé d'utiliser des gants de protection lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.

Les pièces scellées d'origine ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.

FR

Tableau de rôtisserie

Utilisez un thermomètre à viande portable pour vérifier la cuisson interne des aliments.

Éteignez le brûleur de la rôtissoire lorsque le thermomètre à viande indique 3 °C de moins que la température interne souhaitée.

Continuez à tourner, hotte fermé, pendant 10 minutes avant de découper.

Le temps est affecté par les conditions météorologiques telles que le vent et la température extérieure.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs (1.5-2.2 kg)	Medium-rare (145°F/ 63°C)	15-20
Rib Eye		Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Sirloin Tip			
Rib, boneless			
Poultry			
Chicken	3-6 lbs (1.1 -2.2 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	25-30
		Thigh (180°F/ 82°C)	25-30
Turkey, whole	7-10 lbs (2.6- 3.7 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	11-20
		Thigh (180°F/ 82°C)	11-20
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs (1.5-2.6 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs (1.5 - 2.2 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-23

Conseils pour l'utilisation de la rôtisserie

Avant la grillade:

- Décongelez les aliments avant de les faire griller.
- Préchauffez le grill à haute température (utilisez tous les brûleurs du gril) pendant 10 minutes. La hotte doit être fermée pendant le préchauffage. Le préchauffage fournit la chaleur élevée nécessaire pour faire dorer et sceller les jus.
- Réduisez le temps de préchauffage lorsque vous faites griller des morceaux de viande ou de volaille riches en graisses, comme les cuisses de poulet. Cela permettra de réduire les flambées.
- Huilez légèrement les grilles du grill ou les aliments lorsque vous faites cuire des morceaux de viande, de poisson ou de volaille peu gras, comme des crevettes ou des poitrines de poulet sans peau.
- L'utilisation de trop d'huile peut entraîner le dépôt de cendres grises sur les aliments.
- Coupez l'excès de graisse des viandes avant la cuisson pour réduire les flambées.
- Faites des coupes verticales à intervalles de 5 cm autour de la bordure grasse de la viande pour éviter qu'elle ne s'enroule.
- N'ajoutez l'assaisonnement ou le sel qu'une fois la cuisson terminée.

Pendant la grillade:

- Ne tournez les aliments qu'une seule fois. Les jus sont perdus lorsque la viande est retournée plusieurs fois.
- Retournez la viande juste lorsque les jus commencent à apparaître à la surface.
- Évitez de perforer ou de couper les viandes pour tester la cuisson. Cela permet aux jus de s'échapper.
- Il peut être nécessaire de baisser le réglage de la chaleur pour les aliments qui cuisent longtemps ou qui sont marinés ou arrosés d'une sauce sucrée.
- Si vous utilisez un feu vif, ajoutez la sauce barbecue uniquement pendant les 10 dernières minutes de cuisson pour éviter de brûler la sauce.
- Le degré de cuisson est influencé par le type de viande, la coupe de la viande (taille, forme et épaisseur), le réglage de chaleur choisi et la durée de la cuisson sur le grill.
- Le temps de cuisson sera plus long si le couvercle du grill est ouvert.

Méthodes de cuisson

La cuisson par chaleur directe signifie que les aliments sont placés sur les grilles du barbecue.

Chaleur directe

Directement au-dessus des brûleurs allumés. La position de la hotte peut être en haut ou en bas.

Si la hotte est en position haute, le temps total de cuisson peut être plus long.

La chaleur directe saisit les aliments. Le grillage est un procédé qui permet de sceller les jus naturels des aliments en les cuisant à une chaleur intense pendant une courte période. Les jus restent à l'intérieur, tandis que l'extérieur est bruni et recouvert d'une couche grillée savoureuse.

Chaleur indirecte

Pour obtenir de meilleurs résultats, ne choisissez pas la méthode de cuisson par chaleur indirecte lorsqu'il y a du vent.

La cuisson par chaleur indirecte signifie que les aliments sont placés sur la grille du gril au-dessus d'un brûleur non chauffé, permettant à la chaleur du ou des brûleurs allumés de chaque côté de cuire les aliments. Si possible, allumez 2 brûleurs. Cuisinez avec la hotte abaissée. Cela permet de raccourcir le temps de cuisson.

FR

Tableau des grillades

Les boutons ont des réglages haut, moyen et bas pour le réglage de la flamme.
de la flamme.

- Les réglages de chaleur indiqués sont approximatifs.
- La durée des grillades dépend des conditions météorologiques.
- Lorsque 2 températures sont indiquées, par exemple Medium à Medium-Low, commencez par la première et ajustez en fonction de la progression de la cuisson.
- Les temps de cuisson peuvent varier par rapport aux temps indiqués dans le tableau en fonction du type de combustible, gaz naturel ou GPL.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts	INDIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	32-40 per lb	Tent with foil first 45-60 minutes
Rib Eye, Sirloin	Medium/OFF/Medium	to Medium (160°F/71°C)	(15-18 per kg)	of cooking time
Steaks 2,5 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		criss-cross grill marks
Steaks 4 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	18-25	
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil)	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	22-29	
4 cm thick	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
	Medium			
Pork				
Chops				
2,5cm	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	12-22	
4 cm	Medium to Med-Low		30-40	
Ribs	INDIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally.
0,9- 1,5 kg	Med/OFF/Med			During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0,4 kg	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham half	INDIRECT	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill without pan or drip pan.
3 -4 kg	Med/OFF/Med			
Ham steak precooked 1,5 cm	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT Medium	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast 2 cm thick.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 170°F/ 77°C Thigh 180°F/82°C		Start bone side down.
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin (2.5 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	10-20	
(3.8 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	16-20	

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F / 77°C	7-8 / kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F / 77°C	11-14 / kg	Start skin side down.
Whole, (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F / 77°C Thigh 180°F / 82°C	5-7 / kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Com on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Entretien du grill

Remplacement de la pile de l'allumeur

Si les allumeurs ne produisent plus d'étincelles, la pile doit être remplacée.

1. Dévissez le capuchon du bouton de l'allumeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le retirer.
2. Retirez la pile du compartiment à pile.
3. Remplacez-la par une nouvelle pile alcaline de taille "AA". Installez la pile avec l'extrémité négative en premier.
4. Vissez le capuchon du bouton d'allumage en place dans le sens des aiguilles d'une montre.



Nettoyage général

IMPORTANT : Avant de nettoyer, assurez-vous que toutes les commandes sont éteintes et que le grill est froid. Suivez toujours les instructions de l'étiquette des produits de nettoyage.

Pour un nettoyage de routine, lavez avec de l'eau et du savon en utilisant un chiffon doux ou une éponge. Rincez à l'eau claire et séchez immédiatement avec un chiffon doux et non pelucheux pour éviter les taches et les traces.

N'utilisez pas de laine d'acier pour nettoyer le grill, car elle rayera la surface.

Pour éviter que la finition ne soit endommagée par les intempéries, utilisez une housse.

ACIER INOXYDABLE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, n'utilisez pas de tampons à récurer remplis de savon, de nettoyeurs abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de laine d'acier, de chiffons de lavage granuleux ou de serviettes en papier.

Les nettoyeurs ne doivent pas contenir de chlore. Des dommages pourraient se produire.

Les déversements d'aliments doivent être nettoyés dès que le grill entier est froid. Les déversements peuvent provoquer une décoloration permanente.

Méthode de nettoyage :

- Frottez dans le sens du grain pour éviter de rayer ou d'endommager la surface.
- Nettoyant pour acier inoxydable
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage :
- Rincer à l'eau claire et sécher avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Vinaigre pour éliminer les taches d'eau dure.
- Nettoyant pour vitres pour éliminer les traces de doigts.

GRILLES DE BARBECUE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les grilles du grill, n'utilisez pas de grattoir en acier ou en fibre. Immédiatement après avoir fini de cuisiner, détachez les salissures alimentaires avec une brosse à poils de laiton. Réglez tous les brûleurs sur HI pendant 10 à 15 minutes avec le capot fermé pour brûler les résidus alimentaires. Éteignez tous les brûleurs, relevez la hotte et laissez les grilles refroidir. Utilisez la brosse à poils de laiton pour enlever les cendres des grilles du grill.

Lorsqu'elles sont complètement refroidies, les grilles du grill peuvent être retirées pour un nettoyage complet. Nettoyez-les avec un détergent doux et de l'eau chaude.

Pour les salissures cuites, préparez une solution de 250 ml d'ammoniaque pour 3,75 L d'eau. Faites tremper les grilles pendant 20 minutes, puis rincez-les à l'eau et séchez-les complètement.

PORTE-CHAUFFAGE

Méthode de nettoyage :

- Détergent liquide ou un nettoyant tout usage.
- Rincez à l'eau claire et séchez avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Pour les taches tenaces ou la graisse cuite, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

IMPORTANT : Assurez-vous que l'alimentation en gaz est coupée et que tous les boutons de commande sont en position OFF.

EXTÉRIEUR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et des piqûres, à condition que la surface soit maintenue propre, polie et couverte.

- Avant la première utilisation, appliquez un produit de polissage pour acier inoxydable sur toutes les zones non destinées à la cuisson. Renouvelez l'application après chaque nettoyage pour éviter tout dommage permanent à la surface.
- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude propre.
- Essuyez la surface complètement sèche avec un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces ou les graisses cuites, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

INTERIEUR

La décoloration de l'acier inoxydable sur ces pièces est à prévoir, en raison de la chaleur intense des brûleurs. Frottez toujours dans le sens du grain. Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau propre et chaude.

Méthode de nettoyage :

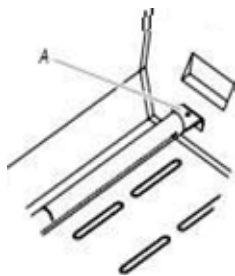
- Détergent liquide ou nettoyant tout usage
- Rincez à l'eau claire et séchez complètement avec un chiffon doux et non pelucheux.
- Une éponge à récurer résistante peut être utilisée avec des produits de nettoyage doux.
- Pour les petites surfaces difficiles à nettoyer, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

BRULEURS

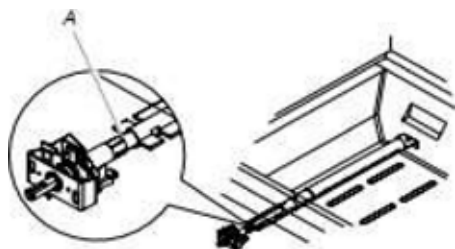
Méthode de nettoyage :

- Nettoyez l'extérieur du brûleur avec une brosse métallique.
- Débarrassez les orifices du brûleur de toute obstruction à l'aide d'un trombone redressé.
- N'utilisez pas de cure-dents car il pourrait se casser et boucher l'orifice.
- Vérifiez et nettoyez les tubes du brûleur/venturi.

1. Retirez les grilles du grill et les dresseurs de flammes.
2. Retirez les 2 vis qui maintiennent le brûleur en place. Retirez le brûleur à gaz du grill. Séchez-les complètement.



3. Utilisez une lampe de poche pour inspecter l'intérieur du brûleur par l'entrée du brûleur afin de vous assurer qu'il n'y a pas de blocage. Si vous voyez une obstruction, utilisez un cintre métallique redressé pour la dégager.
4. Après avoir inspecté l'intérieur du brûleur pour vérifier qu'il n'y a pas d'obstruction, réassemblez le brûleur en faisant glisser le tube central du brûleur à gaz sur l'orifice de gaz.



5. Fixez à nouveau le brûleur à gaz à l'aide de 2 vis.

BRÛLEUR À RÔTISSOIRE

Méthode de nettoyage :

1. Allumez le brûleur de la rôtissoire.
2. Fermez le capot du grill.
3. Laissez le brûleur à température élevée pendant environ 30 minutes.
4. Mettez le bouton sur OFF et laissez refroidir complètement.
5. Brossez les particules de cendres du brûleur de la rôtissoire.

PLATEAU D'ÉGOUTTAGE

IMPORTANT : Le plateau d'égouttage ne doit être retiré que lorsque le grill est complètement froid.

Le plateau d'égouttement sur toute la largeur recueille la graisse et les particules d'aliments qui tombent à travers le grill. à travers le grill. Nettoyez-le souvent pour éviter l'accumulation de graisse.

Méthode de nettoyage :

- Retirer le plateau et le poser sur une surface plane.
- Essuyez l'excès de graisse avec des serviettes en papier.
- Détergent doux et eau chaude. Rincer et sécher soigneusement.
- Remettez le plateau en place.

BOUTONS ET ZONE DE LA BRIDE AUTOUR DES BOUTONS

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les boutons ou la zone de la bride autour des boutons, n'utilisez pas de nettoyeurs abrasifs à base de laine d'acier ou de nettoyant pour four. Ne faites pas tremper les boutons.

Méthode de nettoyage :

- Détergent doux, un chiffon doux et de l'eau chaude.
- Rincer et sécher.

GRAPHIQUES DU PANNEAU DE COMMANDE

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les graphiques du panneau de commande, n'utilisez pas de laine d'acier, de nettoyeurs abrasifs ou de nettoyants pour four. Ne pas vaporiser de nettoyant directement sur le panneau.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyez délicatement le pourtour des étiquettes du brûleur ; le frottement peut enlever l'impression.
- Détergent doux, chiffon doux et eau chaude. .
- Rincer et sécher.

DÉPANNAGE

Le grill ne s'allume pas

- La vanne du réservoir de gaz de 10kg est-elle fermée ?

Remettez le réservoir de gaz 10kg en marche.

- Le gril est-il correctement raccordé à l'alimentation en gaz ?

Contactez un spécialiste de la réparation ou consultez les instructions d'installation.

- Y a-t-il du gaz dans le réservoir de gaz ?

Vérifiez le niveau de gaz.

- L'allumeur fonctionne-t-il ?

Vérifiez que la pile de l'allumeur est correctement installée ou vérifiez si la pile doit être remplacée. Consultez la section "Remplacement de la pile de l'allumeur".

Vérifiez si le grill s'allume avec une allumette. Consultez la section " Allumage manuel du grill principal " dans la section " Utilisation du grill à l'extérieur ".

Vérifiez que les fils ne sont pas mal connectés à l'allumeur ou aux électrodes.

Vérifiez si des débris bloquent les électrodes.

Si une étincelle se produit ailleurs qu'à l'extrémité de l'allumeur, remplacez l'allumeur.

La flamme du brûleur ne reste pas allumée

- L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte ?

Vérifiez que la vanne du réservoir de gaz combustible est complètement ouverte.

- L'alimentation en gaz dans le réservoir de gaz est-elle faible ?

Vérifiez le niveau de gaz.

- Le brûleur est-il correctement installé et en bon état ?

Vérifiez que le brûleur est correctement installé. Vérifiez que le brûleur n'est pas défectueux.

La flamme est bruyante, faible ou irrégulière.

- L'alimentation en gaz est-elle complètement ouverte ?

Vérifiez que la vanne du réservoir de gaz de 10 kg est complètement ouverte.

- L'alimentation en gaz dans le réservoir de gaz de 10 kg est-elle faible ?

Vérifiez le niveau de gaz.

- Est-ce qu'un seul brûleur semble faible ?

Vérifiez et nettoyez les orifices du brûleur s'ils sont obstrués ou sales. Voir la section "Nettoyage général".

- Le tuyau d'alimentation en gaz est-il plié ou entortillé ?

Redressez le tuyau d'alimentation en gaz.

- La flamme est-elle bruyante ou s'éloigne-t-elle du brûleur ?

Le brûleur reçoit peut-être trop d'air. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air.

- La flamme du brûleur est-elle principalement jaune ou orange ?

Le gril se trouve peut-être dans une zone trop venteuse ou ne reçoit pas assez d'air. Vérifiez que les entrées d'air du brûleur ne sont pas obstruées. Vérifiez le réglage de l'obturateur d'air, voir la section "Vérification et réglage des brûleurs".

Des poussées excessives

- Y a-t-il un excès de graisse dans les aliments à griller ?

Maintenez la flamme à un niveau bas ou éteignez un brûleur.

Gardez la hotte relevée pendant la cuisson au grill pour éviter les flambées excessives.

Déplacez les aliments sur la grille de maintien au chaud jusqu'à ce que les flammes s'apaisent.

Pour éviter d'endommager le grill, ne vaporisez pas d'eau sur les flammes de gaz.

Faible chaleur

Gaz LP :

Pour les grills d'extérieur utilisant un réservoir de gaz de 10 kg, ouvrez lentement la vanne du réservoir.

REMARQUE : Si le dispositif de limitation du débit s'active, votre gril risque de ne pas s'allumer. Si votre gril s'allume, les flammes seront faibles et ne chaufferont pas correctement.

1. Fermez le robinet du réservoir et tous les boutons de commande et attendez 30 secondes.

2. Après avoir fermé le réservoir, ouvrez très lentement la vanne du réservoir et attendez 5 secondes avant d'allumer.

3. Allumez les brûleurs un par un. Voir la section "Allumer le grill principal".

ES CONSEJOS DE SEGURIDAD PARA LAS BARBACOAS DE EXTERIOR

Tu seguridad y la de los demás es muy importante.
En este manual y en su aparato se indican muchos mensajes de seguridad importantes.
Lea y siga siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de alerta de seguridad.
 Este símbolo le avisa de los peligros potenciales que pueden matarle o herirle a usted y a otras personas.
 Todos los mensajes de seguridad van seguidos del símbolo de alerta de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA".

Estas palabras significan :

- El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar un incendio o una explosión que puede causar lesiones personales graves, la muerte, daños al medio ambiente o a la salud.
- Puede morir o resultar gravemente herido si no sigue las instrucciones.
- Todos los mensajes de seguridad le indicarán cuál es el peligro potencial, cómo reducir el riesgo de lesiones y qué ocurrirá si no se siguen las instrucciones.



PELIGRO

Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas al aparato.
2. Apague todas las llamas abiertas.
3. Abra la tapa.
4. Si los olores persisten, aléjese del aparato y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a los bomberos.



ATENCIÓN

1. No almacene ni utilice gasolina u otros líquidos o vapores inflamables cerca de este o cualquier otro aparato.
2. No almacene gas sin conectar cerca de este o cualquier otro aparato.



ATENCIÓN

1. Sólo para uso en exteriores
2. Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
3. Advertencia: las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
4. Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
5. No mueva el aparato durante su uso.
6. Cierre el suministro de gas en el tanque de gas después de su uso.
7. No modifique el aparato.



ATENCIÓN

El regulador de gas debe cumplir la norma EN 16129 y el código local. - La manguera debe cumplir con la norma EN correspondiente y el código local - La longitud máxima de la manguera debe ser de 1,5 m. Para Finlandia: 1,2m

! INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, descarga eléctrica, lesiones o daños al utilizar el aparato de cocina a gas para exteriores, observe las precauciones básicas, incluyendo las siguientes:

- No instale aparatos de cocina a gas empotrados en o sobre un vehículo de recreo, remolque portátil, barco u otra instalación móvil.
- Mantenga siempre las distancias mínimas con respecto a las construcciones combustibles, véase "Requisitos de ubicación".
- El aparato de cocción a gas para exteriores no debe colocarse debajo de una construcción aérea combustible sin protección.
- Este aparato de cocina a gas para exteriores sólo debe utilizarse en el exterior y no debe utilizarse en un edificio, garaje o cualquier otro lugar cerrado.
- Mantenga el cable de alimentación y la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie caliente.
- Mantenga la zona que rodea al aparato de cocina de gas para exteriores despejada y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación. Mantenga los respiraderos de la carcasa del cilindro despejados y libres de residuos.
- Inspeccione la manguera de suministro de la bombona de gas antes de cada uso del aparato de cocina de gas para exteriores. Si la manguera muestra una abrasión o desgaste excesivo, o está cortada, DEBE ser sustituida antes de utilizar el aparato de cocina de gas para exteriores. Póngase en contacto con su distribuidor y utilice únicamente la manguera de repuesto especificada para el aparato de cocina de gas para exteriores. La manguera de repuesto debe ser la especificada por el fabricante.
- Compruebe visualmente las llamas del quemador. Deben ser azules o ligeramente amarillas.
- Compruebe y limpie el tubo del quemador/venturi en busca de insectos y nidos de insectos. Un tubo obstruido puede provocar un incendio debajo del aparato de cocina de gas al aire libre.



2,5 cm

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

Este modelo está diseñado para ser utilizado con un tanque de gas LP estándar de 10 kg.

Un depósito de 10 kg de aproximadamente 305 mm de diámetro y 393 mm de altura.

- Equipado con un dispositivo de protección contra el sobrellenado aprobado.

- Equipado con un dispositivo de conexión de cilindros compatible con la conexión de aparatos de cocina de gas al aire libre.

• Compruebe siempre la estanqueidad de las conexiones cada vez que conecte la bombona de gas de 10 kg. Véase el apartado "Instrucciones de instalación".

• Cuando el aparato de gas para cocinar al aire libre no está en uso, el gas debe cerrarse en el cilindro de suministro.

• El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en el interior sólo está permitido si la bombona está desconectada y el aparato no está en uso.

Las bombonas deben almacenarse al aire libre y fuera del alcance de los niños y no deben guardarse en un edificio, garaje u otro lugar cerrado.

Deben utilizarse el regulador de presión y la manguera suministrados con el aparato de gas para cocinar al aire libre. El regulador de presión y el conjunto de mangueras de repuesto deben ser los especificados por el fabricante.

- Coloque un tapón antipolvo en la salida de la válvula de la botella siempre que ésta no esté en uso. Instale en la salida de la válvula del cilindro sólo el tipo de tapón suministrado con la válvula del cilindro. Otros tipos de tapas o tapones pueden provocar una fuga de gas.

- Si no se siguen exactamente las siguientes indicaciones, puede producirse un incendio que cause la muerte o lesiones graves.

- No guarde una bombona de gas de repuesto debajo o cerca de este aparato de cocina a gas para exteriores.

No llene nunca la bombona más del 80%.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y piezas necesarias antes de comenzar la instalación.

Lea y siga las instrucciones proporcionadas con todas las herramientas enumeradas aquí.

Herramientas necesarias

- Cinta métrica

- Destornillador pequeño de hoja plana

- Destornillador Phillips #2 y #3

- Nivel

- Llave inglesa o alicates

- Llave de tubo

- Tijeras o cortaambres (para quitar los cierres)

- Solución de detección de fugas no corrosiva

Piezas suministradas

- Regulador de presión de gas/conjunto de mangueras

- 1 pila alcalina de tamaño AA

- Tornillos: W 3/32-32*2/5 4pcs utilizados para instalar la puerta

Elija un lugar con una exposición mínima al viento y al tráfico. La ubicación debe estar alejada de zonas con fuertes corrientes de aire.

No obstruir el flujo de aire de combustión y ventilación.

Distancia a la construcción combustible para parrillas al aire libre :

- Debe mantenerse una distancia mínima de 58 cm entre la parte delantera del capó de la parrilla, los laterales y la parte trasera de la parrilla y cualquier construcción combustible.

- También debe mantenerse una distancia mínima de 58 cm bajo la superficie de cocción y de cualquier construcción combustible.

Esta parrilla empotrada para exteriores debe instalarse únicamente en un recinto empotrado construido sólo con materiales incombustibles. Los materiales incombustibles pueden ser el ladrillo, el cortafuegos o el acero. No utilice madera u otros materiales combustibles para el cerramiento empotrado.



ATENCIÓN

Riesgo de explosión

No almacene el depósito de combustible en un garaje o en un lugar cerrado.

No guarde la parrilla con el depósito de combustible en un garaje o en un lugar cerrado.

El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.



ATENCIÓN

Peligro de incendio

No utilice la parrilla cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca de la parrilla.

No hacerlo puede provocar la muerte o un incendio.



ATENCIÓN

Peligro de incendio

No instale la parrilla ni los materiales combustibles cercanos sin una cubierta aislante.

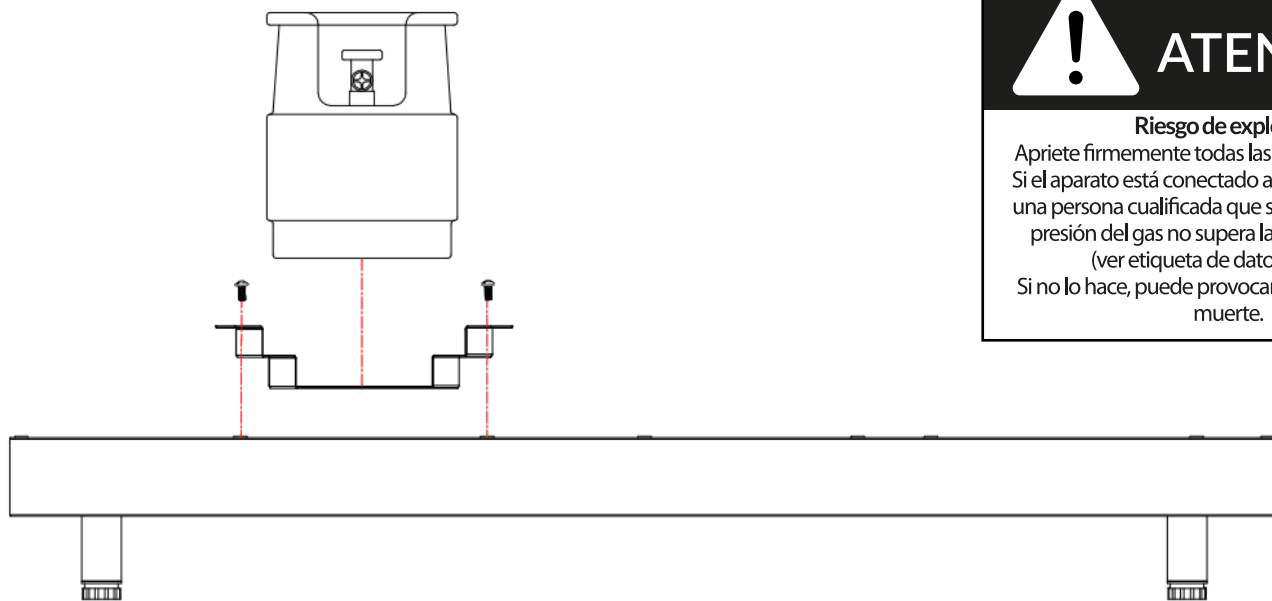
Esto puede provocar la muerte o un incendio.

ES Instalación de la bandeja del tanque de gas licuado de 10KG

(Las fotos del depósito de gasolina son sólo a título ilustrativo).

La bandeja del tanque debe estar unida a un lugar fijo que sea fácilmente accesible y que permita que el conjunto regulador de presión/manguera de gas se conecte al tanque de gas de 10KG sin doblar o ejercer presión sobre el conjunto regulador de presión/manguera de gas.

1. Coloque la bandeja del depósito en un lugar que pueda fijarse con 2 tornillos (suministrados) en los orificios previamente perforados.
2. Utilice 2 tornillos para fijar la bandeja del depósito. La ubicación típica de un tanque de gas de 10 kg es dentro del recinto, donde el tanque se puede encender y apagar fácilmente. En la parte superior del tanque, coloque una barra de metal para evitar que el tanque se vuelque.
3. El depósito debe estar al menos 5 cm por encima del suelo.
4. Instale el deflector de cilindros para evitar que el calor baje de la parrilla a los cilindros (el deflector metálico de cilindros no se suministra).



ATENCIÓN

Riesgo de explosión

Apriete firmemente todas las conexiones de gas. Si el aparato está conectado a un depósito, pida a una persona cualificada que se asegure de que la presión del gas no supera la presión nominal. (ver etiqueta de datos técnicos)

Si no lo hace, puede provocar una explosión o la muerte.

Regulador de presión de gas

Se debe utilizar el regulador de presión de gas suministrado con esta parrilla.

Su distribuidor de parrillas para exteriores puede suministrarle un regulador de presión de gas/manguera de repuesto específico para su modelo.

La presión de entrada (suministro) del regulador debe ser la siguiente para un correcto funcionamiento:

Gas

CATEGORÍA DE GAS	CATEGORÍA I ₃₊ (28~30/37)	CATEGORÍA I _{3B/P} (30)	CATEGORÍA I _{3B/P} (37)	CATEGORÍA I _{3B/P} (50)
TIPO DE GAS	Butane 28~30mbar Propane 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
DIMENSIONES	Diámetro 0,73mm	Diámetro 0,73mm	Diámetro 0,70mm	Diámetro 0,65mm
PAÍS DE DESTINO	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB, GR,PT,ES,CY,CZ,LT, SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ, EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG, IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Soporte de tubo (suministrado):

Taladre dos agujeros M6 para fijar el soporte de la tubería a la pared. La altura del soporte de la manguera debe ser la misma que la altura de la válvula del tanque de gas. Al fijar la manguera a la pared, asegúrese de que la manguera es lo suficientemente larga como para conectar el regulador a la botella cuando ésta permanezca fuera del recinto. Asegúrese de que la manguera no está sujeta a dobleces.

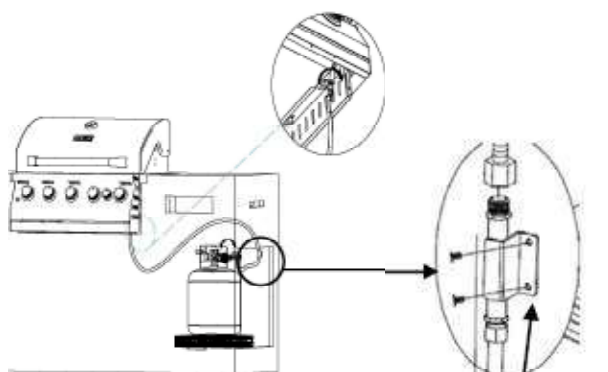
Sustituir por una nueva manguera cuando lo exijan las condiciones nacionales, o según corresponda.

Instalar el tanque de gas de 10KG. Esta parrilla está equipada para ser utilizada con un tanque de gas de 10 kg (el tanque no se suministra, se compra por separado). Se proporciona un conjunto de regulador de presión de gas y manguera.

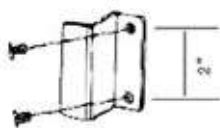
Se puede utilizar cualquier marca de depósito de gas de 10 kg con la barbacoa, siempre que sea compatible con la bandeja del depósito de la barbacoa. La barbacoa también está certificada por CE International para el suministro de gas local. El depósito de gas de 10 kg debe estar montado y asegurado.

(NOTA: LA BANDEJA DEL DEPÓSITO NO ESTÁ INCLUIDA)

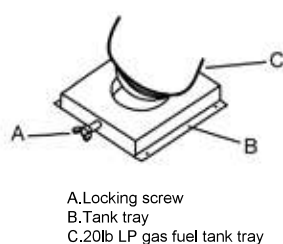
1. Abra las puertas del armario.
2. Afloje el tornillo de bloqueo de la bandeja del depósito (véase la foto 7).
3. Coloque el depósito de gas de 10 kg en la bandeja de depósito situada debajo de la barbacoa.
4. Apriete el tornillo de bloqueo en el sentido de las agujas del reloj contra el cuello inferior del depósito de gas de 10 kg para fijarlo.
5. Para facilitar la instalación, es mejor que la salida de vapores del depósito esté orientada hacia la derecha.
6. No se incline sobre el tanque. Mantenga siempre la botella en posición vertical para permitir la salida de los vapores (véase la foto 8).



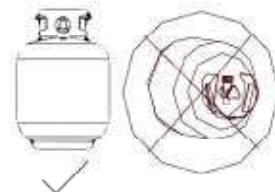
Picture 5



Picture 6



Picture 7



Picture 8



ATENCIÓN

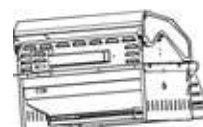
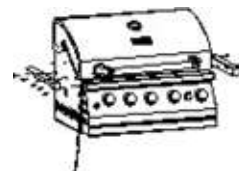
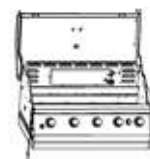
Riesgo de peso excesivo

Utilice dos o más personas para trasladar e instalar la barbacoa.

Si no lo hace, puede sufrir lesiones en la espalda o de otro tipo.

Abrir la caja de la parrilla de la barbacoa

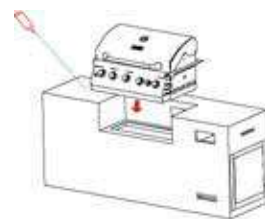
1. Retire todos los materiales de embalaje y saque la barbacoa de la base de transporte.
2. Mueva la parrilla de la barbacoa a la ubicación exterior deseada.
3. Abra la tapa de la parrilla.
4. Compruebe que todas las piezas están bien embaladas y guardadas en el lugar correcto, y luego retire el bloque de espuma y el embalaje del interior de la caja.
5. Vuelva a colocar los controles de la llama, las rejillas de la parrilla y la rejilla de calentamiento.
6. Coloque todas las piezas en el lugar correcto como se muestra al lado imagen.
7. Utilice 5 tornillos M5x10 (estos 5 tornillos ya están premontados en el panel lateral del hogar, por favor, retírelos antes de bloquear los embellecedores laterales) para bloquear los embellecedores izquierdo y derecho a los lados del hogar por separado, como se muestra al lado.
8. Utilice 4 tornillos M5x10 (estos 4 tornillos ya están premontados en el panel trasero del hogar, por favor retírelos antes de bloquear el embellecedor trasero) para bloquear el embellecedor trasero en la cara trasera del hogar, como se muestra al lado.



ES Installation du Barbecue grill

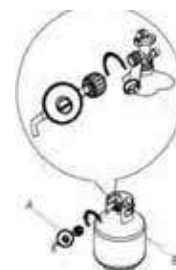
NOTA: La parrilla de la barbacoa cae dentro del recinto y se apoya en sus bordes laterales. No utilice un soporte inferior.

1. Coloque la barbacoa en el recinto exterior, dejando espacio suficiente en la parte posterior para la conexión al suministro de gas.
2. Antes de conectar la manguera, instale la manguera de conexión rígida o semirrígida (véase Sistema de conexión de gas).
3. Conecte el tubo rígido o semirrígido al conjunto regulador/manguera. Asegúrese de que el conjunto regulador/manguera está debajo de la parrilla de la barbacoa y no está presionado por la misma.
4. Compruebe que el conjunto regulador/manguera no está pellizcado o doblado y que está colocado en el recinto donde se encuentra el depósito de gas.
5. Cuando el conector o la manguera pasen a través de las aberturas de los armarios, o de las aberturas de la caja empotrada, proteja la manguera o el conector cuando pasen por las aberturas de un compartimento de la caja.
6. Apoye el tubo de gas, la manguera o el conector dentro de la caja integrada y asegure la visibilidad del conector a través de una puerta o ventana abierta en la caja.



Conexión de la bombona de gas de 10 kg

1. Compruebe que el depósito de gas de 10 kg está en la posición "Off". Si no es así, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Compruebe que la válvula del depósito de gas de 10 kg tiene las conexiones roscadas exteriores de tipo 1 correctas.
3. Compruebe que los mandos de control de los quemadores están en la posición "Off".
4. Retire los residuos y compruebe que las conexiones de la válvula, el orificio y el conjunto regulador de presión/manguera de gas no están dañados.
5. Con la mano, gire el conjunto regulador de presión/manguera de gas en el sentido de las agujas del reloj para conectarlo al depósito de gas de 10 kg, como se muestra. Apriete sólo con la mano. El uso de una llave inglesa podría dañar la tuerca de conexión rápida.
6. Abra completamente la válvula del depósito girándola en sentido contrario a las agujas del reloj. Espere unos minutos para que el gas fluya a través de la línea de gas.



Prueba de fuga de gas

Después de instalar el sistema de suministro de gas, y comprobar que está bien fijado a la caja:

1. Antes de encender la barbacoa, compruebe todas las conexiones cepillándolas con una solución de detección de fugas no corrosiva aprobada. Las burbujas indicarán la presencia de una fuga.
2. Si encuentra una fuga, cierre la válvula del depósito y no utilice la barbacoa. Póngase en contacto con un técnico de gas cualificado para las reparaciones.

Instalación de la batería

1. La batería del encendedor no viene instalada de fábrica. Una pila alcalina de tamaño "AA" se encuentra en la caja de accesorios de la parrilla. Instale la batería en este momento siguiendo las instrucciones de la sección "Sustitución de la batería del encendedor".
2. Después del procedimiento anterior, pase a la sección "Comprobación y ajuste de los quemadores".

Desenchufar la parrilla de la barbacoa

Desconecte el tanque de gas de 10 kg (si está presente) y retire el tanque de gas de 10 kg del gabinete de la parrilla.

1. Compruebe que el depósito de gas de 10 kg está en la posición "Off". Si no es así, gire la válvula en el sentido de las agujas del reloj hasta que se detenga.
2. Con la mano, gire el conjunto regulador de presión/manguera de gas en sentido contrario a las agujas del reloj para desconectarlo del depósito de gas de 10 kg.

ADVERTENCIA

El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en el interior sólo está permitido si el cilindro está desconectado y retirado del aparato de gas para cocinar al aire libre.



ATENCIÓN



Peligro de incendio

No utilice la barbacoa cerca de materiales combustibles.

No almacene materiales combustibles cerca de la parrilla de la barbacoa. Esto podría causar la muerte o un incendio.



ATENCIÓN

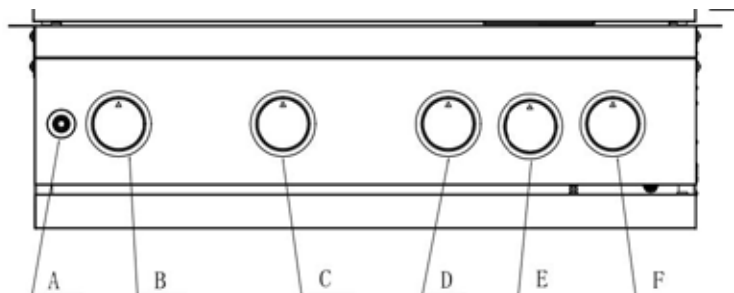


Riesgo de explosión

Apriete firmemente todas las conexiones de gas. Si el aparato está conectado a un depósito, pida a una persona cualificada que se asegure de que la presión del gas no supera la presión nominal del gas. No hacerlo puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.

ES Utilisation du Barbecue grill

REMARQUE : Le barbecue grill que vous avez acheté peut avoir certaines ou toutes les caractéristiques énumérées. L'emplacement et l'apparence des caractéristiques présentées ici peuvent ne pas correspondre à ceux de votre modèle.



- A. Mando de encendido eléctrico
- B. Mando de control del parachoques izquierdo de la parrilla
- C. Mando de control del parachoques izquierdo de la parrilla
- D. Pomo de control del quemador central derecho de la parrilla
- E. Pomo de control del quemador del asador
- F. Pomo de control del quemador derecho de la parrilla



ATENCIÓN



Riesgo de explosión

No guarde el depósito de gasolina en un garaje o en un lugar cerrado.
No guarde la parrilla con el tanque de gas en un garaje o en un lugar cerrado.
El incumplimiento de estas instrucciones puede provocar la muerte, una explosión o un incendio.



ATENCIÓN



Peligro de incendio

No utilice la barbacoa cerca de materiales combustibles.
No almacene materiales combustibles cerca de la parrilla de la barbacoa.
Esto podría causar la muerte o un incendio



ATENCIÓN

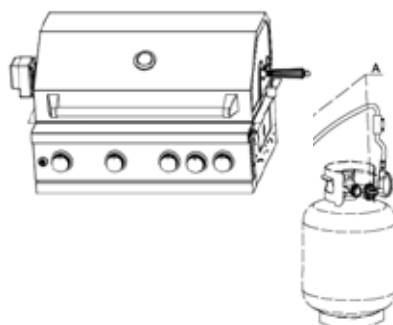
Riesgo de intoxicación alimentaria

No deje reposar los alimentos durante más de una hora antes o después de cocinarlos.
Esto puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.

Inspección de la tubería de alimentación del depósito de gas

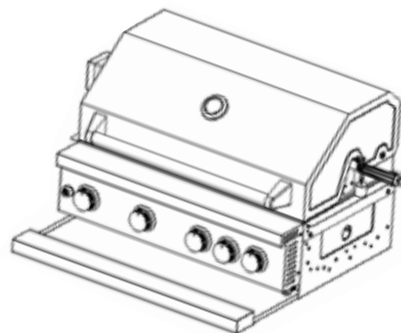
Inspeccione el conjunto regulador de presión de gas/manguera antes de cada uso.

Si hay evidencia de abrasión o desgaste excesivo, o si la manguera está cortada, debe ser reemplazada antes de poner en servicio el aparato de cocina a gas para exteriores. La manguera de repuesto debe ser la especificada por el fabricante.



Preparar el suministro de gas

1. Asegúrese de que los mandos de control estén en posición OFF. La bandeja de goteo debe estar en su sitio y empujada hasta el fondo.

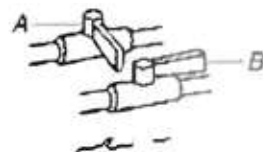


Abrir el suministro de gas

1. Para las parrillas exteriores que utilizan un tanque de gas de 10 kg: Abra lentamente la válvula del tanque.

NOTA: Si el limitador de flujo se activa, es posible que su parrilla no se encienda. Si su parrilla se enciende, las llamas estarán bajas y no se calentarán adecuadamente. Cierre la válvula del depósito y todos los mandos de control y espere 30 segundos. Después de cerrar el depósito, abra la válvula del depósito muy lentamente y espere 5 segundos antes de encenderlo.

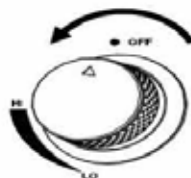
2. Para las parrillas de exterior que utilizan un suministro de gas natural (si procede): Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela a la línea de gas.



Encendido de la parrilla principal

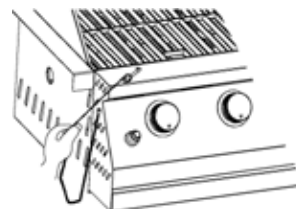
IMPORTANTE: Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire el mando del quemador a la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

1. No se incline sobre la parrilla.
2. Seleccione el quemador que desea encender. Empuje el módulo de encendido por impulsos, empuje y gire el mando de control del quemador de la parrilla hacia IGNITE/HI, mientras sigue manteniéndolo presionado.
3. Oír el sonido de la chispa. Cuando el quemador esté encendido, suelte el mando. Gire el mando hasta el ajuste deseado.
4. Repita la operación para cada uno de los otros quemadores si es necesario.



Encendido manual de la parrilla principal

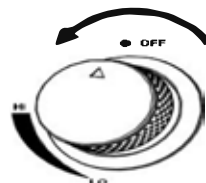
1. No se incline sobre la parrilla.
2. Retire la extensión de encendido manual (véase la siguiente ilustración) y coloque un fósforo en el anillo dividido.



3. Enciende la cerilla para encenderla.
4. Guíe la cerilla encendida bajo la rejilla de la parrilla.



5. Empuje el módulo de encendido por impulsos, empuje y gire la perilla del quemador a IGNITE/HI para el quemador más cercano al fósforo. El quemador se encenderá inmediatamente. Cuando el quemador esté encendido, gire el mando hasta la posición deseada.



6. Repita los pasos 2 a 5 para cada quemador principal.
7. Retire la cerilla y vuelva a colocar la extensión de encendido manual en el panel lateral derecho.

IMPORTANTE:

Si el quemador no se enciende inmediatamente, gire el mando del quemador a la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

Si un quemador no se enciende tras intentar encenderlo manualmente, póngase en contacto con el servicio técnico.

Advertencia (después del uso):

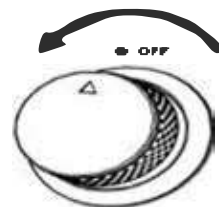
El almacenamiento de un aparato de gas para cocinar al aire libre en el interior sólo se permite si el cilindro está desconectado y retirado del aparato de gas para cocinar al aire libre.

Uso del quemador del asador

Para evitar daños en la rejilla de calentamiento, retírela de la parrilla cuando utilice el quemador del asador. No utilice los quemadores principales cuando el quemador del asador esté en uso.

Encender el quemador del asador

1. No se incline sobre la parrilla.
 2. Introduzca el módulo de encendido por impulsos. Empuje y gire lentamente el mando del quemador trasero hasta la posición IGNITE/HI. Oirá el sonido de la chispa.
 3. Cuando se encienda el quemador del asador, mantenga pulsado el botón durante otros 15 segundos, luego suelte el botón y el quemador permanecerá encendido. Oirá el "pop" de la chispa hasta que suelte el botón.
- IMPORTANTE:** Si el quemador del asador no se enciende inmediatamente, gire el mando del quemador a la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.
4. Tenga en cuenta que el quemador del asador sólo tiene un ajuste alto.

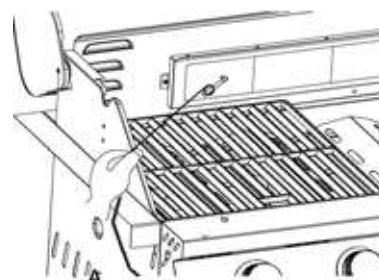


Encender manualmente el quemador del asador

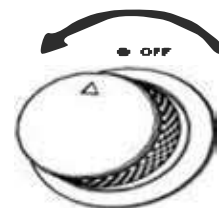
1. No se incline sobre la parrilla.
2. Retire la extensión de la luz manual (véase la siguiente ilustración) y coloque una cerilla en el anillo dividido.



3. Encienda la cerilla para encenderla.
4. Sostenga suavemente la cerilla encendida cerca del quemador del asador.



5. Empuje el módulo de encendido por impulsos y pulse y gire el mando de control a IGNITE/ON.



Mantenga este botón pulsado durante 15 segundos después de encender el quemador. Oirá el "chasquido" de la chispa hasta que suelte el botón.

IMPORTANTE: Si el quemador del asador no se enciende inmediatamente, gire el mando del quemador del asador a la posición OFF y espere 5 minutos antes de volver a encenderlo.

6. Retire la cerilla y vuelva a colocar el cable de extensión de encendido manual dentro de la puerta del armario.



ATENCIÓN

Riesgo de intoxicación alimentaria

No deje reposar los alimentos durante más de una hora antes o después de cocinarlos.

Esto puede provocar una intoxicación alimentaria o una enfermedad.

Es aconsejable utilizar guantes de protección cuando se manipulen componentes especialmente calientes.

Las piezas originales selladas no deben ser modificadas por el usuario.

ES

Tabla de tueste

Utilice un termómetro de carne portátil para comprobar la cocción interna de los alimentos.
 Apague el quemador del asador cuando el termómetro de la carne marque 3°C por debajo de la temperatura interna deseada.
 Continúe girando con la campana cerrada durante 10 minutos antes de cortar.
 El tiempo se ve afectado por las condiciones meteorológicas, como el viento y la temperatura exterior.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs (1.5-2.2 kg)	Medium-rare (145°F/ 63°C)	15-20
Rib Eye		Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Sirloin Tip			
Rib, boneless			
Poultry			
Chicken	3-6 lbs (1.1 -2.2 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	25-30
		Thigh (180°F/ 82°C)	25-30
Turkey, whole	7-10 lbs (2.6- 3.7 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	11-20
		Thigh (180°F/ 82°C)	11-20
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs (1.5-2.6 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs (1.5 - 2.2 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-23

Consejos para utilizar el asador

- Antes de asar: - Descongele los alimentos antes de asarlos.
- Precaliente la parrilla a fuego alto (utilice todos los quemadores de la parrilla) durante 10 minutos. La campana debe estar cerrada durante el precalentamiento. El precalentamiento proporciona el calor alto necesario para dorar y sellar los jugos.
 - Reduzca el tiempo de precalentamiento cuando ase cortes de carne o aves con alto contenido de grasa, como los muslos de pollo. Esto reducirá los brotes.
 - Engrase ligeramente las rejillas de la parrilla o los alimentos cuando cocine carne, pescado o aves de corral con poca grasa, como gambas o pechugas de pollo sin piel.
 - Utilizar demasiado aceite puede hacer que se formen cenizas grises en los alimentos.
 - Recorte el exceso de grasa de las carnes antes de cocinarlas para reducir los brotes.
 - Realice cortes verticales a intervalos de 5 cm alrededor del borde graso de la carne para evitar que se enrosque.
 - No añada condimentos ni sal hasta después de la cocción.

Durante el asado:

- Gire los alimentos sólo una vez. Los jugos se pierden cuando la carne se gira varias veces.
- Déle la vuelta a la carne justo cuando los jugos empiecen a aparecer en la superficie.
- Evite perforar o cortar las carnes para probar la cocción. Esto permite que los jugos salgan.
- Puede ser necesario bajar el ajuste de calor para los alimentos que se cocinan durante mucho tiempo o que se marinan o se untan con una salsa dulce.
- Si se utiliza el fuego alto, añadir la salsa barbacoa sólo durante los últimos 10 minutos de cocción para evitar que se queme la salsa.
- En el grado de cocción influyen el tipo de carne, el corte de la misma (tamaño, forma y grosor), el ajuste de calor elegido y el tiempo de cocción en la parrilla.
- El tiempo de cocción será mayor si la tapa del grill está abierta.

Métodos de cocción

Cocinar con calor directo significa que los alimentos se colocan en las parrillas de la barbacoa.

Calor directo

Directamente encima de los quemadores encendidos. La posición de la campana puede ser hacia arriba o hacia abajo.

Si la campana está en la posición superior, el tiempo total de cocción puede ser mayor.

El calor directo agria los alimentos. Asar a la parrilla es un proceso que sella los jugos naturales de los alimentos cocinándolos a fuego alto durante un corto período de tiempo. Los jugos permanecen en el interior, mientras que el exterior se dora y se cubre con una sabrosa capa tostada.

Calor indirecto

Para obtener los mejores resultados, no elija el método de cocción indirecta cuando haya viento.

Cocinar con calor indirecto significa que los alimentos se colocan en la rejilla de la parrilla por encima de un quemador no calentado, permitiendo que el calor del quemador o quemadores encendidos a ambos lados cocine los alimentos. Si es posible, encienda 2 quemadores. Cocinar con la capucha bajada. Esto acortará el tiempo de cocción.

ES

Carta de la parrilla

Los mandos tienen ajustes de llama alta, media y baja.
ajuste de la llama.

- Los ajustes de calor mostrados son aproximados.
- La duración del asado depende de las condiciones meteorológicas.
- Cuando se indiquen 2 temperaturas, por ejemplo, de media a media-baja, comience con la primera y ajústela según el progreso de la cocción.
- Los tiempos de cocción pueden variar de los indicados en la tabla según el tipo de combustible, gas natural o GLP.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts Rib Eye, Sirloin	INDIRECT Medium/OFF/Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	32-40 per lb (15-18 per kg)	Tent with foil first 45-60 minutes of cooking time
Steaks 2,5 cm Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create criss-cross grill marks
Steaks 4 cm Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	18-25	
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil) 4 cm thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	22-29	
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
Pork				
Chops 2,5cm 4 cm	DIRECT Medium to Med-Low	Medium (160°F/ 71°C)	12-22 30-40	
Ribs 0,9- 1,5 kg	INDIRECT Med/OFF/Med	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0,4 kg	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham half 3 -4 kg	INDIRECT Med/OFF/Med	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill without pan or drip pan.
Ham steak precooked 1,5 cm	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT Medium	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast 2 cm thick.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 170°F/ 77°C Thigh 180°F/82°C		Start bone side down.
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin (2.5 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	10-20	
(3.8 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	16-20	

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F / 77°C	7-8 / kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F / 77°C	11-14 / kg	Start skin side down.
Whole, (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F / 77°C Thigh 180°F / 82°C	5-7 / kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Com on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Mantenimiento de la parrilla

Sustitución de la batería del encendedor

Si los encendedores dejan de chispear, hay que cambiar la batería.

1. Desenrosque la tapa del botón de encendido en sentido contrario a las agujas del reloj para retirarla.
2. Retire la batería del compartimento de la batería.
3. Sustitúyala por una nueva pila alcalina de tamaño "AA". Instale la batería con el extremo negativo primero.
4. Enrosque la tapa del botón de encendido en el sentido de las agujas del reloj.



Limpieza general

IMPORTANTE: Antes de limpiar, asegúrese de que todos los controles están apagados y que la parrilla está fría. Siga siempre las instrucciones de la etiqueta del producto de limpieza.

Para la limpieza rutinaria, lávese con agua y jabón utilizando un paño suave o una esponja. Aclarar con agua limpia y secar inmediatamente con un paño suave y sin pelusas para evitar manchas y rayas.

No utilice lana de acero para limpiar la parrilla, ya que rayará la superficie.

Para evitar que el acabado se dañe por la intemperie, utilice una funda.

ACERO INOXIDABLE

IMPORTANTE: Para evitar daños en las superficies de acero inoxidable, no utilice estropajos con jabón, limpiadores abrasivos, abrillantadores para encimeras, lana de acero, paños arenosos o toallas de papel.

Los limpiadores no deben contener cloro. Pueden producirse daños.

Los derrames de alimentos deben limpiarse tan pronto como se enfríe toda la parrilla. Los derrames pueden causar una decoloración permanente.

Método de limpieza:

- Frote en el sentido de la veta para evitar rayar o dañar la superficie.
- Limpiador de acero inoxidable
- Detergente líquido o limpiador multiuso :
- Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave y sin pelusas.
- Vinagre para eliminar las manchas de agua dura.
- Limpiador de cristales para eliminar las huellas dactilares.

REJILLAS PARA BARBACOA

IMPORTANTE: Para evitar daños en las rejillas de la parrilla, no utilice rascadores de acero o de fibra. Inmediatamente después de terminar la cocción, retire la suciedad de los alimentos con un cepillo de cerdas de latón. Ponga todos los quemadores en HI durante 10 a 15 minutos con el capó cerrado para quemar los restos de comida.

Apague todos los quemadores, levante la campana y deje que las rejillas se enfríen. Utilice el cepillo de cerdas de latón para eliminar las cenizas de las rejillas de la parrilla.

Cuando se enfríe por completo, las rejillas de la parrilla se pueden retirar para limpiarlas a fondo. Limpiar con un detergente suave y agua caliente.

Para los suelos cocidos, preparar una solución de 250 ml de amoníaco en 3,75 L de agua. Poner las rejillas en remojo durante 20 minutos, luego aclararlas con agua y secarlas bien.

ESTANQUEIDAD DE CALEFACCIÓN

Método de limpieza :

- Detergente líquido o limpiador multiuso.
- Aclarar con agua limpia y secar con un paño suave y sin pelusas.
- En caso de manchas difíciles o de grasa cocida, utilice un desengrasante comercial diseñado para el acero inoxidable.

IMPORTANTE: Asegúrese de que el suministro de gas está cerrado y que todos los mandos de control están en la posición OFF.

EXTERIOR

La calidad de este material resiste la mayoría de las manchas y picaduras, siempre que la superficie se mantenga limpia, pulida y cubierta.

- Antes del primer uso, aplique un pulido de acero inoxidable a todas las zonas que no se cocinan. Vuelva a aplicar después de cada limpieza para evitar daños permanentes en la superficie.
- La limpieza debe ir siempre seguida de un aclarado con agua caliente limpia.
- Secar completamente la superficie con un paño suave.
- En caso de manchas persistentes o de grasa cocida, utilice un desengrasante comercial diseñado para el acero inoxidable.

INTERIOR

Es de esperar que el acero inoxidable de estas piezas se decolore debido al intenso calor de los quemadores. Frote siempre en la dirección del grano. La limpieza debe ir siempre seguida de un aclarado con agua limpia y caliente.

Método de limpieza :

- Detergente líquido o limpiador multiuso
- Aclarar con agua limpia y secar bien con un paño suave y sin pelusas.
- Se puede utilizar un estropajo de alta resistencia con productos de limpieza suaves.
- Para las superficies pequeñas y difíciles de limpiar, utilice un desengrasante comercial diseñado para el acero inoxidable.

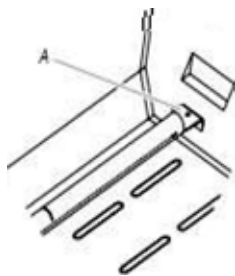
ES

QUEMADORES

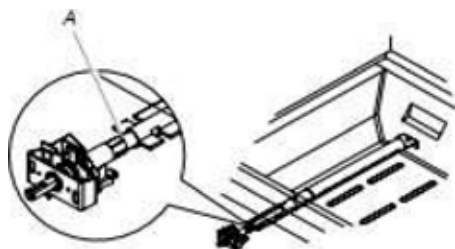
Método de limpieza :

- Limpie el exterior del quemador con un cepillo de alambre.
- Retire cualquier obstrucción de los puertos del quemador con un clip enderezado.
- No utilice un palillo de dientes, ya que podría romperse y bloquear el orificio.
- Comprobar y limpiar los tubos del quemador/venturi.

1. Retire las rejillas de la parrilla y los entrenadores de llama.
2. Retire los 2 tornillos que sujetan el quemador en su lugar. Retire el quemador de gas de la parrilla. Sécalos completamente.



3. Utilice un soplete para inspeccionar el interior del quemador a través de la entrada del mismo para asegurarse de que no hay ninguna obstrucción. Si ves una obstrucción, utiliza una percha de alambre enderezada para despejarla.
4. Después de inspeccionar el interior del quemador para asegurarse de que no hay ninguna obstrucción, vuelva a montar el quemador deslizando el tubo central del quemador de gas sobre el puerto de gas.



5. Vuelva a colocar el quemador de gas con 2 tornillos.

QUEMADOR DE ASADO

Método de limpieza :

1. Encienda el quemador del asador.
2. Cierre la tapa de la parrilla.
3. Deje el quemador en alto durante unos 30 minutos.
4. Gire el mando a la posición OFF y deje que se enfríe completamente.
5. Cepille las partículas de ceniza del quemador del asador.

BANDEJA DE GOTEO

IMPORTANTE: La bandeja de goteo sólo debe retirarse cuando la parrilla esté completamente fría.

La bandeja de goteo de ancho completo recoge la grasa y las partículas de comida que caen por la parrilla. Límpialo a menudo para evitar la acumulación de grasa.

Método de limpieza:

- Retire la bandeja y colóquela en una superficie plana.
- Limpie el exceso de grasa con toallas de papel.
- Detergente suave y agua caliente. Aclarar y secar bien.
- Vuelva a colocar la bandeja.

BOTONES Y ZONA DE REBORDE ALREDEDOR DE LOS BOTONES

IMPORTANTE: Para evitar que se dañen los pomos o la zona de la brida que los rodea, no utilice limpiadores abrasivos de lana de acero ni limpiadores para hornos. No empape los pomos.

Método de limpieza:

- Detergente suave, un paño suave y agua tibia.
- Aclarar y secar.

GRÁFICOS DEL PANEL DE CONTROL

IMPORTANTE: Para evitar daños en los gráficos del panel de control, no utilice lana de acero, limpiadores abrasivos o limpiadores para hornos. No rocíe ningún limpiador directamente sobre el panel.

Método de limpieza:

- Limpie suavemente alrededor de las etiquetas de los quemadores; si se frota se puede eliminar la impresión.
- Detergente suave, paño suave y agua tibia.
- Aclarar y secar.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

La parrilla no se enciende

- ¿Está cerrada la válvula del tanque de gas de 10 kg?

Vuelve a encender el tanque de gas de 10 kg.

- ¿Está la parrilla correctamente conectada al suministro de gas?

Póngase en contacto con un especialista en reparaciones o consulte las instrucciones de instalación.

- ¿Hay gasolina en el depósito?

Compruebe el nivel de gas.

- ¿Funciona el encendedor?

Compruebe que la batería del encendedor está correctamente instalada o compruebe si es necesario cambiarla. Véase "Sustitución de la batería del encendedor".

Compruebe si la parrilla se enciende con una cerilla. Vea "Encendido manual de la parrilla principal" en la sección "Asado al aire libre".

Compruebe que los cables no están mal conectados al encendedor o a los electrodos.

Compruebe si hay residuos que bloquean los electrodos.

Si se produce una chispa en cualquier lugar que no sea la punta del encendedor, sustituya el encendedor.

La llama del quemador no permanece encendida

- ¿Está el suministro de gas totalmente abierto?

Compruebe que la válvula del depósito de combustible está completamente abierta.

- ¿El suministro de gas en el tanque de gas es bajo?

Compruebe el nivel de gas.

- ¿Está el quemador correctamente instalado y en buen estado?

Compruebe que el quemador está correctamente instalado. Compruebe que el quemador no está defectuoso.

La llama es ruidosa, débil o irregular.

- ¿Está el suministro de gas totalmente abierto?

Compruebe que la válvula del depósito de gas de 10 kg está completamente abierta.

- ¿Está bajo el suministro de gas en el tanque de gas de 10 kg?

Compruebe el nivel de gas.

- ¿Le parece débil un solo quemador?

Compruebe y limpie los orificios del quemador si están obstruidos o sucios. Véase la sección "Limpieza general".

- ¿La manguera de suministro de gas está doblada o retorcida?

Enderezar la manguera de suministro de gas.

- ¿La llama es ruidosa o se aleja del quemador?

El quemador puede estar recibiendo demasiado aire. Compruebe el ajuste del obturador de aire.

- ¿La llama del quemador es principalmente amarilla o naranja?

Es posible que la parrilla esté en una zona con demasiado viento o que no reciba suficiente aire. Compruebe que las entradas de aire del quemador no están obstruidas.

Compruebe el ajuste del obturador de aire, véase el apartado "Comprobación y ajuste del quemador".

Empuje excesivo

- ¿Hay un exceso de grasa en los alimentos que se asan?

Mantenga la llama baja o apague un quemador.

Mantenga la campana levantada durante el asado para evitar que se produzcan excesivas llamaradas.

Mueva los alimentos a la rejilla de calentamiento hasta que las llamas se calmen.

Para evitar daños en la parrilla, no rocíe agua sobre las llamas de gas.

Calor bajo

Gas LP:

Para las parrillas exteriores que utilizan un tanque de gas de 10 kg, abra la válvula del tanque lentamente.

NOTA: Si el limitador de flujo se activa, es posible que su parrilla no se encienda. Si su parrilla se enciende, las llamas serán débiles y no se calentarán adecuadamente.

1. Cierre la válvula del depósito y todos los mandos de control y espere 30 segundos.

2. Después de cerrar el depósito, abra la válvula del depósito muy lentamente y espere 5 segundos antes de encenderlo.

3. Encienda los quemadores de uno en uno. Véase el apartado "Encendido de la parrilla principal".

IT CONSIGLI PER LA SICUREZZA DEL BARBECUE ALL'APERTO

La vostra sicurezza e quella degli altri è molto importante.
In questo manuale e sul dispositivo sono riportati molti importanti messaggi di sicurezza.
Leggere e seguire sempre tutti i messaggi di sicurezza.



Questo è il simbolo dell'allarme sicurezza.

Questo simbolo avverte di potenziali pericoli che possono uccidere o ferire voi e gli altri.

Tutti i messaggi di sicurezza sono seguiti dal simbolo di allerta e dalla parola "PERICOLO" o "AVVERTENZA".

Queste parole significano:

- La mancata osservanza di queste istruzioni può provocare incendi o esplosioni che possono causare gravi lesioni personali, morte, danni ambientali o danni alla salute.
- Se non si seguono le istruzioni, si può rimanere uccisi o gravemente feriti.
- Tutti i messaggi di sicurezza indicano il potenziale pericolo, il modo per ridurre il rischio di lesioni e le conseguenze di una mancata osservanza delle istruzioni.



PERICOLO

Se si sente odore di gas:

1. Disattivare l'alimentazione a gas dell'apparecchio.
2. Spegnerne tutte le fiamme libere.
3. Aprire il coperchio.
4. Se gli odori persistono, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.



ATTENZIONE

1. Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili in prossimità di questo o di altri apparecchi.
2. Non conservare il gas non collegato in prossimità di questo o di altri apparecchi.



ATTENZIONE

1. Solo per uso esterno
2. Leggere le istruzioni prima di utilizzare il dispositivo.
3. Attenzione: le parti accessibili possono essere molto calde. Tenere lontani i bambini piccoli.
4. Durante l'uso, questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili.
5. Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
6. Chiudere l'alimentazione del gas al serbatoio dopo l'uso.
7. Non modificare l'apparecchio.



ATTENZIONE

Il regolatore del gas deve essere conforme alla norma EN 16129 e al codice locale. - Il tubo flessibile deve essere conforme alle norme EN e ai codici locali pertinenti - La lunghezza massima del tubo deve essere di 1,5 m. Per la Finlandia: 1,2 m

! IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

AVVERTENZA: per ridurre il rischio di incendi, scosse elettriche, lesioni o danni durante l'uso dell'apparecchio di cottura a gas per esterni, osservare le precauzioni di base, tra cui le seguenti:

- Non installare apparecchi di cottura a gas da incasso per esterni in o su un veicolo ricreazionale, un rimorchio portatile, un'imbarcazione o un'altra installazione mobile.
- Mantenere sempre le distanze minime dalle costruzioni combustibili, vedere "Requisiti di ubicazione".
- L'apparecchio di cottura a gas per esterni non deve essere collocato sotto strutture combustibili aeree non protette.
- Questo apparecchio di cottura a gas per esterni deve essere utilizzato solo all'aperto e non deve essere utilizzato in un edificio, in un garage o in un'altra area chiusa.
- Tenere il cavo di alimentazione e il tubo di alimentazione del combustibile lontano da qualsiasi superficie riscaldata.
- Mantenere l'area intorno all'apparecchio di cottura a gas all'aperto sgombra e priva di materiali combustibili, benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione. Mantenere gli sfati dell'alloggiamento del cilindro liberi e privi di detriti.
- Ispezionare il tubo di alimentazione della bombola del gas prima di ogni utilizzo dell'apparecchio di cottura a gas per esterni. Se il tubo presenta un'abrasione o un'usura eccessiva o è tagliato, DEVE essere sostituito prima di utilizzare l'apparecchio di cottura a gas per esterni. Contattare il rivenditore e utilizzare solo il tubo di ricambio specificato per l'apparecchio di cottura a gas per esterni. Il tubo di ricambio deve essere quello specificato dal produttore.
- Controllare visivamente le fiamme del bruciatore. Dovrebbero essere blu o leggermente gialle.
- Controllare e pulire il tubo del bruciatore/venturi per verificare la presenza di insetti e nidi di insetti. Un tubo intasato può causare un incendio sotto l'apparecchio di cottura a gas esterno.



2,5cm

IMPORTANTI ISTRUZIONI DI SICUREZZA

Questo modello è progettato per essere utilizzato con un serbatoio di gas LP standard da 10 kg.

Un serbatoio da 10 kg con un diametro di circa 305 mm e un'altezza di 393 mm.

- Dotato di un dispositivo di protezione da sovraccarico approvato.

- Dotato di un dispositivo di connessione alla bombola compatibile con il collegamento di apparecchi di cottura a gas da esterno.

• Controllare sempre che i collegamenti non presentino perdite ogni volta che si collega la bombola di gas da 10 kg. Vedere la sezione "Istruzioni per l'installazione".

• Quando l'apparecchio a gas per la cottura all'aperto non viene utilizzato, il gas deve essere chiuso alla bombola di alimentazione.

• Lo stoccaggio di un apparecchio a gas per la cottura all'aperto al chiuso è consentito solo se la bombola è scollegata e l'apparecchio non è in uso.

Le bombole devono essere conservate all'aperto e fuori dalla portata dei bambini e non devono essere conservate in un edificio, in un garage o in un'altra area chiusa.

È necessario utilizzare il regolatore di pressione e il tubo flessibile forniti con l'apparecchio a gas per la cottura all'aperto. Un regolatore di pressione di ricambio e un gruppo di tubi flessibili devono essere quelli specificati dal produttore.

- Ogni volta che la bombola non viene utilizzata, applicare un tappo antipolvere all'uscita della valvola della bombola. Installare sull'uscita della valvola della bombola solo il tipo di tappo fornito con la valvola stessa. Altri tipi di tappi o tappini possono causare perdite di gas.

- Se le seguenti informazioni non vengono seguite esattamente, è possibile che si verifichi un incendio con conseguente morte o gravi lesioni.

- Non conservare una bombola di gas di riserva sotto o vicino a questo apparecchio di cottura a gas per esterni.

Non riempire mai la bombola oltre l'80%.

REQUISITI DI INSTALLAZIONE

Strumenti e parti di ricambio

Raccogliere gli strumenti e i componenti necessari prima di iniziare l'installazione.

Leggere e seguire le istruzioni fornite con tutti gli strumenti qui elencati.

Strumenti necessari

- Metro a nastro

- Cacciavite piccolo a lama piatta

- Cacciavite Phillips #2 e #3

- Livello

- Chiave o pinza

- Chiave per tubi

- Forbici o tronchesi (per rimuovere gli elementi di fissaggio)

- Soluzione per il rilevamento delle perdite non corrosiva

Parti fornite

- Regolatore di pressione del gas/gruppo di tubi

- 1 batteria alcalina AA

- Viti: W 3/32-32*2/5 4pcs utilizzate per installare la porta

Scegliete una posizione con un'esposizione minima al vento e al traffico. La posizione deve essere lontana da aree con forti correnti d'aria.

Non ostacolare il flusso dell'aria di combustione e di ventilazione.

Distanza dalla costruzione infiammabile per le griglie da esterno:

- È necessario mantenere una distanza minima di 58 cm tra la parte anteriore del cofano del grill, i lati e la parte posteriore del grill e qualsiasi struttura combustibile.

- È inoltre necessario mantenere una distanza minima di 58 cm sotto il piano di cottura e da qualsiasi struttura combustibile.

Questo grill da incasso per esterni deve essere installato solo in un involucro costruito esclusivamente con materiali non combustibili. I materiali non combustibili possono essere mattoni, pareti tagliafuoco o acciaio. Non utilizzare legno o altri materiali combustibili per l'incasso.



ATTENZIONE

Rischio di esplosione

Non conservare il serbatoio del carburante in un garage o al chiuso.

Non riporre il grill con il serbatoio del carburante in un garage o al chiuso.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, esplosione o incendio.



ATTENZIONE

Pericolo di incendio

Non utilizzare il grill in prossimità di materiali combustibili.

Non conservare materiali combustibili vicino al grill.

La mancata osservanza di questa precauzione può causare morte o incendio.



ATTENZIONE

Pericolo di incendio

Non installare il grill o materiali combustibili nelle vicinanze senza una copertura isolante.

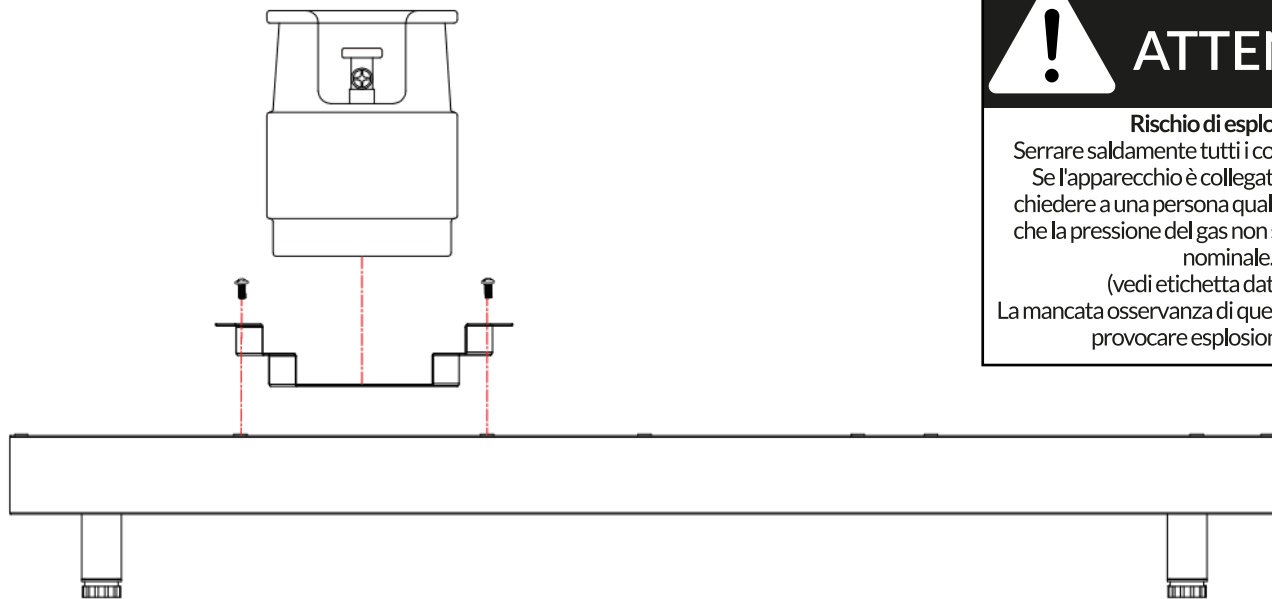
Ciò può provocare morte o incendio.

IT Installazione del vassoio del serbatoio di gas liquefatto da 10 kg

(Le foto del serbatoio del gas sono solo a scopo illustrativo).

La vaschetta del serbatoio deve essere fissata in un punto fisso facilmente accessibile e che consenta al gruppo regolatore di pressione/tubo del gas di collegarsi al serbatoio del gas da 10 kg senza piegarsi o esercitare pressione sul regolatore di pressione/tubo del gas.

1. Posizionare il vassoio del serbatoio in una posizione che possa essere fissata con 2 viti (in dotazione) nei fori preforati.
2. Utilizzare 2 viti per fissare il vassoio del serbatoio. La posizione tipica di un serbatoio di gas da 10 kg è all'interno dell'involucro, dove il serbatoio può essere facilmente acceso e spento. In cima alla vasca, posizionare una barra metallica per evitare che la vasca si ribalti.
3. Il serbatoio deve trovarsi ad almeno 5 cm dal pavimento.
4. Installare il deflettore del cilindro per evitare che il calore scenda dalla griglia ai cilindri (il deflettore metallico del cilindro non è in dotazione).



ATTENZIONE

Rischio di esplosione

Serrare saldamente tutti i collegamenti del gas. Se l'apparecchio è collegato a un serbatoio, chiedere a una persona qualificata di verificare che la pressione del gas non superi la pressione nominale. (vedi etichetta dati tecnici)

La mancata osservanza di questa precauzione può provocare esplosioni o morte.

Regolatore di pressione del gas

È necessario utilizzare il regolatore di pressione del gas fornito con questo grill.

Un regolatore di pressione del gas di ricambio/un gruppo di tubi specifici per il modello in uso è disponibile presso il rivenditore di griglie per esterni. Per un corretto funzionamento, la pressione di ingresso (alimentazione) del regolatore deve essere la seguente:

Gaz

CATEGORIA GAS	CATEGORIA I ₃₊ (28~30/37)	CATEGORIA I _{3B/P} (30)	CATEGORIA I _{3B/P} (37)	CATEGORIA I _{3B/P} (50)
TIPO DI GAS	Butane 28~30mbar Propane 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
DIMENSIONI	Diametro 0,73mm	Diametro 0,73mm	Diametro 0,70mm	Diametro 0,65mm
DESTINAZIONE PAESE	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Staffa per tubi (in dotazione):

Praticare due fori M6 per fissare il supporto del tubo alla parete. L'altezza del portagomma deve essere uguale all'altezza della valvola del serbatoio del gas. Quando si fissa il tubo alla parete, assicurarsi che il tubo sia sufficientemente lungo per collegare il regolatore alla bombola quando quest'ultima rimane all'esterno dell'involucro.

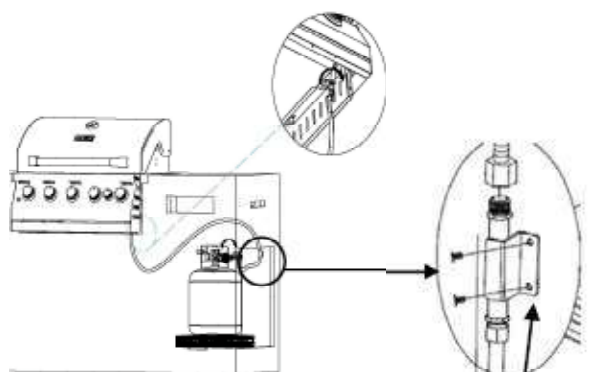
Sostituire il tubo con uno nuovo quando le condizioni nazionali lo richiedono o se necessario.

Installare il serbatoio del gas da 10 kg. Questo grill è dotato di una bombola di gas da 10 kg (bombola non fornita, da acquistare separatamente). È previsto un gruppo regolatore di pressione del gas/tubo.

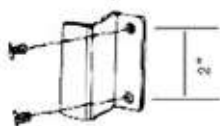
Il barbecue può essere dotato di un serbatoio di gas da 10 kg di qualsiasi marca, a condizione che sia compatibile con la vaschetta del barbecue. Il barbecue è inoltre certificato da CE International per l'alimentazione a gas locale. Il serbatoio del gas da 10 kg deve essere montato e fissato.

(NOTA: IL VASSOIO DEL SERBATOIO NON È INCLUSO)

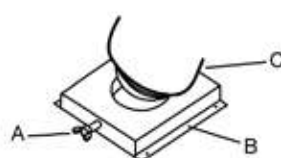
1. Aprire le porte dell'armadio.
2. Allentare la vite di bloccaggio della vaschetta del serbatoio (vedi foto 7).
3. Posizionare il serbatoio del gas da 10 kg nell'apposita vaschetta sotto il barbecue.
4. Serrare la vite di bloccaggio in senso orario contro il collare inferiore del serbatoio del gas da 10 kg per fissarlo.
5. Per facilitare l'installazione, è preferibile che l'uscita dei vapori del serbatoio sia rivolta verso destra.
6. Non sporgersi dal serbatoio. Tenere sempre la bombola in posizione verticale per consentire la fuoriuscita dei vapori (vedi foto 8).



Picture 5

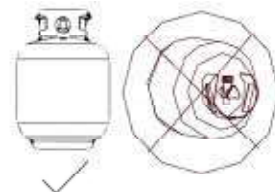


Picture 6



A. Locking screw
B. Tank tray
C. 20lb LP gas fuel tank tray

Picture 7



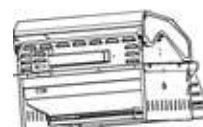
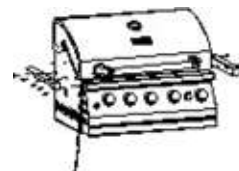
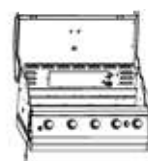
Picture 8

ATTENZIONE

Rischio di eccesso di peso
Utilizzare due o più persone per spostare e installare il barbecue.
In caso contrario, si possono verificare lesioni alla schiena o di altro tipo.

Apertura della scatola del Barbecue

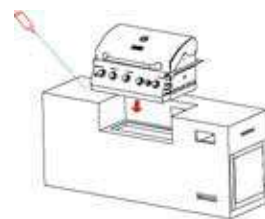
1. Rimuovere tutti i materiali di imballaggio ed estrarre il barbecue dalla base di spedizione.
2. Spostare il barbecue nella posizione esterna desiderata.
3. Aprire il coperchio della griglia.
4. Verificare che tutte le parti siano imballate e riposte nel posto giusto e rimuovere il blocco di schiuma e l'imballaggio dall'interno della scatola.
5. Sostituire i controlli della fiamma, le griglie e il cestello scaldavivande.
6. Collocare tutte le parti nella posizione corretta, come mostrato nell'immagine.
7. Utilizzare 5 viti M5x10 (queste 5 viti sono già premontate sul pannello laterale del focolare, rimuoverle prima di bloccare i bordi laterali) per bloccare i bordi destro e sinistro ai lati del focolare separatamente, come mostrato a fianco.
8. Utilizzare 4 viti M5x10 (queste 4 viti sono già premontate sul pannello posteriore del focolare, rimuoverle prima di bloccare il rivestimento posteriore) per bloccare il rivestimento posteriore alla parte posteriore del focolare, come illustrato a fianco.



IT Installazione della griglia per barbecue

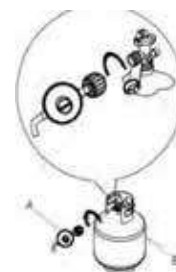
NOTA: la griglia del barbecue entra nell'involucro ed è sostenuta dai bordi laterali. Non utilizzare un supporto inferiore.

1. Posizionare il barbecue nel recinto esterno, lasciando uno spazio sufficiente sul retro per il collegamento all'alimentazione del gas.
2. Prima di collegare il tubo, installare il tubo di collegamento rigido o semirigido (vedere Sistema di collegamento del gas).
3. Collegare il tubo rigido o semirigido al gruppo regolatore/tubo. Assicurarsi che il gruppo regolatore/tubo si trovi sotto la griglia del barbecue e non venga premuto dalla griglia stessa.
4. Verificare che il gruppo regolatore/tubo non sia schiacciato o piegato e che sia posizionato nel quadro in cui si trova il serbatoio del gas.
5. Se il connettore o il tubo flessibile passa attraverso aperture negli armadi o aperture nell'involucro incorporato, proteggere il tubo flessibile o il connettore quando passa attraverso le aperture in uno scomparto dell'involucro.
6. Sostenere il tubo del gas, il flessibile o il connettore all'interno dell'involucro integrato e garantire la visibilità del connettore attraverso l'apertura di una porta o di una finestra nell'involucro.



Collegamento della bombola di gas da 10 kg

1. Verificare che il serbatoio del gas da 10 kg sia in posizione "Off". In caso contrario, ruotare la valvola in senso orario fino all'arresto.
2. Verificare che la valvola del serbatoio del gas da 10 kg abbia gli attacchi filettati esterni maschi di tipo 1 corretti.
3. Verificare che le manopole di controllo del bruciatore siano in posizione "Off".
4. Rimuovere eventuali detriti e verificare che le connessioni della valvola, l'orifizio e il gruppo regolatore di pressione/tubo del gas non siano danneggiati.
5. A mano, ruotare il gruppo regolatore di pressione/tubo del gas in senso orario per collegarlo al serbatoio del gas da 10 kg, come illustrato. Serrare solo a mano. L'uso di una chiave potrebbe danneggiare il dado dell'attacco rapido.
6. Aprire completamente la valvola del serbatoio ruotandola in senso antiorario. Attendere qualche minuto affinché il gas fluisca attraverso la linea del gas.



Test di tenuta del gas

- Dopo aver installato il sistema di alimentazione del gas e aver verificato che sia fissato saldamente all'involucro:
1. Prima di accendere il barbecue, verificare tutti i collegamenti spazzolandoli con una soluzione approvata per il rilevamento delle perdite non corrosiva. Le bolle indicano la presenza di una perdita.
 2. Se si riscontra una perdita, chiudere la valvola del serbatoio e non utilizzare il barbecue. Contattare un tecnico del gas qualificato per le riparazioni.

Installazione della batteria

1. La batteria dell'accenditore non è installata in fabbrica. Una batteria alcalina di tipo "AA" si trova nella scatola degli accessori sulla griglia. A questo punto, installare la batteria seguendo le istruzioni riportate nella sezione "Sostituzione della batteria dell'accenditore".
2. Dopo la procedura descritta, passare alla sezione "Controllo e regolazione dei bruciatori".

Staccare la spina del barbecue

- Scollegare il serbatoio del gas da 10 kg (se presente) e rimuovere il serbatoio del gas da 10 kg dalla griglia.
1. Verificare che il serbatoio del gas da 10 kg sia in posizione "Off". In caso contrario, ruotare la valvola in senso orario fino all'arresto.
 2. Con la mano, ruotare il gruppo regolatore di pressione/tubo del gas in senso antiorario per scollegarlo dal serbatoio del gas da 10 kg.

ATTENZIONE

Lo stoccaggio di un apparecchio a gas per la cottura all'aperto al chiuso è consentito solo se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio per la cottura all'aperto.

ATTENZIONE

Pericolo di incendio

Non utilizzare il barbecue vicino a materiali combustibili.

Non conservare materiali combustibili vicino al barbecue.

Ciò potrebbe causare morte o incendio.

ATTENZIONE

Rischio di esplosione

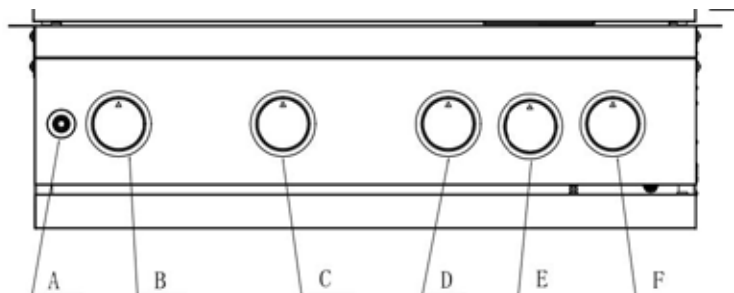
Serrare saldamente tutti i collegamenti del gas.

Se l'apparecchio è collegato a un serbatoio, chiedere a una persona qualificata di verificare che la pressione del gas non superi la pressione nominale del gas.

La mancata osservanza di questa precauzione può causare morte, esplosione o incendio.

IT Utilizzo della griglia per barbecue

NOTA: il barbecue acquistato potrebbe avere alcune o tutte le caratteristiche elencate. La posizione e l'aspetto delle caratteristiche qui illustrate potrebbero non corrispondere al modello in uso.



- A. Manopola di controllo dell'accensione elettrica
- B. Manopola di controllo del paraurti della griglia sinistra
- C. Manopola di controllo del paraurti della griglia sinistra
- D. Manopola di controllo del bruciatore centrale destro della griglia
- E. Manopola di controllo del bruciatore del girarrosto
- F. Manopola di controllo del bruciatore del grill destro

ATTENZIONE

Rischio di esplosione

Non conservare il serbatoio del gas in un garage o al chiuso.

Non riporre il grill con il serbatoio del gas in un garage o al chiuso.

La mancata osservanza di queste istruzioni può causare morte, esplosione o incendio.

ATTENZIONE

Pericolo di incendio

Non utilizzare il barbecue vicino a materiali combustibili.

Non conservare materiali combustibili vicino al barbecue.

Ciò potrebbe causare morte o incendio.

ATTENZIONE

Rischio di intossicazione alimentare

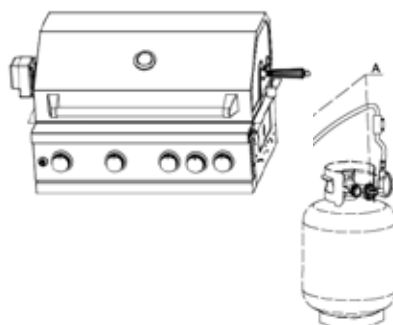
Non lasciare riposare gli alimenti per più di un'ora prima o dopo la cottura.

Questo può portare a intossicazioni alimentari o malattie.

Ispezione del tubo di alimentazione del serbatoio del gas

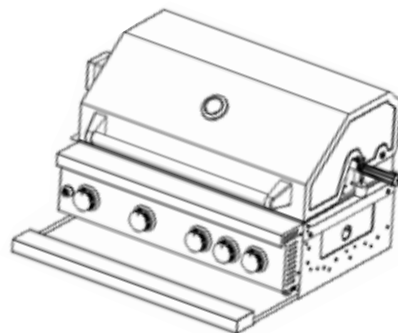
Ispezionare il gruppo regolatore di pressione del gas/tubo prima di ogni utilizzo.

Se si riscontrano segni di abrasione o usura eccessiva o se il tubo è tagliato, deve essere sostituito prima di mettere in funzione l'apparecchio di cottura a gas per esterni. Il tubo di ricambio deve essere quello specificato dal produttore.



Preparare l'alimentazione del gas

1. Assicurarsi che le manopole di controllo siano posizionate su OFF. Il vassoio di raccolta deve essere in posizione e spinto completamente all'indietro.



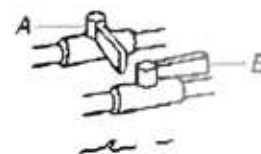
Attivare l'alimentazione del gas

1. Per i grill da esterno che utilizzano un serbatoio di gas da 10 kg: aprire lentamente la valvola del serbatoio.

NOTA: se il limitatore di flusso si attiva, il grill potrebbe non accendersi. Se la griglia si accende, le fiamme sono basse e non si riscaldano correttamente. Spegnerne la valvola del serbatoio e tutte le manopole di controllo e attendere 30 secondi.

Dopo aver chiuso il serbatoio, aprire molto lentamente la valvola del serbatoio e attendere 5 secondi prima di accendere.

2. Per le griglie da esterno che utilizzano un'alimentazione a gas naturale (se applicabile): Aprire la valvola di intercettazione manuale sulla linea di alimentazione del gas. La valvola è aperta quando la maniglia è parallela alla linea del gas.



Accensione della griglia principale

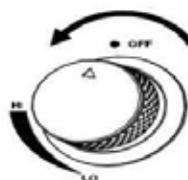
IMPORTANTE: se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su OFF e attendere 5 minuti prima di riaccenderlo.

1. Non sporgersi dalla griglia.

2. Selezionare il bruciatore che si desidera accendere. Inserire il modulo di accensione a impulsi, spingere e ruotare la manopola di controllo del bruciatore del grill su IGNITE/Hi, continuando a tenerla premuta.

3. Si sentirà il suono della scintilla che scocca. Quando il bruciatore è acceso, rilasciare la manopola. Ruotare la manopola sull'impostazione desiderata.

4. Ripetere l'operazione per gli altri bruciatori, se necessario.



Accensione manuale della griglia principale

1. Non sporgersi dalla griglia.

2. Rimuovere la prolunga dell'accensione manuale (vedere l'illustrazione successiva) e collegare un fiammifero all'anello divisorio.

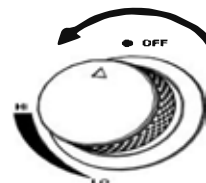


3. Accendere il fiammifero per accenderlo.

4. Guidare il fiammifero acceso sotto la griglia.



5. Inserire il modulo di accensione a impulsi, spingere e ruotare la manopola del bruciatore su IGNITE/Hi per il bruciatore più vicino alla corrispondenza. Il bruciatore si accende immediatamente. Quando il bruciatore è acceso, ruotare la manopola sull'impostazione desiderata.



6. Ripetere i passaggi da 2 a 5 per ciascun bruciatore principale.

7. Rimuovere il fiammifero e sostituire l'estensione dell'accensione manuale sul pannello laterale destro.

IMPORTANTE :

Se il bruciatore non si accende immediatamente, ruotare la manopola del bruciatore su OFF e attendere 5 minuti prima di riaccenderlo.

Se un bruciatore non si accende dopo aver tentato di accenderlo manualmente, contattare il servizio di assistenza.

Attenzione (dopo l'uso):

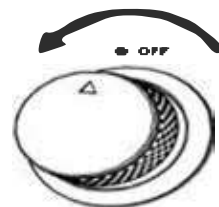
Lo stoccaggio di un apparecchio a gas per la cottura all'aperto al chiuso è consentito solo se la bombola è scollegata e rimossa dall'apparecchio per la cottura all'aperto.

Utilizzo del bruciatore per girarrosto

Per evitare di danneggiare lo scaldavivande, rimuoverlo dalla griglia quando si utilizza il bruciatore per girarrosto. Non utilizzare i bruciatori principali quando è in funzione il bruciatore del girarrosto.

Accensione del bruciatore del girarrosto

1. Non sporgersi dalla griglia.
 2. Inserire il modulo di accensione a impulsi. Spingere e ruotare lentamente la manopola del bruciatore posteriore su IGNITE/HI. Si sentirà il suono della scintilla che scocca.
 3. Quando il bruciatore del girarrosto si accende, tenere premuto il pulsante per altri 15 secondi, quindi rilasciare il pulsante e il bruciatore rimarrà acceso. Si sentirà lo "schiocco" della scintilla finché non si rilascia il pulsante.
- IMPORTANTE:** se il bruciatore del girarrosto non si accende subito, girare la manopola del bruciatore su OFF e attendere 5 minuti prima di riaccenderlo.
4. Si noti che il bruciatore del girarrosto ha solo una regolazione alta.

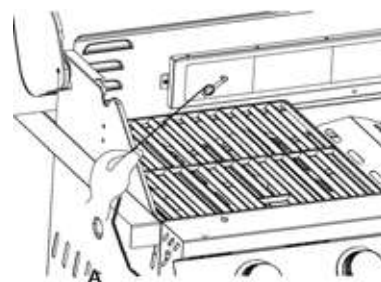


Accensione manuale del bruciatore del girarrosto

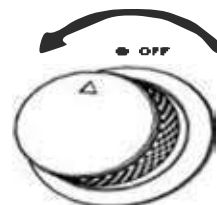
1. Non sporgersi dalla griglia.
2. Rimuovere l'estensione della luce manuale (vedere l'illustrazione successiva) e collegare un fiammifero all'anello divisorio.



3. Accendere il fiammifero per accenderlo.
4. Tenere delicatamente il fiammifero acceso vicino al bruciatore del girarrosto.



5. Inserire il modulo di accensione a impulsi e ruotare la manopola di controllo su IGNITE/ON.



Tenere premuto questo pulsante per 15 secondi dopo l'accensione del bruciatore. Si sentirà lo "scatto" della scintilla finché non si rilascia il pulsante.

IMPORTANTE: se il bruciatore del girarrosto non si accende immediatamente, ruotare la manopola di controllo del bruciatore del girarrosto su OFF e attendere 5 minuti prima di riaccenderlo.

6. Rimuovere il fiammifero e riposizionare la prolunga per l'accensione manuale all'interno dello sportello dell'armadietto.

ATTENZIONE

Rischio di intossicazione alimentare
 Non lasciare riposare gli alimenti per più di un'ora prima o dopo la cottura.
 Questo può portare a intossicazioni alimentari o malattie.

Si consiglia di utilizzare guanti di protezione quando si maneggiano componenti particolarmente caldi.

Le parti originali sigillate non devono essere modificate dall'utente.

IT

Tabella di tostatura

Utilizzate un termometro portatile per controllare la cottura interna degli alimenti.

Spegnerne il bruciatore del girarrosto quando il termometro della carne segna 3°C al di sotto della temperatura interna desiderata.

Continuare a girare con la cappa chiusa per 10 minuti prima di intagliare.

Il tempo è influenzato dalle condizioni atmosferiche, come il vento e la temperatura esterna.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs	Medium-rare	15-20
Rib Eye	(1.5-2.2 kg)	(145°F/ 63°C)	
Sirloin Tip		Medium	20-25
Rib, boneless		(160°F/ 71°C)	
Poultry			
Chicken	3-6 lbs	Breast	25-30
	(1.1 -2.2 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Thigh	25-30
		(180°F/ 82°C)	
Turkey, whole	7-10 lbs	Breast	11-20
	(2.6- 3.7 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Thigh	11-20
		(180°F/ 82°C)	
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs	Medium	20-25
	(1.5-2.6 kg)	(160°F/ 71°C)	
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs	Medium	20-23
	(1.5 - 2.2 kg)	(160°F/ 71°C)	

Consigli per l'utilizzo del girarrosto

Prima di grigliare: - Scongela gli alimenti prima di grigliarli.

- Preriscaldare la griglia a fuoco alto (utilizzare tutti i bruciatori della griglia) per 10 minuti. La cappa deve essere chiusa durante il preriscaldamento. Il preriscaldamento fornisce il calore elevato necessario per rosolare e sigillare i succhi.

- Ridurre il tempo di preriscaldamento quando si grigliano tagli di carne o pollame molto grassi, come le cosce di pollo. In questo modo si ridurranno le infiammazioni.

- Oliate leggermente le griglie o il cibo quando cucinate carne, pesce o pollame a basso contenuto di grassi, come gamberi o petti di pollo senza pelle.

- L'uso di una quantità eccessiva di olio può causare la formazione di cenere grigia sul cibo.

- Eliminare il grasso in eccesso dalle carni prima della cottura per ridurre le infiammazioni.

- Effettuare tagli verticali a intervalli di 5 cm intorno al bordo grasso della carne per evitare che si arricci.

- Aggiungere il condimento o il sale solo a fine cottura.

Durante la cottura alla griglia:

- Girare il cibo solo una volta. I succhi si perdono quando la carne viene girata più volte.

- Girate la carne appena i succhi iniziano a comparire in superficie.

- Evitare di bucare o tagliare le carni per testare la cottura. In questo modo i succhi fuoriescono.

- Potrebbe essere necessario abbassare l'impostazione del calore per gli alimenti che cuociono a lungo o che sono marinati o conditi con una salsa dolce.

- Se si usa il fuoco alto, aggiungere la salsa barbecue solo negli ultimi 10 minuti di cottura per evitare di bruciare la salsa.

- Il grado di cottura è influenzato dal tipo di carne, dal taglio della carne (dimensioni, forma e spessore), dall'impostazione del calore scelta e dal tempo di cottura sulla griglia.

- Il tempo di cottura sarà più lungo se il coperchio della griglia è aperto.

Metodi di cottura

Cucinare a calore diretto significa posizionare il cibo sulle griglie del barbecue.

Calore diretto

Direttamente sopra i bruciatori accesi. La posizione della cappa può essere sia verso l'alto che verso il basso.

Se la cappa è nella posizione superiore, il tempo di cottura totale potrebbe essere più lungo.

Il calore diretto brucia il cibo. La cottura alla griglia è un processo che sigilla i succhi naturali degli alimenti cuocendoli a calore elevato per un breve periodo di tempo. I succhi rimangono all'interno, mentre l'esterno si rosola e si ricopre di un gustoso strato tostato.

Calore indiretto

Per ottenere risultati ottimali, non scegliere il metodo di cottura a calore indiretto quando c'è vento.

La cottura a calore indiretto prevede che il cibo venga posizionato sulla griglia sopra un bruciatore non riscaldato, permettendo al calore dei bruciatori accesi su entrambi i lati di cuocere il cibo. Se possibile, accendere 2 bruciatori. Cuocere con il cappuccio abbassato. Questo accorcerà il tempo di cottura.

IT

Tabella delle griglie

Le manopole hanno impostazioni alte, medie e basse per la regolazione della fiamma.

L'impostazione della fiamma.

- Le impostazioni di calore indicate sono approssimative.

- La durata della grigliata dipende dalle condizioni atmosferiche.

- Quando sono indicate due temperature, ad esempio da Media a Medio-Bassa, iniziare con la prima e regolare in base all'andamento della cottura.

- I tempi di cottura possono variare rispetto a quelli indicati nella tabella a seconda del tipo di combustibile, gas naturale o GPL.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts	INDIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	32-40 per lb	Tent with foil first 45-60 minutes
Rib Eye, Sirloin	Medium/OFF/Medium	to Medium (160°F/71°C)	(15-18 per kg)	of cooking time
Steaks 2,5 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		criss-cross grill marks
Steaks 4 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	18-25	
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil)	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	22-29	
4 cm thick	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
	Medium			
Pork				
Chops				
2,5cm	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	12-22	
4 cm	Medium to Med-Low		30-40	
Ribs	INDIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally.
0,9- 1,5 kg	Med/OFF/Med			During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0,4 kg	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham half	INDIRECT	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill without pan or drip pan.
3 -4 kg	Med/OFF/Med			
Ham steak precooked 1,5 cm	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT Medium	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast 2 cm thick.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 170°F/ 77°C Thigh 180°F/82°C		Start bone side down.
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin (2.5 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	10-20	
(3.8 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	16-20	

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F / 77°C	7-8 / kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F / 77°C	11-14 / kg	Start skin side down.
Whole, (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F / 77°C Thigh 180°F / 82°C	5-7 / kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Com on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Manutenzione della griglia

Sostituzione della batteria dell'accenditore

Se gli accenditori non scoccano più la scintilla, è necessario sostituire la batteria.

1. Svitare il cappuccio del pulsante di accensione in senso antiorario per rimuoverlo.
2. Rimuovere la batteria dal suo alloggiamento.
3. Sostituire con una nuova batteria alcalina formato "AA". Installare la batteria con l'estremità negativa per prima.
4. Avvitare in senso orario il tappo del pulsante di accensione.



Pulizia generale

IMPORTANTE: prima di procedere alla pulizia, accertarsi che tutti i comandi siano spenti e che la griglia sia fredda. Seguire sempre le istruzioni riportate sull'etichetta del prodotto di pulizia.

Per la pulizia ordinaria, lavare con acqua e sapone utilizzando un panno o una spugna morbida. Risciacquare con acqua pulita e asciugare immediatamente con un panno morbido e privo di pelucchi per evitare macchie e striature.

Non utilizzare lana d'acciaio per pulire la griglia, perché potrebbe graffiare la superficie.

Per evitare che la finitura venga danneggiata dagli agenti atmosferici, utilizzare una copertura.

ACCIAIO INOX

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare le superfici in acciaio inossidabile, non utilizzare spugnette piene di sapone, detergenti abrasivi, lucidanti per piani di cottura, lana d'acciaio, panni da cucina o asciugamani di carta.

I detergenti non devono contenere cloro. Potrebbero verificarsi dei danni.

Le fuoriuscite di cibo devono essere pulite non appena l'intera griglia è fredda. Le fuoriuscite possono causare una decolorazione permanente.

Metodo di pulizia:

- Sfregare nel senso della venatura per evitare di graffiare o danneggiare la superficie.
- Pulitore per acciaio inox
- Detergente liquido o detergente multiuso :
- Sciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido e privo di pelucchi.
- Aceto per rimuovere le macchie di acqua dura.
- Detergente per vetri per rimuovere le impronte digitali.

GRIGLIE PER BARBECUE

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare le griglie, non utilizzare raschietti in acciaio o in fibra. Subito dopo aver terminato la cottura, rimuovere i residui di cibo con una spazzola in setola d'ottone. Impostare tutti i bruciatori su HI per 10-15 minuti con il coperchio chiuso per bruciare i residui di cibo. Spegnerli tutti i bruciatori, sollevare la cappa e lasciare raffreddare le griglie. Utilizzare la spazzola di ottone per rimuovere la cenere dalle griglie.

Quando sono completamente fredde, le griglie possono essere rimosse per una pulizia accurata. Pulire con un detergente delicato e acqua calda.

Per i terreni cotti, preparare una soluzione di 250 ml di ammoniaca in 3,75 L di acqua. Immergere le griglie per 20 minuti, quindi sciacquarle con acqua e asciugarle accuratamente.

GRIGLIA DI RISCALDAMENTO

Metodo di pulizia :

- Detergente liquido o detergente multiuso.
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare con un panno morbido e privo di pelucchi.
- Per le macchie più resistenti o per il grasso rappreso, utilizzare uno sgrassatore commerciale progettato per l'acciaio inossidabile.

IMPORTANTE: Assicurarsi che l'alimentazione del gas sia disattivata e che tutte le manopole di controllo siano in posizione OFF.

ESTERNO

La qualità di questo materiale resiste alla maggior parte delle macchie e delle vaiolature, purché la superficie sia mantenuta pulita, lucidata e coperta.

- Prima del primo utilizzo, applicare un lucidante per acciaio inossidabile su tutte le aree non soggette a cottura. Riapplicare dopo ogni pulizia per evitare danni permanenti alla superficie.
- La pulizia deve sempre essere seguita da un risciacquo con acqua calda pulita.
- Asciugare completamente la superficie con un panno morbido.
- In caso di macchie ostinate o di grasso cotto, utilizzare uno sgrassatore commerciale progettato per l'acciaio inossidabile.

INTERNO

Lo scolorimento dell'acciaio inossidabile su queste parti è prevedibile, a causa del calore intenso dei bruciatori. Sfregare sempre nel senso della venatura. La pulizia deve sempre essere seguita da un risciacquo con acqua calda e pulita.

Metodo di pulizia :

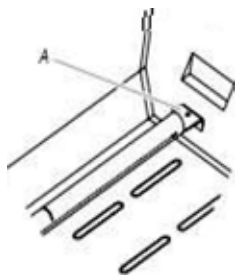
- Detergente liquido o detergente multiuso
- Risciacquare con acqua pulita e asciugare accuratamente con un panno morbido e privo di pelucchi.
- Con i detergenti delicati si può usare una spugna abrasiva per lavori pesanti.
- Per le superfici piccole e difficili da pulire, utilizzare uno sgrassatore commerciale progettato per l'acciaio inossidabile.

BRUCIATORI

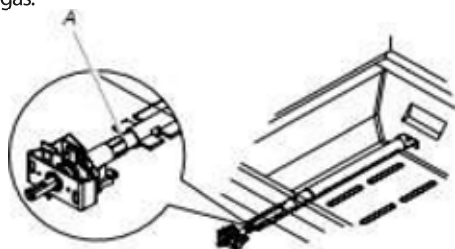
Metodo di pulizia :

- Pulire l'esterno del bruciatore con una spazzola metallica.
- Rimuovere eventuali ostruzioni dalle porte del bruciatore con una graffetta raddrizzata.
- Non utilizzare uno stuzzicadenti perché potrebbe rompersi e ostruire l'orifizio.
- Controllare e pulire i tubi del bruciatore/venturi.

1. Rimuovere le griglie della griglia e i formatori di fiamma.
2. Rimuovere le 2 viti che tengono il bruciatore in posizione. Rimuovere il bruciatore a gas dalla griglia. Asciugarli completamente.



3. Con una torcia, ispezionare l'interno del bruciatore attraverso l'ingresso del bruciatore per verificare che non vi siano ostruzioni. Se si nota un'ostruzione, utilizzare una gruccia di filo metallico raddrizzata per eliminarla.
4. Dopo aver ispezionato l'interno del bruciatore per verificare che non vi siano ostruzioni, rimontare il bruciatore facendo scorrere il tubo centrale del bruciatore di gas sull'attacco del gas.



5. Fissare nuovamente il bruciatore a gas con 2 viti.

BRUCIATORE PER GIRARROSTO

Metodo di pulizia :

1. Accendere il bruciatore del girarrosto.
2. Chiudere il coperchio della griglia.
3. Lasciare il bruciatore acceso per circa 30 minuti.
4. Girare la manopola su OFF e lasciare raffreddare completamente.
5. Spazzolare le particelle di cenere dal bruciatore del girarrosto.

VASSOIO DI RACCOLTA

IMPORTANTE: la vaschetta di raccolta deve essere rimossa solo quando la griglia è completamente fredda.

Il vassoio di raccolta a tutta larghezza raccoglie il grasso e le particelle di cibo che cadono attraverso la griglia. Pulirlo spesso per evitare l'accumulo di grasso.

Metodo di pulizia:

- Rimuovere il vassoio e posizionarlo su una superficie piana.
- Eliminare il grasso in eccesso con carta assorbente.
- Detergente delicato e acqua calda. Risciacquare e asciugare accuratamente.
- Sostituire il vassoio.

MANOPOLE E AREA DELLA FLANGIA INTORNO ALLE MANOPOLE

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare le manopole o la zona della flangia intorno alle manopole, non utilizzare detergenti abrasivi a base di lana d'acciaio o detergenti per forni. Non immergere le manopole.

Metodo di pulizia:

- Un detergente delicato, un panno morbido e acqua calda.
- Sciacquare e asciugare.

GRAFICA DEL PANNELLO DI CONTROLLO

IMPORTANTE: per evitare di danneggiare la grafica del pannello di controllo, non utilizzare lana d'acciaio, detergenti abrasivi o detergenti per forni. Non spruzzare alcun detergente direttamente sul pannello.

Metodo di pulizia:

- Pulire delicatamente intorno alle etichette del bruciatore; lo sfregamento potrebbe rimuovere la stampa.
- Detergente delicato, panno morbido e acqua tiepida.
- Sciacquare e asciugare.

RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Il grill non si accende

- La valvola del serbatoio del gas da 10 kg è chiusa?

Riaccendere il serbatoio del gas da 10 kg.

- Il grill è collegato correttamente all'alimentazione del gas?

Rivolgersi a un tecnico specializzato in riparazioni o consultare le istruzioni di installazione.

- C'è benzina nel serbatoio?

Controllare il livello del gas.

- L'accenditore funziona?

Controllare che la batteria dell'accenditore sia installata correttamente o verificare se la batteria deve essere sostituita. Vedere "Sostituzione della batteria dell'accenditore".

Controllare se la griglia si accende con un fiammifero. Vedere "Accensione manuale della griglia principale" nella sezione "Grigliate all'aperto".

Verificare che i fili non siano collegati in modo errato all'accenditore o agli elettrodi.

Controllare che non vi siano detriti che bloccano gli elettrodi.

Se si verifica una scintilla in un punto diverso dalla punta dell'accenditore, sostituire l'accenditore.

La fiamma del bruciatore non rimane accesa

- L'alimentazione del gas è completamente aperta?

Controllare che la valvola del serbatoio del carburante sia completamente aperta.

- La riserva di gas nel serbatoio è bassa?

Controllare il livello del gas.

- Il bruciatore è installato correttamente e in buone condizioni?

Verificare che il bruciatore sia installato correttamente. Verificare che il bruciatore non sia difettoso.

La fiamma è rumorosa, debole o irregolare.

- L'alimentazione del gas è completamente aperta?

Verificare che la valvola del serbatoio del gas da 10 kg sia completamente aperta.

- La riserva di gas nel serbatoio da 10 kg è bassa?

Controllare il livello del gas.

- Un singolo bruciatore sembra debole?

Controllare e pulire gli orifizi del bruciatore se sono ostruiti o sporchi. Vedere la sezione "Pulizia generale".

- Il tubo di alimentazione del gas è attorcigliato o attorcigliato?

Raddrizzare il tubo di alimentazione del gas.

- La fiamma è rumorosa o si allontana dal bruciatore?

Il bruciatore potrebbe ricevere troppa aria. Controllare l'impostazione dell'otturatore dell'aria.

- La fiamma del bruciatore è prevalentemente gialla o arancione?

Il grill potrebbe trovarsi in un'area troppo ventosa o non ricevere abbastanza aria. Verificare che le prese d'aria del bruciatore non siano ostruite. Controllare la regolazione dell'otturatore dell'aria, vedere la sezione "Controllo e regolazione del bruciatore".

Spinta eccessiva

- C'è un eccesso di grasso nel cibo da grigliare?

Tenere la fiamma bassa o spegnere un bruciatore.

Tenere la cappa alzata durante la cottura alla griglia per evitare eccessive fiammate.

Spostate il cibo sulla griglia di riscaldamento finché le fiamme non si attenuano.

Per evitare di danneggiare il grill, non spruzzare acqua sulle fiamme del gas.

Basso calore

Gas LP:

Per i grill da esterno che utilizzano un serbatoio di gas da 10 kg, aprire lentamente la valvola del serbatoio.

NOTA: se il limitatore di flusso si attiva, il grill potrebbe non accendersi. Se la griglia si accende, le fiamme sono deboli e non si riscaldano correttamente.

1. Spegner la valvola del serbatoio e tutte le manopole di controllo e attendere 30 secondi.

2. Dopo aver chiuso il serbatoio, aprire molto lentamente la valvola del serbatoio e attendere 5 secondi prima di accendere.

3. Accendere i bruciatori uno alla volta. Vedere la sezione "Accensione della griglia principale".

PT DICAS DE SEGURANÇA PARA BARBECUE AO AR LIVRE

A sua segurança e a segurança dos outros é muito importante.
Muitas mensagens de segurança importantes são anotadas neste manual e no seu dispositivo.
Ler e seguir sempre todas as mensagens de segurança.



Este é o símbolo de alerta de segurança.

Este símbolo alerta-o para potenciais perigos que podem matá-lo ou feri-lo e a outros.

Todas as mensagens de segurança são seguidas pelo símbolo de alerta de segurança e pela palavra "PERIGO" ou "AVISO".

Estas palavras significam :

- O não cumprimento destas instruções pode resultar em incêndio ou explosão que pode causar sérios danos pessoais, morte, danos ambientais ou danos para a saúde.
- Pode ser morto ou gravemente ferido se não seguir as instruções.
- Todas as mensagens de segurança dir-lhe-ão qual é o perigo potencial, como reduzir o risco de ferimentos e o que acontecerá se as instruções não forem seguidas.



PERIGO

Se lhe cheirar gás:

1. Desligar o fornecimento de gás para o aparelho.
2. Extinguir todas as chamas abertas.
3. Abrir a tampa.
4. Se os odores persistirem, afaste-se do aparelho e chame imediatamente o seu fornecedor de gás ou bombeiros.



ATENÇÃO

1. Não armazenar ou utilizar gasolina ou outros líquidos ou vapores inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
2. Não armazenar gás não ligado nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.



ATENÇÃO

1. Utilização apenas ao ar livre
2. Leia as instruções antes de utilizar o dispositivo.
3. Aviso: as partes acessíveis podem ser muito quentes. Manter as crianças pequenas afastadas.
4. Este aparelho deve ser mantido afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.
5. Não mover o aparelho durante a utilização.
6. Desligar o fornecimento de gás no depósito de gás após a sua utilização.
7. Não modificar o aparelho.



ATENÇÃO

O regulador de gás deve cumprir a norma EN 16129 e o código local. - A mangueira flexível deve cumprir a norma EN pertinente e o código local - O comprimento máximo da mangueira deve ser de 1,5 m. Para a Finlândia: 1.2m

! IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

AVISO: Para reduzir o risco de incêndio, choque eléctrico, ferimentos ou danos ao utilizar o aparelho de cozinhar ao ar livre a gás, observar as precauções básicas, incluindo as seguintes:

- Não instalar aparelhos de cozinha exterior a gás embutidos num veículo de recreio, reboque portátil, barco ou outra instalação móvel.
- Manter sempre as autorizações mínimas para a construção combustível, ver "Requisitos de Localização".
- O aparelho para cozinhar ao ar livre a gás não deve ser colocado debaixo de uma construção não protegida de combustível combustível aéreo.
- Este aparelho para cozinhar ao ar livre a gás só deve ser utilizado ao ar livre e não deve ser utilizado num edifício, garagem ou outra área fechada.
- Manter o cabo de alimentação e o tubo de abastecimento de combustível afastados de qualquer superfície aquecida.
- Manter a área em redor do aparelho a gás de cozinha ao ar livre e livre de materiais combustíveis, gasolina e outros vapores e líquidos inflamáveis.
- Não obstruir o fluxo do ar de combustão e ventilação. Manter as aberturas das caixas dos cilindros desobstruídas e livres de detritos.
- Inspeccionar a mangueira de abastecimento da botija de gás antes de cada utilização do aparelho de cozinha a gás exterior. Se a mangueira mostrar abrasão ou desgaste excessivo, ou se for cortada, DEVE ser substituída antes de se utilizar o aparelho de cozedura a gás ao ar livre. Contacte o seu revendedor e utilize apenas a mangueira de substituição especificada para o aparelho de cozinhar ao ar livre a gás. A mangueira de substituição deve ser a especificada pelo fabricante.
- Verificar visualmente as chamas do queimador. Devem ser azuis ou ligeiramente amarelas.
- Verificar e limpar o tubo queimador/venturi para detectar insectos e ninhos de insectos. Um tubo entupido pode causar um incêndio sob o aparelho de cozinha a gás exterior.



2,5 cm

IMPORTANTES INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

Este modelo foi concebido para ser utilizado com um tanque de gás LP de 10 kg padrão.

Um tanque de 10 kg com aproximadamente 305 mm de diâmetro e 393 mm de altura.

- Equipado com um dispositivo de protecção contra o sobreenchimento aprovado.

- Equipado com uma ligação de cilindro que é compatível com a ligação de aparelhos para cozinhar ao ar livre a gás.

• Verificar sempre as ligações em busca de fugas cada vez que ligar o cilindro de fornecimento de gás de 10kg. Ver secção "Instruções de instalação".

• Quando o aparelho de cozinha exterior a gás não estiver a ser utilizado, o gás deve ser cortado no cilindro de abastecimento.

• O armazenamento de um aparelho a gás de cozinha no exterior só é permitido se o cilindro estiver desligado e o aparelho não estiver a ser utilizado.

Os cilindros devem ser armazenados ao ar livre e fora do alcance das crianças e não devem ser armazenados num edifício, garagem ou outra área fechada.

O regulador de pressão e a mangueira fornecidos com o aparelho de gás de cozinha exterior devem ser utilizados. Um regulador de pressão de substituição e um conjunto de mangueiras deve ser conforme especificado pelo fabricante.

- Colocar uma tampa de poeira na saída da válvula do cilindro sempre que o cilindro não estiver a ser utilizado. Instalar apenas o tipo de tampa fornecida com a válvula do cilindro na saída da válvula do cilindro. Outros tipos de tampas ou tampões podem causar fugas de gás.

- Se as seguintes informações não forem seguidas exactamente, pode ocorrer um incêndio que cause morte ou ferimentos graves.

- Não guardar um cilindro de gás sobresselente debaixo ou perto deste aparelho de cozinha a gás ao ar livre.

Nunca encher o cilindro mais de 80% cheio.

REQUISITOS DE INSTALAÇÃO

Ferramentas e peças

Reúna as ferramentas e peças necessárias antes de iniciar a instalação.

Leia e siga as instruções fornecidas com todas as ferramentas aqui listadas.

Ferramentas necessárias

- Fita métrica

- Chave de fendas de lâmina plana pequena

- Chave de fendas Phillips #2 e #3

- Nível

- Chave ou alicate

- Chave de tubos

- Tesouras ou cortadores de arame (para retirar os fechos)

- Solução não corrosiva de detecção de fugas

Peças fornecidas

- Regulador de pressão de gás/montagem de mangueiras

- 1 pilha alcalina de tamanho AA

- Parafusos: W 3/32-32*2/5 4pcs utilizados para instalar a porta

Escolher um local com uma exposição mínima ao vento e ao tráfego. O local deve ser afastado de áreas com fortes correntes de ar.

Não obstruir o fluxo do ar de combustão e ventilação.

Autorização para a construção de grelhadores para grelhadores exteriores :

- Deve ser mantido um mínimo de 58 cm entre a frente da tampa da grelha, os lados e a traseira da grelha e qualquer construção combustível.

- Deve também ser mantida uma folga mínima de 58 cm sob a superfície de cozedura e de qualquer construção combustível.

Esta grelha exterior incorporada deve ser instalada apenas num recinto embutido construído apenas com materiais incombustíveis. Os materiais não combustíveis podem ser tijolo, firewall ou aço. Não utilizar madeira ou outros materiais combustíveis para o recinto incorporado.



ATENÇÃO

Risco de explosão

Não guardar o depósito de combustível numa garagem ou dentro de casa.

Não guardar a grelha com o depósito de combustível numa garagem ou dentro de casa.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, explosão ou incêndio.



ATENÇÃO

Risco de incêndio

Não utilizar o grelhador perto de materiais combustíveis.

Não armazenar materiais combustíveis perto da grelha.

Se não o fizer, pode resultar em morte ou incêndio.



ATENÇÃO

Risco de incêndio

Não instalar a grelha ou materiais combustíveis próximos sem uma cobertura isolante.

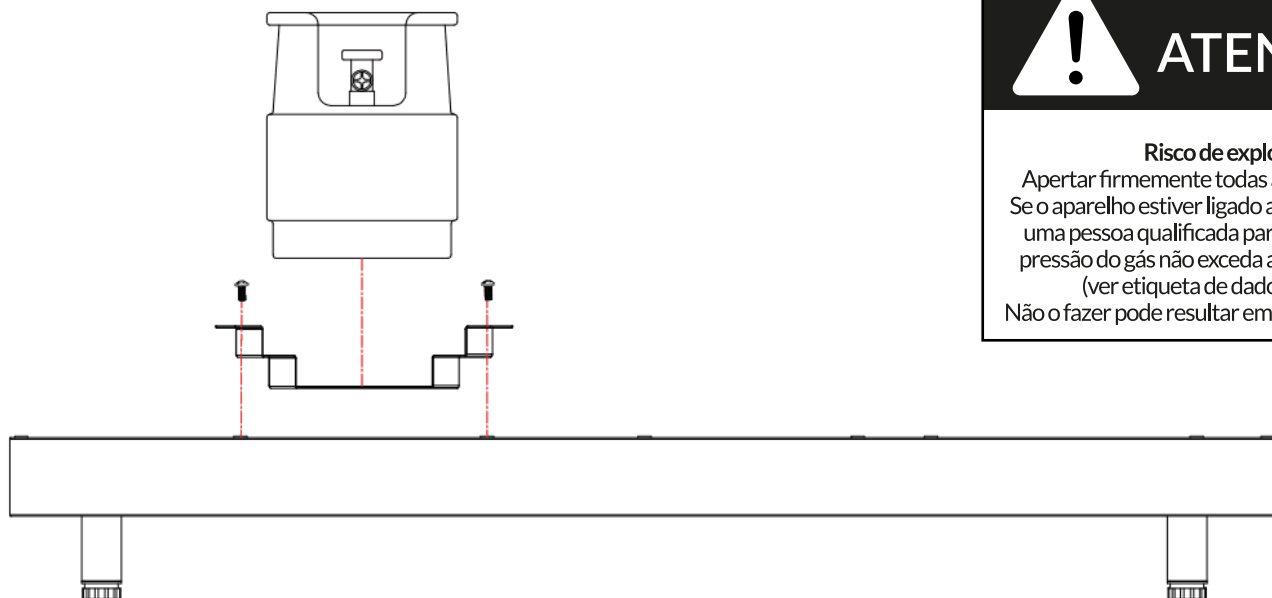
Isto pode resultar em morte ou fogo.

PT Instalação do tabuleiro do tanque de gás liquefeito de 10KG

(As fotografias do tanque de gás são apenas para fins ilustrativos).

O tabuleiro do tanque deve ser fixado a um local fixo de fácil acesso e que permita a ligação do conjunto regulador de pressão/mangueira de gás ao tanque de gás de 10KG sem dobrar ou colocar pressão no conjunto regulador de pressão/mangueira de gás.

1. Colocar o tabuleiro do tanque num local que possa ser fixado com 2 parafusos (fornecidos) nos orifícios pré-perfurados.
2. Utilizar 2 parafusos para fixar o tabuleiro do tanque. O local típico para um tanque de gás de 10kg é dentro do recinto onde o tanque pode ser facilmente ligado e desligado. Em cima do tanque, colocar uma barra metálica para evitar que o tanque se incline.
3. O tanque deve estar pelo menos 5 cm acima do chão.
4. Instalar o deflector do cilindro para evitar que o calor desça da grelha para os cilindros (o deflector metálico do cilindro não é fornecido).



ATENÇÃO

Risco de explosão

Apertar firmemente todas as ligações de gás. Se o aparelho estiver ligado a um tanque, peça a uma pessoa qualificada para assegurar que a pressão do gás não exceda a pressão nominal. (ver etiqueta de dados técnicos) Não o fazer pode resultar em explosão ou morte.

Regulador de Pressão de Gás

O regulador de pressão de gás fornecido com esta grelha deve ser utilizado.

Um regulador de pressão de gás de substituição/montagem de mangueira específica para o seu modelo está disponível no seu revendedor de grelhas ao ar livre.

A pressão de entrada (alimentação) do regulador deve ser a seguinte para um funcionamento correcto:

Gás

CATEGORIA DE GÁS	CATEGORIA I ₃₊ (28~30/37)	CATEGORIA I _{3B/P} (30)	CATEGORIA I _{3B/P} (37)	CATEGORIA I _{3B/P} (50)
TIPO DE GÁS	Butane 28~30mbar Propane 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
DIMENSÕES	Diâmetro 0,73mm	Diâmetro 0,73mm	Diâmetro 0,70mm	Diâmetro 0,65mm
PAÍS DE DESTINO	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB, GR,PT,ES,CY,CZ,LT, SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ, EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG, IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Suporte de tubo (fornecido):

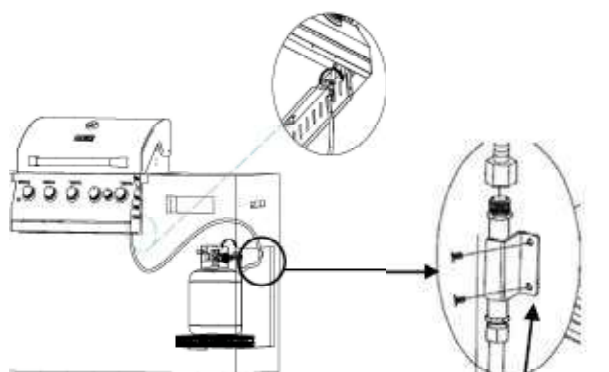
Fazer dois furos M6 para fixar o suporte do tubo à parede. A altura do suporte da mangueira deve ser a mesma que a altura da válvula do tanque de gás. Ao fixar a mangueira à parede, certifique-se de que a mangueira é suficientemente longa para ligar o regulador ao cilindro quando o cilindro permanece fora do recinto. Substituir por uma nova mangueira quando exigido pelas condições nacionais, ou conforme o caso.

Instalar o depósito de gás de 10KG. Esta grelha está equipada para utilização com um tanque de gás de 10kg (tanque não fornecido, adquirido separadamente). É fornecido um regulador de pressão de gás/montagem de mangueiras.

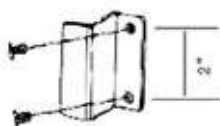
Qualquer marca de tanque de gás de 10 kg pode ser utilizada com o barbecue, desde que seja compatível com o tabuleiro do tanque do barbecue. O churrasco é também certificado pela CE International para o fornecimento de gás local. O depósito de gás de 10kg deve ser montado e fixado.

(NOTA: O TABULEIRO DO TANQUE NÃO ESTÁ INCLuíDO)

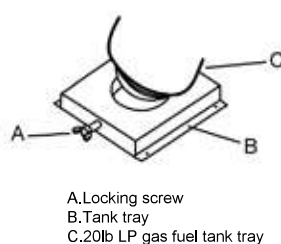
1. Abrir as portas do armário.
2. Desaperte o parafuso de fecho do tabuleiro do tanque (ver foto 7).
3. Colocar o depósito de gás de 10 kg no tabuleiro do tanque debaixo do barbecue.
4. Apertar o parafuso de bloqueio no sentido horário contra o colarinho inferior do depósito de gás de 10 kg para o fixar.
5. Para facilidade de instalação, é melhor ter a saída de vapor do tanque virada para a direita.
6. Não se incline sobre o tanque. Manter sempre o cilindro na posição vertical para permitir a fuga dos vapores (ver foto 8).



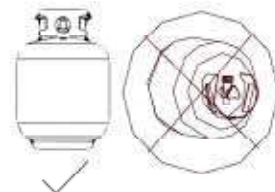
Picture 5



Picture 6



Picture 7



Picture 8



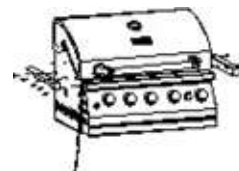
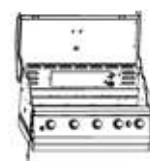
ATENÇÃO

Risco de peso excessivo

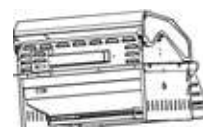
Utilizar duas ou mais pessoas para mover e instalar a grelha do churrasco.
Não o fazer pode resultar em costas ou outros ferimentos.

Abertura da caixa da grelha de churrasco

1. Remover todos os materiais de embalagem e retirar a grelha do churrasco da base de expedição.
2. Mover a churrasqueira para o local exterior desejado.
3. Abrir a tampa do grelhador.
4. Verificar se todas as peças estão bem embaladas e armazenadas no local certo, depois remover o bloco de espuma e a embalagem do interior da caixa.
5. Substituir os controlos de chama, grelhadores e grelhadores de aquecimento.
6. Colocar todas as peças no local correcto, como mostra a figura.
7. Utilizar 5 parafusos M5x10 (estes 5 parafusos já estão pré-montados no painel lateral da lareira, por favor removê-los antes de trancar as guarnições laterais) para trancar as guarnições esquerda e direita para os lados da lareira separadamente, como mostrado na figura ao lado.



8. Utilizar 4 parafusos M5X10 (estes 4 parafusos já estão pré-montados no painel traseiro da caixa de bombeiro, por favor removê-los antes de bloquear o revestimento traseiro) para bloquear o revestimento traseiro para o lado traseiro da caixa de bombeiro, como mostrado em frente.



PT Instalação da grelha de churrasco

NOTA: A grelha do churrasco cai para dentro do recinto e é suportada pelos seus bordos laterais. Não utilizar um suporte inferior.

1. Colocar a grelha do churrasco no recinto exterior, deixando espaço suficiente na parte de trás para a ligação ao fornecimento de gás.
2. Antes de ligar a mangueira, instalar a mangueira de ligação rígida ou semi-rígida (ver sistema de ligação de gás).
3. Ligar o tubo rígido ou semi-rígido ao conjunto regulador/mangueira. Certifique-se que o conjunto regulador/mangueira está debaixo da grelha de churrasco e não é pressionado pela grelha de churrasco.
4. Verificar se o conjunto regulador/mangueira não está apertado ou dobrado e se está posicionado no recinto onde se encontra o tanque de gás.
5. Quando o conector ou mangueira passa através de aberturas em armários, ou aberturas no compartimento incorporado, proteger a mangueira ou conector quando passa através de aberturas num compartimento do compartimento.
6. Apoiar o tubo de gás, mangueira ou conector no interior do recinto integrado e assegurar a visibilidade do conector através de uma abertura de porta ou janela no recinto.

Ligação do cilindro de gás de 10kg

1. Verificar se o tanque de gás de 10 kg está na posição "Off". Caso contrário, rodar a válvula no sentido dos ponteiros do relógio até parar.
2. Verificar se a válvula do tanque de gás de 10kg tem as ligações roscadas externas macho tipo 1 correctas.
3. Verificar se os botões de controlo do queimador estão na posição "Off".
4. Remover quaisquer detritos e verificar se as ligações das válvulas, orifício e conjunto regulador de pressão/-mangueira de gás não estão danificadas.
5. À mão, rodar o conjunto regulador de pressão/mangueira de gás no sentido dos ponteiros do relógio para ligar ao depósito de gás de 10 kg, conforme mostrado. Apertar apenas à mão. A utilização de uma chave de porcas pode danificar a porca de ligação rápida.
6. Abrir completamente a válvula do tanque rodando-a no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio. Esperar alguns minutos para o gás fluir através da linha de gás.

Teste de fuga de gás

Após a instalação do sistema de fornecimento de gás, e verificação de que está firmemente preso ao recinto:

1. Antes de acender a churrasqueira, testar todas as ligações, escovando-as com uma solução não corrosiva aprovada de detecção de fugas. As bolhas irão indicar a presença de uma fuga.
2. Se encontrar uma fuga, desligue a válvula do tanque e não utilize a grelha do barbecue. Contacte um técnico de gás qualificado para reparações.

Instalar a bateria

1. A bateria de ignição não está instalada na fábrica. Uma pilha alcalina de tamanho "AA" está localizada na caixa de acessórios na grelha. Instalar a bateria neste momento, seguindo as instruções na secção "Substituição da bateria do Ignitor".
2. Após o procedimento acima descrito, proceder à secção "Verificação e ajuste dos queimadores".

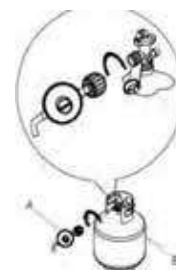
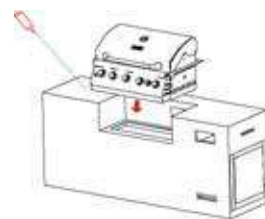
Desligar a grelha do barbecue

Desligar o depósito de gás de 10 kg (se presente) e retirar o depósito de gás de 10 kg do armário da grelha.

1. Verificar se o tanque de gás de 10 kg está na posição "Off". Se não o for, rodar a válvula no sentido dos ponteiros do relógio até parar.
2. Usando a sua mão, rode o conjunto regulador de pressão/mangueira de gás no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para o desligar do depósito de gás de 10 kg.

ADVERTÊNCIA

O armazenamento de um aparelho a gás de cozinha no exterior só é permitido se o cilindro for desligado e removido do aparelho a gás de cozinha no exterior.



ATENÇÃO



Risco de incêndio

Não utilizar a grelha do churrasco perto de materiais combustíveis.
Não armazenar materiais combustíveis perto da grelha do churrasco.
Isto pode causar morte ou incêndio.



ATENÇÃO

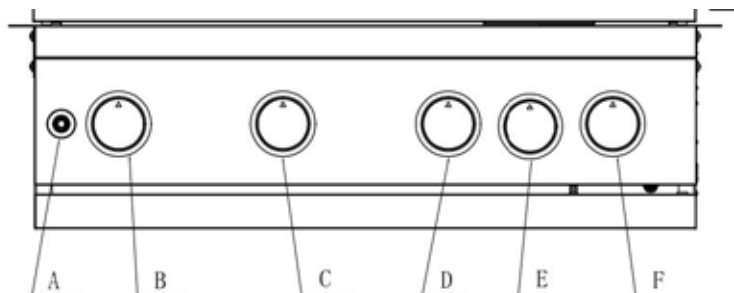


Risco de explosão

Apertar firmemente todas as ligações de gás.
Se o aparelho estiver ligado a um tanque, peça a uma pessoa qualificada para assegurar que a pressão do gás não exceda a pressão nominal do gás.
Não o fazer pode resultar em morte, explosão ou incêndio.

PT Utilização da grelha de churrasco

NOTA: A churrasqueira que adquiriu pode ter algumas ou todas as características listadas. A localização e aparência das características aqui mostradas podem não corresponder ao seu modelo.



- A. Botão de controlo da ignição eléctrica
- B. Botão de controlo do pára-choques esquerdo do grelhador
- C. Botão de controlo do pára-choques esquerdo do grelhador
- D. Botão de controlo do queimador de grelhador do meio direito
- E. Botão de controlo do queimador Rotisserie
- F. Botão de controlo do queimador de grelhador direito



ATENÇÃO



Risco de explosão

Não guardar o depósito de gás numa garagem ou dentro de casa.

Não guardar a grelha com o depósito de gás numa garagem ou dentro de casa.

O não cumprimento destas instruções pode resultar em morte, explosão ou incêndio.



ATENÇÃO



Risco de incêndio

Não utilizar a grelha do churrasco perto de materiais combustíveis.

Não armazenar materiais combustíveis perto da grelha do churrasco.

Isto pode causar morte ou incêndio.



ATENÇÃO

Risco de intoxicação alimentar

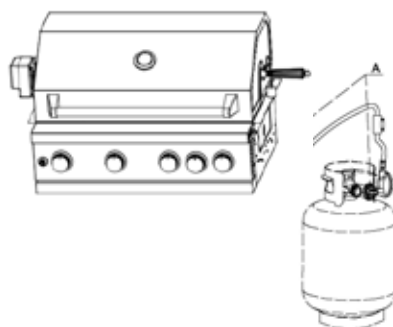
Não deixar os alimentos de pé durante mais de uma hora antes ou depois de cozinhados.

Isto pode levar a intoxicações alimentares ou doenças.

Inspecção do tubo de abastecimento do tanque de gás

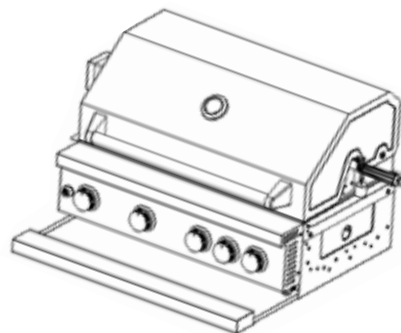
Inspeccionar o conjunto regulador de pressão de gás/mangueira antes de cada utilização.

Se houver provas de abrasão ou desgaste excessivo, ou se a mangueira for cortada, deve ser substituída antes da colocação em serviço do aparelho de cozinha a gás ao ar livre. A mangueira de substituição deve ser a especificada pelo fabricante.



Preparar o fornecimento de gás

1. Certifique-se de que os botões de controlo estão desligados. A bandeja de gotejamento deve estar no lugar e empurrada até ao fim.

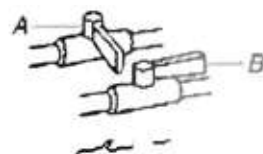


Ligar o fornecimento de gás

1. Para grelhas exteriores utilizando um tanque de gás de 10 kg: abrir lentamente a válvula do tanque.

NOTA: Se o limitador de fluxo for activado, a sua grelha pode não acender. Se o seu grelhador acender, as chamas serão baixas e não aquecerão adequadamente. Desligar a válvula do tanque e todos os botões de controlo e esperar 30 segundos. Depois de fechar o tanque, abrir a válvula do tanque muito lentamente e esperar 5 segundos antes de acender.

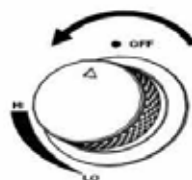
2. Para grelhadores de exterior que utilizem um fornecimento de gás natural (se aplicável): Abrir a válvula de corte manual na linha de abastecimento de gás. A válvula é aberta quando o punho está paralelo à conduta de gás.



Iluminação da grelha principal

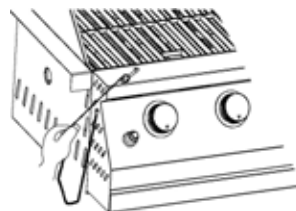
IMPORTANTE: Se o queimador não acender imediatamente, rodar o botão do queimador para OFF e esperar 5 minutos antes de reacender a luz.

1. Não se inclinar sobre a grelha.
2. Selecione o queimador que deseja acender. Empurrar o módulo de ignição por impulso, empurrar e rodar o botão de controlo do queimador da grelha para IGNITE/HI, enquanto continua a mantê-lo dentro.
3. Ouvirá o som de "estalar" da faísca. Quando o queimador estiver aceso, soltar o botão. Rodar o botão para a configuração desejada.
4. Repetir para cada um dos outros queimadores, se necessário.



Ignição manual da grelha principal

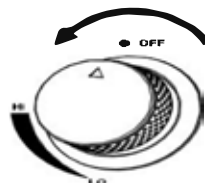
1. Não se inclinar sobre a grelha.
2. Remover a extensão de ignição manual (ver ilustração seguinte) e anexar um fósforo ao anel de divisão.



3. Atingir o fósforo para o acender.
4. Guiar o fósforo aceso debaixo da grelha.



5. Empurrar o módulo de ignição por impulso, empurrar e rodar o botão do queimador para IGNITE/HI para o queimador mais próximo do fósforo. O queimador acende-se imediatamente. Quando o queimador estiver aceso, rodar o botão para a regulação desejada.



6. Repetir os passos 2 a 5 para cada queimador principal.
7. Retirar o fósforo e substituir a extensão de ignição manual no painel do lado direito.

IMPORTANTE:

Se o queimador não acender imediatamente, rodar o botão do queimador para OFF e esperar 5 minutos antes de reacender.

Se um queimador não acender depois de tentar acendê-lo manualmente, contactar o departamento de serviço.

Aviso (após utilização):

O armazenamento de um aparelho a gás de cozinha no exterior só é permitido se o cilindro for desligado e removido do aparelho a gás de cozinha no exterior.

Usando o seu rotisserie burnerie

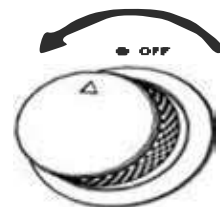
Para evitar danos ao grelhador de aquecimento, removê-lo da grelha quando utilizar o queimador rotisserie. Não utilizar os queimadores principais quando o queimador de rotisserie estiver a ser utilizado.

Iluminação do queimador de rotisserie

1. Não se inclinar sobre a grelha.
2. Empurrar o módulo de ignição por impulso. Empurrar lentamente e rodar o botão do queimador traseiro para IGNITE/HI. Ouvirá o som de "estalar" da faísca.
3. Quando o queimador do rotisserie acender, mantenha o botão premido durante mais 15 segundos, depois solte o botão e o queimador ficará aceso. Ouvirá o "estalido" da faísca até soltar o botão.

IMPORTANTE: Se o queimador do rotisserie não acender imediatamente, rodar o botão do queimador para OFF e esperar 5 minutos antes de reacender a luz.

4. É favor notar que o queimador rotisserie tem apenas um ajuste alto.

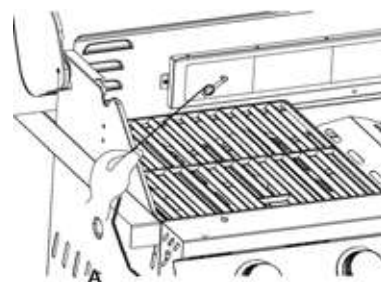


Acender manualmente o queimador de rotisserie

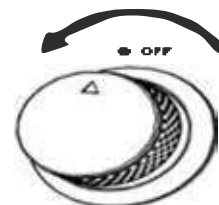
1. Não se inclinar sobre a grelha.
2. Remover a extensão de luz manual (ver ilustração seguinte) e anexar um fósforo ao anel dividido.



3. Atingir o fósforo para o acender.
4. Segurar suavemente o fósforo aceso perto do queimador de rotisserie.



5. Empurrar o módulo de ignição por impulso e empurrar e rodar o botão de controlo para IGNITE/ON.



Manter este botão premido durante 15 segundos depois de o queimador estar aceso. Ouvirá o "estalido" da faísca até soltar o botão.

IMPORTANTE: Se o queimador de rotisserie não acender imediatamente, rodar o botão de controlo do queimador de rotisserie para OFF e esperar 5 minutos antes de reacender a luz.

6. Remover o fósforo e substituir o cabo de extensão de ignição manual dentro da porta do armário.



ATENÇÃO

Risco de intoxicação alimentar

Não deixar os alimentos de pé durante mais de uma hora antes ou depois de cozinhados. Isto pode levar a intoxicações alimentares ou doenças.

É aconselhável usar luvas de protecção ao manusear componentes particularmente quentes.

As peças originais seladas não devem ser modificadas pelo utilizador.

PT

Mesa de rotisserie

Utilizar um termómetro portátil de carne para verificar a cozedura interna dos alimentos.

Desligar o queimador de rotisserie quando o termómetro de carne lê 3°C abaixo da temperatura interna desejada.

Continuar a rodar com o capô fechado durante 10 minutos antes de esculpir.

O tempo é afectado pelas condições meteorológicas, tais como vento e temperatura exterior.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs	Medium-rare	15-20
Rib Eye	(1.5-2.2 kg)	(145°F/ 63°C)	
Sirloin Tip		Medium	20-25
Rib, boneless		(160°F/ 71°C)	
Poultry			
Chicken	3-6 lbs	Breast	25-30
	(1.1 -2.2 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Thigh	25-30
		(180°F/ 82°C)	
Turkey, whole	7-10 lbs	Breast	11-20
	(2.6- 3.7 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Thigh	11-20
		(180°F/ 82°C)	
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs	Medium	20-25
	(1.5-2.6 kg)	(160°F/ 71°C)	
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs	Medium	20-23
	(1.5 -2.2 kg)	(160°F/ 71°C)	

Dicas para a utilização do rotisserie

Antes de grelhar:- Descongelar os alimentos antes de grelhar.

- Pré-aquecer a grelha em altura (utilizar todos os queimadores na grelha) durante 10 minutos. O capô deve ser fechado durante o pré-aquecimento. O pré-aquecimento fornece o calor elevado necessário para dourar e selar os sucos.

- Reduzir o tempo de pré-aquecimento ao grelhar cortes de carne ou de aves, tais como as coxas de frango. Isto reduzirá as crises.

- Olear ligeiramente as grelhas de grelhar ou os alimentos ao cozinhar carne magra, peixe ou aves, tais como camarão ou peitos de frango sem pele.

- A utilização de demasiado óleo pode provocar a formação de cinzas cinzentas nos alimentos.

- Aparar o excesso de gordura das carnes antes de cozinhar para reduzir a formação de flare-ups.

- Fazer cortes verticais a intervalos de 5 cm à volta do bordo gordo da carne para evitar o encaracolamento.

- Não adicionar tempero ou sal até depois de cozinhado.

Durante grelhados:

- Virar a comida apenas uma vez. Os sumos perdem-se quando a carne é virada várias vezes.

- Virar a carne logo quando os sucos começam a aparecer na superfície.

- Evitar furar ou cortar carnes para testar a cozedura. Isto permite a fuga de sumos.

- Pode ser necessário baixar a temperatura dos alimentos que cozinham durante muito tempo ou que são marinados ou assados com um molho doce.

- Se utilizar fogo alto, adicionar molho de churrasco apenas durante os últimos 10 minutos de cozedura para evitar queimar o sauce.

- O grau de doçura é influenciado pelo tipo de carne, o corte da carne (tamanho, forma e espessura), o aquecimento escolhido e a duração do tempo de cozedura na grelha.

- O tempo de cozedura será maior se a tampa do grelhador estiver aberta.

Métodos de cozedura

Cozinhar com calor directo significa que a comida é colocada nas grelhas do barbecue.

Calor directo

Directamente acima dos queimadores acesos. A posição da capota pode ser para cima ou para baixo.

Se o capô estiver na posição superior, o tempo total de cozedura pode ser maior.

O calor directo veda os alimentos. A cozedura é um processo que sela os sucos naturais dos alimentos, cozinhando-os em lume forte durante um curto período de tempo. Os sumos permanecem no interior, enquanto que o exterior é dourado e coberto com uma saborosa camada tostada.

Calor indirecto

Para melhores resultados, não escolha o método de cozedura por calor indirecto quando está ventoso.

A cozedura por calor indirecto significa que os alimentos são colocados no grelhador acima de um queimador não aquecido, permitindo que o calor do(s) queimador(es) aceso(s) de cada lado cozinhe(m) os alimentos. Se possível, acender 2 queimadores. Cozinhar com o capuz para baixo. Isto irá encurtar o tempo de cozedura.

PT

Tabela de grelhadores

Os botões têm ajustes altos, médios e baixos para o ajuste da chama.

O acendimento das chamas.

- As configurações de aquecimento mostradas são aproximadas.

- A duração do grelhado depende das condições meteorológicas.

- Quando são indicadas 2 temperaturas, por exemplo, Média a Média-Baixa, começar com a primeira e ajustar de acordo com o progresso da cozedura.

- Os tempos de cozedura podem variar em relação aos tempos indicados na tabela, dependendo do tipo de combustível, gás natural ou GPL.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts	INDIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	32-40 per lb	Tent with foil first 45-60 minutes
Rib Eye, Sirloin	Medium/OFF/Medium	to Medium (160°F/71°C)	(15-18 per kg)	of cooking time
Steaks 2,5 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		criss-cross grill marks
Steaks 4 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	18-25	
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil)	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	22-29	
4 cm thick	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
	Medium			
Pork				
Chops				
2,5cm	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	12-22	
4 cm	Medium to Med-Low		30-40	
Ribs	INDIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally.
0,9- 1,5 kg	Med/OFF/Med			During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0,4 kg	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham half	INDIRECT	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill without pan or drip pan.
3 -4 kg	Med/OFF/Med			
Ham steak precooked 1,5 cm	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT Medium	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast 2 cm thick.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 170°F/ 77°C Thigh 180°F/82°C		Start bone side down.
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin (2.5 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	10-20	
(3.8 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	16-20	

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F / 77°C	7-8 / kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F / 77°C	11-14 / kg	Start skin side down.
Whole, (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F / 77°C Thigh 180°F / 82°C	5-7 / kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Com on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Manutenção da grelha

Substituição da bateria do Ignitor

Se os ignitores já não acenderem, a bateria deve ser substituída.

1. Desaparafusar a tampa do botão de ignição no sentido contrário ao dos ponteiros do relógio para remover.
2. Retirar a bateria do compartimento da bateria.
3. Substituir por uma nova pilha alcalina de tamanho "AA". Instalar primeiro a bateria com a extremidade negativa.
4. Aparafusar a tampa do botão de ignição no sentido dos ponteiros do relógio.



Limpeza geral

IMPORTANTE: Antes de limpar, certifique-se de que todos os controlos estão desligados e que a grelha está fresca. Seguir sempre as instruções na etiqueta do produto de limpeza.

Para limpeza de rotina, lavar com sabão e água utilizando um pano ou esponja macia. Lavar com água limpa e secar imediatamente com um pano macio e sem fiapos para evitar manchas e estrias.

Não utilizar palha de aço para limpar a grelha, uma vez que esta irá arranhar a superfície.

Para evitar que o acabamento seja danificado pelas intempéries, utilizar uma cobertura.

AÇO INOXIDÁVEL

IMPORTANTE: Para evitar danos nas superfícies de aço inoxidável, não utilizar esfregões com sabão, produtos de limpeza abrasivos, polidores de cozinha, palha de aço, panos de lavagem de grão ou toalhas de papel.

Os produtos de limpeza não devem conter cloro. Podem ocorrer danos.

Os derrames de alimentos devem ser limpos assim que a grelha inteira estiver fresca. Os derrames podem causar uma descoloração permanente.

Método de limpeza:

- Esfregar na direcção do grão para evitar arranhar ou danificar a superfície.
- Produto de limpeza para aço inoxidável
- Detergente líquido ou produto de limpeza "all purpose" :
- Lavar com água limpa e secar com um pano macio e sem pêlos.
- Vinagre para remover manchas de água dura.
- Produto de limpeza para vidros para remover impressões digitais.

GRELHAS PARA BARBECUE

IMPORTANTE: Para evitar danos nas grelhas, não utilizar raspadores de aço ou fibra. Imediatamente após terminar a cozedura, remover a sujidade dos alimentos com uma escova de cerdas de latão. Colocar todos os queimadores em HI durante 10 a 15 minutos com a tampa fechada para queimar os resíduos alimentares. Desligar todos os queimadores, levantar o capô e deixar arrefecer as grelhas. Utilizar a escova de cerdas de latão para remover as cinzas das grelhas de grelhar.

Quando completamente frescas, as grelhas podem ser removidas para uma limpeza completa. Limpar com um detergente suave e água quente.

Para solos cozidos, preparar uma solução de 250 ml de amoníaco a 3,75 L de água. Mergulhar as grelhas durante 20 minutos, depois enxaguar com água e secar bem.

RACK DE AQUECIMENTO

Método de limpeza :

- Detergente líquido ou produto de limpeza para todos os fins.
- Lavar com água limpa e secar com um pano macio e sem pêlos.
- Para manchas resistentes ou graxa cozida, utilizar um desengordurante comercial concebido para aço inoxidável.

IMPORTANTE: Assegurar que o fornecimento de gás está desligado e que todos os botões de controlo estão na posição OFF.

EXTERIOR

A qualidade deste material resiste à maior parte das manchas e furos, desde que a superfície seja mantida limpa, polida e coberta.

- Antes da primeira utilização, aplicar um verniz de aço inoxidável em todas as áreas não cozinhadas. Reaplicar após cada limpeza para evitar danos permanentes na superfície.
- A limpeza deve ser sempre seguida de um enxaguamento com água quente limpa.
- Limpar a superfície completamente seca com um pano macio.
- Para manchas teimosas ou gordura cozida, utilizar um desengordurante comercial concebido para aço inoxidável.

INTERIOR

É de esperar uma descoloração do aço inoxidável nestas partes, devido ao calor intenso dos queimadores. Esfregar sempre na direcção do grão. A limpeza deve ser sempre seguida de um enxaguamento com água limpa e quente.

Método de limpeza :

- Detergente líquido ou produto de limpeza "all purpose".
- Lavar com água limpa e secar bem com um pano macio e sem fiapos.
- Uma esponja de decapagem pesada pode ser utilizada com agentes de limpeza suaves.
- Para superfícies pequenas e difíceis de limpar, utilizar um desengordurante comercial concebido para aço inoxidável.

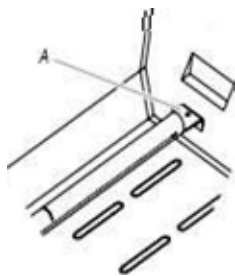
PT

QUEIMADORESURS

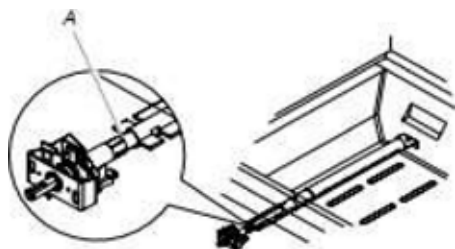
Método de limpeza :

- Limpar o exterior do queimador com uma escova de arame.
- Remover quaisquer obstruções das portas do queimador com um clipe de papel endireitado.
- Não utilizar um palito pois pode romper-se e bloquear o orifício.
- Verificar e limpar os tubos do queimador/venturi.

1. Remover as grelhas de grelhar e os treinadores de chamas.
2. Retirar os 2 parafusos que mantêm o queimador no lugar. Remover o queimador a gás da grelha. Secá-los completamente.



3. Utilizar uma tocha para inspecionar o interior do queimador através da entrada do queimador para garantir que não há obstrução. Se vir um bloqueio, use um cabide de arame endireitado para o limpar.
4. Após inspecionar o interior do queimador para garantir que não há obstrução, volte a montar o queimador deslizando o tubo central do queimador a gás sobre a porta de gás.



5. Voltar a ligar o queimador a gás com 2 parafusos.

QUEIMADOR DE ROTISSERIE

Método de limpeza :

1. Ligar o queimador de rotisserie.
2. Fechar a tampa da grelha.
3. Deixar o queimador no alto durante cerca de 30 minutos.
4. Rodar o botão para OFF e deixar arrefecer completamente.
5. Escovar as partículas de cinza do queimador de rotisserie.

TRÁFEGO DRIP

IMPORTANTE: A bandeja de gotejamento só deve ser removida quando a grelha estiver completamente fria.

A bandeja de gotejamento de largura total recolhe gorduras e partículas de alimentos que caem através da grelha. Limpe-o frequentemente para evitar a acumulação de gordura.

Método de limpeza:

- Retirar o tabuleiro e colocá-lo sobre uma superfície plana.
- Limpar o excesso de graxa com toalhas de papel.
- Detergente suave e água quente. Enxaguar e secar bem.
- Substituir o tabuleiro.

BOTÕES E ÁREA DE FLANGE EM TORNO DOS BOTÕES

IMPORTANTE: Para evitar danos nos puxadores ou na área de flange em torno dos puxadores, não utilizar limpadores de palha de aço abrasivo ou forno cleaner. Não encharcar os puxadores.

Método de limpeza:

- Detergente suave, um pano macio e água morna.
- Enxaguar e secar.

GRÁFICOS DO PAINEL DE CONTROLO

IMPORTANTE: Para evitar danos nos gráficos do painel de controlo, não utilizar palha de aço, produtos de limpeza abrasivos ou limpadores de fornos. Não pulverizar qualquer produto de limpeza directamente sobre o painel.

Método de limpeza:

- Limpar suavemente à volta das etiquetas do queimador; a fricção pode remover a impressão.
- Detergente suave, pano macio e quente water.
- Enxaguar e secar.

RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

O grelhador não acende

- A válvula do tanque de gás de 10kg está fechada?

Voltar a ligar o depósito de gás de 10kg.

- A grelha está correctamente ligada ao fornecimento de gás?

Contactar um especialista em reparações ou consultar as instruções de instalação.

- Há gás no depósito de gás?

Verificar o nível de gás.

- O detonador está a funcionar?

Verificar se a bateria de ignição está correctamente instalada ou verificar se a bateria precisa de ser substituída. Ver "Substituição da bateria do Ignitor".

Verificar se a grelha acende com um fósforo. Consultar "Iluminação Manual do Grelhador Principal" na secção "Grelhadores ao Ar Livre".

Verificar se os fios não estão indevidamente ligados ao detonador ou aos eléctrodos.

Verificar se há detritos a bloquear os eléctrodos.

Se ocorrer uma faísca em qualquer outro lugar que não na ponta da ignição, substituir a ignição.

A chama do queimador não permanece acesa

- O fornecimento de gás está totalmente aberto?

Verificar se a válvula do depósito de gás combustível está totalmente aberta.

- O fornecimento de gás no tanque de gás é baixo?

Verificar o nível de gás.

- O queimador está correctamente instalado e em bom estado?

Verificar se o queimador está correctamente instalado. Verificar se o queimador não está defeituoso.

A chama é ruidosa, fraca ou irregular.

- O fornecimento de gás está totalmente aberto?

Verificar se a válvula do tanque de gás de 10 kg está totalmente aberta.

- O fornecimento de gás no depósito de gás de 10 kg é baixo?

Verificar o nível de gás.

- Será que um único queimador parece fraco?

Verificar e limpar os orifícios do queimador se estiverem entupidos ou sujos. Ver secção "Limpeza Geral".

- A mangueira de fornecimento de gás está dobrada ou torcida?

Endireitar a mangueira de fornecimento de gás.

- A chama é ruidosa ou está a afastar-se do queimador?

O queimador pode estar a receber demasiado ar. Verificar o ajuste do obturador de ar.

- A chama do queimador é maioritariamente amarela ou laranja?

O grelhador pode estar numa área demasiado ventosa ou sem ar suficiente. Verificar se as entradas de ar do queimador não estão obstruídas. Verificar o ajuste do obturador de ar, ver secção "Verificação e Ajuste do Queimador".

Empurrões excessivos

- Existe excesso de gordura nos alimentos a grelhar?

Manter a chama baixa ou desligar um queimador.

Manter o capuz levantado durante o grelhado para evitar excessos de grelhados.

Movimentar os alimentos para o aquecedor até que as chamas se acalmem.

Para evitar danos na grelha, não pulverizar água sobre as chamas de gás.

Calor baixo

Gás LP:

Para grelhas exteriores utilizando um tanque de gás de 10 kg, abrir lentamente a válvula do tanque.

NOTA: Se o limitador de fluxo for activado, a sua grelha pode não acender. Se o seu grelhador acender, as chamas serão fracas e não aquecerão adequadamente.

1. Desligar a válvula do tanque e todos os botões de controlo e esperar 30 segundos.

2. Depois de fechar o tanque, abrir a válvula do tanque muito lentamente e esperar 5 segundos antes de acender.

3. Acender os queimadores um de cada vez. Ver secção "Iluminação da grelha principal".

NL VEILIGHEIDSTIPS VOOR BUITENBARBECUES

Uw veiligheid en die van anderen is erg belangrijk.
In deze handleiding en op uw toestel staan veel belangrijke veiligheidsberichten.
Lees en volg altijd alle veiligheidsberichten.



Dit is het veiligheidssymbool.

Dit symbool waarschuwt u voor potentiële gevaren die u en anderen kunnen doden of verwonden.

Alle veiligheidsberichten worden gevolgd door het waarschuwingssymbool en het woord "GEVAAR" of "WAARSCHUWING".

Deze woorden betekenen:

- Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot brand of een explosie die ernstig persoonlijk letsel, de dood, milieuschade of schade aan de gezondheid kan veroorzaken.
- U kunt gedood worden of ernstig gewond raken als u de instructies niet opvolgt.
- Alle veiligheidsberichten vertellen u wat het potentiële gevaar is, hoe u het risico op letsel kunt beperken en wat er gebeurt als de instructies niet worden opgevolgd.



GEVAAR

Als je gas ruikt:

1. Schakel de gastoevoer naar het toestel uit.
2. Doof alle open vuur.
3. Open het deksel.
4. Als de geuren aanhouden, verwijdt u zich van het toestel en belt u onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer.



ATTENTIE

1. Bewaar of gebruik geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen in de buurt van dit of enig ander apparaat.
2. Bewaar geen onaangesloten gas in de buurt van dit of enig ander apparaat.



ATTENTIE

1. Alleen voor buitengebruik
2. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
3. Waarschuwing: toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd kleine kinderen uit de buurt.
4. Dit apparaat moet tijdens het gebruik uit de buurt van brandbare materialen worden gehouden.
5. Verplaats het apparaat niet tijdens het gebruik.
6. Sluit de gastoevoer na gebruik af bij de gastank.
7. Breng geen wijzigingen aan in het apparaat.



ATTENTIE

De gasregelaar moet voldoen aan EN 16129 en de plaatselijke voorschriften. - De flexibele slang moet voldoen aan de relevante EN-norm en plaatselijke voorschriften - De maximale lengte van de slang is 1,5 m. Voor Finland: 1,2m

! BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

WAARSCHUWING: Om het risico van brand, elektrische schokken, letsel of schade bij gebruik van het buitengasfornuis te beperken, dient u de volgende basisvoorzorgen in acht te nemen:

- Installeer geen inbouwtoestellen op gas voor buiten in of op een recreatievoertuig, aanhanger, boot of andere mobiele installatie.
- Houd altijd minimale afstanden tot brandbare constructies aan, zie "Locatievereisten".
- Het buitenfornuis mag niet onder een onbeschermde brandbare constructie worden geplaatst.
- Dit kooktoestel op gas mag alleen buiten worden gebruikt en niet in een gebouw, garage of andere gesloten ruimte.
- Houd het netsnoer en de brandstoftoevoerleiding uit de buurt van een verwarmd oppervlak.
- Houd het gebied rond het kooktoestel buiten vrij van brandbare materialen, benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- Belemmer de stroom van verbrandings- en ventilatielucht niet. Houd de ventilatieopeningen van de cilinderbehuizing vrij van vuil.
- Controleer de toevoerslang van de gasfles voor elk gebruik van het buitenfornuis. Als de slang te veel slijtage vertoont, of doorgesneden is, MOET hij vervangen worden voordat u het buitenfornuis gebruikt. Neem contact op met uw dealer en gebruik alleen de vervangingsslang die voor het buitengasfornuis is gespecificeerd. De vervangende slang moet de door de fabrikant voorgeschreven slang zijn.
- Controleer de vlammen van de brander visueel. Ze moeten blauw of lichtgeel zijn.
- Controleer en reinig de brander/venturibuis op insecten en insectennesten. Een verstopte buis kan brand veroorzaken onder het buitengasfornuis.



2,5 cm



BELANGRIJKE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES

Dit model is ontworpen voor gebruik met een standaard 10 kg LP-gastank.

Een tank van 10 kg met een diameter van ongeveer 305 mm en een hoogte van 393 mm.

- Voorzien van een goedgekeurde overvulbeveiliging.

- Uitgerust met een cilinder aansluiting die compatibel is met de aansluiting van buitenkooktoestellen op gas.

- Controleer de aansluitingen altijd op lekken wanneer u de 10 kg gasfles aansluit. Zie hoofdstuk "Installatie-instructies".

- Wanneer het buitenfornuis niet wordt gebruikt, moet het gas worden afgesloten bij de gasfles.

- Opslag van een kooktoestel voor buitengebruik binnen is alleen toegestaan als de cilinder is afgekoppeld en het toestel niet in gebruik is.

Cilinders moeten buiten en buiten het bereik van kinderen worden opgeslagen en mogen niet in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte worden opgeslagen.

De drukregelaar en de slang die bij het buitenfornuis zijn geleverd, moeten worden gebruikt. Een vervangende drukregelaar en slangenset moeten zijn zoals geleverd door de fabrikant.

- Plaats een stofkap op de uitlaat van de cilinderklep wanneer de cilinder niet in gebruik is. Installeer op de uitlaat van de cilinderkraan alleen het type dop dat bij de cilinderkraan is geleverd. Andere soorten doppen of pluggen kunnen gaslekage veroorzaken.

- Als de volgende informatie niet precies wordt opgevolgd, kan er brand ontstaan met de dood of ernstig letsel tot gevolg.

- Bewaar geen reserve gasfles onder of bij dit buitenfornuis.

Vul de cilinder nooit voor meer dan 80%.

INSTALLATIEVEREISTEN

Gereedschap en onderdelen

Verzamel de nodige gereedschappen en onderdelen voordat u met de installatie begint.

Lees en volg de instructies die bij al het hier genoemde gereedschap worden geleverd.

Noodzakelijk gereedschap

- Meetlint

- Kleine platte schroevendraaier

- Phillips #2 en #3 schroevendraaier

- Niveau

- Moersleutel of tang

- Pijpsleutel

- Schaar of draadschaar (om sluitingen te verwijderen)

- Niet-corrosieve oplossing voor lekdetectie

Geleverde onderdelen

- Gasdrukregelaar/slangcombinatie

- 1 AA alkaline batterij

- Schroeven: W 3/32-32*2/5 4pcs gebruikt om de deur te installeren

Kies een locatie met minimale blootstelling aan wind en verkeer. De locatie moet uit de buurt zijn van gebieden met sterke tocht.

Belemmer de stroom van verbrandings- en ventilatielucht niet.

Vrije ruimte tot brandbare constructies voor buitengrills:

- Tussen de voorkant van de motorkap van het rooster, de zijkanten en de achterkant van het rooster en elke brandbare constructie moet een minimumafstand van 58 cm worden aangehouden.

- Onder het kookoppervlak en van elke brandbare constructie moet een minimumafstand van 58 cm worden aangehouden.

Deze ingebouwde buitengrill mag alleen worden geïnstalleerd in een ingebouwde behuizing van onbrandbare materialen. Onbrandbare materialen kunnen baksteen, brandmuur of staal zijn. Gebruik geen hout of andere brandbare materialen voor de ingebouwde behuizing.



ATTENTIE

Explosiegevaar

Bewaar de brandstoftank niet in een garage of binnenshuis.

Bewaar de grill niet met de brandstoftank in een garage of binnenshuis.

Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood, een explosie of brand.



ATTENTIE

Brandgevaar

Gebruik de grill niet in de buurt van brandbare materialen.

Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van de grill.

Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot overlijden of brand.



ATTENTIE

Brandgevaar

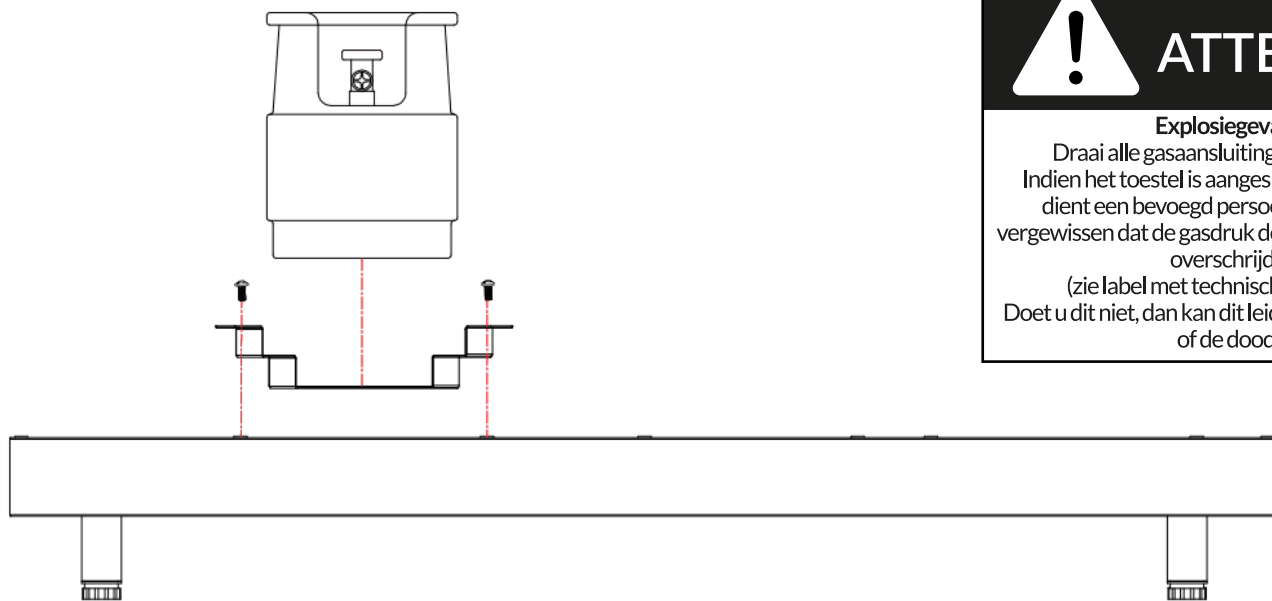
Plaats het rooster of nabijgelegen brandbare materialen niet zonder een isolerende afdekking. Dit kan leiden tot de dood of brand.

NL Installatie van de 10KG tankbak voor vloeibaar gas

(Foto's van de gastank zijn alleen ter illustratie).

De tankplaat moet worden bevestigd op een vaste plaats die gemakkelijk toegankelijk is en waar de drukregelaar/gasslang op de 10KG gastank kan worden aangesloten zonder dat de drukregelaar/gasslang wordt gebogen of onder druk komt te staan.

1. Plaats de tankplaat op een plaats die kan worden vastgezet met 2 schroeven (meegeleverd) in de voorgeboorde gaten.
2. Gebruik 2 schroeven om de tankplaat vast te zetten. De typische plaats voor een gastank van 10 kg is binnen de behuizing, waar de tank gemakkelijk kan worden in- en uitgeschakeld. Plaats bovenop de tank een metalen staaf om te voorkomen dat de tank omvalt.
3. De tank moet zich ten minste 5 cm boven de vloer bevinden.
4. Installeer het cilinderschot om te voorkomen dat de warmte van het rooster naar de cilinders stroomt (metalen cilinderschot niet meegeleverd).



ATTENTIE

Explosiegevaar

Draai alle gasaansluitingen stevig vast. Indien het toestel is aangesloten op een tank, dient een bevoegd persoon zich ervan te vergewissen dat de gasdruk de nominale druk niet overschrijdt.
(zie label met technische gegevens)
Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot een explosie of de dood.

Gasdrukregelaar

De bij deze grill geleverde gasdrukregelaar moet worden gebruikt.

Een vervangende gasdrukregelaar/slang, specifiek voor uw model, is verkrijgbaar bij uw Outdoor Grill dealer.

De inlaatdruk van de regelaar moet als volgt zijn voor een goede werking:

Gaz

CATEGORIE GAS	Categorie I ₃₊ (28~30/37)	Categorie I _{3B/P} (30)	Categorie I _{3B/P} (37)	Categorie I _{3B/P} (50)
SOORT GAS	Butane 28~30mbar Propane 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
AFMETINGEN	Diameter 0,73mm	Diameter 0,73mm	Diameter 0,70mm	Diameter 0,65mm
BESTEMMING LANDELIJK	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB, GR,PT,ES,CY,CZ,LT, SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ, EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG, IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Pijpbeugel (meegeleverd):

Boor twee M6 gaten om de pijpsteun aan de muur te bevestigen. De hoogte van de slanghouder moet gelijk zijn aan de hoogte van de gastankklep. Zorg ervoor dat de slang lang genoeg is om de regelaar op de cilinder aan te sluiten wanneer de cilinder buiten de behuizing blijft. Zorg ervoor dat de slang niet kan knikken.

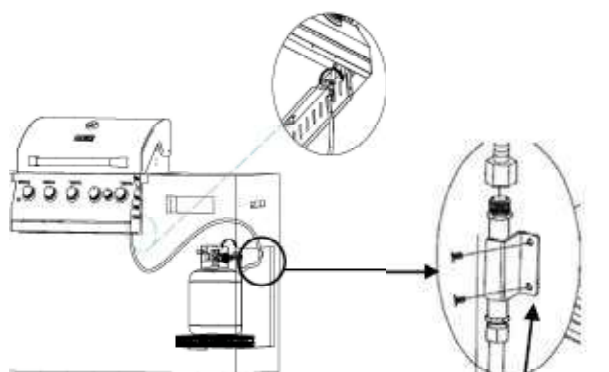
Vervang door een nieuwe slang wanneer de nationale omstandigheden dit vereisen, of wanneer dit nodig is.

Installeer de 10KG gastank. Deze grill is uitgerust voor gebruik met een gastank van 10 kg (tank niet meegeleverd, apart verkrijgbaar).

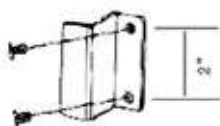
Er is een gasdrukregelaar/slangcombinatie aanwezig.

Elk merk gastank van 10 kg kan worden gebruikt met de barbecue, mits deze compatibel is met de tanklade van de barbecue. De barbecue is ook gecertificeerd door CE International voor de lokale gasvoorziening. De gastank van 10 kg moet worden gemonteerd en vastgezet.
(OPMERKING: DE TANKBAK IS NIET INBEGREPEN)

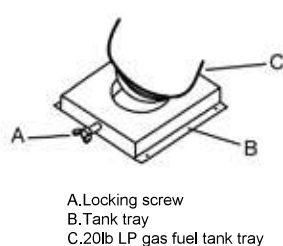
1. Open de kastdeuren.
2. Draai de borgschroef van de tankbak los (zie foto 7).
3. Plaats de gastank van 10 kg in de tankbak onder de barbecue.
4. Draai de borgschroef rechtsom tegen de onderste kraag van de 10 kg gastank om hem vast te zetten.
5. Voor het installatiegemak is het het beste om de dampuitlaat van de tank naar rechts te richten.
6. Leun niet over de tank. Houd de cilinder altijd rechtop zodat de dampen kunnen ontsnappen (zie foto 8).



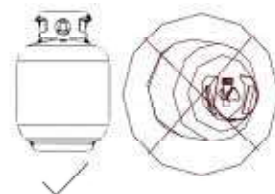
Picture 5



Picture 6



Picture 7



Picture 8



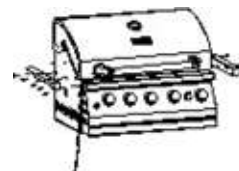
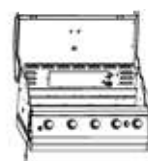
ATTENTIE

Risico op overgewicht

Gebruik twee of meer mensen om de barbecuegrill te verplaatsen en te installeren. Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot rug- of ander letsel.

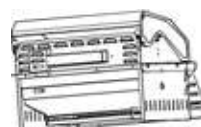
Het openen van de doos van de barbecue

1. Verwijder al het verpakkingsmateriaal en neem de barbecuegrill uit de transportbasis.
2. Verplaats de barbecuegrill naar de gewenste buitenlocatie.
3. Open het deksel van de grill.
4. Controleer of alle onderdelen op de juiste plaats zijn verpakt en opgeborgen, en verwijder het schuimblok en de verpakking uit de doos.
5. Vervang de vlamregelaars, de grillroosters en het warmhoudrek.
6. Plaats alle onderdelen op de juiste plaats zoals aangegeven in de afbeelding.



7. Gebruik 5 M5x10 schroeven (deze 5 schroeven zijn al voormonteerd op het zijpaneel van de vuurkist, verwijder ze voordat u de zijpanelen vastzet) om de linker en rechterpanelen afzonderlijk aan de zijanten van de vuurkist vast te zetten, zoals op de afbeelding hiernaast.

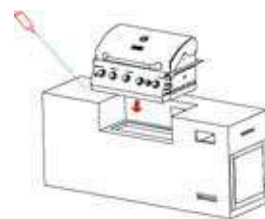
8. Gebruik 4 M5x10 schroeven (deze 4 schroeven zijn reeds voormonteerd op het achterpaneel van de vuurkist, gelieve ze te verwijderen alvorens de achterbekleding te vergrendelen) om de achterbekleding aan de achterzijde van de vuurkist te vergrendelen zoals hiernaast afgebeeld.



NL Installatie van de barbecue

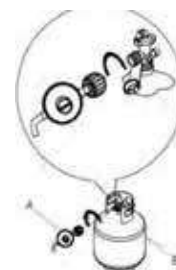
OPMERKING: Het barbecuerooster valt in de behuizing en wordt ondersteund door de zijranden. Gebruik geen bodemsteun.

1. Plaats de barbecuegrill in het buitenverblijf, met voldoende ruimte aan de achterkant voor aansluiting op de gastoevoer.
2. Voordat u de slang aansluit, moet u de stijve of halfstijve verbindingsslang installeren (zie Gasaansluitsysteem).
3. Sluit de stijve of halfstijve leiding aan op de regelaar/slangcombinatie. Zorg ervoor dat de regelaar/slangcombinatie zich onder het barbecuerooster bevindt en niet door het barbecuerooster wordt ingedrukt.
4. Controleer of de regelaar/slangcombinatie niet gekneld of verbogen is en of deze in de behuizing is geplaatst waar de gastank zich bevindt.
5. Bescherm de slang of connector wanneer deze door openingen in kasten of openingen in de ingebouwde kast loopt.
6. Ondersteun de gasleiding, slang of connector binnen de geïntegreerde behuizing en zorg ervoor dat de connector zichtbaar is door een deur of raamopening in de behuizing.



Aansluiten van de 10kg gasfles

1. Controleer of de gastank van 10 kg in de "uit"-stand staat. Zo niet, draai de klep met de klok mee tot hij stopt.
2. Controleer of de 10kg gastankklep het juiste type 1 externe mannelijke schroefdraadaansluitingen heeft.
3. Controleer of de branderknoppen in de "Off" positie staan.
4. Verwijder eventueel vuil en controleer of de klepverbindingen, de opening en de drukregelaar/gasslang niet beschadigd zijn.
5. Draai de drukregelaar/gasslang met de hand naar rechts om hem aan te sluiten op de gastank van 10 kg, zoals afgebeeld. Alleen met de hand aandraaien. Het gebruik van een moersleutel kan de snelkoppelingsmoer beschadigen.
6. Open de tankklep volledig door hem tegen de klok in te draaien. Wacht enkele minuten tot het gas door de gasleiding stroomt.



Gaslekttest

Na het installeren van het gastoevoersysteem en het controleren of het goed is bevestigd aan de kast:

1. Alvorens het barbecuerooster aan te steken, test u alle verbindingen door ze te borstelen met een goedgekeurde niet-corrosieve lekdetectieoplossing. Belletjes wijzen op een lek.
2. Als u een lek vindt, draai dan de kraan van het reservoir dicht en gebruik het barbecuerooster niet. Neem contact op met een gekwalificeerde gasmonteur voor reparaties.

De batterij installeren

1. De ontstekingsbatterij is niet in de fabriek geïnstalleerd. Een "AA" alkaline batterij bevindt zich in het accessoirevakje op het rooster. Installeer nu de batterij volgens de instructies in het hoofdstuk "Vervangen van de ontstekingsbatterij".
2. Ga na de bovenstaande procedure verder met het hoofdstuk "Controleren en afstellen van de branders".

De barbecue ontkoppelen

Koppel de 10 kg gastank los (indien aanwezig) en verwijder de 10 kg gastank uit de grillkast.

1. Controleer of de gastank van 10 kg in de "uit"-stand staat. Zo niet, draai dan de klep met de klok mee tot hij stopt.
2. Draai met uw hand de drukregelaar/gasslang tegen de klok in om deze los te koppelen van de 10 kg gastank.

WAARSCHUWING

Opslag van een buitenfornuis is binnenshuis alleen toegestaan als de cilinder is losgekoppeld en verwijderd van het buitenfornuis.



ATTENTIE



Brandgevaar

Gebruik de barbecue niet in de buurt van brandbare materialen.
Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van de barbecuegrill.
Dit kan de dood of brand veroorzaken.



ATTENTIE

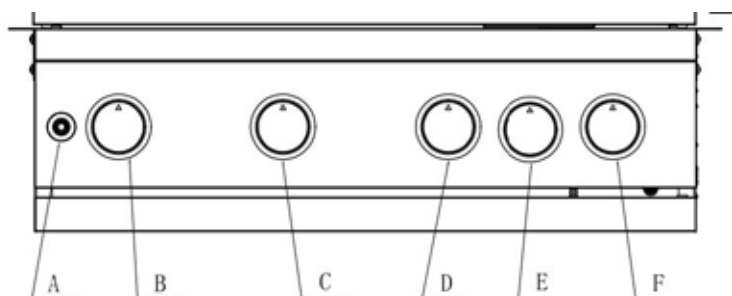


Explosiegevaar

Draai alle gasaansluitingen stevig vast.
Indien het toestel op een tank is aangesloten, dient een bevoegd persoon zich ervan te vergewissen dat de gasdruk de nominale gasdruk niet overschrijdt.
Doet u dit niet, dan kan dit leiden tot de dood, een explosie of brand.

NL De barbecue gebruiken

OPMERKING: De door u gekochte barbecuerooster kan sommige of alle van de vermelde functies hebben. De locatie en het uiterlijk van de hier getoonde functies komen mogelijk niet overeen met uw model.



- A. Elektrische ontstekingsknop
- B. Linker grill bumper bedieningsknop
- C. Linker grill bumper bedieningsknop
- D. Middelste rechter bedieningsknop voor de grillbrander
- E. Draaibrand knop
- F. Bedieningsknop rechter grillbrander



ATTENTIE



Explosiegevaar

Bewaar de gastank niet in een garage of binnenshuis.
Bewaar de grill niet met de gastank in een garage of binnenshuis.
Het niet opvolgen van deze instructies kan leiden tot de dood, een explosie of brand.



ATTENTIE



Brandgevaar

Gebruik de barbecue niet in de buurt van brandbare materialen.
Bewaar geen brandbare materialen in de buurt van de barbecuegrill.
Dit kan de dood of brand veroorzaken.



ATTENTIE

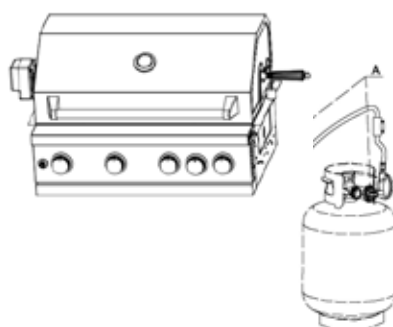
Risico op voedselvergiftiging

Laat voedsel niet langer dan een uur staan voor of na het koken.
Dit kan leiden tot voedselvergiftiging of ziekte.

Inspectie van de toevoerleiding naar de gastank

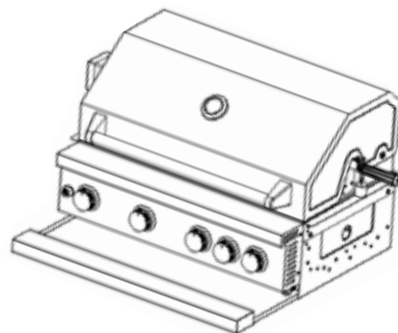
Controleer de gasdrukregelaar/slangcombinatie vóór elk gebruik.

Als er tekenen zijn van overmatige slijtage, of als de slang is doorgesneden, moet deze worden vervangen voordat het buitenfornuis in gebruik wordt genomen. De vervangings slang moet de door de fabrikant gespecificeerde slang zijn.



De gastoevoer voorbereiden

1. Zorg ervoor dat de bedieningsknoppen op OFF staan. De lekbak moet op zijn plaats zitten en helemaal naar achteren zijn geschoven.

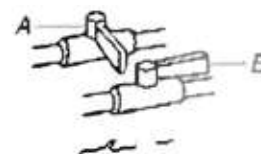


Zet de gastoevoer aan

1. Voor buitengrills met een gastank van 10 kg: draai de tankklep langzaam open.

OPMERKING: Als de stroombegrenzer wordt geactiveerd, kan het zijn dat uw grill niet aangaat. Als uw grill wel aangaat, zullen de vlammen laag zijn en niet goed verwarmen. Draai de tankkraan en alle bedieningsknoppen dicht en wacht 30 seconden. Open na het sluiten van de tank de tankklep heel langzaam en wacht 5 seconden alvorens aan te steken.

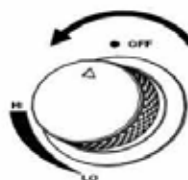
2. Voor buitengrills die op aardgas werken (indien van toepassing): Open de handmatige afsluiter op de gastoevoerleiding. De klep is open wanneer de hendel parallel aan de gasleiding staat.



De hoofdgrill aansteken

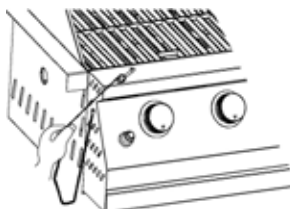
BELANGRIJK: Als de brander niet onmiddellijk aangaat, zet u de branderknop op OFF en wacht u 5 minuten voordat u hem opnieuw aansteekt.

1. Leun niet over de grill.
2. Selecteer de brander die u wilt aansteken. Druk de pulsontstekingsmodule in en draai de bedieningsknop van de grillbrander naar IGNITE/HI, terwijl u deze ingedrukt blijft houden.
3. U hoort het "knallende" geluid van de vonk. Laat de knop los wanneer de brander brandt. Draai de knop naar de gewenste instelling.
4. Herhaal dit indien nodig voor elk van de andere branders.



Handmatige ontsteking van de hoofdgrill

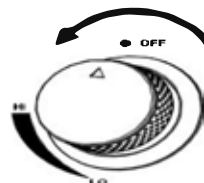
1. Leun niet over de grill.
2. Verwijder het verlengstuk van de handontsteking (zie volgende afbeelding) en bevestig een lucifer aan de splitring.



3. Steek de lucifer aan om het aan te steken.
4. Leid de aangestoken lucifer onder het grillrooster.



5. Druk de pulsontstekingsmodule in en draai de branderknop naar IGNITE/HI voor de brander die het dichtst bij de lucifer staat. De brander gaat onmiddellijk aan. Wanneer de brander brandt, draait u de knop naar de gewenste stand.



6. Herhaal de stappen 2 tot en met 5 voor elke hoofdbrander.
7. Verwijder de lucifer en plaats de verlenging van de handmatige ontsteking op het rechter zijpaneel.

BELANGRIJK:

Als de brander niet onmiddellijk aangaat, zet u de branderknop op OFF en wacht u 5 minuten voordat u hem opnieuw aansteekt.

Als een brander niet aangaat na een poging om hem handmatig aan te steken, neem dan contact op met de servicedienst.

Waarschuwing (na gebruik):

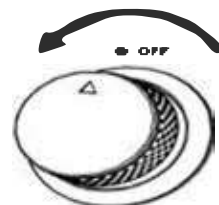
Opslag van een buitenfornuis is binnenshuis alleen toegestaan als de cilinder is losgekoppeld en verwijderd van het buitenfornuis.

Uw draaispit gebruiken

Om schade aan het warmhoudrek te voorkomen, verwijdt u het van de grill wanneer u de draaispit gebruikt. Gebruik de hoofdbranders niet als de draaispit in gebruik is.

De draaispit aansteken

1. Leun niet over de grill.
2. Druk de pulsontstekingsmodule in. Druk en draai de knop van de achterste brander langzaam naar IGNITE/HI. U hoort het "knallende" geluid van de vonk.
3. Wanneer de rotisseriebrander brandt, houdt u de knop nog 15 seconden ingedrukt en laat u de knop los; de brander blijft branden. U hoort de "plop" van de vonk totdat u de knop loslaat.
BELANGRIJK: Als de rotisseriebrander niet onmiddellijk aangaat, draait u de branderknop op OFF en wacht u 5 minuten voordat u hem opnieuw aansteekt.
4. De draaispit heeft slechts één hoge stand.

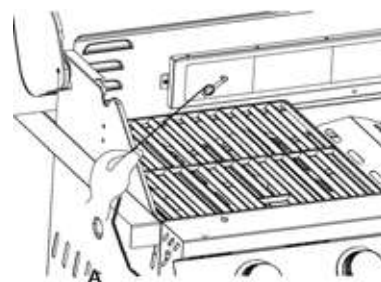


Steek de brander van de rotisserie handmatig aan

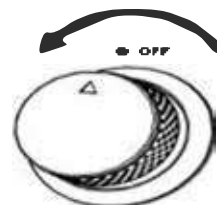
1. Leun niet over de grill.
2. Verwijder de handlampverlenging (zie volgende afbeelding) en bevestig een lucifer aan de splitting.



3. Steek de lucifer aan om het aan te steken.
4. Houd de brandende lucifer voorzichtig bij de brander.



5. Druk op de pulsontstekingsmodule en duw en draai de bedieningsknop naar IGNITE/ON.



Houd deze knop 15 seconden ingedrukt nadat de brander is aangestoken. U hoort de "klik" van de vonk totdat u de knop loslaat.

BELANGRIJK: Als de rotisseriebrander niet onmiddellijk aangaat, draait u de regelknop van de rotisseriebrander op OFF en wacht u 5 minuten voordat u hem opnieuw aansteekt.

6. Verwijder de lucifer en leg het verlengsnoer van de handmatige ontsteking terug in de kastdeur.



ATTENTIE

Risico op voedselvergiftiging

Laat voedsel niet langer dan een uur staan voor of na het koken.

Dit kan leiden tot voedselvergiftiging of ziekte. Het is raadzaam beschermende handschoenen te gebruiken bij het hanteren van bijzonder hete onderdelen.

Originele verzegelde onderdelen mogen niet door de gebruiker worden gewijzigd.

NL

Roostertabel

Gebruik een draagbare vleesthermometer om de interne garing van voedsel te controleren.

Zet de rotisseriebrander uit wanneer de vleesthermometer 3°C onder de gewenste interne temperatuur aangeeft.

Blijf 10 minuten draaien met gesloten kap alvorens aan te snijden.

De tijd wordt beïnvloed door weersomstandigheden zoals wind en buitentemperatuur.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs	Medium-rare	15-20
Rib Eye	(1.5-2.2 kg)	(145°F/ 63°C)	
Sirloin Tip		Medium	20-25
Rib, boneless		(160°F/ 71°C)	
Poultry			
Chicken	3-6 lbs	Breast	25-30
	(1.1 -2.2 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Thigh	25-30
		(180°F/ 82°C)	
Turkey, whole	7-10 lbs	Breast	11-20
	(2.6- 3.7 kg)	(170°F/ 77°C)	
		Thigh	11-20
		(180°F/ 82°C)	
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs	Medium	20-25
	(1.5-2.6 kg)	(160°F/ 71°C)	
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs	Medium	20-23
	(1.5 - 2.2 kg)	(160°F/ 71°C)	

Tips voor het gebruik van de rotisserie

Voor het grillen:- Ontdooi het voedsel voor het grillen.

- Verwarm de grill 10 minuten voor op hoog (gebruik alle branders van de grill). De kap moet tijdens het voorverwarmen gesloten zijn. Voorverwarmen zorgt voor de hoge warmte die nodig is om de sappen te bruinen en te sluiten.

- Verkort de voorverwarmingstijd bij het grillen van vetrijk vlees of gevogelte, zoals kippendijen. Dit zal de opflakkingen verminderen.

- Olie de grillroosters of het voedsel lichtjes in bij het bereiden van vetarm vlees, vis of gevogelte, zoals garnalen of kipfilet zonder vel.

- Bij gebruik van te veel olie kan zich grijze as op het voedsel vormen.

- Verwijder overtollig vet van het vlees voor het koken om flare-ups te verminderen.

- Maak om de 5 cm verticale sneden rond de vetrand van het vlees om opkrullen te voorkomen.

- Voeg pas na het koken kruiden of zout toe.

Tijdens het grillen:

- Draai het voedsel slechts eenmaal. Sappen gaan verloren wanneer vlees meerdere malen wordt gedraaid.

- Draai het vlees wanneer de sappen aan de oppervlakte komen.

- Vermijd het doorboren of snijden van vlees om de bereiding te testen. Zo kunnen de sappen ontsnappen.

- Het kan nodig zijn de warmte-instelling te verlagen voor voedsel dat lang kookt of dat gemarineerd of gebasterd is met een zoete saus.

- Voeg bij hoog vuur de barbecuesaus pas de laatste 10 minuten van het koken toe om verbranding van de saus te voorkomen.

- De mate van gaarheid wordt beïnvloed door het soort vlees, de snit van het vlees (grootte, vorm en dikte), de gekozen warmte-instelling en de duur van de bereiding op de grill.

- De kooktijd zal langer zijn als het deksel van de grill openstaat.

Kookmethodes

Koken met directe warmte betekent dat het voedsel op de roosters van de barbecue wordt gelegd.

Directe warmte

Direct boven de branders. De stand van de kap kan omhoog of omlaag zijn.

Als de kap in de bovenste stand staat, kan de totale kooktijd langer zijn.

Directe hitte verschroeit het voedsel. Braden is een proces waarbij de natuurlijke sappen van voedsel worden ingesloten door het gedurende korte tijd op hoog vuur te bereiden. De sappen blijven binnen, terwijl de buitenkant wordt gebruid en bedekt met een smakelijk geroosterd laagje.

Indirecte warmte

Voor de beste resultaten kiest u niet voor de indirecte gaarmethode als het waait.

Indirect koken betekent dat het voedsel op het rooster boven een onverwarmde brander wordt geplaatst, zodat de hitte van de brander(s) aan weerszijden het voedsel kan bereiden. Steek indien mogelijk 2 branders aan. Kook met de kap naar beneden. Dit verkort de kooktijd.



Roostertabel

De knoppen hebben een hoge, medium en lage vlam.
vlaminstelling.

- De getoonde warmte-instellingen zijn bij benadering.
- De duur van het grillen hangt af van de weersomstandigheden.
- Wanneer 2 temperaturen worden aangegeven, bijv. Medium tot Medium-Low, begint u met de eerste en past u deze aan naar gelang het kookverloop.
- De kooktijden kunnen afwijken van de tijden in de tabel, afhankelijk van het soort brandstof, aardgas of LPG.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts	INDIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	32-40 per lb	Tent with foil first 45-60 minutes
Rib Eye, Sirloin	Medium/OFF/Medium	to Medium (160°F/71°C)	(15-18 per kg)	of cooking time
Steaks 2,5 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		criss-cross grill marks
Steaks 4 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	18-25	
Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil)	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	22-29	
4 cm thick	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
	Medium			
Pork				
Chops				
2,5cm	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	12-22	
4 cm	Medium to Med-Low		30-40	
Ribs	INDIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally.
0,9- 1,5 kg	Med/OFF/Med			During last few minutes brush with barbecue sauce if desired.
				When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0,4 kg	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham half	INDIRECT	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill without pan or drip pan.
3 -4 kg	Med/OFF/Med			
Ham steak precooked 1,5 cm	DIRECT	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
	Preheat Medium Grill Medium			
Hot Dogs	DIRECT	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
	Medium			
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast 2 cm thick.
	Medium			Start bone side down.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT	Breast 170°F/ 77°C		
	Med-Low to Medium	Thigh 180°F/82°C		
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin				
(2.5 cm) thick	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	10-20	
	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
(3.8 cm) thick	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	16-20	
	Medium	to Medium (160°F/71°C)		

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F / 77°C	7-8 / kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F / 77°C	11-14 / kg	Start skin side down.
Whole, (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F / 77°C Thigh 180°F / 82°C	5-7 / kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Com on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Onderhoud van de grill

De ontstekingsbatterij vervangen

Als de ontstekers niet meer vonken, moet de batterij worden vervangen.

1. Schroef de dop van de ontstekingsknop linksom los om hem te verwijderen.
2. Verwijder de batterij uit het batterijvak.
3. Vervang door een nieuwe "AA" alkaline batterij. Plaats de batterij met de negatieve kant eerst.
4. Schroef het kapje van de ontstekingsknop rechtsom op zijn plaats.



Algemene reiniging

BELANGRIJK: Voordat u begint met schoonmaken, moet u ervoor zorgen dat alle bedieningselementen zijn uitgeschakeld en de grill is afgekoeld. Volg altijd de instructies op het etiket van het schoonmaakproduct.

Voor routine reiniging, wassen met water en zeep met een zachte doek of spons. Spoel af met schoon water en droog onmiddellijk af met een zachte, pluisvrije doek om vlekken en strepen te voorkomen.

Gebruik geen staalwol om het rooster schoon te maken, want dat maakt krassen op het oppervlak.

Gebruik een deksel om te voorkomen dat de afwerking door het weer wordt beschadigd.

ROESTVRIJ STAAL

BELANGRIJK: Om schade aan roestvrijstalen oppervlakken te voorkomen, mag u geen met zeep gevulde schuursponsjes, schuurmiddelen, kookplaatpolish, staalwol, korrelige washandjes of papieren handdoeken gebruiken.

Reinigingsmiddelen mogen geen chloor bevatten. Er kan schade ontstaan.

Gemorst voedsel moet worden opgeruimd zodra de hele grill is afgekoeld. Morsen kan permanente verkleuring veroorzaken.

Reinigingsmethode:

- Schrob in de richting van de nerf om krassen of beschadiging van het oppervlak te voorkomen.
- Reiniger van roestvrij staal
- Vloeibaar wasmiddel of allesreiniger:
- Afspoelen met schoon water en afdrogen met een zachte, pluisvrije doek.
- Azijn om hard water vlekken te verwijderen.
- Glasreiniger om vingerafdrukken te verwijderen.

BARBECUEROOSTERS

BELANGRIJK: Gebruik geen stalen of vezelschrapers om schade aan de grillroosters te voorkomen. Onmiddellijk na beëindiging van het koken, verwijdert u voedselresten met een borstel met koperen haren. Zet alle branders 10 tot 15 minuten op HI met gesloten kap om etensresten te verbranden. Zet alle branders uit, doe de kap omhoog en laat de roosters afkoelen. Gebruik de borstel met koperen haren om de as van de grillroosters te verwijderen.

Wanneer de grillroosters volledig zijn afgekoeld, kunnen ze worden verwijderd voor een grondige reiniging. Reinig met een mild schoonmaakmiddel en warm water.

Bereid voor aangebakken grond een oplossing van 250 ml ammoniak op 3,75 L water. Laat de roosters 20 minuten weken, spoel ze daarna af met water en droog ze af.

VERWARMINGSHOUDER

Reinigingsmethode:

- Vloeibaar wasmiddel of allesreiniger.
- Spoel af met schoon water en droog af met een zachte, pluisvrije doek.
- Gebruik voor hardnekkige vlekken of aangebakken vet een commerciële ontvetter voor roestvrij staal.

BELANGRIJK: Zorg ervoor dat de gastoevoer is afgesloten en dat alle bedieningsknoppen in de UIT-stand staan.

EXTERIEUR

De kwaliteit van dit materiaal is bestand tegen de meeste vlekken en putjes, mits het oppervlak schoongehouden, gepolijst en afgedekt wordt.

- Breng voor het eerste gebruik roestvrij staalpolish aan op alle niet-bakkende delen. Na elke reiniging opnieuw aanbrengen om blijvende schade aan het oppervlak te voorkomen.

- Het reinigen moet altijd worden gevolgd door spoelen met schoon warm water.
- Veeg het oppervlak volledig droog met een zachte doek.
- Gebruik voor hardnekkige vlekken of aangebakken vet een commerciële ontvetter voor roestvrij staal.

INTERIEUR

Verkleuring van het roestvrij staal op deze onderdelen is te verwachten, door de intense hitte van de branders. Schrob altijd in de richting van de nerf. De reiniging moet altijd worden gevolgd door een spoeling met schoon, warm water.

Reinigingsmethode:

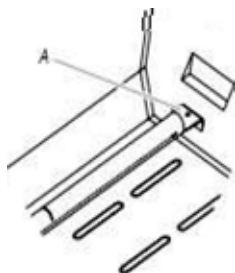
- Vloeibaar wasmiddel of allesreiniger
- Afspoelen met schoon water en goed afdrogen met een zachte, pluisvrije doek.
- Een zware schuurspons kan worden gebruikt met milde schoonmaakmiddelen.
- Gebruik voor kleine, moeilijk te reinigen oppervlakken een in de handel verkrijgbare ontvetter voor roestvrij staal.

BURNERS

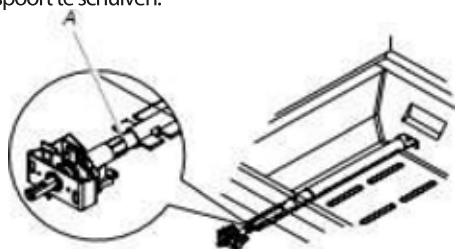
Reinigingsmethode :

- Maak de buitenkant van de brander schoon met een staalborstel.
- Verwijder eventuele obstructies uit de branderpoorten met een rechtgebogen paperclip.
- Gebruik geen tandenstoker, want die kan afbreken en de opening blokkeren.
- Controleer en reinig de brander-/venturibuisen.

1. Verwijder de grillroosters en vlamtrainers.
2. Verwijder de 2 schroeven die de brander op zijn plaats houden. Verwijder de gasbrander van de grill. Droog ze volledig.



3. Controleer met een brander de binnenkant van de brander via de branderinlaat om er zeker van te zijn dat er geen verstopping is. Als u een verstopping ziet, gebruik dan een rechtgetrokken draadhangar om deze op te ruimen.
4. Na inspectie van de binnenkant van de brander om er zeker van te zijn dat er geen obstructie is, zet u de brander weer in elkaar door de middelste buis van de gasbrander over de gaspoort te schuiven.



5. Bevestig de gasbrander opnieuw met 2 schroeven.

ROTISSERIEBRANDER

Reinigingsmethode :

1. Zet de draaispit aan.
2. Sluit het deksel van de grill.
3. Laat de brander ongeveer 30 minuten op hoog staan.
4. Zet de knop op OFF en laat volledig afkoelen.
5. Borstel de asdeeltjes van de draaispit.

DRIP HANDLEIDING

BELANGRIJK: De lekbak mag **alleen** worden verwijderd als de grill volledig is afgekoeld.

De lekbak over de hele breedte vangt vet en etensresten op die door de grill vallen. Maak het vaak schoon om vetophoping te voorkomen.

Reinigingsmethode:

- Verwijder de bak en plaats deze op een vlakke ondergrond.
- Veeg overtollig vet weg met keukenpapier.
- Mild schoonmaakmiddel en warm water. Spoel en droog grondig.
- Vervang de lade.

KNOPPEN EN FLENS ROND DE KNOPPEN

BELANGRIJK: Om schade aan de knoppen of de flens rond de knoppen te voorkomen, mag u geen schuurmiddel met staalwol of ovenreiniger gebruiken. Laat de knoppen niet weken.

Reinigingsmethode:

- Mild schoonmaakmiddel, een zachte doek en warm water.
- Spoelen en drogen.

AFBEELDINGEN OP HET BEDIENINGSPANEEL

BELANGRIJK: Gebruik geen staalwol, schuurmiddelen of ovenreinigers om schade aan de afbeeldingen op het bedieningspaneel te voorkomen. Spuit geen reinigingsmiddel rechtstreeks op het paneel.

Reinigingsmethode:

- Maak voorzichtig schoon rond de branderlabels; wrijven kan de opdruk verwijderen.
- Mild schoonmaakmiddel, zachte doek en warm water.
- Spoelen en drogen.

PROBLEEMOPLOSSING

De grill licht niet op

- Is de 10kg gastankklep gesloten?

Zet de 10kg gastank weer aan.

- Is de grill correct aangesloten op de gastoevoer?

Neem contact op met een reparateur of raadpleeg de installatiehandleiding.

- Zit er benzine in de tank?

Controleer het gasniveau.

- Werkt de ontsteker?

Controleer of de batterij van de ontsteker correct is geïnstalleerd of controleer of de batterij moet worden vervangen. Zie "De ontstekingsbatterij vervangen".

Controleer of de grill brandt met een lucifer. Zie "Handmatig aansteken van de hoofdgrill" in het hoofdstuk "Buitengrillen".

Controleer of de draden niet verkeerd zijn aangesloten op de ontsteker of de elektroden.

Controleer op vuil dat de elektroden blokkeert.

Als er ergens anders dan bij de punt van de ontsteker een vonk ontstaat, moet de ontsteker worden vervangen.

Brander vlam blijft niet branden

- Is de gastoevoer volledig open?

Controleer of de klep van de brandstoftank volledig open staat.

- Is de gastoevoer in de gastank laag?

Controleer het gasniveau.

- Is de brander correct geïnstalleerd en in goede staat?

Controleer of de brander correct is geïnstalleerd. Controleer of de brander niet defect is.

De vlam is lawaaiig, zwak of onregelmatig.

- Is de gastoevoer volledig open?

Controleer of de klep op de gastank van 10 kg volledig open staat.

- Is de gastoevoer in de 10 kg gastank laag?

Controleer het gasniveau.

- Lijkt een enkele brander zwak?

Controleer en reinig de branderopeningen indien deze verstopt of vuil zijn. Zie hoofdstuk "Algemene reiniging".

- Is de gastoeverslang geknikt of gedraaid?

Maak de gastoeverslang recht.

- Is de vlam lawaaiig of beweegt hij weg van de brander?

De brander krijgt misschien te veel lucht. Controleer de instelling van het luchtluik.

- Is de vlam van de brander meestal geel of oranje?

De grill kan in een gebied staan dat te winderig is of te weinig lucht krijgt. Controleer of de luchtinlaten van de brander niet geblokkeerd zijn. Controleer de instelling van de luchtklep, zie hoofdstuk "Controle en afstelling van de brander".

Overmatig duwen

- Zit er overtollig vet in het gegrilde voedsel?

Houd de vlam laag of zet een brander uit.

Houd de kap omhoog tijdens het grillen om overmatig opklaaien te voorkomen.

Verplaats het voedsel naar het warmhoudrek totdat de vlammen verdwijnen.

Spuut geen water op de gasvlammen om schade aan de grill te voorkomen.

Lage warmte

LP gas:

Voor buitengrills met een gastank van 10 kg opent u de tankklep langzaam.

OPMERKING: Als de stroombegrenzer wordt geactiveerd, kan het zijn dat uw grill niet aangaat. Als uw grill wel aangaat, zullen de vlammen zwak zijn en niet goed verhitten.

1. Draai de tankkraan en alle bedieningsknoppen dicht en wacht 30 seconden.

2. Open na het sluiten van de tank de tankklep heel langzaam en wacht 5 seconden alvorens aan te steken.

3. Steek de branders één voor één aan. Zie paragraaf "Verlichting van de hoofdgrill".

EN OUTDOOR BARBECUE SAFETY TIPS

Your safety and the safety of others is very important.
Many important safety messages are noted in this manual and on your unit.
Always read and follow all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or injure you and others.

All safety messages are followed by the safety alert symbol and the word "DANGER" or "WARNING".

These words mean:

- Failure to follow these instructions can result in a fire or explosion that can cause serious bodily injury, death, environmental damage, or damage to your health.
- You can be killed or seriously injured if you do not follow the instructions.
- All safety messages will tell you what the potential danger is, how to reduce the risk of injury, and what will happen if the instructions are not followed.



DANGER

If you smell gas:

1. Turn off the gas supply to the appliance.
2. Extinguish all open flames.
3. Open the lid.
4. If odors persist, move away from the appliance and call your gas supplier or fire department immediately.



ATTENTION

1. Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.
2. Do not store unconnected gas in the vicinity of this or any other appliance.



ATTENTION

1. Outdoor use only
2. Read the instructions before using the unit.
3. Warning: accessible parts can be very hot. Keep small children away.
4. This appliance should be kept away from flammable materials while in use.
5. Do not move the unit while in use.
6. Turn off the gas supply at the gas tank after use.
7. Do not modify the appliance.



ATTENTION

The gas regulator must comply with EN 16129 and the local code. - The flexible hose must comply with the relevant EN standard and the local code - The maximum length of the hose must be 1.5m. For Finland: 1.2m

! IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, injury or damage when using the outdoor gas cooking appliance, observe basic precautions, including the following:

- Do not install built-in outdoor gas cooking appliances in or on a recreational vehicle, portable trailer, boat or other mobile installation.
- Always maintain minimum clearances to combustible construction, see "Location Requirements".
- The outdoor gas cooking appliance must not be placed under unprotected overhead combustible construction.
- This outdoor gas cooking appliance is for outdoor use only and must not be used in a building, garage or other enclosed area.
- Keep the electrical power cord and fuel supply hose away from any heated surface.
- Keep the area around the cooking gas appliance outdoors clear and free of combustible materials, gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air. Keep cylinder housing vents clear and free of debris.
- Inspect the gas cylinder supply hose before each use of the outdoor gas cooking appliance. If the hose shows excessive abrasion or wear, or is cut, it MUST be replaced before using the outdoor gas cooking appliance. Contact your dealer and use only the replacement hose specified for the outdoor gas cooking appliance. The replacement hose must be the one specified by the manufacturer.
- Visually check the burner flames. They should be blue or slightly yellow.
- Check and clean the burner/venturi tube for insects and insect nests. A clogged tube can cause a fire under the outdoor gas cooking appliance.



2,5 cm



IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

This model is designed to be used with a standard 10 kg tank of liquefied petroleum gas.

A 10 kg tank approximately 305 mm in diameter and 393 mm high.

- Equipped with an approved overfill protection device.
- Equipped with a cylinder connection that is compatible with the connection of outdoor gas cooking appliances.
- Always check the connections for leaks each time you connect the 10kg gas supply cylinder. See the "Installation Instructions" section.
- When the outdoor gas cooking appliance is not in use, the gas must be shut off at the supply cylinder.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permitted only if the cylinder is disconnected and the appliance is not in use.

Cylinders must be stored outdoors and out of reach of children and must not be stored in a building, garage or other enclosed area.

The pressure regulator and hose supplied with the outdoor cooking gas appliance must be used. A replacement pressure regulator and hose set must be as supplied by the manufacturer.

- Place a dust cap on the cylinder valve outlet whenever the cylinder is not in use. Install only the type of cap supplied with the cylinder valve on the cylinder valve outlet. Other types of caps or plugs may cause gas leaks.

- If the following information is not followed exactly, a fire causing death or serious injury may occur.

- Do not store a spare gas cylinder under or near this outdoor gas cooking appliance.

Never fill the cylinder more than 80% full.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

Gather the necessary tools and parts before beginning the installation.

Read and follow the instructions provided with all tools listed here.

Required Tools

- Tape measure
- Small flat blade screwdriver
- Phillips #2 and #3 screwdriver
- Level
- Wrench or pliers
- Pipe wrench
- Scissors or wire cutters (to remove fasteners)
- Non-corrosive leak detection solution

Parts provided

- Gas pressure regulator/hose assembly
- 1 AA size alkaline battery
- Screws: W 3/32-32*2/5 4pcs used to install the door

Choose a location with minimal exposure to wind and traffic. The location should be away from areas of strong drafts.

Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air.

Clearance to combustible construction for outdoor grills:

- A minimum of 58 cm (23 inches) must be maintained between the front of the grill hood, the sides and rear of the grill and any combustible construction.
- A minimum clearance of 58 cm must also be maintained under the cooking surface and from any combustible construction.

This built-in outdoor grill must be installed only in a built-in enclosure constructed only of non-combustible materials. Non-combustible materials may be brick, firewall or steel. Do not use wood or other combustible materials for the built-in enclosure.



ATTENTION

Risk of explosion

Do not store the fuel tank in a garage or indoors.
Do not store the grill with the fuel tank in a garage or indoors.

Failure to follow these instructions may result in death, explosion or fire.



ATTENTION

Fire Hazard

Do not use the grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near the grill.
Failure to do so may result in death or fire.



ATTENTION

Fire Hazard

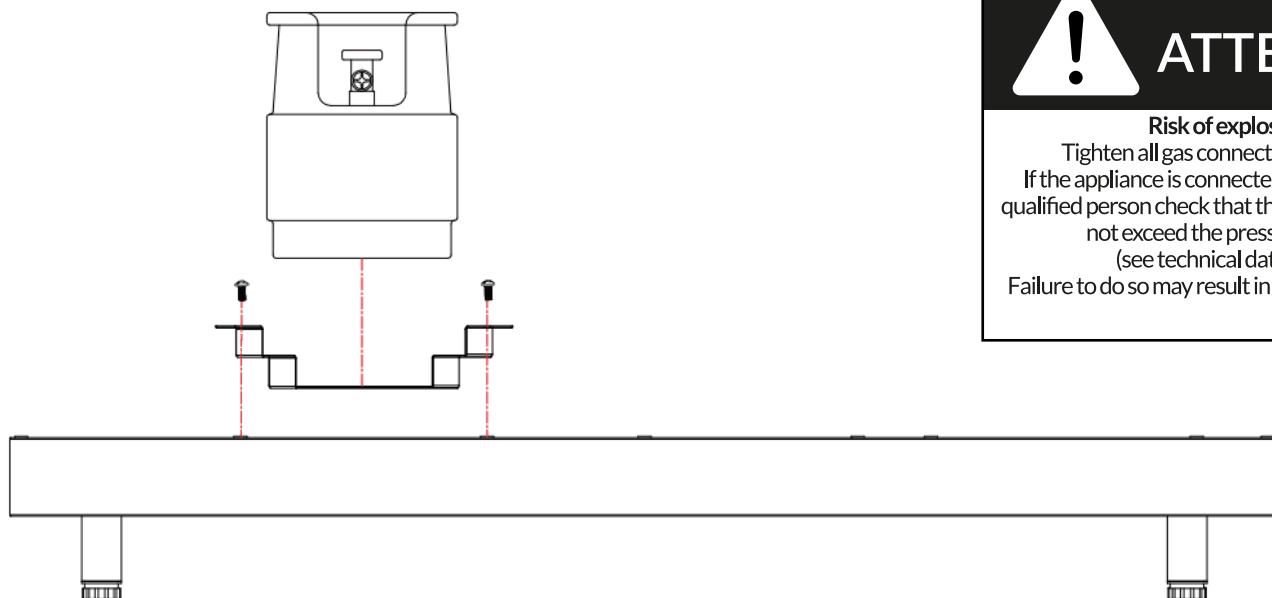
Do not install the grill or nearby combustible materials without an insulating jacket.
This can result in death or fire.

EN Installation of the 10KG liquefied gas tank tray

(Photos of the gas tank are for illustration purposes only).

The tank tray must be attached to a fixed location that is easily accessible and will allow the pressure regulator/gas hose assembly to connect to the 10KG gas tank without bending or putting pressure on the pressure regulator/gas hose assembly.

1. Place the tank tray in a location that can be secured with 2 screws (provided) in the pre-drilled holes.
2. Use 2 screws to secure the tank tray. The typical location for a 10 kg gas tank is inside the enclosure where the tank can be easily turned on and off. On top of the tank, place a metal bar to prevent the tank from tipping over.
3. The tank should be at least 5 cm above the floor.
4. Install the cylinder baffle to prevent heat from flowing down from the grill to the cylinders (metal cylinder baffle not included).



ATTENTION

Risk of explosion

Tighten all gas connections securely.
If the appliance is connected to a tank, have a qualified person check that the gas pressure does not exceed the pressure rating.
(see technical data label)
Failure to do so may result in explosion or death.

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this grill must be used.

A replacement gas pressure regulator/hose assembly specific to your model is available from your outdoor grill dealer.

The inlet (supply) pressure of the regulator must be as follows for proper operation:

Gas

GAS CATEGORY	Category I ₃₊ (28~30/37)	Category I _{3B/P} (30)	Category I _{3B/P} (37)	Category I _{3B/P} (50)
GAS TYPE	Butane 28~30mbar Propane 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
SIZES	Diameter 0,73mm	Diameter 0,73mm	Diameter 0,70mm	Diameter 0,65mm
DESTINATION COUNTRY	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB,GR,PT,ES,CY,CZ,LT,SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ,EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG,IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Pipe bracket (supplied):

Drill two M6 holes to attach the pipe bracket to the wall. The height of the hose holder should be the same as the height of the gas tank valve. When attaching the hose to the wall, make sure the hose is long enough to connect the regulator to the cylinder when the cylinder remains outside the enclosure. Make sure the hose is not subject to kinking.

Replace with a new flexible hose when required by national conditions, or according to its validity.

Install the 10KG gas tank. This grill is equipped for use with a 10kg gas tank (tank not included, purchased separately).

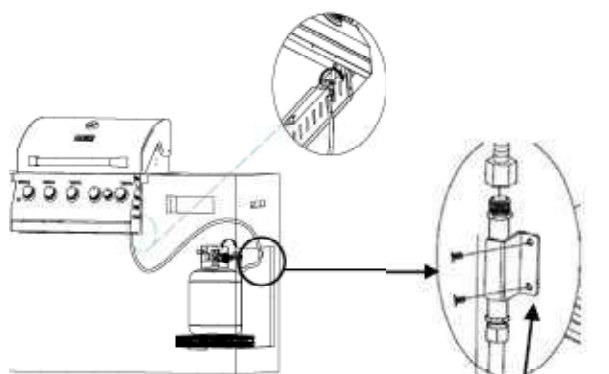
A gas pressure regulator/hose assembly is provided.

EN

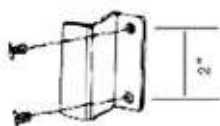
Any brand of 10 kg gas tank can be used with the barbecue, provided that it is compatible with the barbecue tank tray. The barbecue is also certified by CE International for local gas supply. The 10kg gas tank must be mounted and secured.

(NOTE: THE TANK TRAY IS NOT INCLUDED)

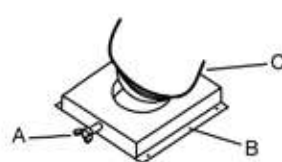
1. Open the cabinet doors.
2. Loosen the tank tray locking screw (see photo 7).
3. Place the 10 kg gas tank in the tank tray under the barbecue.
4. Tighten the locking screw clockwise against the lower damp of the 10 kg gas tank to secure it.
5. For ease of installation, it is best to have the tank's vapor release facing to the right.
6. Do not lean over the tank. Always keep the cylinder in an upright position to allow the vapors to escape (see photo 8).



Picture 5

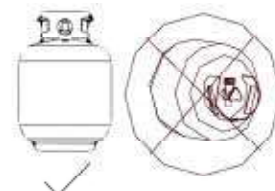


Picture 6



A. Locking screw
B. Tank tray
C. 20lb LP gas fuel tank tray

Picture 7



Picture 8



ATTENTION

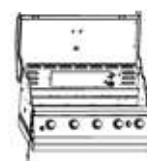
Risk of Excessive Weight

Use two or more people to move and set up the barbecue grill.

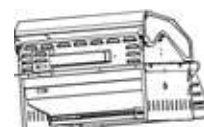
Failure to do so may result in back or other injuries.

Opening the box of the Barbecue grill

1. Remove all packing materials and take the barbecue grill out of the shipping base.
2. Move the barbecue grill to the desired outdoor location.
3. Open the grill cover.
4. Make sure all parts are properly packed and stored in the right place, then remove the foam pad and packaging from inside the box.
5. Replace the flame controls, grill grates and warming rack.
6. Place all parts in the correct location as shown in the picture.



7. Use 5 M5x10 screws (these 5 screws are already pre-assembled on the side panel of the firebox, please remove them before locking the side trims) to lock the left and right trims to the sides of the firebox separately, as shown in the picture.

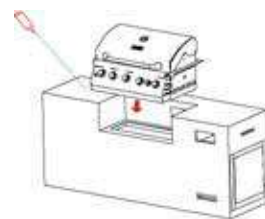


8. Use 4 M5x10 screws (these 4 screws are already pre-assembled on the back panel of the firebox, please remove them before locking the back trim) to lock the back trim to the back side of the firebox, as shown.

EN Installation of the Barbecue grill

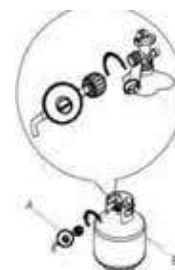
NOTE: The grill drops into the enclosure and is supported by its side edges. Do not use a bottom support.

1. Place the grill in the outdoor enclosure, leaving enough room in the back for connection to the gas supply.
2. Before connecting the hose, install the rigid or semi-rigid connecting hose (see Gas Connection System).
3. Connect the rigid pipe or semi-rigid tube to the regulator/hose assembly. Make sure that the regulator/hose assembly is under the barbecue grill and is not pressed by the barbecue grill.
4. Make sure the regulator/hose assembly is not pinched or bent and is positioned in the enclosure where the gas tank is located.
5. Where the connector or hose passes through openings in cabinets, or openings in the built-in enclosure, protect the hose or connector when it passes through openings in an enclosure compartment.
6. Support the piping, flexible tubing or gas connector inside the integrated enclosure and ensure visibility of the connector through a door or window opening in the enclosure.



Connecting the 10kg gas cylinder

1. Check that the 10 kg gas tank is in the "Off" position. If it is not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Verify that the 10kg gas tank valve has the proper Type 1 external male threaded connections.
3. Check that the burner control knobs are in the "Off" position.
4. Remove any debris and check the valve connections, orifice and pressure regulator/gas hose assembly for damage.
5. By hand, turn the pressure regulator/gas hose assembly clockwise to connect to the 10 kg gas tank as shown. Tighten by hand only. Use of a wrench may damage the quick connect nut.
6. Open the tank valve fully by turning it counterclockwise. Wait a few minutes for gas to flow through the gas line.



Gas leak test

After installing the gas supply system, and making sure it is securely attached to the enclosure:

1. Before lighting the grill, test all connections by brushing them with an approved non-corrosive leak detection solution. Bubbles will indicate the presence of a leak.
2. If you find a leak, turn off the tank valve and do not use the barbecue grill. Contact a qualified gas technician to make repairs.

Installing the battery

1. The igniter battery is not factory installed. An "AA" size alkaline battery is located in the accessory box on the grill. Install the battery at this time by following the instructions in the "Replacing the Igniter Battery" section.
2. After the above procedure, proceed to the "Burner Check and Adjustment" section.

Unplugging the barbecue grill

Disconnect the 10 kg gas tank (if present) and remove the 10 kg gas tank from the grill cabinet.

1. Check that the 10 kg gas tank is in the "Off" position. If it is not, turn the valve clockwise until it stops.
2. Using your hand, turn the pressure regulator/gas hose assembly counterclockwise to disconnect it from the 10 kg gas tank.

WARNING

Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permitted only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.



ATTENTION



Fire Hazard

Do not use the barbecue grill near combustible materials.

Do not store combustible materials near the barbecue grill.

This could cause death or fire.



ATTENTION



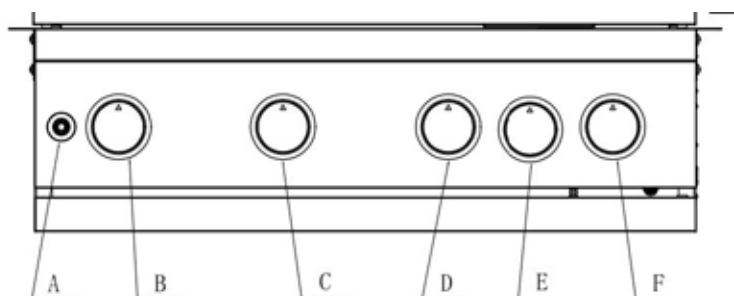
Risk of explosion

Tighten all gas connections.

If the appliance is connected to a tank, have a qualified person ensure that the gas pressure does not exceed the rated gas pressure. Failure to do so may result in death, explosion or fire.

EN Use of the Barbecue grill

NOTE: The barbecue grill you purchased may have some or all of the features listed. The location and appearance of the features shown here may not match your model.



- A. Electric ignition control knob
- B. Left grill burner control knob
- C. Left grill burner control knob
- D. Right center grill burner control knob
- E. Rotisserie burner control knob
- F. Right grill burner control knob



ATTENTION



Risk of explosion

Do not store the gas tank in a garage or indoors.
Do not store the grill with the gas tank in a garage or indoors.
Failure to follow these instructions may result in death, explosion or fire.



ATTENTION



Fire Hazard

Do not use the barbecue grill near combustible materials.
Do not store combustible materials near the barbecue grill.
This could cause death or fire.



ATTENTION

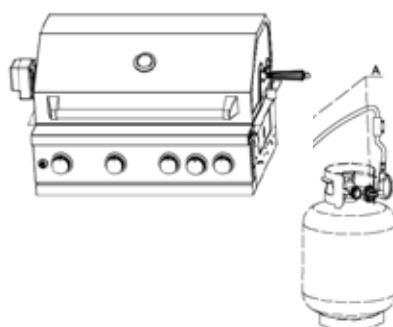
Risk of food poisoning

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.
This can lead to food poisoning or illness.

Inspection of the gas tank supply pipe

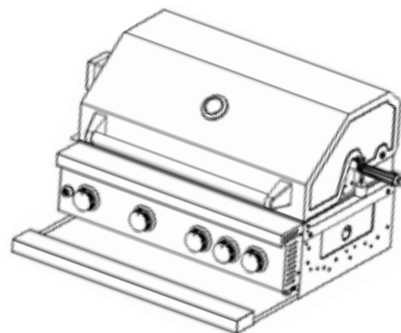
Inspect the gas pressure regulator/hose assembly before each use.

If there is evidence of excessive abrasion or wear, or if the hose is cut, it must be replaced before the outdoor gas cooking appliance is put into service. The replacement hose must be the one specified by the manufacturer.



Prepare the gas supply

1. Make sure the control knobs are turned to OFF. The drip tray must be in place and pushed all the way back.

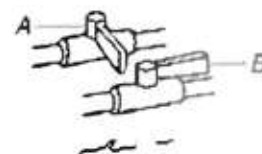


Turn on the gas supply

1. For outdoor grills using a 10 kg gas tank: Slowly open the tank valve.

NOTE: If the flow restrictor activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be low and will not heat properly. Turn off the tank valve and all control knobs and wait 30 seconds. After closing the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.

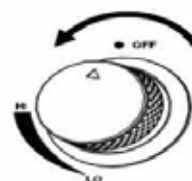
2. For outdoor grills using a natural gas supply (if applicable): Open the manual shut-off valve on the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas line.



Lighting the main grill

IMPORTANT: If the burner does not light immediately, turn the burner knob to OFF and wait 5 minutes before relighting.

1. Do not lean over the grill.
2. Select the burner you wish to light. Push in the pulse ignition module, push in and turn the burner control knob on the grill to IGNITE/HI, while continuing to hold it in.
3. You will hear the "popping" sound of the spark. When the burner is lit, release the knob. Turn the knob to the desired setting.
4. Repeat for each of the other burners if necessary.



Manual ignition of the main grill

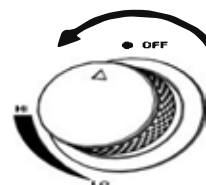
1. Do not lean over the grill.
2. Remove the manual ignition extension (see following illustration) and attach a match to the split ring.



3. Strike the match to light it.
4. Guide the lit match under the grill grate.



5. Push in pulse ignition module, push in and turn burner knob to IGNITE/HI for the burner closest to the match. The burner will light immediately. When the burner is lit, turn the knob to the desired setting.



6. Repeat steps 2 through 5 for each main burner.
7. Remove the match and replace the manual ignition extension on the right side panel.

IMPORTANT:

If the burner does not light immediately, turn the burner knob to OFF and wait 5 minutes before relighting.

If a burner does not light after attempting to light it manually, contact customer service.

Warning (after use):

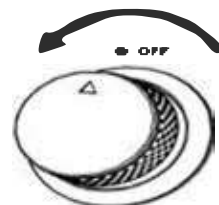
Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permitted only if the cylinder is disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.

Using your rotisserie burner

To avoid damage to the warming rack, remove it from the grill when using the rotisserie burner. when using the rotisserie burner. Do not use the main burners when the rotisserie burner is in use.

Light the rotisserie burner

1. Do not lean over the grill.
 2. Push in the pulse ignition module. Slowly push and turn the rear burner knob to IGNITE/HI. You will hear the "popping" sound of the spark.
 3. When the rotisserie burner lights up, hold the knob in for another 15 seconds, then release the knob and the burner will stay lit. You will hear the "snap" of the spark until you release the button.
- IMPORTANT:** If the rotisserie burner does not light immediately, turn the burner knob to OFF and wait 5 minutes before relighting.
4. Please note that the rotisserie burner has only one high setting.

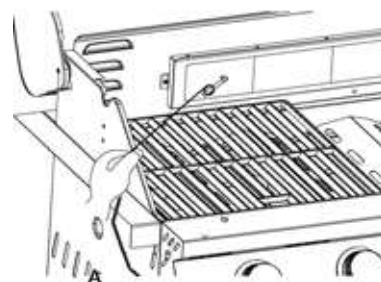


Manually light the rotisserie burner

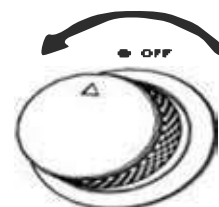
1. Do not lean over the grill.
2. Remove the manual lighting extension (see next illustration) and attach a match to the split ring.



3. Strike the match to light it.
4. Gently hold the lit match near the rotisserie burner.



5. Push the pulse ignition module and push and turn the control knob to IGNITE/ON.



Hold this button down for 15 seconds after the burner is lit. You will hear the "snap" of the spark until you release the button.

IMPORTANT: If the rotisserie burner does not light immediately, turn the rotisserie burner control knob to OFF and wait 5 minutes before relighting.

6. Remove the match and replace the manual ignition extension cord inside the cabinet door.



ATTENTION

Risk of food poisoning

Do not let food sit for more than one hour before or after cooking.

This can lead to food poisoning or illness.

It is advisable to use protective gloves when handling particularly hot components.

Original sealed parts must not be modified by the user.

EN

Roasting chart

Use a portable meat thermometer to check the internal cooking of food.

Turn off the rotisserie burner when the meat thermometer reads 3°C below the desired internal temperature.

Continue roasting, with hood closed, for 10 minutes before carving.

Time is affected by weather conditions such as wind and outside temperature.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs (1.5-2.2 kg)	Medium-rare (145°F/ 63°C)	15-20
Rib Eye		Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Sirloin Tip			
Rib, boneless			
Poultry			
Chicken	3-6 lbs (1.1 -2.2 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	25-30
		Thigh (180°F/ 82°C)	25-30
Turkey, whole	7-10 lbs (2.6- 3.7 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	11-20
		Thigh (180°F/ 82°C)	11-20
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs (1.5-2.6 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs (1.5 -2.2 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-23

Tips for using the rotisserie

Before grilling:- Defrost food before grilling.

- Preheat the grill on high (use all burners on the grill) for 10 minutes. The hood must be closed during preheating. Preheating provides the high heat needed to brown and seal the juices.
- Reduce preheating time when grilling high-fat cuts of meat or poultry, such as chicken thighs. This will reduce flare-ups.
- Lightly oil the grill grates or food when cooking low-fat cuts of meat, fish or poultry, such as shrimp or skinless chicken breasts.
- Using too much oil can cause gray ash to form on the food.
- Trim excess fat from meats before cooking to reduce flare-ups.
- Make vertical cuts at 5 cm intervals around the fatty edge of the meat to prevent curling.
- Add seasoning or salt only after cooking is complete.

While grilling:

- Turn the food only once. Juices are lost when meat is turned several times.
- Turn meat just when juices begin to appear on the surface.
- Avoid puncturing or cutting meats to test cooking. This allows juices to escape.
- It may be necessary to lower the heat setting for foods that cook for a long time or that are marinated or basted with a sweet sauce.
- If using high heat, add barbecue sauce only during the last 10 minutes of cooking to avoid burning the sauce.
- The degree of doneness is influenced by the type of meat, the cut of the meat (size, shape and thickness), the heat setting chosen and the length of time you cook on the grill.
- The cooking time will be longer if the grill lid is open.

Cooking Methods

Direct heat cooking means that the food is placed on the grill grates.

Direct heat

Directly above the lit burners. The position of the hood can be either up or down.

If the hood is in the up position, the total cooking time may be longer.

Direct heat sears the food. Broiling is a process that seals in the natural juices of food by cooking it at high heat for a short period of time. The juices stay inside, while the outside is browned and covered with a tasty toasted layer.

Indirect heat

For best results, do not choose the indirect heat cooking method when it is windy.

Indirect heat cooking means that food is placed on the grill rack above an unheated burner, allowing the heat from the lit burner(s) on each side to cook the food. If possible, light 2 burners. Cook with the hood down. This will shorten the cooking time.

EN

Grill Chart

The knobs have high, medium and low flame settings.
flame setting.

- Heat settings shown are approximate.
- Grilling time is dependent on weather conditions.
- When 2 temperatures are indicated, e.g. Medium to Medium-Low, start with the first and adjust as cooking progresses.
- Cooking times may vary from the times shown in the table depending on the type of fuel, natural gas or LPG.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts	INDIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	32-40 per lb	Tent with foil first 45-60 minutes
Rib Eye, Sirloin	Medium/OFF/Medium	to Medium (160°F/71°C)	(15-18 per kg)	of cooking time
Steaks 2,5 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create
Porterhouse, Rib, T-bone,	Medium	to Medium (160°F/71°C)		criss-cross grill marks
Top Loin, Sirloin				
Steaks 4 cm	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	18-25	
Porterhouse, Rib, T-bone,	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Top Loin, Sirloin				
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil)	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	22-29	
4 cm thick	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
	Medium			
Pork				
Chops				
2,5cm	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	12-22	
4 cm	Medium to Med-Low		30-40	
Ribs	INDIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally.
0,9- 1,5 kg	Med/OFF/Med			During last few minutes brush with barbecue sauce if desired.
				When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin,	DIRECT	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown
0,4 kg	Medium			on all sides.
Ham half	INDIRECT	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put
3 -4 kg	Med/OFF/Med			on grill without pan or drip pan.
Ham steak precooked	DIRECT	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
1,5 cm	Preheat Medium Grill Medium			
Hot Dogs	DIRECT	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
	Medium			
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast
	Medium			2 cm thick.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT	Breast 170°F/ 77°C		Start bone side down.
	Med-Low to Medium	Thigh 180°F/82°C		
Lamb				
Chops and Steaks,				
Loin, Rib, Sirloin				
(2.5 cm) thick	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	10-20	
	Medium	to Medium (160°F/71°C)		
(3.8 cm) thick	DIRECT	Med-Rare (145°F/ 63°C)	16-20	
	Medium	to Medium (160°F/71°C)		

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F / 77°C	7-8 / kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F / 77°C	11-14 / kg	Start skin side down.
Whole, (2.6-5.4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F / 77°C Thigh 180°F / 82°C	5-7 / kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Com on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Grill Maintenance

Replacing the Igniter Battery

If the igniters fail to spark, the battery must be replaced.

1. Unscrew the igniter button cap counterclockwise to remove.
2. Remove the battery from the battery compartment.
3. Replace with a new "AA" size alkaline battery. Install the battery with the negative end first.
4. Screw the ignition cap clockwise into place.



General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are off and the grill is cool. Always follow the instructions on the cleaning product label.

For routine cleaning, wash with soap and water using a soft cloth or sponge. Rinse with clean water and dry immediately with a soft, lint-free cloth to avoid stains and streaks.

Do not use steel wool to clean the grill as it will scratch the surface.

To prevent the finish from being damaged by the weather, use a cover.

STAINLESS STEEL

IMPORTANT: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, cooktop polish, steel wool, gritty wash cloths or paper towels.

Cleaners should not contain chlorine. Damage may occur.

Food spills should be cleaned up as soon as the entire grill is cool. Spills can cause permanent discoloration.

Cleaning Method:

- Scrub in the direction of the grain to avoid scratching or damaging the surface.
- Stainless Steel Cleaner
- Liquid detergent or all purpose cleaner:
- Rinse with clean water and dry with a soft, lint-free cloth.
- Vinegar to remove hard water stains.
- Glass cleaner to remove fingerprints.

BARBECUE GRATES

IMPORTANT: To avoid damage to the grill grates, do not use steel or fiber scrapers. Immediately after finishing cooking, remove food soils with a brass bristle brush. Set all burners to HI for 10 to 15 minutes with the hood closed to burn off food residue. Turn off all burners, raise the hood and allow the grates to cool. Use the brass bristle brush to remove ashes from the grill grates.

When completely cooled, the grill grates can be removed for a thorough cleaning. Clean with a mild detergent and hot water.

For baked-on soils, prepare a solution of 250 mL of ammonia to 3.75 L of water. Soak the grates for 20 minutes, then rinse with water and dry thorough.

HEATING RACK

Cleaning method:

- Liquid detergent or an all-purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry with a soft, lint-free cloth.
- For tough stains or baked-on grease, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

IMPORTANT: Make sure the gas supply is turned off and all control knobs are in the OFF position.

EXTERIOR

La qualité de ce matériau résiste à la plupart des taches et des piqûres, à condition que la surface soit maintenue propre, polie et couverte.

- Avant la première utilisation, appliquez un produit de polissage pour acier inoxydable sur toutes les zones non destinées à la cuisson. Renouvelez l'application après chaque nettoyage pour éviter tout dommage permanent à la surface.

- Le nettoyage doit toujours être suivi d'un rinçage à l'eau chaude propre.
- Essuyez la surface complètement sèche avec un chiffon doux.
- Pour les taches tenaces ou les graisses cuites, utilisez un dégraissant commercial conçu pour l'acier inoxydable.

INTERIOR

Discoloration of the stainless steel on these parts is to be expected due to the intense heat of the burners. Always scrub in the direction of the grain. Cleaning should always be followed by a rinse with clean, hot water.

Cleaning Method:

- Liquid detergent or all purpose cleaner.
- Rinse with clean water and dry thoroughly with a soft, lint-free cloth.
- A heavy-duty scrubbing sponge can be used with mild cleaning agents.
- For small, hard-to-clean surfaces, use a commercial degreaser designed for stainless steel.

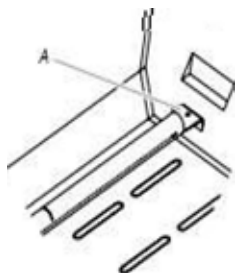
EN

BURNERS

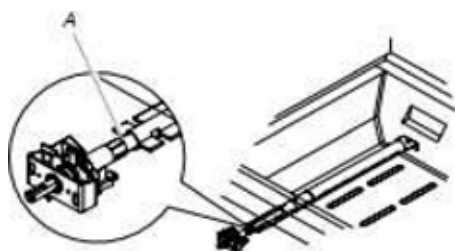
Cleaning Method:

- Clean the outside of the burner with a wire brush.
- Remove any obstructions from the burner ports with a straightened paper clip.
- Do not use a toothpick as it may break off and block the orifice.
- Check and clean the burner/venturi tubes.

1. Remove the grill grates and flame trainers.
2. Remove the 2 screws that hold the burner in place. Remove the gas burner from the grill. Dry them completely.



3. Use a flashlight to inspect the inside of the burner through the burner inlet to make sure there is no blockage. If you see a blockage, use a straightened wire hanger to clear it.
4. After inspecting the inside of the burner to make sure there is no obstruction, reassemble the burner by sliding the center tube of the gas burner over the gas port.



5. Reattach the gas burner with 2 screws.

ROTISSERIE BURNER

Cleaning Method:

1. Turn on the rotisserie burner.
2. Close the grill cover.
3. Allow the burner to remain on high for approximately 30 minutes.
4. Turn the knob to OFF and allow to cool completely.
5. Brush the ash particles from the rotisserie burner.

DRIP TRAY

IMPORTANT: The drip tray should only be removed when the grill is completely cool.

The full-width drip tray collects grease and food particles that fall through the grill, through the grill. Clean it often to prevent grease build-up.

Cleaning Method:

- Remove the tray and place it on a flat surface.
- Wipe off excess grease with paper towels.
- Mild detergent and warm water. Rinse and dry thoroughly.
- Replace tray.

KNOBS AND FLANGE AREA AROUND KNOBS

IMPORTANT: To avoid damage to the knobs or the flange area around the knobs, do not use abrasive steel wool cleaners or oven cleaner. Do not soak the knobs.

Cleaning method:

- Mild detergent, a soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

CONTROL PANEL GRAPHICS

IMPORTANT: To avoid damage to the control panel graphics, do not use steel wool, abrasive cleaners or oven cleaners. Do not spray any cleaner directly on the panel.

Cleaning Method:

- Gently clean around the burner labels; rubbing may remove the print.
- Mild detergent, soft cloth and warm water.
- Rinse and dry.

TROUBLESHOOTING

The grill does not light up

-Is the 10kg gas tank valve closed?

Turn the 10kg gas tank back on.

-Is the grill properly connected to the gas supply?

Contact a repair specialist or refer to the installation instructions.

-Is there gas in the gas tank?

Check the gas level.

-Is the igniter working?

Check that the igniter battery is properly installed or see if the battery needs to be replaced. See "Replacing the Igniter Battery".

Check if the grill lights with a match. Refer to "Manual Lighting of Main Grill" in the "Outdoor Grilling" section.

Check that the wires are not improperly connected to the igniter or electrodes.

Check for debris blocking the electrodes.

If a spark occurs anywhere other than at the igniter tip, replace the igniter.

Burner flame does not stay lit

-Is the gas supply fully open?

Check that the fuel gas tank valve is fully open.

-Is the gas supply in the gas tank low?

Check the gas level.

-Is the burner properly installed and in good condition?

Check that the burner is properly installed. Check that the burner is not defective.

Flame is noisy, weak or irregular.

-Is the gas supply fully open?

Check that the valve on the 10 kg gas tank is fully open.

-Is the gas supply in the 10 kg gas tank low?

Check the gas level.

-Does any one burner seem weak?

Check and clean the burner orifices if they are clogged or dirty. See "General Cleaning" section.

-Is the gas supply hose kinked or kinked?

Straighten the gas supply hose.

-Is the flame noisy or moving away from the burner?

The burner may be getting too much air. Check the air shutter setting.

-Is the burner flame mostly yellow or orange?

The grill may be in an area that is too windy or not getting enough air. Check burner air inlets for obstructions. Check the air shutter setting, see "Burner Check and Adjustment" section.

Excessive flare-ups

-Is there excess grease in the food being grilled?

Keep the flame low or turn off a burner.

Keep the hood up during grilling to avoid excessive flare-ups.

Move food to the warming rack until the flames subside.

To avoid damage to the grill, do not spray water on the gas flames.

Low heat

LP gas:

For outdoor grills using a 10 kg gas tank, slowly open the tank valve.

NOTE: If the flow restrictor activates, your grill may not light. If your grill does light, the flames will be weak and will not heat properly.

1. Turn off the tank valve and all control knobs and wait 30 seconds.

2. After closing the tank, very slowly open the tank valve and wait 5 seconds before lighting.

3. Light the burners one at a time. See "Lighting the Main Grill" section.

DE SICHERHEITSTIPPS ZUM GRILLEN IM FREIEN

Ihre Sicherheit und die Sicherheit anderer sind sehr wichtig.
Viele wichtige Sicherheitshinweise sind in dieser Anleitung und auf Ihrem Gerät vermerkt.
Lesen und befolgen Sie immer alle Sicherheitshinweise.

Dies ist das Sicherheitswarnsymbol. Dieses Symbol warnt Sie vor möglichen Gefahren, die Sie und andere töten oder verletzen können. Alle Sicherheitshinweise werden von dem Sicherheitswarnsymbol und dem Wort "GEFAHR" oder "WARNUNG" gefolgt.



Diese Wörter bedeuten:

- Wenn Sie diese Anweisungen nicht befolgen, kann es zu einem Brand oder einer Explosion kommen, die schwere Körperverletzungen, den Tod, Umwelt- oder Gesundheitsschäden zur Folge haben kann.
- Sie können getötet oder schwer verletzt werden, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.
- Alle Sicherheitshinweise zeigen Ihnen, welche potenzielle Gefahr besteht, wie Sie das Verletzungsrisiko verringern können und was passiert, wenn Sie die Anweisungen nicht befolgen.



GEFAHR

Wenn Sie einen Gasgeruch wahrnehmen :

1. Schließen Sie die Gaszufuhr des Geräts.
2. Löschen Sie alle offenen Flammen.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch anhält, entfernen Sie sich vom Gerät und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder die Feuerwehr an.



ACHTUNG

1. Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.
2. Nicht angeschlossenes Gas darf nicht in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts gelagert werden.



ACHTUNG

1. Verwendung nur im Freien.
2. Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden.
3. Warnung: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder davon fern.
4. Dieses Gerät sollte während des Gebrauchs von entflammenden Materialien ferngehalten werden.
5. Das Gerät darf während des Gebrauchs nicht bewegt werden.
6. Schließen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter.
7. Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor.



ACHTUNG

Der Gasregler muss der relevanten EN-Norm 16129 und dem örtlichen Code entsprechen. - Der flexible Schlauch muss der relevanten EN-Norm und den örtlichen Vorschriften entsprechen - Die maximale Länge des Schlauchs muss 1,5 m betragen. Für Finnland: 1,2m



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

WARNUNG: Um die Gefahr von Bränden, Stromschlägen, Verletzungen oder Schäden bei der Verwendung des Gaskochgeräts für den Außenbereich zu verringern, sollten Sie die grundlegenden Vorsichtsmaßnahmen beachten, einschließlich der folgenden:

- Installieren Sie keine eingebauten Gaskochgeräte für den Außenbereich in oder auf einem Freizeitfahrzeug, tragbaren Anhänger, Boot oder einer anderen mobilen Installation.
- Halten Sie immer einen Mindestabstand zu Wohnhäusern ein, siehe Abschnitt "Anforderungen an den Aufstellungsort".
- Das Gaskochgerät für den Außenbereich darf nicht unter einer ungeschützten, oberirdischen brennbaren Konstruktion aufgestellt werden.
- Dieses Gaskochgerät darf nur im Freien verwendet werden und darf nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum benutzt werden.
- Halten Sie das Netzkabel und den Brennstoffzufuhrschlauch von allen erhitzten Oberflächen fern.
- Halten Sie den Bereich um das Gaskochgerät im Freien frei von brennbaren Materialien, Benzin und anderen entflammenden Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Behindern Sie nicht die Zirkulation der Verbrennungs- und Belüftungsluft. Halten Sie die Lüftungsöffnungen des Flaschengehäuses frei und frei von Ablagerungen.
- Überprüfen Sie den Schlauch der Gasflasche vor jeder Benutzung des Gaskochgeräts im Freien. Wenn der Schlauch übermäßigen Abrieb oder Verschleiß aufweist oder durchgeschnitten ist, MUSS er vor der Verwendung des Gaskochgeräts im Freien ausgetauscht werden. Wenden Sie sich an Ihren Händler und verwenden Sie nur den für das Gaskochgerät für den Außenbereich angegebenen Ersatzschlauch. Der Ersatzschlauch muss der vom Hersteller angegebene sein.
- Überprüfen Sie die Flammen des Brenners visuell. Sie sollten blau oder leicht gelb sein.
- Überprüfen und reinigen Sie das Brenner-/Venturi-Rohr auf Insekten und Insektennester. Ein verstopftes Rohr kann einen Brand unter dem Gaskochgerät im Freien verursachen.



2,5cm



WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

Dieses Modell ist für die Verwendung mit einem standardmäßigen 10-kg-Tank für Flüssiggas ausgelegt.

Ein 10-kg-Tank mit einem Durchmesser von ca. 305 mm und einer Höhe von ca. 393 mm.

- Ausgestattet mit einer zugelassenen Überlaufsicherung.
- Mit einer Vorrichtung zum Anschließen der Flasche, die mit dem Anschluss von Gaskochgeräten im Freien kompatibel ist.
- Überprüfen Sie die Anschlüsse immer auf Dichtheit, wenn Sie die 10-kg-Gasversorgungsflasche anschließen.

Siehe dazu den Abschnitt "Installationsanweisungen".

- Wenn das Gaskochgerät für den Außenbereich nicht verwendet wird, muss das Gas an der Versorgungsflasche abgestellt werden.
 - Die Lagerung eines Gasgeräts für den Außenbereich in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgeklemmt ist und das Gerät nicht benutzt wird.
- Die Gasflaschen müssen im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden und dürfen nicht in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Raum aufbewahrt werden.

Der Druckregler und der Schlauch, die mit dem Gaskochgerät für den Außenbereich geliefert wurden, müssen verwendet werden.

Ein Ersatzdruckregler und ein Ersatzschlauchpaket müssen den Angaben des Herstellers entsprechen.

- Bringen Sie einen Staubschutzstopfen am Auslass des Flaschenventils an, wann immer die Flasche nicht benutzt wird. Bringen Sie am Auslass des Flaschenventils nur den Typ von Kappe an, der mit dem Flaschenventil geliefert wurde. Andere Arten von Kappen oder Stopfen können zu Gasaustritten führen.
- Wenn die folgenden Informationen nicht genau befolgt werden, kann es zu einem Brand kommen, der zum Tod oder zu schweren Verletzungen führt.
- Lagern Sie keine Ersatzgasflasche unter oder in der Nähe dieses Gaskochgeräts im Freien.

Füllen Sie die Gasflasche nie zu mehr als 80 %.

INSTALLATIONSANFORDERUNGEN

Werkzeuge und Teile

Stellen Sie die benötigten Werkzeuge und Teile zusammen, bevor Sie mit der Installation beginnen.

Lesen und befolgen Sie die Anweisungen, die allen hier aufgelisteten Werkzeugen beiliegen.

Benötigte Werkzeuge

- Maßband
- Kleiner Schraubendreher mit flacher Klinge
- Kreuzschlitzschraubendreher Nr. 2 und Nr. 3
- Wasserwaage
- Schraubenschlüssel oder Zange
- Rohrzange
- Schere oder Seitenschneider (zum Entfernen der Kabelbinder).
- Nicht-korrosive Lösung zum Aufspüren von Lecks

Mitgelieferte Teile

- Baugruppe Gasdruckregler/Schlauch
- 1 Alkalibatterie der Größe AA
- Schrauben: W 3/32-32*2/5 4Stück, die zum Anbringen der Tür verwendet werden

Wählen Sie einen Standort, der eine minimale Exposition gegenüber Wind und Verkehrswegen bietet. Der Standort sollte nicht in der Nähe von Bereichen mit starkem Luftzug liegen.

Behindern Sie nicht die Zirkulation der Verbrennungs- und Belüftungsluft.

Abstand zu brennbaren Konstruktionen bei Außengrills:

- Zwischen der Vorderseite der Grillhaube, den Seiten und der Rückseite des Grills und allen brennbaren Konstruktionen muss ein Mindestabstand von 58 cm eingehalten werden.
- Ein Mindestabstand von 58 cm muss auch unter der Grillfläche und zu allen brennbaren Konstruktionen eingehalten werden.

Dieser Einbau-Außengrill darf nur in einem Einbaugehäuse installiert werden, das ausschließlich aus nicht brennbaren Materialien gebaut wurde. Nicht brennbare Materialien können Backstein, eine Brandmauer oder Stahl sein. Verwenden Sie für das Einbaugehäuse kein Holz oder andere brennbare Materialien.



ACHTUNG

Explosionsgefahr

Lagern Sie den Grill mit dem Brennstofftank nicht in einer Garage oder in geschlossenen Räumen.

Lagern Sie den Grill mit dem Brennstofftank nicht in einer Garage oder in geschlossenen Räumen.

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, zu einer Explosion oder zu einem Brand führen.



ACHTUNG

Gefahr von Feuer

Verwenden Sie den Grill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.

Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Grills.

Andernfalls kann dies zum Tod oder zu einem Brand führen.



ACHTUNG

Gefahr von Feuer

Stellen Sie den Grill oder in der Nähe befindliche brennbare Materialien nicht ohne eine isolierende Hülle auf.

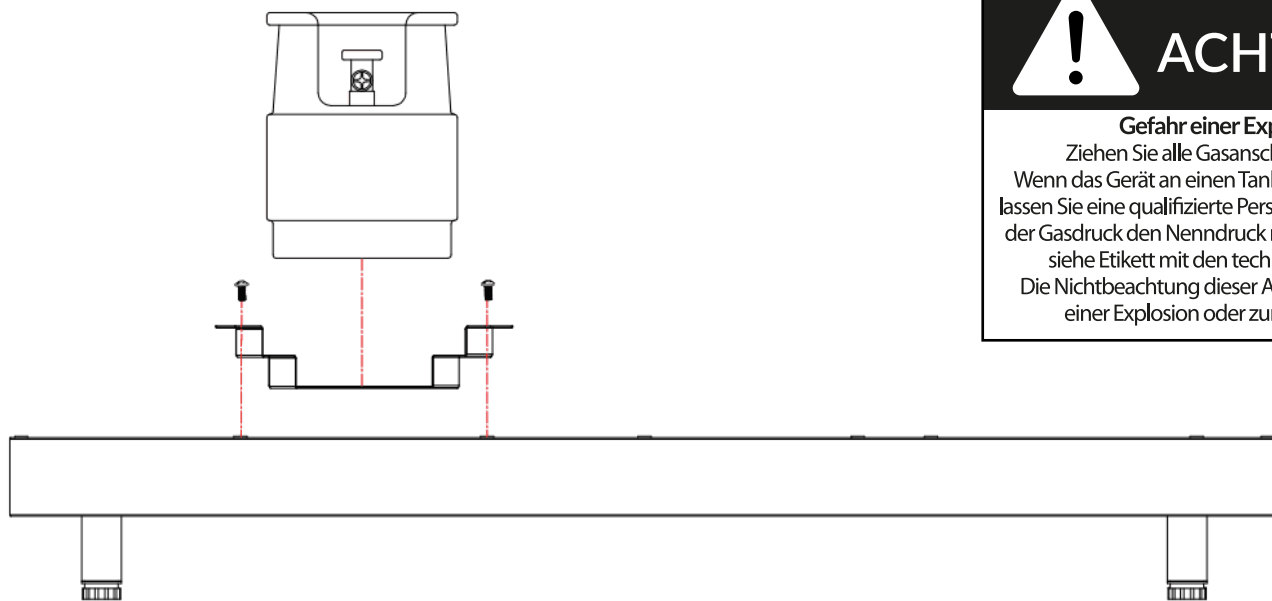
Dies kann zum Tod oder zu einem Brand führen.

DE Installation des Tablettis für den 10KG-Flüssiggastank

(Die Fotos des Gasbehälters dienen nur der Veranschaulichung.)

Die Tankplatte muss an einer festen, leicht zugänglichen Stelle befestigt werden, an der die Druckregler-/Gasfedereinheit mit dem 10-kg-Gastank verbunden werden kann, ohne dass sie sich verbiegt oder Druck auf die Druckregler-/Gasfedereinheit ausübt.

1. Platzieren Sie die Tankplatte an einer Stelle, die mit zwei Schrauben (mitgeliefert) in den vorgebohrten Löchern befestigt werden kann.
2. Verwenden Sie 2 Schrauben, um die Tankplatte zu befestigen. Der typische Standort eines 10-kg-Gasbehälters befindet sich im Inneren des Gehäuses, wo der Behälter leicht ein- und ausgeschaltet werden kann. Bringen Sie auf der Oberseite des Reservoirs eine Metallstange an, damit das Reservoir nicht umkippen kann.
3. Der Vorratsbehälter muss sich mindestens 5 cm über dem Boden befinden.
4. Montieren Sie den Zylinderabweiser, um zu verhindern, dass die Hitze vom Grill auf die Zylinder herabfällt (der metallische Zylinderabweiser ist nicht im Lieferumfang enthalten).



ACHTUNG

Gefahr einer Explosion

Ziehen Sie alle Gasanschlüsse fest an.

Wenn das Gerät an einen Tank angeschlossen ist, lassen Sie eine qualifizierte Person sicherstellen, dass der Gasdruck den Nenndruck nicht überschreitet. (- siehe Etikett mit den technischen Daten).

Die Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu einer Explosion oder zum Tod führen.

Gasdruckregler

Der mit diesem Grill gelieferte Gasdruckregler muss verwendet werden.

Eine modellspezifische Gasdruckregler/Ersatzschlauch-Kombination ist bei Ihrem Händler für Outdoor-Grills erhältlich.

Der Eingangsdruck (Versorgung) des Reglers muss für einen ordnungsgemäßen Betrieb wie folgt sein:

Gas

GASKATEGORIE	Kategorie I ₃₊ (28~30/37)	Kategorie I _{3B/P} (30)	Kategorie I _{3B/P} (37)	Kategorie I _{3B/P} (50)
GAS TYP	Butan 28~30mbar Propan 37mbar	LPG 28~30mbar	LPG 37mbar	LPG 50mbar
DIMENSIONEN	Durchmesser 0,73mm	Durchmesser 0,73mm	Durchmesser 0,70mm	Durchmesser 0,65mm
DESTINATIONPAYS	BE,FR,IT,LU,LV,IE,GB, GR,PT,ES,CY,CZ,LT, SK,CH,SI	LU,NL,DK,FI,SE,CY,CZ, EE,LT,LV,MT,SK,SI,BG, IS,NO,TR,HR,RO,IT,HU	PL	AT,CH,DE,SK,LU

Rohrhalterung (mitgeliefert):

Bohren Sie zwei M6-Löcher, um die Schlauchhalterung an der Wand zu befestigen. Die Höhe der Schlauchhalterung sollte der Höhe des Ventils am Gasbehälter entsprechen. Wenn Sie den Schlauch an der Wand befestigen, achten Sie darauf, dass der Schlauch lang genug ist, um den Druckminderer mit der Gasflasche zu verbinden, wenn diese außerhalb des Gehäuses bleibt.

Achten Sie darauf, dass der flexible Schlauch nicht verdreht wird.

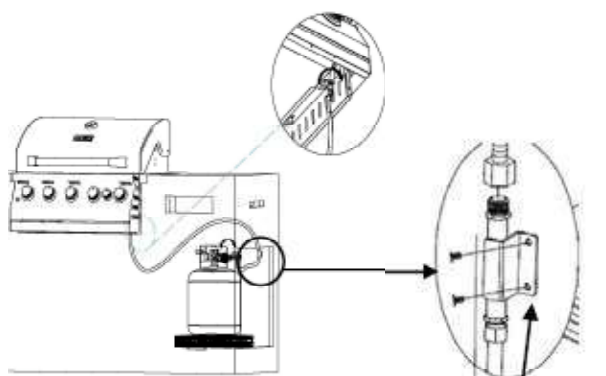
Ersetzen Sie ihn durch einen neuen flexiblen Schlauch, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern oder wenn er gültig ist.

Installieren Sie den 10KG-Gastank. Dieser Grill ist für die Verwendung mit einem 10kg-Gastank ausgestattet (Gastank nicht im Lieferumfang enthalten, separat zu kaufen). Eine Gasdruckregler/Schlauch-Kombination wird mitgeliefert.

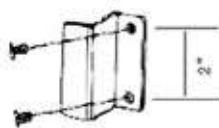
Jede Marke von 10-kg-Gastanks kann mit dem Grill verwendet werden, sofern sie mit der Tankplatte des Grills kompatibel ist. Der Grill ist außerdem von CE International für die lokale Gasversorgung zertifiziert. Der 10-kg-Gasbehälter muss montiert und befestigt werden.

(HINWEIS: DIE TANKPLATTE IST NICHT IM LIEFERUMFANG ENTHALTEN).

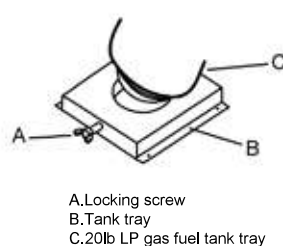
1. Öffnen Sie die Schranktüren.
2. Lösen Sie die Feststellschraube der Behälterplatte (siehe Bild 7).
3. Stellen Sie den 10-kg-Gastank in die Tankwanne unter dem Grill.
4. Ziehen Sie die Feststellschraube im Uhrzeigersinn gegen den unteren Ring des 10-kg-Gasbehälters, um ihn zu befestigen.
5. Um die Installation zu erleichtern, sollte der Dampfaustritt des Tanks nach rechts zeigen.
6. Beugen Sie sich nicht über den Tank. Halten Sie die Flasche immer in aufrechter Position, damit die Dämpfe abziehen können (siehe Foto 8).



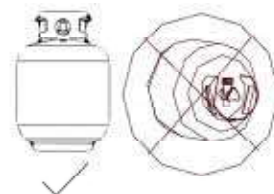
Picture 5



Picture 6



Picture 7



Picture 8



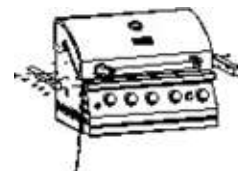
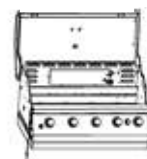
ACHTUNG

Gefahr durch zu hohes Gewicht

Verwenden Sie zwei oder mehr Personen, um den Grillgrill zu bewegen und aufzustellen. Andernfalls kann es zu Rücken- oder anderen Verletzungen kommen.

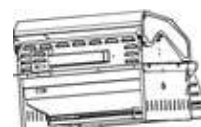
Öffnen des Kartons des Barbecue-Grills

1. Entfernen Sie das gesamte Verpackungsmaterial und nehmen Sie den Grillgrill aus der Versandbasis.
2. Bewegen Sie den Grill in die Nähe des gewünschten Standorts im Freien.
3. Öffnen Sie die Haube des Grills.
4. Überprüfen Sie, ob alle Teile gut verpackt und am richtigen Ort verstaut sind, und entfernen Sie dann den Schaumstoffblock und die Verpackung aus dem Inneren des Kartons.
5. Setzen Sie die Flammenkontrollvorrichtungen, die Grillroste und den Heizrost wieder ein.
6. Platzieren Sie alle Teile an der richtigen Stelle, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.



7. Verwenden Sie 5 Schrauben M5×10 (diese 5 Schrauben sind bereits an der Seitenwand der Feuerbox vormontiert, bitte entfernen Sie sie, bevor Sie die Seitenverkleidungen verriegeln), um die linke und rechte Verkleidung an den Seiten der Feuerbox separat zu verriegeln, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.

8. Verwenden Sie 4 Schrauben M5X10 (diese 4 Schrauben sind bereits an der Rückwand der Feuerbox vormontiert, bitte entfernen Sie sie, bevor Sie die hintere Verkleidung verriegeln), um die hintere Verkleidung an der Rückwand der Feuerbox zu verriegeln, wie in der nebenstehenden Abbildung gezeigt.



DE Installation des Barbecue Grills

HINWEIS: Der Grillrost fällt in das Gehäuse und wird von seinen Seitenrändern gestützt. Verwenden Sie keine unteren Stützen.

1. Stellen Sie den Grill in das Außengehäuse und lassen Sie auf der Rückseite genügend Platz für den Anschluss an die Gaszufuhr.
2. Bevor Sie den Schlauch anschließen, installieren Sie den starren oder halbsteifen Verbindungsschlauch (siehe Gasanschlussystem).
3. Schließen Sie den starren Schlauch oder das halbsteife Rohr an den Regler/die Schlauchbaugruppe an. Achten Sie darauf, dass sich die Regler/Schlauchbaugruppe unter dem Grill befindet und nicht durch den Grill gedrückt wird.
4. Stellen Sie sicher, dass die Regler-/Schlauchbaugruppe nicht eingeklemmt oder geknickt ist und dass sie in dem Raum positioniert ist, in dem sich der Gasbehälter befindet.
5. Wenn das Verbindungsstück oder der Schlauch durch Öffnungen in Schränken oder Öffnungen im eingebauten Gehäuse geführt wird, schützen Sie das Verbindungsstück oder den Schlauch, wenn es durch Öffnungen in einem Fach des Gehäuses geführt wird.
6. Stützen Sie den Gasschlauch, das flexible Rohr oder den Verbinder innerhalb des integrierten Gehäuses ab und sorgen Sie dafür, dass der Verbinder durch eine Tür- oder Fensteröffnung des Gehäuses sichtbar ist.

10kg-Gasflasche anschließen

1. Überprüfen Sie, ob der 10-kg-Gastank auf der Position "Aus" steht. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn, bis es sich abschaltet.
2. Vergewissern Sie sich, dass das Ventil des 10-kg-Gastanks die entsprechenden Anschlüsse des Typs 1 mit Außengewinde hat.
3. Stellen Sie sicher, dass sich die Bedienungsknöpfe der Brenner in der Position "Aus" befinden.
4. Entfernen Sie alle Fremdkörper und überprüfen Sie die Ventilanschlüsse, die Blende und die Baugruppe aus Druckregler und Gasschlauch auf Beschädigungen.
5. Drehen Sie die Druckregler-/Gasschlauchbaugruppe mit der Hand im Uhrzeigersinn, um sie wie abgebildet an den 10-kg-Gastank anzuschließen. Ziehen Sie die Schrauben nur mit der Hand fest. Die Verwendung eines Schraubenschlüssels könnte die Mutter der Schnellkupplung beschädigen.
6. Öffnen Sie das Tankventil vollständig, indem Sie es gegen den Uhrzeigersinn drehen. Warten Sie einige Minuten, damit das Gas durch die Gasleitung strömen kann.

Test auf Gaslecks

Nachdem Sie das Gaszufuhrsystem installiert und sichergestellt haben, dass es fest mit dem Gehäuse verbunden ist, können Sie es in den Raum stellen:

1. Bevor Sie den Grill anzünden, prüfen Sie alle Verbindungen, indem Sie sie mit einer zugelassenen, nicht korrosiven Lecksuchlösung bestreichen. Blasen zeigen an, dass ein Leck vorhanden ist.
2. Wenn Sie ein Leck finden, schließen Sie den Hahn am Tank und benutzen Sie den Grill nicht. Wenden Sie sich an einen qualifizierten Gastechner, um die Reparatur durchzuführen.

Den Akku einsetzen

1. Die Batterie für den Anzündler ist nicht werkseitig eingesetzt. Eine Alkalibatterie der Größe "AA" befindet sich in der Zubehörbox auf dem Grillrost des Barbecue-Grills. Setzen Sie die Batterie zu diesem Zeitpunkt ein, indem Sie den Anweisungen im Abschnitt "Auswechseln der Anzünderbatterie" folgen.
2. Fahren Sie nach dem obigen Verfahren mit dem Abschnitt "Überprüfen und Einstellen der Brenner" fort.

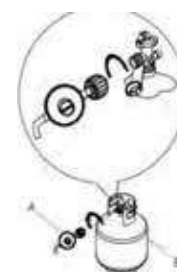
Trennen des Grillgrills

Ziehen Sie den Stecker des 10-kg-Gasbehälters (falls vorhanden) und nehmen Sie den 10-kg-Gasbehälter aus dem Schrank des Grillgeräts heraus.

1. Überprüfen Sie, ob sich der 10-kg-Gasbehälter in der Position "Aus" befindet. Ist dies nicht der Fall, drehen Sie das Ventil im Uhrzeigersinn, bis es sich abschaltet.
2. Drehen Sie mit der Hand die Baugruppe Druckregler/Gasschlauch gegen den Uhrzeigersinn, um sie vom 10-kg-Gasbehälter zu trennen.

WARNUNG

Die Aufbewahrung eines Gasgeräts zum Kochen im Freien in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgetrennt und vom Gasgerät zum Kochen im Freien entfernt wird.



ACHTUNG



Gefahr von Bränden

Verwenden Sie den Grillgrill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien. Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Grillgrills. Dies könnte zum Tod oder zu einem Brand führen.



ACHTUNG

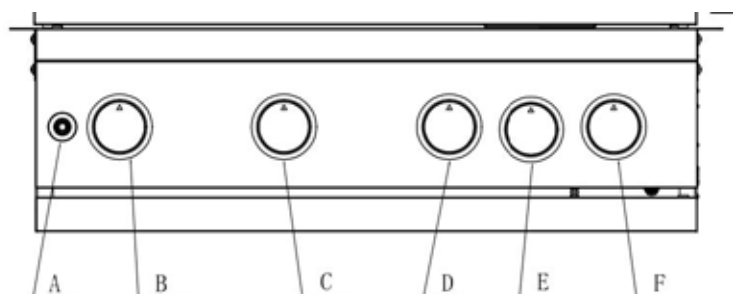


Gefahr einer Explosion

Ziehen Sie alle Gasanschlüsse fest an. Wenn das Gerät an einen Tank angeschlossen ist, lassen Sie von einer qualifizierten Person sicherstellen, dass der Gasdruck den Nenngasdruck nicht übersteigt. Andernfalls kann es zum Tod, zu einer Explosion oder zu einem Brand kommen.

DE Verwendung des Barbecue Grills

HINWEIS: Der Grillgrill, den Sie gekauft haben, kann einige oder alle der aufgeführten Merkmale aufweisen. Die Lage und das Aussehen der hier aufgeführten Merkmale stimmen möglicherweise nicht mit denen Ihres Modells überein.



- A. Knopf zur Steuerung der elektrischen Zündung.
- B. Bedienungsknopf für den Bumper des linken Grills.
- C. Bedienungsknopf für den Bumper des linken Grills.
- D. Bedienungsknopf des Brenners des rechten mittleren Grills.
- E. Bedienungsknopf für den Bratenbrenner.
- F. Bedienungsknopf des rechten Grillbrenners



ACHTUNG



Explosionsgefahr

Lagern Sie den Gastank nicht in einer Garage oder in Innenräumen.
Lagern Sie den Grill mit dem Daz-Tank nicht in einer Garage oder in geschlossenen Räumen.
Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zum Tod, zu einer Explosion oder zu einem Brand führen.



ACHTUNG



Gefahr von Bränden

Verwenden Sie den Grillgrill nicht in der Nähe von brennbaren Materialien.
Lagern Sie keine brennbaren Materialien in der Nähe des Grillgrills.
Dies könnte zum Tod oder zu einem Brand führen.



ACHTUNG

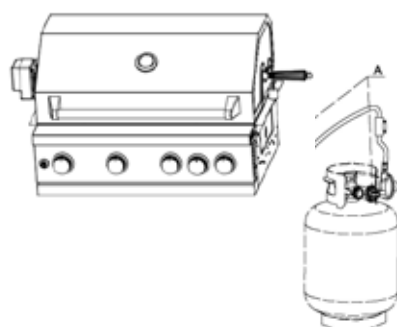
Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Lassen Sie Lebensmittel vor oder nach dem Kochen nicht länger als eine Stunde ruhen.
Dies kann zu einer Lebensmittelvergiftung oder einer Krankheit führen.

Inspektion der Zuleitung zum Gastank

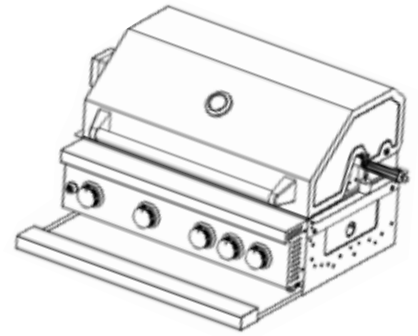
Überprüfen Sie die Baugruppe Gasdruckregler/Schlauch vor jedem Gebrauch.

Wenn es offensichtlich ist, dass es einen übermäßigen Abrieb oder Verschleiß gibt oder der Schlauch durchtrennt ist, muss er vor der Inbetriebnahme des Gaskochgeräts im Freien ausgetauscht werden. Der Ersatzschlauch muss der vom Hersteller angegebene Schlauch sein.



Gaszufuhr vorbereiten

1. Stellen Sie sicher, dass die Bedienungsknöpfe auf OFF gedreht sind. Die Abtropfschale muss an ihrem Platz sein und ganz nach hinten geschoben werden.

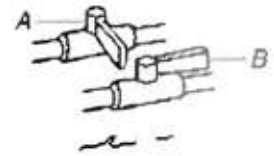


Schalten Sie die Gaszufuhr ein

1. Für Outdoor-Grills, die einen 10-kg-Gastank verwenden: Öffnen Sie langsam den Hahn am Gastank.

HINWEIS: Wenn die Durchflussbegrenzung aktiviert wird, kann es sein, dass Ihr Grill nicht zündet. Wenn Ihr Grill angezündet wird, sind die Flammen niedrig und werden nicht richtig heiß. Schließen Sie den Tankhahn und alle Bedienungsknöpfe und warten Sie 30 Sekunden. Nachdem Sie den Tank geschlossen haben, öffnen Sie das Tankventil ganz langsam und warten Sie 5 Sekunden, bevor Sie anzünden.

2. Bei Außengrills, die eine Erdgasquelle verwenden (falls zutreffend): Öffnen Sie den manuellen Absperrhahn der Gaszufuhrleitung. Der Hahn ist geöffnet, wenn der Griff parallel zur Gasleitung steht.



Hauptgrill einschalten

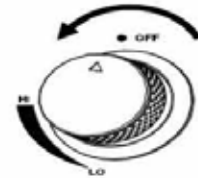
WICHTIG: Wenn der Brenner nicht sofort zündet, drehen Sie den Knopf des Brennerknopfs auf OFF und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Brenner wieder anzünden.

1. Beugen Sie sich nicht über den Grill.

2. Wählen Sie den Brenner, den Sie anzünden möchten. Drücken Sie das Impulszündmodul, drücken und drehen Sie den Brennerreglerknopf des Grills auf IGNITE/HI und halten Sie ihn dabei weiter gedrückt.

3. Sie werden das "knallende" Geräusch des Funkens hören. Wenn der Brenner gezündet ist, lassen Sie den Knopf los. Drehen Sie den Knopf bis zur gewünschten Einstellung.

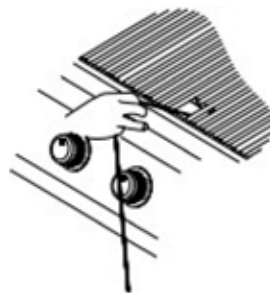
4. Wiederholen Sie den Vorgang bei Bedarf für jeden anderen Brenner.



Manuelles Anzünden des Hauptgrills

1. Beugen Sie sich nicht über den Grill.

2. Entfernen Sie die Verlängerung für die manuelle Zündung (siehe folgende Abbildung) und befestigen Sie ein Streichholz am Spaltring.



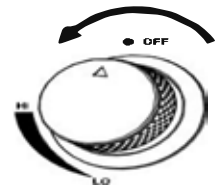
3. Schlagen Sie das Streichholz an, um es zu entzünden.

4. Führen Sie das brennende Streichholz unter den Grillrost.

5. Drücken Sie das Impulszündmodul, drücken und drehen Sie den Brennerknopf auf IGNITE/HI für den Brenner, der dem Streichholz am nächsten liegt. Der Brenner wird sofort angezündet. Wenn der Brenner angezündet ist, drehen Sie den Knopf auf die gewünschte Einstellung.

6. Wiederholen Sie die Schritte 2 bis 5 für jeden Hauptbrenner.

7. Entfernen Sie das Streichholz und bringen Sie die Verlängerung für die manuelle Zündung wieder an der rechten Seitenwand an.



WICHTIG: Wenn der Brenner nicht sofort zündet, drehen Sie den Brennerknopf auf OFF und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie den Brenner erneut anzünden.

Wenn ein Brenner nicht zündet, nachdem Sie versucht haben, ihn manuell zu entzünden, wenden Sie sich an den Kundendienst. **Warnung (nach Gebrauch):**

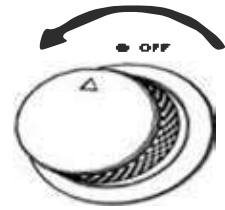
Die Lagerung eines Gasgeräts zum Kochen im Freien in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Gasflasche abgetrennt und vom Gasgerät zum Kochen im Freien entfernt wurde.

Verwendung Ihres Bratenbrenners

Um Schäden am Warmhalterost zu vermeiden, nehmen Sie ihn vom Grill, wenn Sie den Rotisseriebrenner verwenden. Wenn Sie den Rotisseriebrenner verwenden. Verwenden Sie die Hauptbrenner nicht, wenn der Rotisseriebrenner in Betrieb ist.

Den Bratenbrenner anzünden

1. Beugen Sie sich nicht über den Grill.
 2. Drücken Sie das Impulszündmodul herunter. Drücken und drehen Sie den Knopf des Heckbrenners langsam auf IGNITE/HI. Sie werden das "knallende" Geräusch des Funkens hören.
 3. Wenn der Brenner des Bräters zündet, halten Sie den Knopf weitere 15 Sekunden lang gedrückt, dann lassen Sie den Knopf los und der Brenner bleibt an. Sie werden das "Klackern" des Funkens hören, bis Sie den Knopf loslassen.
- WICHTIG:** Wenn der Brenner des Bräters nicht sofort zündet, drehen Sie den Brennerknopf auf OFF und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie ihn wieder anzünden.
4. Bitte beachten Sie, dass der Brenner des Bräters nur eine hohe Einstellung hat.

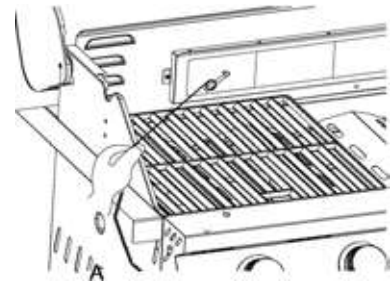


Den Bratenbrenner manuell anzünden

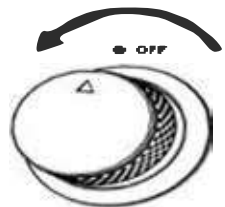
1. Beugen Sie sich nicht über den Grill.
2. Entfernen Sie die Verlängerung der manuellen Beleuchtung (siehe folgende Abbildung) und befestigen Sie ein Streichholz an dem gespaltenen Ring.



3. Schlagen Sie das Streichholz an, um es zu entzünden.
4. Halten Sie das brennende Streichholz vorsichtig an den Brenner des Bräters.



5. Schieben Sie das Impulszündmodul nach unten und drücken und drehen Sie den Bedienknopf auf IGNITE/ON.



Halten Sie den Knopf nach dem Anzünden des Brenners 15 Sekunden lang gedrückt. Sie werden das "Klackern" des Funkens hören, bis Sie den Knopf loslassen.

WICHTIG: Wenn der Brenner des Bräters nicht sofort zündet, drehen Sie den Regler für den Brenner des Bräters auf OFF und warten Sie 5 Minuten, bevor Sie ihn erneut anzünden.

6. Entfernen Sie das Streichholz und legen Sie das Verlängerungskabel für die manuelle Zündung wieder an der Innenseite der Schranktür an.



ACHTUNG

Gefahr einer Lebensmittelvergiftung

Lassen Sie Lebensmittel vor oder nach dem Kochen nicht länger als eine Stunde stehen. Dies kann zu einer Lebensmittelvergiftung oder einer Krankheit führen.

Beim Umgang mit besonders heißen Bauteilen sollten Sie Schutzhandschuhe tragen.

Original versiegelte Teile dürfen vom Nutzer nicht verändert werden.



Tafel zum Braten

Verwenden Sie ein tragbares Fleischthermometer, um zu überprüfen, ob das Essen innen gar ist. Schalten Sie den Brenner des Bräters aus, wenn das Fleischthermometer 3 °C weniger als die gewünschte Innentemperatur anzeigt. Lassen Sie den Braten bei geschlossener Haube 10 Minuten lang weiterlaufen, bevor Sie schneiden. Die Zeit wird von Wetterbedingungen wie Wind und Außentemperatur beeinflusst.

Food	Weight	Internal Doneness or Temperature °F/°C	Approximate Grilling Time (min/lb)
Beef			
Roasts	4-6 lbs (1.5-2.2 kg)	Medium-rare (145°F/ 63°C)	15-20
Rib Eye		Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Sirloin Tip			
Rib, boneless			
Poultry			
Chicken	3-6 lbs (1.1 -2.2 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	25-30
		Thigh (180°F/ 82°C)	25-30
Turkey, whole	7-10 lbs (2.6-3.7 kg)	Breast (170°F/ 77°C)	11-20
		Thigh (180°F/ 82°C)	11-20
Lamb			
Boneless leg	4-7 lbs (1.5-2.6 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-25
Pork			
Loin roast, boneless	4-6 lbs (1.5 -2.2 kg)	Medium (160°F/ 71°C)	20-23

Tipps zur Verwendung des Bräters

Vor dem Grillen:

- Tauen Sie das Grillgut vor dem Grillen auf.
- Heizen Sie den Grill 10 Minuten lang auf hoher Temperatur vor (verwenden Sie alle Brenner des Grills). Während des Vorheizens sollte die Dunstabzugshaube geschlossen sein. Das Vorheizen liefert die hohe Hitze, die zum Bräunen und Versiegeln der Säfte benötigt wird.
- Reduzieren Sie die Vorheizzeit, wenn Sie fettreiche Fleisch- oder Geflügelstücke, wie z. B. Hähnchenschenkel, grillen. Dadurch wird das Flambieren reduziert.
- Ölen Sie die Grillroste oder das Grillgut leicht ein, wenn Sie fettarme Fleisch-, Fisch- oder Geflügelstücke wie Garnelen oder Hühnerbrüste ohne Haut zubereiten.
- Die Verwendung von zu viel Öl kann dazu führen, dass sich graue Asche auf den Speisen absetzt.
- Schneiden Sie vor dem Braten überschüssiges Fett vom Fleisch ab, um das Auflodern zu verringern.
- Machen Sie in Abständen von 5 cm senkrechte Schnitte um den Fettrand des Fleisches, um ein Einrollen zu verhindern.
- Geben Sie Gewürze oder Salz erst nach dem Garen hinzu.

Während des Grillens:

- Wenden Sie das Grillgut nur einmal. Die Säfte gehen verloren, wenn das Fleisch mehrmals gewendet wird.
- Wenden Sie das Fleisch erst, wenn sich der Saft auf der Oberfläche abzeichnet.
- Vermeiden Sie es, das Fleisch zu perforieren oder zu schneiden, um den Garvorgang zu testen. Dadurch können die Säfte entweichen.
- Bei Lebensmitteln, die lange garen, mariniert oder mit einer süßen Soße übergossen werden, kann es nötig sein, die Hitzeeinstellung zu verringern.
- Wenn Sie eine hohe Hitze verwenden, sollten Sie die Grillsoße nur in den letzten 10 Minuten der Garzeit hinzufügen, um ein Anbrennen der Soße zu vermeiden.
- Der Gargrad wird von der Fleischart, dem Schnitt des Fleisches (Größe, Form und Dicke), der gewählten Hitzeeinstellung und der Dauer des Grillens beeinflusst.
- Die Garzeit verlängert sich, wenn der Deckel des Grills geöffnet ist.

Kochmethoden

Grillen mit direkter Hitze bedeutet, dass die Speisen auf den Grillrosten platziert werden.

Direkte Hitze

Direkt über den brennenden Brennern. Die Position der Haube kann oben oder unten sein.

Wenn sich die Haube in der oberen Position befindet, kann die gesamte Garzeit länger sein.

Die direkte Hitze erfasst die Lebensmittel. Beim Grillen werden die natürlichen Säfte der Speisen versiegelt, indem sie für kurze Zeit bei starker Hitze gegart werden. Die Säfte bleiben im Inneren, während die Außenseite gebräunt und mit einer schmackhaften Röstschrift überzogen wird.

Indirekte Hitze

Um die besten Ergebnisse zu erzielen, sollten Sie die Garmethode mit indirekter Hitze nicht wählen, wenn es windig ist.

Indirekte Hitze bedeutet, dass die Speisen auf dem Grillrost über einem unbeheizten Brenner platziert werden, sodass die Hitze des/der auf beiden Seiten eingeschalteten Brenners/Brenner die Speisen garen kann. Wenn möglich, zünden Sie zwei Brenner an. Kochen Sie mit heruntergelassener Dunstabzugshaube. Dadurch verkürzt sich die Kochzeit.



Grilltabelle

Die Knöpfe haben hohe, mittlere und niedrige Einstellungen für die Flammenregulierung.

- Die angegebenen Hitzeeinstellungen sind ungefähre Angaben.

- Die Dauer des Grillens hängt von den Wetterbedingungen ab.

- Wenn 2 Temperaturen angegeben sind, z. B. Medium bis Medium-Low, beginnen Sie mit der ersten Temperatur und passen

Sie diese je nach Fortschritt des Grillens an.

- Die Grillzeiten können von den in der Tabelle angegebenen Zeiten abweichen, je nach Art des Brennstoffs, Erdgas oder Flüssiggas.

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Beef				
Hamburgers 1,3cm to 1,9cm	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	10-15	Grill, turning once.
Roasts Rib Eye, Sirloin	INDIRECT Medium/OFF/Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	32-40 per lb (15-18 per kg)	Tent with foil first 45-60 minutes of cooking time
Steaks 2,5 cm Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	11-16	Rotate steaks 1/4 turn to create criss-cross grill marks
Steaks 4 cm Porterhouse, Rib, T-bone, Top Loin, Sirloin	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	18-25	
Top Round or Shoulder/ Chuck (London Broil) 4 cm thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	22-29	
Flank 1,5 cm thick,	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C)	11-16	
Pork				
Chops 2,5cm 4 cm	DIRECT Medium to Med-Low	Medium (160°F/ 71°C)	12-22 30-40	
Ribs 0,9- 1,5 kg	INDIRECT Med/OFF/Med	Medium (160°F/ 71°C)	40-60	Grill, turning occasionally. During last few minutes brush with barbecue sauce if desired. When done, wrap in foil.
Roast, boneless tenderloin, 0,4 kg	DIRECT Medium	Medium (160°F/ 71°C)	18-22	Turn during cooking to brown on all sides.
Ham half 3 - 4 kg	INDIRECT Med/OFF/Med	Reheat (140°F/ 60°C)	2-2½ hours	Wrap entire ham in foil and put on grill without pan or drip pan.
Ham steak precooked 1,5 cm	DIRECT Preheat Medium Grill Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	7-10	
Hot Dogs	DIRECT Medium	Reheat (145°F/ 63°C)	5-10	Slit skin if desired.
Chicken				
Breast, boneless	DIRECT Medium	170°F/ 77°C)	15-22	For even cooking, pound breast 2 cm thick.
Pieces 0,75 kg - 1,1 kg	DIRECT Med-Low to Medium	Breast 170°F/ 77°C Thigh 180°F/82°C		Start bone side down.
Lamb				
Chops and Steaks, Loin, Rib, Sirloin (2.5 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	10-20	
(3.8 cm) thick	DIRECT Medium	Med-Rare (145°F/ 63°C) to Medium (160°F/71°C)	16-20	

FOOD	COOKING METHOD/ BURNER SETTING	INTERNAL TEMP.	TIME (total minutes)	SPECIAL INSTRUCTIONS
Fish and Seafood				
Filletts, Steaks, Chunks Halibut, Salmon, Sworfish, 0,25 kg	DIRECT Medium		4-6 (1,3 cm) thickness of fish	Grill, turning once. Brush grill with oil to keep fish from sticking. Remove when inside 1s opaque and flaky with skin easily removed.
Whole, Catfish, Rainbow Trout, (0,25 - 0,4 kg)	DIRECT High		5-7 per side	
Shellfish, Scallops, Shrimp	DIRECT Medium		4-8	
Turkey				
Whole breast (bone-in)	INDIRECT HI/OFF/HI	170°F/77°C	7-8 /kg	Tent with foil until last 30 minutes of cooking time.
Half breast (bone-in)	INDIRECT Medium/OFF/Medium	170°F/77°C	11-14 /kg	Start skin side down.
Whole, (2,6-5,4 kg)	INDIRECT HI/OFF/HI	Breast 170°F/77°C Thigh 180°F/82°C	5-7 /kg	Less than 5 kg
Fresh Vegetables				
Corn on the cob	DIRECT Medium		20-25	Soak in cold water 20 minutes. Do not husk. Shake off excess water
Eggplant	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil
Onion, 1,5 cm	DIRECT Medium		8-20	Grill, turning once. Brush with olive oil. Put a skewer through several slices to hold together.
Potatoes, Sweet, whole	DIRECT Medium		40-70	Individually wrap in heavy-duty foil. Grill, rotating occasionally.
Baking, whole	DIRECT High		45-90	
Peppers, Roasted	DIRECT High		15-22	Wash and place on grill whole. Char skin all around. Cool in a paper bag or plastic wrap to loosen blackened skin. Peel and remove seeds.
Squash, Summer, Zucchini	DIRECT Medium		7-10	Wash and cut into 1,3 cm slices or lengthwise. Brush with olive oil.
Garlic Roasted	DIRECT Medium		20-25	Cut off top, drizzle with olive oil and wrap in double layer of foil.

Pflege des Grills

Ersetzen der Batterie des Anzünders

Wenn die Anzünder keine Funken mehr erzeugen, muss die Batterie ausgetauscht werden.

1. Schrauben Sie die Kappe des Anzünderknopfes gegen den Uhrzeigersinn ab, um sie zu entfernen.
2. Nehmen Sie die Batterie aus dem Batteriefach heraus.
3. Ersetzen Sie sie durch eine neue Alkalibatterie der Größe "AA". Setzen Sie die Batterie mit dem negativen Ende zuerst ein.
4. Schrauben Sie die Kappe des Zündknopfes im Uhrzeigersinn auf.



Allgemeine Reinigung

WICHTIG: Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass alle Bedienelemente ausgeschaltet sind und der Grill kalt ist. Befolgen Sie immer die Anweisungen auf dem Etikett des Reinigungsmittels.

Für eine routinemäßige Reinigung waschen Sie mit Wasser und Seife und verwenden Sie ein weiches Tuch oder einen Schwamm. Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie sofort mit einem weichen, fusselfreien Tuch, um Flecken und Streifen zu vermeiden.

Verwenden Sie zum Reinigen des Grills keine Stahlwolle, da diese die Oberfläche zerkratzen würde.

Um zu verhindern, dass die Oberfläche durch Witterungseinflüsse beschädigt wird, verwenden Sie eine Schutzhülle.

ROSTFREIER STAHL

WICHTIG: Um Schäden an den Edelstahloberflächen zu vermeiden, sollten Sie keine mit Seife gefüllten Scheuerschwämme, Scheuermittel, Kochfeldpoliercreme, Stahlwolle, körnige Spültücher oder Papierhandtücher verwenden.

Die Reiniger dürfen kein Chlor enthalten. Es könnte zu Schäden kommen.

Verschüttete Lebensmittel sollten beseitigt werden, sobald der gesamte Grill kalt ist. Verschüttete Speisen können zu einer dauerhaften Verfärbung führen.

Methode zum Reinigen:

- Reiben Sie in Richtung der Körnung, um Kratzer oder Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Reiniger für rostfreien Stahl
- Flüssiges Reinigungsmittel oder Allzweckreiniger:
- Mit klarem Wasser abspülen und mit einem weichen, fusselfreien Tuch abtrocknen.
- Essig zum Entfernen von Flecken durch hartes Wasser.
- Glasreiniger zur Entfernung von Fingerabdrücken.

GRILLROSTE

WICHTIG: Um Schäden an den Grillrosten zu vermeiden, sollten Sie keine Schaber aus Stahl oder Fasern verwenden. Lösen Sie unmittelbar nach Beendigung des Kochens Lebensmittelverschmutzungen mit einer Bürste mit Messingborsten. Stellen Sie alle Brenner bei geschlossener Haube 10 bis 15 Minuten lang auf HI, um Speisereste zu verbrennen. Schalten Sie alle Brenner aus, heben Sie die Haube an und lassen Sie die Roste abkühlen. Verwenden Sie die Bürste mit Messingborsten, um die Asche von den Grillrosten zu entfernen.

Wenn sie vollständig abgekühlt sind, können die Grillroste zur gründlichen Reinigung herausgenommen werden. Reinigen Sie sie mit einem milden Reinigungsmittel und warmem Wasser.

Für eingebrannte Verschmutzungen stellen Sie eine Lösung aus 250 ml Ammoniak und 3,75 l Wasser her. Weichen Sie die Roste 20 Minuten lang ein, spülen Sie sie dann mit Wasser ab und trocknen Sie sie vollständig ab.

HEIZKÖRPERHALTER

Methode zur Reinigung:

- Flüssiges Reinigungsmittel oder ein Allzweckreiniger.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie mit einem weichen, fusselfreien Tuch.
- Bei hartnäckigen Flecken oder eingebranntem Fett verwenden Sie einen handelsüblichen Fettlöser, der für Edelstahl gedacht ist.

WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass die Gaszufuhr unterbrochen ist und sich alle Bedienknöpfe in der OFF-Position befinden.

AUSSEN

Die Qualität dieses Materials hält den meisten Flecken und Stichen stand, solange die Oberfläche sauber gehalten, poliert und abgedeckt wird.

- Tragen Sie vor dem ersten Gebrauch eine Politur für Edelstahl auf alle Bereiche auf, die nicht zum Kochen vorgesehen sind. Wiederholen Sie die Anwendung nach jeder Reinigung, um dauerhafte Schäden an der Oberfläche zu vermeiden.
- Nach der Reinigung sollte immer mit sauberem, warmem Wasser nachgespült werden.
- Wischen Sie die vollständig getrocknete Oberfläche mit einem weichen Tuch ab.
- Bei hartnäckigen Flecken oder eingebrannten Fetten verwenden Sie einen handelsüblichen, für Edelstahl vorgesehenen Fettlöser.

INNEN

Bei diesen Teilen ist aufgrund der starken Hitze der Brenner mit Verfärbungen des Edelstahls zu rechnen. Reiben Sie immer in Richtung der Maserung.

Nach der Reinigung sollte immer mit sauberem, warmem Wasser nachgespült werden.

Methode zur Reinigung:

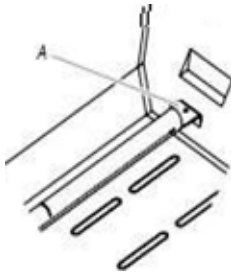
- Flüssiges Reinigungsmittel oder Allzweckreiniger.
- Spülen Sie mit klarem Wasser nach und trocknen Sie es mit einem weichen, fusselfreien Tuch vollständig ab.
- Ein widerstandsfähiger Scheuerschwamm kann mit milden Reinigungsmitteln verwendet werden.
- Für kleine, schwer zu reinigende Flächen verwenden Sie einen handelsüblichen Fettlöser, der für Edelstahl gedacht ist.

BRUCHER

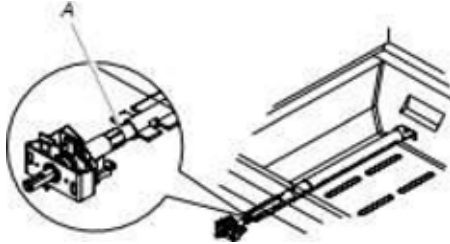
Methode zur Reinigung:

- Reinigen Sie die Außenseite des Brenners mit einer Drahtbürste.
- Befreien Sie die Brenneröffnungen mit einer aufgerichteten Büroklammer von Verstopfungen.
- Verwenden Sie keine Zahnstocher, da diese abbrechen und die Öffnung verstopfen könnten.
- Überprüfen und reinigen Sie die Brenner-/Venturirohre.

1. Entfernen Sie die Grillroste und die Flammenaufrichter.
2. Entfernen Sie die 2 Schrauben, die den Brenner an seinem Platz halten. Nehmen Sie den Gasbrenner vom Grill ab. Trocknen Sie sie vollständig ab.



3. Verwenden Sie eine Taschenlampe, um das Innere des Brenners durch den Brennereinlass zu inspizieren, um sicherzustellen, dass es keine Blockade gibt. Wenn Sie eine Blockade sehen, verwenden Sie einen aufgerichteten Metallkleiderbügel, um die Blockade zu lösen.
4. Nachdem Sie das Innere des Brenners auf Blockaden untersucht haben, bauen Sie den Brenner wieder zusammen, indem Sie das Mittelrohr des Gasbrenners über die Gasöffnung schieben.



5. Befestigen Sie den Gasbrenner wieder mit 2 Schrauben.

ROTISSERIEBRENNER

Methode zur Reinigung :

1. Zünden Sie den Brenner des Bräters an.
2. Schließen Sie die Abdeckung des Grills.
3. Lassen Sie den Brenner etwa 30 Minuten lang auf hoher Temperatur laufen.
4. Stellen Sie den Schalter auf OFF und lassen Sie den Grill vollständig abkühlen.
5. Bürsten Sie die Aschepartikel vom Rotisseriebrenner ab.

ABTROPFSCHALE

WICHTIG: Die Abtropfschale darf nur entfernt werden, wenn der Grill vollständig abgekühlt ist.

Die Abtropfschale über die gesamte Breite fängt das Fett und die Lebensmittelpartikel auf, die durch den Grill fallen. Reinigen Sie sie häufig, um zu verhindern, dass sich Fett ansammelt.

Methode zur Reinigung :

- Nehmen Sie die Schale ab und legen Sie sie auf eine ebene Fläche.
- Wischen Sie überschüssiges Fett mit Papiertüchern ab.
- Mildes Reinigungsmittel und warmes Wasser. Spülen und trocknen Sie es gründlich ab.
- Setzen Sie das Tablett wieder ein.

KNÖPFE UND ZÜGELBEREICH UM DIE KNÖPFE

WICHTIG: Um eine Beschädigung der Knöpfe oder des Flanschbereichs um die Knöpfe herum zu vermeiden, verwenden Sie keine scheuernden Stahlwollreiniger oder Backofenreiniger. Weichen Sie die Knöpfe nicht ein.

Methode zum Reinigen:

- Mildes Reinigungsmittel, ein weiches Tuch und warmes Wasser.
- Abspülen und trocknen.

BEDIENFELDGRAFIKEN

WICHTIG: Um eine Beschädigung der Grafiken auf dem Bedienfeld zu vermeiden, verwenden Sie keine Stahlwolle, Scheuermittel oder Backofenreiniger. Sprühen Sie keinen Reiniger direkt auf das Bedienfeld.

Methode zur Reinigung :

- Reinigen Sie vorsichtig die Umrandung der Brenneretiketten; Reibung kann den Aufdruck entfernen.
- Mildes Reinigungsmittel, weiches Tuch und warmes Wasser.
- Abspülen und trocknen.

FEHLERSUCHE

Der Grill lässt sich nicht anzünden

- Ist das Ventil des 10kg-Gastanks geschlossen?

Schalten Sie den 10kg-Gastank wieder ein.

- Ist der Grill richtig an die Gaszufuhr angeschlossen?

Wenden Sie sich an einen Fachmann für Reparaturen oder lesen Sie die Installationsanleitung.

- Befindet sich Gas im Gastank? Überprüfen Sie den Gasstand.

- Funktioniert der Anzünder?

Überprüfen Sie, ob die Batterie des Anzünders richtig eingelegt ist, oder prüfen Sie, ob die Batterie ausgetauscht werden muss. Lesen Sie dazu den Abschnitt "Auswechseln der Anzünderbatterie".

Überprüfen Sie, ob sich der Grill mit einem Streichholz anzünden lässt. Lesen Sie dazu den Abschnitt "Manuelles Anzünden des Hauptgrills" im Abschnitt "Verwendung des Grills im Freien".

Überprüfen Sie, ob die Drähte nicht lose mit dem Anzünder oder den Elektroden verbunden sind.

Prüfen Sie, ob Fremdkörper die Elektroden blockieren.

Wenn ein Funke anderswo als an der Spitze des Anzünders entsteht, tauschen Sie den Anzünder aus.

Die Flamme des Brenners brennt nicht weiter.

- Ist die Gaszufuhr vollständig geöffnet?

Überprüfen Sie, ob das Ventil des Brenngasbehälters vollständig geöffnet ist.

- Ist die Gaszufuhr im Gastank gering?

Überprüfen Sie den Gasstand.

- Ist der Brenner richtig installiert und in gutem Zustand?

Überprüfen Sie, ob der Brenner richtig installiert ist. Überprüfen Sie, ob der Brenner defekt ist.

Die Flamme ist laut, schwach oder unregelmäßig.

- Ist die Gaszufuhr vollständig geöffnet?

Überprüfen Sie, ob das Ventil im 10-kg-Gastank vollständig geöffnet ist.

- Ist die Gaszufuhr in den 10-kg-Gastank schwach?

Überprüfen Sie den Gasstand.

- Scheint nur ein Brenner schwach zu sein? Überprüfen und reinigen Sie die Brenneröffnungen, wenn sie verstopft oder verschmutzt sind. Siehe den Abschnitt "Allgemeine Reinigung".

- Ist der Gaszufuhrschlauch geknickt oder verdreht?

Richten Sie den Gaszufuhrschlauch gerade aus.

- Ist die Flamme laut oder entfernt sie sich vom Brenner?

Der Brenner erhält möglicherweise zu viel Luft. Überprüfen Sie die Einstellung des Luftverschlusses.

- Ist die Flamme des Brenners hauptsächlich gelb oder orange?

Der Grill befindet sich möglicherweise in einer zu windigen Gegend oder erhält nicht genug Luft. Überprüfen Sie, ob die Lufteinlässe des Brenners nicht blockiert sind.

Überprüfen Sie die Einstellung des Luftverschlusses, siehe Abschnitt "Überprüfen und Einstellen der Brenner".

Exzessive Schübe

- Befindet sich zu viel Fett im Grillgut?

Halten Sie die Flamme auf niedrigem Niveau oder schalten Sie einen Brenner aus.

Halten Sie die Haube während des Grillens hoch, um ein übermäßiges Aufflammen zu vermeiden.

Bewegen Sie das Grillgut auf dem Warmhalterost, bis die Flammen nachlassen.

Um Schäden am Grill zu vermeiden, sollten Sie kein Wasser auf die Gasflammen sprühen.

Geringe Hitze

LP-Gas:

Bei Außengrills, die einen 10-kg-Gastank verwenden, öffnen Sie langsam das Ventil des Tanks.

HINWEIS: Wenn die Durchflussbegrenzungsvorrichtung aktiviert wird, lässt sich Ihr Grill möglicherweise nicht anzünden. Wenn Ihr Grill angezündet wird, sind die Flammen schwach und werden nicht richtig heiß.

1. Schließen Sie den Tankhahn und alle Bedienknöpfe und warten Sie 30 Sekunden.

2. Nachdem Sie den Tank geschlossen haben, öffnen Sie das Tankventil ganz langsam und warten Sie 5 Sekunden, bevor Sie anzünden.

3. Zünden Sie die Brenner einen nach dem anderen an. Siehe Abschnitt "Den Hauptgrill anzünden".



- Attention aux doigts lors du montage
- Tenga cuidado con los dedos al ensamblar
- Fare attenzione alle dita durante il montaggio
- Tenha cuidado com os seus dedos ao montar
- Wees voorzichtig met uw vingers bij het in elkaar zetten
- Be careful with your fingers when assembling
- Achten Sie bei der Montage auf Ihre Finger



- Usage domestique
- Para uso doméstico
- Per uso domestico
- Para uso doméstico
- Voor huishoudelijk gebruik
- For domestic use
- Häuslicher Gebrauch



- À monter soi-même
- Para ensamblar usted mismo
- Per assemblare se stessi
- Para se montar
- Zelf in elkaar zetten
- To assemble yourself
- Zum Selberbauen



- Avant toute utilisation, assembler le produit conformément à la notice de montage et vérifier que chaque pièce soit correctement assemblée et fixée. Positionnez le produit de manière stable sur une surface plane.
- Antes de utilizarlo, monte el producto según las instrucciones de montaje y compruebe que cada pieza está correctamente montada y fijada. Coloque el producto en una posición estable sobre una superficie plana.
- Prima dell'uso, assemblare il prodotto secondo le istruzioni di montaggio e controllare che ogni parte sia correttamente assemblata e fissata. Posizionare il prodotto in una posizione stabile su una superficie piana.
- Antes da utilização, montar o produto de acordo com as instruções de montagem e verificar se cada peça está correctamente montada e fixada. Colocar o produto numa posição estável sobre uma superfície plana.
- Zet het product vóór gebruik in elkaar volgens de montage-instructies en controleer of elk onderdeel correct is gemonteerd en vastgezet. Plaats het product in een stabiele positie op een vlakke ondergrond.
- Before use, assemble the product according to the assembly instructions and check that each part is correctly assembled and secured. Position the item on a flat surface.
- Montieren Sie das Produkt vor dem Gebrauch gemäß der Montageanleitung und prüfen Sie, ob alle Teile korrekt montiert und befestigt sind. Stellen Sie das Produkt stabil auf eine ebene Fläche.



- Laver avec une éponge ou un chiffon doux et de l'eau tiède savonneuse.
- Lavar con una esponja o paño suave y agua tibia con jabón.
- Lavare con una spugna o un panno morbido e acqua tiepida e sapone.
- Lave com uma esponja ou pano macio e água morna com sabão.
- Afwassen met een zachte spons of doek en een lauww sopje.
- Wash with a soft sponge or cloth and lukewarm soapy water.
- Mit einem Schwamm oder einem weichen Tuch und warmem Seifenwasser waschen.



- L'hiver ou en cas d'intempéries prolongées, il est recommandé de ranger ce produit dans un endroit sec ou de le couvrir d'une housse.
- En invierno o en caso de mal tiempo prolongado, se recomienda almacenar este producto en un lugar seco o cubrirlo con una funda.
- In inverno o in caso di maltempo prolungato, si consiglia di conservare il prodotto in un luogo asciutto o di coprirlo con un telo.
- No Inverno ou em caso de mau tempo prolongado, recomenda-se armazenar este produto num local seco ou cobri-lo com uma cobertura.
- In de winter of bij langdurig slecht weer wordt aanbevolen dit product op een droge plaats te bewaren of het af te dekken met een deksel.
- In winter or in the event of prolonged weather, it is recommended to store this product in a dry place or protect it with a cover.
- Im Winter oder bei längerem schlechtem Wetter empfiehlt es sich, dieses Produkt an einem trockenen Ort zu lagern oder mit einer Abdeckung abzudecken.



FR IMPORTANT À CONSERVER POUR DE FUTURS BESOINS DE RÉFÉRENCE : À LIRE SOIGNEUSEMENT

ES IMPORTANTE CONSERVAR PARA FUTURAS NECESIDADES DE REFERENCIA: LEA DETENIDAMENTE

IT IMPORTANTE DA CONSERVARE PER NECESSITÀ DI RIFERIMENTO FUTURO: LEGGERE ATTENTAMENTE

PT IMPORTANTE PARA MANter PARA NECESSIDADES DE REFERÊNCIA FUTURAS: LEIA COM ATENÇÃO

NL BELANGRIJK OM TE HOUDEN VOORTOEKOMSTIGE REFERENTIEBEHOEFTE: ZORGVULDIG LEZEN

EN IMPORTANT TO KEEP FOR FUTURE REFERENCE NEEDS: READ CAREFULLY

DE WICHTIG, FÜR ZUKÜNFTIGE REFERENZZWECKE AUFZUBEWAHREN: SORGFÄLTIG LESEN