

# Masport®



## Barbecues

### MB and SS4

**GER** 4-31

#### **BENUTZERHANDBUCH**

Vor der Montage bitte diese Anleitungen sorgfältig lesen, um Brandgefahr, Verbrennungen oder anderweitige Verletzungen zu vermeiden.

Diese Anleitungen zur späteren Einsicht an einem sicheren Ort aufbewahren.

**ENG** 32-57

#### **OWNER'S MANUAL**

Please read these instructions carefully before assembly, to reduce risk of fire, burn hazard or other injury.

Keep these instructions in a safe place for future use.

**SLO** 58-83

#### **NAVODILA ZA UPORABO**

Pred montažo pazljivo preberite ta navodila, da boste preprečili požar, opekline ali druge telesne poškodbe.

Nato navodila shranite na varnem mestu, da vam bodo pri roki tudi kasneje.

**UKR** 84-110

#### **КЕРІВНИЦТВО КОРИСТУВАЧА**

З метою зменшення ризику виникнення пожежі, отримання опіків чи інших травм, уважно ознайомтеся з інструкціями перед складанням пристрою.

Зберігайте інструкції в безпечному місці для подальшого використання.

**HUN** 112-139

#### **KEZELŐI KÉZIKÖNYV**

Kérjük, összeszerelés előtt gondosan olvassák át az útmutatókat a tűzveszély, az égési sérülések, valamint a másfajta sérülések elkerüléséhez.

Ezek az útmutatók egy későbbi megtekintésért biztonságos helyen tartandók.

**RUS** 141-167

#### **РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

Перед монтажом просьба внимательно прочесть эти инструкции, во избежание рисков пожаров, ожогов или иных повреждений.

Храните это руководство в надежном месте, оно еще вам понадобится в будущем.

**CRO** 168-193

#### **KORISNIČKE UPUTE (HR)**

Prije molimo molimo pročitajte pažljivo ove upute kako biste spriječili opasnost od požara, opekotina ili ostalih ozljeda.

Sačuvajte ove upute za kasniju uporabu.

**DEN** 194-219

#### **BRUGERMANUAL**

Læs denne brugermanual grundigt før monteringen, for at undgå brandfare, forbrændinger og andre skader.

Gem denne manual på et sikkert sted for fremtidig brug.

**SWE** 220-245

#### **MANUAL**

Läs noggrant igenom dessa anvisningar före monteringen för att undvika brandfarligheter, brännskada eller annan skada.

Uppbevara denna manual på ett säkert ställe för framtida användning.

**POL** 246-271

#### **INSTRUKCJA OBSŁUGI**

Przed montażem należy uważnie przeczytać niniejszą instrukcję, aby uniknąć ryzyka pożaru, oparzeń lub innych obrażeń.

Przechowuj tę instrukcję w bezpiecznym miejscu, aby móc z niej skorzystać w przyszłości.



0359  
18


[www.masport.com](http://www.masport.com)

Artikel-Nr: 546001.A.6





# TECHNICAL DATA

AL-KO Geräte GmbH Ichenhauser Str. 14 D-89359 Kötzt, Germany	Product Identification Number: 0359CP1429	 CE 0359-19	Manufactured for AL-KO Gardentech by Masport 1 - 37 Mt Wellington Highway, Auckland, New Zealand	
Model Number	K104BEC3 + K104BEC3-SS			
Power supply (control knob illumination)	6.0 V (AA battery x4) (not included)			
Total Nominal Heat Inputs (Hs)	Main burner(s) (x4): 3.5 kW Side burner(s) (x1): 3.0 kW Total: 17.0 kW	Gas consumption	Butane: 1237 g/h Propane: 1215 g/h	
Max. length gas hose	1.5 m (for Finland only 1,2 m)			
Appliance Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P (50)	I3B/P (37)
Gas and Supply Pressure	Butane at 28-30 mbar / Propane at 37 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 28-30 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 50 mbar	G30 (Butane), G31 (Propane) and their mixtures at 37 mbar
Country of Destination	BE, CH, CY, CZ, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LT, LU, LV, PT, SI, SK, TR	BE, BG, CY, CZ, DK, EE, FI, FR, GB, GR, HR, HU, IT, LT, LU, LV, MT, NL, NO, RO, SE, SI, SK, TR	AT, CH, CZ, DE, LU, SK	PL
Main Burner Injector Size	Ø 0.9 mm	Ø 0.9 mm	Ø 0.81 mm	Ø 0.86 mm
Side Burner Injector Size	Ø 0.88 mm	Ø 0.88 mm	Ø 0.75 mm	Ø 0.79 mm
English	Use Outdoors only, Read the instructions before using the appliance, WARNING: Accessible Parts may be very hot, keep young children away, This appliance must be kept away from Flammable materials during use, Turn off gas supply at the gas cylinder after use, Do not modify this appliance			
Germany	Nur im Freien verwenden, Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor Inbetriebnahme des Gerätes, ACHTUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Kinder fernhalten ferngehalten werden, Das Gerät während des Betriebes nicht bewegen, Nach Gebrauch das Schließventil der Gasflasche schließen, Das Gerät nicht verändern			
Polish	Stosować tylko na wolnej przestrzeni, Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia, OSTRZEŻENIE: dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące Trzymaj dzieci z dala od urządzenia, Stosować z dala od materiałów łatwopalnych, Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania, Po użyciu należy zakręcić zawór na butli z gazem, Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia			
Czech	Používat pouze ve venkovním prostředí, Před použitím spotřebiče přečíst návod, UPOZORNĚNÍ: Přístupné části mohou být velmi horké. Zamezte přístupu dětí, Tento spotřebič musí být umístován mimo dosah hořlavých materiálů, Během provozu spotřebičem nepohybovat, Po použití uzavřít přívod paliva na lahvi na plyn, Jakékoliv úpravy spotřebiče mohou být nebezpečné			
Hungary	Csak kültéri használatra, Olvassa el a használati előírás a készülék használatba vétele előtt, FIGYELEM: a hozzáférhető részek nagyon forróak lehetnek. A kisgyermeket tartsuk távol tőle, A készülék használatá során az éghető anyagokat tartsuk távol, Ne mozdítsa el a készüléket használat közben, Használat után zárja el a gázpalackot, A készüléken végzett mindenfajta módosítás veszélyes lehet			
Slovenian	Samo za uporabo na prostem, Pred uporabo aparata preberite navodila, OPOZORILO : Dostopni deli so lahko zelo vroči. Uporabljajte zunaj dosega otrok, Aparata ne uporabljajte v bližini vnetljivih materialov, Med uporabo aparata ne premikajte, Po uporabi zaprite ventil na plinski jeklenki, Ne spreminjajte aparata			
Ukraine	Прочитайте вказівки перед використанням цього приладу, Використовуйте тільки на відкритому повітрі, Категорія приладу, Тип газів, які можуть бути використані			
Russia	Прочтите инструкции перед использованием этого устройства, Использовать только на открытом воздухе, Категория устройства, Тип газов, которые могут использоваться			
Regulator type	included for different destination countries ( ➔ PRESSURE REGULATOR TYPES)			Made in PRC

**Use outdoors only!**  
**Read the instructions before using the appliance!**  
**WARNING! Accessible parts may be very hot. Keep young children away.**  
**WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting!**

546002.B.3

Finished Size: 200mm W x 160mm H

## **INHALTSVERZEICHNIS**

<b>SICHERHEITS- UND GARANTIEINFORMATIONEN</b>	<b>5</b>
<b>LIEFERUMFANG, TEILELISTE &amp; BEFESTIGUNGEN</b>	<b>7</b>
<b>BEFESTIGUNGSMITTEL</b>	<b>8</b>
<b>MONTAGEANWEISUNG</b>	<b>8</b>
<b>KONFIGURATION DER WÄRMEVERTEILER BLECHE</b>	<b>20</b>
<b>DREHSPIESSSET (OPTIONAL)</b>	<b>21</b>
<b>GASFLASCHE AN DAS GERÄT ANSCHLIESSEN</b>	<b>22</b>
<b>DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)</b>	<b>22</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>22</b>
<b>BETRIEB</b>	<b>24</b>
<b>PROBLEMBEHEBUNG</b>	<b>27</b>
<b>PROBLEMBEHANDLUNG</b>	<b>27</b>
<b>GARANTIEERKLÄRUNG</b>	<b>28</b>
<b>PFLEGE UND WARTUNG</b>	<b>29</b>

# SICHERHEITS- UND GARANTIEINFORMATIONEN

DIESE ANLEITUNGEN ZUR SPÄTEREN EINSICHT AN EINEM SICHEREN ORT AUFBEWAHREN.



**DIESEN GRILL NICHT IN BETRIEB NEHMEN, BEVOR ER NICHT KORREKT ZUSAMMENGEBAUT WURDE UND DIESE ANLEITUNGEN SORGFÄLTIG DURCHGELESEN WURDEN.**



Diese Anleitungen sind als allgemeiner Leitfaden zu verstehen und ersetzen in keinsten Weise nationale und örtliche Vorschriften. Wenden Sie sich für eindeutige Gesetzesvorschriften bezüglich des Betriebs dieses Geräts an die örtlichen Behörden.

## SYMBOLE IN DIESEM BENUTZERHANDBUCH



Mögliches Risiko und Gefahrensituation. Nichtbefolgung dieser Anweisung kann zu Verletzungen oder Sachschäden führen.



Wichtige Informationen zum richtigen Gebrauch. Nichtbeachtung dieser Anweisung kann zu Schäden am Grill führen.



Benutzerinformationen. Diese Informationen helfen Ihnen dabei, alle Funktionen korrekt anzuwenden zu können.

**DIE NICHTBEFOLGUNG DIESER ANWEISUNGEN KANN ZU FEUER ODER EXPLOSIONEN FÜHREN, WAS SACHSCHÄDEN, KÖRPERVERLETZUNGEN ODER TOD ZUR FOLGE HABEN KANN.**

**Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Kleinkinder zu jeder Zeit von dem heißen Gerät fernhalten (auch während es abkühlt).**

**Einige Teile dieses Grills können scharfe Kanten haben, wie es besonders in diesem Handbuch erwähnt wird! Falls notwendig, entsprechende Schutzhandschuhe tragen.**

**Zusammengebaute Teile, die vom Hersteller versiegelt wurden, dürfen vom Benutzer nicht verändert werden. Jede Art von Umbau des Geräts durch Unbefugte kann gefährlich sein.**

## WICHTIGE SICHERHEITSINFORMATIONEN

Vor der Montage und Benutzung dieses Handbuch bitte sorgfältig und vollständig durchlesen.

- Die Herstellergarantie kann bei falscher Benutzung dieses Produkts hinfällig werden.
- Der Hersteller oder seine Handelsvertreter können keine Haftung für die Untauglichkeit von oder jegliche Schäden an Nahrungsmitteln übernehmen, die auf diesem Gerät zubereitet werden.
- Den korrekten, für dieses Gerät angegebenen Brennstoff verwenden. Fragen Sie Ihren Händler nach dem genauen Brennstoff, für den dieser Grill konzipiert wurde.

## BENUTZERHANDBUCH

- Vor dem Gebrauch dieses Grills muss der Benutzer alle Sicherheitsbedingungen, die in diesem Handbuch dargestellt sind, verstehen.
- Sollten Sie Fragen zu diesen Anweisungen haben, wenden Sie sich vor dem Gebrauch des Grills für Erklärungen an Ihren örtlichen Händler.
- Dieses Gerät muss vor dem Gebrauch korrekt zusammgebaut werden. Nichtbefolgung der Handbucharweisungen kann zu ernsthaften Schäden oder Verletzungen führen.

## PERSÖNLICHE SICHERHEIT

- Alkohol, Medikamente oder Drogen können die Fähigkeit des Benutzers, diesen Grill korrekt zusammenzubauen oder sicher zu betreiben, beeinträchtigen.
- Vor jedem Gebrauch sollte der Grill sorgfältig auf Betriebssicherheit überprüft werden.
- Niemals versuchen, den Grill zu bewegen, wenn er in Betrieb ist oder bevor er genügend abgekühlt ist.
- Der Grillbenutzer sollte sein Augenmerk stets auf die Zubereitung des Grillguts richten.
- Den Grill nicht unbeaufsichtigt lassen, wenn er angezündet ist. Wenn der Grill angezündet ist oder wenn gegrillt wird, sollte der Benutzer zu jeder Zeit beim Gerät bleiben.

## SICHERHEIT VON DRITTEN

- Der Benutzer ist für die Sicherheit von Dritten verantwortlich, wenn der Grill in Betrieb ist.
- Zuschauer sollten sich in einem sicheren Abstand zum Grill befinden, wenn er in Betrieb ist.
- Kinder und Tiere fernhalten, wenn der Grill in Betrieb ist und während er abkühlt.

## STANDORT

- Nicht in Innenräumen verwenden. Grillgeräte sind NUR für die BENUTZUNG IM FREIEN vorgesehen.
- In einer wettergeschützten Umgebung benutzen, vorzugsweise unter einem Vordach.
- Beachten, dass der Grill vor dem Betrieb auf einer ebenen und sicheren Oberfläche steht. Soweit vorhanden, Rollenfeststeller benutzen, um die Räder festzustellen.
- Nicht weniger als einen Meter entfernt von entzündlichen Oberflächen oder Aufbauten benutzen.

## VORSICHT, VERBRENNUNGSGEFAHR

- Teile des Grills werden äußerst heiß und können ernsthafte Verbrennungen verursachen – die Oberfläche kurz mit dem Finger testen, bevor fest zugepackt wird.
- Der Griff der Grillhaube kann sehr heiß werden! Die Verwendung von Kochhandschuhen und langen Ärmeln wird empfohlen.
- Wenn bei geschlossener Grillhaube gegrillt wird, beim Öffnen der Haube äußerst vorsichtig sein, da ein plötzlicher Strom heißer Luft den ungeschützten Arm verbrennen kann.

## VORSICHT, GASRISIKO

- Sicherstellen, dass sich Gasanschlüsse und Gasschläuche in gutem Zustand befinden und korrekt angebracht sind.
- Vor dem Gebrauch alle Gasleitungen und Gasverbindungen auf Lecks überprüfen.
- Entzündliche Stoffe nicht in der Nähe des Grills aufbewahren.
- Gasflasche nicht direkt unter dem Grill unterbringen.
- LPG Ersatzgasflasche nicht unter dem Grill oder in seiner Nähe aufbewahren.
- Sprühdosen nicht in der Nähe des Grills benutzen oder abstellen.
- Benzin oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten nicht in der Nähe dieses Grills benutzen oder aufbewahren.
- Darauf achten, dass nach dem Gebrauch und wenn der Grill unbeaufsichtigt ist, das Gas an der Gasflasche auf AUS (OFF) gestellt ist.
- Beim Ausschalten des Grills das Gas an der Versorgungsquelle abstellen, bevor alle Brennerregler abgeschaltet werden.
- Gasflasche nicht unter dem Erdniveau aufbewahren. LPG ist schwerer als Luft. Sollte es ein Leck geben, sammelt sich das Gas an und kann sich beim Vorhandensein einer Flamme oder eines elektrischen Funkens entzünden.

## FÜR IHRE SICHERHEIT UND DIE SICHERHEIT ANDERER

Wenn Sie Gas riechen:

- Gaszufuhr zum Grill abstellen.
- Offene Flammen löschen (Kerzen, Zigaretten, etc.)
- Umgebung räumen, damit sich das nicht verbrannte Gas verflüchtigen kann.

Den Grund für den Gasgeruch herausfinden, damit dieser angesprochen werden kann, bevor weitere Maßnahmen ergriffen werden. Sollte der Gasgeruch von einem der LPG-Gasflasche kommen, von einem höher gelegenen Sicherheitsabstand sofort die Feuerwehr anrufen.

Für den Anschluss der Gasflasche an den Grill wenden Sie sich an den entsprechenden Abschnitt im Handbuch.

Wenden Sie sich für die Dichtheitsprüfung (Lecktest) an den entsprechenden Abschnitt im Handbuch.

### SICHERHEITSAUSRÜSTUNG

Wenn mit Öl oder Fett gegrillt wird, sollte Löschmaterial leicht zugänglich bereitgestellt werden.

Falls es zu einem Öl- oder Fettbrand kommen sollte, nicht versuchen, mit Wasser oder Alkohol zu löschen. Trockenchemikalien-Feuerlöscher benutzen oder mit Erde, Sand oder Natron ersticken.

### REGENGEGFAHR

Wenn es während des Grillens mit Öl oder Fett zu regnen beginnt, Gaszufuhr und alle Brenner abstellen, und den Grill so bald wie möglich abdecken.

Personen und Tiere vom Grill entfernen. Nicht versuchen, den Grill zu bewegen, bevor er abgekühlt ist und sicher bewegt werden kann.

### ZUSAMMENBAU

Dieses Grillgerät ist NUR FÜR DEN GEBAUCH IM FREIEN konzipiert und sollte nicht in einem Gebäude, einer Garage oder anderen geschlossenen Räumen benutzt werden.



#### HINWEIS:

Vor der Montage des Grills die Seiten, die sich mit den Teilen und der Montage befassen, sorgfältig lesen.

### DER RICHTIGE STANDORT FÜR IHREN GRILL

Gasgrills nicht in Garagen, Verandas, Windfängen, Schuppen oder anderen geschlossenen Räumen verwenden. Ihr Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden, mit mindestens 430mm hinterem und seitlichem Abstand von jeder brennbaren Oberfläche. Der Grill sollte nicht unter eine brennbare Oberfläche gestellt werden. Luftzufuhr und Belüftung um das Grillgehäuse nicht blockieren. Gemäß EN 498:2012.. Grill von brennbaren Stoffen fernhalten!

### GAS- UND DRUCKREGLERINFORMATIONEN

Gasgrills werden von Millionen von Menschen sicher benutzt,

wenn einfache Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden. Dieser Grill ist nur für die Anwendung von LPG-Gas konzipiert. Eine Flaschengröße von 4,5 kg oder größer wird zur Anwendung mit diesem Grill empfohlen. Sie brauchen den richtigen Druckregler und die richtige Flasche, um den Grill sicher und effizient betreiben zu können. Die im Brennstoffsystem benutzten Teile sind zum Betrieb mit diesem Grill bestimmt. (Siehe Teileliste für Ersatzteile).

### GARANTIE

Sollte in einem bestimmten Zeitraum ab Kaufdatum ein Teil aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder defekter Materialien versagen, wird AL-KO das mangelhafte Teil ersetzen oder reparieren. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Garantieerklärung. Verwenden Sie keinen unsicheren Grill.

### LPG-GASFLASCHE

Der Hersteller / Händler der Gasflasche ist für die Sicherheit und Leistungsfähigkeit des LPG-Gasflasche verantwortlich. Dieser ist nicht in der AL-KO Grill Garantie enthalten. Keine sicherheitsgefährdenden Gasflasche benutzen. Dieser Grill besitzt einen Haken am Gehäuse, um die Gasflasche zu befestigen. Die Gasflasche darf nicht im Inneren benutzt werden.

### ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Gesamte Schutzverpackung entfernen, einschließlich des Schutzfilms auf den Edelstahloberflächen. Darauf achten, dass das Verpackungsmaterial ordentlich entsorgt oder womöglich der Wiederverwertung zugeführt wird, in Einhaltung der örtlich gültigen Abfallentsorgungsvorschriften.



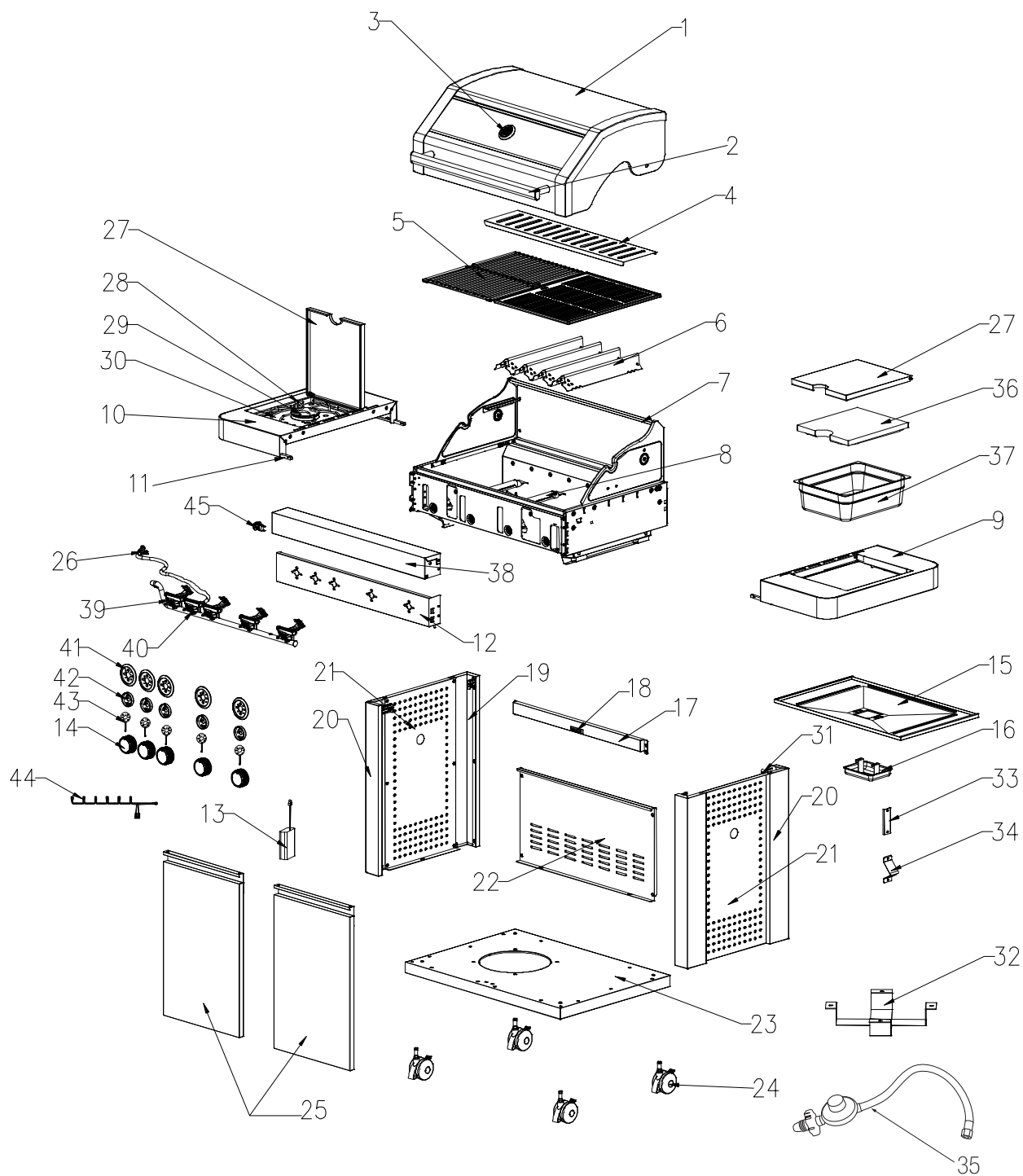
#### HINWEIS!

Die Bilder / Anleitungen auf den nächsten Seiten behandeln viele Grillmodelle. Bitte ignorieren Sie die Anweisungen für Funktionen, die nicht im Lieferumfang Ihres Grills enthalten sind.

Die Gasflasche wird zu 5kg LPG-Gasflasche empfohlen, sie reicht für eine Aufheizzeit von ca. 3,5 Stunden bei voller Leistung.




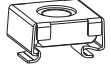



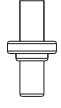
# LIEFERUMFANG, TEILELISTE & BEFESTIGUNGEN

## 4 BRENNER (MIT HINTEREM BRENNER) LIEFERUMFANG



\*ABBILDUNG DIENT NUR ZUR ILLUSTRATION UND KANN KOMPONENTEN ZEIGEN, DIE NICHT BEI ALLEN GRILLMODELLEN VORKOMMEN.

## BEFESTIGUNGSMITTEL

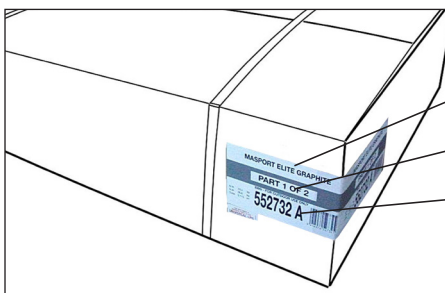
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### VORSICHT!

Obwohl wir alles daran setzen sicherzustellen, dass der Montageprozess so einfach wie möglich ist, kommt es bei gefertigten Stahlteilen vor, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während der Montage Schnittwunden verursachen können. Seien Sie vorsichtig beim Umgang mit Teilen während der Montage. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhen zu schützen.

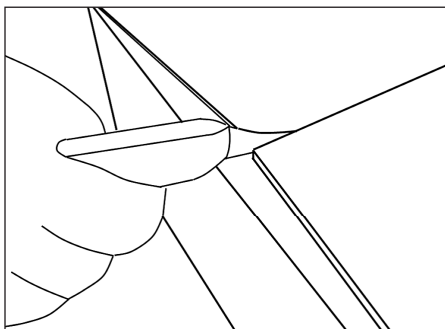
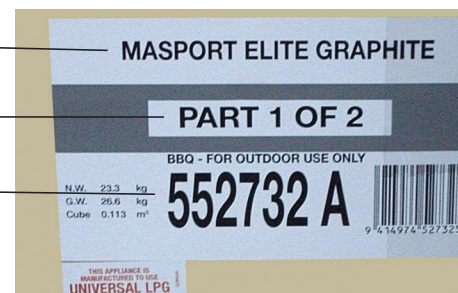
## MONTAGEANWEISUNG



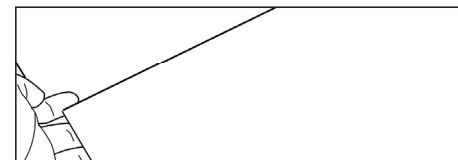
Produktbeschreibung

Karton Identifikation

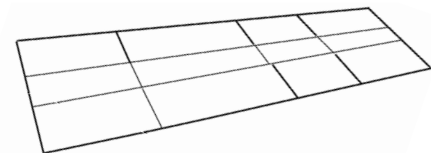
Produkt Teilenummer



Öffnen Sie den Karton, indem Sie die Transportbänder entfernen und den Karton entlang beider Enden aufschlitzen. Schlitzen Sie das Klebeband nur ein wenig in der Mitte, und heben Sie dann die Kartonklappen mit der Hand an.



Packen Sie den gesamten Karton aus; dieser Karton wird als Unterlage verwendet, wenn das Gehäuse gebaut wird. Öffnen Sie den Karton wie gezeigt und platzieren ihn dort, wo der Grill zusammengebaut wird.



Benötigtes Werkzeug für die Montage: Kreuzschlitzschraubenzieher, 10 mm Schraubenschlüssel.



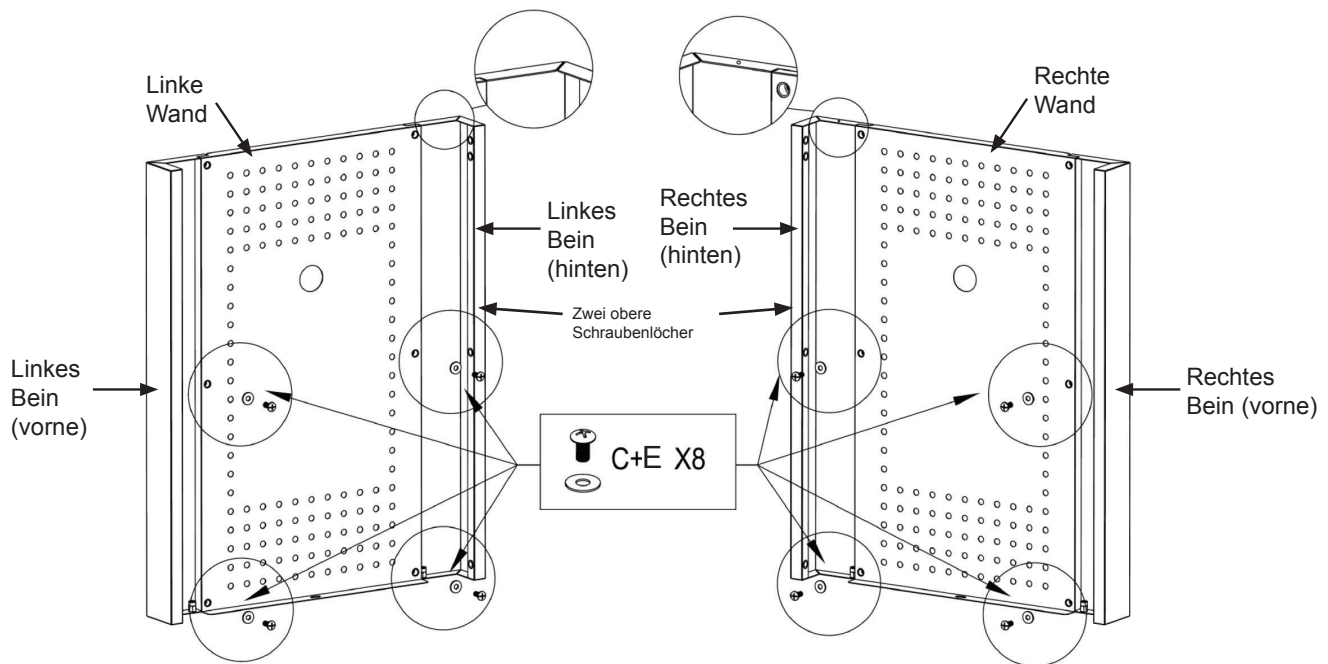
### HINWEIS:

Achten Sie beim Zusammenbau des Grills darauf, dass er auf einer ebenen Fläche steht. Zur Veranschaulichung wird ein 6-Brenner mit Rückbrenner in den auf den nächsten Seiten gezeigten Montageschritten verwendet. Diese Gehäusemontage ist mit zwei Personen einfacher durchzuführen.



**SCHRITT 1**

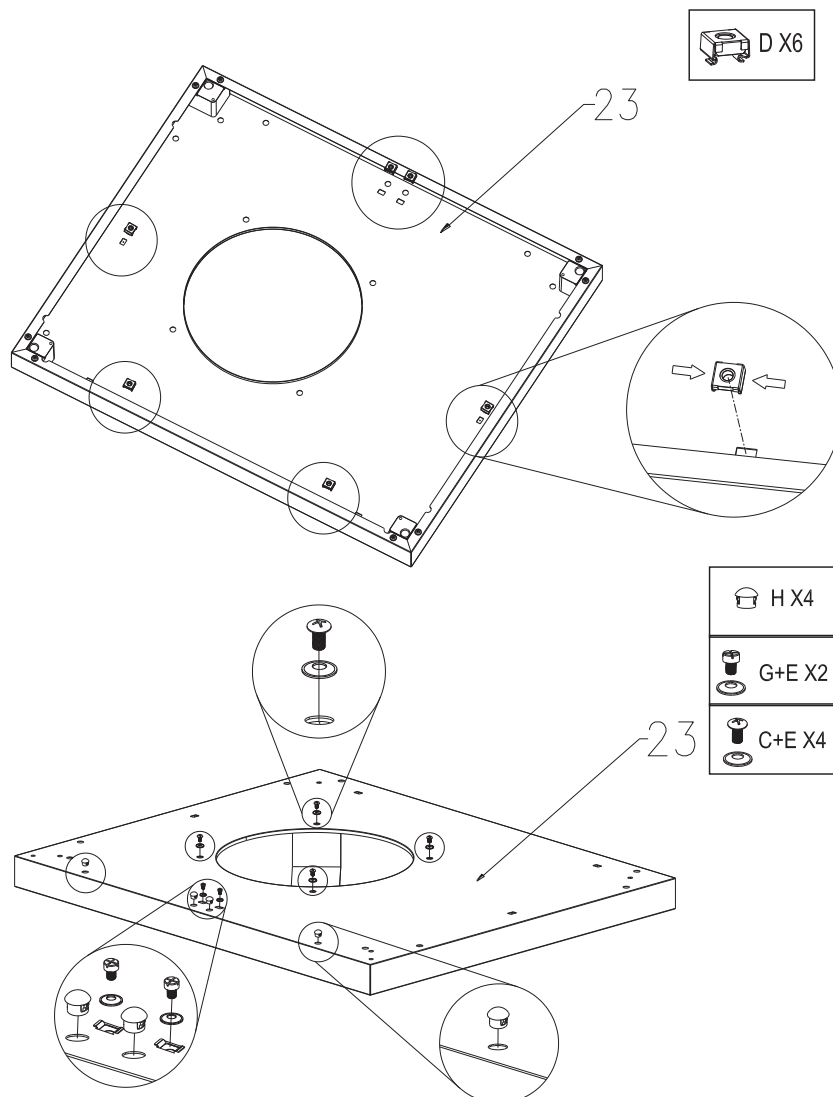
Identifizieren Sie die zwei verschiedenen Arten von Beinen. Das linke Bein auf der linken Vorderseite ist das gleiche wie das rechte hintere und das Bein auf der rechten Vorderseite ist das gleiche wie auf der linken Rückseite. Montieren Sie die Beine an die Seitenwände.



Eine andere Möglichkeit ist, die Beine so auszurichten, dass die zwei oberen Schraubenlöcher auf der Innenseite des Grills sind.

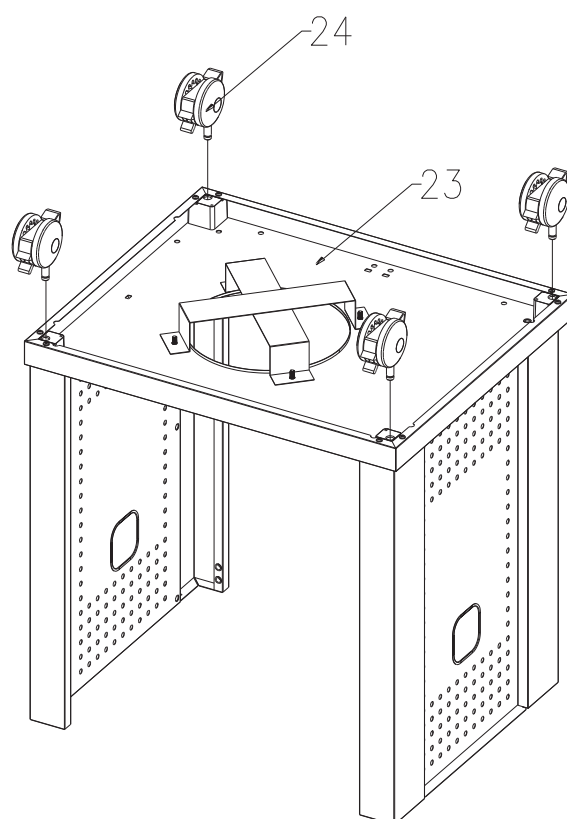
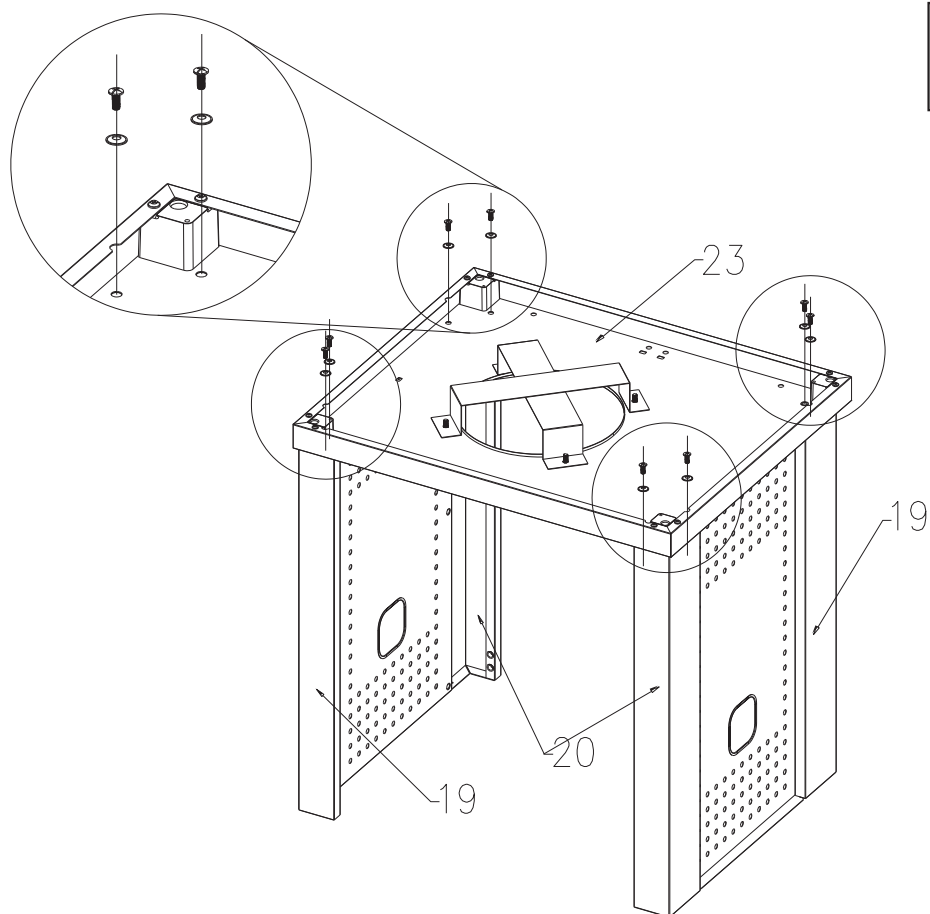
**SCHRITT 2**

Fügen Sie 6 x D (M6) Mutter auf der Unterseite der Bodenplatte ein. Montieren Sie die Kunststoffdruckstifte und die Türanschlagstifte an der Oberseite der Bodenplatte.



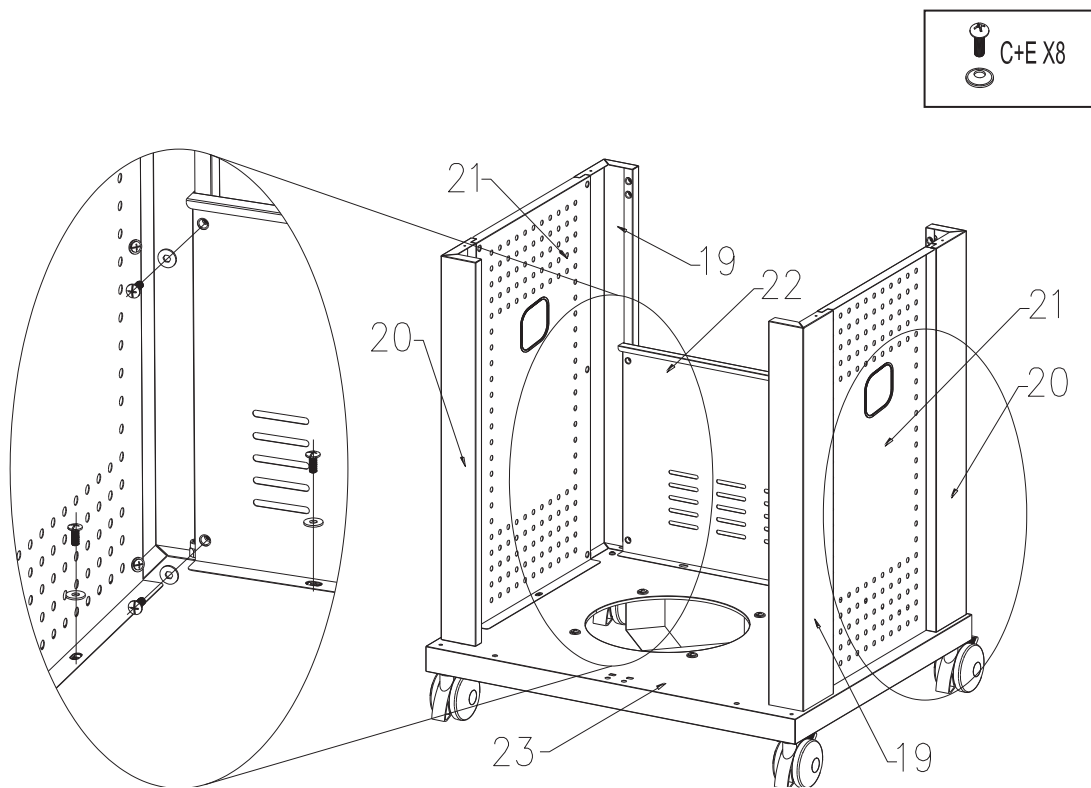
### SCHRITT 3

Montieren Sie die Seitenwände an die Bodenplatte. Dann montieren Sie die 4 Rollen unter die Bodenplatte, indem Sie sie hineindrücken.

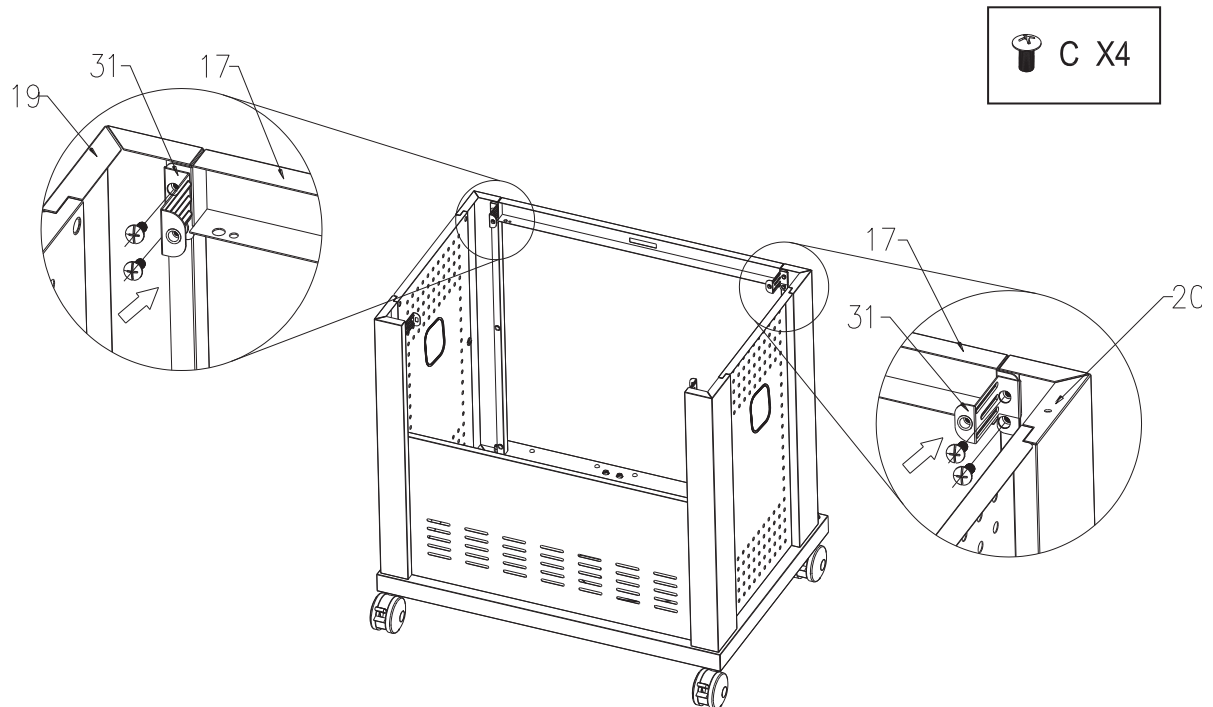


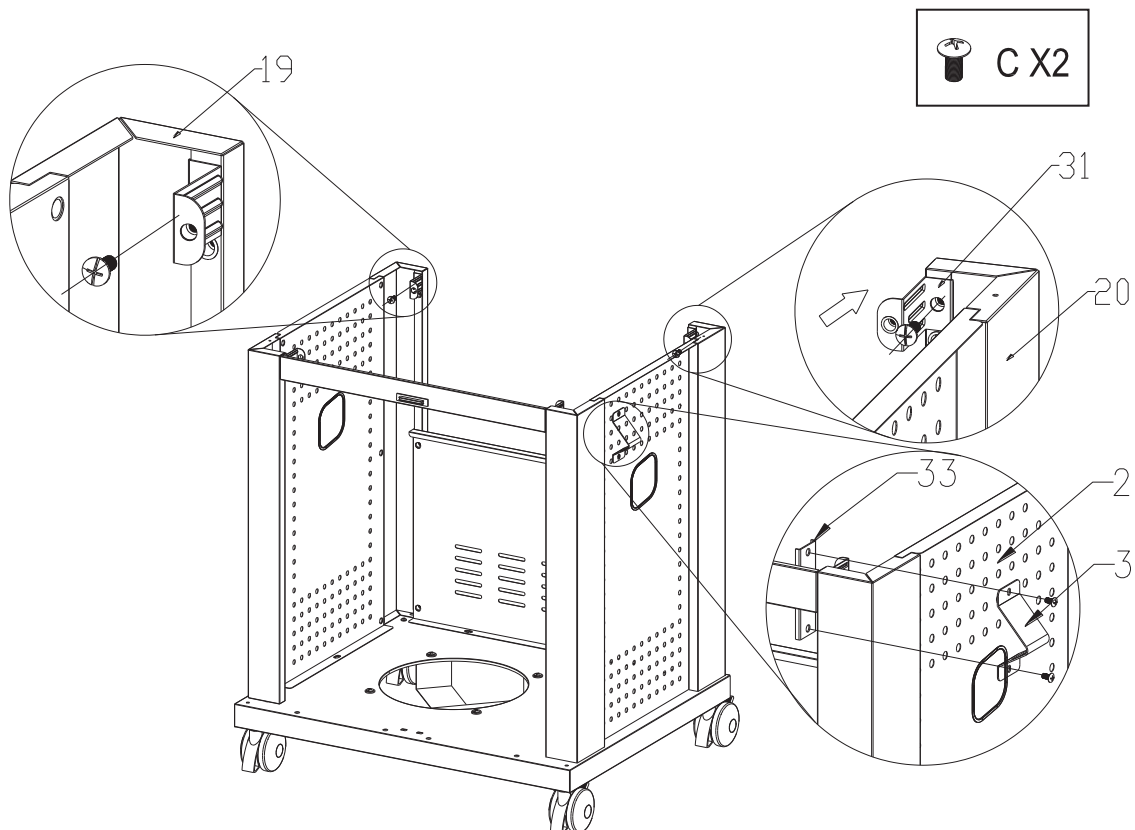
**SCHRITT 4**

Montieren Sie die Rückwand.

**SCHRITT 5**

Befestigen Sie die Wandhalterung an der Vorderseite des Wagens und befestigen Sie die Wagenhalterungen an den oberen vier Ecken. Die Wagenhalterungen müssen in das obere Loch der Wand geschraubt werden, wie unten gezeigt.



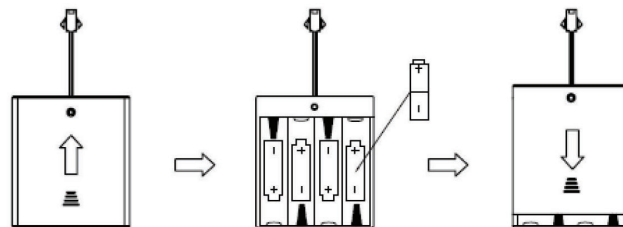
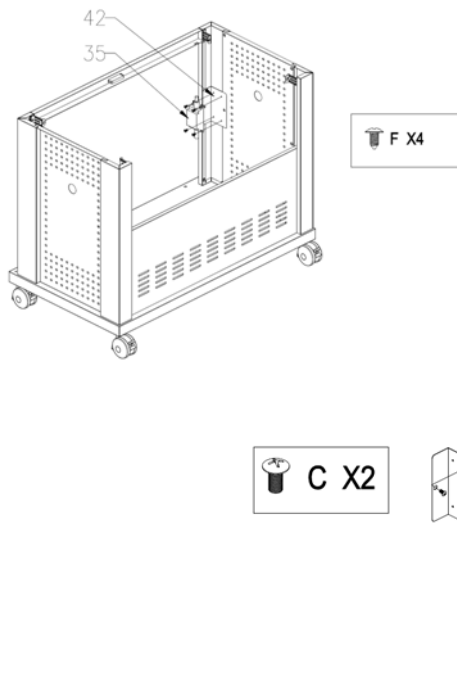
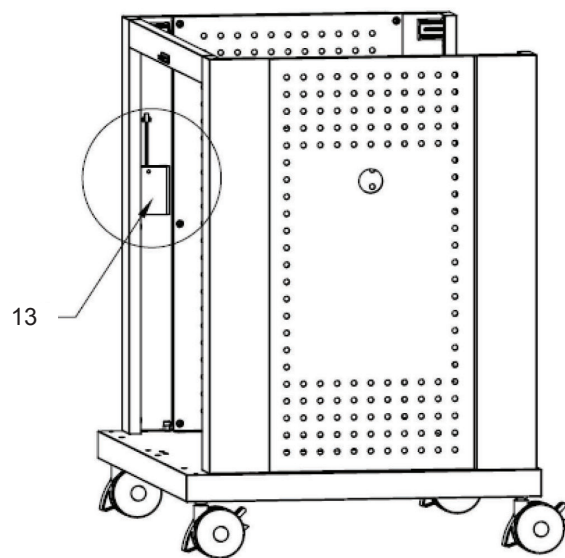


### SCHRITT 6

Um die LED-Knopf-Lampen (nicht bei allen Modellen verfügbar) mit Strom zu versorgen, muss die aus dem Grillgehäuse kommende Leitung mit dem Batteriekasten verbunden werden.

Stellen Sie sicher, dass der Batteriekasten so tief wie die Leitung es erlaubt, positioniert ist, um den Batteriekasten vor Hitze zu schützen.

Messen Sie die Länge der Leitung, die aus der Grillgehäuseeinheit führt und die Länge der an der Batteriebox angebrachten Leitung. Befestigen Sie den Batteriekasten an der linken Seitenwand an der tiefstmöglichen (ungefähr: 150 mm von der Bodenplatte entfernt) Stelle. Einige Grills werden mit einer Halterung für den Adapter (Teil 42) geliefert. Montieren Sie diese wie unten gezeigt.

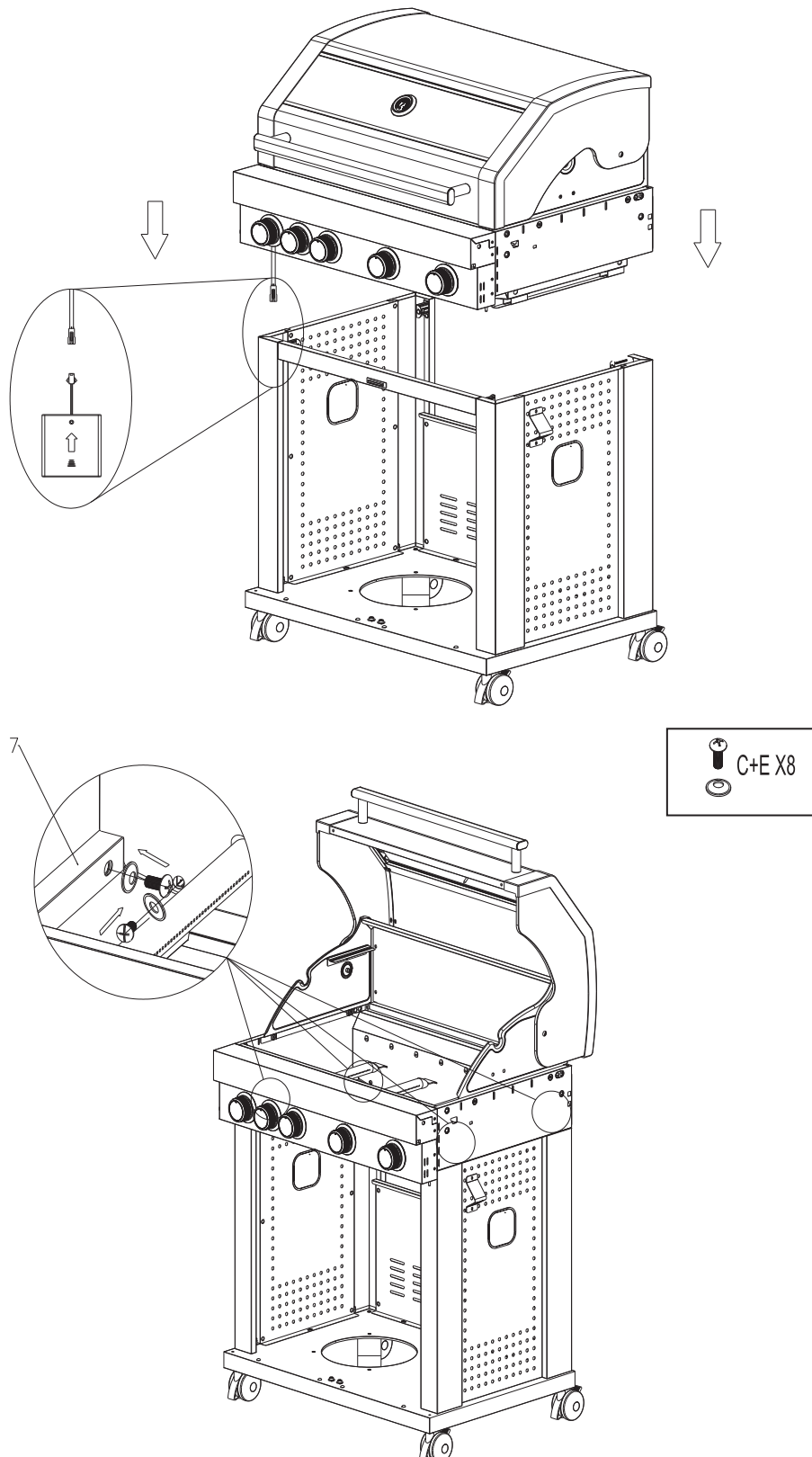


### LED luči

Če želite zamenjati baterijo. Če LED luči prenehajo iskati, zamenjajte te baterije, odprite pokrov, zamenjajte 4 baterije AAA (sledite pozitivnemu in negativnemu vzorcu), zaprite pokrov

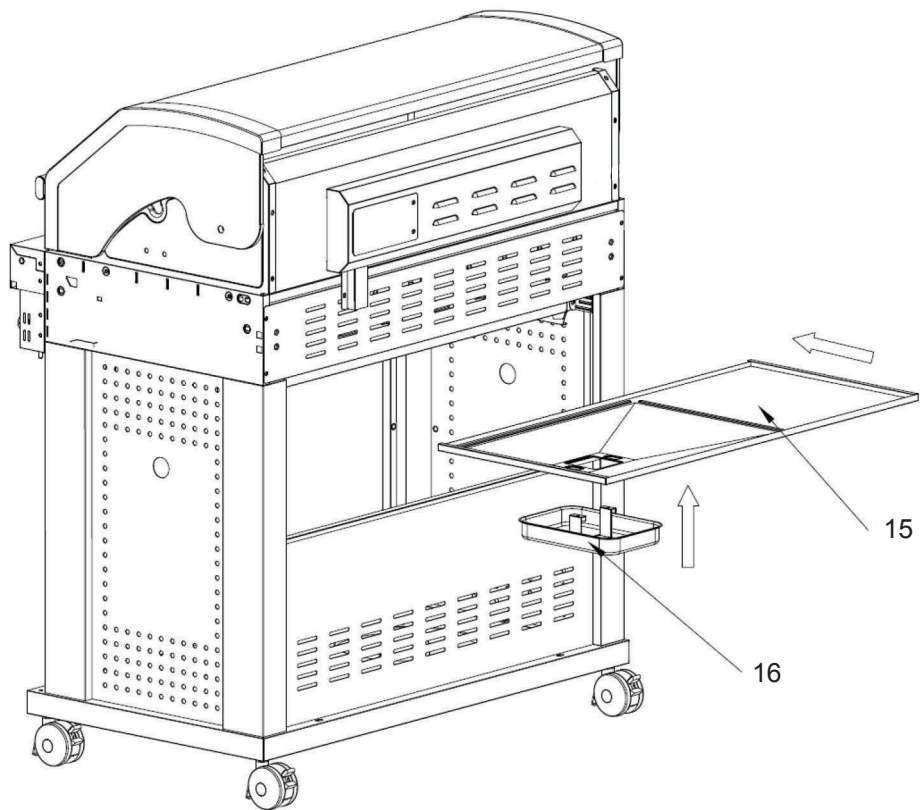
**SCHRITT 7**

Montieren Sie die Haube und den Grill an den Gehäusewagen.



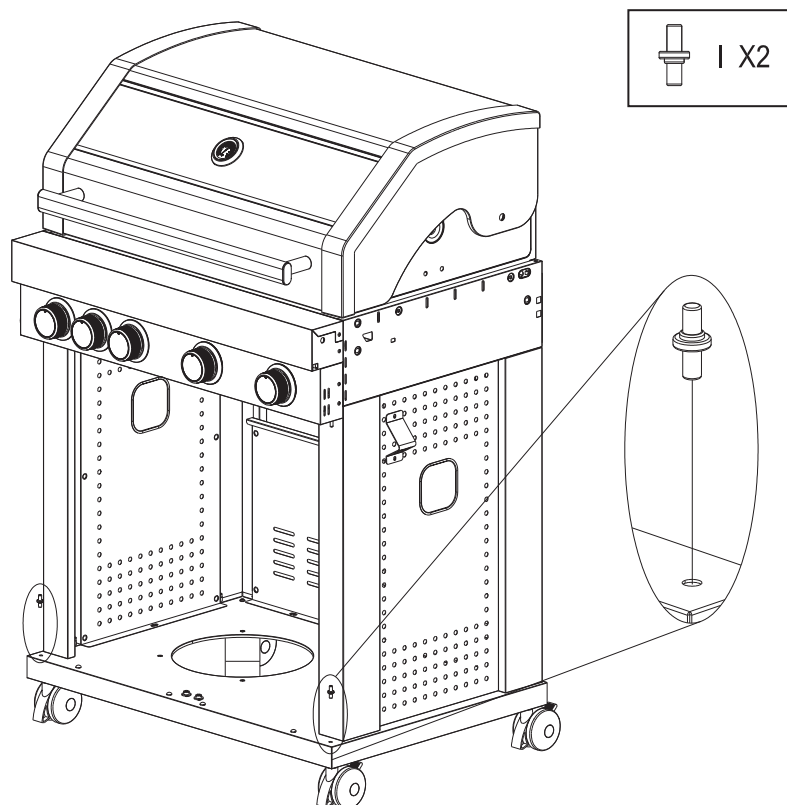
### SCHRITT 8

Befestigen Sie den Fettbecher und schieben Sie die Tropfschale in das Grillgehäuse.



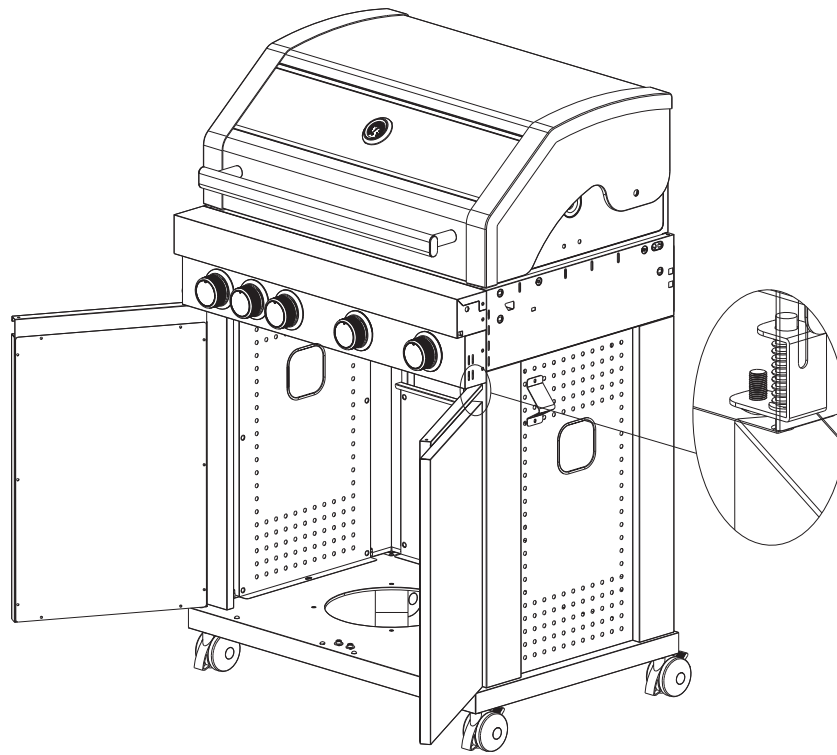
### SCHRITT 9

Setzen Sie die Türscharnierstifte und den Flaschenöffner ein.

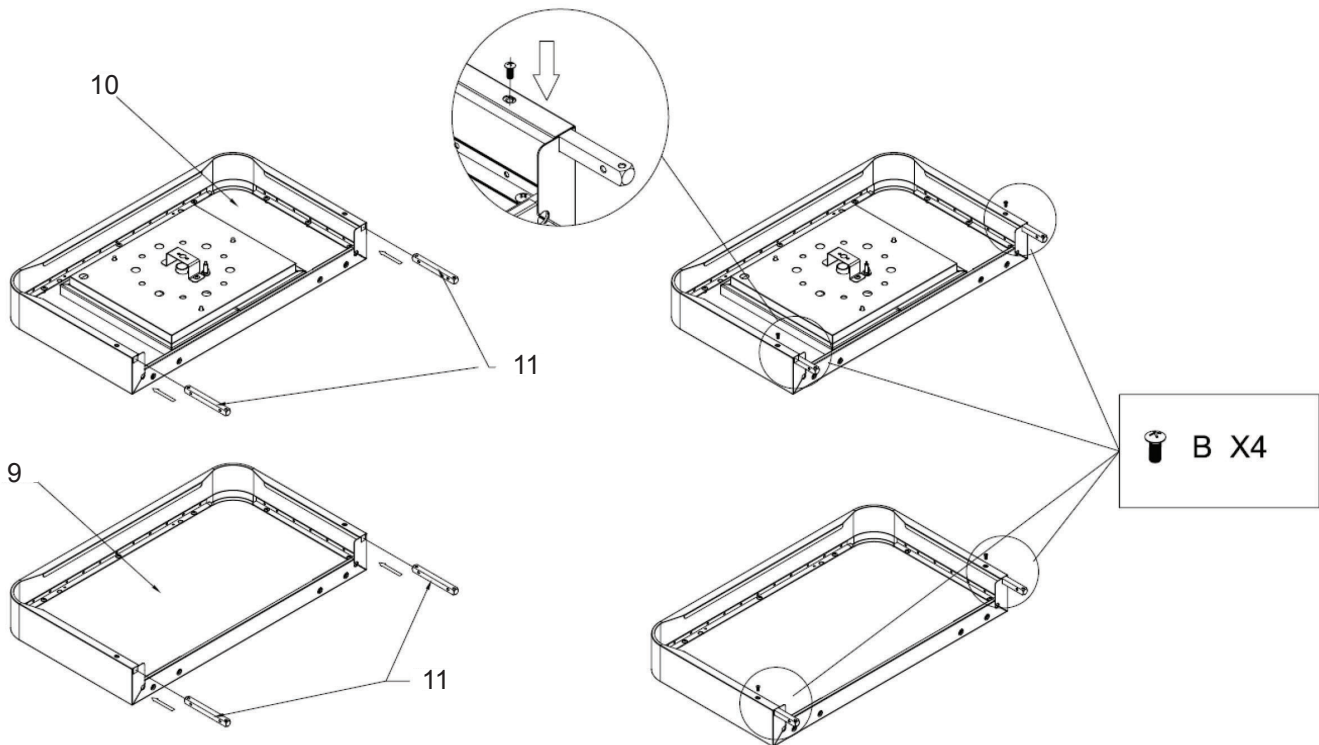


\* Für Edelstahl-Modelle: Keine Montage für die Türgriffe erforderlich.



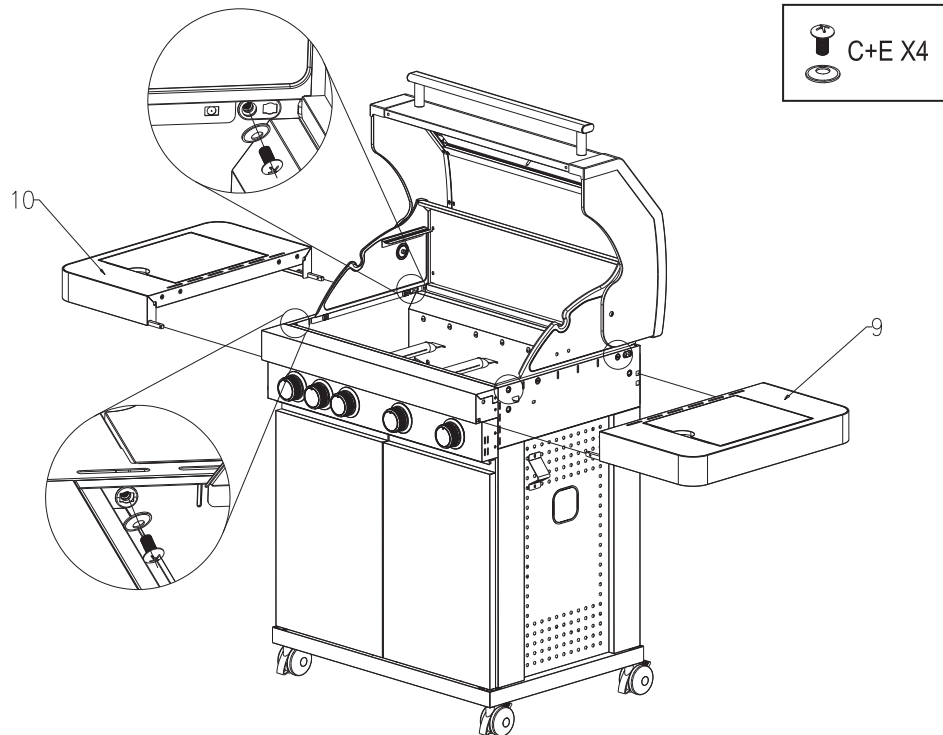
**SCHRITT 10**

Montieren Sie die Seitentische. Montieren Sie die Haltestangen an den Seitentischen.



### SCHRITT 11

Schieben Sie die Seitentische in das zusammengebaute Grillgehäuse und sichern Sie sie mit Schrauben vom Grillgehäuse zu den Seitentischen.

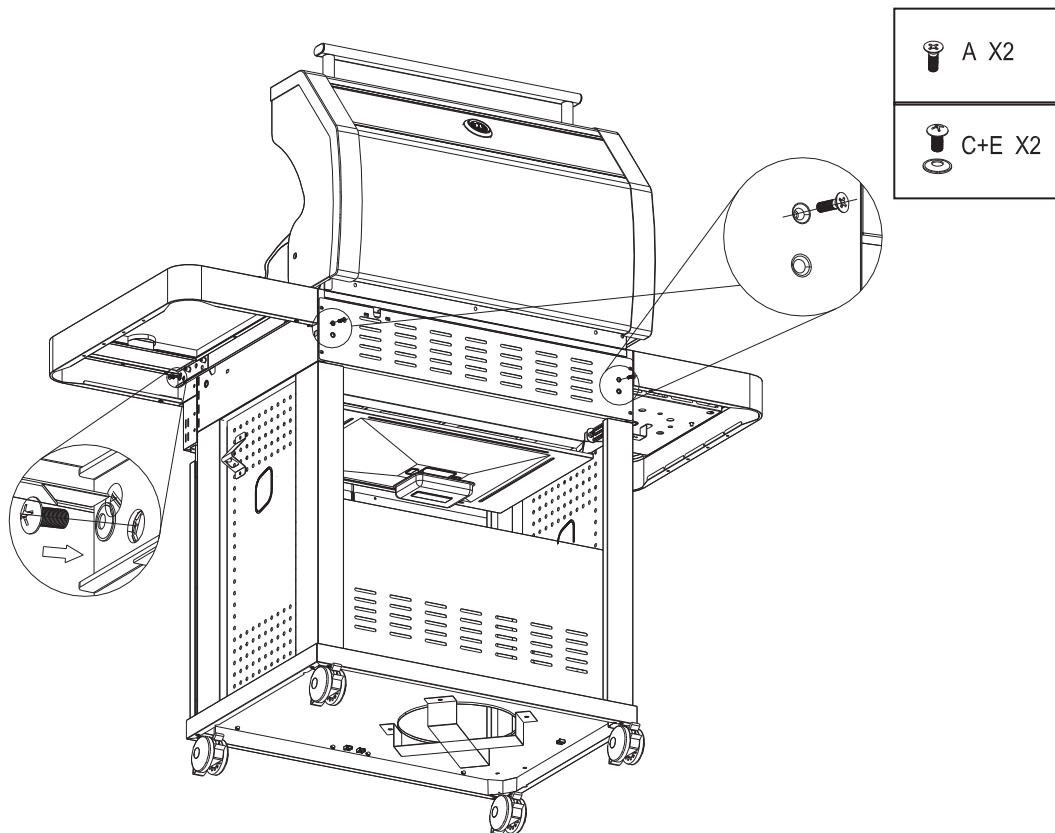


#### HINWEIS:

Befestigen Sie die vordere Schraube zuerst nur locker und anschließend die hintere. Ziehen Sie die Schrauben an, sobald beide Schrauben an Ort und Stelle sind.

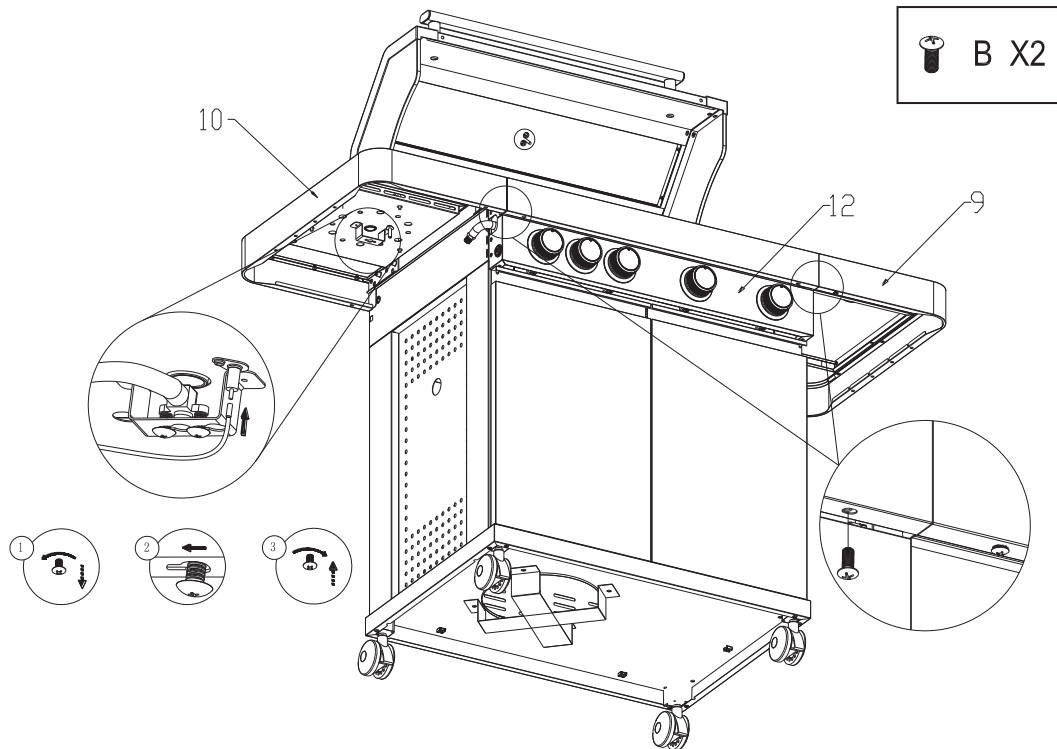
### SCHRITT 12

Befestigen Sie das freie Ende der Stützstange des Seitentischs mit Hilfe von Schrauben (A x2) an der Rückseite des Grillgehäuses. (siehe Standort Y)

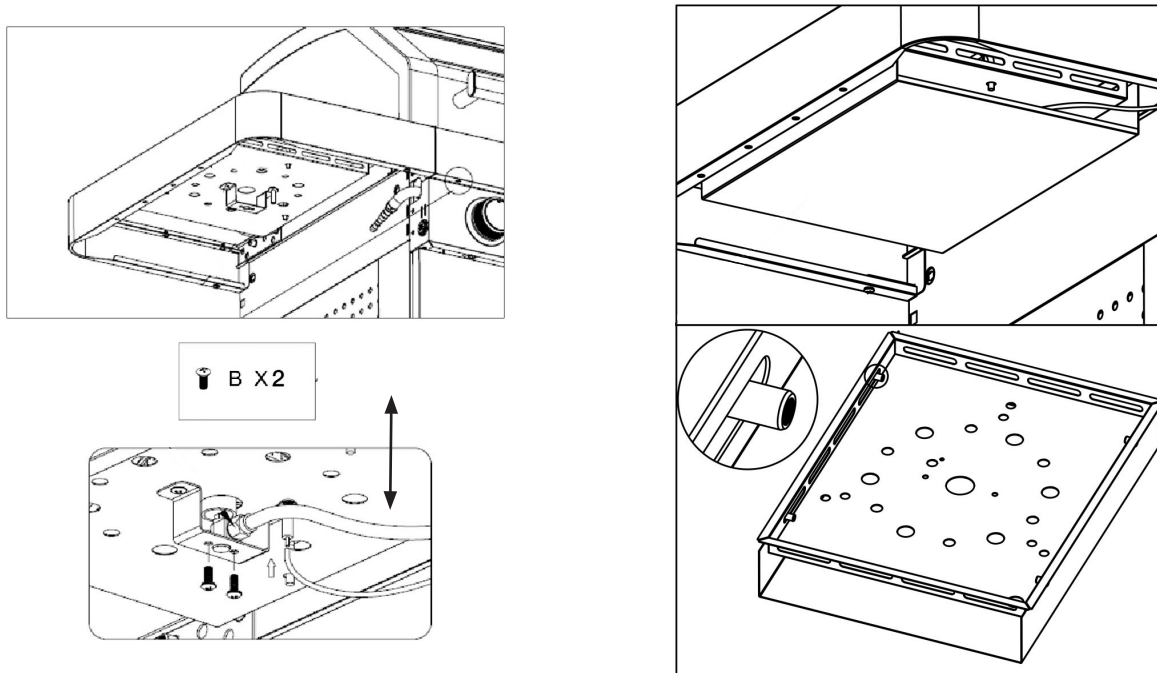


**SCHRITT 13**

Um die Seitentische an der Vorderseite des Grillgehäuses zu befestigen, fügen Sie die Schrauben (B x2) wie unten gezeigt ein.

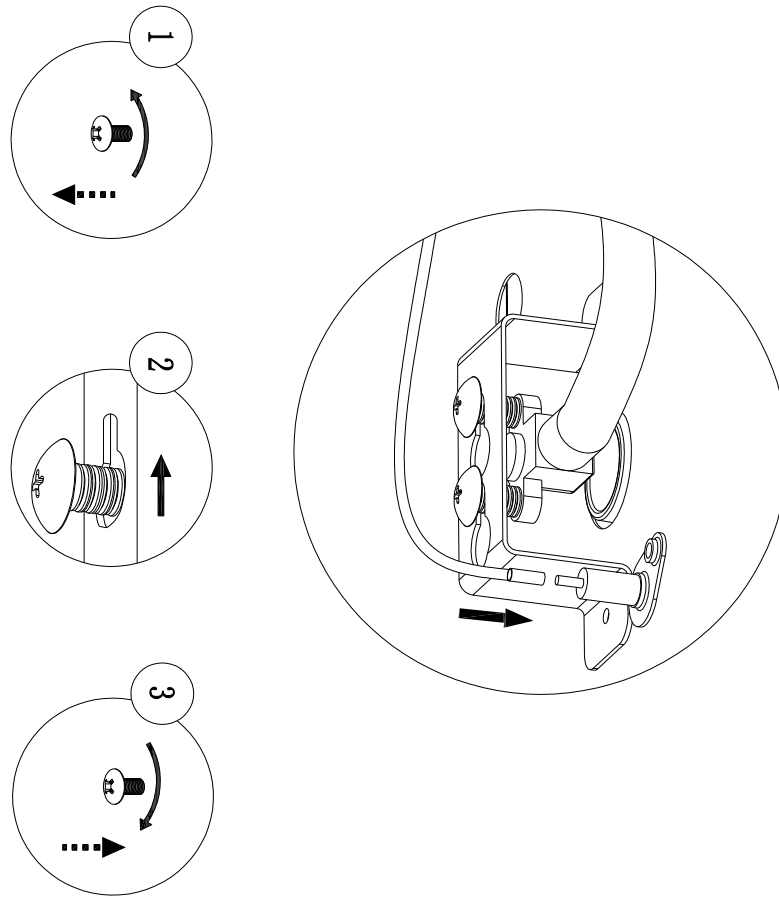
**SCHRITT 14**

Befestigen Sie die Seitenbrennerdüse mit den bereits vormontierten Schrauben (B x2) an der Stelle Z am Seitenbrenner. Befestigen Sie dann die untere Abdeckplatte, indem Sie sie unter dem Seitenbrenner richtig einschieben.



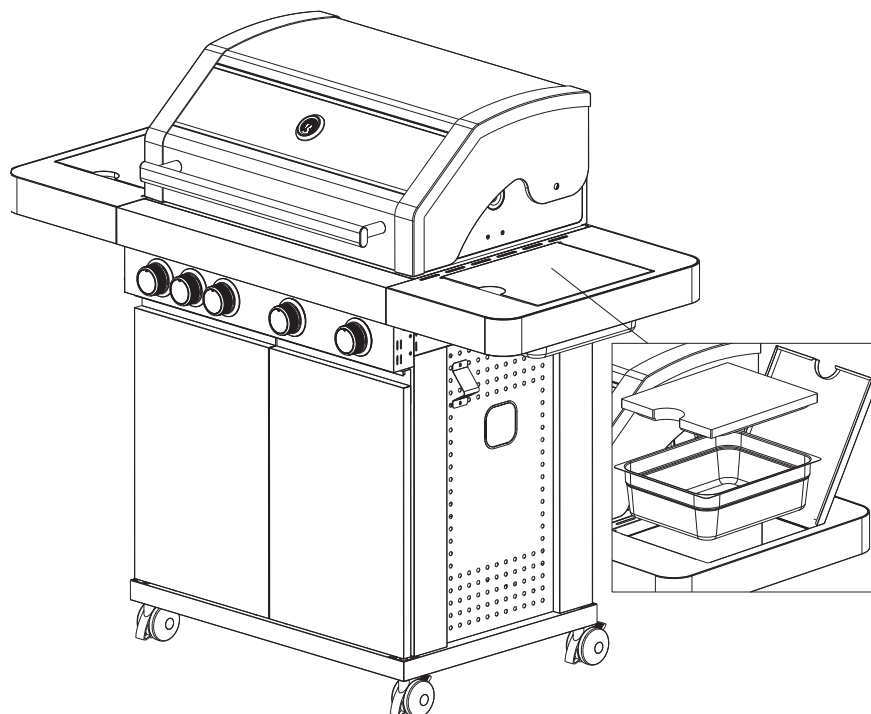
### SCHRITT 15

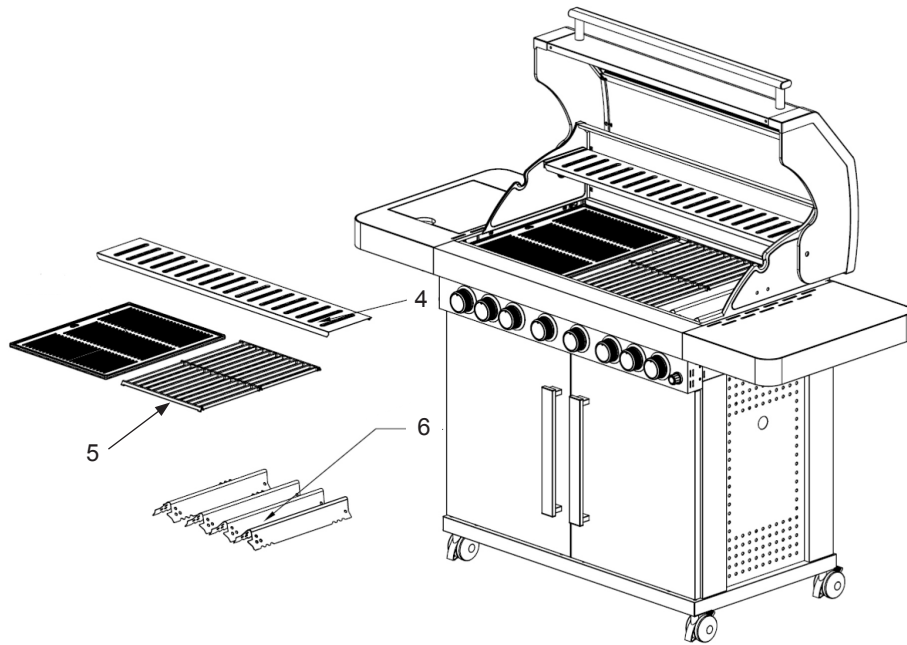
Seitenbrenner-Anschluss.



### SCHRITT 16

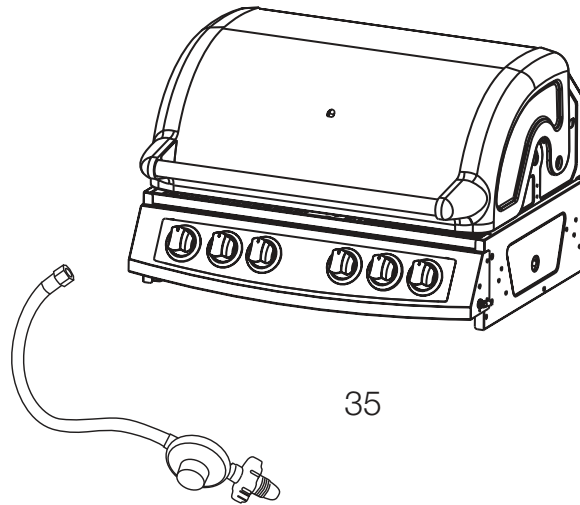
Eisbox Montage



**SCHRITT 17****SCHRITT 18**

Verbinden Sie den Gasschlauch und Druckminderer mit dem Grill bevor Sie den Grillkorpus auf den unteren Teil des Gehäuses aufsetzen.

Stellen Sie sicher, dass die Verbindungen sicher und fest sitzen und führen Sie nach Abschluss der Montage den Gaslecktest durch (wie später in dieser Anleitung beschreiben).



## KONFIGURATION DER WÄRMEVERTEILER BLECHE

Die Bleche müssen direkt über den Edelstahl-Brennerrohren in den Grill eingesetzt werden und unter den 2 x Grillrosten (unter der Platte sind keine Bleche erforderlich), wo sie in Aufnahmepunkte passen.

Auf den Fotos 3 und 4 sind die Edelstahl-Brennerrohre des Grills abgebildet. Je nachdem, welche Grill- und Plattenkonfiguration verwendet wird, sind die Bleche so zu platzieren, dass sie direkt über diesen Brennern sitzen. Während verschiedene Brenner aufgrund der Konfiguration der Roste & Platten ungeschützt sind, bleibt die Anzahl der benötigten Wärmeverteiler Bleche bei vier.

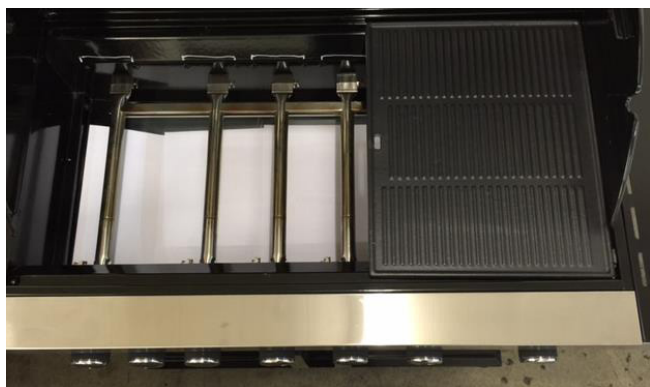


Foto 3 (Hinweis 4 Wärmeverteiler Bleche benötigt)

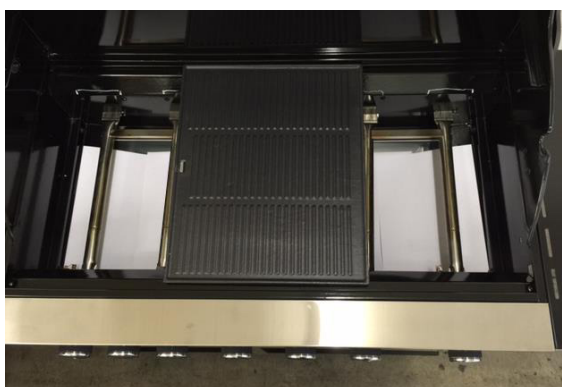


Foto 4 (Hinweis 4 Wärmeverteiler Bleche benötigt)

\*\* Bitte beachten Sie, dass Bleche unter der Platte nicht benötigt werden.

### SCHRITT 19

Montieren Sie die Gasflaschenhalterung. Bitte beachten Sie, dass die Stützstange an der Gehäuseinnenseite montiert ist und der Gasflaschenhalter außen montiert ist (siehe Abb. 1). Installieren Sie die Zündbatterie (siehe Abb. 2).

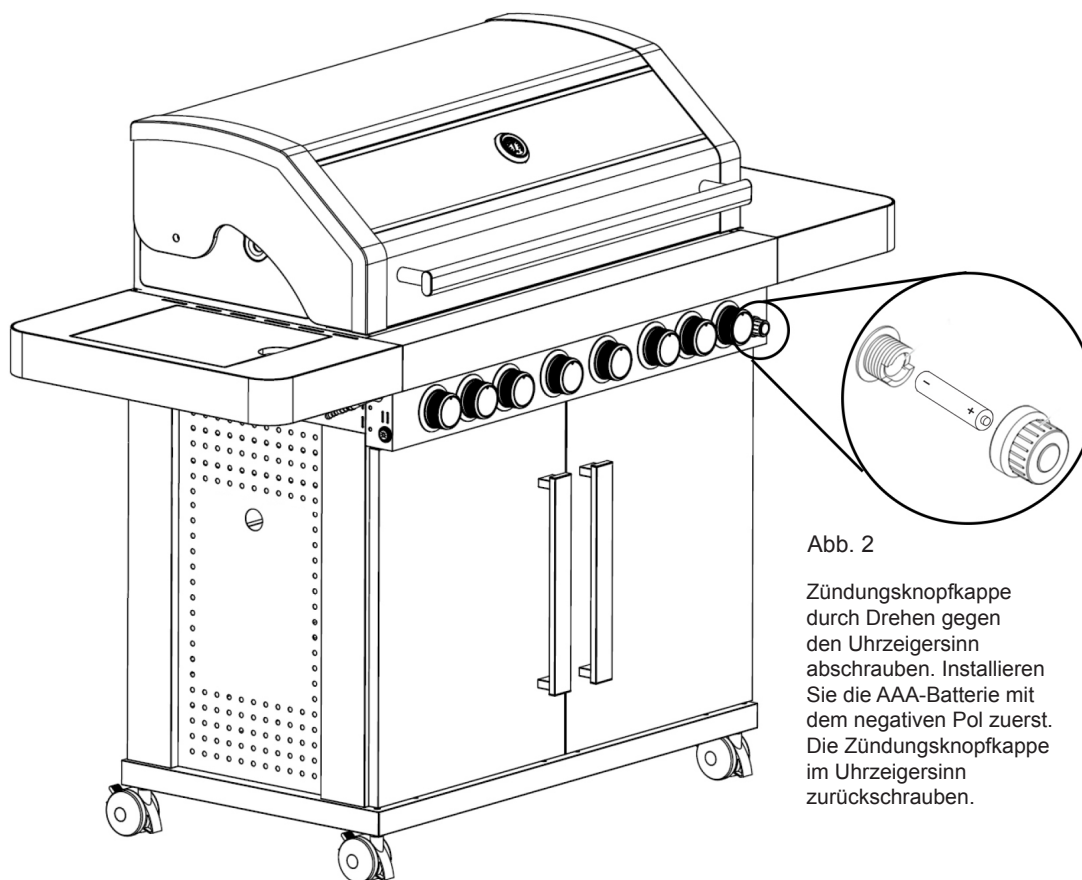


Abb. 2

Zündknopfkappe durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Installieren Sie die AAA-Batterie mit dem negativen Pol zuerst. Die Zündknopfkappe im Uhrzeigersinn zurückschrauben.



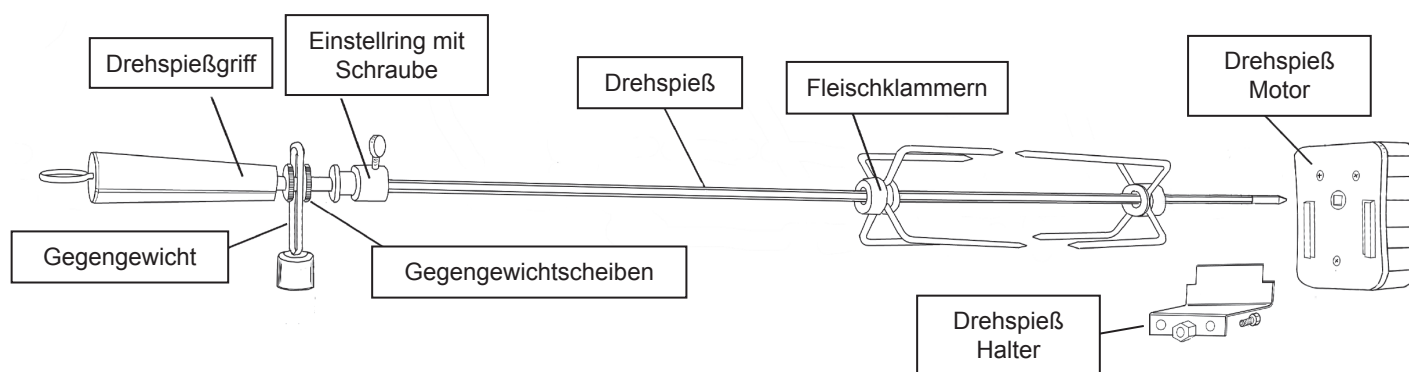
#### HINWEIS:

- Bevor Sie dieses Gerät in Betrieb nehmen, PRÜFEN SIE ALLE VERBINDUNGEN AUF DICHTHEIT
- Lesen Sie gründlich die Informationen zur Montage des Schlauches und des Reglers sowie den Abschnitt über die Dichtheitsprüfung (Lecktest).

Zum Wechseln der Zünderbatterie die Zündknopfkappe gegen den Uhrzeigersinn abschrauben. Nehmen Sie den Akku aus dem Akkufach heraus und ersetzen Sie ihn durch einen neuen alkalischen AAA-Akku. Legen Sie die Batterie mit dem negativen Ende zuerst ein, und schrauben Sie den Zünderknopfdeckel im Uhrzeigersinn fest.



## DREHSPIESSSET (OPTIONAL)



### MONTAGE DES DREHSPIESES MIT FLEISCHKLAMMERN

Schieben Sie die Fleischklammern auf den Drehspieß. Schieben Sie den Einstellring mit der Schraube auf das Gewindeende, und verwenden Sie die Rundmutter, das Gegengewicht, die Mutter und dann den Drehspießgriff, in dieser Reihenfolge.



### ANBRINGEN DER DREHSPIEßSET-HALTERUNG AM BBQ GRILL:

Öffnen Sie die Grillhaube. Verwenden Sie zwei Schrauben, die mit der Drehspieß-Halterung geliefert werden, in den Montagebohrungen in der Seitenwand des Grillgehäuses.



Schieben Sie den Drehspieß-Motor auf die Halterung und stecken Sie den Drehspießbausatz wie oben beschrieben in die Vierkantbuchse im Motor.



Wenn Sie den Drehspieß benutzen, justieren Sie das Gegengewicht, um das Grillgut auszugleichen.

## GASFLASCHE AN DAS GERÄT ANSCHLIESSEN

Dieses Gerät ist nur für den Betrieb mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gasgemisch geeignet, und ist über einen flexiblen Schlauch an den entsprechenden Niederdruckregler angeschlossen. Der Grill ist somit betriebsbereit.

\* 28-30 mbar Regler mit Butangas @ Kategorie I3 +

\* 37 mbar Regler mit Propangas @ Kategorie I3 +

\* 37 mbar Regler mit Butan, Propan oder deren Gemischen @ Kategorie I3B / P (37)

\* 30 mbar und 50 mbar Regler mit Butan, Propan oder deren Gemischen @ Kategorie I3B / P (30) bzw. Kategorie I3B / P (50)



### VORSICHT!

Nur der Gastyp und die Gaskategorie, die auf dem Typenschild auf dem Grill aufgeführt sind, können für Ihr Grillgerät verwendet werden.

### GASREGLER

Dieser Grill ist für den Betrieb mit einer 5-kg-LPG-Gasflasche ausgelegt und der Druckregler sollte der Druck- und Gaskategorie des Geräts entsprechen. Ihr nächstgelegener Gashändler kann Ihnen den korrekten Gasdruck mitteilen. Der Regler sollte der aktuellen Version und den nationalen Vorschriften EN16436 oder EN16129 entsprechen.

Um diesen Grill zu betreiben, verwenden Sie einen der folgenden Regler (wenn Sie sich nicht sicher sind, wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen Gashändler).

28-30 / 37 mbar Regler für I3 +

28-30mbar Regler für I3B / P (30)

50 mbar Regler für I3B / P (50)

Verwenden Sie die Gasflasche immer in aufrechter Position

Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, dass der Regler innerhalb von 10 Jahren nach dem Herstellungsdatum ausgetauscht wird, oder wie die nationalen Länderbedingungen dies erfordern. Die Art des Ersatzschlauchs sollte die Norm EN1763-1-Klasse 3 erfüllen.

### GASSCHLAUCH

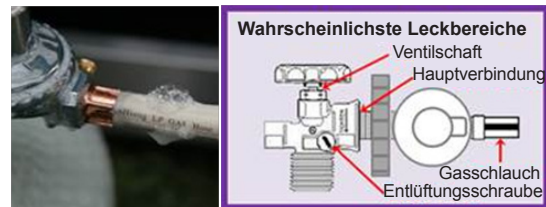
Der verwendete Schlauch muss dem für den Einsatzort des Landes geltenden Standard entsprechen. Die Länge des Schlauches muss 0,7 Meter (Minimum) und 1,5 Meter (Maximum) betragen. Ein abgenutzter oder beschädigter Schlauch muss ausgetauscht werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht blockiert, geknickt oder, außer mit dem Anschluss, in Kontakt mit anderen Teilen des Grills steht. Es wird empfohlen, dass der Schlauch innerhalb von 1 Jahr nach dem Herstellungsdatum ausgetauscht wird, oder wie die nationalen Landesbedingungen es erfordern.

## DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)

**Wann sollte man testen:** Die Gasflasche, der Regler und die Schlaucheinheit sollten bei jedem erneuten Anschluss des Reglers an die Gasflasche auf Undichtigkeiten mit dem Seifenwasserlecktest überprüft werden. Sie sollten auch nach längerer Nichtbenutzung testen, beispielsweise zu Beginn der Grillsaison.

**Womit sollte man testen:** Sie benötigen eine Seifenwasserlösung, um auf Lecks zu prüfen. Das Mischen von flüssiger Handseife mit Wasser funktioniert gut (keine anderen Haushaltsreiniger verwenden).

**Wie sollte man testen:** Geben Sie etwas Seifenwasser in eine Sprühflasche oder eine Schale. Drehen Sie die Gasflasche auf, aber schalten Sie den Grill nicht an. Als nächstes sprühen Sie das gesamte Ventil, den Regler und die Schlauchleitung mit dem Seifenwasser ein, auch dort, wo der Schlauch an den Grill angeschlossen ist. Alternativ können Sie das Seifenwasser mit einem Mal- oder Backpinsel auftragen.



Bei einem Gasleck bilden sich Blasen, und Sie können das Gas vielleicht auch riechen. Wenn Sie ein Leck finden, drehen Sie die Gasflasche sofort zu! Schalten Sie das Grillgerät nicht erneut ein oder versuchen Sie es nicht nochmal, wenn ein Gasleck festgestellt wurde. Wenden Sie sich zur Reparatur an Ihren örtlichen Grillhändler.

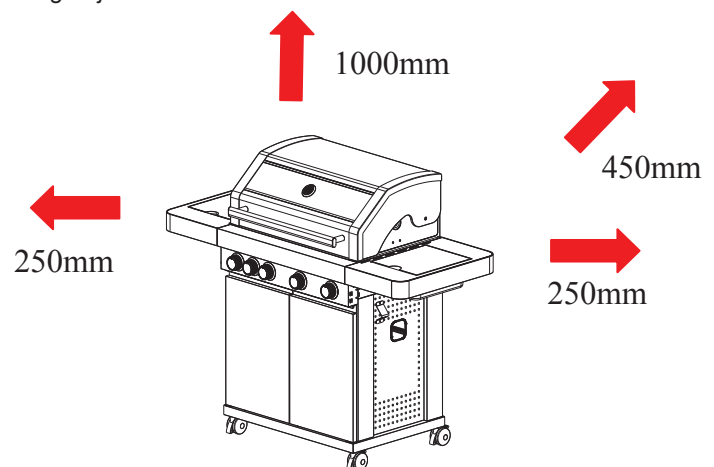
## INSTALLATION

Dieser Grill ist nur für den Außenbereich bestimmt und sollte in einem gut belüfteten Bereich aufgestellt werden. Stellen Sie sicher, dass die Mindestabstände eingehalten werden.

### MINDESTABSTÄNDE

Priporočamo, da je minimalna razdalja od gorljivih:

- Zadaj - 450 mm
- Strani - 250 mm
- Zgornji del - 1000 mm



Halten Sie diesen Grill von brennbaren Materialien fern! Dieses Gerät darf nur über Grund unter freiem Himmel mit natürlicher Belüftung ohne stagnierende Bereiche verwendet werden, in denen Gasleckagen und Verbrennungsprodukte durch Wind und natürliche Konvektion schnell verteilt werden. Dieser Grill ist nicht für den Gebrauch auf See bestimmt.

## ABGESCHLOSSENE BEREICHE, IN DENEN DAS GERÄT VERWENDET WIRD, MÜSSEN EINE DER FOLGENDEN VORGABEN ERFÜLLEN:

1. Ein Raum mit Wänden an allen Seiten, aber mindestens einer permanenten ebenerdigen Öffnung und ohne Abdeckung.
2. Ein teilweise abgeschlossener Raum, der eine Überdachung und nicht mehr als zwei Wände hat.
3. Für einen teilweise abgeschlossenen Raum, der eine Überdachung und mehr als zwei Wände umfasst, gilt Folgendes:
  - a) mindestens 25% der gesamten Wandfläche sind vollständig offen und uneingeschränkt
  - b) mindestens 30% der verbleibenden Wandfläche sind offen und uneingeschränkt

Bei Balkonen müssen mindestens 20% der Gesamtfläche der Seiten-, Rück- und Vorderwände offen und uneingeschränkt sein und bleiben.

Siehe folgende Diagramme zur weiteren Veranschaulichung:

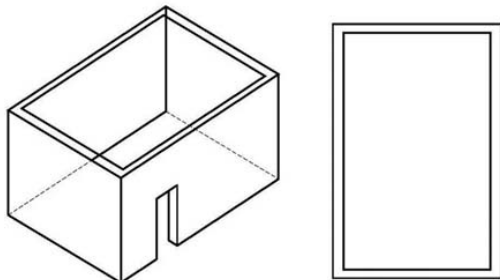


ABBILDUNG F1 - IM FREIEN-BEISPIEL 1

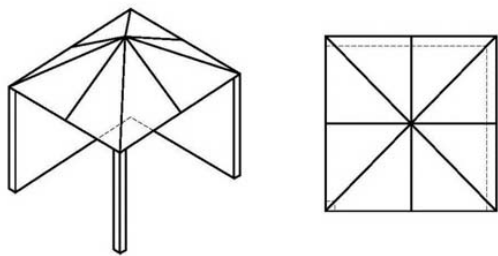


ABBILDUNG F2 - IM FREIEN-BEISPIEL 2

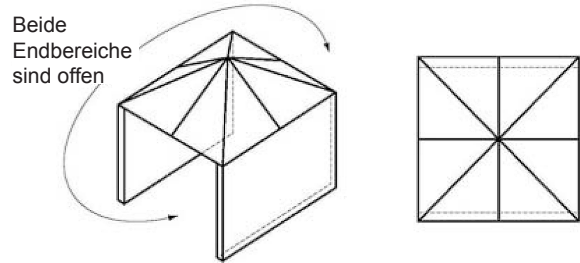


ABBILDUNG F3 - IM FREIEN-BEISPIEL 3

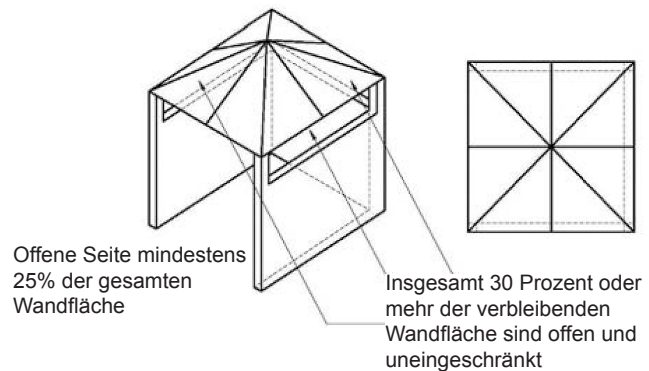


ABBILDUNG F4 - IM FREIEN-BEISPIEL 4

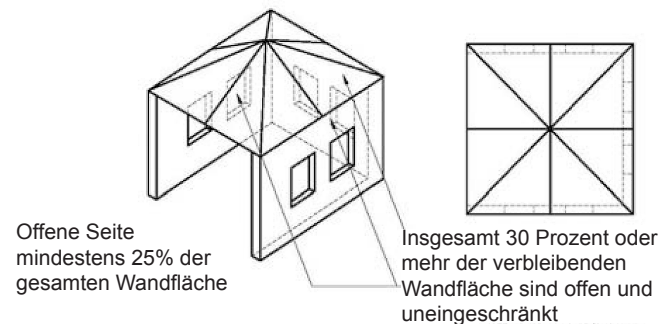


ABBILDUNG F5 - IM FREIEN-BEISPIEL 5

## WEITERE VORKEHRUNGEN

Belüftungsöffnungen im Grillgehäuse nicht behindern. Wenn Sie die Gasflasche austauschen müssen, prüfen Sie, ob dieser zugedreht ist und keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.) in der Nähe sind, bevor Sie mit dem Austausch fortfahren. Überprüfen Sie den Gasschlauch und vergewissern Sie sich, dass er frei von Verdrehungen oder Spannungen ist. Der Schlauch sollte frei hängen, ohne Biegungen, Falten oder Knicke, die den freien Gasfluss behindern könnten. Abgesehen vom Verbindungspunkt darf kein Teil des Schlauchs heiße Grillteile berühren. Überprüfen Sie den Schlauch vor dem Gebrauch. Wenn der Schlauch beschädigt ist, muss er durch einen neuen ersetzt werden, der für die Verwendung mit LPG geeignet ist und den nationalen Normen des Einsatzlandes entspricht. Die Länge darf 1,5 m nicht überschreiten. Wenn die Mindestabstände nicht eingehalten werden, kann es aufgrund von fehlender Luftzirkulation um den Grill zu einem starken Aufflammen kommen, wodurch die Herstellergarantie erlischt.

## BETRIEB



### WARNUNG!

Bevor Sie weitermachen, vergewissern Sie sich, dass Sie die Sicherheitsinformationen in diesem Handbuch verstanden haben.

Dieser Grill ist nicht dazu vorgesehen, mehr als 66% der Kochfläche als feste Platte zu benutzen. Wenn die Grillfläche komplett mit Grillplatten abgedeckt wird, führt das zu übermäßiger Wärmeentwicklung und Schäden am Grill.

- Lassen Sie die Brenner niemals länger als 10 Minuten an, es sei denn, dass Sie tatsächlich grillen. Wenn der Brenner zischt, wenn er angezündet wird, kann er vielleicht innen brennen. Brenner ausschalten, abkühlen lassen und erneut versuchen.
- Schließen Sie das Gaszylinderventil nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie niemals Kunststoff- oder Glasutensilien auf dem Grill
- Benutzen Sie den Grill niemals bei starkem Wind
- Legen Sie die Gasflasche niemals flach hin (immer aufrecht halten)
- Niemals den flexiblen Gasversorgungsschlauch oder ein elektrisches Kabel mit einer beheizten Oberfläche des Grills in Berührung bringen.
- Lehnen Sie sich niemals schwer auf die Seitenablagen Ihres Grills oder versuchen Sie nie, den Grill zu transportieren, indem Sie die Seitenablagen anheben.
- Bevor Sie zum ersten Mal mit dem Grillen beginnen, reinigen Sie den Grill gründlich mit heißem Seifenwasser. Dies ist notwendig, um Reste und Lösungsmittel, Öl und Fett zu entfernen, die vielleicht aus dem Herstellungsprozess übriggeblieben sind. Die Kochplatte und der Grillrost sollten auf die gleiche Weise gründlich gereinigt werden.



### HINWEIS:

Bevor Sie den Grill zum ersten Mal benutzen, muss der Grill 30 Minuten lang auf "niedrig" brennen.



### WICHTIG

Der Regler, der mit diesem Grill geliefert wird, kann eine Überströmsicherheitsvorrichtung enthalten. Die Überflusskontrolle wird aktiviert, um den Gasfluss zu verhindern, falls eine Fehlfunktion des Reglers auftritt. Es ist wichtig, dass der Benutzer dafür sorgt, dass alle Gasventile am Grill in der "OFF" Position geschlossen sind, bevor das Gasflaschenventil geöffnet wird. Wenn die Grill-Ventile vor dem Öffnen des Gasflaschenventils geöffnet sind, wird die Überströmvorrichtung aktiviert und verhindert, dass der Brenner zündet. Zum Zurücksetzen schließen Sie die Grillventile und das Gasflaschenventil, warten Sie 1 Minute und folgen Sie dem korrekten Zündungsvorgang wie unten beschrieben.

### DEN GRILL ANZÜNDEN

Das Anzünden des Grills ist ganz einfach, muss aber mit der gebotenen Sorgfalt durchgeführt werden.

Stellen Sie sicher, dass das Gas am Zylinder angeschaltet ist oder dass Gas für den Grill verfügbar ist. Wenn Ihr Grill eine Brathäube hat, stellen Sie sicher, dass die Häube offen ist.

### FUNKENENTZÜNDUNG

Drücken Sie auf den Knopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die hohe Position. Sie sollten ein Klicken hören, da der Zünder Funken erzeugt, um das Gas zu entzünden. Sobald es zündet, lassen Sie den Zündknopf los.

### SCHWIERIGKEITEN BEI DER ZÜNDUNG

Wenn der Brenner nicht sofort zündet, überprüfen Sie die Gaskontrollen und versuchen Sie es noch ein paar Mal. Wenn der Brenner immer noch nicht zündet, warten Sie einige Minuten, bis das Gas sich verteilt hat, bevor Sie es erneut versuchen. Wenn kein zufriedenstellender Betrieb ermöglicht werden kann, wenden Sie sich an Ihren Händler, bevor Sie weitermachen.



### HINWEIS:

Wenn der Zündungsvorgang nicht korrekt befolgt wird, kann das gefährlich werden.

### HAUPTBRENNER UND SEITENBRENNER (INTEGRIERTE ZÜNDUNG)

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden
  2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf "OFF" stehen
  3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche
- HINWEIS:** Die an diesem Grill montierten Ventile verfügen über eine Sicherheitsfunktion. Das Ventil muss vor dem Drehen gedrückt werden. Diese Funktion verhindert eine versehentliche Aktivierung des Knopfes.
4. Von der "OFF" Position, den Bedienungsknopf eindrücken, dann gegen den Uhrzeigersinn in die "HI" Position drehen, bis ein "Klicken" ertönt
  5. Wiederholen Sie Schritt 4, 3 - 4 mal, bis der Brenner zündet
  6. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn "OFF" und warten Sie 5 Minuten, dann beginnen Sie wieder mit Schritt 4
  7. Sobald ein Brenner angezündet ist, zünden Sie die restlichen Brenner genauso an.
  8. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf "HI" Mittel - "LO" je nach Wärmebedarf einzustellen.

### FÜR MANUELLE ZÜNDUNG (HAUPTBRENNER)



### WICHTIG

Verwenden Sie einen Streichholzhalter und ein langes Streichholz oder ein Grillfeuerzeug, um den Grill manuell anzuzünden, damit man sich nicht die Hände verbrennt.

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf "OFF" stehen.
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche.
4. Drücken Sie den Bedienungsknopf in der "OFF" • Position und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die "HI" Position.
5. Halten Sie ein brennendes Streichholz (in einem Streichholzhalter) neben einen der Hauptbrenner. Der Brenner wird vom Streichholz aus angezündet.

Sobald ein Brenner angezündet ist, kann der Brenner daneben eingeschaltet werden und er wird von dem schon brennenden Brenner angezündet. Wiederholen Sie den Vorgang, bis alle Brenner angezündet sind.

Jeder Brenner kann eingestellt werden. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf "HI" - Mittel - "LO" je nach Wärmebedarf einzustellen.

### FÜR MANUELLE ZÜNDUNG (SEITENBRENNER)

1. Drehen Sie alle Knöpfe auf "OFF" und öffnen Sie dann das LP-Tankventil. Halten Sie Gesicht und Körper immer so weit wie möglich vom Grill entfernt, wenn angezündet wird.
2. Öffnen Sie den Deckel des Seitenbrenners.
3. Drücken Sie den Bedienungsknopf und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn in die "HI" Position.
4. Verwenden Sie einen Streichholzhalter und ein langes



Streichholz oder Grillfeuerzeug, um den Grill manuell anzuzünden und Verbrennungen zu vermeiden. Halten Sie ein brennendes Streichholz in die Nähe des Brenners, bis der Brenner zündet.

5. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn "OFF" und warten Sie 5 Minuten. Versuchen Sie es dann erneut. Wenn der Brenner nach wiederholten Versuchen immer noch nicht zündet, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

#### HINTERER BRENNER (ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG)

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf "OFF" stehen.
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche.
4. Betätigen Sie den hinteren Brennerknopf in Kombination mit dem elektronischen Zündungsdruckknopf am Brenner des Seitentisches.
5. Den Bedienungsknopf in der "AUS" • Position drücken, dann gegen den Uhrzeigersinn in die "HI" 🔥 Position drehen.
6. Halten Sie den Knopf für 4 Sekunden auf "HI" 🔥 gedrückt, während Sie den elektronischen Zündschalter drücken.
7. Wiederholen Sie die Schritte von Anfang an 3-4 mal, bis der Brenner zündet.
8. Wenn sich der hintere Brenner entzündet hat, halten Sie den Knopf für 20 Sekunden in der "HI" 🔥 Position gedrückt, bis sich der hintere Brenner stabilisiert hat, und dann lassen Sie den Knopf los.
9. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn "OFF" und warten Sie 5 Minuten, dann wiederholen Sie die Schritte von Anfang an.
10. Drehen Sie den Knopf gegen den Uhrzeigersinn, um die Temperatur auf "HI" 🔥 - Mittel - "LO" 🔥 je nach Wärmebedarf einzustellen.

#### FÜR MANUELLE ZÜNDUNG (HINTERER BRENNER)

1. Öffnen Sie den Deckel, bevor Sie den Grill anzünden.
2. Überprüfen Sie, dass alle Knöpfe auf "OFF" stehen.
3. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche.
4. Von der "OFF" Position eindrücken und dann den hinteren Brennerkontrollknopf gegen den Uhrzeigersinn in die "HI" 🔥 Position drehen.
5. Halten Sie ein brennendes Streichholz (in einem Streichholzhalter) neben den hinteren Brenner. Der Brenner wird vom brennenden Streichholz angezündet.  
FÜR HINTEREN BRENNER: LP-Gas benötigt längere Zeit, um vom Ventil zum hinteren Brenner zu gelangen. Halten Sie den Knopf für weitere 20 Sekunden in der Position "HI" 🔥 gedrückt, bis sich der Brenner stabilisiert hat, und lassen Sie dann den Bedienungsknopf des hinteren Brenners los. Wiederholen Sie den Vorgang ab Schritt 4, 3 - 4 Mal, bis der Brenner zündet.
6. Wenn der Brenner nicht zündet, schalten Sie ihn aus und warten Sie 5 Minuten. Beginnen Sie dann mit Schritt 4.



#### WICHTIG

Bewahren Sie eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Gaszufuhrventils auf, und überprüfen Sie die Anschlüsse vor jedem Gebrauch.

#### EINEN BRENNER ABSTELLEN



#### WARNUNG!

- Den Grill nicht anzünden, wenn Gasgeruch bemerkt wird.
- Es ist wichtig sicherzustellen, dass alle Reglerventile einschließlich der Gasflasche nach Gebrauch zuge dreht sind.
- Wenn Sie den hinteren Brenner und den Drehspieß verwenden, verwenden Sie 1 oder 2 der Hauptbrenner bei niedriger Wärmestufe, wenn etwas mehr Wärme für den hinteren Brenner und den Drehspieß benötigt wird.
- Verwenden Sie den hinteren Brenner nicht in Kombination mit den Hauptbrennern auf hoher Wärmestufe, wenn die Haube geschlossen ist.
- Vorsicht / Gefahr: Beim Grillen mit geschlossener Haube ist besondere Vorsicht geboten. Die Wärme und die Temperatur müssen regelmäßig überprüft werden, um ein sicheres Grillen zu gewährleisten.
- Zu viel Wärme kann Feuer verursachen.

Eindrücken und drehen Sie dann jeden Brennerregelknopf im Uhrzeigersinn in die Position "OFF".

#### GRILL GANZ ABSTELLEN

Wenn Sie mit dem Grillen fertig sind, stellen Sie das Gas an der Flasche ab. Drücken Sie auf und drehen Sie dann alle Reglerventile vollständig im Uhrzeigersinn in die Position "OFF". Warten Sie, bis der Grill ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie den Grilldeckel wieder zumachen oder die Haube schließen. Nach dem Abkühlen sollte immer eine Schutzabdeckung am Grill angebracht werden, um Ihre Investition vor den Elementen zu schützen, wenn nicht in Gebrauch.

#### WARMHALTEROST

Warmhaltroste halten das Grillgut auf bequeme Art warm oder wärmen Dinge wie Brötchen auf. Überprüfen Sie vor dem Gebrauch immer, dass Ihr Warmhalterost richtig angebracht ist.

#### GRILLEN

Die Brenner erhitzen die Flammenverteiler unter dem Grill, der wiederum das Grillgut erhitzt. Die natürlichen Säfte, die beim Kochen entstehen, fallen auf die Flammenverteiler darunter und verdampfen. Der aufsteigende Rauch haftet am Grillgut, und vermittelt diesen einzigartigen Barbecue-Geschmack.

#### GLATTE PLATTE / GERIPPTER PLATTE

Die Brenner erhitzen die Grillplatte direkt, die dann das Essen bei Kontakt kocht. Diese ermöglichen das Kochen kleinerer Speisen, wie zum Beispiel Meeresfrüchte, die bei einem Rost durch die Ritzen fallen könnten. Sie eignen sich auch zum Kochen von Speisen, die ein Kochen bei hoher Temperatur / kurzer Dauer erfordern, wie Gemüse und kleinere Fischstücke. In ähnlicher Weise können diese genauso verwendet werden wie eine Küchenbratpfanne, zum Anbraten von Steaks, zum Braten von Spiegeleiern, usw.

Verwenden Sie NICHT gleichzeitig die Platte und die Grillschale. Dadurch wird der Grill überhitzt und könnte ein Feuer verursachen.

#### GRILLEN UND VERWENDUNG DER HAUBE

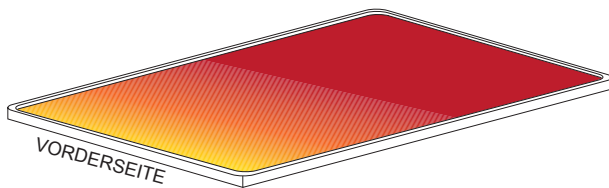
Grillgeräte, die mit einer Grillhaube ausgestattet sind, bieten die Möglichkeit, mit geschlossener Haube zu grillen, um einen "Ofen" zum Braten von Speisen zu bilden, wie z.B. große Bratenstücke, ganze Hühner usw.



#### WARNUNG!

Grillen mit geschlossener Haube und den Brennern auf "HOCH" führt zu einem Brandrisiko. Wenn die Haube geschlossen ist, ist eine große Menge Hitze im Grill eingeschlossen. Daher ist es WICHTIG, sicherzustellen, dass alle Brenner auf die niedrige Position gestellt sind, um ein Verbrennen des Grillguts zu verhindern und dadurch den Grill zu beschädigen. Vermeiden Sie unnötiges Anheben der Haube, da bei jedem Öffnen der Haube Wärme verloren geht. Verwenden Sie die Temperaturanzeige, um die Hitze des Grills zu überprüfen. LASSEN SIE IHREN GRILL NICHT ÜBERHITZEN. EIN GRILL DARF BEIM KOCHEN NICHT UNBEAUF SICHTIGT BLEIBEN!

Aus Sicherheitsgründen werden Grillplatten und Grillroste auf den Vorderseiten nicht so heiß.



Die etwas niedrigere Temperatur an der Vorderseite kann ausgeglichen werden, indem das Grillgut auf der Grillplatte oder dem Grillrost rotiert wird.

#### AUFFLAMMKONTROLLE

Aufflammen passiert, wenn Fleisch gegrillt wird und das Fett und die Säfte auf die Flammenverteiler fallen. Der Rauch von etwas Aufflammen verleiht dem Fleisch seinen typischen Grillgeschmack, aber übermäßiges Aufflammen führt dazu, dass Fleisch verbrannt wird. Zur Aufflammkontrolle ist es ratsam, überschüssiges Fett von Fleisch und Geflügel vor dem Grillen zu entfernen. Außerdem sollten die Brenner beim Grillen immer auf niedrig eingestellt werden.

Schließlich löschen Sie Aufflammen aus, indem Sie Backpulver oder Salz direkt auf die Flammenverteiler schütten. Schützen Sie die Hände immer, wenn Sie etwas in der Nähe der Grillfläche handhaben. Falls ein Fettbrand in der Tropfschale auftreten sollte, drehen Sie alle Knöpfe in die Aus-Position, schalten Sie das Gas an der Flasche ab und warten Sie, bis das Feuer erlischt. Ziehen Sie die Tropfschale nicht heraus oder gießen Sie kein Wasser darauf.

#### GRILLEN MIT WAHLWEISEM ZUBEHÖR DREHSPIEßSET GRILLEN (WAHLWEISE)

1. Entfernen Sie vorsichtig die gusseisernen Kochflächen und den Warmhalterost vom Grill.
2. Platzieren Sie die Flammenverteiler in der Mitte des Grillgeräts. Über diesem Bereich wird das Fleisch gegrillt.
3. Schieben Sie eine der Fleischklammern auf den Drehspieß und machen Sie die Flügelschraube fest, um sie zu sichern. Stecken Sie das spitze Ende des Spießes in das zu grillende Fleisch und schieben Sie das Fleisch zur Mitte des Spießes. Stellen Sie sicher, dass die Klammer das Fleisch fest hält. Schieben Sie die andere Klammer auf den Spieß, in das Fleisch, und machen Sie die Flügelschraube fest, wenn die Klammer gut platziert ist. Für ein optimales Drehspieß-Grillen müssen die Speisen sicher auf der Mitte des Drehspießes platziert und ausgewuchtet werden, so dass sich der Drehspieß frei drehen kann, ohne dass irgendwelche Grillflächen stören. Lose Fleischstücke sollten gesichert werden, damit sie nicht herunterhängen und die Rotation des Drehspießes stören.
4. Stecken Sie das spitze Ende des Drehspießes in den Motor. Legen Sie das andere Ende auf die gegenüberliegende Halterung.

5. Zünden Sie den Grill an.
6. Schalten Sie den Drehspieß-Motor ein, um mit dem Drehspieß-Grillen zu beginnen. Die Haube ist so konstruiert, dass sie während des Grillgarens geschlossen werden kann.
7. Grillen Sie die Speisen immer auf der niedrigsten Flamme, um Verbrennungen oder Zerkochen zu vermeiden.
8. LASSEN SIE IHREN GRILL NICHT ÜBERHITZEN. EIN GRILL DARF BEIM GRILLEN NICHT UNBEAUF SICHTIGT BLEIBEN!
9. Beim Garen mit dem Drehspieß mit indirekter Wärme (ohne Brenner direkt unter dem Fleisch - Backofengaren) kann ein Backblech (bei einigen Modellen nicht mitgeliefert) unter die Speisen gestellt werden, um Fett und Tropfen zu fangen.

#### INFRAROT HINTERER BRENNER & DREHSPIEßSET (OPTIONAL)

##### Barbecue vorbereiten:

Sie müssen sowohl den Grillrost als auch die kompakte Platte entfernen, ebenso die Flammenverteiler und den Warmhalterost. Legen Sie diese zur späteren Rückmontage an einem sicheren Ort ab. Stellen Sie ein Backblech (nicht mitgeliefert) auf die Brenner; das Blech sollte groß und tief genug sein, um das überschüssige Fett aufzufangen, wenn es vom Braten fällt. Sichern Sie den Braten in zentraler Position mit den Drehspieß-Klammern, und drehen Sie dabei den Drehspieß von Hand, um das Gleichgewicht zu prüfen, und gleichen Sie die Position des Bratens bei Bedarf aus. Führen Sie das spitze Ende des Spießes in den Motor ein und prüfen Sie, dass alles korrekt läuft.

Die Verwendung des hinteren Brenners zum Braten auf einem Grill kann je nach Vorliebe des Benutzers unterschiedlich sein. Ein Vorschlag könnte sein, 1 - 3 der Hauptbrenner zu verwenden, um den Braten zuzubereiten und dann den hinteren Brenner gegen Ende des Kochens zu verwenden, um den Braten knusprig braun zu braten. Die Verwendung des hinteren Brenners für die Zubereitung kann je nach Größe des Bratens sehr lange dauern. Verwenden Sie den hinteren Brenner nicht in Kombination mit den Hauptbrennern bei hoher Wärmestufe, wenn die Haube geschlossen ist.



#### WARNUNG!

Beim Grillen mit geschlossener Haube ist besondere Vorsicht geboten. Die Wärme und die Temperatur müssen regelmäßig überprüft werden, um ein sicheres Grillen zu gewährleisten. Zu viel Wärme kann Feuer verursachen.

Farbige Grills bleichen eher aus als schwarze. Um Ihren Grill zu pflegen, kochen Sie nicht längere Zeit bei hoher Temperatur bei geschlossener Haube. Verwenden Sie die Abdeckung, wenn der Grill nicht verwendet wird, um ihn vor direkter Sonneneinstrahlung zu schützen.

## PFLEGE UND WARTUNG

Grill nach jedem Gebrauch regelmäßig reinigen und ganz besonders, nachdem er für längere Zeit nicht benutzt wurde. Vor dem Reinigen sichergehen, dass der Grill und seine Bestandteile genügend abgekühlt sind. Den Grill nicht der Witterung im Freien aussetzen oder in feuchten, nassen Räumen lagern.

- Den Grill nie mit Wasser begießen, wenn die Oberflächen heiß sind.
- Heiße Teile nie mit ungeschützten Händen anfassen.

Obwohl unsere Produkte nach höchsten Qualitätsstandards hergestellt sind und alle Maßnahmen getroffen wurden, sie so witterungsbeständig wie möglich zu machen, können wir keine Verantwortung übernehmen, wenn auf freiliegenden Metallteilen Rost vorkommt, außer es handelt sich dabei um fehlerhafte Herstellung von Teilen.

Um die Lebensdauer Ihres Grills zu verlängern und seinen Zustand aufrechtzuerhalten, empfehlen wir dringend, dass das



Gerät zugedeckt wird, wenn es nicht in Gebrauch ist, besonders während der Wintermonate.

## EDELSTAHLPFLEGE UND REINIGUNGSRATSCHLÄGE

Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden. Nur sauberer Edelstahl kann optimale Leistung erzielen – für maximale Korrosionsbeständigkeit und zur Erhaltung des guten Aussehens und der Lebensdauer Ihres Grills ist Sauberkeit unerlässlich.

## ARTEN VON OBERFLÄCHENVERUNREINIGUNGEN

### FINGERABDRÜCKE UND FLECKEN

Fingerabdrücke und kleinere Flecken, die durch normalen Gebrauch entstehen, sind die häufigsten Oberflächenverunreinigungen. Sie können mit einem Glasreiniger oder einem weichen Tuch entfernt werden. Daraufhin sollte man nochmals gründlich mit warmem Wasser nachspülen.

### SCHMUTZ

Edelstahl wird schmutzig, wie jede andere Oberfläche auch, die der Witterung ausgesetzt ist, besonders in küstennahen Gegenden. Reinigung mit warmem Wasser mit oder ohne ein mildes Reinigungsmittel ist ausreichend. Milde, nicht kratzende Scheuermittel, wie die typischen Haushaltsreiniger, sind ebenfalls zweckmäßig. Diese können zusammen mit warmem Wasser, Nylonbürsten, Schwämmen oder Wischtüchern benutzt werden. Stahlbürsten oder Stahlwolle sollten vermieden werden, da sich Partikel auf der Oberfläche festsetzen können, was zu ROST führen kann. Nach der Reinigung sollte man immer mit klarem, heißem Wasser nachspülen.

### FETT

Bei der Zubereitung von Speisen kann Fett Edelstahloberflächen verschmutzen. Wenn sie nicht entfernt werden, können diese Schmutzreste leicht korrosionsfördernd sein oder die Oberflächenpassivität angreifen. Folglich ist regelmäßiges Entfernen eine Notwendigkeit für das Aussehen.

## ARTEN VON REINIGUNGSMITTELN UND METHODEN

Darauf achten, dass nicht gekratzt wird, was möglicherweise zu Korrosion führen kann, wenn Reinigungsmittel nicht komplett entfernt werden. Wenn nicht absolut erforderlich, Scheuermittel vermeiden.

### KLARES WASSER UND WISCHEN

Für kleine Flecken und losen Schmutz und Verunreinigungen eignen sich bevorzugt ein weiches Tuch und klares, warmes Wasser. Ein letztes Nachspülen mit klarem Wasser und Trockenwischen beenden den Vorgang und schließen die Möglichkeit von Wasserflecken aus.

### HAUSHALTSREINIGUNGSMITTEL

Es gibt zwei Arten von Haushaltsreinigungsmitteln: Spülmittel (nicht-scheuernd) und Scheuermittel. Scheuermittel sind effektiver, aber sie können Oberflächen auch zerkratzen. Ein neutrales Reinigungsmittel mit wenig Chloridgehalt ist unerlässlich. Die mit diesen Reinigungsmitteln normalerweise verwendete Reinigungsmethode ist, sie auf die Edelstahloberfläche aufzutragen und sie in Richtung der Maserung oder entlang der Polierlinien (nicht quer dazu) mit einem Tuch abzuwischen. Dann sollte die gereinigte Fläche sorgfältig mit klarem Wasser abgespült und mit einem weichen Tuch trocken gewischt werden, falls man Wasserflecken vermeiden möchte.

## EDELSTAHLPFLEGE AN IHREM GRILL

Ihr Grill hat Bestandteile aus Edelstahl. Alle Edelstahlgüteklassen benötigen gute Pflege und einen gewissen Schutz, um ihr Aussehen beizubehalten. Entgegen der öffentlichen Wahrnehmung ist Edelstahl nicht gegen Rost gefeit oder wartungsfrei. Sogar Edelstahl der höchsten seefesten Güteklasse muss häufig gereinigt werden, damit Oxidation und andere Korrosionsaspekte vermieden werden können. Der heutige Geschmack verlangt, dass ein Grill aus gebürstetem

Edelstahl sein soll. Diese gebürstete Oberfläche wird dadurch erreicht, dass Edelstahlbleche einem Schleifprozess unterzogen werden, der den Hochglanz entfernt und die gebürstete Oberfläche hinterlässt. Gebürsteter Edelstahl muss häufig gereinigt und gepflegt werden, um sein hochwertiges Aussehen beizubehalten. Bei unzureichender Pflege kann man daher auf die Dauer Zeichen von Korrosion erwarten.

Edelstahl ist zweifellos kein pflegefreies Material. Sauberkeit und Edelstahl sind eng miteinander verbunden.

Je sauberer Edelstahl gehalten wird, wenn er aufbewahrt oder benutzt wird, um so größer ist die Wahrscheinlichkeit einer optimalen Korrosionsbeständigkeit. Um das gute Aussehen und die Lebensdauer Ihres Grills zu erhalten, befolgen Sie diese zusammenfassenden Tipps für Edelstahlpflege:

- Wir empfehlen dem Besitzer, eine dünne Schicht Olivenöl auf Edelstahloberflächen in neuem Zustand oder nach dem Reinigen und Trocknen aufzutragen. Das Olivenöl trägt großartig zum Schutz des Edelstahls vor korrosionsfördernden Verunreinigungen bei und beseitigt Fingerabdrücke und andere Flecken, und lässt den Edelstahl wie neu aussehen. Eine Olivenölbeschichtung erleichtert auch darauffolgendes Polieren.
- Zur Reinigung des Grills weiche Tücher oder Schwämme benutzen.
- Nie Stahlbürsten oder Stahlwolle benutzen.
- Freiliegende Flächen regelmäßig reinigen.
- Nach dem Reinigen gründlich mit Wasser nachspülen.
- Reinigung mit chloridhaltigen Reinigungsmitteln vermeiden.
- Auf polierten Oberflächen sollte in der Richtung der Polierlinien, NICHT quer dazu, gerieben oder gewischt werden.
- Stirnblende vorsichtig reinigen. Aufgedruckte Informationen könnten durch starkes Reiben ausgelöscht werden.

## GRILLOBERFLÄCHEN AUS GUSSEISEN

Vor dem Grillen, Grillplatte oder Grillschale (falls mitgeliefert) mit heißem Seifenwasser reinigen, um Öl oder Rückstände von der Verpackung oder vom Herstellungsprozess zu beseitigen. Mit klarem Wasser abwaschen und Platten auf natürliche Weise trocknen lassen. In den Grill zurücklegen, bevor er angezündet wird. Nach dem Anzünden des Grills, die Platten über einen Zeitraum von 30 Minuten langsam erwärmen lassen, wobei die Temperatur erhöht wird. Leichte Dämpfe machen sich über den Platten bemerkbar, was normal ist, da Rückstände abgebrannt werden. Grill ausschalten, damit die Platten abkühlen können. Jetzt kann man die Platten durch Auftragen von Speiseöl vorbereiten. Darauf achten, dass die Platten nicht so heiß sind, dass das Auftragen von Öl gefährlich wird. Platte mit Öl bepinseln, so dass das Öl von der Oberfläche absorbiert wird. Platten völlig abkühlen lassen, dann überschüssiges Öl entfernen. Der Grill ist jetzt betriebsbereit. Obigen Vorgang wiederholen, damit die Platte und der Rost nach jedem Grilledurchgang in betriebsbereitem Zustand sind.

## GRILLOBERFLÄCHEN AUS EMAILLE

Emaillebeschichtete Gegenstände sollten vorsichtig behandelt werden und nicht mit Scheuermitteln oder kratzigen Scheuerlappen gereinigt werden. Die Oberflächen können brechen oder angeschlagen werden, wenn sie aufgeschlagen oder fallen gelassen werden. Emaille-Oberflächen gelten NICHT als antihafbeschichtet, normale Anwendung von Speiseöl ist erforderlich. An überhitzten oder nicht geölte Emaille-Oberflächen können Speisen haften bleiben. Die Oberflächen können leichter gereinigt werden, wenn sie erst über Nacht eingeweicht werden.

## BRENNERWARTUNG

Vorausgesetzt, dass sie bei normalem Gebrauch ordnungsgemäß funktionieren, werden die Brenner durch das Abbrennen der Rückstände nach dem Kochen sauber gehalten. Die Brenner sollten jährlich entfernt und gereinigt werden, oder dann, wenn starke Ablagerungen festgestellt werden, um sicherzustellen, dass keine Anzeichen von Verstopfung (Schmutz, Insekten) in

den Brenneröffnungen, dem Primärlufteinlass oder dem Hals der Edelstahlbrenner vorhanden sind. Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu entfernen. Achten Sie beim Wiedereinbau der Brenner darauf, dass sie wie folgt positioniert sind. Der Hals des Brenners passt über den Ventilauslass, die oberen Klappen der Gassammelkästen passen über die Brenneroberseiten.

### BRENNERWARTUNG UND ERSATZTEILE

Sowohl die Brenner aus Edelstahl als auch die Flammenverteiler haben eine bestimmte Betriebslebensdauer; diese Produkte sind oft Kochmarinaden und extremer Hitze in einem Bereich des Grills ausgesetzt, der bei der regelmäßigen Reinigung vernachlässigt werden kann. Ersatzteile erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Grillhändler.

### SPINNEN UND INSEKTEN WARNUNG!

Spinnen und Insekten können sich in den Brennern des Grills einnisten und das Gas von der Vorderseite des Brenners strömen lassen. Dies ist ein sehr gefährlicher Zustand, der ein Feuer verursachen kann, wodurch der Grill beschädigt wird und der Betrieb unsicher wird.

### WANN SIE NACH SPINNEN SUCHEN SOLLEN

Sie sollten die Brenner mindestens einmal jährlich oder unmittelbar nach Auftreten einer der folgenden Bedingungen überprüfen:

- Gasgeruch in Verbindung mit gelblichen Brennerflammen.
- Der Grill erreicht keine richtige Temperatur
- Der Grill heizt ungleichmäßig.
- Die Brenner machen knallende Geräusche.

### PRIMÄRLUFTEINLASS-ANFORDERUNG AN DEN DURCHMESSER:

#### Für 4-Brenner-Grills:

- Durchmesser für jede Seite: 5,5 ~ 6,5 mm
- Gesamter Durchmesser für zwei Seiten: 11 ~ 13 mm

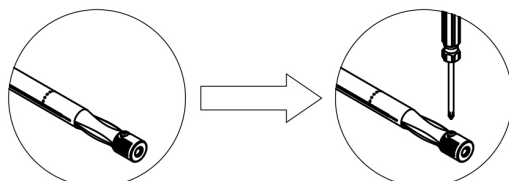
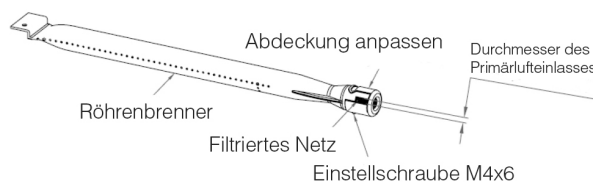
#### Für 6-Brenner-Grills:

- Durchmesser für jede Seite: 2 ~ 2,5 mm
- Gesamter Durchmesser für zwei Seiten: 4 ~ 5 mm

### EINSTELLEN DES LUFTEINLASSES:

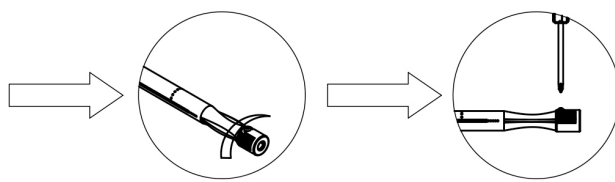
Stellen Sie den Durchmesser des Primärlufteinlasses gemäß den folgenden Abbildungen ein.

(Das unten abgebildete Brennerbild dient nur zur Illustration)



Schritt 1

Schritt 2



Schritt 3

Schritt 4

### TROPFSCHALE

Kontrollieren Sie nach jeder Verwendung die Tropfschale, die

Tropfwanne und die Folienwanne auf Fettablagerungen. Wenn diese Bereiche nicht gewartet werden, kann dies zu einem Fettbrand oder einem übermäßigen Aufflammen führen. Dies kann Ihren Grill ernsthaft beschädigen und ist nicht von der Garantie abgedeckt.

### GRILLGEHÄUSE



#### WARNUNG!

Wenn Sie den Grill nicht reinigen, besteht Brandgefahr!

Überschüssiges Schmalz oder Fett regelmäßig mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschaber vom Grillgehäuse entfernen. Es ist nicht notwendig, das gesamte Schmalz vom Gehäuse zu entfernen. Wenn Sie vollständig reinigen müssen, verwenden Sie nur heißes Seifenwasser und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten. Entfernen Sie Kochflächen und Brenner vor einer vollständigen Reinigung. Tauchen Sie die Gasregler oder den Verteiler nicht in Wasser ein. Überprüfen Sie den Brennerbetrieb nach dem sorgfältigen Einbau in das Gehäuse.

### BEFESTIGUNGEN

Alle Schrauben und Bolzen usw. sollten regelmäßig überprüft und angezogen werden.

### ENDE DER KOCHSESSION

Drehen Sie nach jeder Kochsession die Grillbrenner auf "HOCH" und brennen Sie sie für 5 Minuten ab. Bei diesem Verfahren werden Speisereste abgebrannt und die Reinigung wird somit erleichtert.

### LAGERUNG

Lagern Sie Ihren Grill an einem kühlen, trockenen Ort. Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Fremdkörper in den Brenneröffnungen ansammeln. Eine Schutzabdeckung sollte immer am Grill angebracht werden, um Ihre Investition vor dem Wetter zu schützen, wenn sie nicht in Gebrauch ist. Wenn der Grill im Innenbereich gelagert werden soll, muss die Gasflasche entfernt und draußen gelassen werden. Die Gasflasche sollte immer im Freien, an einem trockenen, gut belüfteten Ort, fern von jeglichen Wärme- oder Zündquellen gelagert werden. Lassen Sie Kinder nicht mit der Flasche hantieren.

Um Ihre Investition zu schützen, wird empfohlen, den Grill durch eine geeignete Abdeckung zu schützen. Bitte beachten Sie jedoch, dass der Grill vor der Verwendung einer Schutzabdeckung immer abgekühlt, von Oberflächenverschmutzungen oder Schmutz gereinigt und gründlich trocken sein sollte. Wenn diese Informationen nicht befolgt werden, kann dies dazu führen, dass eine Grill-Abdeckung eher ein Korrosionsverursacher als ein Schutzwerkzeug ist.



#### HINWEIS:

Wenn Sie Ihren Grill lange Zeit abgedeckt halten, prüfen Sie gelegentlich auf Korrosion und Insektenbefall. Ölen Sie Oberflächen zum zusätzlichen Schutz.

### DEHNBARE SCHLÄUCHE

Stellen Sie sicher, dass die flexiblen Schläuche nicht verdreht sind. Überprüfen Sie regelmäßig den Zustand der flexiblen Schläuche und ersetzen Sie sie, wenn sie Anzeichen von Verfall aufweisen. Ändern Sie nicht die Verlegung eines flexiblen Schlauchs.

### SERIENNUMMER

Die Seriennummer Ihres Grills befindet sich auf der Innenseite des Gehäuses entweder an der rechten Tür oder an der Seitenwand. Wenn Sie weitere Hilfe bei Ihrem Grill von Ihrem lokalen Händler oder Masport benötigen, halten Sie bitte diese Seriennummer griffbereit, da sie uns schnell die Identifizierung des Grills ermöglicht.

## PROBLEMBEHEBUNG

### BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Wenn der Grill nicht ordnungsgemäß funktioniert, benutzen Sie die folgende Checkliste, bevor Sie die Dienste Ihres Händlers in Anspruch nehmen.

### GERÄT NUR FÜR DIE ANWENDUNG IM FREIEN ZUGELASSEN

NUR VOM HERSTELLER BEREITGESTELLTEN GASANSCHLUSSSCHLAUCH UND DRUCKREGLER BENUTZEN!

Falls Ersatz notwendig wird, wenden Sie sich bitte entweder an unsere Kundendienstabteilung oder an Ihren örtlichen Händler. Die Verwendung nicht zugelassener Teile kann zu gefährlichen Situationen und einem unsicheren Umfeld führen.

### AUFBEWAHRUNG DES GRILLS

1. Grill reinigen.
2. Wenn die LP Gasflasche an den Grill angeschlossen ist, den Grill an einem trockenen gut durchlüfteten Platz im Freien und außer Reichweite von Kindern aufbewahren.
3. NUR, wenn die LP Gasflasche abgeschaltet und entfernt worden ist, kann der Grill drinnen aufbewahrt werden. Die LP Gasflasche muss im Freien und außer Reichweite von Kindern aufbewahrt werden. Die Gasflasche NIEMALS in einem Gebäude, einer Garage oder in anderen geschlossenen Räumen aufbewahren.
4. Wenn ein Schutzüberzug für den Grill benutzt wird, Grill alle paar Wochen überprüfen.

## LEMBEHANDLUNG

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHE	PROBLEMBEHEBUNG
<b>INTEGRIERTE ZÜNDUNG</b> Wenn Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird:		
- Entzündet sich nicht	Düse verstopft	Düse auf Verstopfungen überprüfen
- Kein Funke	Schmutzige Elektrodenkontakte und/oder lose Kontakte	Verbindungskabel entfernen, säubern und wieder fest verbinden
- Immer noch kein Funke	Elektrodenklemmen sind beschädigt	Elektrode überprüfen und wenn beschädigt, ersetzen
- Schwacher Funke	Verursacht durch Feuchtigkeit / Essensreste an den Elektroden	Feuchtigkeit mit Küchenpapier beseitigen / Elektrode säubern
- Funke zündet woanders, als auf der Elektrodenspitze	Zündkabel beschädigt	Zündkabel ersetzen
<b>ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (HINTERER BRENNER)</b> Wenn Knopf gedrückt und gegen den Uhrzeigersinn gedreht wird:		
- Entzündet sich nicht	Düse verstopft	Düse auf Verstopfungen überprüfen
- Kein Funke	Schmutzige Elektrodenkontakte und/oder lose Kontakte	Verbindungskabel entfernen, säubern und wieder fest verbinden
- Immer noch kein Funke	Schmutzig / lose Kontakte an der Batterie	Säubern
	Leere / entladene Batterie	Batterie ersetzen
	Falsche Polung	Überprüfen und Batterie korrekt einsetzen
- Immer noch kein Funke	Stromkreis aufgrund loser Kontakte am Zündmodul nicht geschlossen	Zündmodul erneut zusammenbauen und sichergehen, dass alles fest montiert ist und ein voller Stromkreis gebildet wird
- Immer noch kein Funke	Elektrodenklemmen sind beschädigt	Elektrode überprüfen und wenn beschädigt, ersetzen
- Schwacher Funke	Verursacht durch Feuchtigkeit / Essensreste an den Elektroden	Feuchtigkeit mit Küchenpapier beseitigen / Elektrode säubern
- Funke zündet woanders, als auf der Elektrodenspitze	Zündkabel beschädigt	Zündkabel ersetzen
<b>BRENNER KANN MIT ZÜNDHOLZ NICHT ENTZÜNDET WERDEN</b>	Kein Gas	Ventil an der Gasflasche öffnen
	Gasfluss ist nicht gleichmäßig	Brennerrohre reinigen
	Inkorrekte Montage zwischen Brenner und Ventil	Erneut zusammenbauen
<b>GELBE ODER ORANGE FLAMMEN MIT GASGERUCH</b>	Unvollständige Verbrennung	Brennereingang auf Verstopfungen, wie z. B. Spinnen überprüfen Luftklappe auf korrekte Einstellung überprüfen Ursache untersuchen

<b>NIEDRIGE HITZE, WENN DER KNOFF IN DER HOCH POSITION IST</b>	Gasschlauch ist krumm oder genickt	Gerade biegen
	Brenner oder Düse verstopft	Freimachen
	Niedriger Gasdruck	Gasflasche / Gasdruckregler überprüfen (siehe Seite 15)
	Grill nicht vorgeheizt	Den Grill 15 Minuten lang vorheizen
<b>AUFFLAMMEN</b>	Überschüssiges Fleischfett	Vor dem Grillen Fett abschneiden
	Zu hohe Temperatur	Einstellen
	Fettablagerung	Reinigen
<b>FLAMMENAUSFALL</b>	Zu starker Wind	Windstilleren Platz finden
<b>STICHFLAMMEN</b>	Zu hoher Gasdruck	Gashändler anrufen
<b>FLAMMENRÜCKSCHLAG</b>	Brenner verstopft	Reinigen
<b>FETTBRAND</b>	Fett hat sich auf dem Grillgut angesammelt	Knöpfe und LP Gasflasche abschalten, Deckel offen lassen, Feuer ausbrennen lassen. Grill reinigen, wenn er abgekühlt ist.

## GARANTIEERKLÄRUNG

Material- oder Herstellungsfehler am Gerät werden während der gesetzlichen Gewährleistungsfrist für Mängelansprüche behoben, je nach unserer Wahl entweder zu reparieren oder zu ersetzen. Die gesetzliche Gewährleistungsfrist richtet sich nach den gesetzlichen Bestimmungen des Landes, in dem das Gerät gekauft wurde.

Unser Garantieverprechen gilt nur, wenn:

- Diese Bedienungsanleitung beachtet wurde
- Das Gerät korrekt verwendet wurde
- Originalersatzteile verwendet wurden

Die Garantie erlischt bei:

- Nicht autorisierten Reparaturversuche
- Nicht genehmigten technischen Änderungen
- Nicht bestimmungsgemäßer Verwendung

Die Garantie schließt aus:

- Lackschäden, die auf normale Abnutzung zurückzuführen sind
- Bei Teilen, die auf der Ersatzteilkarte mit einem Rahmen xxxxxx (x) gekennzeichnet sind

Die Garantiezeit beginnt mit dem Kauf des ersten Endbenutzers. Maßgebend ist der Zeitpunkt des Kaufbelegs. Im Falle eines Garantieanspruch, nehmen Sie bitte diese Garantieerklärung und den ursprünglichen Kaufbeleg und wenden Sie sich an Ihren Händler oder an ein autorisiertes Kundendienstzentrum. Diese Erklärung berührt nicht die gesetzlichen Mängelansprüche des Käufers gegen den Verkäufer.





# CONTENTS

<b>SAFETY AND WARRANTY INFORMATION</b>	<b>33</b>
<b>PARTS DIAGRAM, PARTS LIST &amp; FIXTURES</b>	<b>35</b>
<b>FASTENERS</b>	<b>36</b>
<b>ASSEMBLY INSTRUCTIONS</b>	<b>36</b>
<b>FLAME TAMER CONFIGURATION</b>	<b>48</b>
<b>ROTISSERIE (OPTIONAL)</b>	<b>49</b>
<b>CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE</b>	<b>50</b>
<b>LEAK TESTING</b>	<b>50</b>
<b>INSTALLATION</b>	<b>50</b>
<b>OPERATION</b>	<b>51</b>
<b>CARE AND MAINTENANCE</b>	<b>53</b>
<b>TROUBLESHOOTING</b>	<b>56</b>
<b>CHECKLIST</b>	<b>56</b>
<b>GUARANTEE</b>	<b>57</b>
<b>ROTISSERI (TILBEHØR)</b>	<b>211</b>

# SAFETY AND WARRANTY INFORMATION

## KEEP THE INSTRUCTIONS IN A SAFE PLACE FOR FUTURE USE.



**DO NOT OPERATE THIS BBQ BEFORE IT HAS BEEN ASSEMBLED CORRECTLY AND YOU HAVE READ AND UNDERSTOOD THESE INSTRUCTIONS.**



These instructions are intended as a general guide and do not supersede national or local codes in any way. Contact local authorities for clarity of laws relating to the operation of this appliance.

## SYMBOLS IN THIS OWNER'S MANUAL



Possible hazard or hazardous situation. Not observing this instruction can lead to injuries or cause damage to property.



Important information on proper handling. Not observing this instruction can lead to faults in the BBQ.



User information. This information helps you to use all the functions correctly.

## FAILURE TO FOLLOW THESE INSTRUCTIONS COULD RESULT IN FIRE OR EXPLOSION WHICH COULD CAUSE PROPERTY DAMAGE, PERSONAL INJURY OR DEATH.

Accessible parts may be very hot. Keep young children away from the hot appliance at all times (even while cooling down).

Some parts of this grill may have sharp edges especially as mentioned in this manual! Wear suitable protective gloves if necessary.

Assembled parts sealed by the manufacturer must not be altered by the user. Any modification of the appliance by unauthorised persons may be dangerous.

## IMPORTANT SAFETY INFORMATION

Please read and understand this manual fully before assembly and use.

- The Manufacturer's Warranty may be voided by the incorrect use of this product.
- The Manufacturer or their Agents can accept no liability for the unsuitability of, or any damage to, food that is cooked on this appliance.
- Use the correctly specified fuel with this barbecue. Check with your dealer for the specific fuel for which this barbecue has been designed.

## OWNER'S MANUAL

- The operator must understand all the safety requirements detailed in this manual before using the barbecue.
- If you have any queries regarding these instructions, contact your local dealer for clarification before you use your barbecue.
- The unit must be correctly assembled before use. Failure to follow the manual's instructions could result in serious damage or injury.
- The English version is the original operating instructions. All additional language versions are translations of the original operating instructions.

## PERSONAL SAFETY

- The use of alcohol, prescription or non-prescription drugs may impair the consumer's ability to properly assemble or safely operate this barbecue.

- The barbecue should be carefully checked for operational use every time before use.
- Never try to move the barbecue when it is on, or before it has had time to cool down.
- The person operating this barbecue should pay constant attention to the food being cooked.
- Do not leave the barbecue unattended when it is alight. The person should remain at the barbecue at all times when it is alight/cooking.

## THIRD PARTY SAFETY

- The operator is responsible for the safety of all third parties while the barbecue is in use.
- Onlookers should be kept a safe distance away from the barbecue when it is in use.
- Keep children and animals well away while the barbecue is in use and while it is cooling down.

## LOCATION

- Do not use indoors. Barbecue units are designed for **OUTDOOR USE ONLY**.
- Use in a weather-protected area, preferably under shelter.
- Ensure that the barbecue is on an even and secure surface before operating. Use the castor locks if fitted to lock the wheels in place.
- Do not use within one metre of any flammable surface of structure.

## BURN AWARENESS

- Parts of the barbecue do get extremely hot and could cause serious burns – touch test the surface before applying a firm grip.
- The hood handle can become hot! The use of cooking gloves and long sleeves are advised.
- If cooking with the hood closed, be very careful opening the hood, a sudden rush of hot air could burn an unprotected arm.

## GAS AWARENESS

- Ensure all gas couplings and hoses are in good condition and have been correctly fitted.
- Leak test all gas lines and connections before use.
- Do not store flammable materials near this barbecue.
- Do not place the gas bottle underneath the barbecue directly.
- Do not store spare LPG cylinders under or near this barbecue.
- Do not place or use aerosols near this barbecue.
- Do not store or use gasoline or other flammable vapours or liquids in the vicinity of this barbecue.
- Ensure that the gas is turned OFF at the cylinder after use and while the barbecue is unattended.
- When turning off the barbecue, shut off the gas at the supply source before turning off all the burner controls.
- Do not store gas cylinders below ground level. ULPG is heavier than air. Should a leak occur, the gas will collect and could ignite due to presence of a flame or electric spark.

## FOR YOUR SAFETY AND OTHERS

If you smell gas:

- Shut off the gas supply to the barbecue.
- Extinguish any open flame (candles, cigarettes, etc.)
- Clear the area to allow the unburned gas to dissipate.

Be aware of the reason for the gas smell, address this before continuing. Should the gas odour come from the LPG cylinder, immediately contact the fire department from an elevated safe distance.

Connecting the gas cylinder to the barbecue, refer to that section

in the manual.

Leak testing, refer to that section in the manual.

### SAFETY EQUIPMENT

When cooking with oil/grease, fire extinguishing materials should be readily accessible.

In the event of an oil/grease fire do not attempt to extinguish with water or alcohol. Use type BC dry chemical fire extinguisher or smother the fire with dirt, sand or baking soda.

### RAIN HAZARD

In the event of rain while cooking with oil/grease, turn off the gas supply and all burners, cover the barbecue as soon as possible.

Move people/animals away from around the barbecue. Do not attempt to move the barbecue until it has cooled and can safely be moved.

### INSTALLATION

This Cooking Appliance is For Outdoor Use Only and shall not be used in a building, garage or any other enclosed area.



#### NOTE:

Read carefully the pages containing the parts and assembly before assembling your gas grill.

### THE LOCATION FOR YOUR GRILL

Do not use your gas grill in garages, porches, breezeways, sheds or other enclosed areas. Your gas grill is to be used outdoor only, at least 430mm from the back and side to any combustible surface. The grill should not be placed under any surface that will burn. Do not obstruct the flow of combustion and ventilation air around the grill housing. Keep this barbecue away from any flammable materials!

### GAS AND REGULATOR INFORMATION

Gas grills are used safely by millions of people when following simple safety precautions. This barbecue is designed for LPG use only. Bottle size of 4.5kg or greater is recommended for use with this barbecue. You must have the correct regulator and bottle for the barbecue to operate safely and efficiently. As per the EN 498:2012 standard. The items used in the fuel system are designed for operation with the grill.  
(See parts list for replacement items).

### WARRANTY

Refer to the warranty supplied with this BBQ. Should any part fail due to defective workmanship or faulty materials within the specified period from the date of purchase, AL-KO will replace or repair the defective part free of charge. Refer to the warranty for

details. Do not use a BBQ that is unsafe.

### LPG CYLINDER

The cylinder manufacturer/distributor is responsible for the safety and performance of the LPG cylinder. This is not included in the AL-KO BBQ warranty. Do not use a cylinder that is unsafe. This BBQ has a hook on the outside of the cabinet for the gas bottle to hang. The gas bottle not to be used inside the cabinet.

### DISPOSAL OF PACKAGING

Remove all protective packaging including any protective film from stainless steel surfaces.

Make sure you properly dispose of, or recycle the packaging material where possible to comply with applicable waste disposal laws in your area.



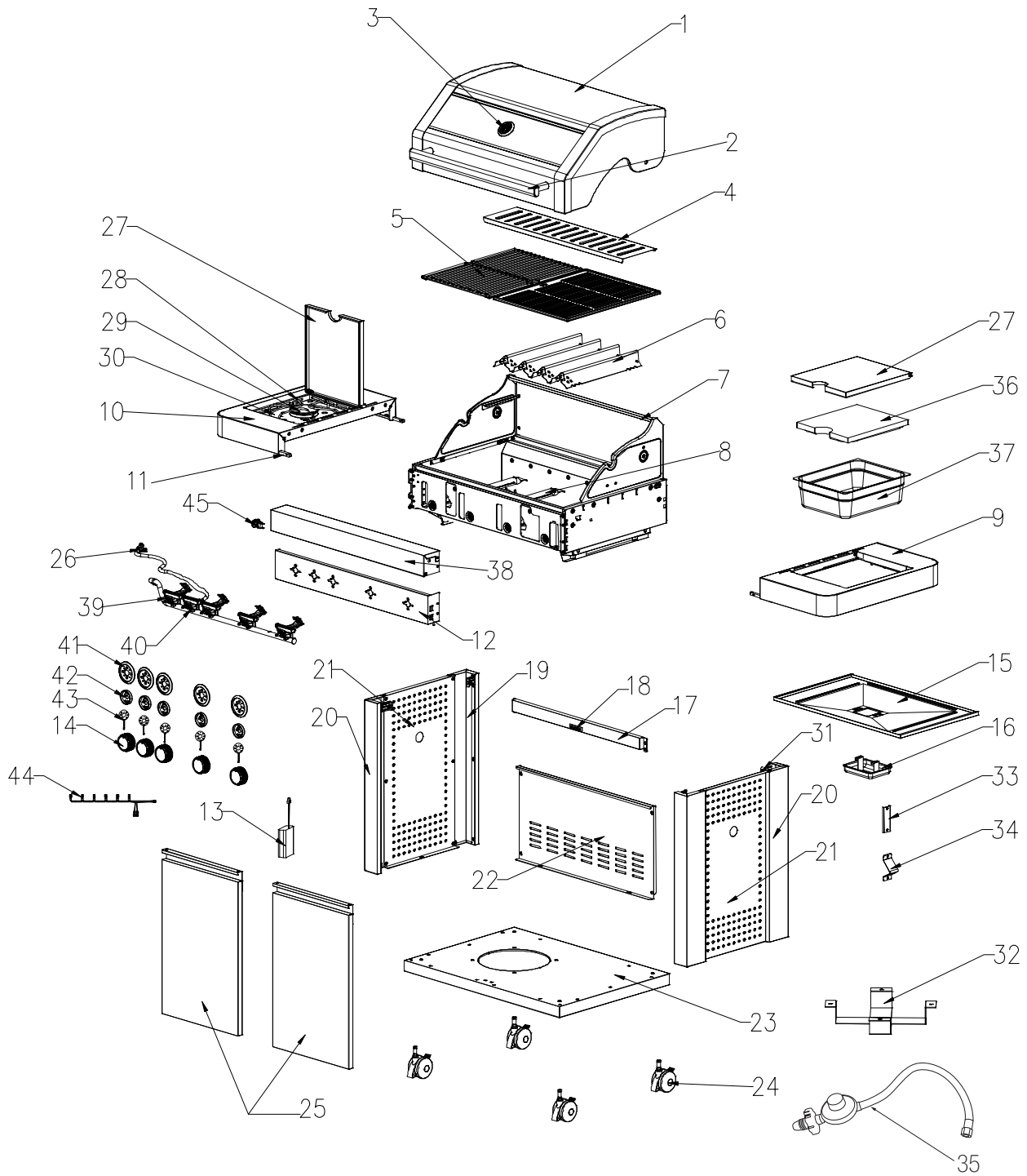
#### NOTE:

The images/instructions in the next few pages cover many models of BBQ, please ignore instructions for features that are not included with your BBQ.

The gas cylinder is recommend to 5kg LPG gas bottle, it is sufficient for a heating period of approx.3.5 hours with full power.




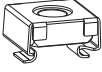




# PARTS DIAGRAM, PARTS LIST & FIXTURES

## 4 BURNER (WITH REAR BURNER) PARTS DIAGRAM



\*IMAGE IS FOR ILLUSTRATION PURPOSE ONLY AND MAY SHOW COMPONENTS THAT ARE NOT INCLUDED ON ALL MODELS OF BBQ.

## FASTENERS

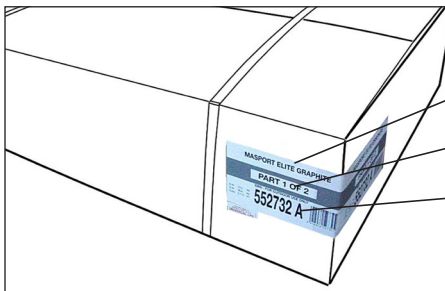
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### CAUTION!

Although we take every effort to ensure that the assembly process is as easy as possible, it is inherent with fabricated steel parts that corners and edges can cause cuts if improperly handled during assembly procedures. Be careful while handling any parts during assembly. It is strongly recommended that you protect hands with a pair of work gloves.

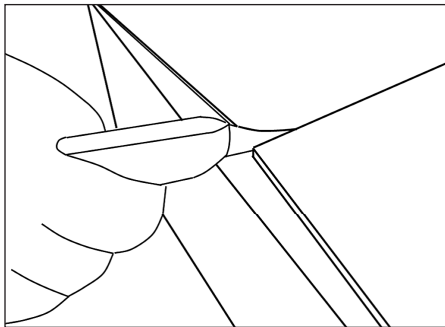
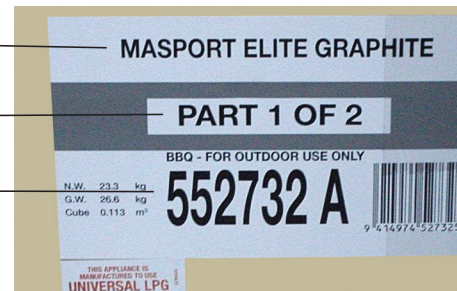
## ASSEMBLY INSTRUCTIONS



Product Description

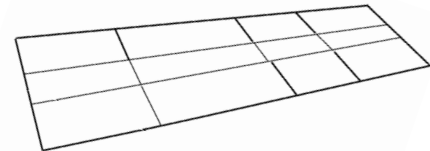
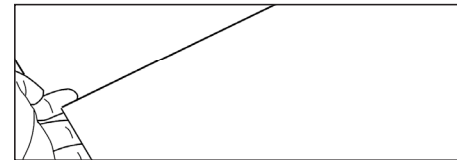
Carton Identification

Product Part Number



Open the carton by removing the shipping straps then slitting along both ends. Cut the tape only by a small amount in the middle, finish by lifting the carton flaps with your hand.

Unpack the entire carton, this carton will be used as a surface protector as the cabinet is being built. Open the carton as shown and place where the BBQ will be assembled



Tools needed for assembly: Crosshead screwdriver, 10mm Spanner.



### NOTE:

When assembling the barbecue, ensure it is sitting on a flat surface.

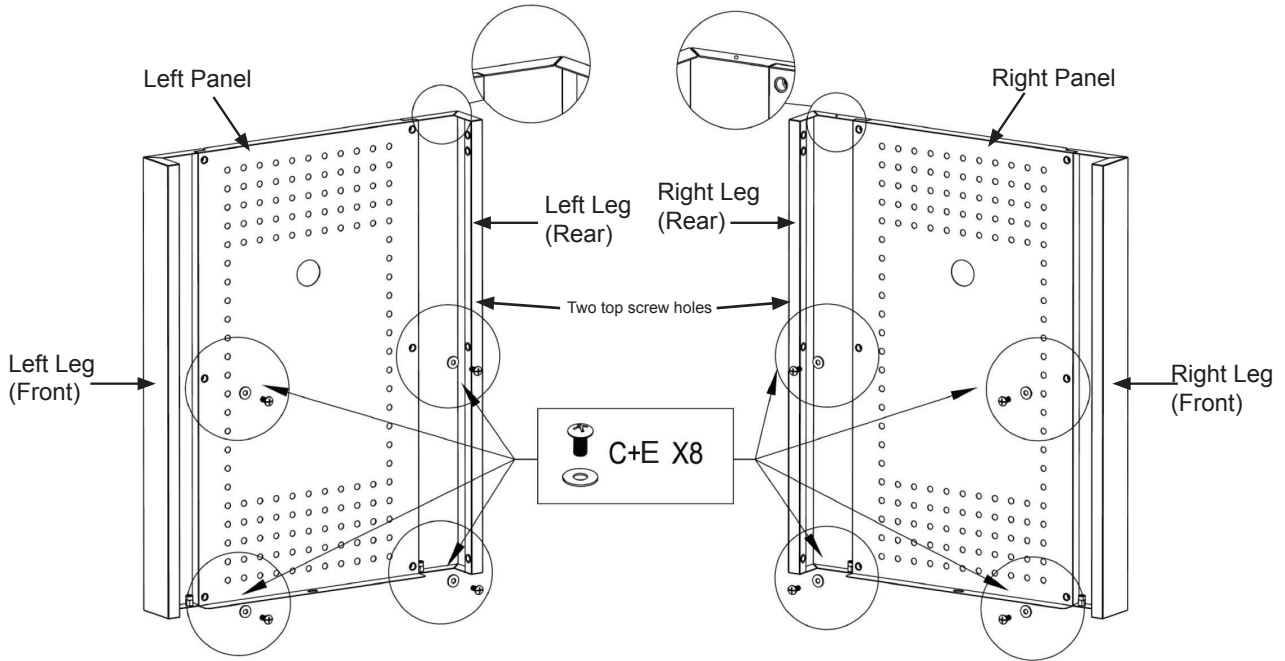
For illustration purposes a 6 Burner with Rear Burner is used in assembly steps shown in the next few pages.

This cabinet assembly is easier to assemble with two people.



**STEP 1**

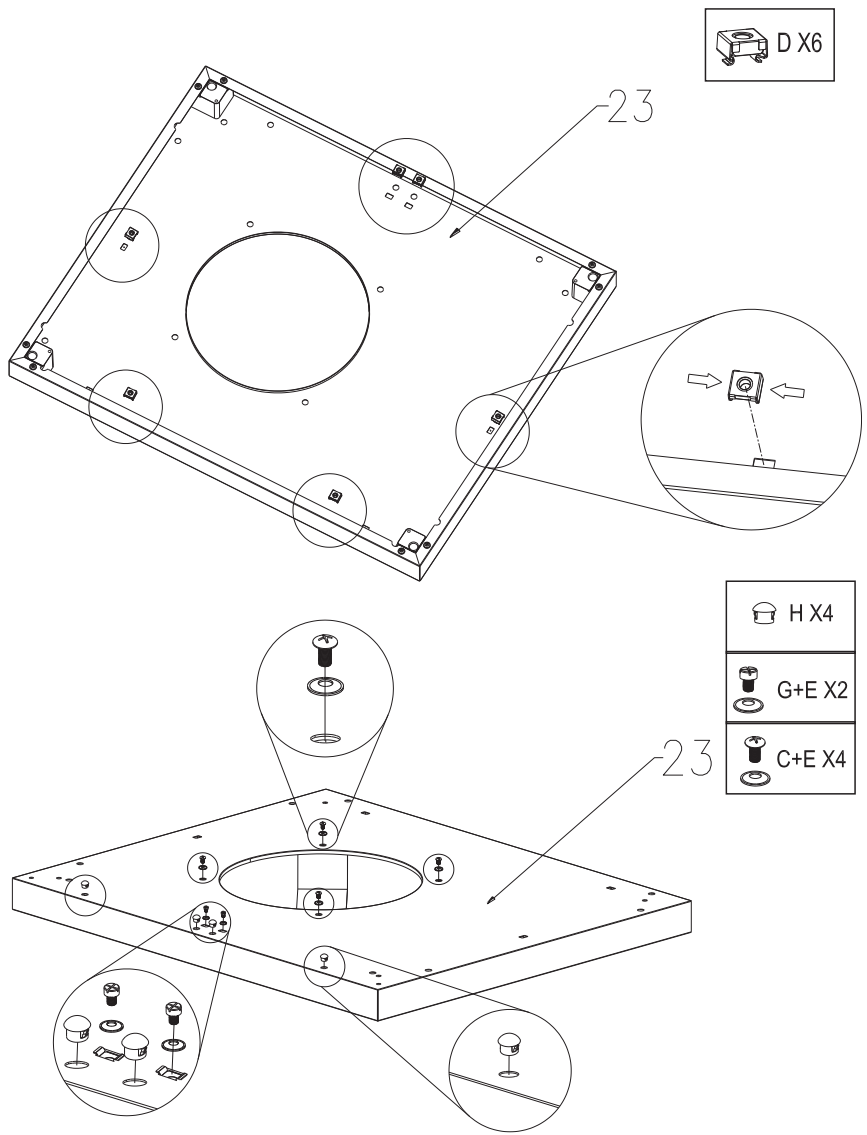
Identify the two different types of legs. The left leg at the left front is the same as the right rear and the leg at the right front is the same as left rear. Assemble the legs to the side panels.



Alternate way of identifying can be aligning legs such that there are two screw holes on top facing inside the BBQ.

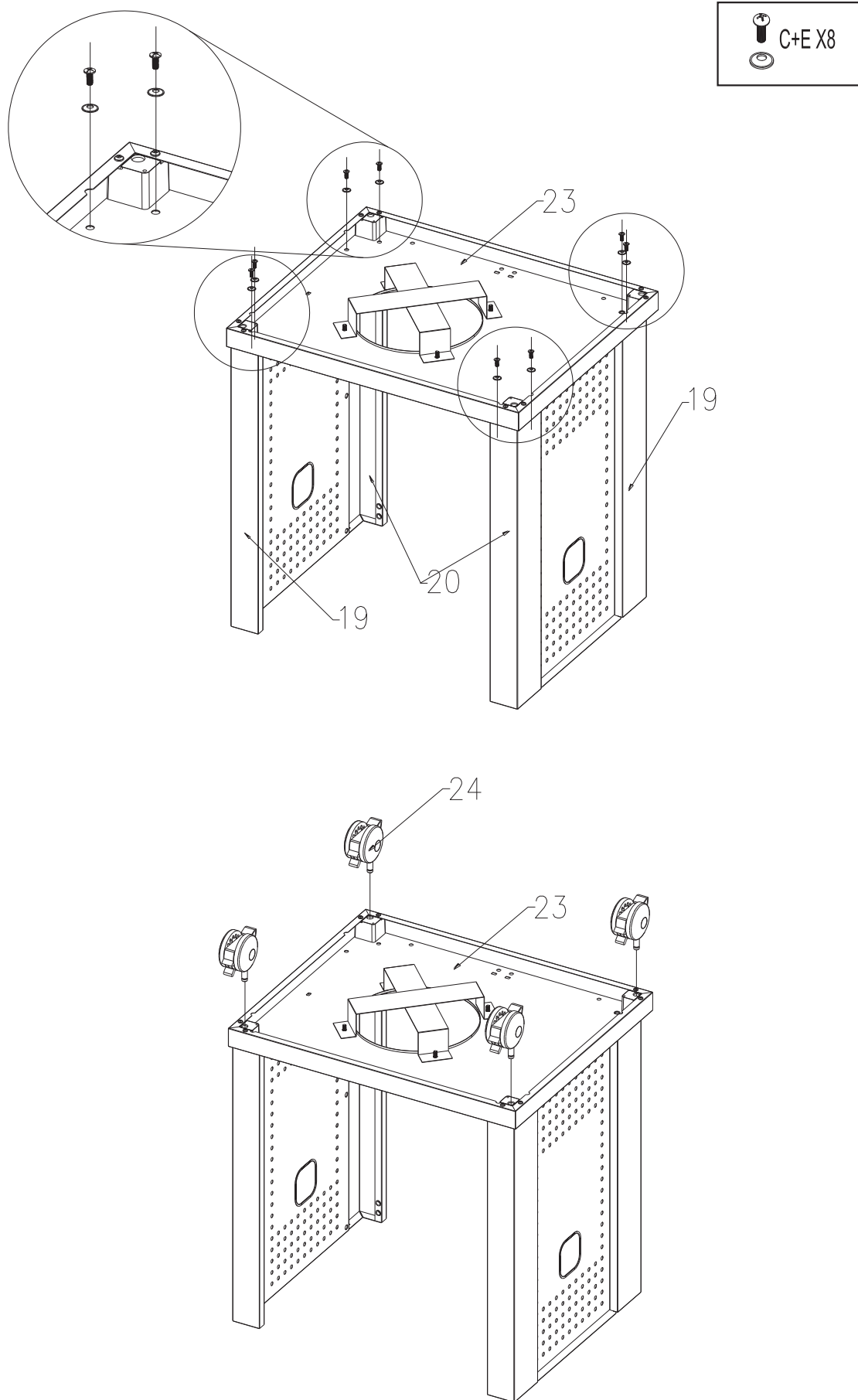
**STEP 2**

Insert 6 x D (M6) nut on the underside of the bottom panel. Assemble the plastic push pins and the door stopper pins on the top face of the bottom panel.



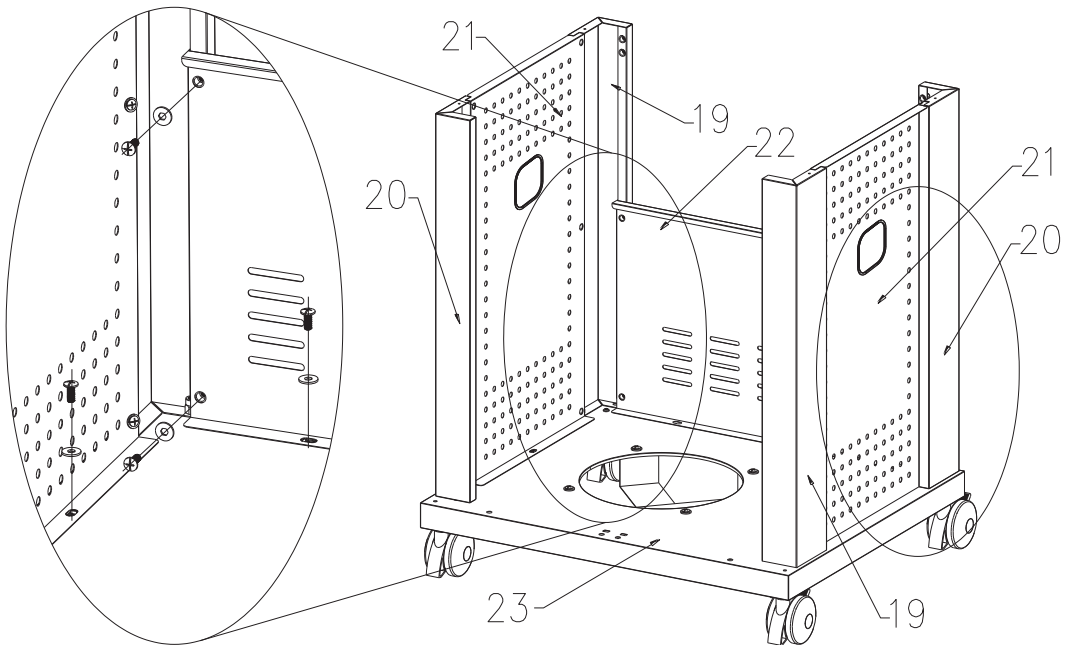
**STEP 3**

Assemble the side panels to the bottom panel. Then assemble the 4 casters on the bottom panel by pushing them in.



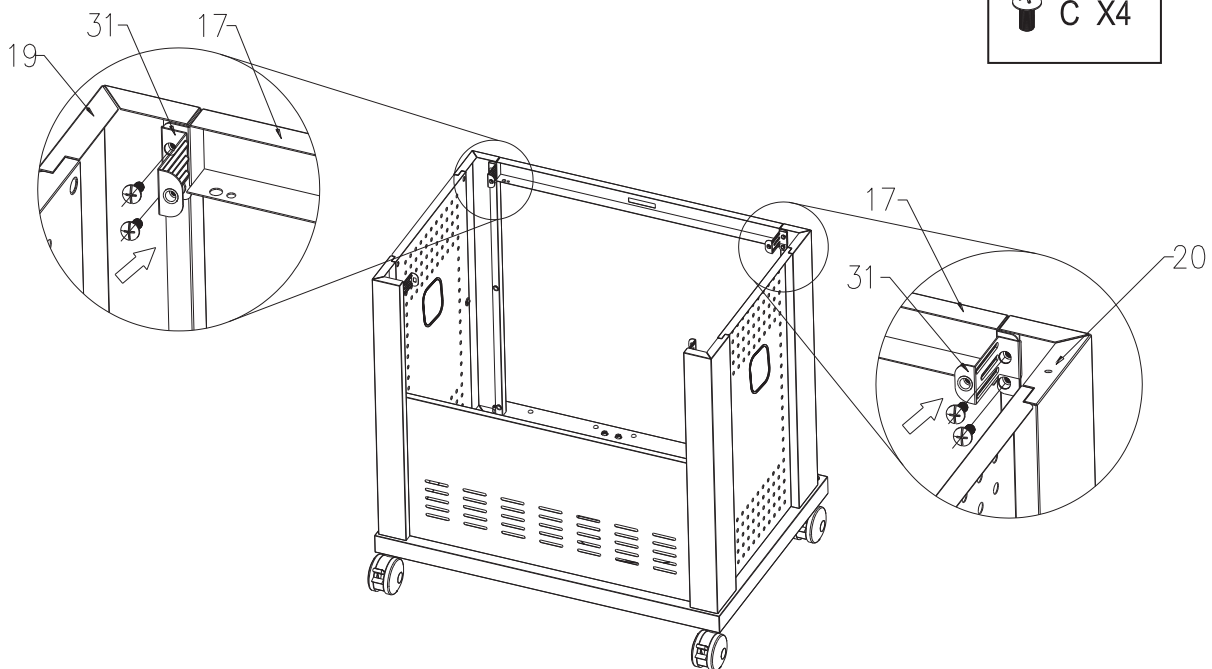
**STEP 4**

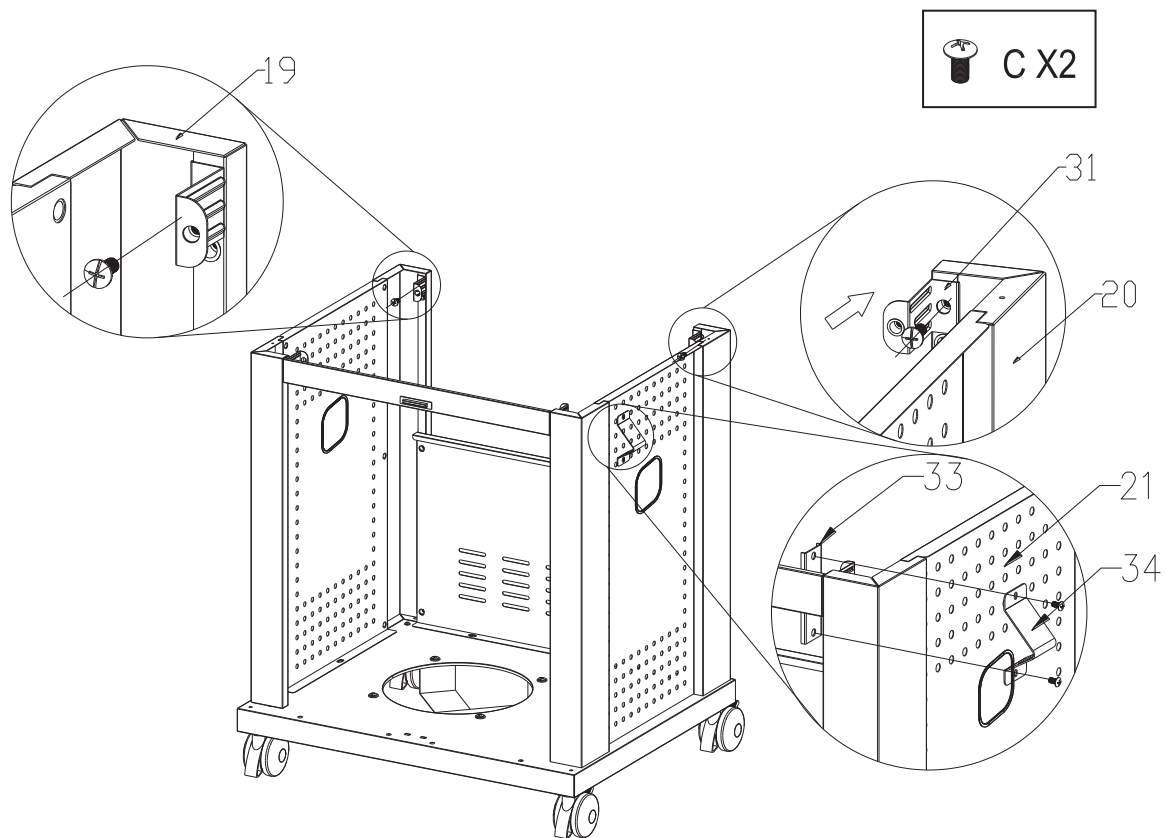
Assemble the rear panel.



**STEP 5**

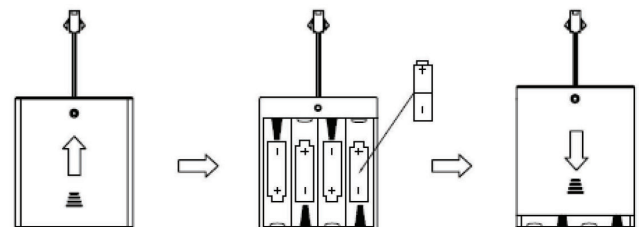
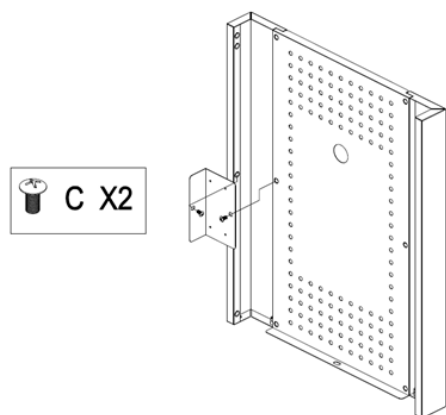
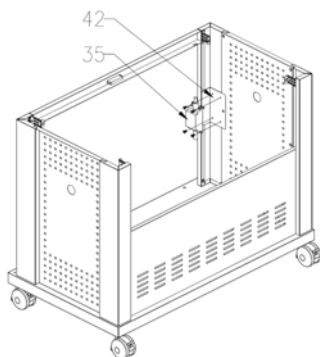
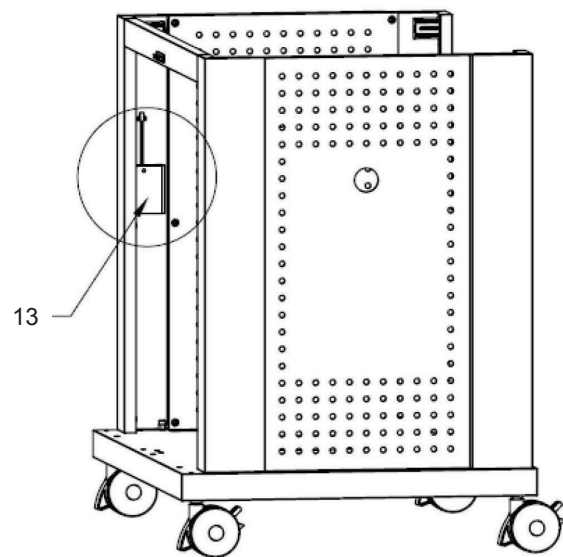
Attach the panel support to the front of the trolley and attach the trolley brackets on the top four corners. Trolley brackets need to be screwed in the top hole of the panel as shown below.





### STEP 6

To power the LED Knob lights (not available on all models), the lead coming out from the grill body has to be connected to the battery box. Make sure that the battery box is positioned as low as the lead allows, to protect the battery box from the heat. Measure the length of the lead coming out from the grill body assembly and the length of the lead attached to the battery box. Attach the battery box to the left hand side panel at the farthest possible position (Approximately: 150mm from the bottom panel. Some BBQ's may come with fix panel for adapter (Part 42), Assemble the panel as shown below.

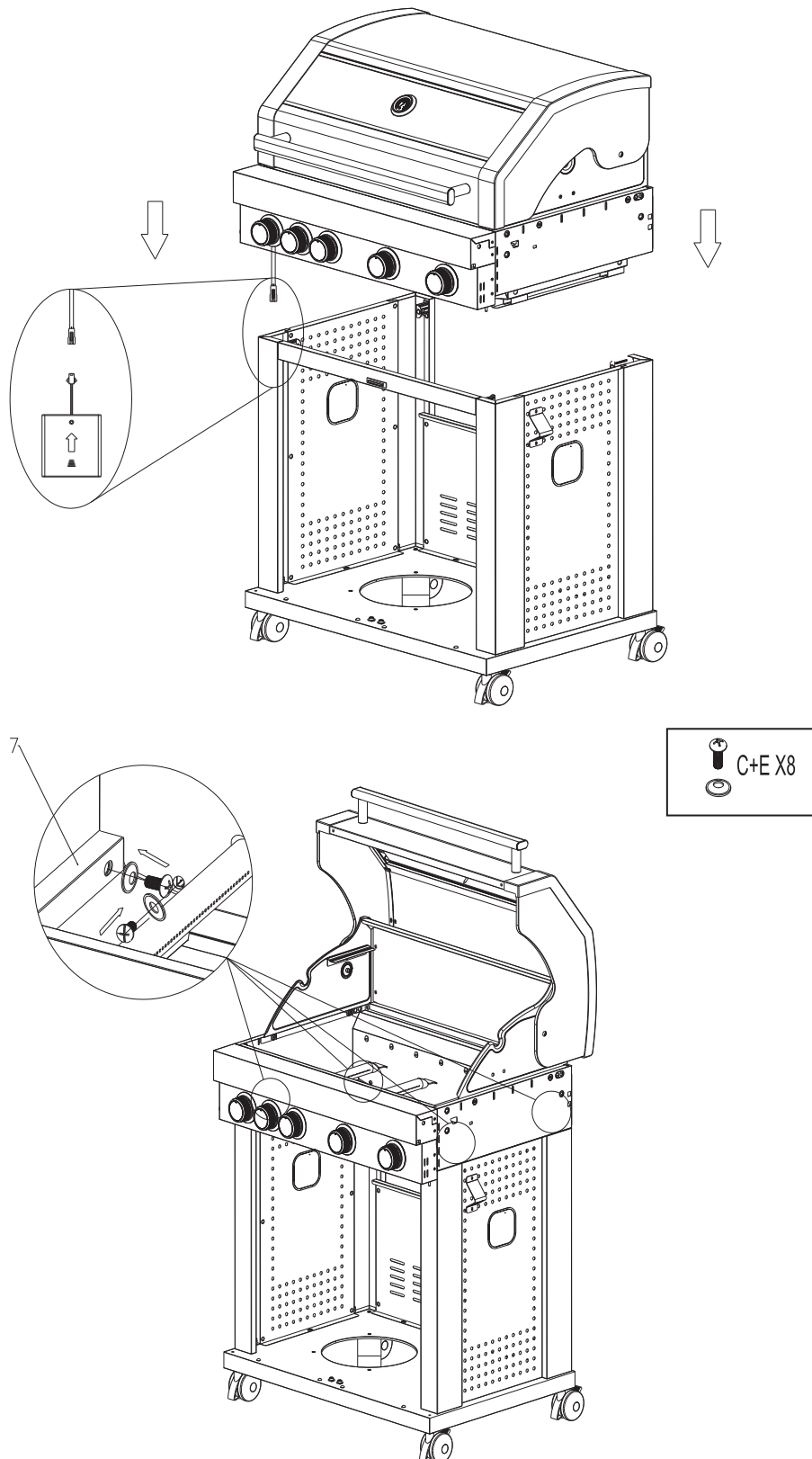


### LED lights

To change the battery. If LED lights stop sparking, replace these batteries, open the lid, replace the 4 x AAA batteries (follow positive & negative pattern), close the lid.

**STEP 7**

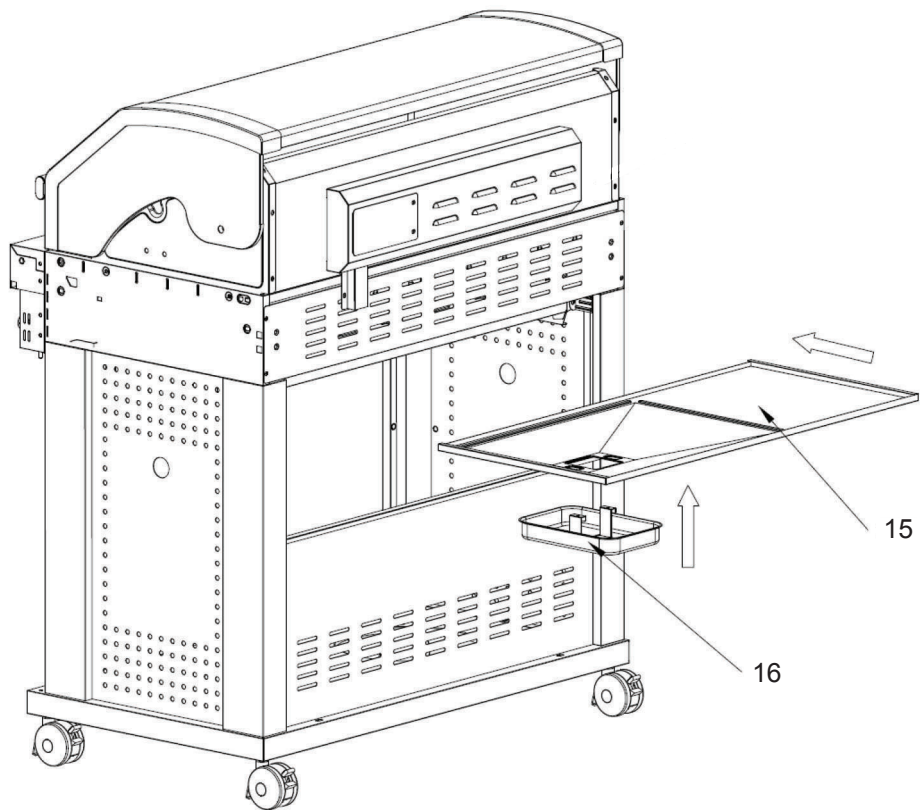
Assemble the hood and grill assembly to the cabinet trolley.





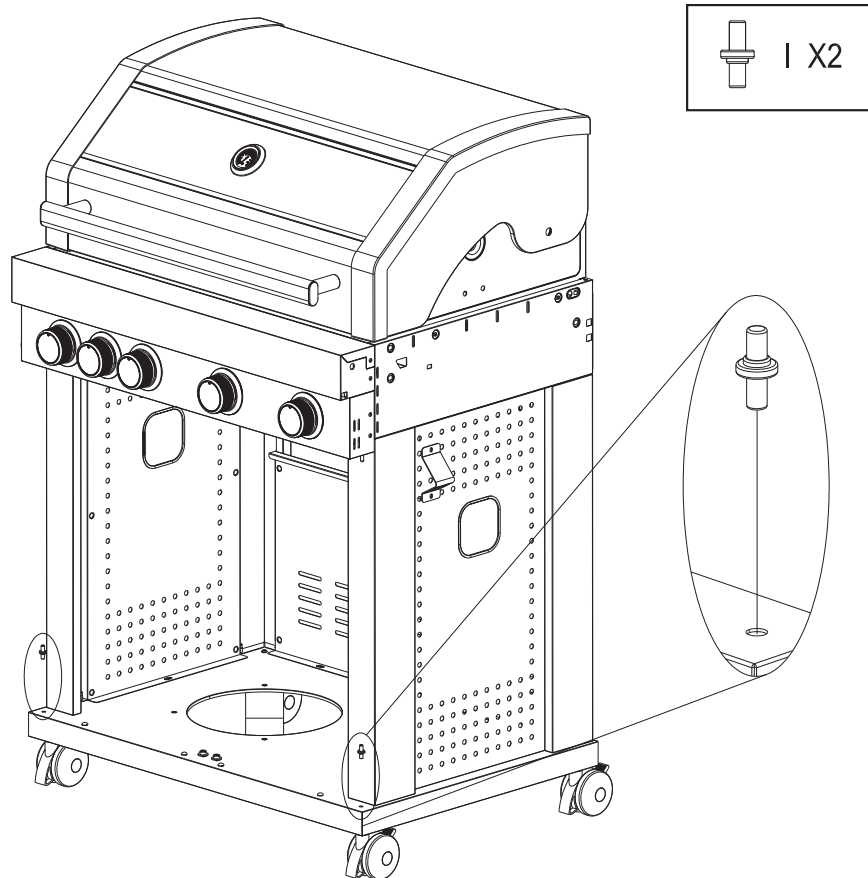
**STEP 8**

Attach the grease cup and slide & place the drip tray into the grill body.

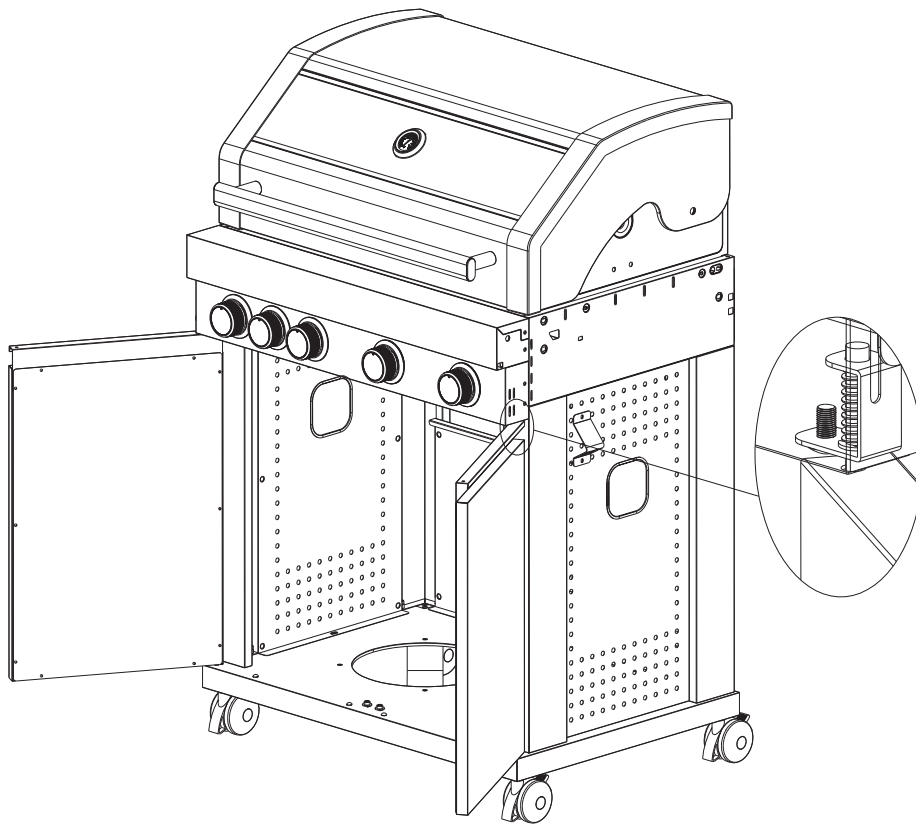


**STEP 9**

Insert the door hinge pins & bottle opener.

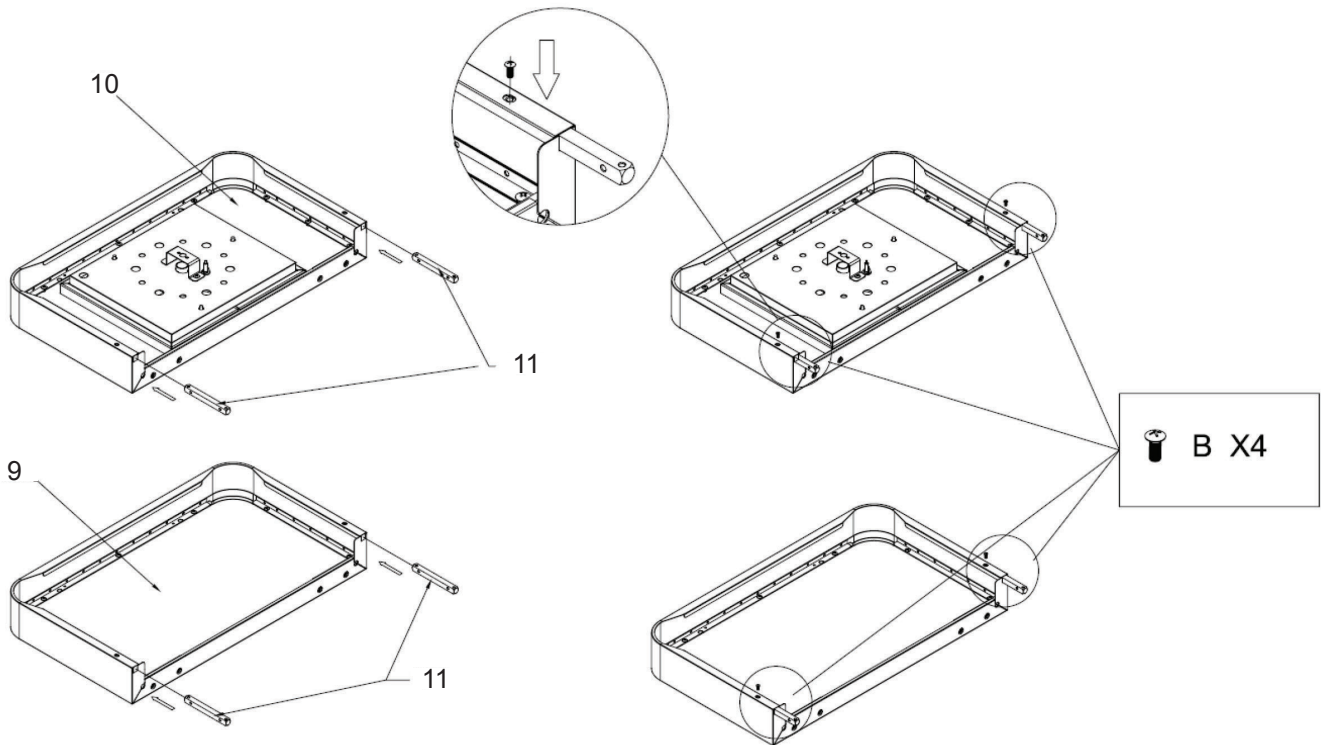


\*For stainless steel model BBQs: No assembly required for the door handles.



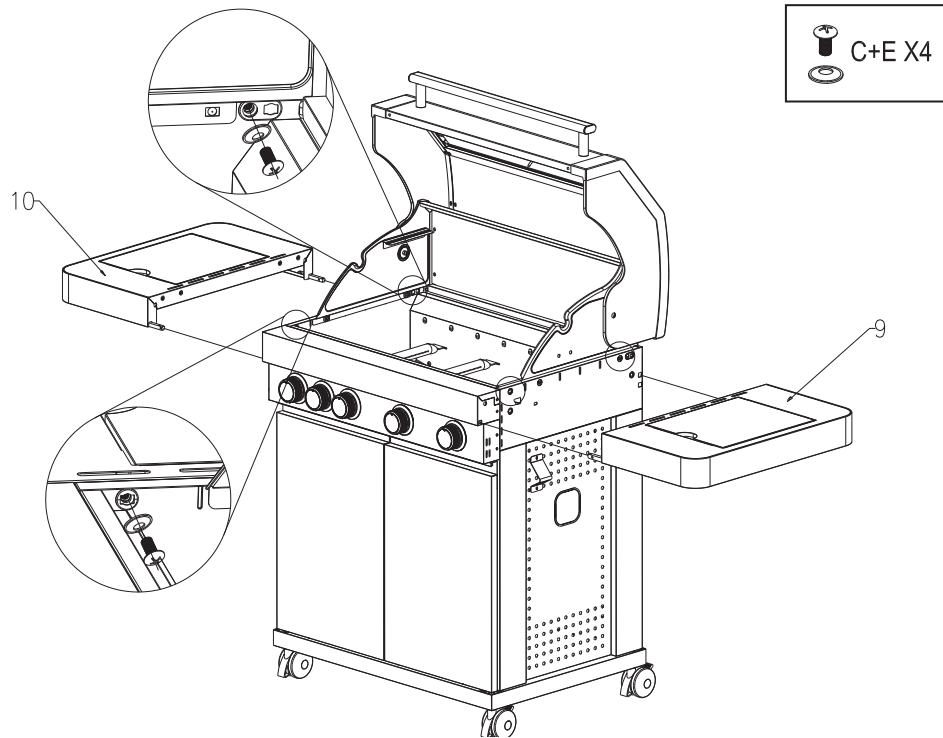
**STEP 10**

Assemble the side tables. Assemble the support rods on the side tables.



**STEP 11**

Slide the side tables into the assembled grill body and secure the tables using screws from the grill body to the side tables.

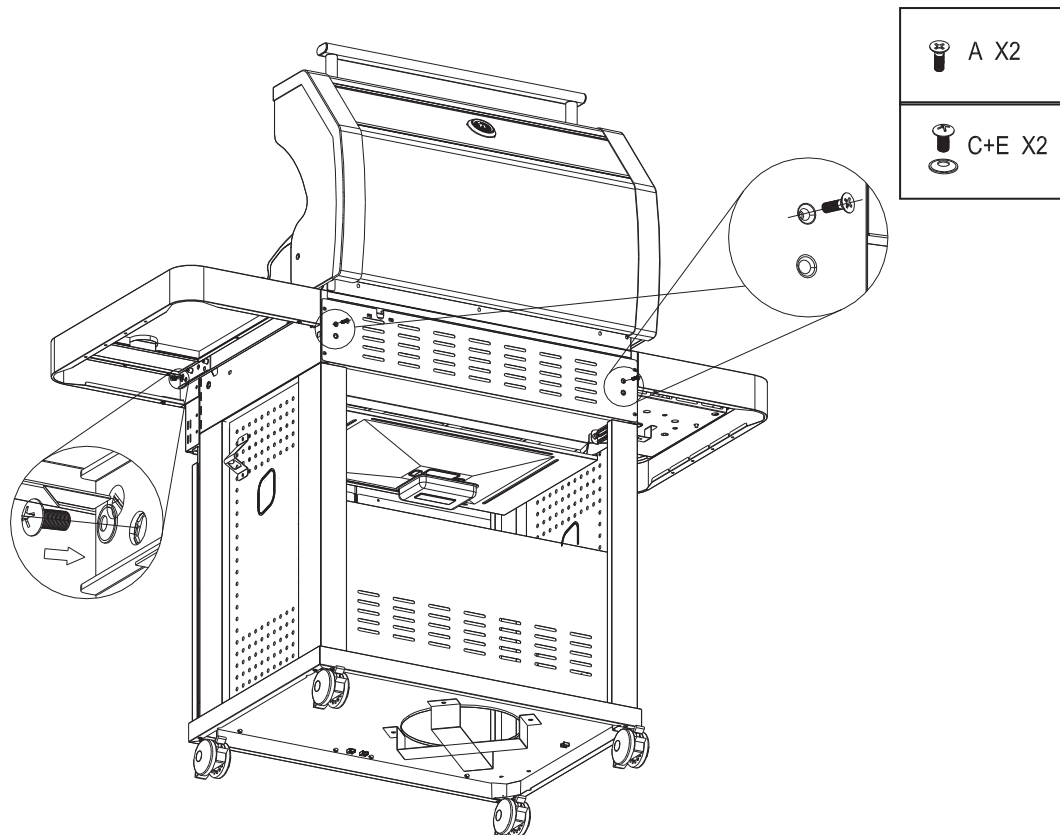


**NOTE:**

Insert front screw loosely first and then insert the rear screw. Tighten the screws once both of the screws are in place.

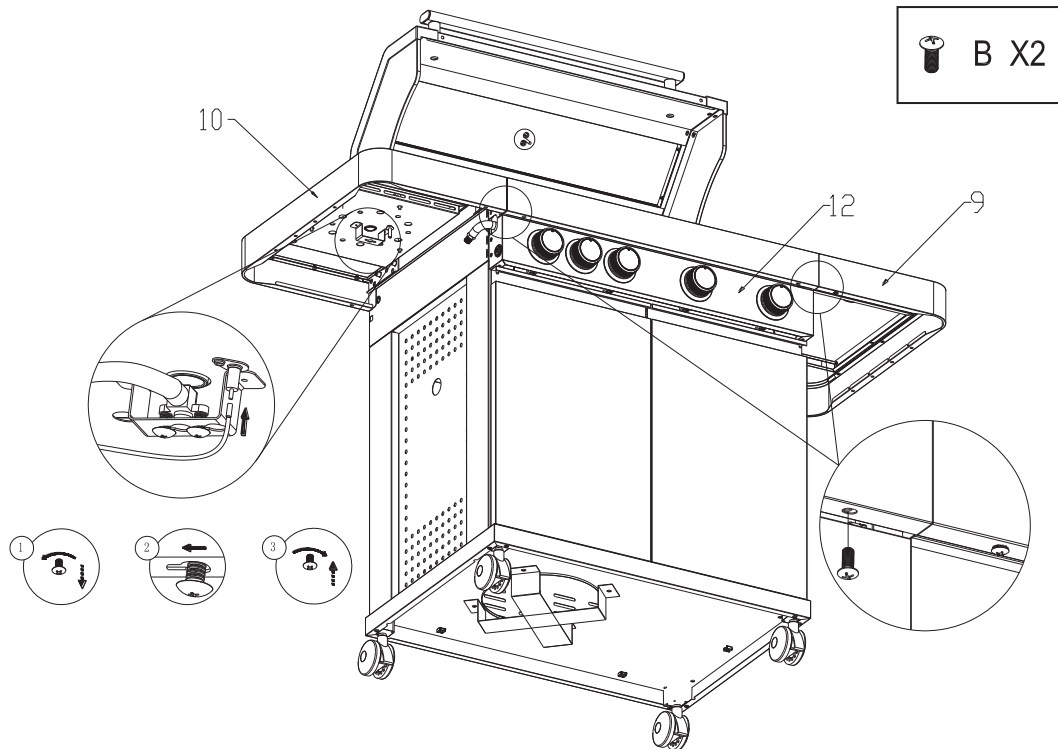
**STEP 12**

Secure the free end of the support rod from the side table using screws (A x2) at the rear of the grill body. (see location Y)



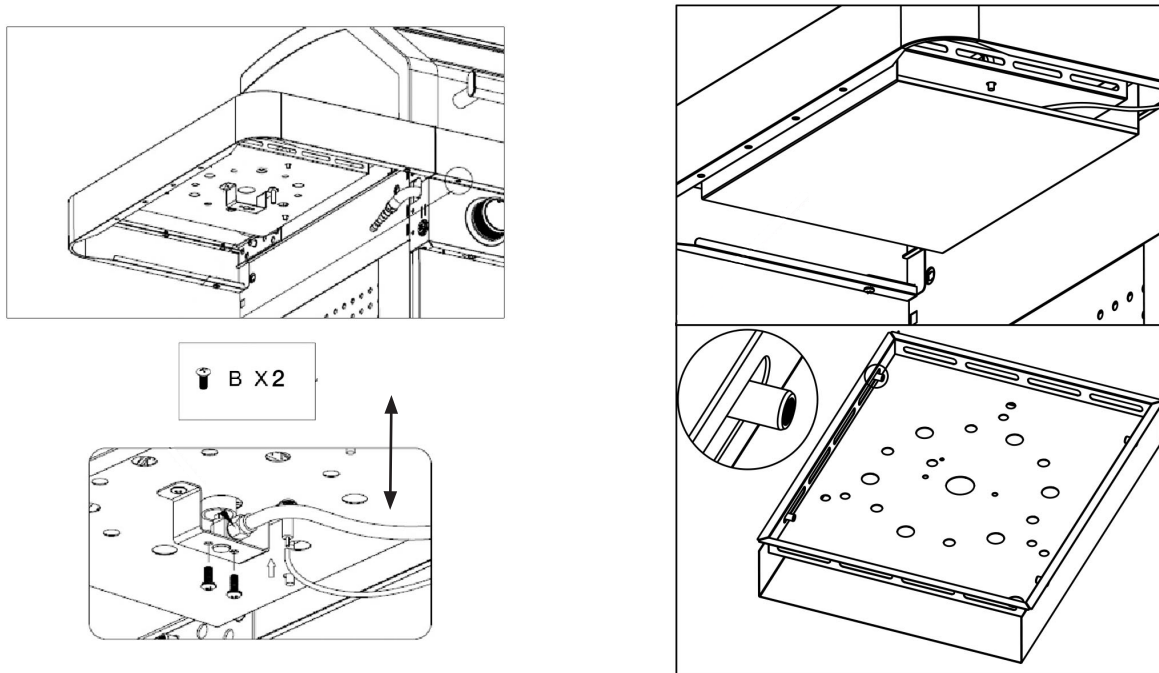
**STEP 13**

To secure the Side Tables at the front of the grill body, insert screws (B x2) as shown below.



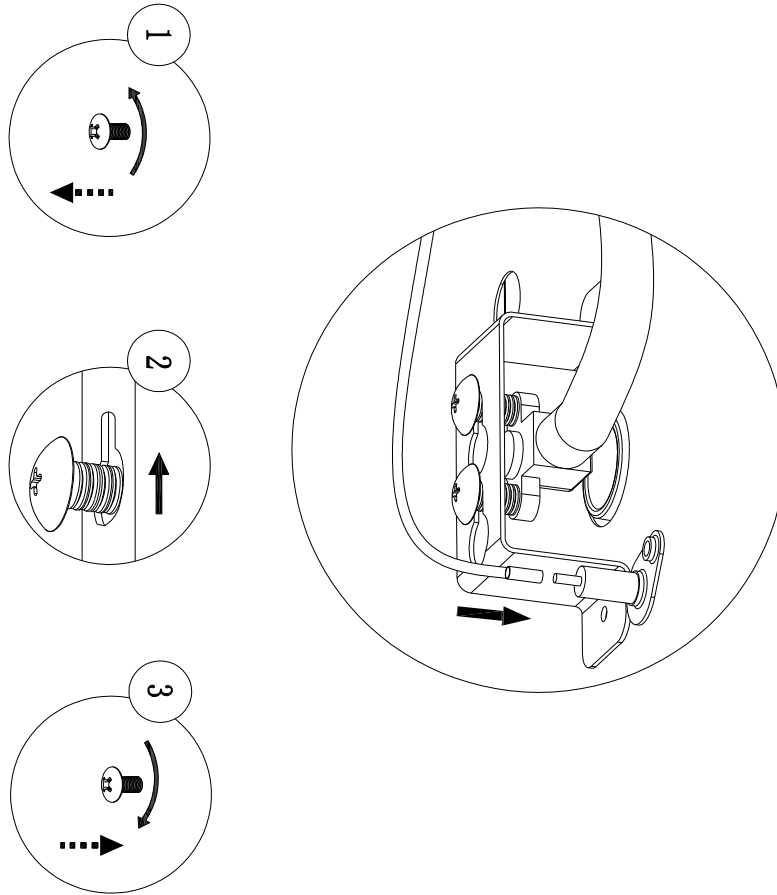
**STEP 14**

Attach the Side Burner Jet to the Side Burner using screws (B x2) at location Z. Then attach the bottom cover panel by sliding into place under the Side Burner.



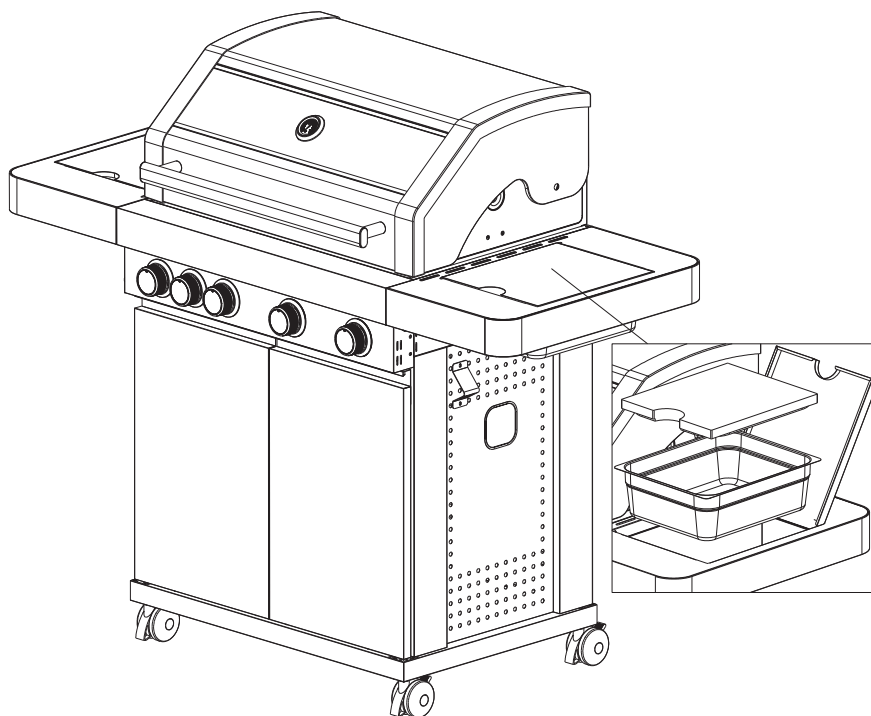
**STEP 15**

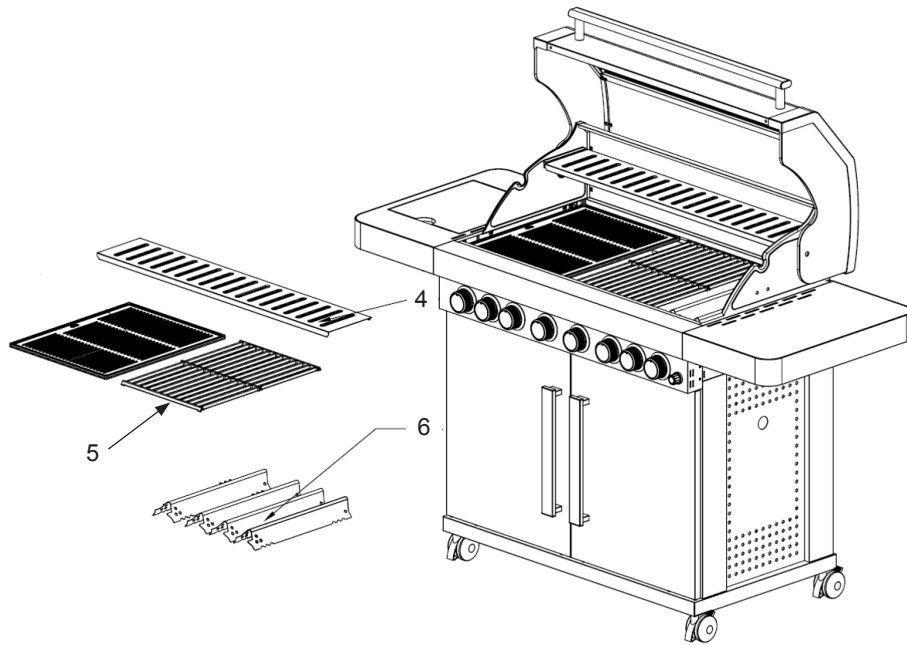
Side Burner connection.



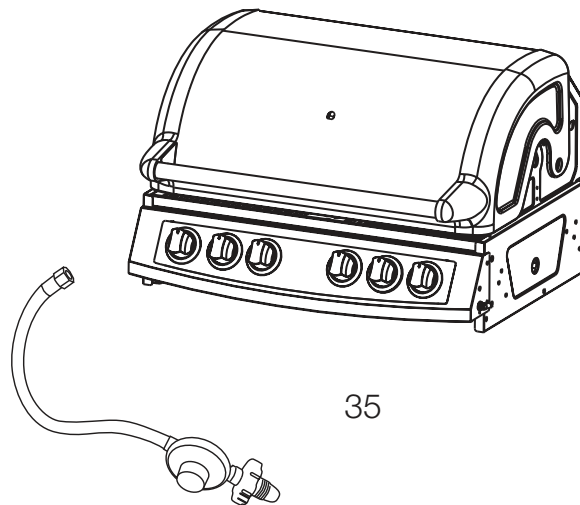
**STEP 16**

Icebox assembly



**STEP 17****STEP 18**

Connect the hose and regulator (37) to the BBQ before attaching the Firebox to the Cabinet. Ensure that this fitting is securely tight and perform the gas leak test (as shown further in this manual) on completion of the assembly process.





## FLAME TAMER CONFIGURATION

The Flame tamers are required to be inserted in to the BBQ directly above the stainless steel Burner tubes and under the 2 x Grills (Flame tamers are not required under the Plate), there are location points for these to fit in to.

Shown in photos 3 & 4 are the stainless steel burner tubes of the BBQ and depending on which Grill & Plate configuration used, the Flame tamers are to be placed so that they sit directly over these Burners. Whilst different Burners are exposed due to the configuration of the Grills & Plate, the quantity of Flame tamers required remains at four.

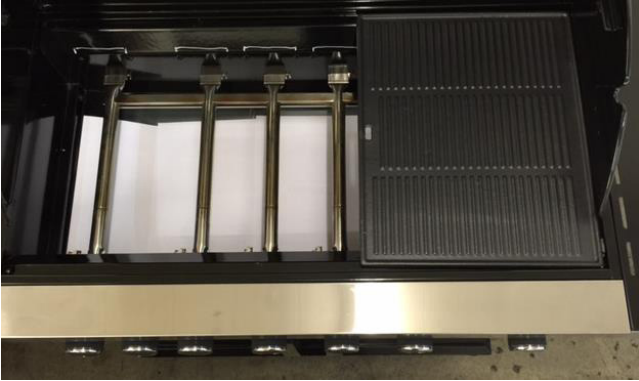


Photo 3 (note 4 Flame tamers required)

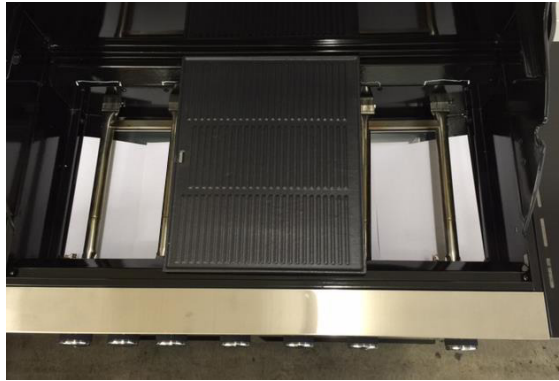


Photo 4 (note 4 Flame tamers required)

\*\*Please note that Flame tamers are not required underneath the Plate.

### STEP 19

Assemble the cylinder bracket. Please note that the support bar is mounted on the inside of the cabinet and the cylinder bracket is mounted on the outside (See Fig. 1). Install the igniter battery (See Fig. 2).

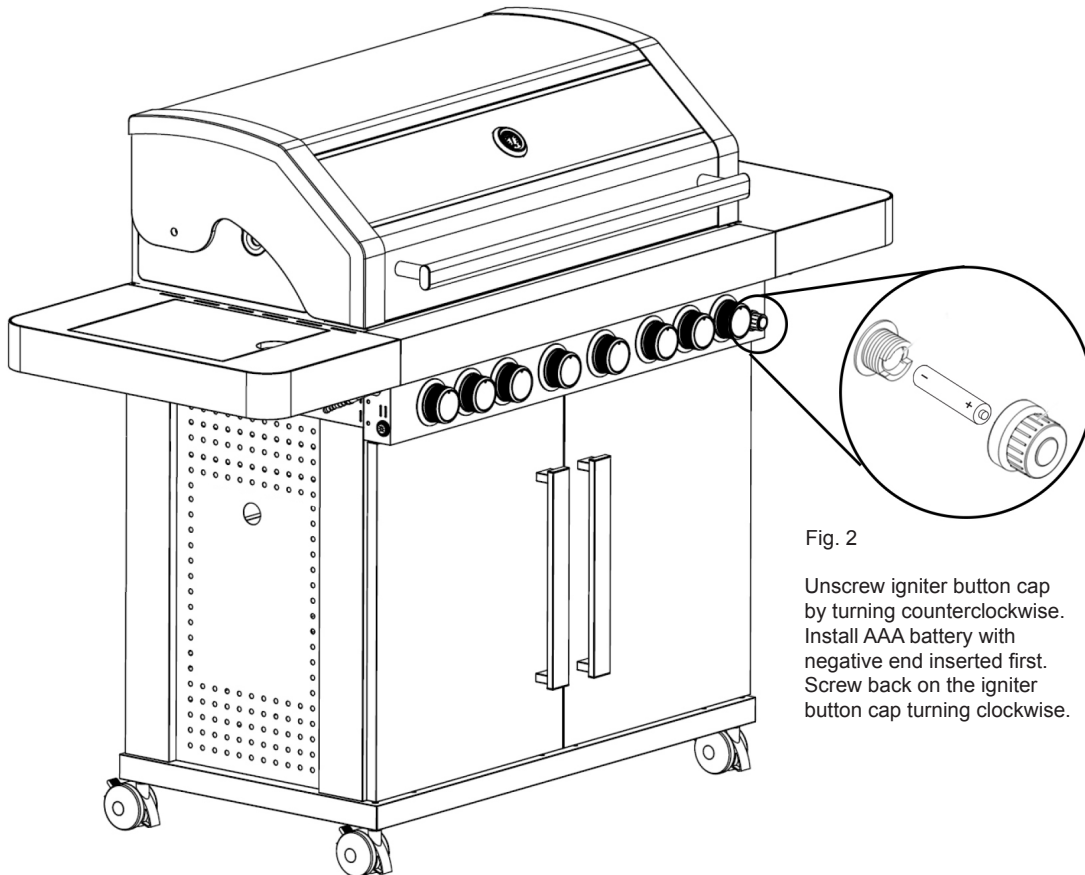


Fig. 2

Unscrew igniter button cap by turning counterclockwise. Install AAA battery with negative end inserted first. Screw back on the igniter button cap turning clockwise.

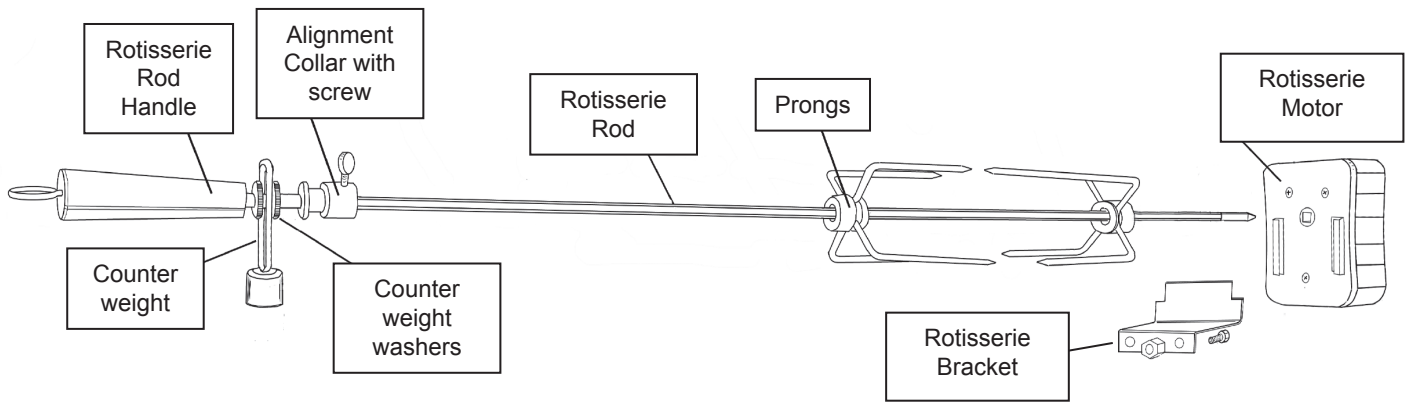


#### NOTE:

Before operating this appliance LEAK TEST ALL JOINTS  
Read thoroughly the information on assembling the hose & regulator and also the section on Leak Testing.

To Change the igniter battery, unscrew igniter button cap counter clockwise to remove. Remove battery from the battery compartment, replace with a new alkaline "AAA" size battery. Install battery with negative end in first, screw igniter button cap clockwise into place.

## ROTISSERIE (OPTIONAL)



### Assembling the Rotisserie Rod with Prongs

Slide the prongs into the rotisserie rod. Slide in the alignment collar with screw on the threaded end, use the round nut, counter weight, nut and then rotisserie handle in this order.



### Attaching the Rotisserie Bracket onto the BBQ grill:

Open the BBQ hood. Use two screws provided with the rotisserie bracket in the mounting holes provided in the side panel of the grill body.



Slide the Rotisserie motor on to the bracket and place the rotisserie rod assembly locating in the square bush in the motor as above.



While using the rotisserie, adjust the counter weight to balance the food being cooked

## CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane, propane or their mixture gas and fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose. The barbecue is set to operate

- 28-30 mbar regulator with butane gas @ category I3+
- 37mbar regulator with propane gas @ category I3+
- 37 mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P(37)
- 30 mbar and 50mbar regulator with butane, propane or their mixtures @ category I3B/P(30) or category I3B/P(50) respectively

**CAUTION!**  
Only the gas type and Gas Category listed in the rating label on the barbecue could be used on your barbecue.

### GAS REGULATOR

This BBQ is designed to operate using a 5kg LPG gas bottle and the pressure regulator should correspond to the pressure and gas category of the appliance. Your nearest Gas Retailer can advise of the correct gas pressure. The regulator should comply with EN16436 Or EN16129 with current version and national regulation.

For operating this BBQ, use one of the following Regulators (if you are not sure, please see your nearest gas Retailer),

- 28-30/37 mbar regulator for I3+
- 28-30mbar regulator for I3B/P(30)
- 50 mbar regulator for I3B/P(50)

Always use the gas bottle in the upright position.

The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture or the national conditions require it.

### GAS HOSE

The type of replaceable hose should meet the standard of EN1763-1-Class 3. The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. The length of the hose must be 0.7 meters (minimum) and 1.5 meters (maximum). Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection. It is recommended that the hose is changed within 1 year of the date of manufacture or the national conditions require it.

## LEAK TESTING

**When to Test:** The BBQ gas bottle, regulator & hose assembly should be checked for leaks, using the soapy water leak test, every time you reconnect your regulator to the BBQ gas bottle.

You should also test after any long period of non-use, such as at the beginning of BBQ season.

**What to use:** You will need a soapy water solution to check for any leaks. Mixing liquid hand soap with water will work fine (do not use any other household cleaning products).

**How to Test:** Put some soapy water in a spray bottle or a dish. Turn on the gas bottle but do **not** turn on the BBQ. Next, spray the entire valve, regulator and hose assembly with the soapy water including where the hose connects to the BBQ. Alternatively, you can apply the soapy water with a paint brush, basting brush.

Bubbles will form if there is a gas leak and you may also smell the gas. If you find a leak, turn off the gas bottle immediately!



Do not turn back on or attempt to use the BBQ if a gas leak has been detected, contact your local BBQ Dealer for repair.

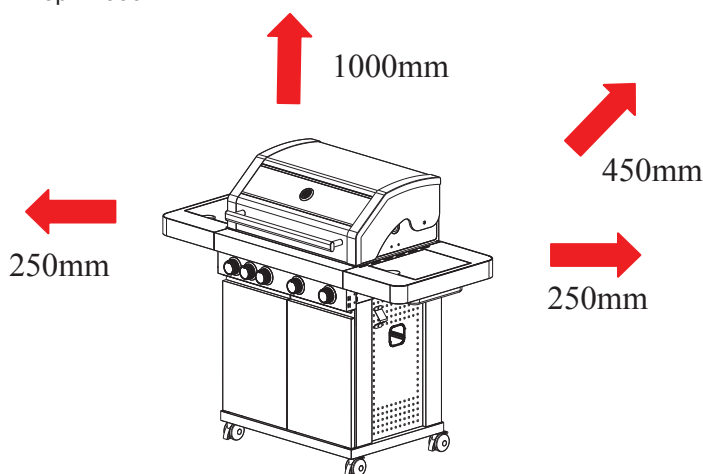
## INSTALLATION

This barbecue is for outdoor use only and should be placed in a well-ventilated area. Take care to ensure that the minimum clearances guidelines are followed.

### MINIMUM CLEARANCES:

We strongly recommend minimum clearances from combustible to be:

- Rear - 450mm
- Sides - 250 mm
- Top - 1000 mm



Keep this barbecue away from any flammable materials! This appliance shall only be used in an above ground open-air situation with natural ventilation, without stagnant areas, where gas leakage and products of combustion are rapidly dispersed by wind and natural convection. This barbecue is not designed for marine use.

### ANY ENCLOSURE IN WHICH THE APPLIANCE IS USED SHALL COMPLY WITH ONE OF THE FOLLOWING:

1. An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover.
2. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.
3. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and more than two walls, the following shall apply:

- a) at least 25% of the total wall area is completely open and unrestricted
- b) at least 30% of the remaining wall area is open and unrestricted

In the case of balconies, at least 20% of the total of the side, back and front wall areas shall be and remain open and unrestricted.

See following diagrams for further illustration:

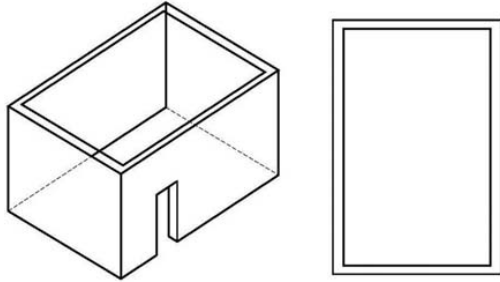


FIGURE F1-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 1

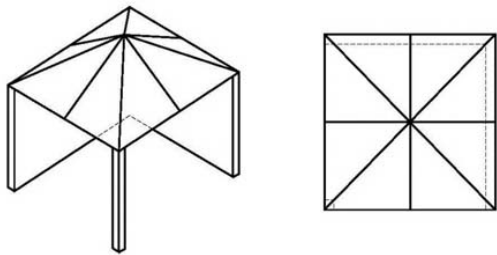


FIGURE F2-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 2

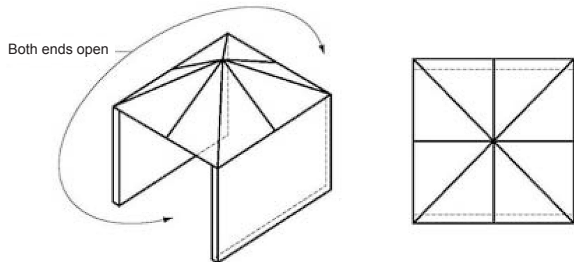


FIGURE F3-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 3

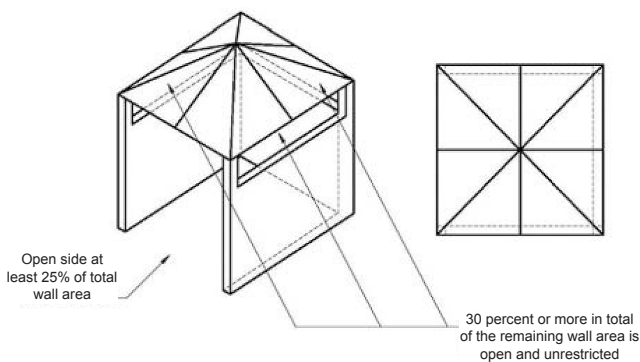


FIGURE F4-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 4

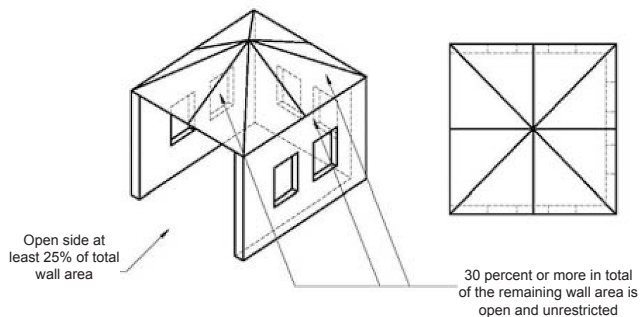



FIGURE F5-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 5


**OTHER PRECAUTIONS**



Do not obstruct any of the ventilation openings in the barbecue body. Also, position the gas supply cylinder inside the cabinet, in the cylinder base positioning hole. Should you need to change the gas cylinder, confirm that the cylinder is off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, open flame, sparks, etc.) near before proceeding. Be sure to inspect the gas hose and ensure it is free of any twisting or tension. The hose should hang freely with no bends, folds, or kinks, which could obstruct free flow of gas. Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot barbecue parts. Inspect the hose before use. If the hose is damaged, it must be replaced with a hose suitable for use with ULPG and meet the national standards for the country of use. The length shall not exceed 1.5m. Should minimum clearances not be adhered to severe flare up may be experienced due to lack of airflow around the barbecue, thus voiding manufacturer's warranty.

**OPERATION**

**WARNING!**  
 Before proceeding, be certain you understand the safety information contained in this manual. This barbecue is not designed to be used with more than 66% of the cooking area as a solid plate. Full coverage of plates will cause excessive build-up of heat and damage the barbecue.

- Never leave burners on high for more than 10 minutes unless actually cooking. If the burner makes hissing sounds when lit, it may be burning inside. Turn burner off, allow it to cool and try again.
- Close the gas cylinder valve after each use.
- Never use plastic or glass utensils on the BBQ
- Never use the BBQ in strong winds
- Never lay the gas cylinder down (always keep upright)
- Never allow the flexible gas supply hose or any electrical cord to come in contact with any heated surface of the BBQ.
- Never lean heavily on the side shelves of your BBQ or attempt to transport your BBQ by lifting it from the side shelves.
- Before you start cooking for the first time, clean the BBQ thoroughly with hot soapy water. This is necessary to remove residuals and solvents, oil and grease, which may have remained from the manufacturing process. The hotplate and grill should be thoroughly cleaned in the same manner.

**NOTE:**  
 Before using the barbecue for the first time, the barbecue must be lit and burning for 30 minutes on the "low" setting.

**IMPORTANT**  
 The regulator supplied with this BBQ may incorporate an Excess Flow Control Safety Device. The Excess Flow Control will activate to prevent gas flow should a regulator malfunction occur. It is important that the BBQ operator understands that all gas valves on the BBQ are closed in the "OFF" • position prior to opening the gas cylinder valve. If the BBQ valves are open  prior to opening the cylinder valve, the Excess Flow Control will be activated and prevent the BBQ from being lit. To reset, close the BBQ valves • and gas cylinder valve, wait for 1 minute and use correct lighting procedure as detailed below.

**LIGHTING THE BBQ**

Lighting the BBQ is easy, but must be done with due care. Make sure that the gas is turned on at the cylinder, or that gas is available to the BBQ. Also, if your BBQ has a roasting hood,



ensure that the hood is up.

### SPARK IGNITION

Push the knob control in and turn anticlockwise to the high 🔥 position. You should hear clicking as the igniter creates sparks to light the gas. Once lit, release the igniter button.

### DIFFICULTY LIGHTING

If the burner doesn't light first go, check the gas controls and try a couple more times. If the burner still does not light, wait a few minutes to allow the gas to disperse before trying again. If satisfactory operation cannot be achieved, consult your retailer before proceeding.



#### NOTE:

Failure to follow the lighting procedures correctly can lead to a hazardous condition.

### MAIN BURNER AND SIDE BURNER LIGHTING (INTEGRATED IGNITION)

1. Open the lid before igniting the barbecue
2. Check all the knobs are in the "OFF" • position
3. Open the gas control valve at the gas cylinder



#### NOTE:

The valves fitted to this BBQ include a safety feature. The valve must be depressed before turning. This feature prevents accidental activation of the knob.

4. From the "OFF" • position, push in then turn control knob anticlockwise to the "HI" 🔥 position until hear a "click" sound
5. Repeat step 4, 3-4 times until the burner is lit
6. If the burner fails to light, turn "OFF" • and wait for 5 minutes, then begin from step 4
7. Once a burner is lit, similarly light the remaining burners.
8. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High 🔥 - Medium - Low 🔥 to your heat requirement.

### FOR MANUAL LIGHTING (MAIN BURNER)



#### IMPORTANT

Use a match holder and long match stick or BBQ lighter for lighting the BBQ manually to avoid burning your hand.

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" • position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. From the "OFF" • position, push in and then turn the control knob anticlockwise to the "HI" 🔥 position.
5. Hold a lit match (in a match holder) next to one of the main burners. The burner will light from the match.

Once a burner is lit, the burner next to it can be turned on and will light off the lit burner. Repeat until all burners are alight. Each burner can be adjusted. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High 🔥 - medium - Low 🔥 to your heat requirement.

### FOR MANUAL LIGHTING (SIDE BURNER)

1. Turn all knobs to "OFF" • then open the LP tank valve. Always keep your face and body as far from the grill as possible when lighting.
2. Raise side burner lid.
3. Push in and then turn control knob anticlockwise to "HI" 🔥 position.
4. Use a match holder and long match stick or BBQ lighter for lighting the BBQ manually to avoid burning your hand. Place a lit match near the burner until the burner ignites.
5. If burner fails to light, turn "OFF" • and wait 5 minutes, then try again. If burner still does not light after repeated attempts, call your local dealer for assistance.

### REAR BURNER LIGHTING (ELECTRONIC IGNITION)

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" • position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. Operate the rear burner knob in combination with the electronic ignition push button on the side burner table.
5. From the "OFF" • position, push in then turn control knob anticlockwise to the "HI" 🔥 position.
6. Keep the knob pushed in at the "HI" 🔥 position for 8 seconds whilst pressing the electronic ignition push button.
7. Repeat the steps from beginning, 3-4 times until the burner is lit.
8. Once the rear burner has ignited keep the knob pushed in at the "HI" 🔥 position for 20 seconds until stabilized then release the rear burner control knob.
9. If the burner fails to light, turn "OFF" • and wait for 5 minutes, then repeat the steps from beginning.
10. Turn the knob anticlockwise to adjust the heat from High 🔥 - Medium - Low 🔥 to your heat requirement.

### FOR MANUAL LIGHTING (REAR BURNER)

1. Open the lid before igniting the barbecue.
2. Check all the knobs are in the "OFF" • position.
3. Open the gas control valve at the gas cylinder.
4. From the "OFF" • position, push in and then turn the rear burner control knob anticlockwise to the "HI" 🔥 position.
5. Hold a lit match (in a match holder) next to rear burner. The burner will light from the match.  
FOR REAR BURNER: LP gas takes longer time to travel from the valve to the rear burner. Keep the knob pushed in at the "HI" 🔥 position for a further 20 seconds until stabilized, then release the rear burner control knob. Repeat from step 4, 3-4 times until the burner is lit.
6. If the burner fails to light, turn off and wait 5 minutes, then begin from step 4.



#### IMPORTANT

Keep a spray bottle of soapy water near the gas supply valve and check the connections before each use.

### TURNING OFF A BURNER



#### WARNING!

Do not light the grill if odour of gas is present. It is important to ensure that all control valves, including the gas cylinder, are turned off after use. When using the rear burner and rotisserie use 1 or 2 of the main burners at the low heat setting if a little extra heat is required. Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed. **Caution / Danger:** Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking. Too much heat can cause fire..

Push in then turn each burner control knob clockwise to the "OFF" • position.

### TURNING OFF YOUR BARBECUE

When you have finished using your barbecue, turn off the gas at the bottle. Push in and then turn all the control valves fully clockwise to the "OFF" • position. Wait until the barbecue is sufficiently cool before replacing the barbecue lid or closing its hood. Once cooled, a protective cover should always be fitted to the barbecue to protect your investment from the ailments when not in use.

### WARMING RACK

Warming racks are a convenient way to keep cooked food warm or to warm items such as bread rolls. Always check that your warming rack is properly fitted before use.

## GRILL COOKING

The burners heat up the flame tamers underneath the grill, which in turn heats the food on the grill. The natural juices produced during cooking fall onto the flame tamers below and vaporise. The subsequent rising smoke bastes the food, as it travels upwards, imparting that unique barbecue flavour.

## FLAT PLATE / FLAT-RIBBED PLATE

The burners heat the griddle plate directly, which then cooks the food on contact. These allow for the cooking of smaller items, such as seafood, which could fall through the spaces of a grill. They are also suitable for cooking items that require high-temperature/short-duration cooking, such as vegetables and smaller cuts of fish. Similarly, these can be used in exactly the same way as a griddle in the kitchen, for searing steaks, cooking eggs, etc.

DO NOT use both the plate and deep dish at the same time. This will cause your BBQ to overheat and could cause a fire.

## COOKING AND USE OF HOOD

Barbecues equipped with a roasting hood give the option of cooking with hood closed to form an 'oven' for roasting food, such as joints of meat, whole chickens, etc.

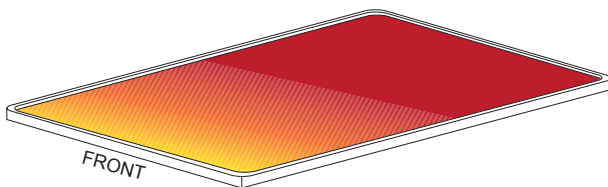


### WARNING!

Cooking with the hood closed and the burners on high creates a fire risk. When the hood is closed, a large amount of heat is trapped inside the barbecue. Thus, it is **IMPORTANT** to make sure that all the burners are turned to the low position to prevent burning of the food and damaging the barbecue. Avoid lifting the hood unnecessarily as heat is lost every time the hood is opened. Use the temperature gauge to check the heat of the barbecue.

**DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. A BARBECUE SHOULD NEVER BE LEFT UNATTENDED WHILE COOKING!**

For safety reasons, barbecue plates and grills will not cook as hot towards the front of the barbecue.



The slightly lower temperature at the front can easily be overcome by rotating the food being cooked around the barbecue plate or grill.

## FLARE-UP CONTROL

Flare-ups occur when meat is barbecued, and its fats and juices fall upon the flame tamers. The smoke from some flare-up helps give cooked meat its barbecued flavour, but excessive flare-up will result in meat being burned. To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling. Also, the burners should always be placed on the low setting during cooking. Finally, extinguish flare-ups by applying baking soda or salt directly onto the flame tamers. Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue. If a fat fire should occur in the drip tray, turn all knobs to the off position, turn off the gas at the bottle, and wait for the fire to go out. Do not pull out the drip tray or douse with water.

## COOKING USING OPTIONAL ACCESSORIES

### ROTISSERIE COOKING (OPTIONAL)

1. Carefully remove the cast iron cooking surfaces and the warming rack from the barbecue.
2. Place the flame tamers to the centre of the barbecue body. It is over this area that the meat will be cooked.

3. Slide one of the spit forks onto the spit rod and tighten its thumb screw to secure it into place. Insert the pointed end of the spit rod into the meat being cooked and slide the meat towards the centre of the rod. Make sure the fork is fully into the meat. Slide the other fork onto the rod, into the meat, and tighten the thumb screw once in place. For optimal rotisserie cooking, food must be placed securely onto the middle of the spit rod and balanced so that the rotisserie can rotate freely without interference from any barbecue surfaces. Any loose sections of meat should be secured so they do not hang down and interfere with the rotation of the spit rod.
4. Insert the pointed end of the spit rod into the motor. Lay the other end of the spit rod onto the opposite bracket.
5. Light the barbecue.
6. Turn on the rotisserie motor to begin rotisserie cooking. The hood has been designed so that it may be closed during rotisserie cooking.
7. Always cook foods on the lowest flame setting to avoid burning or overcooking.
8. **DO NOT ALLOW YOUR BARBECUE TO OVERHEAT. A BARBECUE SHOULD NEVER BE LEFT UNATTENDED WHILE COOKING!**
9. If cooking with rotisserie using indirect heat (not using burners directly under meat - oven style cooking), a baking dish (not supplied on some models) can be placed under the food to catch fats and drippings.

## INFRARED REAR BURNER & ROTISSERIE (OPTIONAL)

### Preparing your barbecue:

You will need to remove both grill plate and solid plate, also the flame tamers and warming rack. Place these in a safe place for later re-assembly. Place a baking dish (not supplied) onto the burners, the dish should be large and deep enough to capture the excess grease as it falls from the food.

Centrally secure the food with the rotisserie prongs, turning the rotisserie rod by hand to test for balance, adjust the food position if required. Insert pointed end of rod into the motor, test that everything is running correctly.

Using the Rear Burner for roasting on a barbecue can be different depending on our preferences. A suggestion might be to use 1-3 of the main burners to cook the roast and then use the Rear Burner towards the end of the cooking to "brown up" the roast. Using the Rear Burner by itself to do the cooking can take a long time depending on the size of the roast.

Do not use the rear burner in combination with main burners on high heat setting when the hood is closed.



### WARNING!

**Caution / Danger:** Extreme care is required when cooking with hood in closed position. Frequent checks must be undertaken for the heat and temperature to ensure safe cooking. Too much heat can cause fire.

Coloured BBQ's are more prone to fading than Black BBQ's. To look after your BBQ, do not cook with the Hood down at High temperature for long periods of time. Use the BBQ cover when BBQ is not being used to protect it from direct sunlight.

## CARE AND MAINTENANCE

Regularly clean your barbecue between uses and especially after extended periods of storage. Ensure the barbecue and its components are sufficiently cool before cleaning. Do not leave the barbecue exposed to outside weather conditions or stored in damp, moist areas.

- Never douse the barbecue with water when its surfaces are hot.
- Never handle hot parts with unprotected hands.

Whilst our products are made to the highest standards and all



care is taken to make them as weather proof as possible, we cannot accept responsibility for rust occurring on exposed metal parts unless this is a result of faulty manufacture of parts. In order to extend the life and maintain the condition of your barbecue, we strongly recommend that the unit is covered when not in use, especially during the winter months.

### **STAINLESS STEEL CARE AND CLEANING ADVICE**

Cleanliness and stainless steel are closely related. Stainless steel performs best when clean - cleanliness is essential for maximum resistance to corrosion and to maintain the good looks and life of your BBQ.

### **TYPES OF SURFACE CONTAMINANTS**

#### **Fingerprints and Stains**

Fingerprints and mild stains resulting from normal use are the most common surface contaminants. They can be removed with a glass cleaner or with a soft rag. This should be followed by a thorough warm water rinse.

#### **DIRT**

Like any surface that is exposed to the environment especially in coastal areas, stainless steel can get dirty. Cleaning with warm water with or without a gentle detergent is sufficient. Next in order are mild non-scratching abrasive powders such as typical household cleaners. These can be used with warm water, nylon bristle brushes, sponges, or clean cloths. Carbon steel brushes or steel wool should be avoided as they may leave particles embedded on the surface which can lead to RUSTING. Cleaning should always be followed by rinsing in clean hot water.

#### **GREASE**

Grease may soil stainless steel surfaces in food preparation. These soils may be mildly corrosive if left or may not allow the surface to maintain passivity, and so regular removal is a necessity for the appearance.

### **TYPES OF CLEANERS AND METHODS**

Consider the possibility of scratching and the potential for post-cleaning corrosion caused by incompletely removed cleaners. Avoid using abrasive cleaners unless absolutely necessary.

### **CLEAN WATER AND WIPE**

A soft cloth and clean warm water should always be the first choice for mild stains and loose dirt and soils. A final rinse with clean water and a dry wipe will complete the process and eliminate the possibility of water stains.

### **HOUSEHOLD CLEANERS**

Household cleaners fall into two categories: detergent (non-abrasive) and abrasive cleaners. Abrasive cleaners are more effective but introduce the possibility of scratching the surface. A neutral cleaner low in chloride is essential. The cleaning method generally employed with these cleaners is to apply them to the stainless surface and follow by cloth wiping in the direction of the grain or polish lines (not across them). The cleaned surface should be thoroughly rinsed with clean water and wiped dry with a soft cloth if water streaking is a consideration.

### **CARE OF STAINLESS STEEL IN YOUR BBQ**

Your BBQ features Stainless Steel components. All Stainless Steel grades require a level of care and protection to retain their appearance. Stainless Steels are not immune to corrosion and neither are they maintenance-free, contrary to popular public perception. Even the highest marine grades of Stainless Steel require frequent cleaning to avoid oxidation and other corrosive issues.

Modern tastes dictate that your BBQ features Stainless Steel with a brushed finish. This brushed finish is attained by running Stainless Steel sheets through an abrasive process that removes the mirror finish and leaves the brushed finish. Brushed-finish Stainless Steel requires frequent cleaning and care, to maintain its quality of appearance. Without adequate care it is realistic to expect that it will show signs of corrosion in time.

Stainless steel is definitely not a maintenance-free material.

Cleanliness and Stainless Steel are closely related.

The cleaner stainless steel can be kept while in storage or during use, the greater the assurance of optimum corrosion resistance.

In order to maintain the good looks and life of your BBQ, follow these summary tips on the care of stainless steel:

- When new or when cleaned and dried, we recommend the owner apply a thin coat of Olive Oil to stainless steel surfaces which should then be polished in. The Olive Oil will help greatly in protecting the stainless steel from corrosive contaminants and assisting removal of finger prints and other marks, keeping the appearance of the stainless steel in new condition. The Olive Oil coating also makes further polishing easier.
- Use clean, soft cloths or sponges to clean your grill.
- Carbon steel brushes or steel wool should never be used.
- Do routine cleaning of exposed surfaces.
- After cleaning, rinse thoroughly with water.
- Cleaning with chloride-containing detergents must be avoided.
- On polished finishes, rubbing or wiping should be done in the direction of the polish lines, NOT across them.
- Care must be taken when cleaning the fascia. Printed information may be erased with heavy cleaning.

### **CAST IRON COOKING SURFACES**

Before cooking with the grill, flat plate or deep dish (if supplied with your BBQ) clean these with hot soapy water to remove any oil or residue from the packaging or manufacturing process. Wash with clean water and let the plates dry naturally. Prior to lighting your BBQ place them back into the BBQ. Then after lighting your BBQ, let the plates warm up slowly over a period of 30 minutes, during this time increasing the heat. You will notice slight vapors rise from the plates, this is natural as residues are burned off. Turn off your BBQ to allow the plate to cool slightly. The plates can now be prepared with the addition of cooking oil. Take care that the plates are not at a temperature where adding the oil will cause a hazard. Brush the oil over the plate, allowing the oil to be absorbed into the surface. Allow the plate to fully cool, then remove any excess oil. the BBQ is now ready. Repeat the above to keep the plate and grill in a ready condition after each BBQ session.

### **PORCELAIN ENAMEL COOKING SURFACES**

Porcelain Enamel surfaced items should be treated with care and should not be cleaned with an abrasive cleaner or scratchy cleaning item. Surfaces will crack or chip if hit or dropped. Porcelain Enamel surfaces should NOT be regarded as 'Non-stick', use of cooking oil is required as normal. Food will likely stick to an overheated or un-oiled enamel surface. The surface will be more easily cleaned by first soaking overnight.

### **BURNER MAINTENANCE**

Provided that they are operating correctly, in normal usage, burning off the residue after cooking will keep the burners clean. The burners should be removed and cleaned annually, or whenever heavy build-up is found, to ensure that there are no signs of blockage (debris, insects) in either the burner portholes, the primary air inlet, or the neck of the stainless steel burners. Use a pipe cleaner to clear obstructions. When refitting the burners, be careful to check they are positioned as follows. The neck of the burner fits over the valve outlet, the top flaps of the gas collector boxes fit over the top surfaces of the burners.

### **BURNER MAINTENANCE AND REPLACEMENT**

Both the stainless steel burners and flame tamers do have a defined operating lifespan, these products are often exposed to cooking marinades and extreme heat in an area of the barbecue which can be neglected during regular cleaning. Replacement parts are available from your local barbecue dealer.

### **SPIDER AND INSECT WARNING!**

Spiders and insects can nest in the burners of the grill and

cause the gas to flow from the front of the burner. This is a very dangerous condition, which can cause a fire to occur, thereby damaging the grill and making it unsafe to operate.

#### WHEN TO LOOK FOR SPIDERS

You should inspect the burners at least once a year or immediately after any of the following conditions occur:

- The smell of gas in conjunction with the burner flames appearing yellow.
- The BBQ does not reach temperature.
- The BBQ heats unevenly.
- The burners make popping noises.

#### PRIMARY AIR INLET WIDTH REQUIREMENT:

##### For 4 burner barbecues:

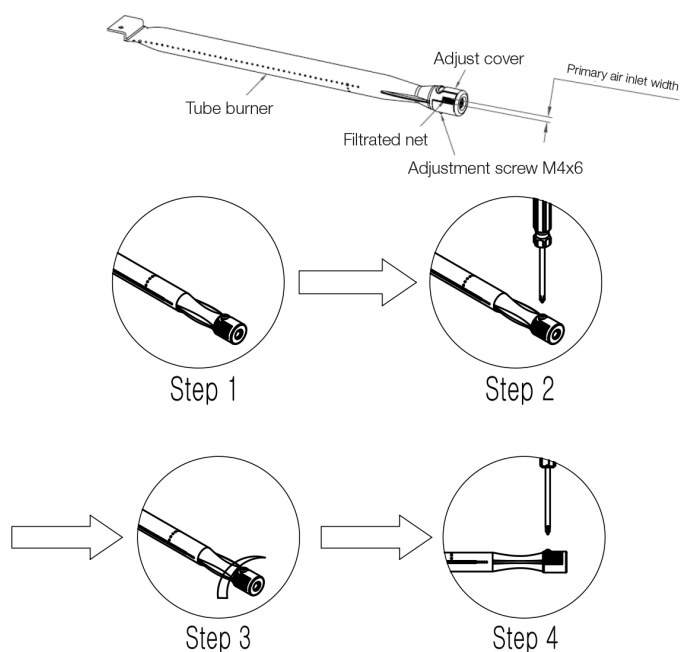
- Width for each side: 5.5~6.5mm
- Total width for two sides: 11~13mm

##### For 6 burner barbecues:

- Width for each side: 2~2.5mm
- Total width for two sides: 4~5mm

#### HOW TO ADJUST AIR INLET:

Adjust the primary air inlet width according to the pictures below. (Burner image shown below is for illustration purpose only)



#### DRIP TRAY

After every use, check the drip tray, drip pan, and foil pan for fat build-up. Failure to maintain these areas could result in a fat fire or excessive flare up. This can severely damage your barbecue and is not covered by the warranty.

#### BARBECUE BODY



#### WARNING!

Not cleaning the barbecue can pose a fire risk!

Regularly remove excess grease or fat from the barbecue body with a soft plastic or wooden scraper. It is not necessary to remove all the grease from the body. If you need to clean fully, use hot soapy water and a cloth, or nylon-bristled brush only. Remove cooking surfaces and burners before full cleaning. Do not immerse the gas controls or manifold in water. Check burner operation after carefully refitting into body.

#### FIXINGS

All screws and bolts, etc. should be checked and tightened on a regular basis.

#### END OF THE COOKING SESSION

After each cooking session, turn the BBQ burners to the "HIGH" position and burn off for 5 minutes. This procedure will burn off food residue, thus making cleaning easier.

#### STORAGE

Store your barbecue in a cool dry place. Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in burner holes. A protective cover should always be fitted to the barbecue to protect your investment from the elements when not in use. If the barbecue is to be stored indoors, the gas bottle must be disconnected and left outside. The gas bottle should always be stored outside, in a dry, well-ventilated area, away from any sources of heat or ignition. Do not let children tamper with the bottle.

To protect your investment it is recommended that BBQs are protected by a suitable BBQ cover. But please note that prior to using a protective cover, the BBQ should always be cool, cleaned of any surface contaminant or dirt and be thoroughly dry. Failure to follow this information can lead to a BBQ cover being a corrosion breeder rather than a protective tool.



#### NOTE:

If leaving your BBQ covered for long periods, occasionally check for corrosion and insect habitation. Oil surfaces for extra protection..

#### FLEXIBLE HOSES

Ensure that any flexible hoses do not have any twisting. Periodically check the condition of the flexible hoses, replace if it shows signs of decay. Do not change the routing of a flexible hose.

#### SERIAL NUMBER

The serial number of your barbecue is located on the inside of the cabinet either on the right hand door or the side panel. If you do require any further assistance with your barbecue from your local dealer or Masport, please have this serial number handy as it will quickly allow us to identify the barbecue.

# TROUBLESHOOTING

## BEFORE CALLING FOR SERVICE

If the grill does not function properly, use the following checklist before contacting your dealer for service.

## APPLIANCE APPROVED OUTDOOR USE ONLY

USE ONLY THE 5/8" x 18 GAS CONNECTION HOSE AND REGULATOR PROVIDED BY THE MANUFACTURER!

If a replacement is necessary, please contact either our Masport Customer Service Department or your local dealer.

The use of unauthorised parts can create unsafe conditions and environment.

Refer to your Masport warranty card for warranty information.

## STORAGE OF THE GRILL

1. Clean the BBQ.
2. Store the BBQ outdoors in a dry, well ventilated area and out of reach of children when LP tank is connected to the grill.
3. Store the BBQ indoors ONLY after the LP tank is turned off and removed, the LP tank must be stored outdoors, out of reach of children, NEVER store the tank in a building, garage or any other enclosed area.
4. If using a cover for your barbecue, check your BBQ every few weeks.

## CHECKLIST

Problems	Possible Cause	Solutions
<b>Integrated Ignition</b> When push the knob and turn anticlockwise:		
- Won't light	Orifice blocked	Check the orifice for blockage
- No spark	Dirty contacts of the electrode and or loose contacts	Remove the connecting wire, clean and reconnect firmly
- Still no spark	Electrode terminals are damaged	Inspect electrode and replace if damage
- Weak spark	Due to moisture / food residue on the electrodes	Remove the moisture using paper towel / clean the electrode
- Spark at places other than the tip of electrode	Ignition wire damaged	Replace the ignition wire
<b>Electronic Ignition (Rear Burner)</b> When push the knob and turn anticlockwise:		
- Won't light	Orifice blocked	Check the orifice for blockage
- No spark	Dirty contacts of the electrode and or loose contacts	Remove the connecting wire, clean and reconnect firmly
- Still no spark	Dirty / loose contacts at the battery	Clean
	Dead / discharged Battery	Replace battery
	Wrong polarity	Check and insert the battery correctly
- Still no spark	Circuit incomplete due Loose contacts at the ignition module	Re-assemble the ignition module make sure the assembly is tight and makes a complete circuit
- Still no spark	Electrode terminals are damaged	Inspect electrode and replace if damage
- Weak spark	Due to moisture / food residue on the electrodes	Remove the moisture using paper towel / clean the electrode
- Spark at places other than the tip of electrode	Ignition wire damaged	Replace the ignition wire
<b>Burner can't light by match</b>	No gas	Open the LP tank valve
	Gas flow is not smooth	Clear burner tubes
	Incorrect assembly between burner and valve	Re-assemble
<b>Yellow or orange flames, with gas odour</b>	Incomplete combustion	Check the burner inlet for obstruction such as spiders Check air shutter for correct adjustment Check for the source
<b>Low heat with knob in "high" position</b>	Gas hose bent or kinked	Straighten
	Burner or orifice blocked	Clear
	Low gas pressure	Check Cylinder/ Regulator (refer to pg. 15)
	Grill not preheated	Preheat the grill for 15 minutes
<b>Flare up</b>	Excessive meat fat	Cut off fat before grilling
	Over high temperature	Adjust
	Grease deposit	Clean
<b>Flame out</b>	Over high winds	Find a less windy place
<b>Flame lifting</b>	Over high gas pressure	Call the gas dealer
<b>Flashback</b>	Burner port blocked	Clean
<b>Grease fire</b>	Grease accumulated in food	Turn off knobs, LP tank valve, leave lid open, let fire burn out. Clean the grill when cool.

## GUARANTEE

We will resolve any material or manufacturing faults on the appliance during the legal warranty period for claims relating to faults, in accordance with our choice either to repair or replace. The legal warranty period is determined by the legislation of the country in which the appliance was purchased.

Our warranty promise applies only if:

- These operating instructions are heeded
- The appliance is handled correctly
- Original spare parts have been used

The warranty becomes void in the case of:

- Unauthorised repair attempts
- Unauthorised technical modifications
- Non-intended use

The guarantee excludes:

- Paint damage that can be attributed to normal wear and tear
- Where parts that are marked with a frame xxxxxx (x) on the spare parts card

The guarantee period commences with purchase by the first end user. The date on the proof of purchase is decisive. In the event of a guarantee claim, please take this guarantee declaration and the original proof of purchase, and contact your dealer or the nearest authorised customer service centre. This statement does not affect the purchaser's statutory claims for defects against the vendor.

## KAZALO

<b>VARNOSTNE INFORMACIJE IN GARANCIJ</b>	<b>59</b>
<b>OBSEG DOBAVE IN NADOMESTNI DELI</b>	<b>61</b>
<b>PRITRDILNI MATERIAL</b>	<b>62</b>
<b>NAVODILA ZA SESTAVLJANJE</b>	<b>62</b>
<b>RAZPOREDITEV PLOČEVIN ZA RAZDELITEV TOPLOTE</b>	<b>74</b>
<b>RAŽENJ (DODATNI PRIBOR)</b>	<b>75</b>
<b>PRIKLJUČITEV PLINSKE</b>	<b>76</b>
<b>JEKLENKE</b>	<b>76</b>
<b>PREVERJANJE TESNOSTI</b>	<b>76</b>
<b>POSTAVITEV ŽARA</b>	<b>76</b>
<b>UPORABA</b>	<b>77</b>
<b>NEGA IN VZDRŽEVANJE</b>	<b>80</b>
<b>ODKRIVANJE TEŽAV</b>	<b>82</b>
<b>ODPRAVLJANJE TEŽAV</b>	<b>82</b>
<b>GARANCIJSKA IZJAVA</b>	<b>83</b>

## VARNOSTNE INFORMACIJE IN GARANCIJ

TA NAVODILA SHRANITE NA VARNEM MESTU, DA VAM BODO PRI ROKI TUDI KASNEJE.

TA NAVODILA SHRANITE NA VARNEM MESTU, DA VAM BODO PRI ROKI TUDI KASNEJE.



**NE ZAČNITE UPORABLJATI TEGA ŽARA, DOKLER NI POVSEM IN PRAVILNO SESTAVLJEN IN PREDEN PAZLJIVO PREBERETE NAVODILA ZA UPORABO.**



Ta navodila je treba razumeti kot splošne smernice, ki v nobenem primeru ne nadomeščajo predpisov, veljavnih v vaši državi. Glede predpisov, ki veljajo za uporabo te naprave, se obrnite na pristojno ustanovo v vašem okolju.

### SIMBOLI V TEH NAVODILIH ZA UPORABO



Mogoče tveganje in nevarno stanje. Neupoštevanje tega opozorila je lahko vzrok telesnim poškodbam ali materialni škodi.



Pomembne informacije glede pravilne uporabe. Neupoštevanje tega napotka je lahko vzrok poškodovanju žara.



Informacije za uporabnika. Te informacije pripomorejo k pravilni uporabi vseh funkcij.

### NEUPOŠTEVANJE TEH NAVODIL JE LAHKO VZROK POŽARA ALI EKSPLOZIJE, PRI ČEMER PRIDE DO MATERIALNE ŠKODE, TELESNIH POŠKODB ALI SMRTI.

Odpri deli naprave se lahko zelo segrejejo. Ne dovolite, da se majhni otroci približujejo napravi (tudi, ko se ta ohlaja).

Nekateri deli tega žara imajo ostre robove, kar je posebej omenjeno tudi v teh navodilih! Če je potrebno, uporabljajte primerne zaščitne rokavice.

Sestavljene dele, ki jih je zapečatil proizvajalec, ni dovoljeno razstaviti. Kakršna koli predelava naprave je lahko vzrok nevarnostim.

### POMEMBNE VARNOŠTNE INFORMACIJE

Pred sestavljanjem in uporabo žara skrbno in v celoti preberite navodila za uporabo.

- V primeru napačne uporabe garancija proizvajalca ne velja.
- Proizvajalec ali njegov prodajni zastopnik ne more prevzeti nobene odgovornosti zaradi morebitne neprimernosti ali škode na živilih, ki jih uporabnik pripravlja na tej napravi.
- Uporabljajte pravo, za to napravo primerno gorivo. Pri svojem prodajalcu se pozanimajte, za kakšno gorivo je ta naprava namenjena.

### NAVODILA ZA UPORABO

- Pred uporabo žara mora uporabnik razumeti vse varnostne pogoje, ki so navedeni v teh navodilih za uporabo.
- Če imate glede teh navodil vprašanja, se pred uporabo žara obrnite za pojasnila na svojega prodajalca.
- To napravo je treba pred uporabo pravilno sestaviti. Neupoštevanje napotkov je lahko vzrok materialni škodi ali telesnim poškodbam.

### OSEBNA VARNOŠT

- Alkohol, zdravila ali droge lahko zmanjšajo sposobnost uporabnika, da pravilno sestavi žar in ga varno uporablja.
- Pred vsako uporabo je treba skrbno preveriti, ali je žar v

brezhibnem stanju.

- Nikoli ne poskušajte prestaviti žara, ki je v uporabi ali se še ni dovolj ohladil.
- Uporabnik žara naj vedno namenja pozornost žaru in pripravi hrane, ki je na njem.
- Nikoli ne pustite žara, v katerem je ogenj, brez nadzora. Uporabnik mora ostati pri žaru, dokler je v njem ogenj in dokler traja pečenje.

### VARNOŠT DRUGIH OSEB

- Uporabnik je med uporabo žara odgovoren za varnost drugih oseb.
- Ko je žar v uporabi, naj prisotne osebe ostanejo na varni razdalji.
- Ko je žar v uporabi ali se ohlaja, morajo otroci in živali ostati na varni razdalji.

### MESTO POSTAVITVE

- Žar ni namenjen za uporabo v zaprtem prostoru. Naprave te vrste so namenjene SAMO za UPORABO NA PROSTEM.
- Priporočamo uporabo v okolju, ki je zaščiteno pred vremenskimi vplivi, npr. pod nadstreškom.
- Pred uporabo postavite žar na ravno in varno podlago. Če imajo kolesa zavori, jih uporabite, da žar ostane na mestu.
- Ne uporabljajte žara na manjši razdalji od enega metra od vnetljivih površin in predmetov.

### POZOR, NEVARNOŠT OPEKLIN

- Deli naprave se lahko segrejejo na izredno visoko temperaturo in povzročijo opekline – preden napravo zapakirate, se s prstom za trenutek dotaknite površine.
- Ročaj na pokrovu za pečenje je lahko zelo vroč! Priporočamo uporabo kuhinjskih rokavic in nošnje dolgih rokavov.
- Če pripravljate hrano na žaru z zaprtim pokrovom za pečenje, bodite izredno previdni pri odpiranju pokrova, saj vam nenaden tok vročega zraka lahko opeče roko.

### POZOR, NEVARNOŠT ZARADI PLINA

- Skrbite, da so priključki za plin in gibke plinske cevi v dobrem stanju in pravilno nameščeni.
- Pred uporabo preverite tesnost vseh plinskih cevi in njihovih priključkov.
- Ne hranite vnetljivih snovi v bližini žara.
- Plinska jeklenka ne sme stati neposredno pod žarom.
- Jeklenka z utekočinjenim naftnim plinom (UNP) ne sme biti spravljen pod žarom ali v njegovi bližini.
- Ne odlagajte in uporabljajte pršilk v bližini žara.
- Bencina in drugih lahko vnetljivih tekočin ne uporabljajte in shranjujte v bližini žara.
- Pazite, da je ventil na plinski jeklenki v zaprtem položaju (OFF), kadar žar ni pod nadzorom in v uporabi.
- Preden izklopite vse gorilnike na žaru, zaprite dovod plina na njegovem viru.
- Ne hranite plinske jeklenke pod nivojem zemljišča. UNP je težji od zraka. V primeru netesnosti se plin zbira pri tleh in se lahko vname, če se približate z ognjem ali povzročite iskrenje.

### ZA VAŠO VARNOŠT IN VARNOŠT DRUGIH LJUDI

Če zavohate plin:

- takoj zaprite dovod plina k žaru.
- Pogasite vse odprte ognje (sveče, cigarete itd.). Prezračite okolico, da še neizgoreli plin lahko izpuhti.

Ugotovite vzrok za vonj po plinu in ga odpravite, preden izvedete še druge ukrepe. Če plin uhaja iz plinske jeklenke za LPG, z višje ležečega mesta in na varni razdalji takoj pokličite gasilce.

Glede priključitve plinske jeklenke na žar glejte ustrezno poglavje



v navodilih za uporabo.

Pri preverjanju tesnosti upoštevajte ustrezno poglavje v teh navodilih za uporabo.

#### **VARNOSTNA OPREMA**

Če na žaru uporabljate olje ali mast, mora biti v bližini lahko dosegljivo gasilno sredstvo.

Če pride do vžiga olja ali masti, ne gasite z vodo ali alkoholom. Uporabite suhe kemikalije za gašenje ali prst, pesek ali natron.

#### **NEVARNOST ZARADI DEŽJA**

Če med pečenjem z oljem ali mastjo začne deževati, prekinite dovod plina in izklopite vse gorilnike ter čim prej pokrijte žar.

#### **LJUDJE IN ŽIVALI NAJ SE ODDALJIJO OD ŽARA. NE POSKUŠAJTE PREMIKATI ŽARA, PREDEN SE OHLADI IN GA JE MOGOČE VARNO PREMIKATI.**

#### **SESTAVLJANJE**

Ta žar je namenjen SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM in ga ni dovoljeno uporabljati v stavbi, garaži ali drugih zaprtih prostorih



#### **OPOMBA:**

pred sestavljanjem žara pazljivo preberite strani navodil, kjer so opisani sestavni deli in njihovo sestavljanje.

#### **TPRIMERNO MESTO ZA ŽAR**

Uporaba plinskega žara ni dovoljena v garažah, vetrolovih, lopah ali drugih zaprtih prostorih. Svoj plinski žar uporabljajte samo na prostem in tako, da so vse vnetljive površine najmanj 430 mm oddaljene od zadnje stene in stranic žara. Žar ne sme stati pod vnetljivo površino. Ne zaprite prezračevalnih odprtih na žaru. V skladu z EN 498:2012: žar ne sme priti v stik z vnetljivimi snovmi!

#### **INFORMACIJE O PLINU IN TLAČNEM REGULATORJU**

Uporaba plinskega žara je varna, če so pri tem upoštevani preprosti varnostni ukrepi. Ta žar je namenjen samo za uporabo z utekočinjenim naftnim plinom (UNP). Priporočamo uporabo jeklenk 4,5 kg ali večjih. Za varno in učinkovito uporabo žara poleg jeklenke potrebujete še primeren tlačni regulator. V sistemu

za gorivo uporabljeni deli so namenjeni za ta tip žara. (Glejte seznam nadomestnih delov.)

#### **GARANCIJA**

Če se v garancijskem roku pojavi pomanjkljivost zaradi napak v materialu ali izdelavi, AL-KO brezplačno popravi pokvarjeni del ali ga nadomesti z novim. Podrobnosti preberite v garancijski izjavi. Ne uporabljajte žara, ki ni brezhiben.

#### **JEKLENKA ZA UNP**

Proizvajalec oz. prodajalec plinske jeklenke je odgovoren za varnost in delovanje jeklenke za UNP. Plinska jeklenka ne spada v obseg garancije proizvajalca žara AL-KO. Ne uporabljajte plinskih jeklenk, ki niso varne. Ta žar ima na ohišju kavelj za pritrditev jeklenke.

Uporaba plinske jeklenke v zaprtem prostoru ni dovoljena.

#### **ODSTRANITEV EMBALAŽE**

Odstranite vse dele embalaže, tudi zaščitni film na površinah iz nerjavnega jekla. Poskrbite za primerno odstranitev materialov, po možnosti na zbirališču za ločevanje in recikliranje, ter v skladu z uredbami, ki veljajo v vašem okolišju.



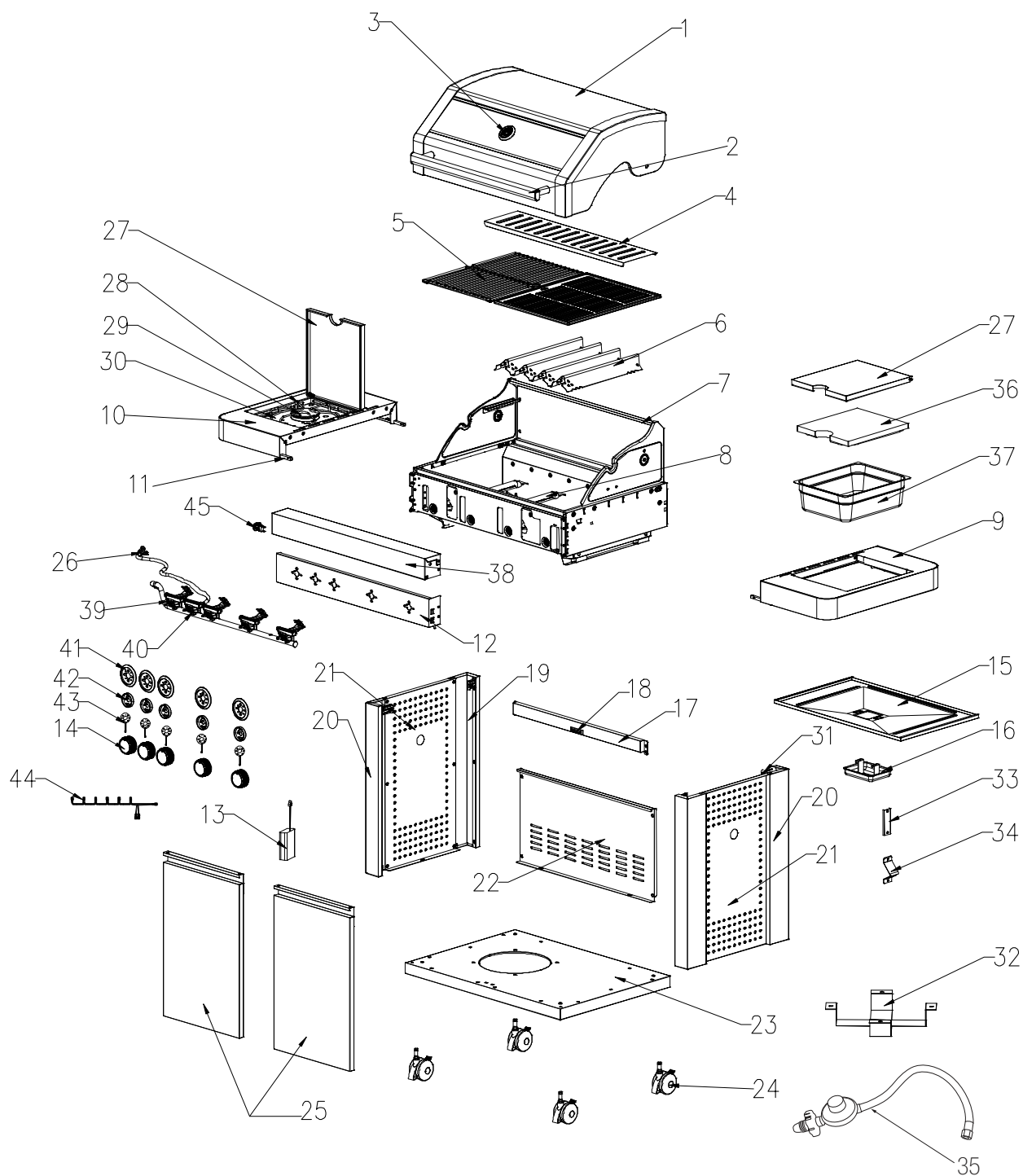
#### **OPOMBA:**

Slike in navodila na naslednjih straneh se nanašajo na več modelov žarov. Prosimo, da ne upoštevate navodil za funkcije, ki na vašem žaru niso prisotne.

Plinska jeklenka se priporoča za 5 kg plinsko jeklenko za utekočinjeni naftni plin, kar zadostuje za ogrevalno obdobje pribl. 3,5 ure s polno močjo.




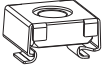



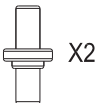
# OBSEG DOBAVE IN NADOMESTNI DELI

## 4 GORILNIKI (Z ZADNJIM GORILNIKOM) V OBSEGU DOBAVE



\* SLIKA JE ZGOLJ INFORMATIVNA IN LAHKO PRIKAŽUJE SESTAVNE DELE, KI NISO PRISOTNI NA VSEH MODELIH ŽAROV.

## PRITRDILNI MATERIAL

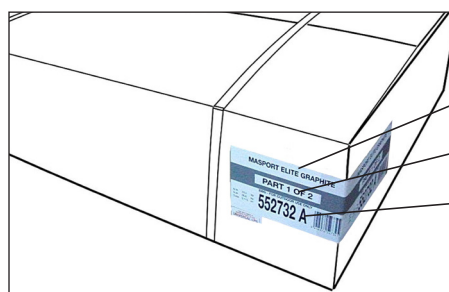
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### POZOR!

Čeprav smo se zelo potrudili, da bi bil postopek sestavljanja čim bolj enostaven, nekateri sestavni deli iz jekla na svojih robovih in vogalih v primeru nestrokovnega ravnanja pri sestavljanju kljub temu predstavljajo nevarnost ureznin. Med sestavljanjem previdno ravnajte s sestavnimi deli. Zelo priporočamo, da si roke zavarujete z delovnimi rokavicami.

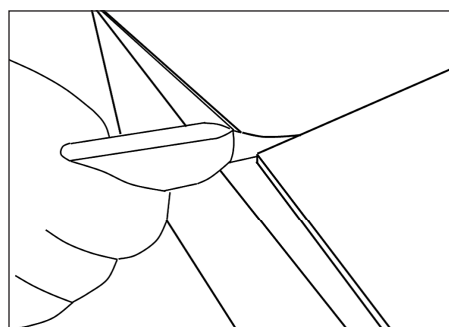
## NAVODILA ZA SESTAVLJANJE



Opis izdelka  
Karton

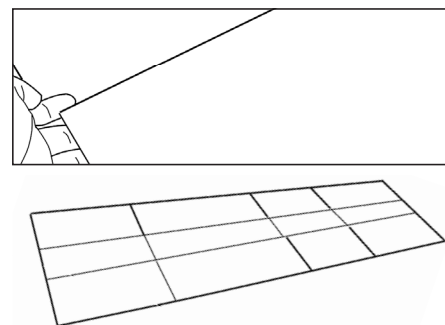
Oznaka  
Izdelek

Številka dela



Odprite karton s tem, da odstranite transportne trakove in karton vzdolžno razparate na obeh koncih. Lepilni trak prerežite samo na sredini in nato zaplati kartona dvignite z roko.

Povsem raztegnite karton; ta bo služil kot podlaga, ko boste sestavljali ohišje. Raztegnite karton, kot kaže slika, in ga položite na mesto, kjer boste sestavljali žar.



Pri sestavljanju potrebujete naslednje orodje: križni izvijač, ključ inbus 10 mm.

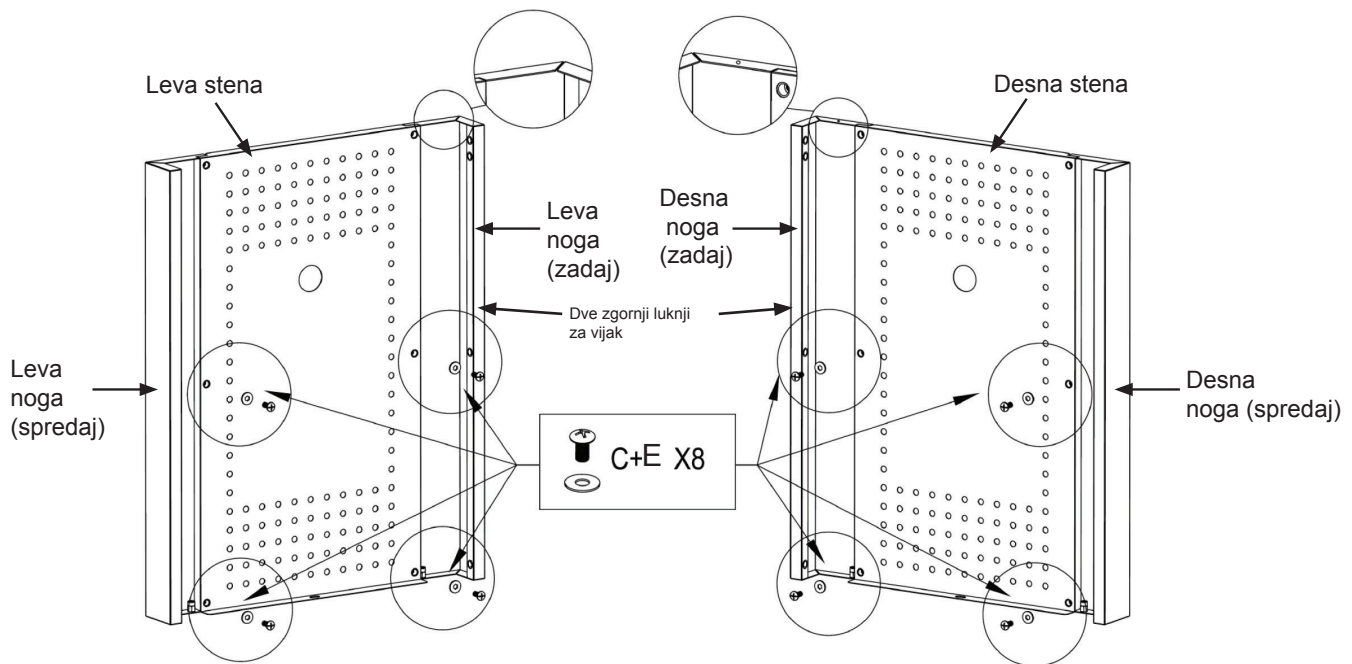


### OPOMBA:

Sestavljanje žara opravite na ravni in vodoravni površini. Slike na naslednjih straneh za ponazoritev prikazujejo korake za sestavljanje žara s 6 gorilniki in zadnjim gorilnikom. Sestavljanje ohišja najpreprosteje opravita dve osebi.

**KORAK 1**

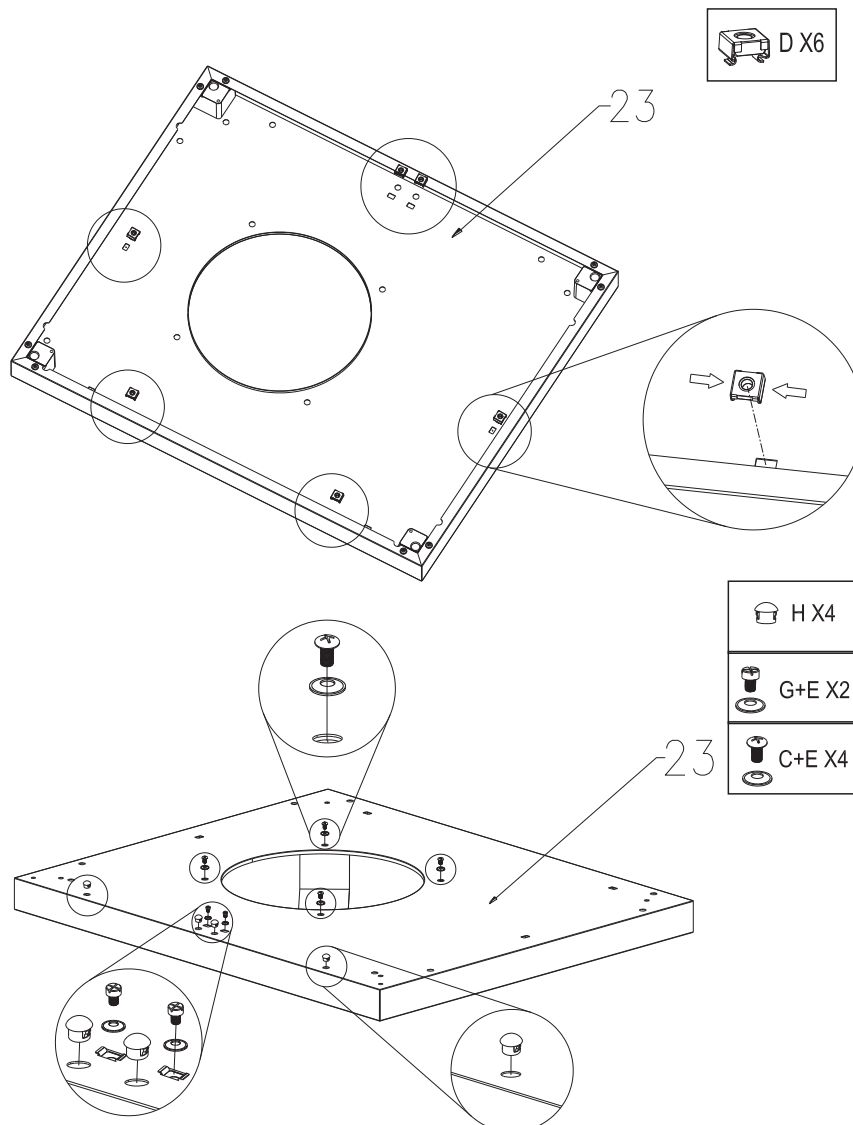
Identificirajte obe različni izvedbi nog za žar. Leva noga sprednje strani je enaka kot desna noga zadnje strani in noga desne sprednje strani je enaka kot noga leve zadnje strani. Montirajte noge na stranski steni.



Druga možnost je, da noge obrnete tako, da sta zgornji dve luknji za vijak na notranji strani žara.

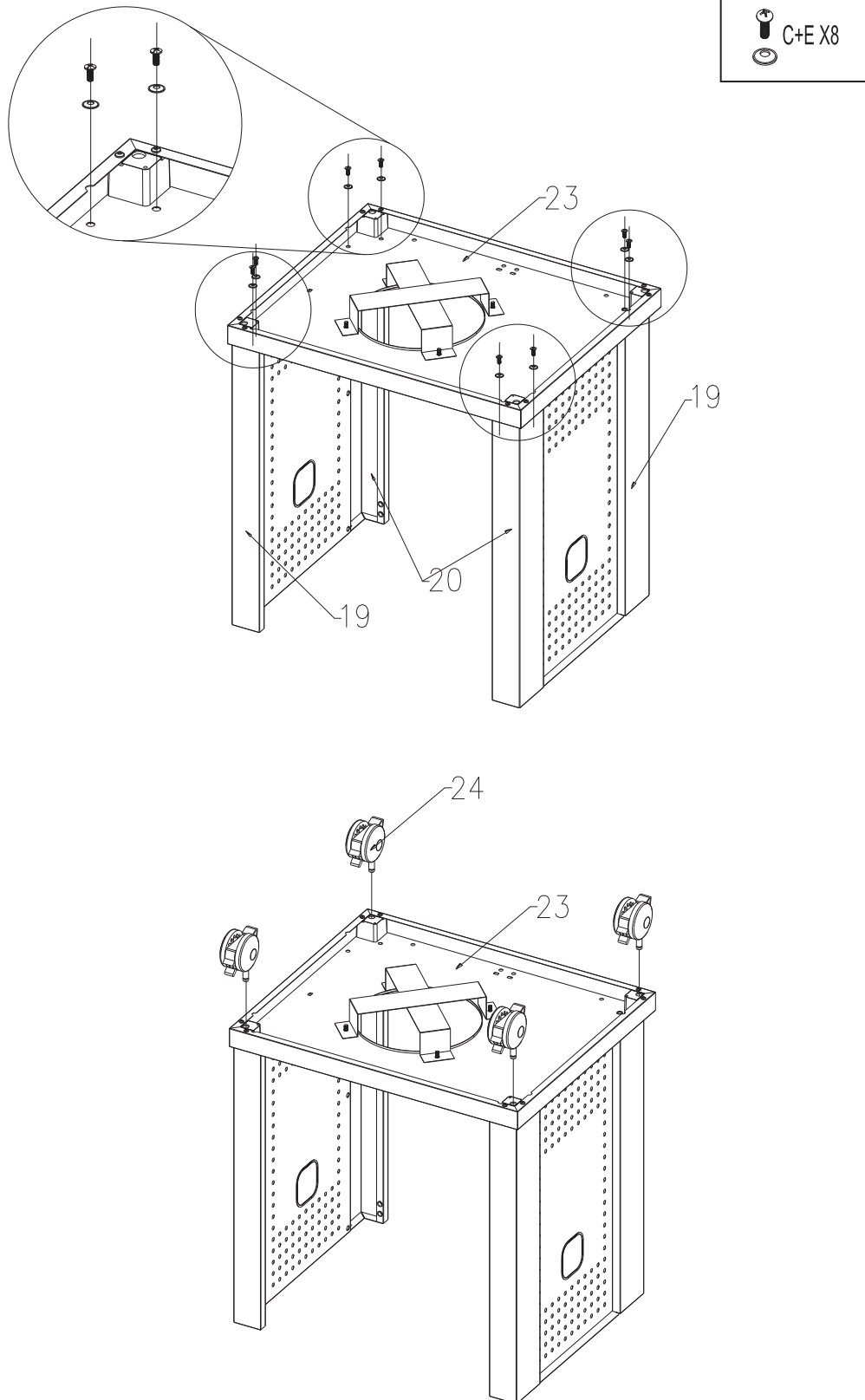
**KORAK 2**

Vstavite matice 6 x D (M6) na spodnjo stran talne plošče. Na zgornjo stran talne plošče montirajte nastavke iz umetne mase in čepe za omejitve premikanja vrat.



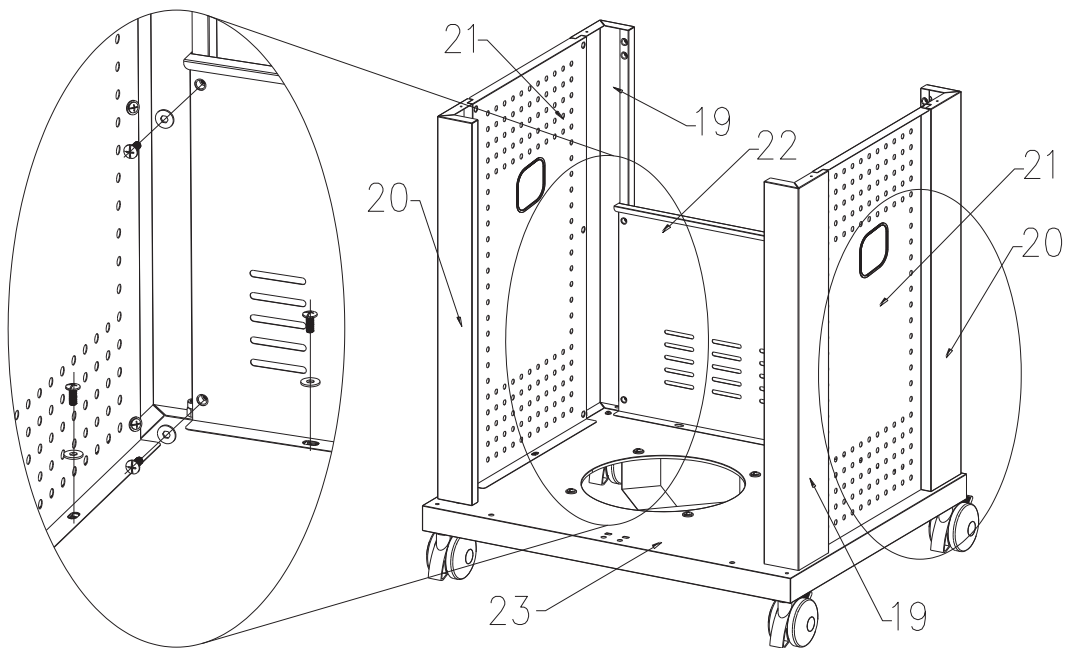
### KORAK 3

Montirajte stranski steni na talno ploščo. Nato vtaknite 4 kolesa s spodnje strani v talno ploščo.

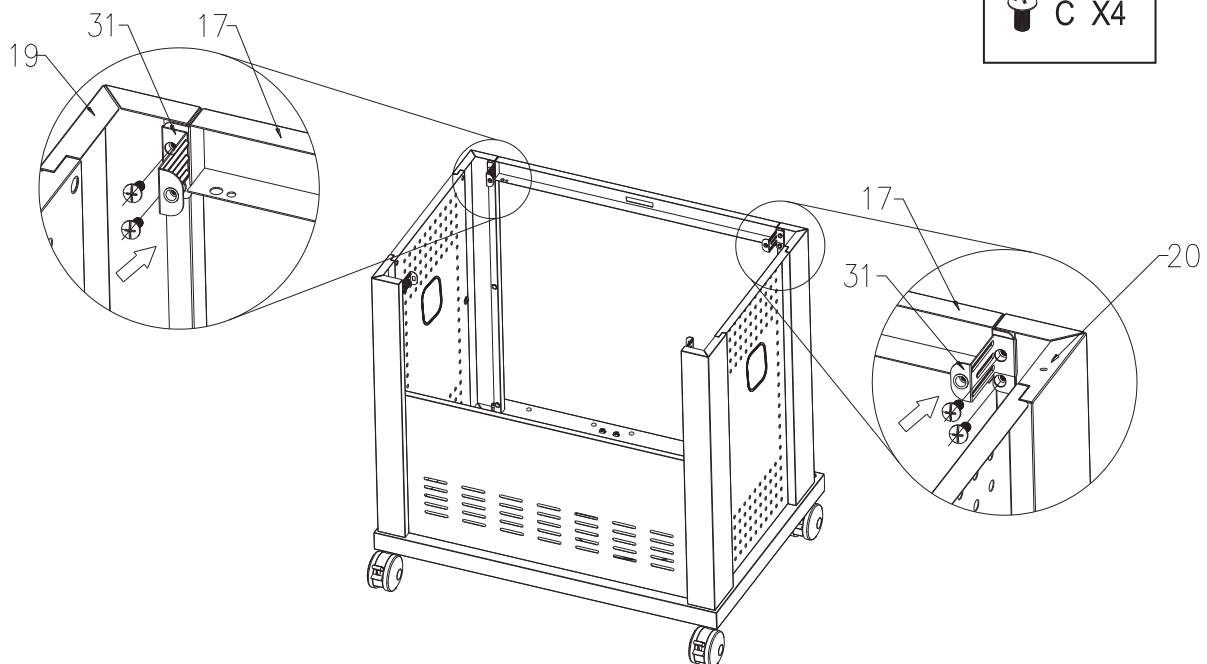


**KORAK 4**

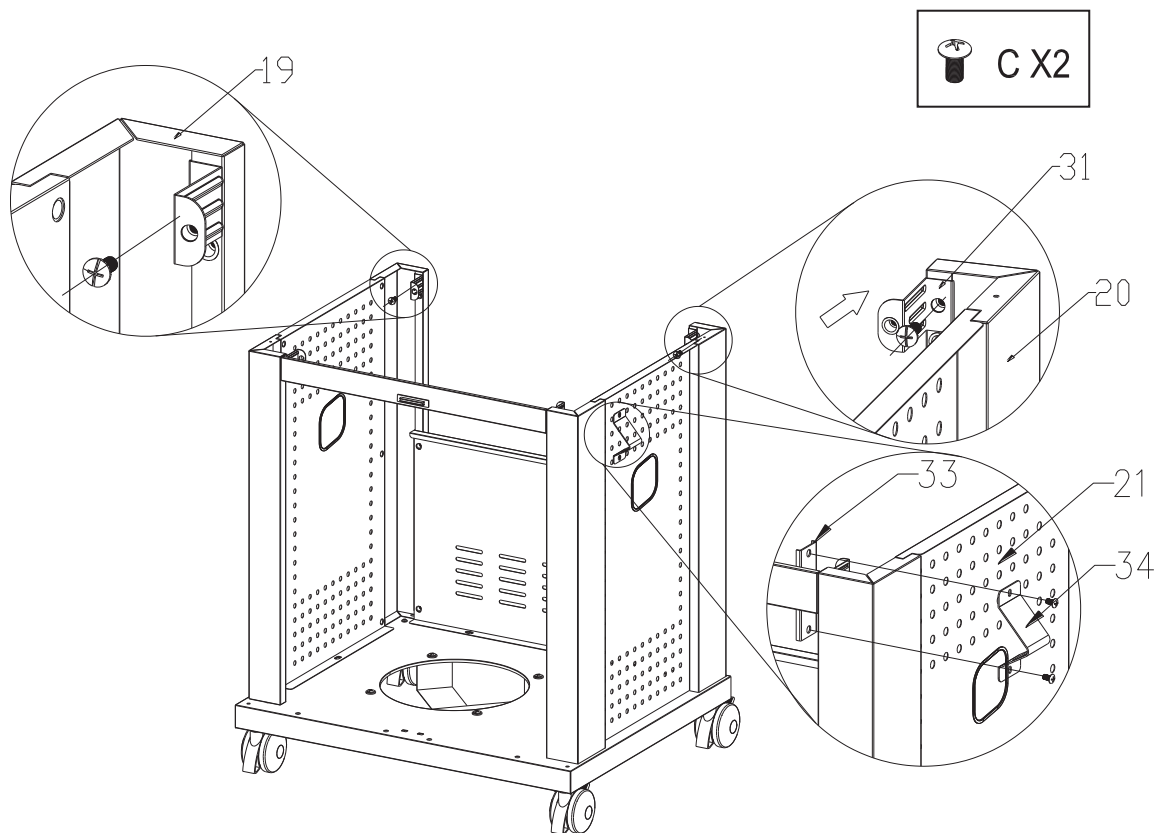
Montirajte hrbtno steno.

**KORAK 5**

Pritrdite držalo stene na sprednjo stran vozička in pritrdite držala vozička na zgornje štiri vogale. Držala vozička morajo biti pritrjena v zgornje luknje na stenah, kot kaže spodnja slika.





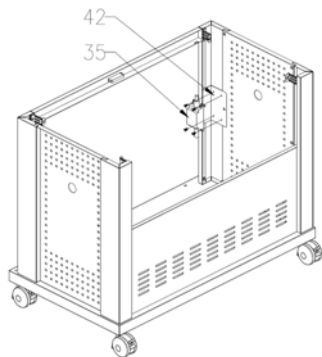


#### KORAK 6

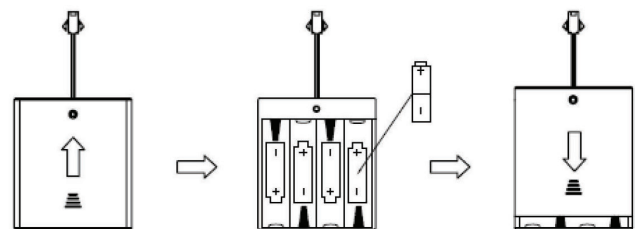
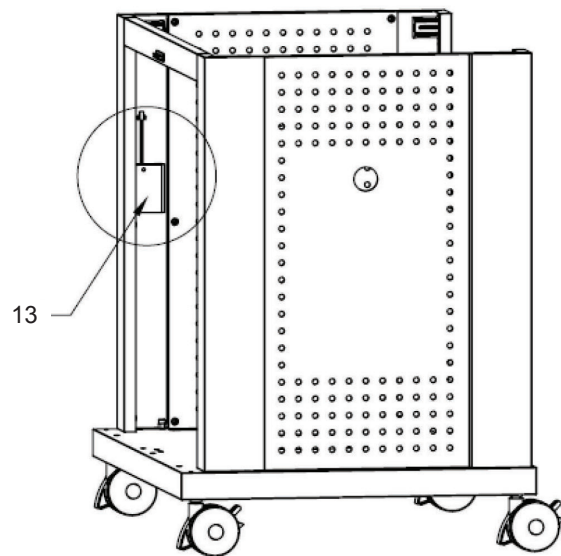
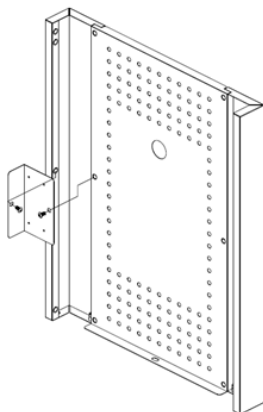
Da bi vzpostavili električno napajanje LED-lučk (niso prisotne na vseh modelih), morate kabel, ki je napeljan iz ohišja žara, priključiti na ohišje z baterijami.

Poskrbite, da je ohišje z baterijami nameščeno čim nižje (kolikor dopušča kabel), da je zavarovano pred vročino. Izmerite dolžino kabla, ki prihaja iz notranjosti ohišja žara, in dolžino kabla, ki je priključen na ohišje z baterijami.

Pritrdite ohišje z baterijami na levo stransko steno na najnižjo mogočo pozicijo (približno 150 mm nad talno ploščo). Nekateri modeli imajo držalo za adapter (del 42). Montirajte ga, kot kaže spodnja slika.



C X2

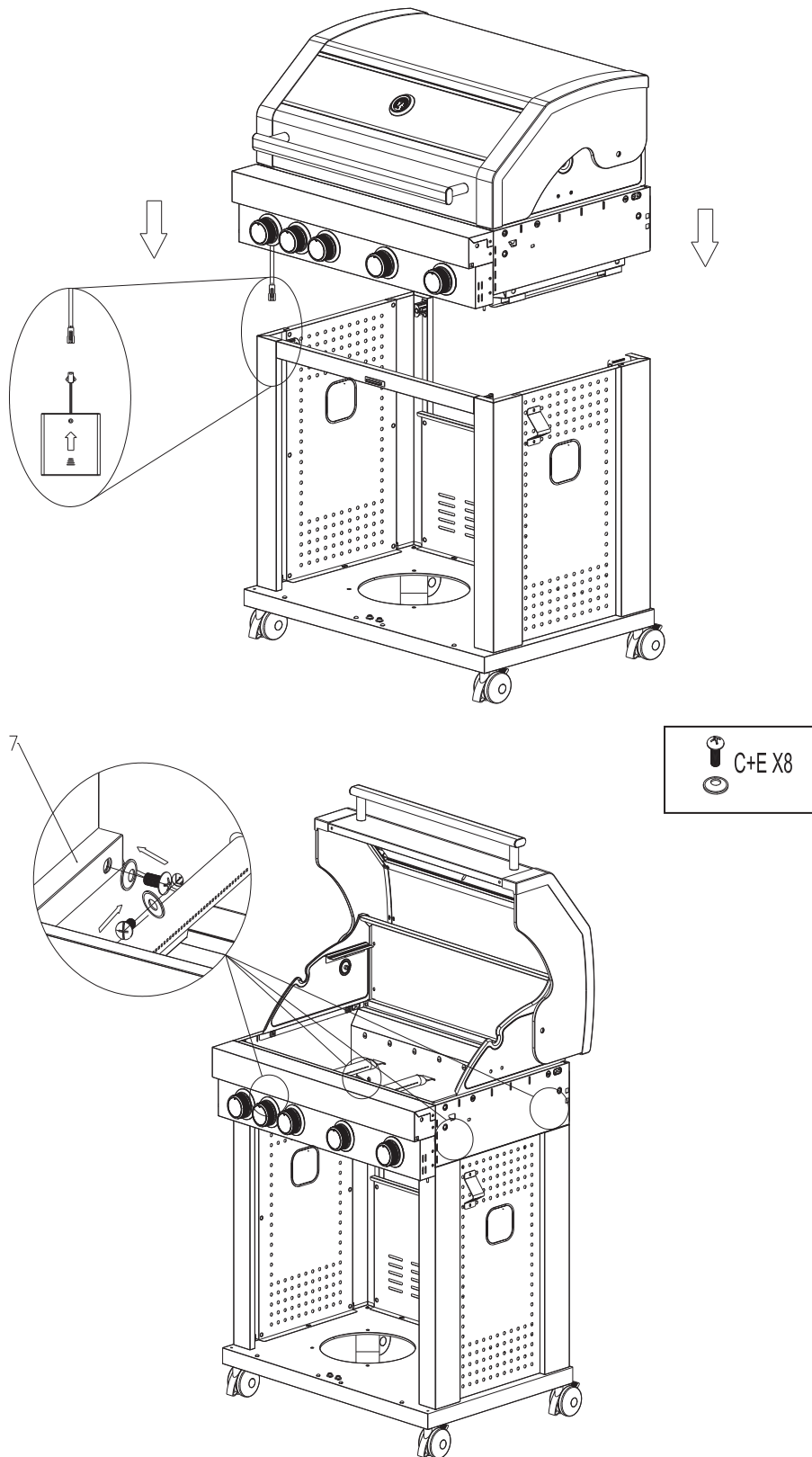


#### LED luči

Če želite zamenjati baterijo. Če LED luči prenehajo iskati, zamenjajte te baterije, odprite pokrov, zamenjajte 4 baterije AAA (sledite pozitivnemu in negativnemu vzorcu), zaprite pokrov

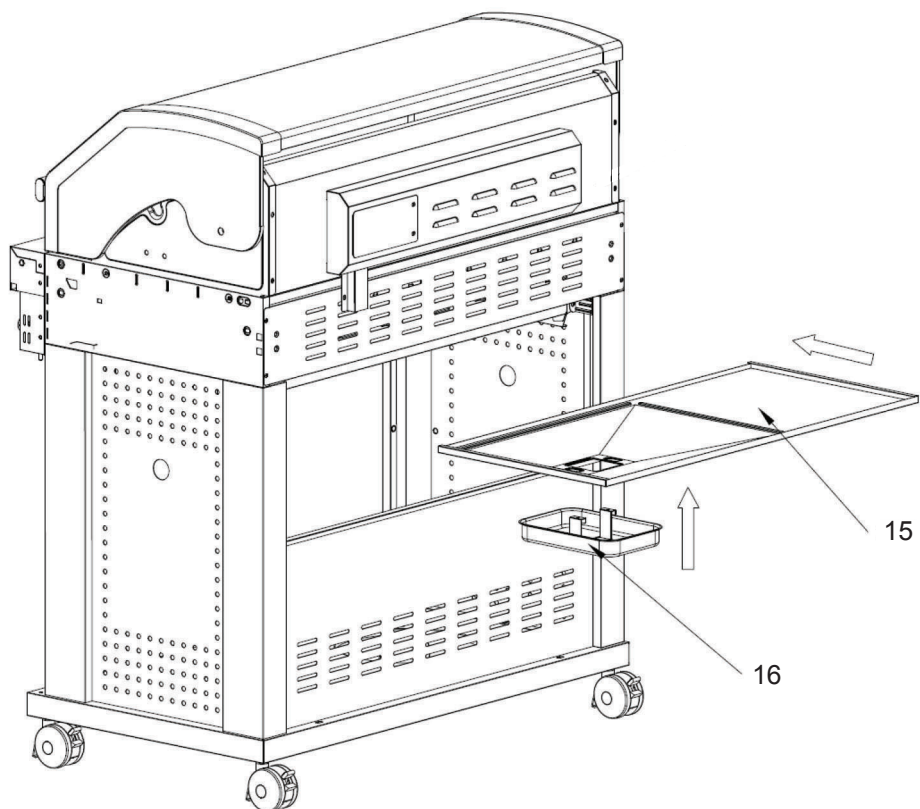
**KORAK 7**

Montirajte pokrov in žar na ohišje vozička



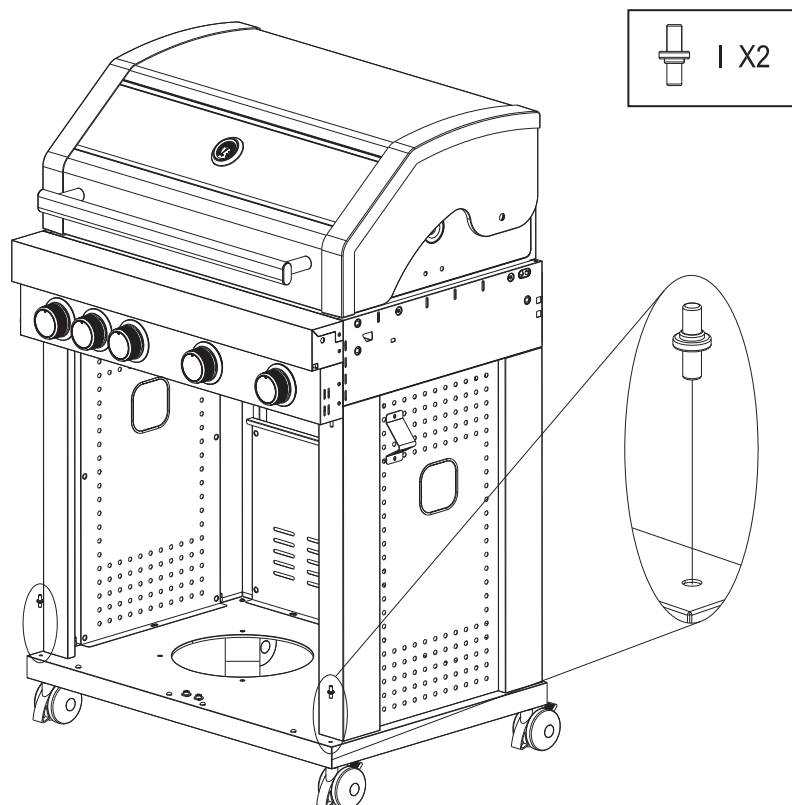
### KORAK 8

Pritrdite posodo za mast in potisnite prestrezalno ploščo v ohišje žara.

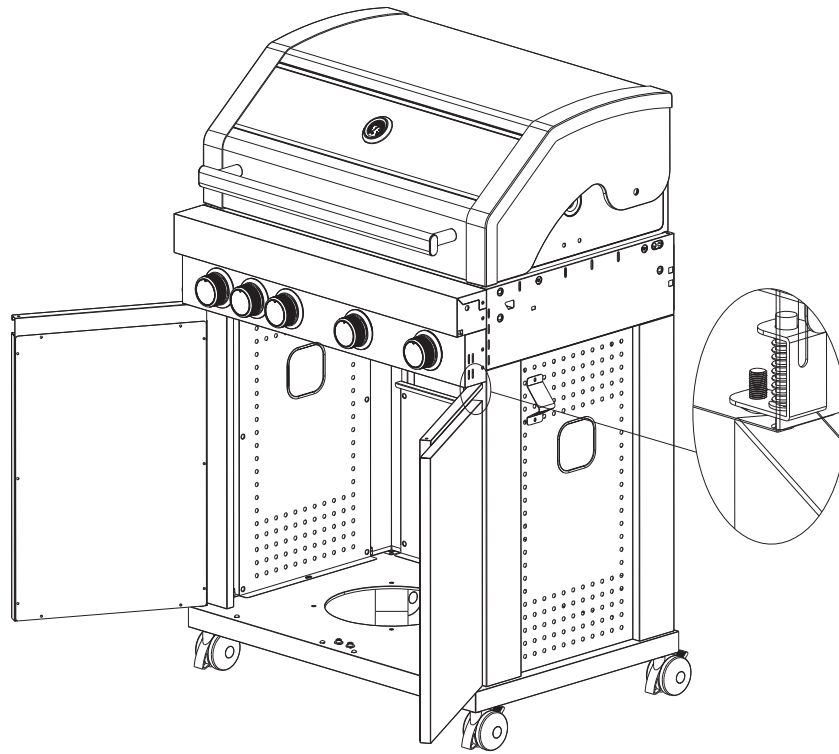


### KORAK 9

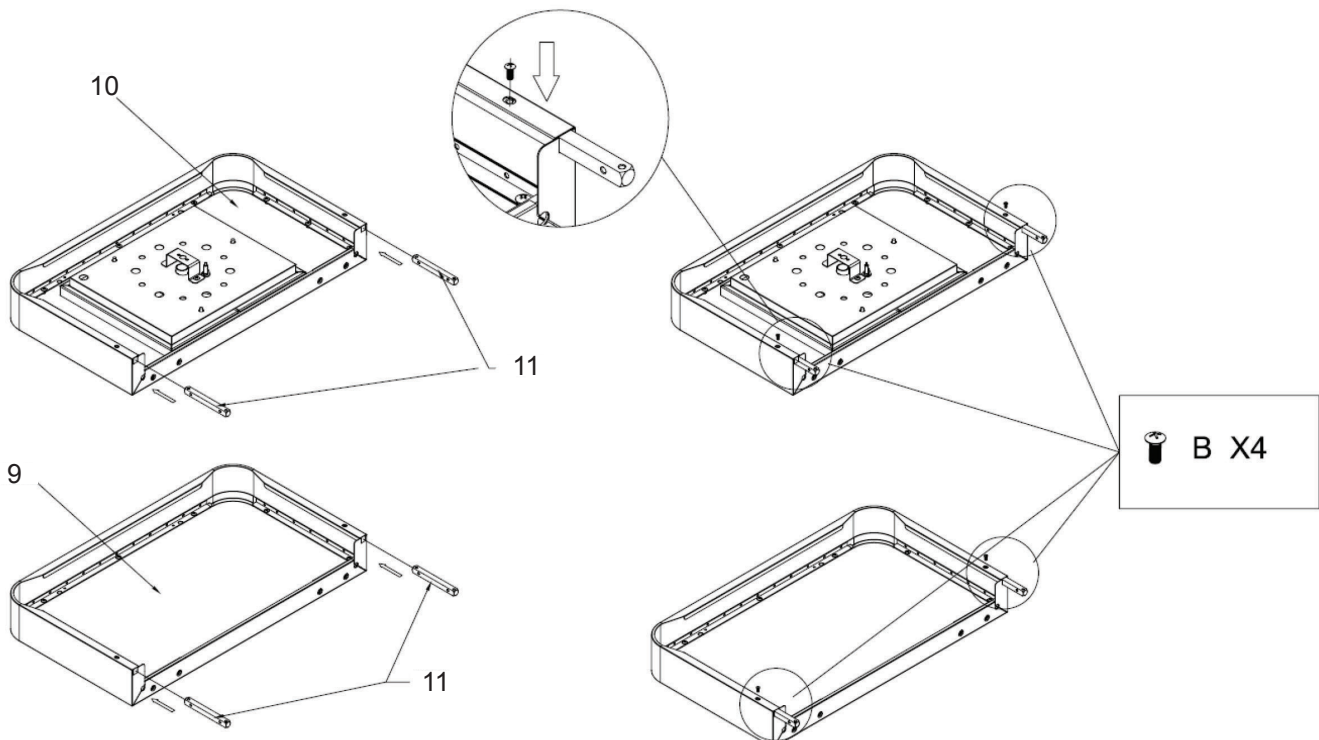
Namestite tečaje za vrata in odpiralč za steklenice.



\*Za modele iz nerjavnega jekla: montaža ročajev na vrata ni potrebna.

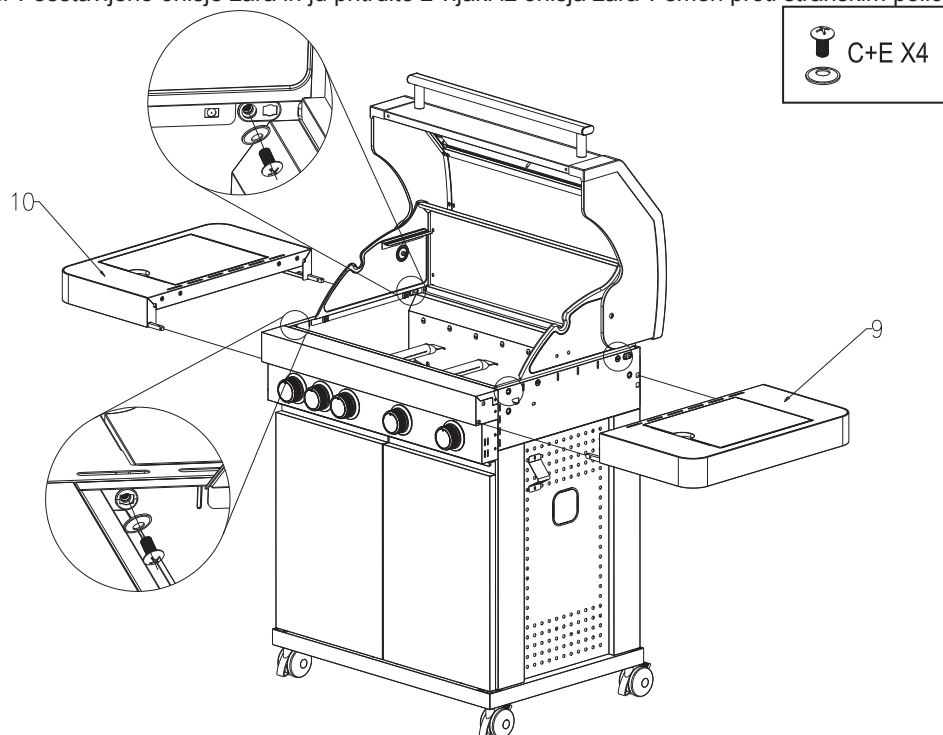
**KORAK 10**

Montirajte stranski polici. Montirajte nosilce na stranski polici.



### KORAK 11

Potisnite stranski polici v sestavljeno ohišje žara in ju pritrdite z vijaki iz ohišja žara v smeri proti stranskim policam.

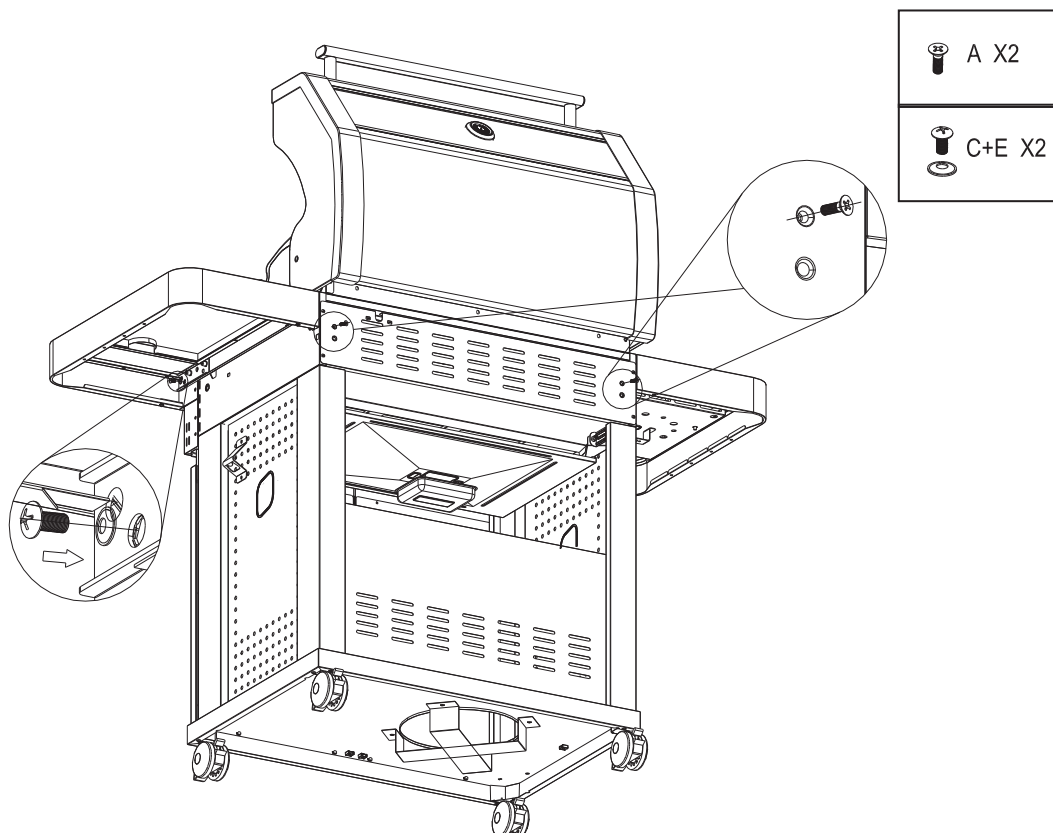


### OPOMBA:

Spredaj privijte vijak samo rahlo, nato privijte vijak zadaj. Trdno privijte oba vijaka, ko sta na pravem mestu.

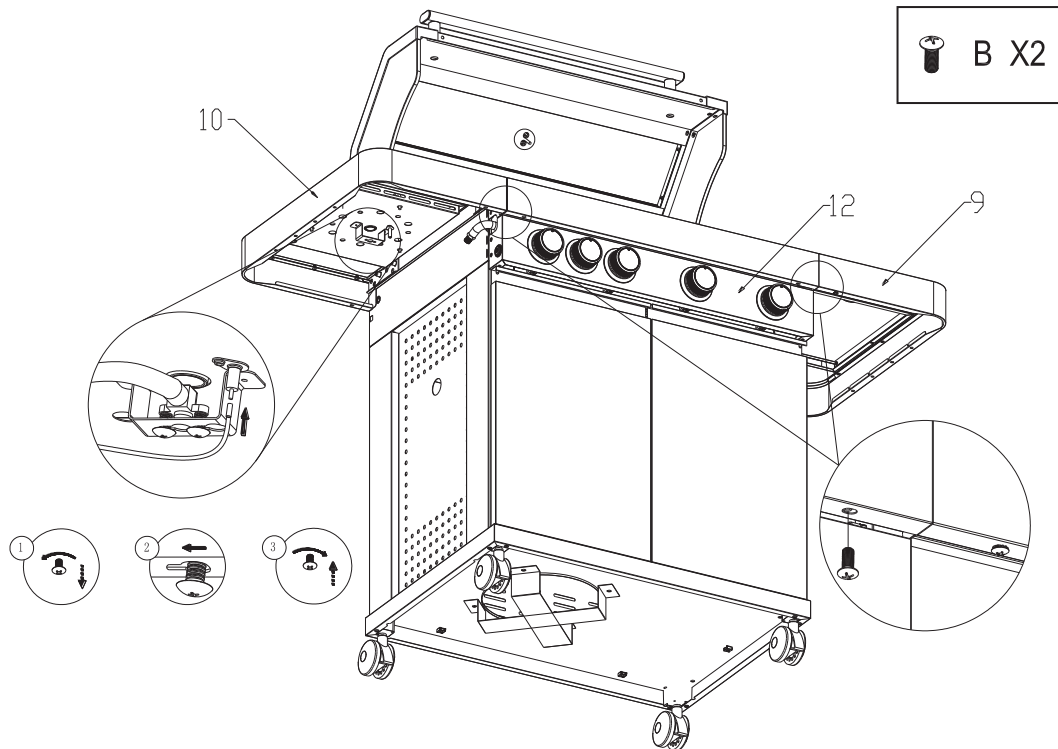
### KORAK 12

Pritrdite prosti konec nosilca stranske police z dvema vijakoma (A) na zadnjo stran ohišja žara (glejte položaj Y)

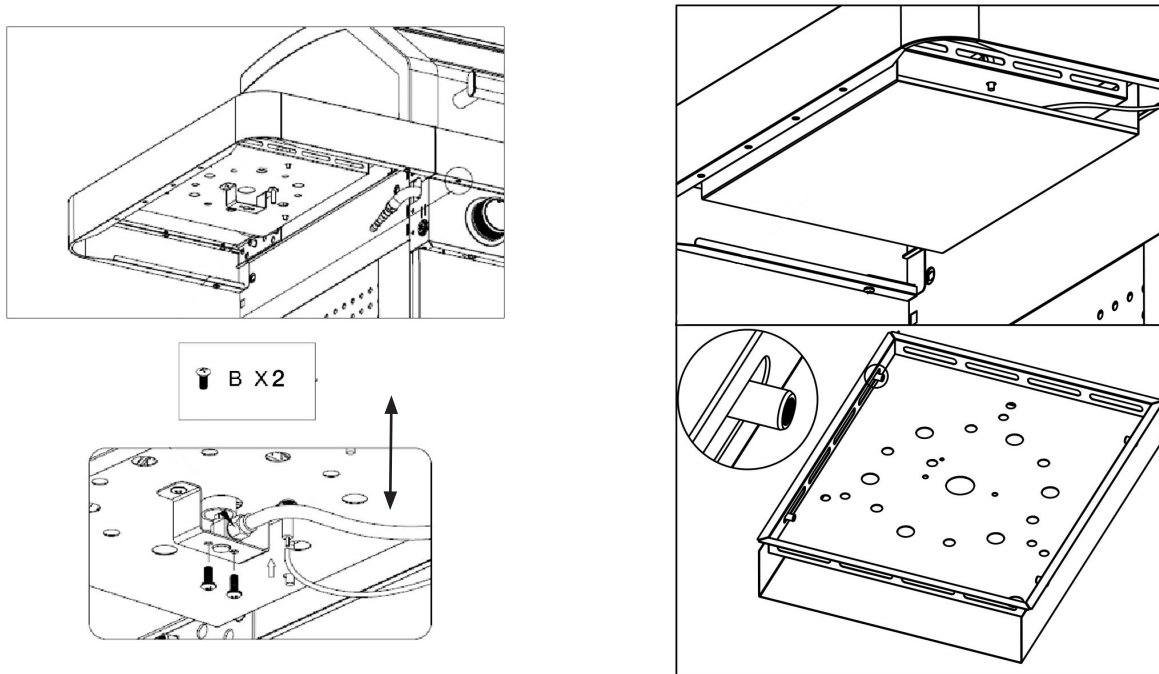


**KORAK 13**

Da bi stranski polici pritrtili na sprednji strani ohišja, uporabite dva vijaka (B), kot kaže spodnja slika.

**KORAK 14**

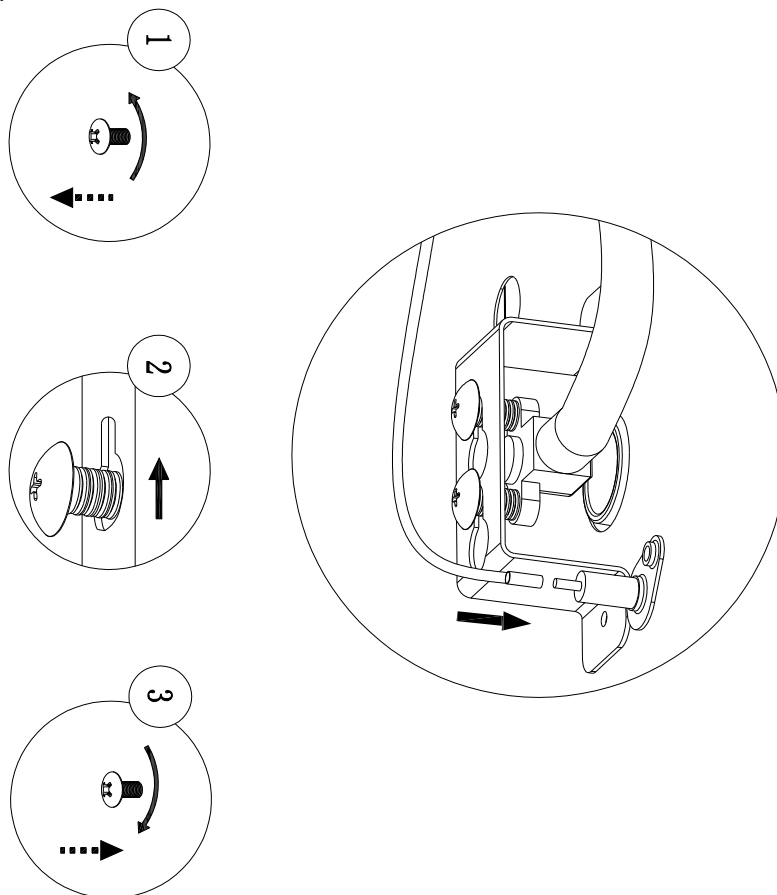
Pritrdite šobo stranskega gorilnika z dvema že nameščenima vijakoma (B) na mesto Z na stranskem gorilniku. Nato pritrдите spodnjo pokrivno ploščo s tem, da jo pravilno potisnete pod stranski gorilnik.





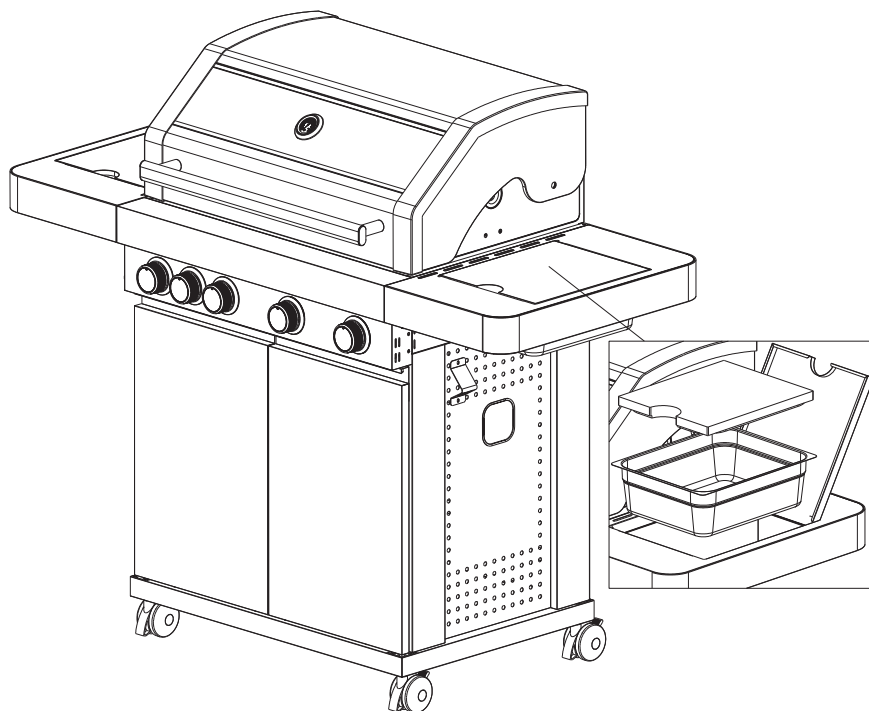
### KORAK 15

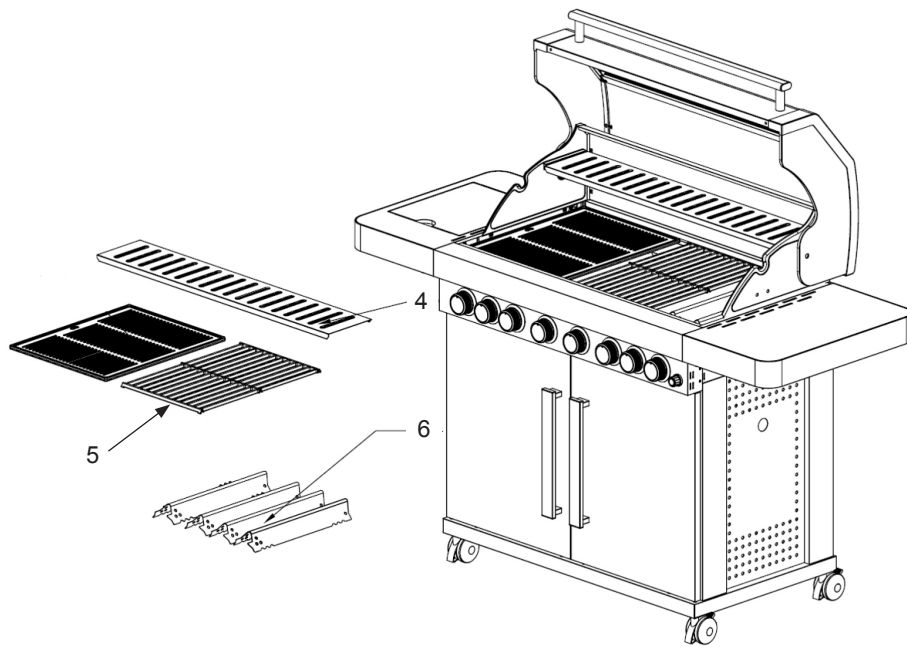
Priključek stranskega gorilnika.



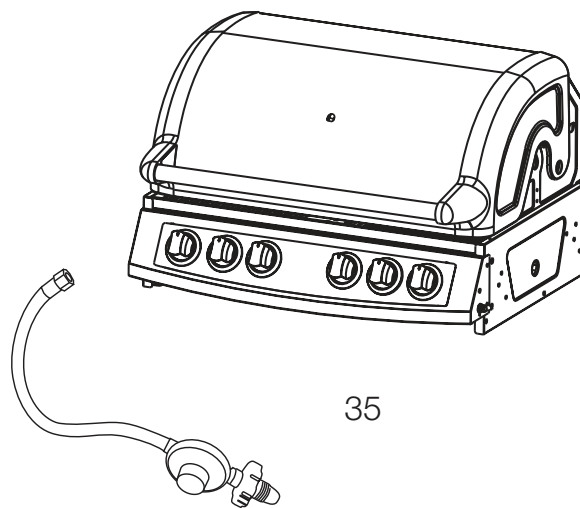
### KORAK 16

Montaža zaboja za led



**KORAK 17****KORAK 18**

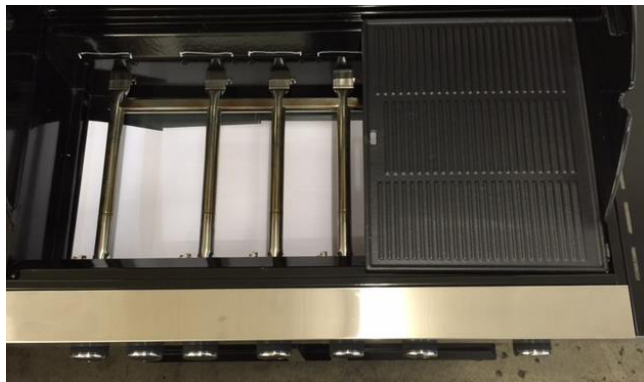
Priključite plinsko cev in tlačni regulator na žar, preden namestite ohišje žara na spodnji del ohišja. Poskrbite za trdnost vseh spojev in po zaključku sestavljanja opravite preizkus tesnosti (kot je opisano v nadaljevanju teh navodil).



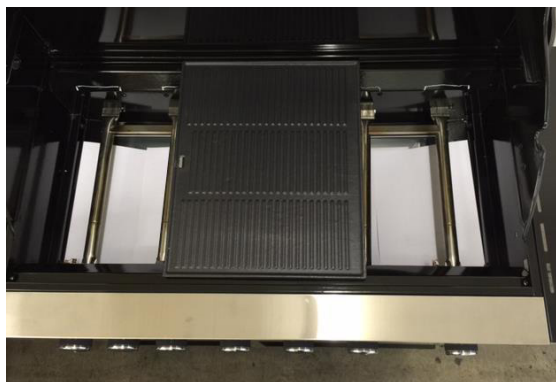
## RAZPOREDITEV PLOČEVIN ZA RAZDELITEV TOPLOTE

Pločevine morajo v žaru biti vstavljene neposredno nad cevi gorilnikov iz nerjavnega jekla in pod dvema rešetkama (pod ploščo za pečenje pločevine niso potrebne), in sicer na za ta namen predvidenih mestih.

Sliki 3 in 4 prikazujeta cevi gorilnikov iz nerjavnega jekla. Odvisno od razporeda rešetk in plošč je pločevine treba namestiti tako, da so neposredno nad gorilniki. Ker pri različnih razporeditvah rešetk in plošč nekateri gorilniki ostanejo nezaščiteni, za pokritje ostalih gorilnikov niso potrebne več kot štiri pločevine za razdelitev toplote.



Fotografija 3 (potrebne so 4 pločevine za razdelitev toplote)

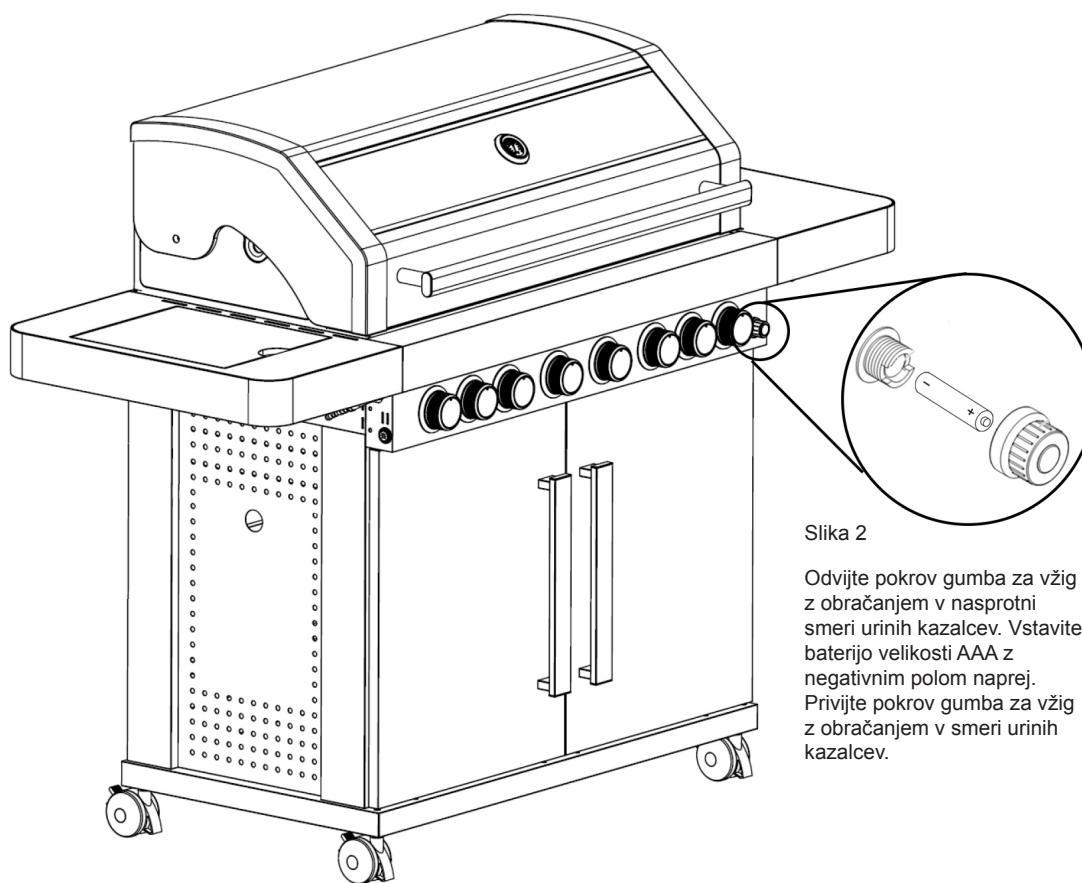


Fotografija 4 (potrebne so 4 pločevine za razdelitev toplote)

\*\* Upoštevajte, da pločevine za razdelitev toplote pod ploščo za pečenje niso potrebne

### KORAK 19

Montirajte držalo za plinsko jeklenko. Upoštevajte, da mora biti oporni profil montiran v notranjosti ohišja, držalo za plinsko jeklenko pa na zunanji strani ohišja (glejte sliko 1). Vstavite baterijo za vžig (glejte sliko 2).



Slika 2

Odvijte pokrov gumba za vžig z obračanjem v nasprotni smeri urinih kazalcev. Vstavite baterijo velikosti AAA z negativnim polom naprej. Privijte pokrov gumba za vžig z obračanjem v smeri urinih kazalcev.



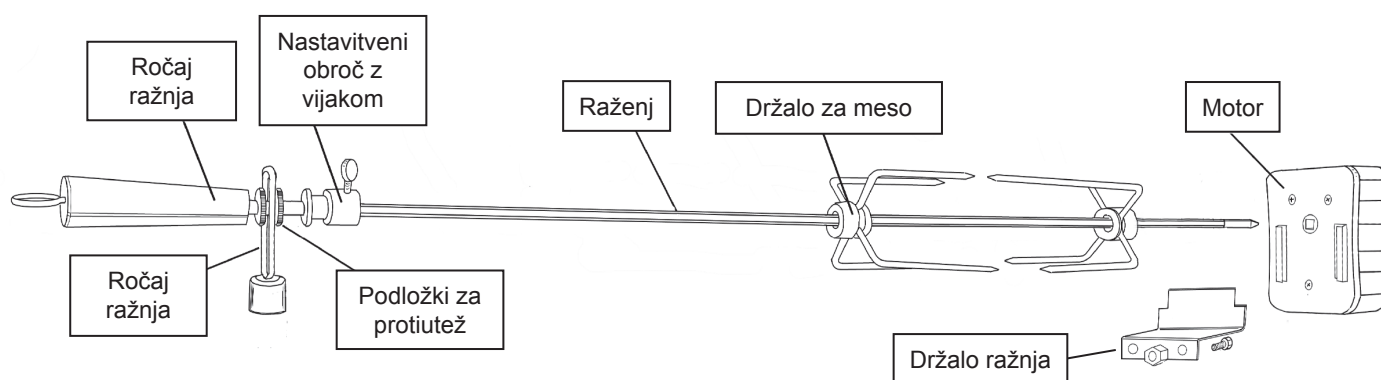
### OPOMBA:

Pred prvo uporabo žara PREVERITE TESNOST VSEH SPOJEV.

Pazljivo preberite informacije o montaži plinske cevi in tlačnega regulatorja ter poglavje o preverjanju tesnosti.

Če želite zamenjati vžigalno baterijo, odvijte pokrovček gumba za vžig v nasprotni smeri urinega kazalca, da ga odstranite. Odstranite baterijo iz prostora za baterije, zamenjajte z novo alkalno baterijo velikosti "AAA". Najprej vstavite akumulator z negativnim koncem, privijte pokrovček gumba za vžig v smeri urinega kazalca

## RAŽENJ (DODATNI PRIBOR)



### MONTAŽA RAŽNJA Z DRŽALI ZA MESO

Natakните držali za meso na raženj. Natakните nastavitveni obroč z vijakom na konec ražnja z navojem, nato pa uporabite okroglo matico, protiutež, matico in ročaj ražnja v navedenem vrstnem redu



### NAMESTITEV DRŽALA RAŽNJA NA ŽAR

Odprite pokrov žara. Dva vijaka, ki sta priložena držalu ražnja, privijte v stransko steno ohišja žara v montažni izvrtini



Natakните motor na držalo in vtaknite raženj v štirikotno luknjo v motorju.



Ko pečete na ražnju, nastavite protiutež tako, da uravnate hrano na ražnju

## PRIKLJUČITEV PLINSKE JEKLENKE

Ta naprava je namenjena samo za uporabo z nizkotlačnim butanom, propanom ali njuno mešanico in za priključitev z gibko cevjo na ustrezen nizkotlačni regulator. Žar je s tem pripravljen za uporabo.

tlačni regulator 28–30 mbar z butanom @ kategorija I3 +

tlačni regulator 37 mbar s propanom @ kategorija I3 +

tlačni regulator 37 mbar z butanom, propanom ali njuno mešanico @ kategorija I3B / P (37)

tlačni regulator 30 mbar in 50 mbar z butanom, propanom ali njuno mešanico @ kategorija I3B / P (30) oz. kategorija I3B / P (50)



### POZOR!

Svoj žar smete priključiti samo na plin takšne vrste in kategorije, kot je navedeno na tipski ploščici.

### TLAČNI REGULATOR

Ta BBQ je zasnovan za delovanje s plinsko jeklenko 5 kg LPG, regulator tlaka pa mora ustrezati kategoriji tlaka in plina. Vaš najbližji prodajalec plina lahko svetuje pravilni tlak plina. Regulator mora biti v skladu z EN16436 ali EN16129 s sedanjo različico in nacionalnimi predpisi.

Za obratovanje BBQ-ja uporabite enega od naslednjih regulatorjev (če niste prepričani, obiščite najbližjega prodajalca plina),

28-30 / 37 mbar regulator za I3 +

28-30mbar regulator za I3B / P (30)

50 mbar regulator za I3B / P (50)

Plinsko jeklenko vedno uporabljajte v pokončnem položaju.

Življenjska doba tlačnega regulatorja je ocenjena na 10 let.

Priporočamo, da najkasneje 10 let od datuma izdelave zamenjate tlačni regulator oz. takrat, ko zahtevajo predpisi v vaši državi. Pri zamenjavi mora nova gibka cev ustrezati standardu EN1763-1 in razredu 3.

### PLINSKA CEV

Plinska cev mora ustrezati standardu, ki velja v državi, kjer se cev uporablja. Dolžina cevi mora biti od najmanj 0,7 m do največ 1,5 m. Obrabljeni ali poškodovani plinski cevi je treba zamenjati. Skrbite, da cev ni zamašena ali prepognjena in da razen na priključnem mestu nikjer ne pride v stik z vročimi površinami žara. Priporočamo, da cev zamenjate 1 leto po datumu izdelave ali takrat, ko zahtevajo državni predpisi..

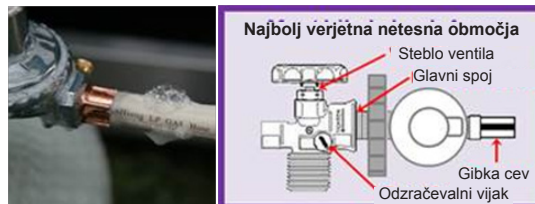
## PREVERJANJE TESNOSTI

Kdaj morate preveriti tesnost: vedno ko priključite tlačni regulator na plinsko jeklenko, z milnico preverite tesnost plinske jeklenke, tlačnega regulatorja in gibke cevi. Tesnost preverite tudi po daljši

neuporabi, npr. na začetku sezone za uporabo žara.

S čim preverite tesnost: za preverjanje tesnosti potrebujete milnico. Učinkovita je mešanica tekočega mila za roke in vode (ne uporabite kakega drugega čistila).

Kato to storite: nalijte milnico v plastenko za pršenje ali skodelico. Odprite ventil na plinski jeklenki, ventilov na žaru pa še ne odprite. Nato celoten ventil, tlačni regulator in cev napršite z milnico, tudi tam, kjer je cev priključena na žar. Druga možnost je, da milnico nanese s čopičem za barvanje ali peko!



Če je prisotno netesno mesto, nastajajo mehurčki in je mogoče zavohati plin. Če odkrijete netesno mesto, takoj zaprite plinsko jeklenko! Plinskega žara ne smete več uporabljati, če odkrijete netesno mesto. Glede popravila se obrnite na svojega prodajalca plinskih naprav.

## POSTAVITEV ŽARA

Ta žar je izdelan za uporabo na prostem in ga je dovoljeno postaviti samo v okolje z dobrim prezračevanjem. Zagotovite, da so upoštewane minimalne razdalje.

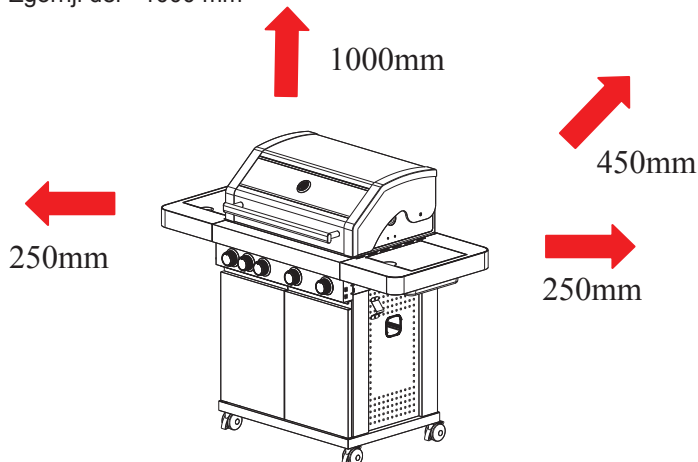
### MINIMALNE RAZDALJE

Priporočamo, da je minimalna razdalja od gorljivih:

Zadaj - 450 mm

Strani - 250 mm

Zgornji del - 1000 mm



Žar ne sme priti v stik z vnetljivimi snovmi! Uporaba te naprave je dovoljena na prostem in nad površino zemljišča, kjer ne more priti do usedanja izhajajočega plina in izgorelih plinov v nižje ležečem predelu in kjer veter in naravna konvekcija lahko razpršita plin. Ta žar ni namenjen za uporabo na morju.

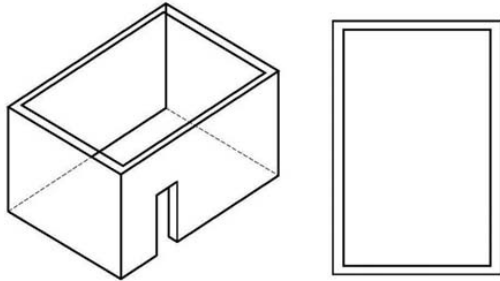
### ZAPRTA OBMOČJA, V KATERIH JE DOVOLJENA UPORABA ŽARA, MORAJO IZPOLNJEVATI ENEGA OD NASLEDNJIH POGOJEV:

1. Zaprto območje s stenami na vseh straneh, vendar z eno odprtino na nivoju zemljišča in brez strehe.
2. Delno zaprto območje z nadstreškom in ne več kot dvema stenama.
3. Za delno zaprt prostor z nadstreškom in več kot dvema stenama velja naslednje:
  - a) najmanj 25 % celotne površine sten je povsem odprte in proste
  - b) najmanj 30 % preostalih sten je odprtih in prostih

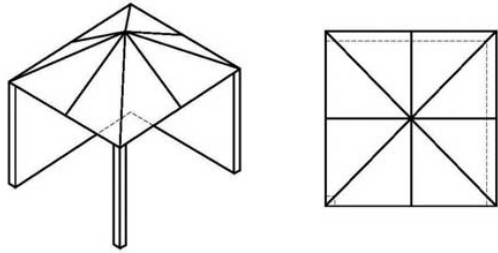


Na balkonih mora biti najmanj 20 % skupnih stranskih, hrbtnih in sprednjih sten odprtih in prostih.

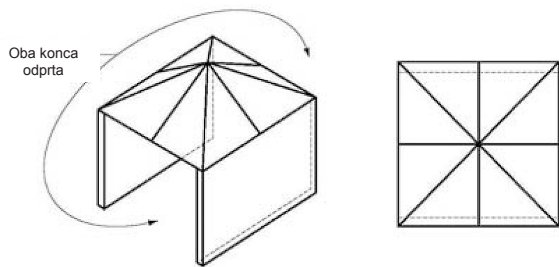
Za boljše pojasnilo si oglejte naslednje slike:



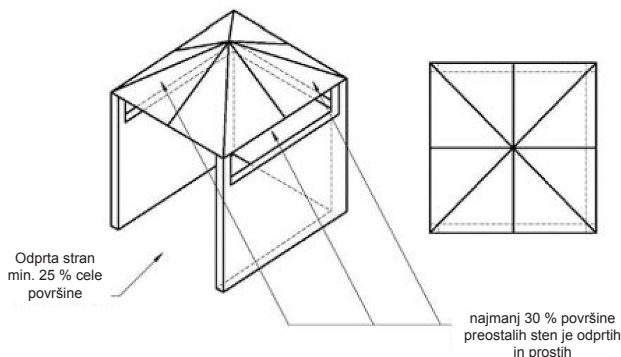
SLIKA 1 - NA PROSTEM - PRIMER 1



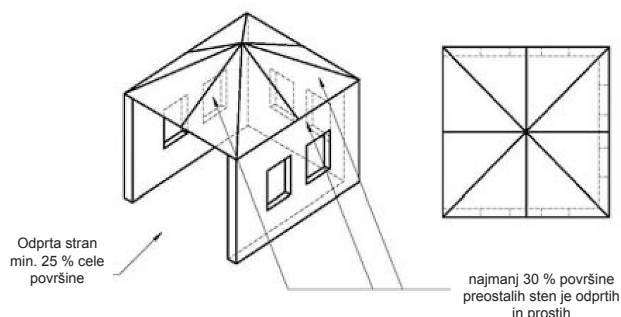
SLIKA 2 - NA PROSTEM - PRIMER 2



SLIKA 3 - NA PROSTEM - PRIMER 3



SLIKA 4 - NA PROSTEM - PRIMER 4



SLIKA 5 - NA PROSTEM - PRIMER 5

#### NADALJNI UKREPI

Ne zaprite prezračevalnih odprtin v ohišju žara. Če je treba zamenjati plinsko jeklenko, pred menjavo preverite, ali je zaprta,

in zagotovite, da v bližini ni virov ognja (tleča cigareta, odprt plamen, iskre).

Skrbite, da je plinska cev v dobrem stanju, brez pregibov in notranjih napetosti. Cev mora prosto viseti brez zank, zasukov in pregibov, ki bi ovirali pretok plina. Razen na mestu priključka se noben del plinske cevi ne sme dotikati vročih površin žara. Pred uporabo preglejte plinsko cev. Če je cev poškodovana, jo zamenjajte z novo cevjo, ki je primerna za uporabo z UNP in ki ustreza standardom v vaši državi. Cev ne sme biti daljša od 1,5 m. Če minimalne razdalje niso upoštevane, zaradi premajhnega dotoka zraka lahko pride do nevarnega vžiga plina in do škode, ki ni v obsegu garancije.

## UPORABA



#### OPOZORILO!

Pred začetkom uporabe se prepričajte, da ste pravilno seznanjeni z vsemi varnostnimi informacijami v teh navodilih.

Ta žar ni namenjen temu, da bi več kot 66 % površine žara uporabljali kot kuhhalno ploščo. Če je celotna površina žara prekrita s ploščami, lahko pride do zastoja toplote in se žar poškoduje

- Gorilnik naj nikoli ne gori dlje od 10 minut z največjo močjo, razen med pečenjem. Če gorilnik med gorenjem povzroča sikajoče zvoke, je verjetno prišlo do notranjega gorenja. Izklopite gorilnik in počakajte da se ohladi ter nato poskusite ponovno.
- Po vsaki uporabi zaprite ventil na jeklenki.
- Na žaru nikoli ne uporabljajte predmetov iz umetne mase ali stekla.
- Ne uporabljajte žara v močnem vetru.
- Plinske jeklenke nikoli ne položite na bok (vedno mora stati pokonci).
- Gibka plinska cev ali električni kabel ne sme nikoli priti v stik z vročimi površinami žara.
- Ne naslanjajte se premočno na stranski polici žara in ne transportirajte žara s tem, da ga primete za polici.
- Pred prvim pečenjem temeljito očistite žar z vročo milnico. To je potrebno zaradi odstranitve nečistoč in ostankov topil, olja in masti, ki so na izdelku ostali od proizvodnje. Tudi grelna plošča in rešetke temeljito očistite na enak način.



#### OPOMBA:

Pred prvo uporabo vžgite žar in pustite, da 30 minut gori na najnižji stopnji.



#### POMEMBNO

V priloženem tlačnem regulatorju je morda vgrajena varnostna naprava, ki preprečuje prevelik pretok plina. Ta se sproži v primeru okvare tlačnega regulatorja in prepreči pretok

plina. Pomembno je, da so vsi ventili na žaru še zaprti (OFF) v trenutku, ko uporabnik odpre ventil na plinski jeklenki. Če so ventili na žaru odprti

že preden uporabnik odpre plinsko jeklenko, se sproži naprava za preprečitev prevelikega pretoka plina. S tem prepreči vžig žara. Pred ponovnim poskusom vžiga zaprite vse ventile na žaru in ventil na jeklenki, počakajte 1 minuto in opravite vžig na pravilen način.

#### VŽIG ŽARA

Vžig plinskega žara je povsem enostaven, vendar ga je treba opraviti pazljivo.

Poskrbite, da je ventil na jeklenki odprt in da je na razpolago dovolj plina za žar. Če je žar opremljen s pokrovom za pečenje, odprite pokrov.



## VŽIG Z ISKRO

Pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na stopnjo „HI“ (🔥). Pri tem zaslišite klikanje, ker vžigalnik ustvarja iskre za vžig gorilnika. Ko gorilnik vžge, spustite gumb..

## TEŽAVE PRI VŽIGU

Če gorilnik ne vžge takoj, preverite dovod plina in še nekajkrat poskusite. Če gorilnik tudi potem še ne vžge, pred naslednjim poskusom počakajte nekaj minut, da se plin razporedi. Če ne morete vzpostaviti pravilnega delovanja žara, se pred nadaljevanjem obrnite na svojega prodajalca plinskih naprav.



### OPOMBA:

Pred prvo uporabo vžgite žar in pustite, da 30 minut gori na najnižji stopnji.

## GLAVNI GORILNIKI IN STRANSKI GORILNIK (VGRAJEN VŽIGALNIK)

1. Pred vžigom žara odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki



### OPOMBA:

Na tem žaru montirani ventili imajo vgrajeno varnostno napravo. Po zasuku je treba gumb držati pritisnjen. Ta funkcija preprečuje nenamerno odpiranje ventila.

4. V položaju „OFF“ pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na stopnjo „HI“ (🔥), da zaslišite klikanje.
5. Korak 4 po potrebi ponovite trikrat ali štirikrat, da gorilnik vžge.
6. Če gorilnik ne vžge, ga izklopite, počakajte 5 minut in začnite pri koraku 4.
7. Ko je eden od gorilnikov prižgan, na enak način vžgite še druge gorilnike.
8. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinih kazalcev in nastavite temperaturo na „visoko“ (🔥) - „srednjo“ - „LO“ stopnjo (🔥), odvisno od tega, koliko toplote potrebujete

## ROČNI VŽIG (GLAVNI GORILNIK)



### POMEMBNO

Pri ročnem vžigu vstavite dolgo vžigalico v palico za vžig ali uporabite vžigalnik za žar, da si ne opečete rok.

1. Odprite pokrov, preden vžgete žar.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. V položaju „OFF“ pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na stopnjo „HI“ (🔥).
5. V bližino gorilnika (z vžigalno palico) približajte gorečo vžigalico. Gorilnik vžge.

Ko prvi gorilnik vžge, lahko odprete ventil sosednjega gorilnika; nanj se prenese ogenj z že gorečega gorilnika. Ponovite postopek tolikokrat, da vžgejo vsi gorilniki. Vsak gorilnik posebej je mogoče nastaviti. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinih kazalcev in nastavite temperaturo na

„HI“ (🔥) - sredina - „LO“ (🔥), odvisno od tega, koliko toplote potrebujete.

## ROČNI VŽIG (STRANSKI GORILNIK)

1. Vse gumbe na žaru obrnite na položaj „OFF“ in odprite ventil na jeklenki. Pri netenju bodite z obrazom in telesom kolikor je mogoče oddaljeni od žara.
2. Odprite pokrov stranskega gorilnika.
3. Pritisnite upravljalni gumb gorilnika in ga obrnite v nasprotni smeri urinih kazalcev v položaj „HI“ (🔥).
4. Pri ročnem vžigu vstavite dolgo vžigalico v palico za vžig ali uporabite vžigalnik za žar, da se ne opečete. Približajte

gorečo vžigalico gorilniku tako, da se plin vžge.

5. Če gorilnik ne vžge, ga izklopite z zasukom v položaj „OFF“ in počakajte 5 minut. Nato ponovno poskusite. Če po več ponovljenih poskusih gorilnik še noče vžgati, se za pomoč obrnite na svojega prodajalca.

## ZADNJI GORILNIK (ELEKTRONSKI VŽIG)

1. Pred vžigom žara odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. Pritisnite gumb zadnjega gorilnika hkrati s tipko za elektronski vžig gorilnika na stranski polici.
5. Pritisnite gumb v položaju „OFF“ in ga obrnite v nasprotni smeri urinih kazalcev v položaj „HI“ (🔥).
6. V položaju „HI“ (🔥) držite gumb pritisnjen 4 sekunde in pri tem držite tudi tipko za vžig.
7. Te korake po potrebi ponovite trikrat ali štirikrat, da gorilnik vžge.
8. Gumb zadnjega gorilnika držite pritisnjen še nadaljnjih 20 sekund na stopnji „HI“ (🔥), da plamen enakomerno gori. Nato spustite gumb.
9. Če gorilnik ne vžge, ga izklopite z zasukom v položaj „OFF“ in počakajte 5 minut. Nato ponovite vse korake od začetka.
10. Obrnite gumb v nasprotni smeri urinih kazalcev in nastavite temperaturo na „HI“ (🔥) - sredina - „LO“ (🔥), odvisno od tega, koliko toplote potrebujete.

## ROČNI VŽIG (ZADNJI GORILNIK)

1. Pred vžigom žara odprite pokrov.
2. Vsi gumbi ventilov se morajo nahajati v položaju „OFF“.
3. Odprite ventil na plinski jeklenki.
4. V položaju „OFF“ pritisnite gumb navzdol in ga nato obrnite v nasprotno smer urinih kazalcev na stopnjo „HI“ (🔥).
5. V bližino gorilnika (z vžigalno palico) približajte gorečo vžigalico. Vžigalica zaneti gorilnik.  
ZA ZADNJI GORILNIK: plin potrebuje nekaj več časa, da od ventila pride do zadnjega gorilnika. Gumb zadnjega gorilnika držite pritisnjen še nadaljnjih 20 sekund na stopnji „HI“ (🔥), da plamen enakomerno gori. Nato spustite gumb. Postopek od koraka 4 dalje po potrebi ponovite trikrat ali štirikrat, dokler gorilnik ne vžge.
6. Če gorilnik ne vžge, zaprite plin in počakajte 5 minut. Nato začnite pri koraku 4.



### POMEMBNO

V bližini ventila za dovod plina imejte pripravljeno plastenko za pršenje milnice in pred vsako uporabo žara preverite tesnost priključkov.

## IZKLOP GORILNIKA



### OPOZORILO!

- Ne vžgite žara, če čutite vonj po plinu.
- Pomembno je, da po uporabi žara zaprete vse ventile, vključno z ventilom na plinski jeklenki.
- Če uporabljate zadnji gorilnik in raženj, enega ali dva glavna gorilnika nastavite na nižjo stopnjo, če za zadnji gorilnik in raženj potrebujete nekoliko dodatne toplote.
- Če je pokrov za pečenje zaprt, zadnjega gorilnika ne uporabljajte skupaj z glavnimi gorilniki na visoki stopnji.
- Previdno / nevarnost: pri pečenju z zaprtim pokrovom za pečenje je potrebna največja previdnost. Da bi pečenje ostalo varno, morate pogosto preverjati temperaturo.
- Prevelika količina toplote lahko povzroči požar.

Pritisnite gumbe za vse gorilnike in jih obrnite v smeri urinih kazalcev v položaj „OFF“.

## POPOLN IZKLOP ŽARA

Ko končate z uporabo žara, zaprite ventil na plinski jeklenki. Pritisnite vse gumbе ventilov na žaru in jih v smeri urinih kazalcev obrnite v položaj „OFF“. Preden zaprete pokrov za pečenje ali pokrijete žar, počakajte, da se dovolj ohladi. Ko je žar ohlajen in ga ne uporabljate, naj bo vedno prekrit z zaščitno prevleko, da je zavarovan pred zunanjimi vplivi.

## OGREVALNA REŠETKA

Ta rešetka vam omogoča, da pečene jedi ostanejo prijetno tople; na njej lahko pripravite npr. tople kruhke. Pred uporabo vedno preverite, ali je rešetka pravilno nameščena.

## PEČENJE

Gorilniki segrejejo razdelilnike plamena pod žarom, razdelilniki pa segrevajo hrano, ki se peče. Naravni sokovi, ki se sproščajo med pečenjem, kapljajo na razdelilnike plamena in na njih izparevajo. Nastajajoči dim se dviga in prijema hrane ter ji daje prijeten in značilen vonj po pečenju.

## GLADKA / REBRATA PLOŠČA

Gorilniki direktno segrevajo plošče za pečenje, na katerih se peče na ploščo položena hrana. Na ta način je mogoče peči manjše stvari, npr. morske sadeže, ki bi zaradi svoje majhnosti padle skozi rešetko. Plošče so zelo primerne tudi za jedi, katerih priprava zahteva visoko temperaturo in kratek čas pečenja, npr. zelenjava in majhni kosi ribe. Ploščo za pečenje je mogoče uporabiti enako kot kuhinjsko ponev za steak, jajca itd.

NE uporabljajte hkrati plošče za pečenje in ponve. Žar bi se lahko pregreel in povzročil požar.

## PEČENJE IN UPORABA POKROVA

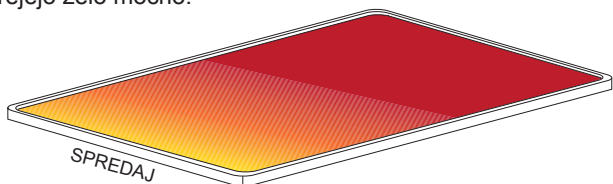
Žari, ki so opremljeni s pokrovom za pečenje, omogočajo peko z zaprtim pokrovom; pečenje je pri tem podobno kot v pečici in omogoča npr. pripravo velikih kosov mesa, celega piščanca itd.



### OPOZORILO!

Pečenje na stopnji gorilnikov „HI“ in z zaprtim pokrovom za pečenje lahko povzroči požar. Če je pokrov za pečenje zaprt, v žaru nastane velika količina toplote. Zato je POMEMBNO, da so vsi gorilniki nastavljeni na majhno moč; s tem preprečite, da bi se hrana zažgala in bi se žar poškodoval. Izogibajte se nepotrebemu odpiranju pokrova za pečenje, ker pri vsakem odprtju uide toplota. Pri preverjanju temperature pečenja opazujte termometer. V NOBENEM PRIMERU NE PREGREJTE ŽARA. MED PEČENJEM ŽAR NE SME OSTATI BREZ NADZORA!

Iz varnostnih razlogov se plošče za pečenje in rešetke spredaj ne segrejejo zelo močno.



Dejstvo, da je temperatura spredaj nekoliko nižja, ni moteče, saj hrano na plošči za pečenje ali na ražnju lahko obrnete.

## NADZOR NAD ZAPEČENOSTJO

Pri peki se meso lahko zapeče, če mast in mesni sokovi kapljajo na razdelilnike plamena. Pri tem nastali dim daje mesu značilni vonj po žaru, vendar se pri premočni zapečenosti meso lahko zažge. Da bi preprečili premočno zapečenost, priporočamo, da pred pečenjem od mesa oz. s perutnine odstranite odvečno mast. Med pečenjem naj bodo gorilniki nastavljeni na nizko stopnjo. Zapečenost dokončno zaustavite s tem, da natron ali sol

potresete direktno na razdelilnike plamena. Pri vseh opravilih v bližini površine za pečenje si vedno zaščitite roke.

Če se vžge vsebina prestrezalne posode, zaprite vse ventile na žaru in na plinski jeklenki ter počakajte, da ogenj ugasne. Ne izvlecite prestrezalne posode in ne gasite ognja z vodo.

## PEČENJE Z DODATNIM PRIBOROM (RAŽENJ)

1. Previdno odstranite plošče iz litega železa in ogrevalno rešetko iz žara.
2. Namestite razdelilnike plamena na sredino žara. Nad tem območjem poteka peka mesa.
3. Na raženj natakните eno od držal za meso in ga na ustreznem mestu pritrdite s krilnim vijakom. Na raženj natakните kos mesa in ga potisnite na sredino ražnja. Pazite, da se meso povsem nasadi na držalo za meso. Na raženj natakните še drugo držalo za meso, ga zasadite v meso in privijte krilni vijak. Pri optimalnem pečenju na ražnju se mora meso nahajati na sredini ražnja in mora biti uravnoteženo tako, da se raženj neovirano vrti neovirano zaradi površin žara. Štrleče dele mesa pritrdite tako, da ne visijo v stran in ne ovirajo vrtenja ražnja.
4. Konico ražnja vtaknite v motor. Drugi konec ražnja položite v držalo na nasprotni strani.
5. Vžgite žar.
6. Vključite motor in začnite s pečenjem na ražnju. Pokrov žara je oblikovan tako, da je med uporabo ražnja lahko zaprt.
7. Pečenje naj vedno poteka na najnižji stopnji, da se hrana ne zažge.
8. V NOBENEM PRIMERU NE PREGREJTE ŽARA. MED PEČENJEM ŽAR NE SME OSTATI BREZ NADZORA!
9. Pri pečenju na ražnju z indirektno toploto (brez gorilnikov neposredno pod mesom – pečenje kot v pečici) lahko pod meso postavite pločevino za pečenje (pri nekaterih modelih ni v obsegu dobave) in z njo prestrežete sokove, ki kapljajo od mesa.

## INFRARDEČI ZADNJI GORILNIK IN RAŽENJ (DODATNI PRIBOR)

Priprava žara:

Iz žara morate odstraniti rešetko, ploščo, razdelilnike plamena in ogrevalno rešetko. Vse te dele spravite na varnem mestu, da vam bodo kasneje pri roki. Na gorilnike postavite pekač (ni v obsegu dobave); pekač mora biti dovolj velik in globok, da prestreže vso odvečno mast, ki kaplja med pečenjem.

Z držali pritrdite pečenko na sredino ražnja; z ročnim obračanjem ražnja preverite, ali je pečenka uravnotežena oziroma poskrbite za uravnoteženje. Konico ražnja vtaknite v motor in preverite, ali se neovirano vrti.

Uporaba zadnjega gorilnika za pečenje na žaru je nekoliko drugačna in je odvisna od tega, čemu dajete prednost. Eno od priporočil je, da za pečenje uporabite 1 do 3 glavne gorilnike in proti koncu pečenja uporabite še zadnji gorilnik, da se pečenka rjavo in hrustljivo zapeče. Odvisno od velikosti mesa lahko traja zelo dolgo, če za pečenje uporabljate samo zadnji gorilnik. Če je pokrov za pečenje zaprt, zadnjega gorilnika ne uporabljajte skupaj z glavnimi gorilniki na visoki stopnji.



### OPOZORILO!

Pri pečenju z zaprtim pokrovom za pečenje je potrebna največja previdnost. Da bi pečenje ostalo varno, morate pogosto preverjati temperaturo. Prevelika količina toplote lahko povzroči požar.

Barvni žari bolj obledijo kot črni. Da bi ohranili vrednost svojega žara, ne pecite dolgo časa pri visoki temperaturi, če je pokrov zaprt. Kadar žara ne uporabljate, naj bo pokrit z zaščitno prevleko, ki ga varuje pred neposrednim sončnim sevanjem.

## NEGA IN VZDRŽEVANJE

Redno po vsaki uporabi očistite žar in še zlasti potem, ko ga daljši čas niste uporabljali. Pred čiščenjem počakajte dovolj časa, da se žar in njegovi sestavni deli ohladijo. Ne izpostavljajte žara vremenskim vplivom na prostem in ga ne hranite v vlažnem ali mokrem prostoru.

- Ne polivajte žara z vodo, če so njegove površine še vroče.
- Ne dotikajte se vročih sestavnih delov z nezaščitenimi rokami.

Čeprav izdelujemo svoje izdelke po najvišjih kakovostnih standardih in z upoštevanjem vseh ukrepov za čim večjo odpornost proti vremenskim vplivom, ne moremo prevzeti odgovornosti, če se na zunanjih kovinskih delih pojavi rja, razen če do tega pride zaradi napak v izdelavi.

Da bi podaljšali življenjsko dobo žara in ga ohranili v brezhibnem stanju, priporočamo, da žar ustrezno pokrijete, kadar ga ne uporabljate, zlasti v zimskih mesecih.

### NEGA NERJAVNEGA JEKLA IN PREDLOGI ZA ČIŠČENJE

Čistoča in nerjavno jeklo sta dva tesno povezana pojma. Samo čisto nerjavno jeklo lahko pokaže svoje odlike – za najboljšo odpornost proti koroziji, ohranitev lepega videza in doseganje dolge življenjske dobe je čistoča vašega žara nujno potrebna.

### VRSTE ONESNAŽENOSTI, PRSTNI ODTISI IN MADEŽI

Prstni odtisi in manjši madeži, ki nastanejo pri normalni uporabi, so najpogostejša vrsta onesnaženja. Odstranite jih lahko s čistilom za steklo ali mehko krpo. Nato žar še temeljito izperite s toplo vodo.

### UMAZANIJA

Nerjavno jeklo postane umazano tako kot vsaka druga površina, ki je izpostavljena vremenskim vplivom, zlasti v obalnih območjih. Zadostuje čiščenje s toplo vodo, po potrebi z dodatkom blagega čistila. Blagi, neagresivni čistilni praški in tipična čistila za gospodinjstvo so tudi primerni. Uporabiti jih je mogoče skupaj s toplo vodo, najlonsko krtačo, gobo ali čistilno krpo. Jeklenim krtačam in jekleni volni se je treba izogibati, ker se delci oprijemajo površine in povzročijo nastanek RJE. Po čiščenju vedno izperite s čisto vročo vodo.

### MAST

Mast pri pečenju lahko onesnaži površine nerjavnega jekla. Če ne odstranite ostankov masti, ti spodbujajo nastanek korozije in zmanjšajo odpornost površin. Zato je redno odstranjevanje nujno za ohranitev dobrega videza.

### VRSTE ČISTIL IN METODE ČIŠČENJA

Pazite, da ne povzročate prask, ki bi lahko povzročile korozijo, če povsem ne odstranite čistila. Če je mogoče, se izogibajte uporabi grobih in agresivnih čistil.

### ČISTA VODA IN BRISANJE

Za odstranitev majhnih madežev in nečistoč je najprimernejša mehka krpa in čista topla voda. Naknadno izpiranje s čisto vodo in brisanje zaključita postopek in preprečita nastanek sledov zaradi vode.

### GOSPODINJSKA ČISTILA

Obstajata dve vrsti gospodinjskih čistil: pomivalna sredstva (niso groba) in polirna čistilna sredstva. Polirna čistilna sredstva so učinkovitejša, vendar lahko opraskajo površino. Nevtralno čistilo z malenkostno vsebnostjo klora je nepogrešljivo. S temi čistili uporabljena metoda čiščenja je običajno takšna, da čistilo nanesemo na površino nerjavnega jekla in jo obrišemo s krpo vzporedno z vzorcem ali polirnimi linijami (ne prečno nanje). Nato je očiščeno površino treba skrbno splakniti s čisto vodo in obrisati s krpo, če želimo preprečiti nastanek madežev zaradi vode.

### NEGA NERJAVNEGA JEKLA NA ŽARU

Na vašem žaru so sestavni deli iz nerjavnega jekla. Vse vrste nerjavnega jekla potrebujejo dobro nego in določeno zaščito, da lahko ohranijo lep videz. V nasprotju s splošnim mnenjem

nerjavno jeklo ni imuno za rjo in vsekakor potrebuje nego. Celo nerjavno jeklo najvišje kakovosti, namenjeno za plovila, je treba pogosto čistiti, da se prepreči oksidacija in druge korozijske učinke.

Dandanes prevladuje mnenje, da žar mora biti izdelan iz krtačenega nerjavnega jekla. Te krtačene površine nastanejo s posebnim brušenjem nerjavnega jekla, pri čemer se odstrani visoki sijaj in ostane sled krtačenja. Krtačeno nerjavno jeklo je treba pogosto čistiti, da ohrani svoj značilni videz. Pri nezadostni negi je zato po daljšem času treba računati z znaki korozije.

Nerjavno jeklo torej nikakor ni material, ki ne potrebuje nege.

Čistoča in nerjavno jeklo sta dva tesno povezana pojma.

Čim boljša je nega nerjavnega jekla med uporabo in shranjevanjem, tem večja je verjetnost za povečano odpornost proti koroziji. Da bi ohranili lep videz in dosegli dolgo življenjsko dobo žara, upoštevajte nasvete za nego nerjavnega jekla v nadaljevanju:

- Lastniku priporočamo nanos tanke plasti oljčnega olja na površine nerjavnega jekla v novem stanju ali po čiščenju in sušenju. Oljčno olje veliko pripomore pri zaščiti nerjavnega olja pred nečistočami, ki povzročajo korozijo, odstranjuje prstne odtise in druge madeže ter daje nerjavnemu jeklu videz, kot da je novo. Plast oljčnega olja tudi olajša poliranje.
- Za čiščenje žara uporabite mehke krpe ali gobo.
- Ne uporabljajte jeklenih krtač in jeklene volne.
- Redno čistite površine, ki so vidne od zunaj.
- Po čiščenju temeljito izperite z vodo.
- Izogibajte se čiščenju s snovmi, ki vsebujejo kloride.
- Na poliranih površinah polirajte in brišite v smeri polirnih linij, NE pravokotno nanje.
- Previdno očistite sprednjo ploščo. Z močnim drgnjenjem bi lahko odstranili natisnjeno besedilo.

### POVRŠINE ŽARA IZ LITEGA ŽELEZA

Pred pečenjem očistite ploščo za pečenje ali ponev (če je v obsegu dobave) z vročo milnico, da odstranite olje in ostanke embalaže ter snovi iz proizvodnega procesa. Izperite s čisto vodo in pustite, da se plošče posušijo. Položite plošče v žar, preden zanetite ogenj.

Po vžigu žara naj se plošče počasi segrevajo 30 minut, pri čemer temperatura narašča. Nad ploščami je mogoče opaziti izhajanje pare; to je normalno, ker izgorevajo preostale snovi. Izklopite žar, da se plošče ohladijo. Zdaj lahko plošče pripravite za uporabo s tem, da nanje nanesete jedilno olje. Pazite, da plošče niso tako vroče, da bi bilo nanašanje olja nevarno. S čopičem nanesite olje, da ga površina absorbira. Pustite, da se plošče povsem ohladijo in nato obrišite odvečno olje. Žar je zdaj pripravljen za uporabo. Zgornji postopek ponavljajte po vsakem pečenju, da plošča in rešetka ostaneta v zadovoljivem stanju.

### EMAJLIRANE POVRŠINE ŽARA

Z emajliranimi površinami je treba ravnati previdno in jih ni dovoljeno čistiti z grobimi čistili ali krpami, ki povzročajo praske. Površine lahko razpokajo, če so izpostavljene udarcem ali padcem. Emajlirane površine NIMAJO prevleke pred prijemanjem, potrebna je normalna uporaba jedilnega olja. Na pregretili ali ne naoljenih emajliranih površinah se lahko primejo jedi. Površine je mogoče preprosto očistiti, če jih pred tem namočite preko noči.

### VZDRŽEVANJE GORILNIKOV

Če gorilniki pri normalni uporabi pravilno delujejo, je njihovo čistočo mogoče ohraniti s tem, da ostanki po vsaki uporabi zgorijo. Enkrat letno je treba odstraniti in očistiti gorilnike, ali vedno tudi takrat, ko se nabere veliko ostankov. S tem boste zagotovili, da ne pride do zamašitev (umazanija, insekti) v luknjicah gorilnika, v primarnem dovodu zraka ali v vratu gorilnika iz nerjavnega jekla.

Zamašitve odpravite s čistilnikom za pipe. Pri vgradnji gorilnikov je treba upoštevati pravila za vgradnjo. Vrat gorilnika se prilaga izhodu ventila, zgornji zaplati zbiralnika plina se prilagata zgornjim stranem gorilnika.



## VZDRŽEVANJE GORILNIKOV IN NADOMESTNI DELI

Gorilniki iz nerjavnega jekla in razdelilniki plamena imajo določeno življenjsko dobo. Ti sestavni deli so pogosto izpostavljeni sokovom mesa in izjemnim temperaturam v območju, ki kljub rednemu čiščenju lahko ostane zanemarjeno. Nadomestne dele lahko dobite pri svojem prodajalcu.

### OPOZORILO! PAJKI IN INSEKTI

Pajki in insekti se lahko naselijo v gorilnike in povzročijo, da plin izstopa spredaj iz gorilnika. To je zelo nevarno in je lahko vzrok požaru, pri čemer se žar poškoduje in ga ni več mogoče varno uporabljati.

### KDAJ JE TREBA PREGLEDATI ŽAR GLEDE PRISOTNOSTI PAJKOV

Gorilnike je treba pregledati najmanj enkrat letno ali vedno in takoj v naslednjih primerih:

- vonj po plinu in plamen rumene barve na gorilniku
- žar ne doseže prave temperature
- žar se segreva zelo neenakomerno
- gorilnik povzroča hrup

### PREMER DOVODA PRIMARNEGA ZRAKA

Za žar s 4 gorilniki:

- premer za vsako stran: 5,5 ~ 6,5 mm
- skupni premer za dve strani: 11 ~ 13 mm

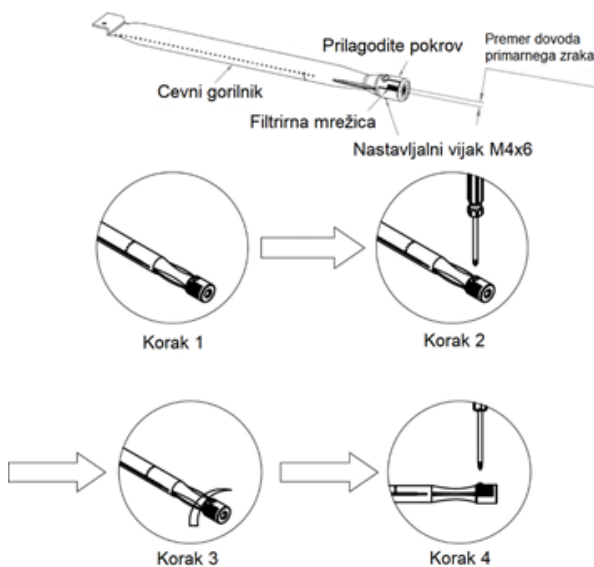
Za žar s 6 gorilniki:

- premer za vsako stran: 2 ~ 2,5 mm
- skupni premer za dve strani: 4 ~ 5 mm

### NASTAVITEV DOVODA ZRAKA

Premer dovoda primarnega zraka nastavite, kot kažejo slike v nadaljevanju.

(Prikazana slika gorilnika je zgolj informativna.)



### PRESTREZALNA POSODA

Po vsaki uporabi preverite, ali se je v prestrezalni posodi, prestrezalni pločevini ali ponvi iz folije nabrala maščoba. Če teh delov pribora ne negujete, lahko pride do vžiga maščobe ali do prekomerne zapečenosti. Pri tem lahko pride do hudih poškodb žara, ki ne spadajo v obseg garancije.

### OHIŠJE ŽARA



#### OPOZORILO!

Če ne čistite žara, preti nevarnost požara!

S strgalom iz mehke umetne mase ali lesa redno odstranjujte presežno mast z ohišja žara. Ni treba, da vso mast odstranite z žara. Če želite žar povsem očistiti, uporabite vročo milnico in krpo

ali ščetko iz najlona.

Pred celovitim čiščenjem površin žara odstranite gorilnike. Plinskih ventilov in razdelilnih cevi ne potopite v vodo. Potem ko ohišje žara skrbno sestavite, preverite delovanje gorilnikov.

### PRITRITVENI ELEMENTI

Vse vijake, zatiče itd. je treba redno preverjati in pritegovati.

### PO KONCU PEČENJA

Po vsakem pečenju obrnite gumbe gorilnika na stopnjo „HI“ in pustite, da plin izgoreva 5 minut. Pri tem pogorijo ostanki jedi in čiščenje je zato preprostejše.

### SHRANITEV

Žar shranite na hladnem in suhem mestu. Gorilnike pokrijte z aluminijasto folijo in s tem preprečite, da se v njih naselijo insekti ali prodre umazanija v odprtine gorilnikov. Žar naj bo vedno prekrit z zaščitno prevleko, da ga zavarujete pred škodljivim vplivi in da ohrani svojo vrednost. Če bo žar shranjen v zaprtem prostoru, morate odstraniti plinsko jeklenko. Hranite jo na suhem mestu z dobrim prezračevanjem na prostem in ne v bližini virov ognja in iskrenja. Otroci se ne smejo igrati s plinsko jeklenko.

Da bi ohranili vrednost svoje lastnine, priporočamo, da žar pokrijete z zaščitno prevleko. Vendar pred uporabo prevleke vedno preverite, ali se je žar že dovolj ohladil, očistite ga vse umazanije in ostankov ter ga osušite. Če teh napotkov ne upoštevate, zaščitna prevleka lahko bolj škoduje, kot koristi, saj postane vzrok za korozijo.



#### OPOMBA:

Če bo žar daljši čas ostal pokrit, ga občasno pregledajte glede korozije in prisotnosti insektov. Dodatno zaščitno dobite, če površine naoljite.

### GIBKE CEVI

Pazite, da gibke cevi niso zvite oz. zasukane. Redno preverjajte stanje gibkih cevi in jih zamenjajte, če kažejo znake staranja. Ne premeščajte gibkih cevi.

### SERIJSKA ŠTEVILKA

Serijska številka vašega žara je na notranji strani ohišja bodisi na desnih vratih bodisi na stranski steni. Če glede žara potrebujete pomoč svojega prodajalca ali podjetja Masport, vedno imejte pripravljeno to serijsko številko, saj je z njo mogoče hitro identificirati vaš žar.

## ODKRIVANJE TEŽAV

### PREDEEN POKLIČETE SERVIS

Če žar ne deluje pravilno, uporabite naslednji seznam preverjanj, preden prosite za pomoč svojega prodajalca plinskih naprav.

### ŽAR JE NAMENJEN SAMO ZA UPORABO NA PROSTEM

UPORABITE SAMO PRIKLJUČNO PLINSKO CEV IN TLAČNI REGULATOR, KI JU JE PRILOŽIL PROIZVAJALEC ŽARA!

Če je potrebna zamenjava, se obrnite na naš pooblaščen servis ali na svojega prodajalca. Uporaba nadomestnih delov brez atesta je lahko vzrok nevarnim stanjem in okvaram.

### SHRANJEVANJE ŽARA

1. Očistite žar.
2. Če je plinska jeklenka za UNP priključena na žar, čistite žar na dobro prezračenem in suhem mestu in ne dovolite, da se približajo otroci.
3. SAMO če je plinska jeklenka ločena od žara, je žar dovoljeno shraniti v prostoru. Jeklenka za UNP mora biti shranjena na prostem in izven dosega otrok. NIKOLI ne hranite plinskih jeklenk v zgradbi, garaži ali kakem drugem zaprtem prostoru.
4. Če je žar pokrit z zaščitno prevleko, ga vsakih nekaj tednov pregledajte.

## ODPRAVLJANJE TEŽAV

TEŽAVA	MOGOČI VZROKI	ODPRAVLJANJE TEŽAV
<b>VGRAJEN VŽIGALNIK</b> Ko pritisnete gumb in ga obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev:		
- žar ne vžge	šoba je zamašena	pregledajte šobo glede zamašitve
- ni iskre	spoj na elektrodi je umazan oz. ni kontakta	odstranite povezovalni kabel, ga očistite in namestite
- tudi zdaj ni iskre	spojke na elektrodi so poškodovane	pregledajte elektrodo in jo zamenjajte, če je poškodovana
- šibka iskra	vzrok je vlaga ali ostanki jedi na elektrodah	odstranite vlago s kuhinjskim papirjem / očistite elektrodo
- iskra je drugod kot na konici elektrode	kabel za vžig je poškodovan	zamenjajte kabel
<b>ELEKTRONSKI VŽIG (ZADNJI GORILNIK)</b> Ko pritisnete gumb in ga obrnete v nasprotni smeri urinih kazalcev:		
- žar ne vžge	šoba je zamašena	pregledajte šobo glede zamašitve
- ni iskre	spoj na elektrodi je umazan oz. ni kontakta	odstranite povezovalni kabel, ga očistite in namestite
- tudi zdaj ni iskre	umazani / slabi kontakti na bateriji	očistite
	prazna / iztrošena baterija	zamenjajte baterijo
	napačna polariteta	preverite in pravilno vstavite baterijo
- tudi zdaj ni iskre	tokokrog ni sklenjen zaradi slabega kontakta na vžigalnem modulu	ponovno sestavite vžigalni modul in zagotovite, da so vsi deli trdno na svojih mestih in tvorijo sklenjen tokokrog
- tudi zdaj ni iskre	spojke na elektrodi so poškodovane	pregledajte elektrodo in jo zamenjajte, če je poškodovana
- šibka iskra	vzrok je vlaga ali ostanki jedi na elektrodah	odstranite vlago s kuhinjskim papirjem / očistite elektrodo
- iskra je drugod kot na konici elektrode	kabel za vžig je poškodovan	zamenjajte kabel
<b>ŽARA NI MOGOČE VŽGATI Z VŽIGALICO</b>	ni plina	odprite ventil na jeklenki
	pretok plina ni enakomeren	očistite cevi gorilnikov
	nepravilna montaža gorilnika na ventil	ponovno sestavite
<b>RUMEN ALI ORANŽEN PLAMEN IN VONJ PO PLINU</b>	nepopolno izgorevanja	pregledajte vhod gorilnika glede zamašitev, npr. prisotnosti pajkov preverite nastavitev lopute za zrak, ugotovite vzrok
<b>PREMALO TOPLOTE, KO JE GUMB NA STOPNJI „HI“</b>	cev je zavita ali prepognjena	napeljite jo naravnost
	gorilnik ali šoba je zamašen	očistite
	nizek tlak plina	pregledajte plinsko jeklenko / tlačni regulator
	žar ni predhodno ogret	ogrevajte žar 15 minut
<b>ZAPEČENOST</b>	preveč maščobe	pred pečenjem odstranite odvečno mast
	previsoka temperatura	nastavite
	usedanje masti	očistite
<b>UGAŠANJE PLAMENA</b>	premočan veter	poiščite manj vetrovno mesto
<b>SIKAJOČ PLAMEN</b>	previsok tlak plina	pokličite prodajalca plinskih naprav
<b>POVRATNI UDAR PLAMENA</b>	gorilnik je zamašen	očistite
<b>VŽIG MASTI</b>	na hrani se je nakopičilo preveč masti	zaprite plinske ventile na žaru in jeklenki, pustite pokrov odprt; počakajte, da ogenj ugasne očistite žar, ko se ohladi

## GARANCIJSKA IZJAVA

V zakonsko določenem garancijskem roku brezplačno odpravimo pomanjkljivosti, katerih vzrok je napaka v materialu ali izdelavi in sicer po naši presoji bodisi s popravilom ali zamenjavo pokvarjenega dela. Zakonsko določeni garancijski rok je usklajen z določili, ki veljajo v državi, kjer je bila naprava kupljena.

Garancija velja samo, če:

- so bila upoštevana ta navodila za uporabo,
- je bila uporaba naprave pravilna,
- so bili uporabljeni originalni nadomestni deli.

Garancija ne velja:

- če so bila opravljena nepooblaščen popravila,
- v primeru nedovoljenih tehničnih sprememb,
- pri nenamenski uporabi.

Garancija ne vključuje:

- poškodb laka, ki so posledica normalne uporabe,
- delov, ki so na seznamu nadomestnih delov označeni z okvirjem in xxxxxx (x).

Garancijski rok začne teči, ko napravo kupi prvi končni uporabnik. Merodajen je datum na blagajniškem listku. Pri uveljavljanju garancijskih pravic pripravite to garancijsko izjavo in blagajniški listek ter se z njima obrnite na svojega prodajalca ali na pooblaščen servis. Ta garancijska izjava ne omejuje zakonsko določenih pravic v primeru pomanjkljivosti, ki jih ima kupec do prodajalca



## **ЗМІСТ**

<b>ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ГАРАНТІЇ</b>	<b>85</b>
<b>КОМПЛЕКТАЦІЯ, СПИСОК ЗАПАСНИХ ЧАСТИН ТА КРІПЛЕННЯ</b>	<b>87</b>
<b>КРІПЛЕННЯ</b>	<b>88</b>
<b>ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ</b>	<b>88</b>
<b>ВСТАНОВЛЕННЯ РОЗПОДІЛЬНИКІВ ТЕПЛА</b>	<b>100</b>
<b>РОЖЕН (ДОДАТКОВА ОПЦІЯ)</b>	<b>101</b>
<b>ПІД'ЄДНАННЯ ГАЗОВОГО БАЛОНА ДО ПРИЛАДУ</b>	<b>102</b>
<b>ПЕРЕВІРКА ГЕРМЕТИЧНОСТІ</b>	<b>102</b>
<b>МОНТАЖ</b>	<b>102</b>
<b>ЕКСПЛУАТАЦІЯ</b>	<b>103</b>
<b>ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ</b>	<b>106</b>
<b>ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>109</b>
<b>ПЕРЕЛІК МОЖЛИВИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ</b>	<b>109</b>
<b>ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ</b>	<b>110</b>

## ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ ТА ГАРАНТІЇ

**ЗБЕРІГАЙТЕ ДАНУ ІНСТРУКЦІЮ В БЕЗПЕЧНОМУ МІСЦІ ДЛЯ ПОДАЛЬШОГО ВИКОРИСТАННЯ.**



**ПЕРЕД ВВЕДЕННЯМ В ЕКСПЛУАТАЦІЮ ДАНОГО ГРИЛЯ СЛІД ПРАВИЛЬНО ЙОГО ЗІБРАТИ ТА РЕТЕЛЬНО ПРОЧИТАТИ ДАНІ ВКАЗІВКИ.**



Дані вказівки слід розуміти як загальне керівництво, що в жодному разі не замінює національні та інші норми з експлуатації подібних пристроїв. З метою отримання чітких юридичних вимог щодо експлуатації цього пристрою зверніться до місцевих компетентних органів.

### ПОЗНАЧЕННЯ В ЦІЙ ІНСТРУКЦІЇ



Можлива небезпека та ризики. Недотримання цієї вказівки може призвести до травмування або пошкодження майна.



Важлива інформація для коректної експлуатації. Недотримання цієї вказівки може призвести до пошкодження гриля.



Вказівки з користування. Ця інформація допоможе Вам правильно застосувати всі функції.

### НЕДОТРИМАННЯ ДАНИХ ВКАЗІВОК МОЖЕ ПРИЗВЕСТИ ДО ВИНИКНЕННЯ ПОЖЕЖІ АБО ВИБУХУ, ЩО МОЖЕ ВИКЛИКАТИ ПОШКОДЖЕННЯ МАЙНА, ТРАВМУВАННЯ ТА СМЕРТЬ.

Відкриті деталі пристрою можуть бути дуже гарячими. Тримайте малих дітей осторонь від гарячого пристрою весь час (навіть під час охолодження пристрою).

Деякі частини цього гриля можуть мати гострі краї, як це особливо зазначається в даній інструкції! При необхідності користуйтеся відповідними захисними рукавичками.

Зібрані та зварені виробником частини не повинні змінюватися користувачем. Будь-які зміни конструкції пристрою неавторизованими особами можуть бути небезпечними.

### ВАЖЛИВА ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО БЕЗПЕКИ

Будь ласка, уважно та повністю прочитайте дану інструкцію перед монтажем та початком використання пристрою.

- Неправильне використання пристрою може призвести до втрати гарантії виробника.
- Виробник та його торгові представники не можуть нести відповідальність за непридатність або будь-яке пошкодження харчових продуктів, що готуються на цьому грилі.
- Використовуйте правильне пальне, що передбачене для цього пристрою. Запитайте свого дилера щодо палива, для якого було розроблено цей гриль.

### ІНСТРУКЦІЯ З ЕКСПЛУАТАЦІЇ

- Перед використанням гриля користувач повинен розуміти всі вимоги безпеки, описані в цій інструкції.
- Якщо у Вас виникли питання щодо цих вказівок, перед використанням гриля зверніться до місцевого дилера.
- Перед використанням цей пристрій повинен бути правильно зібраний. Недотримання вказівок цієї інструкції може призвести до серйозних пошкоджень або травм.

### ОСОБИСТА БЕЗПЕКА

- Алкоголь, медикаменти або наркотичні засоби можуть впливати на здатність користувача правильно зібрати пристрій та ввести його в експлуатацію.
- Перед кожним використанням гриль необхідно ретельно перевірити на предмет експлуатаційної безпеки.
- Ніколи не намагайтеся переміщати гриль, коли він працює, або перед тим, як він достатньо охолоне.
- Користувач гриля завжди повинен уважно слідкувати за продуктами харчування, що готуються.
- Не залишайте гриль без нагляду, коли він працює. Коли гриль запалений, користувач повинен завжди залишатися поряд з пристроєм.

### БЕЗПЕКА ОТОЧУЮЧИХ

- Користувач несе відповідальність за безпеку оточуючих, коли гриль працює.
- Під час експлуатації гриля глядачам слід триматися від нього на безпечній відстані.
- Тримайте дітей та тварин подалі, коли гриль працює, а також коли охолоджується.

### МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ

- Не користуватися грилем в закритому приміщенні. Грилі призначені ЛИШЕ для ВИКОРИСТАННЯ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ.
- Користуйтеся грилем в захищених від негоди умовах, бажано під навісом.
- Перед використанням переконайтеся, що гриль встановлено на рівній і безпечній поверхні. Закріпіть колеса за допомогою роликових замків, якщо вони входять до комплектації.
- Використовуйте гриль на відстані не менше одного метра від легкозаймистих поверхонь або конструкцій.

### НЕБЕЗПЕКА ОПІКІВ

- Частини гриля стають надзвичайно гарячими та можуть спричинити серйозні опіки — коротко перевірте поверхню пальцем перед тим, як торкатися її.
- Ручка кришки гриля може дуже сильно нагріватися! Рекомендується використовувати спеціальні рукавички та одяг з довгими рукавами.
- Коли гриль працює з закритою кришкою, то відкривати її слід дуже обережно, оскільки несподіваний потік гарячого повітря може викликати опік руки.

### НЕБЕЗПЕКА ВИТОКУ ГАЗУ

- Переконайтеся, що газові з'єднання та газові шланги в хорошому стані та правильно підключені.
- Перед використанням перевірте всі газопроводи та газові з'єднання на предмет витоків газу.
- Не зберігайте легкозаймисті речовини поблизу гриля.
- Не встановлюйте газовий балон безпосередньо під грилем.
- Не зберігайте змінний газовий балон під грилем або поблизу нього.
- Не використовуйте та не зберігайте аерозолі поблизу гриля.
- Не використовуйте та не зберігайте бензин та інші легкозаймисті пари або рідини поблизу гриля.
- Переконайтеся, що після використання гриля та коли гриль лишається без нагляду газовий вентиль на балоні лишається закритим.
- Коли вимикаєте гриль, спочатку закрийте газовий вентиль на балоні, а потім вимкніть всі конфорки.
- Не зберігайте газовий балон нижче рівня землі. Зріджений газ важчий за повітря. Якщо виникає витік, газ опускається

додолу, накопичується і може запалитись від полум'я або електричної іскри.

### ДЛЯ ВАШОЇ БЕЗПЕКИ ТА БЕЗПЕКИ ІНШИХ

Якщо Ви відчуваєте запах газу:

- перекрийте подачу газу до гриля;
  - затушіть відкритий вогонь (свічки, цигарки та ін.);
  - приберіть навколо, щоб незгорівший газ міг вивітритися.
- Дізнайтеся причину запаху газу, щоб її можна було усунути, перш ніж приймати подальші заходи. Якщо запах газу походить від одного з газових балонів, негайно зателефонуйте до пожежної служби з безпечної відстані до гриля.

Щоб підключити газовий балон до гриля, зверніться до відповідного розділу цього керівництва.

Для проведення перевірки на герметичність зверніться до відповідного розділу цього керівництва.

### ОБЛАДНАННЯ ДЛЯ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ БЕЗПЕКИ

Під час використання гриля з олією або жиром засоби гасіння вогню повинні бути легко доступними.

Якщо виникає загоряння олії або жиру, то в жодному разі не використовуйте для гасіння воду або рідини з вмістом спирту. Використовуйте порошковий вогнегасник або намагайтеся загасити полум'я піском, ґрунтом чи содою.

### ВИКОРИСТАННЯ ПІД ЧАС ДОЩУ

Якщо під час використання гриля починається дощ, слід негайно перекрити подачу газу на пальники та якомога швидше накрити гриль.

Заберіть людей та тварин від гриля. Не намагайтеся переміщати гриль, поки він не охолоне і його можна буде безпечно перемістити.

### МОНТАЖ

Цей гриль розроблено **ЛИШЕ ДЛЯ ВИКОРИСТАННЯ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ** – його не слід використовувати в будівлі, гаражі або в іншому закритому приміщенні



#### ПРИМІТКА:

Перед встановленням гриля уважно прочитайте розділи, що стосуються деталей та встановлення.

### ПРАВИЛЬНЕ МІСЦЕ ВСТАНОВЛЕННЯ ВАШОГО ГРИЛЯ

Не використовуйте газові грилі в гаражах, верандах, тамбурах, сараях та інших обмежених просторах. Ваш газовий гриль слід використовувати тільки на відкритому повітрі на відстані

принаймні 430 мм від займистих об'єктів та поверхонь за грилем та збоку від нього. Гриль не слід встановлювати під легкозаймистою поверхнею. Не блокуйте подачу повітря та вентиляцію навколо корпусу гриля. Згідно норми EN 498:2012 тримайте гриль подалі від займистих речовин!

### ІНФОРМАЦІЯ ЩОДО ГАЗУ ТА РЕГУЛЮВАННЯ ТИСКУ

Газові грилі безпечно використовуються мільйонами людей, якщо дотримуються прості запобіжні заходи. Цей гриль призначений тільки для застосування зрідженого газу. Для використання з цим грилем рекомендується об'єм балона 4,5 кг або більше. Для правильного та ефективного використання гриля потрібен правильний регулятор тиску та правильний балон. Деталі, що використовуються в паливній системі, призначені для використання з цим грилем. (Див. Список запасних частин).

### ГАРАНТІЯ

Якщо якась деталь виходить з ладу через помилку у виробництві або дефектні матеріали протягом певного періоду часу з моменту придбання, компанія AL-KO замінить або полагодить дефектну деталь. Необхідну інформацію Ви зможете знайти на бланку гарантії. Не використовуйте небезпечний гриль.

### БАЛОН ДЛЯ ЗРІДЖЕНОГО ГАЗУ

Виробник / дилер газового балону несе відповідальність за безпечність та продуктивність балону для зрідженого газу. Гарантія AL-KO не розповсюджується на газовий балон. Не використовуйте газовий балон, який може становити небезпеку. Цей гриль має гачок на корпусі для кріплення газового балону.

Не дозволяється використовувати газовий балон в закритих приміщеннях.

### УТИЛІЗАЦІЯ УПАКОВКИ

Зніміть усі захисні упаковки, включаючи захисну плівку на поверхні з нержавіючої сталі. Переконайтеся, що пакувальний матеріал утилізується належним чином або, якщо це можливо, переробляється відповідно до місцевих правил утилізації відходів.



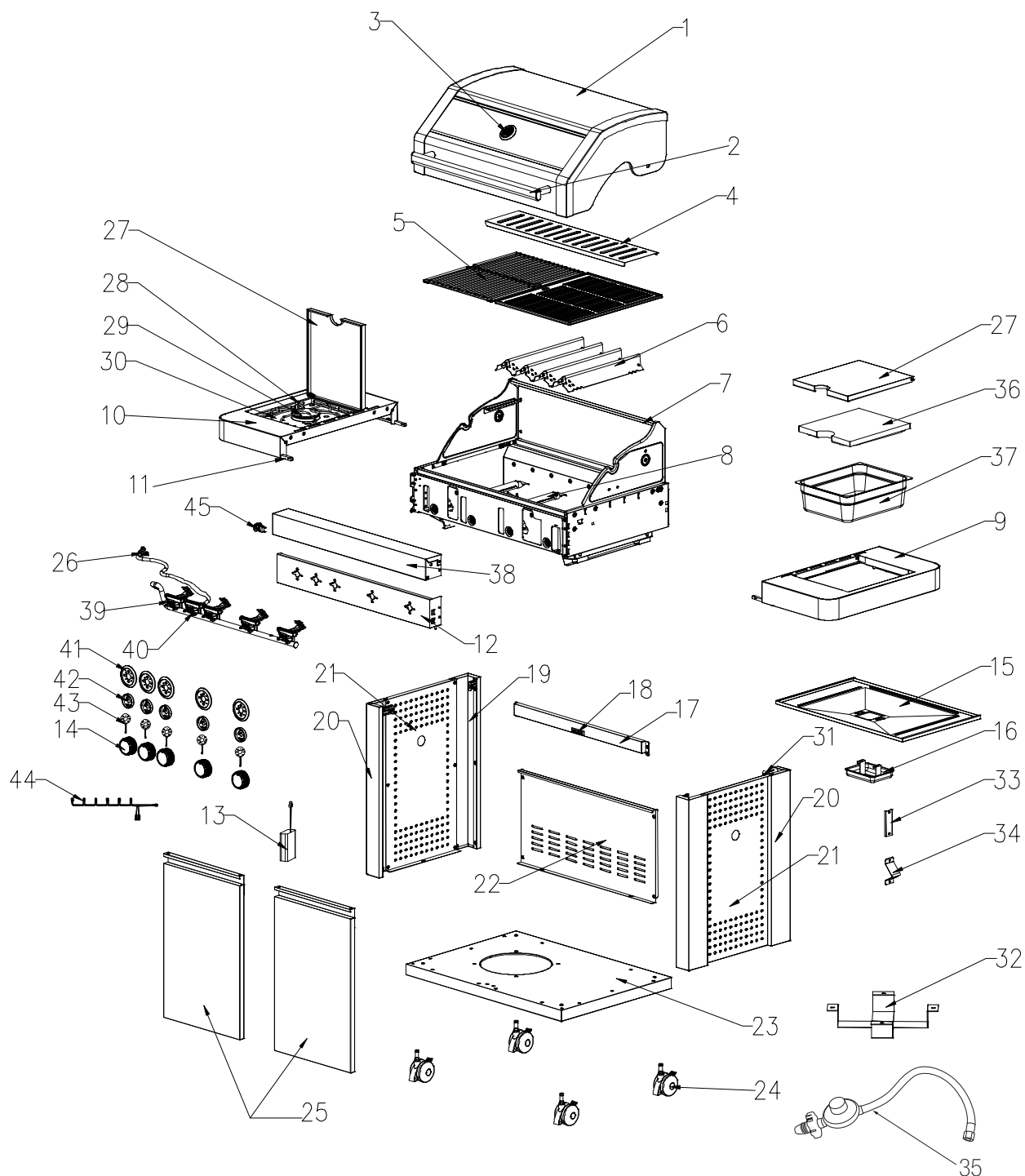
#### ПРИМІТКА:

Малюнки / інструкції на наступних сторінках стосуються багатьох моделей грилів. Будь ласка, ігноруйте інструкції щодо функцій, які не входять до комплектації поставки Вашого гриля.

Газовий балон рекомендується до 5кг газової пляшки, це достатньо для опалювального періоду при бл.




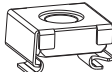



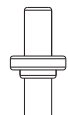
# КОМПЛЕКТАЦІЯ, СПИСОК ЗАПАСНИХ ЧАСТИН ТА КРІПЛЕННЯ

## 4 ПАЛЬНИКИ (ІЗ ЗАДНІМ ПАЛЬНИКОМ), КОМПЛЕКТАЦІЯ



\* МАЛЮНОК ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ТІЛЬКИ ДЛЯ ІЛЮСТРАЦІЇ І МОЖЕ ВІДОБРАЖАТИ КОМПОНЕНТИ, ЯКІ НЕ ЗАСТОСОВУЮТЬСЯ ДО ВСІХ МОДЕЛЕЙ ГРИЛІВ.

## КРІПЛЕННЯ

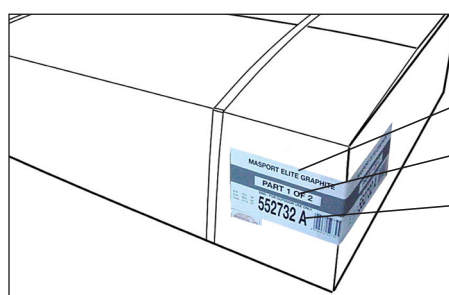
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### ОБЕРЕЖНО!

Хоча ми докладаємо всіх зусиль, щоб забезпечити максимально легкий процес зборки, кути та кромки окремих сталевих деталей можуть призвести до поранення при неправильному поводженні з ними під час зборки. Будьте обережні в роботі під час зборки. Ми настійно рекомендуємо використовувати захисні рукавички.

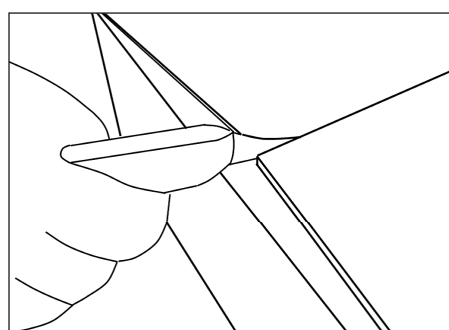
## ІНСТРУКЦІЯ З МОНТАЖУ



Позначення виробу

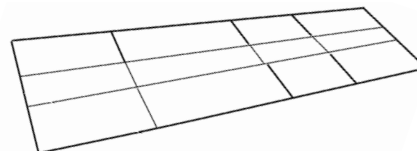
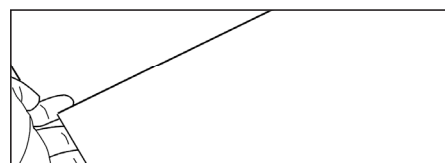
Позначення ящика

Номер виробу



Відкрийте ящик, видаляючи конвеєрну стрічку та розрізавши клейку стрічку з двох сторін ящика. Надріжте трохи стрічку посередині та відкрийте кришки ящика руками.

Розпакуйте весь ящик; його можна використати як підложку для зборки корпусу гриля. Розкрийте ящик, як показано на малюнку, та покладіть на місце, де Ви плануєте збирати гриль.



Інструменти, необхідні для зборки: викрутка хрестова, гайковий ключ 10мм.



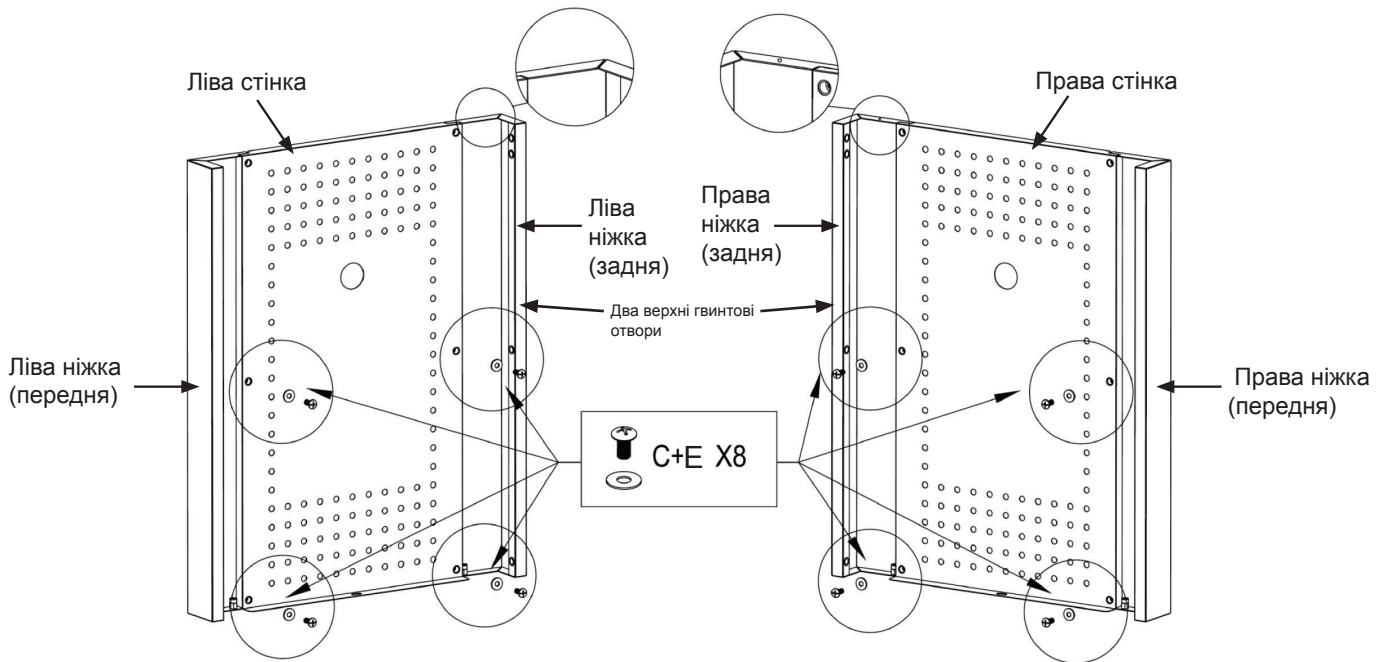
### ПРИМІТКА:

Під час зборки гриля переконайтеся, що він знаходиться на рівній поверхні. Для покрокової ілюстрації монтажу на наступних сторінках буде показано гриль з 6 пальниками та додатковим заднім пальником. Такий монтаж корпусу простіше виконувати вдвох.



**КРОК 1**

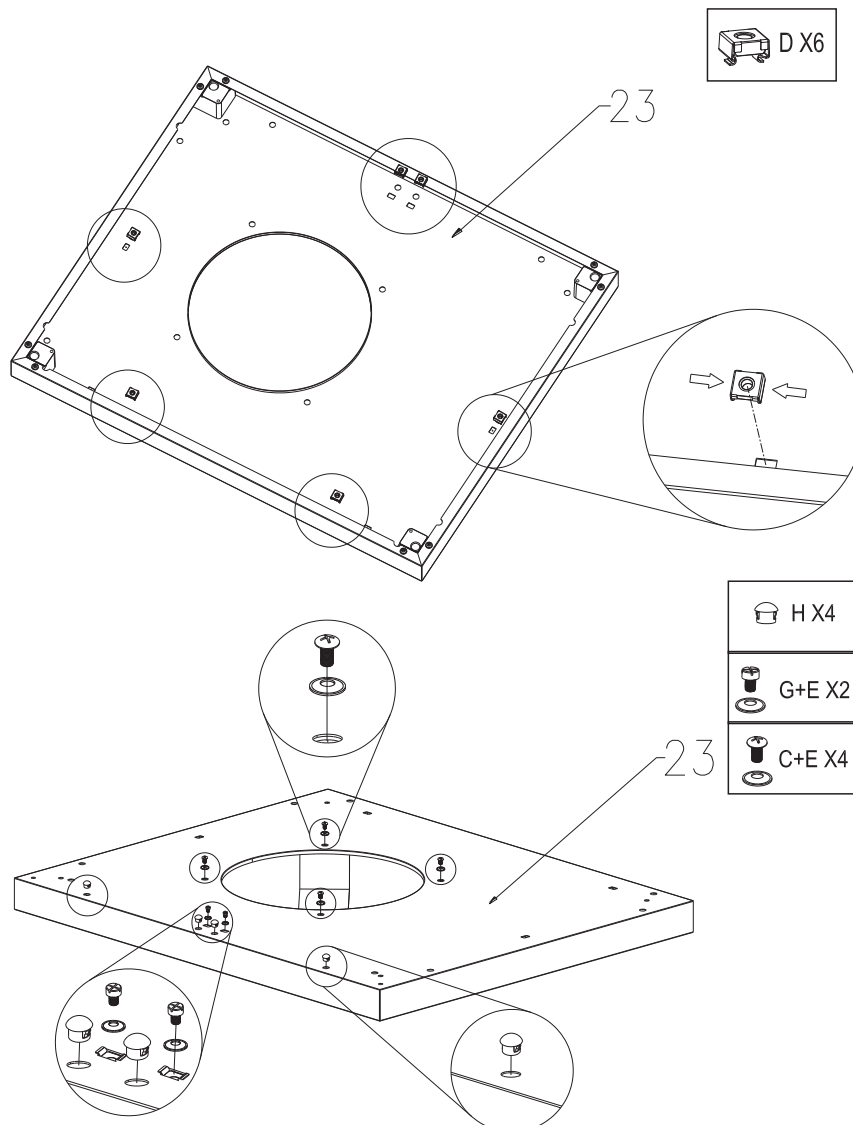
Визначте два різних типи ніжок. Ліва ніжка на лівій передній стороні така ж сама, як права задня, а ніжка на правій передній стороні така ж сама, як і ліва задня. Закріпіть ніжки на бічних стінках.



Інший варіант монтажу: вирівняти ніжки таким чином, щоб два верхні гвинтові отвори були всередині гриля.

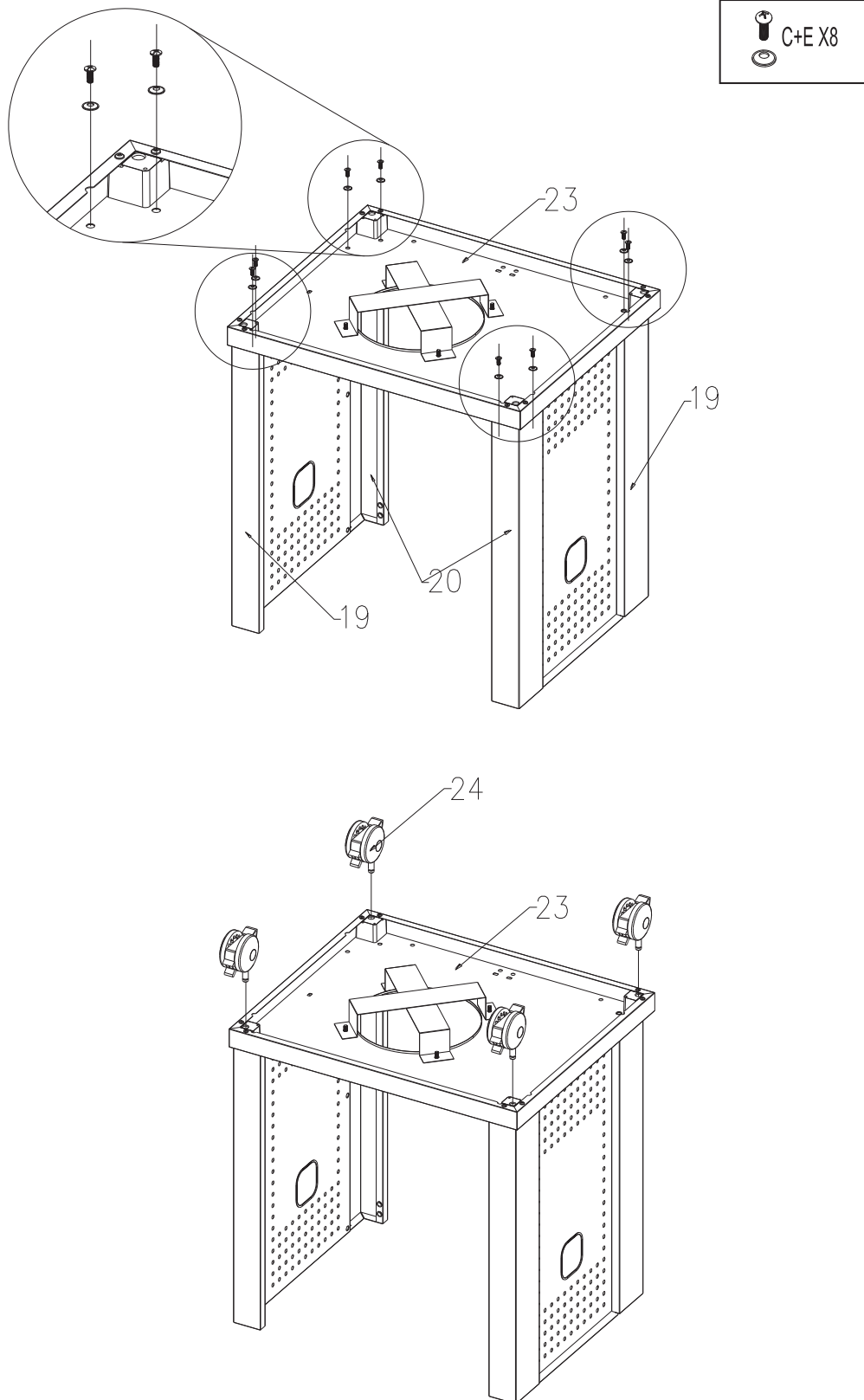
**КРОК 2**

Вставте гайку 6 x D (M6) з нижньої сторони цокольної пластини. Встановіть пластикові штирі та штифти для встановлення дверцят з верхньої сторони цокольної пластини.



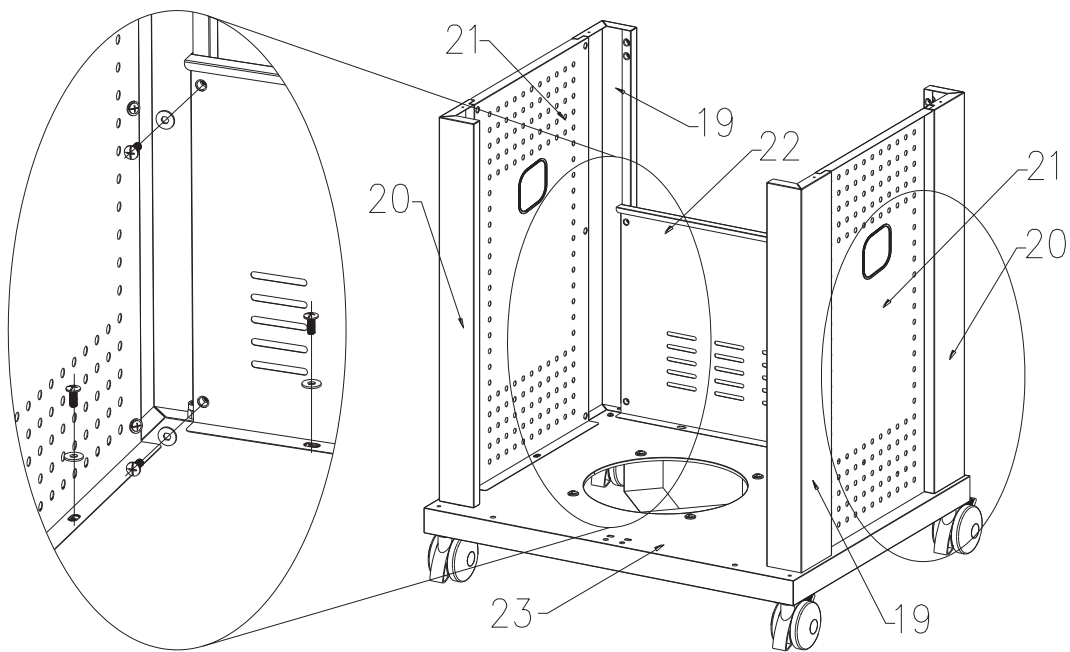
### КРОК 3

Закріпіть бокові стінки на цокольній пластині. Потім встановіть 4 ролики під цокольну пластину – просто натисніть на них.



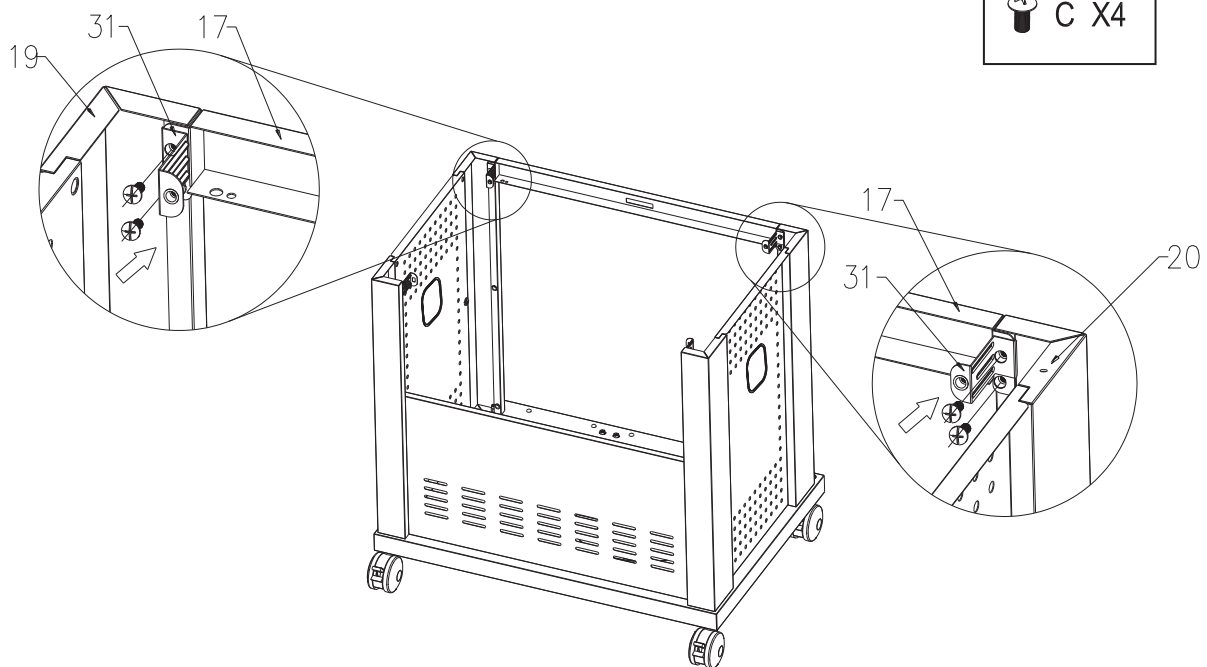
**КРОК 4**

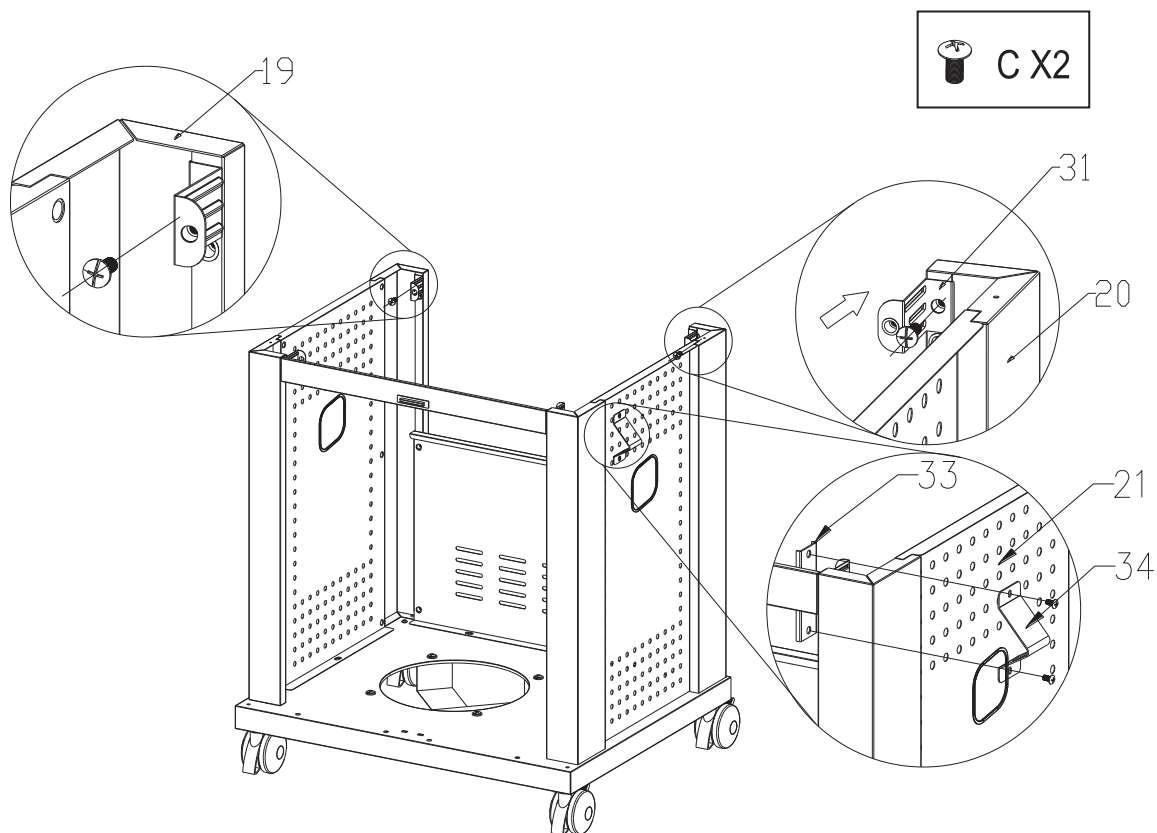
Закріпіть задню стінку.



**КРОК 5**

Прикріпіть настіне кріплення до передньої стінки корпусу та закріпіть кронштейни до верхніх чотирьох кутів. Кронштейни основи повинні бути загвинчені у верхній отвір стінки, як показано нижче.





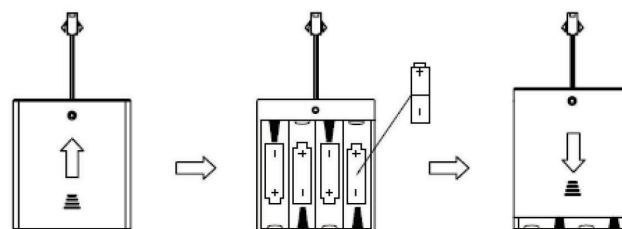
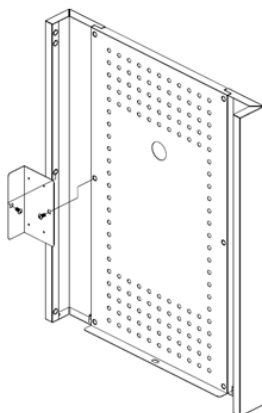
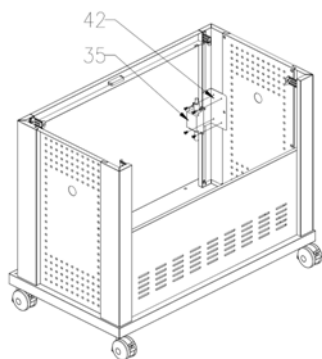
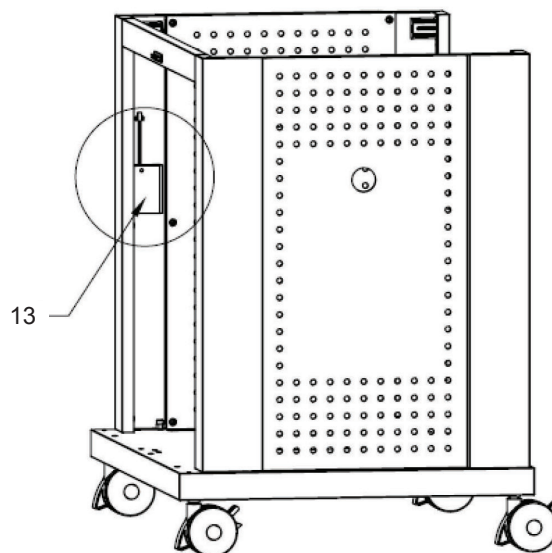
#### КРОК 6

Щоб забезпечити живленням світлодіодну підсвітку кнопок (доступні не для всіх моделей), кабель від корпусу гриля повинен бути підключений до акумуляторної коробки.

Переконайтеся, що акумуляторна коробка розташована настільки низько, наскільки це дозволяє кабель від корпусу гриля, щоб захистити акумуляторну коробку від нагрівання. Виміряйте довжину кабелю з корпусу гриля та довжину кабелю з акумуляторної коробки.

Прикріпіть акумуляторну коробку до лівої бокової стінки у найнижчій точці (приблизно 150 мм від цокольної пластини).

Деякі грилі поставляються з кронштейном адаптера (деталь 42). Встановіть його, як показано нижче.

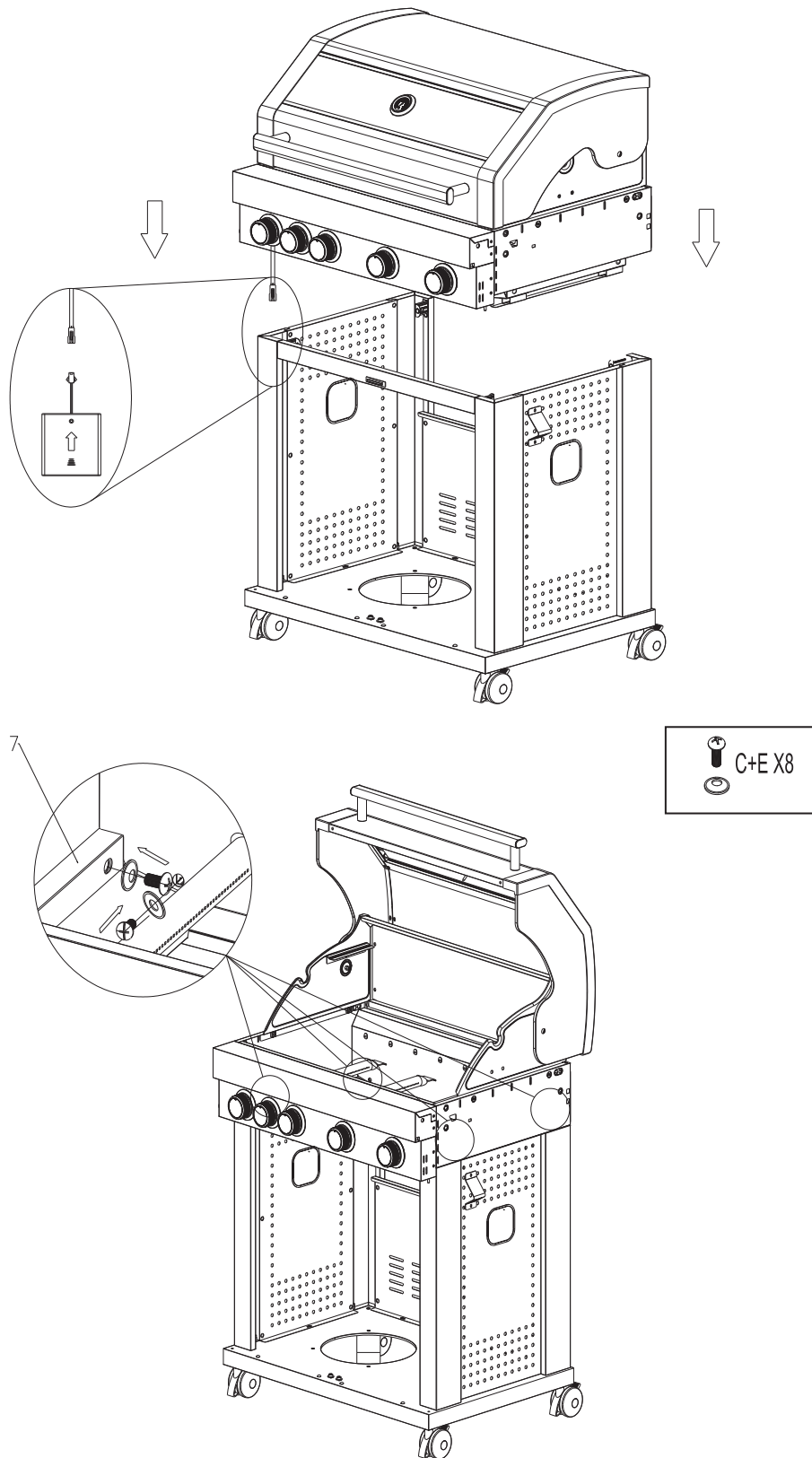


#### Світлодіодні ліхтарі

Для зміни акумулятора. Якщо світлодіодні ліхтарі перестануть іскритися, замінити ці батареї, відкрийте кришку, замініть 4 батареї AAA (слід позитивний та негативний малюнок), закрийте кришку

**КРОК 7**

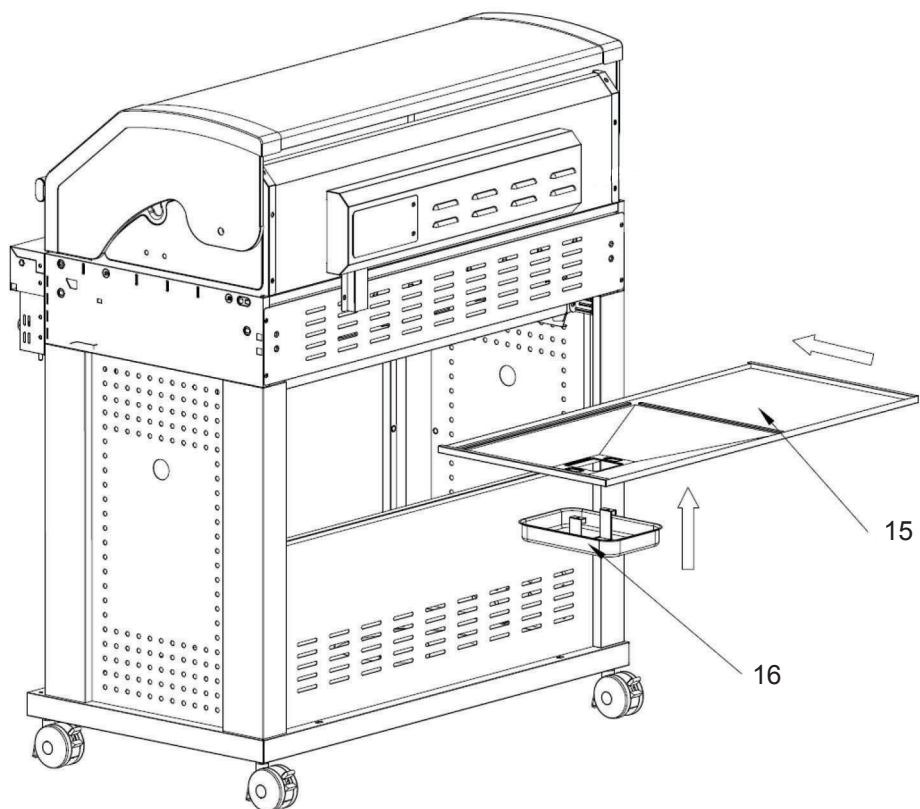
Встановіть гриль з кришкою на основу (корпус)





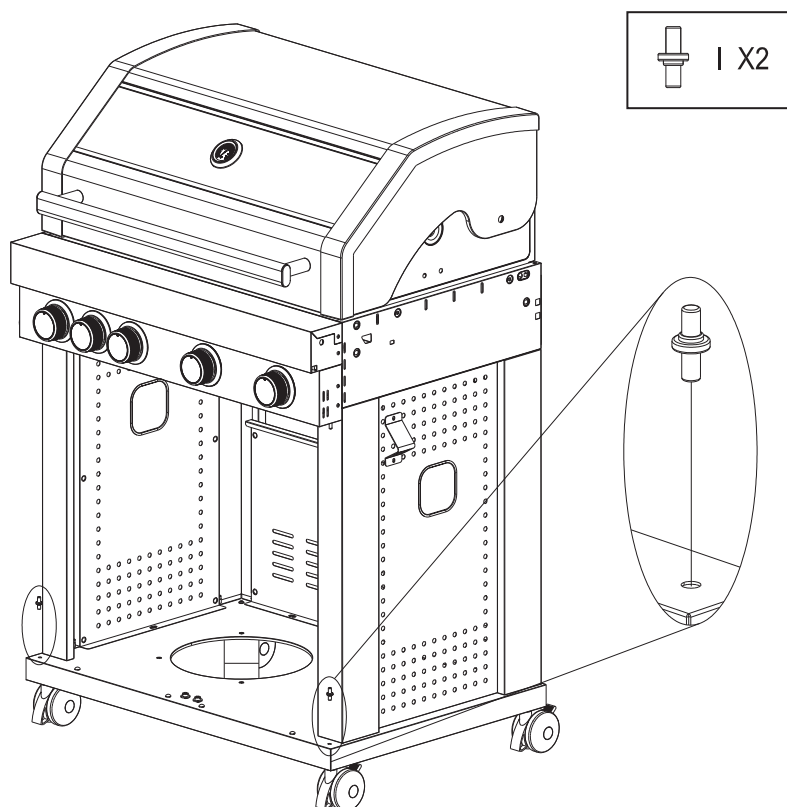
### КРОК 8

Закріпіть жиропловлювач та встановіть каплезбирач до корпусу гриля.

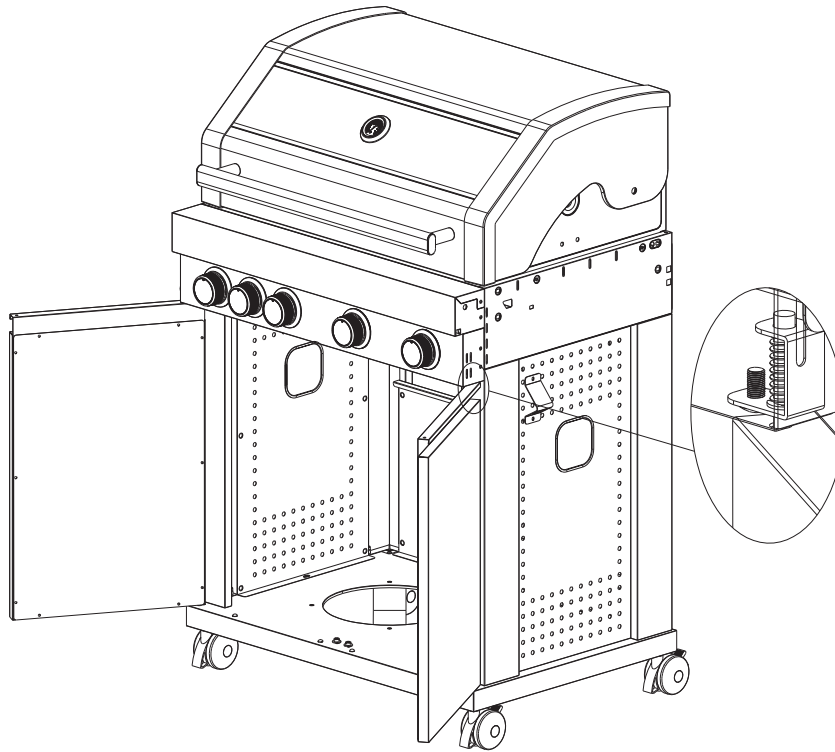


### КРОК 9

Вставте штифти для кріплення дверцят та відкривачку для пляшок.

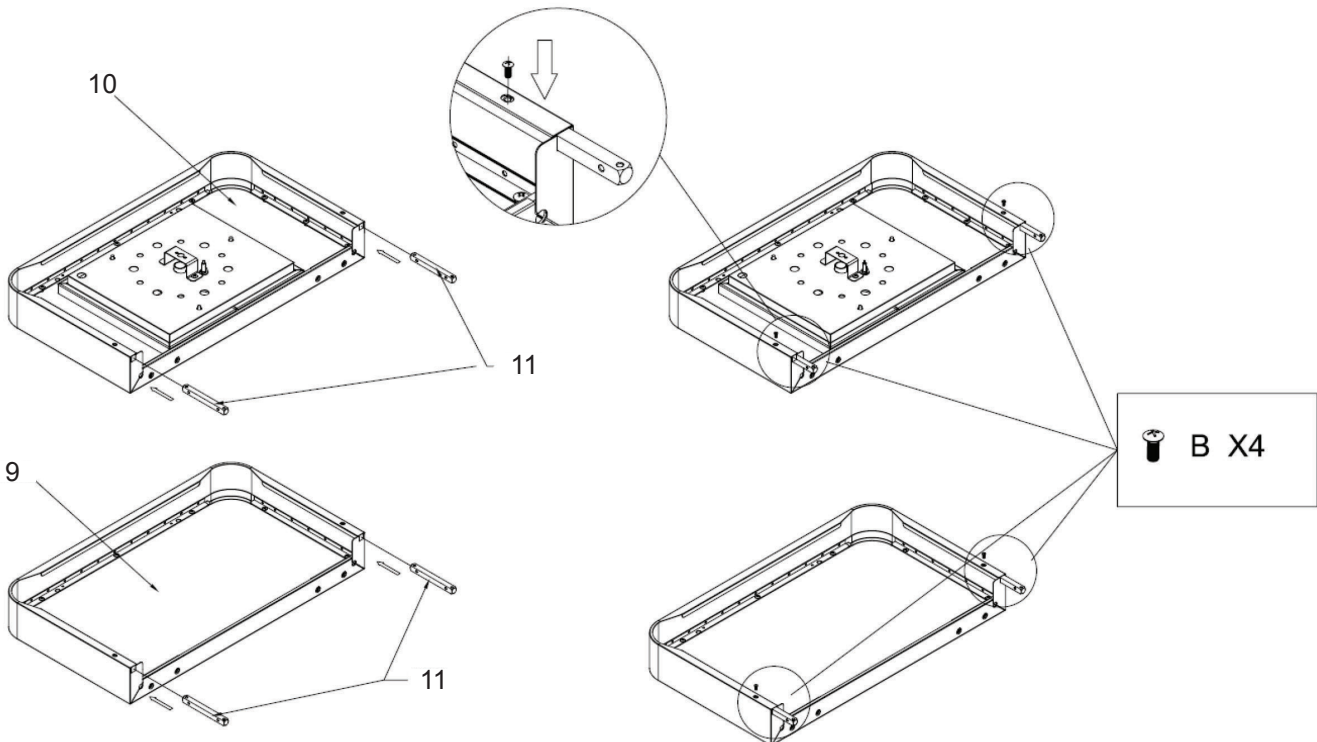


\*Для моделей з нержавіючої сталі: встановлення ручок для дверцят не потрібне.



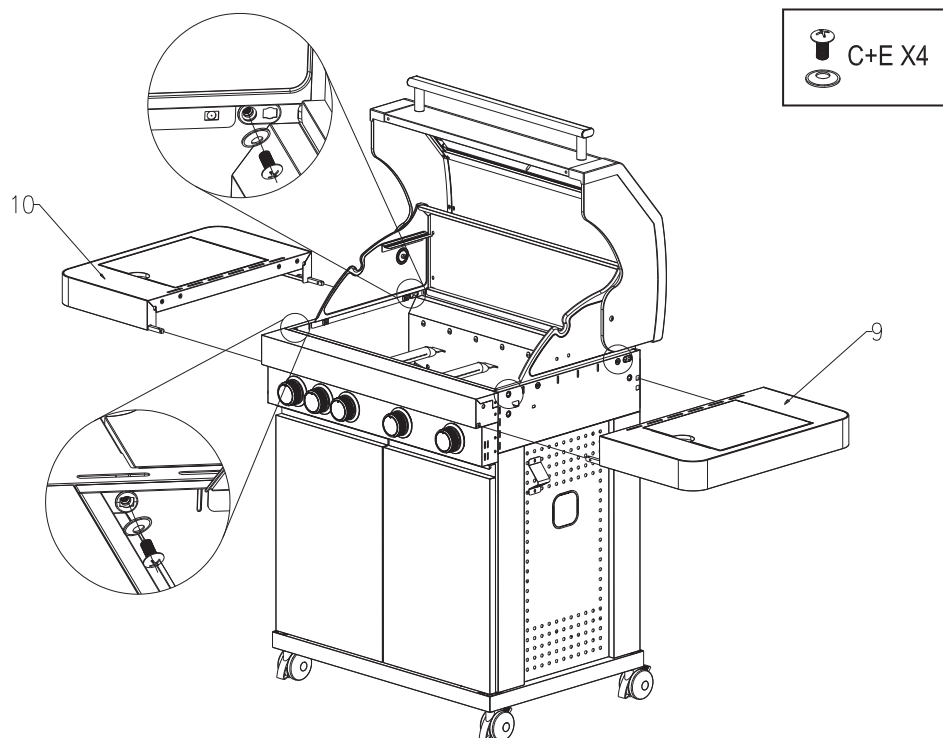
**КРОК 10**

Зберіть бічні столики. Встановіть кронштейни для кріплення бічних столиків.



### КРОК 11

Встановіть бічні столики в зібраний корпус гриля і закріпіть їх гвинтами з боку корпусу гриля.



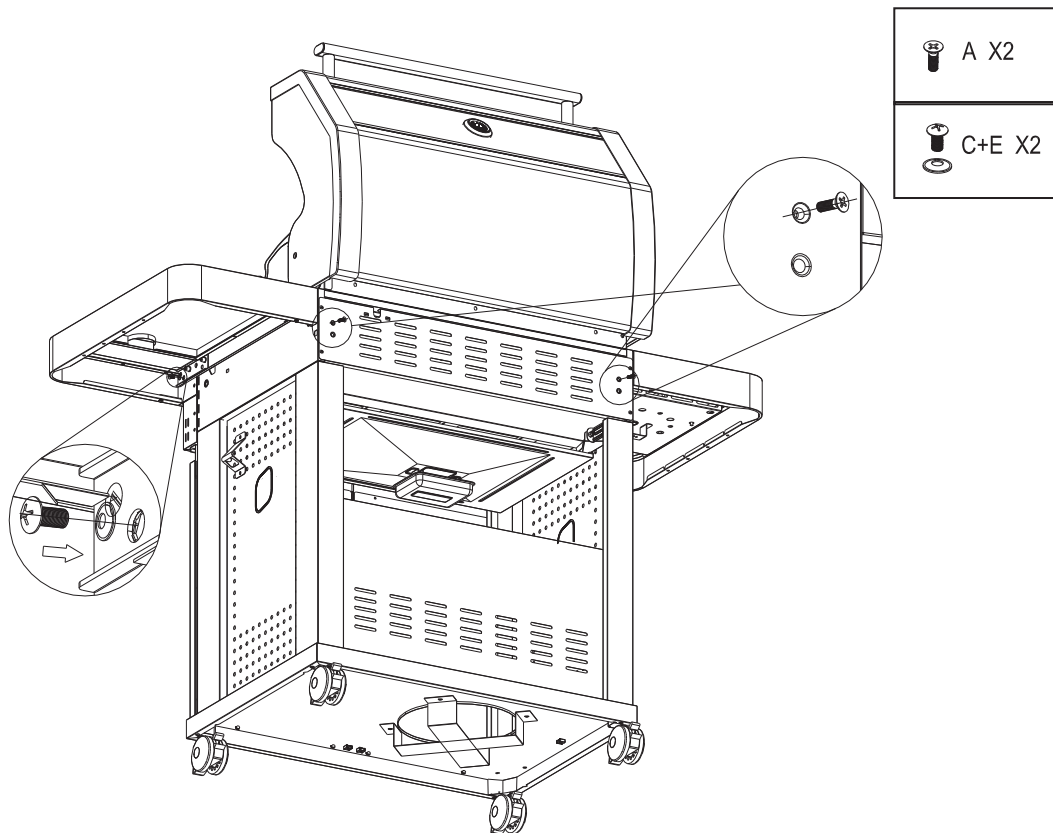
#### ПРИМІТКА:

Спочатку не затягуючи встановіть передній гвинт, а потім задній.

Затягніть гвинти лише після того, як обидва гвинти будуть встановлені на своїх місцях.

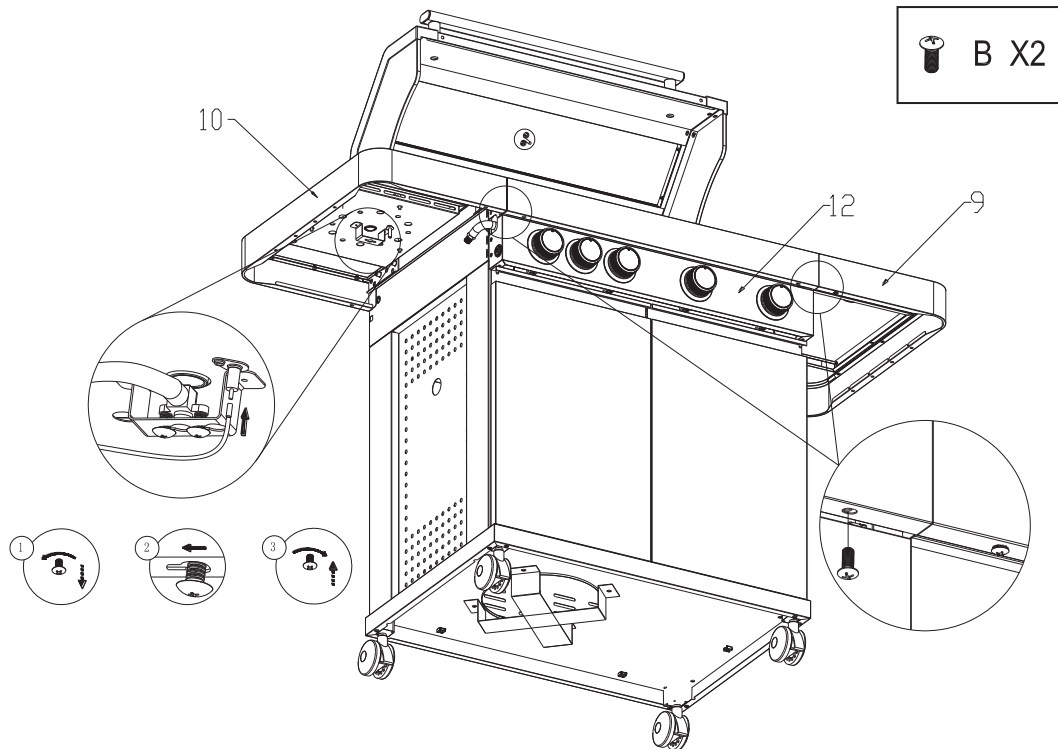
### КРОК 12

Прикріпіть вільний кінець кронштейна для кріплення бічного столика до задньої стінки корпусу гриля за допомогою гвинтів (А х2). (див. місце розташування Y)



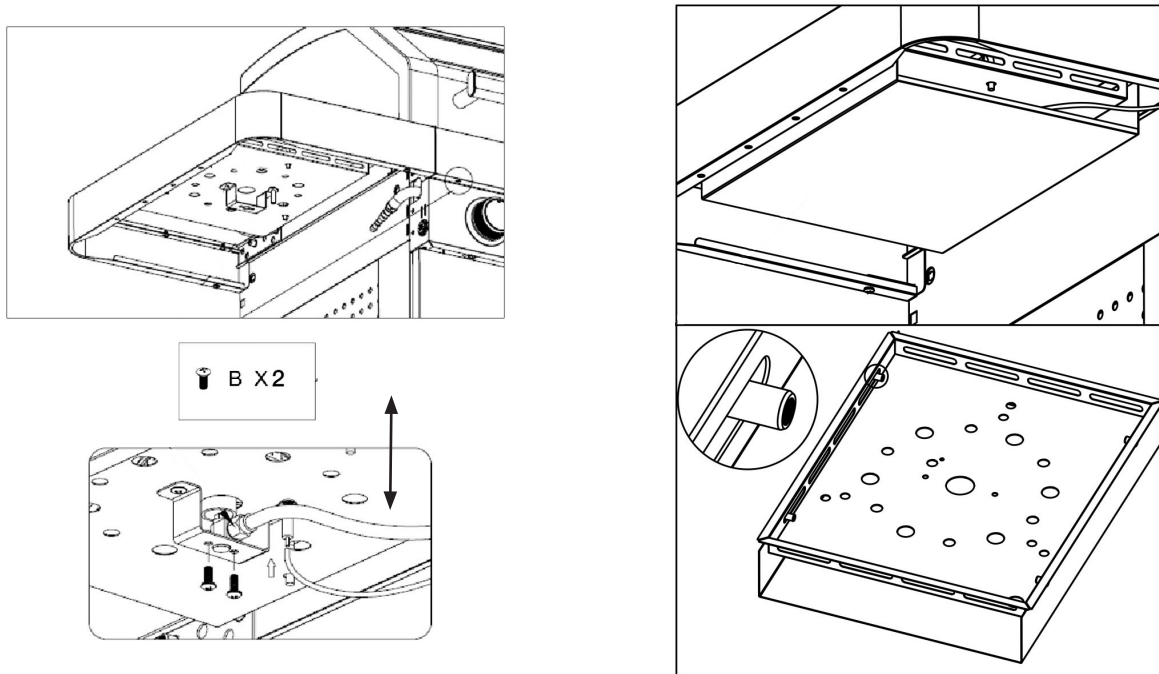
**КРОК 13**

Щоб прикріпити бічні столики до корпусу гриля, вставте гвинти (В х2), як показано нижче.



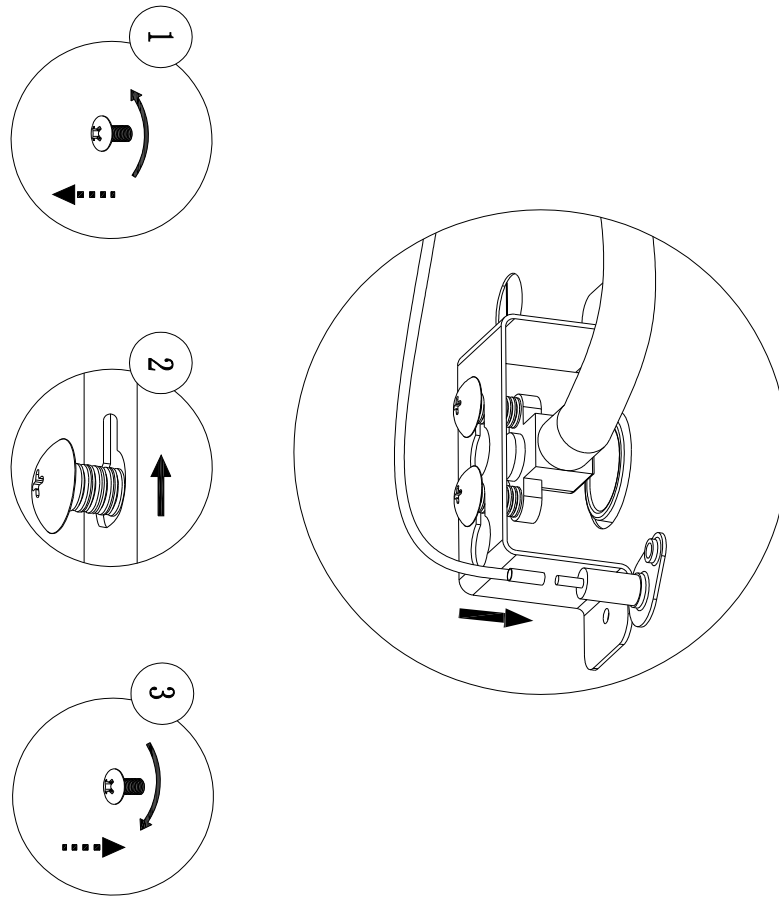
**КРОК 14**

Прикріпіть форсунку бічного пальника попередньо встановленими гвинтами (В х2) у точці Z до бокового пальника. Потім закріпіть нижню кришку, засунувши її під боковий пальник.



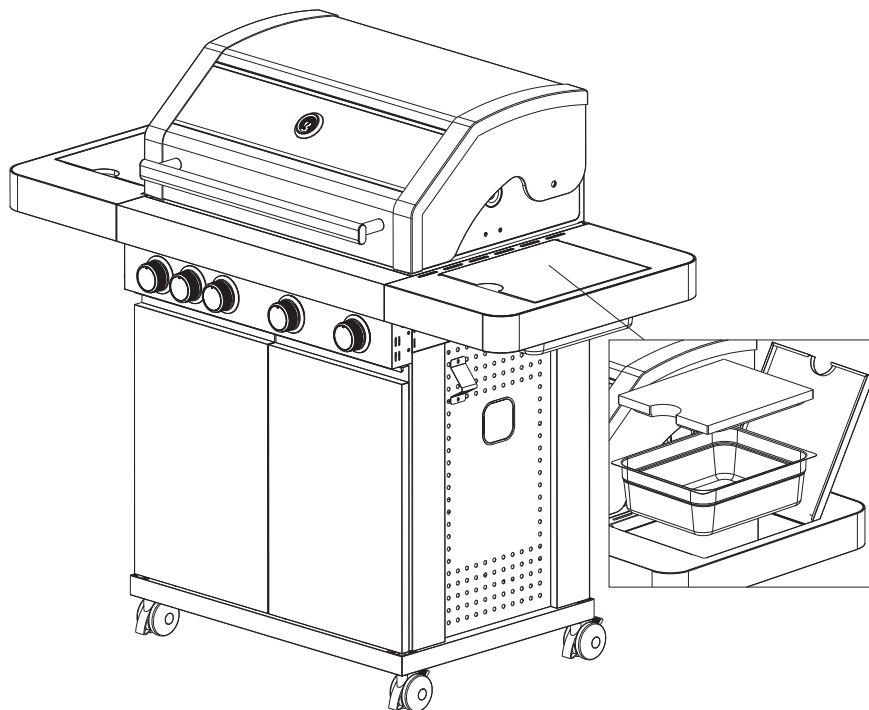
### КРОК 15

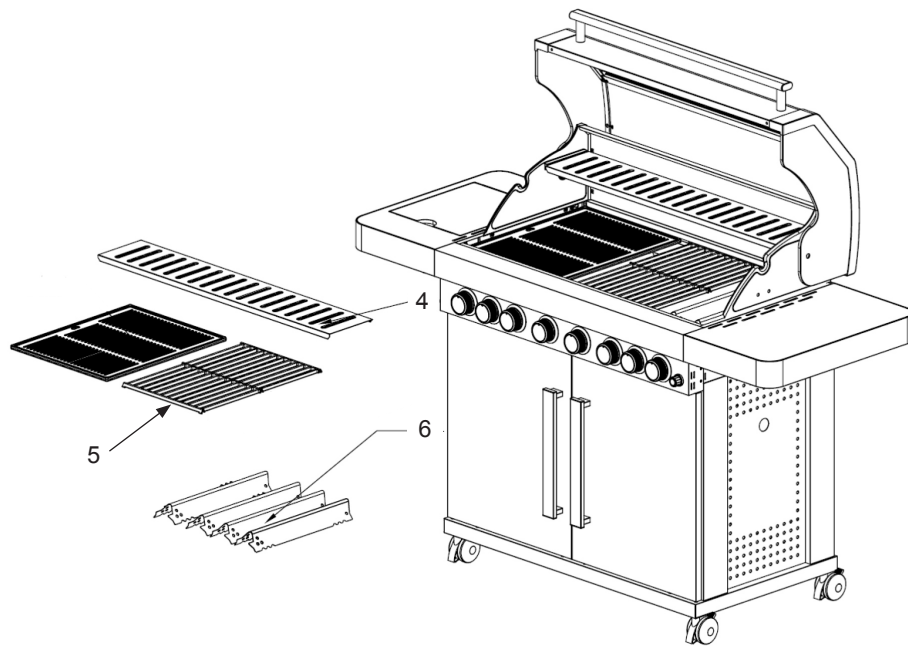
Підключення бічного пальника.



### КРОК 16

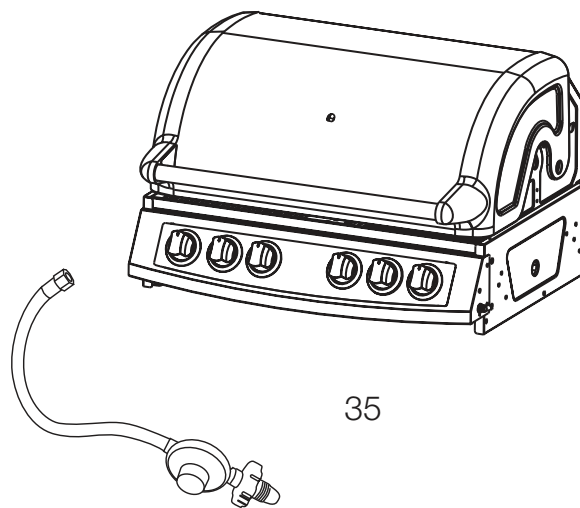
Встановлення ящика для льоду





КРОК 18

Перед встановленням гриля в нижній частині корпусу підключіть газовий шланг і регулятор тиску до гриля. Переконайтеся, що з'єднання надійно підключені, і після завершення зборки завершіть тест на витік газу (як описано далі в цьому керівництві).

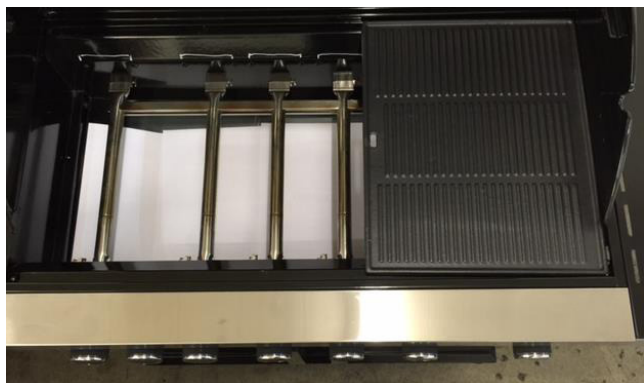




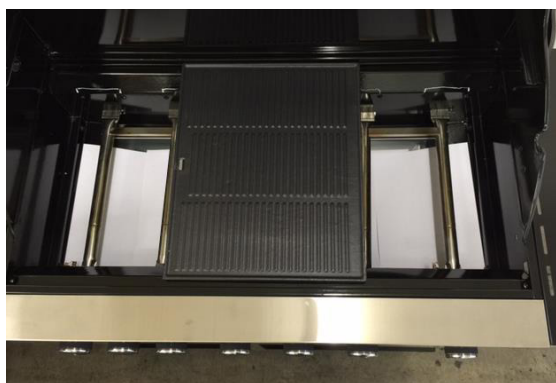
## ВСТАНОВЛЕННЯ РОЗПОДІЛЬНИКІВ ТЕПЛА

Пластини для розподілу тепла встановлюються над сталевими патрубками пальника та під двома решітками для гриля в спеціальні пази (під плитою подібні пластини для розподілу тепла не потрібні).

На зображеннях 3 та 4 показані сталеві патрубки пальника. Залежно від того, яка конфігурація гриля та плити використовується, помістіть пластини так, щоб вони були розміщені безпосередньо над цими пальниками. Незважаючи на те, що декілька пальників можуть лишатися незахищеними через певні конфігурації встановлення решіток та плити, кількість необхідних пластин для розподілу тепла залишається незмінною: 4.



Зображення 3

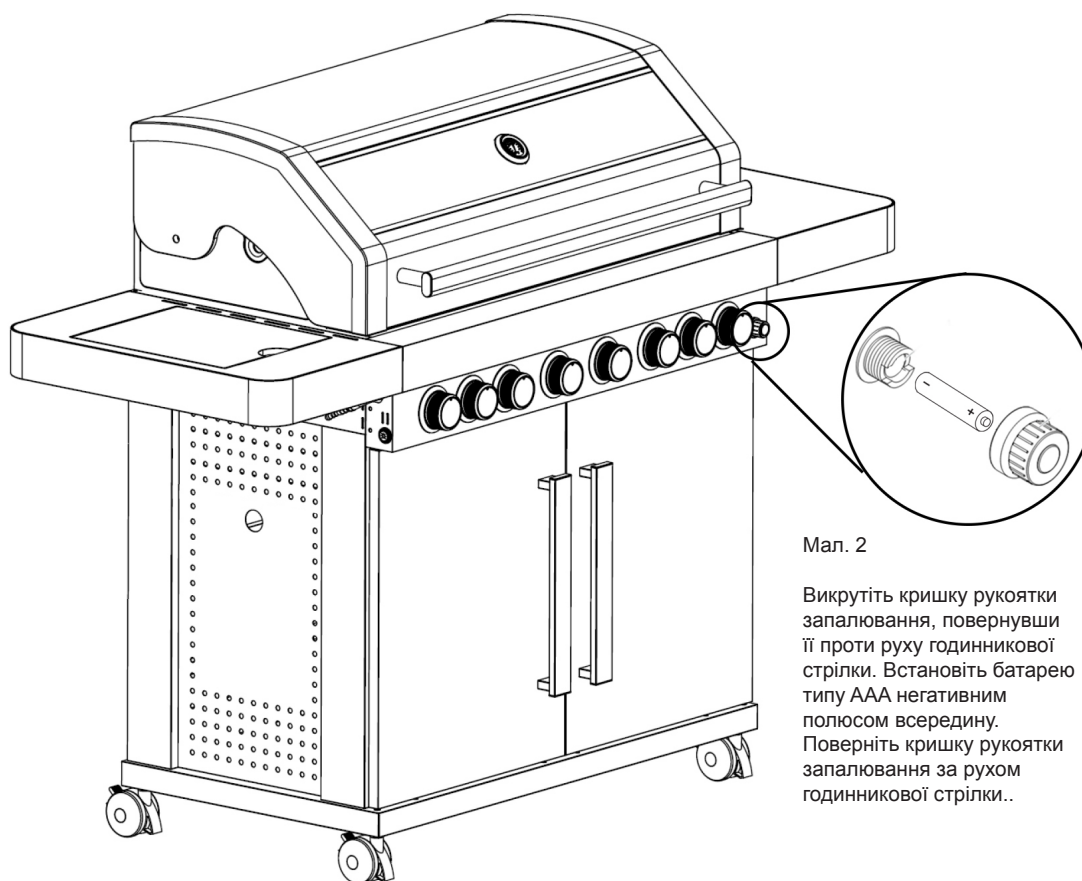


Зображення 4

\*\* Будь ласка, зверніть увагу на те, що під плитою дані пластини для розподілу тепла не потрібні.

### КРОК 19

Встановіть тримач для газового балона. Зверніть увагу, що опорний стрижень встановлений всередині корпусу, а тримач газового балона встановлений зовні (див. мал. 1). Встановіть батарею запалювання (див. мал. 2).



Мал. 2

Викрутіть кришку рукоятки запалювання, повернувши її проти руху годинникової стрілки. Встановіть батарею типу AAA негативним полюсом всередину. Поверніть кришку рукоятки запалювання за рухом годинникової стрілки..

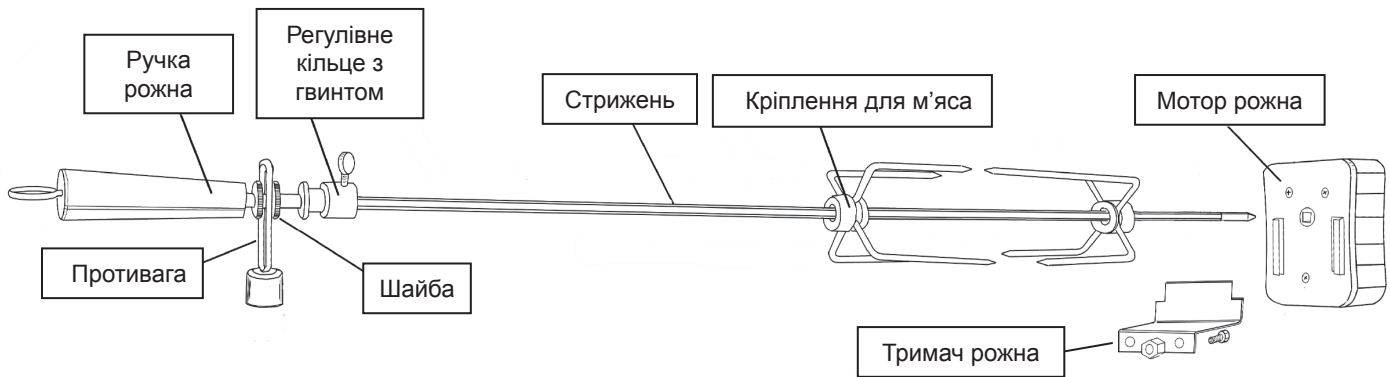


### ПРИМІТКА:

Перед тим як запустити пристрій в експлуатацію, ПЕРЕВІРТЕ ВСІ З'ЄДНАННЯ НА ГЕРМЕТИЧНІСТЬ. Ретельно ознайомтеся з інформацією щодо підключення шланга та газового регулятора, а також ознайомтеся з розділом даного керівництва щодо перевірки на герметичність (витік газу).

Щоб змінити акумулятор запалювача, відкрутіть кришку кнопки запалювання проти годинникової стрілки, щоб видалити. Вийміть акумулятор з акумуляторного відсіку, замініть його новим акумулятором типу "AAA". Встановіть акумулятор з негативним кінцем спочатку, закрутіть кришку кнопки запалювання за годинниковою стрілкою на місце.

## РОЖЕН (ДОДАТКОВА ОПЦІЯ)



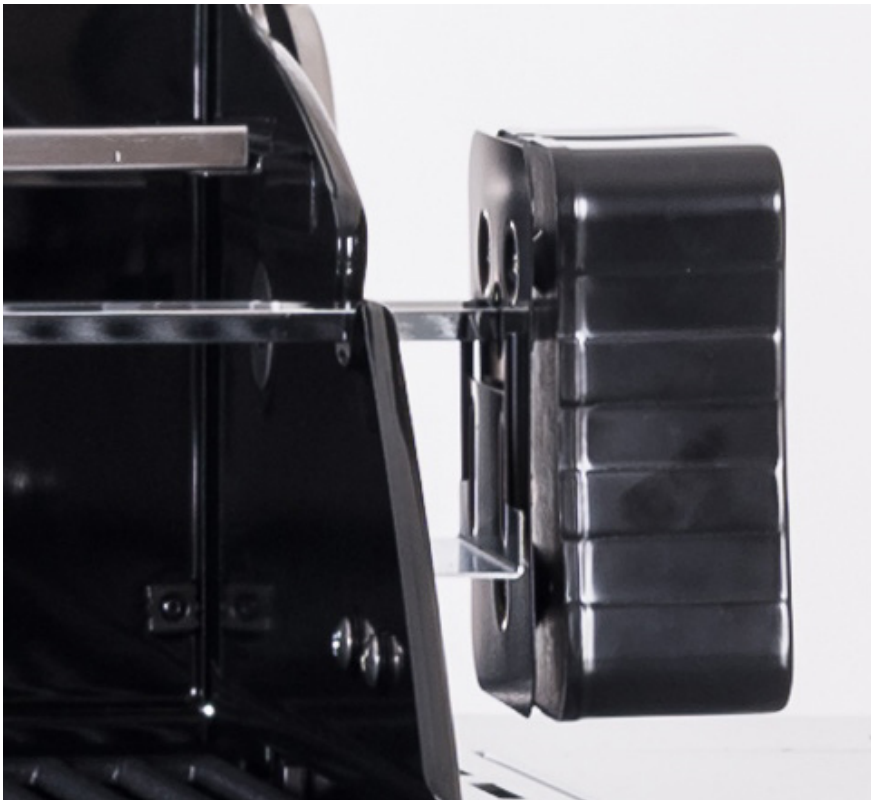
### УСТАНОВКА ВИДЕЛОК ДЛЯ М'ЯСА НА СТРИЖЕНЬ РОЖНА

Встановіть кріплення для м'яса на стрижень рожна. Помістіть регульвнє кільце з гвинтом на різьбовий кінець, використовуючи круглу гайку, противагу, гайку, а потім ручку рожна у зазначеному порядку



### ВСТАНОВЛЕННЯ ТРИМАЧА РОЖНА НА ГРИЛІ:

Відкрийте кришку гриля. Використовуючи два гвинти, що входять до комплекту тримача рожна, закріпіть їх у монтажних отворах, розташованих на боковій стінці корпусу гриля



Помістіть мотор рожна на тримач та встановіть стрижень рожна у квадратну втулку в моторі.



Під час використання рожа відрегулюйте протизвагу, щоб забезпечити стабільне розміщення продуктів на ньому.

## ПІД'ЄДНАННЯ ГАЗОВОГО БАЛОНА ДО ПРИЛАДУ

Прилад підходить тільки для використання з бутаном, пропаном низького тиску або їх сумішшю та оснащений відповідним регулятором низького тиску, що під'єднується за допомогою гнучкого шлангу. Гриль призначений до експлуатації:

- регулятор 28-30 мбар з бутаном @ категорія I3 +
- регулятор 37 мбар з пропаном @ категорія I3 +
- регулятор 37 мбар з бутаном, пропаном або їх сумішшю @ категорія I3B / P (37)
- регулятор 30 мбар та 50 мбар з бутаном, пропаном або їх сумішшю @ категорія I3B / P (30) або категорія I3B / P (50)



### УВАГА!

Для гриля використовується тільки такий тип та категорія газу, які зазначено у маркуванні на грилі.

### РЕГУЛЯТОР ТИСКУ

Це барбекю призначене для роботи за допомогою газової пляшки ємністю 5 кг, а регулятор тиску повинен відповідати категорії тиску і газу приладу. Ваш найближчий постачальник газу може поради правильний тиск газу. Регулятор повинен відповідати EN16436 Або EN16129 з поточною версією та національним регулюванням.

Для експлуатації цього барбекю використовуйте один з наступних регуляторів (якщо ви не впевнені, зверніться до найближчого постачальника газу),  
 28-30 / 37 мбар Регулятор для I3 +  
 28-30 мбар Регулятор для I3B / P (30)  
 50 мбар регулятор для I3B / P (50)  
 Завжди використовуйте газову пляшку у вертикальному положенні.

Строк служби газового регулятора складає, як правило, 10 років. Рекомендується замінити регулятор тиску протягом 10 років з дати виготовлення або відповідно до чинних норм країни використання. Тип змінних шлангів повинен відповідати стандарту EN1763-1 клас 3.

### ГАЗОВИЙ ШЛАНГ

Використовуваний шланг повинен відповідати стандартам країни використання. Довжина шлангу повинна бути від 0,7 метра (мінімальна) до 1,5 метра (максимальна). Зношений або пошкоджений шланг повинен бути замінений. Переконайтеся, що шланг не заблокований, не зім'ятий або не контактує з іншими частинами гриля, крім місця з'єднання. Рекомендується замінити шланг протягом 1 року від дати виготовлення або відповідно до вимог країни використання.

## ПЕРЕВІРКА ГЕРМЕТИЧНОСТІ

Коли перевіряти: газовий балон гриля, регулятор та шлангове з'єднання слід перевіряти на герметичність за допомогою тесту з використанням мильної води щоразу під час підключення регулятора до газового балона. Слід також перевіряти з'єднання після тривалого періоду невикористання, наприклад, на початку сезону грилювання.

Що використовувати: Щоб перевірити наявність витоків, знадобиться розчин мильної води. Для цього змішайте рідке мило з водою (не використовуйте інші побутові миючі засоби).



Як перевіряти: Налийте трохи мильної води в пляшку з розпилювачем або в миску. Відкрийте вентиль газового балона, але не включайте гриль. Розпорошіть мильний розчин на весь вентиль, регулятор та шлангове з'єднання, у тому числі в місцях з'єднання шлангу з грилем. Мильну воду можна також наносити за допомогою помазка, щітки для змачування тощо. У разі витоку газу, на поверхні утворюються бульбашки, а також відчувається запах газу. У випадку виявлення витоку газу, негайно перекрийте вентиль газового балона! У разі виявлення витоку газу не відкривайте газовий вентиль повторно та не намагайтеся використовувати гриль. В такому випадку рекомендовано звернутися до Вашого торгового представника та дізнатися про наступні кроки.

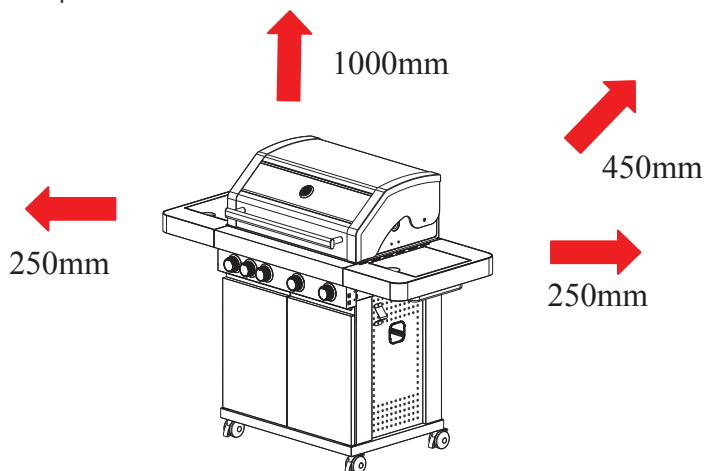
## МОНТАЖ

Даний гриль призначений тільки для використання на відкритому повітрі та повинен розміщуватися у добре провітрюваній зоні. Слідкуйте за дотриманням мінімальної відстані між приладом та предметами.

### МІНІМАЛЬНІ ВІДСТАНІ:

Ми настійно рекомендуємо мінімальну відстань від пального:

- Задня - 450мм
- Боки - 250 мм
- Верх - 1000 мм



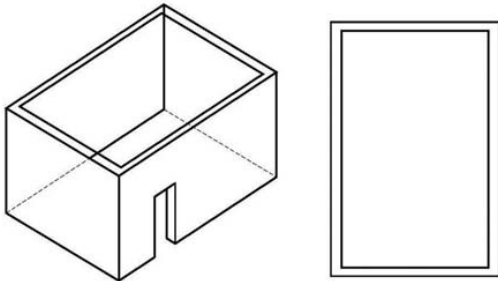
Тримайте гриль подалі від легкозаймистих матеріалів! Прилад повинен використовуватися лише на відкритому повітрі з природним провітрюванням, без мертвих зон, де витік газу та продукти згоряння швидко розносяться вітром та природною конвекцією. Даний гриль не призначений для користування у морських умовах.

**БУДЬ-ЯКА ЗАКРИТА ЗОНА, В ЯКІЙ ВИКОРИСТОВУЄТЬСЯ ПРИЛАД, МАЄ ВІДПОВІДАТИ ОДНІЙ З НАСТУПНИХ ВИМОГ:**

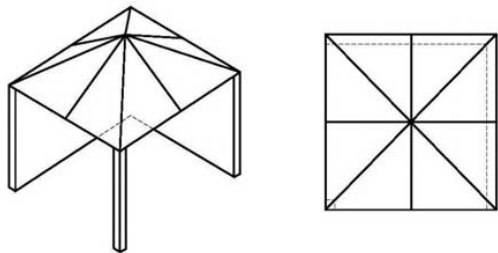
1. Закрита зона зі стінками з усіх боків, але принаймні з одним постійним отвором на рівні землі та без перекриття.
2. Частково закрита зона, що має перекриття та не більше двох стін.
3. У разі частково закритої зони, що має перекриття і більше двох стін, застосовується наступне:
  - а) не менше 25% загальної площі стіни повністю відкриті та доступ до неї необмежений;
  - б) не менше 30% решти площі стіни відкрито та доступ до неї необмежений.

У разі користування пристроєм на балконі, щонайменше 20% від загальної площі бічних, задніх та передніх стін повинні бути і залишатися відкритими з необмеженим доступом.

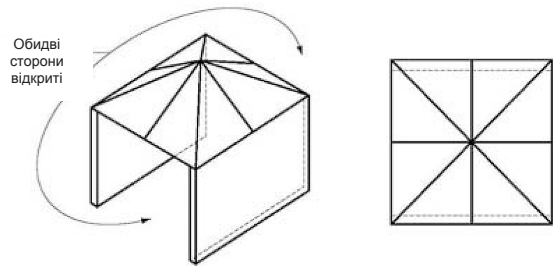
Для наочної ілюстрації ознайомтеся з малюнками нижче:



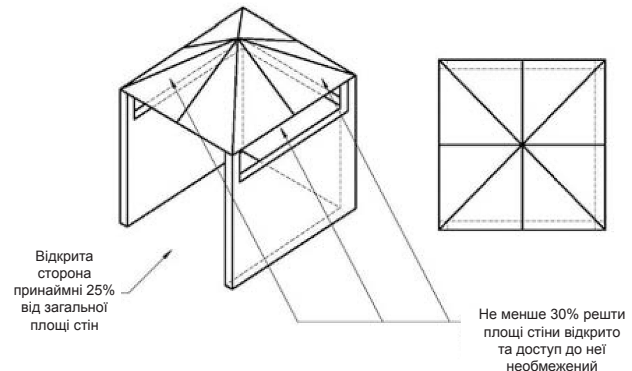
Малюнок F1 – ВІДКРИТА ЗОНА, ПРИКЛАД 1



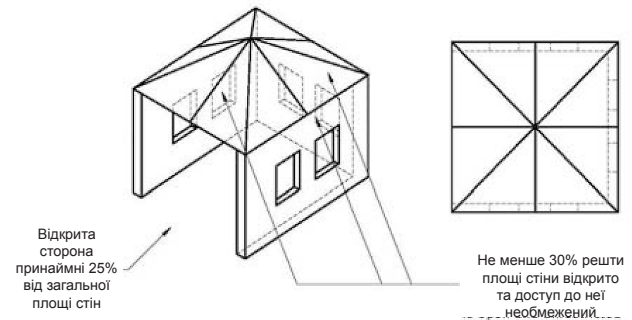
Малюнок F2 – ВІДКРИТА ЗОНА, ПРИКЛАД 2



Малюнок F3 – ВІДКРИТА ЗОНА, ПРИКЛАД 3



Малюнок F4 – ВІДКРИТА ЗОНА, ПРИКЛАД 4



Малюнок F5 – ВІДКРИТА ЗОНА, ПРИКЛАД 5

### ІНШІ ЗАПОБІЖНІ ЗАХОДИ

Заборонено перекривати будь-який з вентиляційних отворів на корпусі гриля. Якщо необхідно замінити балон, перш ніж починати заміну, переконайтеся, що вентиль газového балона перекритий і відсутні джерела загоряння (цигарки, відкритий вогонь, іскри тощо).

Обов'язково перевірте газовий шланг і переконайтеся, що він не має скручувань або натягу. Шланг повинен вільно висіти без вигинів, складок або перегинів, які можуть перешкоджати вільному потоку газу. Шланг не повинен контактувати з деталями барбекюшниці, за винятком вузлів підключення. Огляньте шланг перед використанням. Якщо шланг має пошкодження, замініть його таким, що використовується для зрідженого газу та відповідає державним стандартам країни використання. Довжина не повинна перевищувати 1,5 м. У разі недотримання вимоги щодо мінімальних зазорів можлива поява потужного спалаху вогню через відсутність повітряного потоку навколо барбекюшниці, що призведе до втрати гарантії виробника.

## ЕКСПЛУАТАЦІЯ



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Перш ніж продовжити, переконайтеся, що ви зрозуміли інформацію про техніку безпеки, що міститься в даному керівництві.

Не можна використовувати в якості суцільної поверхні для приготування їжі більше 66% поверхні гриля. Повне покриття пластин може призвести до надмірного нагрівання і цим пошкодити гриль



- Не утримуйте пальник на високій температурі протягом більше 10 хвилин, якщо не використовуєте його для приготування їжі. Якщо пальник «свистить» під час запалювання, існує ймовірність горіння всередині пальника. Вимкніть пальник, дайте йому охолонути і повторіть процедуру.
- Перекривайте клапан газового балону щоразу після закінчення використання.
- Заборонено використовувати пластиковий або скляний посуд для приготування у грилі.
- Заборонено використовувати гриль під час сильного вітру.
- Заборонено класти газовий балон донизу (завжди тримайте вертикально).
- Не допускайте контакту гнучкого шлангу подачі газу або будь-якого електричного кабелю з нагрітою поверхнею гриля.
- Не спирайтеся на бічні столики гриля або не намагайтеся транспортувати його, піднімаючи за бічні столики.
- Перед першим приготуванням їжі ретельно очистіть гриль гарячою мильною водою. Це необхідно для видалення залишків упаковки та розчинників, мастила та жиру, які, могли залишитися від виробничого процесу. Пливу та гриль слід ретельно очистити таким самим чином.



#### ПРИМІТКА:

Перед першим використанням гриль слід запалити і дати прогоріти протягом 30 хвилин в режимі малого полум'я («Low»).



#### ВАЖЛИВО

Регулятор, що постачається з грилем, може включати в себе пристрій захисту від надмірного тиску. Зазначений пристрій вмикається для перекриття потоку газу при несправності регулятора. Користувач гриля повинен переконатися, що всі рукоятки на грилі знаходяться в закритому положенні перед відкриттям клапана газового балона.

Якщо рукоятки гриля відкриті перед відкриттям клапана балона, спрацює пристрій захисту від надмірного тиску газу, запобігаючи запалюванню гриля. Для переналаштування, закрийте рукоятки гриля і клапан газового балона, зачекайте протягом 1 хвилини та застосуйте належну процедуру запалювання, як зазначено нижче.

#### РОЗПАЛЮВАННЯ ГРИЛЯ

Розпалити гриль досить просто, проте слід дотримуватись правил безпеки.

Переконайтеся, що газовий вентиль на балоні відкритий та газ доступний для гриля. Якщо гриль обладнаний кришкою для засмажування, переконайтеся, що вона відкрита.

#### ЕЛЕКТРОЗАПАЛЮВАННЯ

Натисніть ручку управління і поверніть проти годинникової стрілки догори. Коли запальник дав іскру для запалювання газу, ви почуєте клацання. Відпустіть ручку запалювання, як тільки з'явиться полум'я.

#### ПРОБЛЕМИ ІЗ ЗАПАЛЮВАННЯМ

Якщо пальник не загоряється одразу, перевірте рукоятки подачі газу і спробуйте ще раз. Якщо пальник все одно не горить, перш ніж повторювати спробу, зачекайте кілька хвилин, щоб газ розвіявся. У разі подальших невдалих спроб запалити пальник, перш ніж повторювати процедуру, зверніться до свого торгового представника.



#### ПРИМІТКА:

Недотримання правил запалювання пальника може бути небезпечним.

#### ЗАПАЛЮВАННЯ ОСНОВНОГО ТА БІЧНОГО ПАЛЬНИКА (ВБУДОВАНИЙ ЗАПАЛ)

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити гриль.
2. Переконайтеся, що усі рукоятки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий клапан на газовому балоні



#### ПРИМІТКА:

Рукоятки, встановлені на грилі, мають запобіжники. Спочатку натисніть на рукоятку, потім поверніть її. Пристрій запобігає випадковому спрацюванню рукоятки.

4. Переведіть рукоятку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти руху годинникової стрілки, до положення «High» (🔥) та появи клацаючого сигналу.
5. Повторіть 3-4 рази пункт 4, поки пальник не запалиться.
6. У разі нерозпалювання пальника, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру від пункту 4.
7. Як тільки пальник запалиться, запаліть решту пальників таким самим чином.
8. Поверніть рукоятку проти руху годинникової стрілки, щоб зменшити температуру з положення «High» (🔥) – «Medium» – «Low» (🔥) відповідно до потреб

#### ЗАПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ (ОСНОВНИЙ ПАЛЬНИК)



#### ВАЖЛИВО

Використовуйте тримач для сірників і довгий прут хмизу або запальничку для гриля, щоб розпалити вручну і не обпекти руку.

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити гриль.
2. Переконайтеся, що усі рукоятки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий вентиль на газовому балоні.
4. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти руху годинникової стрілки, до положення «High» (🔥).
5. Тримайте запалений сірник (у тримачі) біля одного з основних пальників. Пальник загориться від сірника. Як тільки загориться пальник, можна вмикати пальник поряд із запаленим, що дозволить йому розгорітися. Повторити процедуру для всіх пальників. Кожен пальник можна регулювати. Поверніть рукоятку проти руху годинникової стрілки, щоб зменшити температуру з положення «High» (🔥) – «Medium» – «Low» (🔥) відповідно до потреб.

#### ЗАПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ (БІЧНИЙ ПАЛЬНИК)

1. Переведіть усі рукоятки в положення «OFF», відкрийте вентиль на балоні зрідженого газу. Під час запалювання завжди дотримуйтеся безпечної відстані між вами та грилем.
2. Підніміть ковпачок бічного пальника.
3. Натисніть і поверніть ручку управління проти годинникової стрілки до положення «HI» (🔥).
4. Використовуйте тримач для сірників і довгий прут хмизу або запальничку для гриля, щоб розпалити вручну і не обпекти руку. Тримайте запалений сірник поряд з пальником, поки він не загориться.
5. У разі неспрацювання пальника, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру. У разі подальших невдалих спроб запалити пальник, перш ніж повторювати процедуру, зверніться до свого торгового представника.

#### ЗАПАЛЮВАННЯ ЗАДНЬОГО ПАЛЬНИКА (ЕЛЕКТРОЗАПАЛЮВАННЯ)

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити гриль.

2. Переконайтеся, що усі рукоятки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий вентиль на газовому балоні.
4. Використовуйте рукоятку заднього пальника разом із кнопкою електричного запалювання пальника на бічному столику.
5. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти руху годинникової стрілки, до положення «HI» (🔥).
6. Тримайте ручку натиснутою у положенні «HI» (🔥) протягом 4 секунд, одночасно натискаючи кнопку електричного запалювання.
7. Повторіть процедуру 3-4 рази з самого початку, поки не запалиться пальник.
8. Як тільки задній пальник запалиться, тримайте кнопку натиснутою в положенні «HI» (🔥) протягом 20 секунд до появи сталого вогню, відпустіть кнопку заднього пальника.
9. У разі неспрацювання пальника, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру з самого початку.
10. Поверніть рукоятку проти руху годинникової стрілки, щоб зменшити температуру з положення «High (🔥)» – «Medium» – «Low (🔥)» відповідно до потреб.

#### ЗАПАЛЮВАННЯ ЗАДНЬОГО ПАЛЬНИКА (ЗАПАЛЮВАННЯ ВРУЧНУ)

1. Відкрийте кришку перед тим, як розпалити гриль.
2. Переконайтеся, що усі рукоятки знаходяться у положенні «OFF».
3. Відкрийте газовий вентиль на газовому балоні.
4. Переведіть ручку з положення «OFF», натиснувши на неї і повертаючи проти руху годинникової стрілки, до положення «HI» (🔥).
5. Тримайте запалений сірник (у тримачі) біля заднього пальника. Пальник загориться від сірника. ДЛЯ ЗАДНЬОГО ПАЛЬНИКА: Зріджений газ довше надходить від клапана до заднього пальника. Тримайте ручку натиснутою у положенні «High» (🔥) протягом ще 20 секунд до появи сталого вогню, відпустіть кнопку заднього пальника. Повторіть процедуру 3-4 рази від пункту 4, поки не запалиться пальник.
6. У разі неспрацювання пальника, вимкніть і почекайте протягом 5 хвилин, потім повторіть процедуру від пункту 4.



#### ВАЖЛИВО

Тримайте розпилювач з мильною водою біля газового вентиля та перевіряйте з'єднання перед кожним використанням.

#### ВИМКНЕННЯ ГРИЛЯ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

- Не запалюйте гриль, якщо присутній запах газу.
- Після використання слід перекривати всі контрольні клапани (рукоятки), у тому числі вентиль на газовому балоні.
- При використанні заднього пальника та рожна налаштуйте 1 або 2 основних пальника на малий вогонь, якщо потрібно додати більше потужності для заднього пальника та рожна.
- Не використовуйте задній пальник разом із основними пальниками при високій температурі та закритій кришці гриля.
- Увага/Небезпечно: при приготуванні на вогні із закритою кришкою слід бути особливо обережним. Регулярно стежте за температурою для безпеки експлуатації та приготування.
- Надмірне нагрівання може призвести до виникнення пожежі

Натисніть, а потім поверніть всі рукоятки за рухом годинникової стрілки до положення «OFF».

#### ПОВНЕ ВИМКНЕННЯ ГРИЛЯ

Після використання гриля, перекрийте вентиль газу на балоні. Натисніть, а потім поверніть всі рукоятки за рухом годинникової стрілки до положення «OFF». Перш ніж закрити кришку гриля зачекайте, поки гриль повністю охолоне. Після охолодження на гриль слід накинути захисний чохол, який захищатиме Вашу інвестицію від впливу природи протягом періоду невикористання.

#### НАГРІВАЛЬНА ПІДСТАВКА

Нагрівальна підставка є дуже зручною для зберігання приготовленої їжі теплою або для нагрівання такої їжі, як булочки. Завжди перевіряйте правильність установки нагрівальної підставки перед використанням.

#### ПРИГОТУВАННЯ НА ГРИЛІ

Пальники розігрівають розсікачі вогню під грилем, нагріваючи їжу на грилі. Під час приготування соки з м'яса скраплюють на розсікачі вогню та випаровуються. Дим від соків проникає в їжу, надаючи їй неповторний смак.

#### ПЛАСКА ПЛИТА / РЕБРИСТА ПЛИТА

Пальники безпосередньо нагрівають плиту контактного гриля, на якому готують їжу. Такий спосіб дозволяє приготувати дрібні шматочки, такі як морепродукти, які можуть власти в отвори решітки. Плити також використовуються для приготування їжі, коли потрібна короткочасна обробка продукту за високої температури, наприклад овочі та маленькі шматочки риби. Таким же чином можна приготувати смажені стейки, яйця тощо.

НЕ використовуйте одночасно плиту та решітку гриля. Це призводить до перегрівання гриля та може спричинити пожежу.

#### ПРИГОТУВАННЯ З ВИКОРИСТАННЯМ КРИШКИ

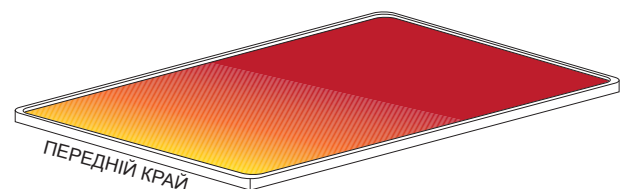
Грилі, обладнані кришкою, дають змогу під час використання закритої кришки створити умови «печі» для запікання таких продуктів, як великі м'ясні вирізки, цілі курчата тощо.



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Приготування їжі із закритою кришкою та виставленими на максимальну потужність пальниками є пожежонебезпечним. У разі закритої кришки усередині гриля створюється великий жар. Тому ВАЖЛИВО переконаватися, що усі пальники переведені у положення малого вогню, щоб унеможливити ймовірність загорання їжі та убезпечити гриль від пошкоджень. Під час відкриття кришки втрачається тепло, тому слід уникати підняття кришки без крайньої потреби. Для перевірки температури нагріву гриля використовуйте температурний датчик. НЕ ПЕРЕГРІВАЙТЕ ГРИЛЬ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ НАГЛЯДУ В ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ!

З міркувань безпеки плити та решітки грилялишаються не такими гарячими з переднього краю гриля.



Нижчу температуру з переднього краю можна компенсувати шляхом повертання їжі на плиті або решітці.



## КОНТРОЛЬ ЗА СПАЛАХУВАННЯМ

Під час приготування м'ясо може виділяти жир та соки, що потрапляють на розсікачі вогню, спричиняючи тим самим спалахування вогню. Завдяки диму від такого спалахування м'ясо набуває неповторного аромату, проте надмірний вогонь може спалити м'ясо. З метою контролю за такими спалахами рекомендовано зрізати зайвий жир з м'яса або птиці перед початком смаження на грилі. Також слід встановити низьку температуру пальників під час приготування.

Щоб уникнути спалахування вогню, розсіпте трохи соди або солі безпосередньо на розсікачі вогню. Тримайте якийсь предмет біля поверхні приготування, рекомендовано завжди захищати руки від жару.

У разі загоряння жиру на піддоні або в каплезбирачі, переведіть всі рукоятки у положення «OFF», перекрийте газовий вентиль на балоні та зачекайте, поки згасне вогонь. В таких випадках заборонено витягати піддон та каплезбирач або заливати їх водою.

## ПРИГОТУВАННЯ З ДОДАТКОВИМИ АКСЕСУАРАМИ ПРИГОТУВАННЯ НА РОЖНІ (ДОДАТКОВА ОПЦІЯ)

1. Обережно зніміть з гриля чавунні решітки та нагрівальну підставку.
2. Розташуйте розсікачі полум'я у центрі гриля. М'ясо буде готуватись в цій зоні.
3. Посуньте одне з кріплень для м'яса на стрижні та закрутіть гайку, щоб зафіксувати його. Вставте гострим кінцем стрижень у м'ясо, яке буде готуватись, і підведіть м'ясо до центра стрижня. Переконайтеся, що кріплення міцно тримає м'ясо. Встановіть інше кріплення для м'яса на стрижень та встроміть його в м'ясо. Переконайтеся, що м'ясо добре закріплене та затягніть гайку у потрібному місці. Для оптимального готування на рожні, їжа повинна бути надійно розташована в центрі рожна, щоб рожен міг вільно обертатися і йому не заважали будь-які поверхні гриля. Окремі шматочки м'яса потрібно закріпити, щоб вони не зависали і не заважали обертанню рожна.
4. Вставте гострий кінець рожна у мотор гриля. Інший кінець рожна розмістіть в кріплення з іншого боку.
5. Розпаліть гриль.
6. Увімкніть мотор із рожном, щоб почати готування. Кришка гриля сконструйована таким чином, що може бути закритою під час готування продуктів на рожні.
7. Завжди готуйте страви на найменшому вогні, щоб уникнути обгоряння та розварювання страв.
8. НЕ ПЕРЕГРІВАЙТЕ ГРИЛЬ. НЕ ЗАЛИШАЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ НАГЛЯДУ В ПРОЦЕСІ ПРИГОТУВАННЯ ЇЖИ!
9. При приготуванні страв на рожні з непрямим нагрівом (без пальника знизу під стравою – запікання «як у духовці») під стравою можна розміщати деко або лоток для випікання (на деяких моделях не входить до комплектації), щоб збирати жир та рідини зі страви.

## ІНФРАЧЕРВОНИЙ ЗАДНІЙ ПАЛЬНИК ТА РОЖЕН (ДОДАТКОВА ОПЦІЯ)

Підготувати гриль:

Зніміть з гриля решітку, плиту, розсікачі полум'я та нагрівальну підставку. Складіть їх поряд з грилем для пізнішого встановлення. Розмістіть деко або лоток для випікання (не входить до комплектації) на пальниках; лоток повинен бути великим і достатньо глибоким, щоб зібрати надлишок жиру, коли страва буде готуватись.

Закріпіть м'ясо в центрі рожна за допомогою кріплень, повертаючи рожен вручну, щоб перевірити баланс і при необхідності відкорегувати положення м'яса на рожні. Вставте гострий кінець рожна в мотор і перевірте, чи все працює належним чином.

Використання заднього пальника для смаження на грилі може відрізнятись залежно від уподобань користувача. Одним із варіантів може бути використання 1-3 основних пальників для

приготування страви, а потім використати задній пальник під кінець приготування, щоб обсмажити страву до появи хрусткої золотистої скоринки. Використання заднього пальника для готування може вимагати тривалого часу залежно від розміру шматка/страви, що готується.

Не використовуйте задній пальник у поєднанні з основними пальниками, коли гриль працює на високих температурах із закритою кришкою.



### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

При приготуванні на вогні із закритою кришкою гриля слід дотримуватись особливої безпеки. Регулярно стежте за температурою для безпеки експлуатації та приготування. Надмірне нагрівання може спричинити пожежу.

Кольорові грилі вигоряють (втрачають яскравість фарби) більшою мірою, ніж чорні. Щоб підтримувати гриль в належному стані, не готуйте надто довго на високих температурах із закритою кришкою. Накривайте гриль чохлом, коли гриль не використовується, щоб захистити його від прямого сонячного проміння.

## ДОГЛЯД ТА ОБСЛУГОВУВАННЯ

Необхідно регулярно очищувати гриль між використанням, а особливо після тривалого зберігання. Перед чищенням переконайтеся, що барбекюшниця і її компоненти достатньо охололи. Не можна залишати барбекюшницю під впливом зовнішніх погодних умов або зберігати її в сирих вологих приміщеннях.

- Не поливайте гриль водою, якщо його поверхні гарячі.
- Ніколи не торкайтесь гарячих деталей без спеціальних засобів захисту для рук.

Незважаючи на те, що наші вироби виготовлені за найвищими стандартами та з метою зробити їх максимально стійкими до погодних умов, ми не несемо відповідальність за іржу на відкритих металевих деталях, якщо її поява не є результатом неправильного виготовлення деталей.

Щоб продовжити термін експлуатації та зберегти стан гриля, наполегливо рекомендується зберігати прилад закритим, коли він не використовується, особливо в зимові місяці.

## ДОГЛЯД ТА РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОЧИСТКИ НЕРЖАВІЮЧОЇ СТАЛІ

Чистота та нержавіюча сталь тісно пов'язані. Найкращі показники нержавіючої сталі можливі на чистій поверхні. Чистота необхідна для максимальної стійкості до корозії і підтримки гарного зовнішнього вигляду, а також терміну служби Вашого гриля.

### ТИПИ ПОВЕРХНЕВИХ ЗАБРУДНЕНЬ

#### ВІДБИТКИ ПАЛЬЦІВ ТА ПЛЯМИ

Відбитки пальців і легкі плями, що виникають у результаті звичайної експлуатації, є найбільш поширеними забрудненнями поверхні. Їх можна видалити за допомогою очищувача для скла або м'якою ганчіркою. Після цього слід ретельно промити поверхню теплою водою.

#### БРУД

Як і будь-яка поверхня, схильна до впливу навколишнього середовища, особливо в прибережних районах, нержавіюча сталь може забруднюватись. Досить очистити теплою водою за допомогою м'якого миючого засобу або без нього. Також можна використовувати м'які абразивні порошки, які не дряпають поверхню, такі як звичайні побутові миючі засоби. Вони можуть використовуватись з теплою водою, щітками з нейлонової щетини, губками або чистими тканинами. Слід уникати використання щітки зі стальним ворсом або металевої губки, оскільки вони можуть залишати на поверхні частинки, які можуть призвести до корозії. Під час чищення слід завжди

промивати поверхню чистою гарячою водою.

## ЖИР

Жир може засалювати поверхні з нержавіючої сталі під час приготування їжі. Якщо залишити такі жирні плями, вони можуть спричинити незначну корозію або вплинути на пасивність металу. Тому слід регулярно видаляти жир з поверхні гриля, щоб він добре виглядав.

## ТИПИ ЗАСОБІВ ЧИЩЕННЯ І МЕТОДИ ОЧИСТКИ

Обстежуйте поверхню гриля на наявність подряпин та ймовірність появи корозії внаслідок неповного видалення миючих засобів. Уникайте використання абразивних миючих засобів, за винятком випадків, коли це дійсно необхідно.

## ПРОМИВАННЯ ЧИСТОЮ ВОДОЮ

У разі необхідності очистити гриль від незначних плям та забруднень, слід завжди віддавати перевагу м'якій тканині та чистій теплій воді. Остаточне промивання чистою водою і протирання сухою серветкою завершить процес очистки і унеможливить появу плям від води.

## ПОБУТОВІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ

Побутові засоби для чищення діляться на дві категорії: миючі (неабразивні) та абразивні миючі засоби. Абразивні миючі засоби більш ефективні, але є ймовірність подряпати поверхню. Рекомендованим є нейтральний засіб для чищення з низьким вмістом хлориду. Метод очищення, що часто використовується з такими миючими засобами, полягає в нанесенні їх на поверхню з нержавіючої сталі і подальшому витиранні тканиною в напрямку ліній текстури або полірування (не поперек них). Очищену поверхню слід ретельно промити чистою водою і витерти сухою м'якою тканиною, якщо можливе утворення слідів від води.

## ДОГЛЯД ЗА НЕРЖАВІЮЧОЮ СТАЛЮ ГРИЛЯ

Характерною особливістю барбекюшниць є деталі, виготовлені з нержавіючої сталі. Для збереження зовнішнього вигляду нержавіюча сталь усіх ґатунків потребує певного догляду та захисту. Нержавіючі сталі можуть піддаватися впливу корозії, а також потребують особливого обслуговування, всупереч популярній загальноприйнятій думці. Навіть нержавіючу сталь вищого ґатунку, призначену для кораблебудування, потрібно часто очищати, щоб уникнути окислення та інших проблем з корозією.

Сучасні тенденції вимагають, щоб покриття грилів з нержавіючої сталі було матовим. Матовість покриття досягається за рахунок використання листів з нержавіючої сталі. За допомогою абразивного процесу видаляється дзеркальне покриття і поверхня лишається матовою. Матове покриття гриля з нержавіючої сталі потребує частішої очистки та догляду. Без належного догляду існує висока ймовірність появи корозії через певний час.

Нержавіюча сталь безсумнівно є матеріалом, що потребує догляду. Чистота завжди має супроводжувати сталь. Чиста поверхня нержавіючої сталі протягом зберігання приладу або під час його використання гарантує більш високий ступінь антикорозійної стійкості матеріалу. Щоб зберегти зовнішній вигляд та продовжити експлуатаційний термін використання гриля, дотримуйтеся наступних порад з догляду за нержавіючою сталлю:

- У разі використання щойно придбаного приладу або одразу після його чистки й сушки, рекомендовано нанести тонкий шар оливкової олії на поверхню з нержавіючої сталі. Оливкова олія допоможе захистити нержавіючу сталь від корозійних забруднень, а також видалити відбитки пальців та інші забруднення, зберігаючи зовнішній вигляд нержавіючої сталі. Оливкова олія також полегшує процес подальшого полірування.
- Для чищення гриля використовуйте чисті м'які тканини або губки.
- Николи не користуйтеся металевими щітками та губками.
- Регулярно очищуйте відкриті поверхні.

- Після очищення ретельно промийте поверхню водою.
- Слід уникати очищення миючими засобами, що містять хлорид.
- Поліровану поверхню слід протирати або витирати в напрямку лінії полірування, а НЕ поперек неї.
- Лицьову панель слід чистити з обережністю. Надрукована інформація може стертися внаслідок сильного тертя.

## ЧАВУННІ РОБОЧІ ПОВЕРХНІ

Перед приготуванням на грилі, пласкій плиті чи у глибокій посудині (у разі комплектації до гриля), очистіть їх гарячою мильною водою, щоб видалити будь-яке мастило або залишки від упаковки чи виробничого процесу. Вимийте чистою водою і залиште на висихання. Перед розпалюванням гриля встановіть ці компоненти на попереднє місце. Після розпалювання гриля дайте плитам повільно розігрітись протягом 30 хвилин, збільшуючи нагрівання. Поступово від плит почне підійматися пара – це природне випалювання залишків. Вимкніть гриль і дайте плитам дещо охолонути. Тепер їх можна підготувати до приготування їжі і змастити олією. Переконайтеся, що температура плит не занадто висока, щоб спричинити опіки. Розподіліть олію по периметру, так щоб поверхня її поглинула. Дайте плиті повністю охолонути, а потім видаліть зайву олію. Гриль готовий до використання. Після кожного приготування повторюйте вищезазначену процедуру і таким чином плити та решітка будуть завжди готові до використання.

## ЕМАЛЬОВАНІ РОБОЧІ ПОВЕРХНІ

Емальовані компоненти слід використовувати обережно і ні в якому разі не застосовувати абразивні речовини або жорсткі предмети для їх очистки. У разі ударів чи падіння на емалі можуть з'явитися тріщини або лущення. Предмети, що покриті емаллю, не вважаються антипригарними, тому під час приготування їжі слід використовувати олію. У разі перегрівання поверхні або невикористання олії, їжа може приставати до такої поверхні. Поверхня легко відчищається занурюванням у миючий розчин на ніч.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАЛЬНИКІВ

За умови звичайної експлуатації у разі справності пальників, спалювання залишків після приготування їжі допомагає очищенню пальників. Пальники слід знімати та проводити щорічну очистку або у разі виявлення значного нагару, щоб переконатись у відсутності ознак блокування (залишки згорання, комахи) або у отворах пальників, забірниках повітря, або в голівці пальників з нержавіючої сталі. Використовуйте щітку для чищення трубки (або маленький йоржик) для видалення засмічень. Під час установаки пальників, переконайтеся, що вони розташовані наступним чином: голівка пальника підходить до випускного отвору клапана, верхні клапани газозбірника встановлюються поверх пальників.

## ОБСЛУГОВУВАННЯ ПАЛЬНИКІВ ТА ЗАПАСНІ ДЕТАЛІ

Як пальники з нержавіючої сталі, так і розсікачі вогню мають певний експлуатаційний ресурс, оскільки вони часто контактують з маринадами і піддаються дії високих температур в грилі. Слід звернути особливу увагу на це під час регулярного очищення. Запасні деталі можна придбати у Вашого місцевого торгового представника з продажу грилів.

## ПОПЕРЕДЖЕННЯ ЩОДО ПАВУКІВ ТА КОМАХ

Павуки та комахи можуть гніздитися у пальниках гриля, спричинюючи появу газу з передньої частини пальника. Це досить небезпечно, оскільки може призвести до виникнення пожежі, тим самим пошкоджуючи гриль і роблячи його експлуатацію небезпечною.

## КОЛИ СЛІД ШУКАТИ ПАВУКІВ

Слід перевіряти пальники принаймні раз на рік або одразу після виникнення будь-якої із зазначених нижче проблем:

- Полум'я пальника стає жовтим, відчувається запах газу;
- Гриль не розігрівається до необхідної температури;
- Гриль розігрівається нерівномірно.
- Пальники створюють звуки клацання.

#### НОРМИ ДІАМЕТРУ ДЛЯ ОСНОВНОГО ЗАБІРНИКА ПОВІТРЯ:

Для грилів з 4 пальниками:

- Діаметр для кожної сторони: 5,5 ~ 6,5 мм
- Загальний діаметр для обох сторін: 11 ~ 13 мм

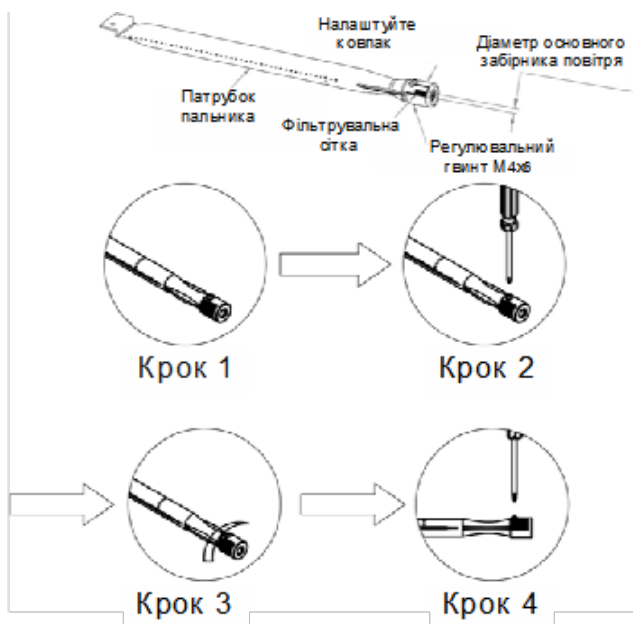
Для грилів з 6 пальниками:

- Діаметр для кожної сторони: 2 ~ 2,5 мм
- Загальний діаметр для обох сторін: 4 ~ 5 мм

#### НАЛАШТУВАННЯ ЗАБІРНИКА ПОВІТРЯ:

Встановіть діаметр основного забірника повітря згідно з наступними малюнками.

(Зображення пальника нижче наведено лише для ілюстрації)



#### КАПЛЕЗБИРАЧ (ПІДДОН ДЛЯ ЗБОРУ КРАПЕЛЬ)

Після кожного використання перевіряйте піддон для крапель, деко та лоток для збору жиру. Недотримання цих інструкцій може призвести до загоряння жиру або надмірного спалахування. Це може серйозно пошкодити сам гриль. Такі випадки не покриваються гарантією.

#### КОРПУС ГРИЛЯ



#### ПОПЕРЕДЖЕННЯ!

Необхідно регулярно чистити гриль задля уникнення пожежі!

Регулярно видаляйте надлишок жиру з корпусу гриля за допомогою м'якого пластикового або дерев'яного скребка.

Можна не видаляти весь шар жиру з корпусу. Якщо необхідно повністю очистити корпус, використовуйте гарячу мильну воду і тканину, або тільки щітку з нейлоновими щетинками. Перед повним очищенням зніміть поверхні та пальники. Не занурюйте рукоятки подачі газу або газозбірник у воду. Ретельно перевірте роботу пальника після його повторної установки в корпус.

#### КРІПЛЕННЯ

Усі гвинти, болти та інші кріпильні елементи слід перевіряти та регулярно затягувати.

#### ФІНАЛЬНА СТАДІЯ ПРИГОТУВАННЯ

Після кожного сеансу приготування їжі перемкніть пальник гриля у положення «НІ» і дайте прогоріти вогню протягом 5 хвилин. Під час цієї процедури спалюються залишки їжі, що полегшує очищення.

#### ЗБЕРІГАННЯ

Зберігайте гриль в сухому прохолодному місці. Накрийте пальники алюмінієвою фольгою, щоб запобігти потраплянню комах або іншого сміття в отвори пальника. Слід завжди накривати гриль захисним чохлом, щоб захистити прилад та його елементи під час зберігання. Якщо гриль зберігається в закритому приміщенні, необхідно від'єднати газовий балон і залишити зовні. Слід завжди зберігати газовий балон зовні, в сухій, добре провітрюваній зоні, подалі від будь-яких джерел тепла або займання. Не допускайте дітей до газового балона.

Для захисту приладу рекомендується зберігати його під відповідним захисним чохлом. Зверніть увагу, що перед використанням захисного чохла гриль завжди має охолонути, бути очищеним від будь-яких забруднень поверхні або бруду та бути повністю сухим. Недотримання цієї інструкції може призвести до того, що чохол гриля стане причиною корозії, а не засобом захисту.



#### ПРИМІТКА:

Якщо Ви не користуєтесь грилем протягом тривалого часу, слід періодично перевіряти його на наявність корозії та гніздування комах. Змащування поверхонь олією забезпечує.

#### ГНУЧКІ ШЛАНГИ

Переконайтеся, що гнучкі шланги не скручені. Періодично перевіряйте стан гнучких шлангів і замініть їх, якщо вони мають ознаки зносу. Не змінюйте розміщення гнучкого шлангу. додатковий захист.

#### СЕРІЙНИЙ НОМЕР

Серійний номер Вашого гриля знаходиться з внутрішньої сторони корпусу – на правій дверці або боковій стінці. У разі потреби додаткової допомоги з грилем від місцевого торгового представника або компанії Masport, використовуйте серійний номер, щоб швидко визначити модель гриля.

## ВИЯВЛЕННЯ ТА УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТЕЙ

### ПЕРШ НІЖ ЗВЕРТАТИСЯ ДО ЦЕНТРУ ОБСЛУГОВУВАННЯ

У разі неналежної роботи гриля, скористайтеся нижченаведеним переліком несправностей перш, ніж звертатися до вашого торгового представника.

### ПРИЛАД ПРИЗНАЧЕНО ДЛЯ ЕКСПЛУАТАЦІЇ ТІЛЬКИ НА ВІДКРИТОМУ ПОВІТРІ

СЛІД ВИКОРИСТОВУВАТИ ЛИШЕ ГАЗОВИЙ ШЛАНГ ТА РЕГУЛЯТОР, НАДАНІ ВИРОБНИКОМ!

Якщо потрібна заміна, зверніться до нашого відділу обслуговування клієнтів або Вашого місцевого торгового представника. Використання несертифікованих деталей може створювати небезпечні ситуації та ризики навколо Вас.

### ЗБЕРІГАННЯ ГРИЛЯ

1. Очистіть гриль.
2. Якщо газовий балон під'єднаний до гриля, гриль слід зберігати на відкритому повітрі у сухому, добре провітрюваному місці, недоступному для дітей.
3. Зберігання гриля в приміщенні дозволяється ТІЛЬКИ після того, як газовий балон від'єднано. Газовий балон повинен зберігатися поза приміщенням, у недоступному для дітей місці. ЗАБОРОНЕНО зберігати газовий балон у приміщенні, гаражі чи іншому закритому місці.
4. У разі використання чохла для гриля, перевіряйте прилад кожні декілька тижнів.

## ПЕРЕЛІК МОЖЛИВИХ НЕСПРАВНОСТЕЙ

НЕСПРАВНІСТЬ	МОЖЛИВА ПРИЧИНА	УСУНЕННЯ НЕСПРАВНОСТІ
<b>ВБУДОВАНИЙ ЕЛЕКТРОЗАПАЛ</b> Коли натискаєте рукоятку та повертаєте її проти руху годинникової стрілки:		
- пальник не запалюється	Сопло заблоковано	Перевірте сопло на наявність засмічення
- відсутня іскра	Контакти електрода забруднились або прилягають нещільно	Зніміть з'єднувальний кабель, почистіть його та щільно під'єднайте повторно
- іскра не з'явилась навіть після усунення вищеописаної несправності	Клеми електродів пошкоджені	Перевірте електрод та замініть його в разі пошкодження
- слабка іскра	Наслідок залишків вологи/їжі на електродах	Видаліть вологу, використовуючи паперовий рушник / очистіть електрод
- іскра з'являється не на робочій частині електродів	Кабель запалювання пошкоджено	Замініть кабель запалювання
<b>ЕЛЕКТРИЧНА СИСТЕМА ЗАПАЛЮВАННЯ (ЗАДНІЙ ПАЛЬНИК)</b> Коли натискаєте рукоятку та повертаєте її проти руху годинникової стрілки:		
- пальник не запалюється	Сопло заблоковано	Перевірте сопло на наявність засмічення
- відсутня іскра	Контакти електрода забруднились або прилягають нещільно	Зніміть з'єднувальний кабель, почистіть його та щільно під'єднайте повторно
- іскра не з'явилась навіть після усунення вищеописаної несправності	Брудні/нещільні контакти батареї Повністю/частково розряджена батарея Переплутані полюси батареї	Очистіть контакти Замініть батарею Перевірте і поставте батарею правильно
- іскра не з'явилась навіть після усунення вищеописаної несправності	Електричне коло не замикається через нещільність контактів у модулі запалювання	Повторно складіть модуль запалювання. Переконайтеся, що збірка є щільною і утворює замкнутий контур
- іскра не з'явилась навіть після усунення вищеописаної несправності	Клеми електродів пошкоджені	Перевірте електрод та замініть його в разі пошкодження
- слабка іскра	Наслідок залишків вологи/їжі на електродах	Видаліть вологу, використовуючи паперовий рушник / очистіть електрод
- іскра з'являється не на робочій частині електродів	Кабель запалювання пошкоджено	Замініть кабель запалювання
<b>ПАЛЬНИК НЕ ЗАПАЛЮЄТЬСЯ ВІД СІРНИКА</b>	Газ відсутній Потік газу нерівномірний Неправильне з'єднання між пальником і газовим вентиляем	Відкрийте вентиль газового балону Очистіть патрубки пальника З'єднайте повторно
<b>ЖОВТЕ АБО ПОМАРАНЧЕВЕ ПОЛУМ'Я З ЗАПАХОМ ГАЗУ</b>	Неповне згоряння газу	Перевірте впускний отвір пальника на предмет наявності перешкод, таких як павуки Перевірте повітряний клапан щодо належного встановлення Перевірте іншу можливу причину
<b>НЕВЕЛИКЕ ПОЛУМ'Я В РЕЖИМІ «НІ»</b>	Газовий шланг зігнутий або перекручений Пальник або сопло заблоковані Низький тиск газу Гриль не розігрівся	Випряміть шланг Очистіть отвори Перевірте балон / газовий регулятор (див. стор. 15) Попередньо розігрійте гриль протягом 15 хвилин



<b>СПАЛАХУВАННЯ ПОЛУМ'Я</b>	Занадто багато жиру з м'яса	Перед готуванням видалити жир
	Занадто висока температура	Відрегулювати температуру
	Нагар жиру	Очистити
<b>ЗГАСАННЯ ПОЛУМ'Я</b>	Занадто сильний вітер	Знайдіть більш затишне, безвітряне місце
<b>ВІДРИВ ПОЛУМ'Я</b>	Занадто високий тиск газу	Зверніться до газопостачальника
<b>ЗВОРОТНІЙ СПАЛАХ</b>	Вихідний отвір пальника заблокований	Почистити
<b>ЗАГОРЯННЯ ЖИРУ</b>	Надлишок жиру в продуктах	Поверніть ручки у положення «OFF», перекрийте вентиль балону, залиште кришку відкритою, поки вогонь не перегорить. Після того, як гриль охолоне, очистіть його.

## ГАРАНТІЙНІ ЗОБОВ'ЯЗАННЯ

Протягом офіційного терміну дії гарантії ми зобов'язуємося вирішити будь-які проблеми, пов'язані з дефектом матеріалу чи виробництва приладу. На розсуд компанії такі несправні деталі підлягають ремонту або заміні. Офіційний термін дії гарантії визначається законодавством країни реалізації приладу.

Наші гарантійні зобов'язання поширюються лише у випадку:

- дотримання даного керівництва;
- належної експлуатації приладу;
- використання оригінальних запасних деталей.

Гарантія анулюється у випадку:

- спроби неавторизованого ремонту;
- несанкціонованих технічних змін;
- експлуатації не за призначенням.

Гарантія не розповсюджується на:

- пошкодження покриття, обумовленого звичайним експлуатаційним зносом;
- деталі, позначені рамкою xxxxxx (x) у переліку запасних деталей.

Гарантійний період починається з дати придбання приладу першим кінцевим користувачем. Дата на документі, що підтверджує покупку, має вирішальне значення. У разі виникнення гарантійного випадку, візьміть гарантійний талон й оригінальний документ, що підтверджує факт покупки, та зв'яжіться зі своїм торговим представником або найближчим авторизованим сервісним центром. Дані гарантійні зобов'язання не впливають на законні вимоги покупця по відношенню до продавця





## TARTALOMJEGYZÉK

<b>BIZTONSÁGI ÉS GARANCIÁVAL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK</b>	<b>113</b>
<b>SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM, ALKATRÉSZJEGYZÉK ÉS KÖTŐELEMÉK</b>	<b>115</b>
<b>RÖGZÍTŐELEMÉK</b>	<b>116</b>
<b>ÖSSZESZERELÉSI ÚTUTATÓ</b>	<b>116</b>
<b>A HŐELOSZTÓ LEMEZEK KONFIGURÁLÁSA</b>	<b>128</b>
<b>FORGATÓNYÁRS-SZETT (OPCIÓ)</b>	<b>129</b>
<b>A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ</b>	<b>130</b>
<b>TÖMÍTETTSÉGVIZSGÁLAT (SZIVÁRGÁSTESZT)</b>	<b>130</b>
<b>TELEPÍTÉS</b>	<b>130</b>
<b>ÜZEMELTETÉS</b>	<b>131</b>
<b>ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS</b>	<b>134</b>
<b>HIBAELHÁRÍTÁS</b>	<b>137</b>
<b>A HIBÁK ELHÁRÍTÁSA</b>	<b>137</b>
<b>JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT</b>	<b>138</b>

## BIZTONSÁGI ÉS GARANCIÁVAL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

A KÉSŐBBI BETEKINTÉSHEZ ŐRIZZE MEG AZ ÚTMUTATÓKAT, ÉS TÁROLJA AZOKAT BIZTONSÁGOS HELYEN



**NE HELYEZZE ÜZEMBE A GRILLKÉSZÜLÉKET MINDADDIG, AMÍG HELYESEN ÖSSZE NEM SZERELTE AZT, ÉS GONDOSAN VÉGIG NEM OLVASTA A JELEN ÚTMUTATÓT.**



Az útmutatót általános irányelvként kell értelmezni, amely semmilyen módon nem helyettesíti az országos és a helyi előírásokat. A jelen készülék használatára vonatkozó egyértelmű jogszabályi előírásokért forduljon az illetékes hatóságokhoz.

### A JELEN FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYVBEN HASZNÁLT JELZ



Lehetséges kockázat és veszélyhelyzet. Az utasítás be nem tartása sérüléshez vagy anyagi károkhoz vezethet.



Fontos tudnivalók a helyes használatához. Az utasítás be nem tartása esetén kár keletkezhet a grillkészülékben.



Felhasználói tudnivalók. Ezek az információk a funkciók helyes használatában nyújtanak segítséget.

A JELEN UTASÍTÁSOK FIGYELMEN KÍVÜL HAGYÁSA ESETÉN TŰZ KELETKEZHET, VAGY ROBBANÁS KÖVETKEZHET BE, AMELYNEK ANYAGI KÁR, TESTI SÉRÜLÉS VAGY HALÁL LEHET A KÖVETKEZMÉNYE.

A készülék szabadon álló részei felforrósodhatnak. A kisgyermeket minden esetben tartsa távol a forró készüléktől (a lehűlés időtartama alatt is)!

A grill egyes részeinek pereme éles lehet, amire a jelen kézikönyvben nyomatékosan felhívjuk a figyelmet! Amennyiben szükséges, viseljen megfelelő védőkesztyűt!

A felhasználó semmilyen módosítást nem végezhet azokon az összeszerelt alkatrészekben, amelyeket a gyártó lebélyegzett. A készülék mindennemű illetéktelen átalakítása veszélyforrást jelent.

### FONTOS BIZTONSÁGI TUDNIVALÓK

Az összeszerelés és a használat megkezdése előtt olvassa végig figyelmesen ezt a kézikönyvet.

- A termék helytelen használata a gyártói garancia megszűnéséhez vezethet.
- Az ezen a készüléken készített élelmiszerek fogyasztásra való alkalmatlanságáért vagy az ezekben keletkezett károkért sem a gyártó, sem a gyártó kereskedelmi képviselője nem tud felelősséget vállalni.
- Minden esetben a készülékhez megfelelő, előírt tüzelőanyagot használja. Az ehhez a grillhez használatos tüzelőanyag pontos fajtáját kérdezze meg az Ön által választott kereskedőtől.

### FELHASZNÁLÓI KÉZIKÖNYV

- A grill használata előtt a felhasználónak meg kell értenie a jelen kézikönyvben foglalt összes biztonsági utasítást.
- Amennyiben kérdése merülne fel az utasításokkal kapcsolatban, a grill használata előtt forduljon magyarázatért az Ön által választott helyi kereskedőhöz.
- Használat előtt helyesen össze kell szerelni a készüléket. A kézikönyv utasításainak be nem tartása súlyos károkhoz vagy sérülésekhez vezethet.

### SZEMÉLYI BIZTONSÁG

- Az alkohol-, a gyógyszer- vagy a drog fogyasztás hátrányosan befolyásolhatja a felhasználónak azt a képességét, hogy helyesen össze tudja szerelni és biztonságosan tudja használni a grillkészüléket
- Minden egyes használat előtt gondosan ellenőrizni kell a grillkészülék üzembiztonságát.
- Soha ne mozgassa a készüléket használat közben vagy a megfelelő lehűlés előtt.
- A grillkészülék használója mindig a grillével elkészítésére fordítsa a figyelmét.
- Begyújtás után ne hagyja felügyelet nélkül a grillkészüléket. A felhasználó a grillkészülék begyújtása után és grillezés közben is mindig maradjon a készülék mellett.

### A TÖBBI SZEMÉLY BIZTONSÁGA

- A grillkészülék használata közben a felhasználó felel a többi személy biztonságáért.
- A körülállók biztonságos távolságra álljanak a grillkészüléktől, amikor az használatban van.
- Használat és lehűlés közben tartsa távol a készüléktől a gyermekeket és az állatokat.

### FELÁLLÍTÁSI HELY

- Ne használja a készüléket belső térben. A grillkészülékek **KIZÁRÓLAG KÜLTÉRI HASZNÁLATRA KÉSZÜLTEK.**
- Biztosítson időjárástól védett környezetet – lehetőleg egy előtetővel fedett teret – a készülék használatához.
- Ügyeljen arra, hogy a grillkészüléket sík és stabil felületen állítsa fel a használat előtt. A kerekek rögzítéséhez használjon görgőrgöztöket, amennyiben rendelkezik ilyen rögzítővel.
- A készülék használat közben legalább egy méterre álljon a gyúlékony felületektől vagy felépítményektől.

### VIGYÁZAT, ÉGÉSVESZÉLY!

- A grillkészülék elemei nagyon felforrósodhatnak, és súlyos égési sérüléseket okozhatnak. Mielőtt teljesen megragadja a készüléket, egy rövid pillanatra ellenőrizze az ujjával a felület hőmérsékletét!
- A grillkészülék burkolatán elhelyezett fogantyú nagyon felforrósodhat, ezért főzőkesztyű használatát és hosszú ujjú ruha viselését javasoljuk!
- Ha zárt burkolattal grillezi az ételt, akkor legyen nagyon óvatos a burkolat felnyitásakor, mert egy hirtelen érkező forró légáramlat égési sérülést okozhat a védtelen karján!

### VIGYÁZAT, GÁZVESZÉLY!

- Gondoskodjon arról, hogy a gázcsatlakozók és a gáztömlők jó állapotban legyenek, és helyesen legyenek felszerelve!
- Használat előtt ellenőrizze az összes gázvezeték és gázcsatlakozó szivárgásmentességét.
- A gyúlékony anyagokat távolítsa el a grillkészülék közeléből.
- Ne helyezze a gázpalackot közvetlenül a grillkészülék alá.
- Ne tárolja a tartalék LPG-gázpalackot a grillkészülék alatt vagy annak közelében.
- Ne használjon és ne tároljon szórófejes flakonokat a grillkészülék közelében.
- Ne használjon és ne tároljon benzint vagy egyéb gyúlékony, gáz vagy folyadék halmazállapotú anyagot a grillkészülék közelében.
- Ügyeljen arra, hogy használat után vagy a grillkészülék felügyelet nélkül hagyása esetén OFF (KI) állásban legyen a gázpalack szelepe.
- A grillkészülék kikapcsolásakor először a gázt szolgáltatató tápforráson zárja el a gázt, még mielőtt kikapcsolja az égőfejek

szabályozó egységeit.

- Ne tárolja a gázpalackot a talajszint alatt. Az LPG nehezebb a levegőnél. Szivárgás esetén összegyűlik a kiszivárgott gáz, amelyet bármilyen nyílt láng vagy elektromos szikra begyújthat.

### HA ÖN ÉS MÁS SZEMÉLYEK BIZTONSÁGA ÉRDEKÉBEN

Ha gázzzagot érez:

- Zárja el a grillkészülék gázellátását.
- Oltson el minden nyílt lángot (gyertya, cigaretta) stb.)
- Üritse ki a készülék környezetét, hogy elillan hasson az el nem égetett gáz.

Találja ki, mi lehet az oka a gázzzag keletkezésének, hogy meg lehessen említeni, mielőtt további intézkedésekre kerül sor. Amennyiben valamelyik LPG-gázpalackból származik a gázzzag, akkor egy biztonságos távolságban és magasabban fekvő helyről azonnal értesítse a tűzoltóságot.

A gázpalack grillkészülékre történő rácsatlakoztatásához olvassa végig a kézikönyv megfelelő fejezetét.

A tömítettségvizsgálathoz (szivárgásteszt) olvassa végig a kézikönyv megfelelő fejezetét.

### VÉDŐFELSZERELÉS

Ha olajjal vagy zsírral grillezi az ételt, oltóanyagot is ajánlatos készenlétben tartania egy könnyen hozzáférhető helyen.

Ha az olaj vagy a zsír meggyullad és emiatt tűz keletkezik, akkor ne vízzel vagy alkohollal próbálja eloltani!

Az ilyen tűz oltásához száraz vegyi anyaggal töltött tűzoltó készüléket használjon, vagy földdel, homokkal, sziksóval fojtja el a tüzet.

### ESŐ MIATT FENNÁLLÓ VESZÉLY

Ha olajjal vagy zsírral végzett grillezés közben elkezd esni az eső, akkor zárja el a gázt és kapcsolja ki az összes égőfejet, a grillt pedig takarja le minél hamarabb.

Küldjön el a grillkészülék közeléből minden személyt és minden állatot. A grillkészülék mozgását csak akkor kísérelje meg, ha már lehűlt és biztonságosan mozgatható.

### ÖSSZESZERELÉS

Ez a grillkészülék KIZÁRÓLAG SZABADBAN TÖRTÉNŐ FELHASZNÁLÁSRA készült, ezért nem ajánlott épületben, garázsban vagy egyéb zárt helyiségben üzemeltetni



#### MEGJEGYZÉS:

A grillkészülék összeszerelése előtt olvassa el figyelmesen azokat az oldalakat, amelyek az alkatrészekkel és az összeszereléssel foglalkoznak.

### A GRILLKÉSZÜLÉK FELÁLLÍTÁSÁHOZ SZÜKSÉGES MEGFELELŐ HELY

Ne használjon gázgrillt garázsban, verandán, szélfogóban, pajtában vagy egyéb zárt helyiségben. Az ön gázgrillje kizárólag a szabadban használható, az éghető felületektől legalább 430 mm hátsó és oldaltávolságra. Ne állítsa a grillkészüléket éghető felület alá. Ne zárja el a grillkészülék háza körüli levegőellátás és szellőzés útját. Az EN 498:2012 szabvány szerint. Tartsa távol a grillkészüléket az éghető anyagoktól!

### A GÁZ- ÉS NYOMÁSSZABÁLYOZÓVAL KAPCSOLATOS TUDNIVALÓK

A gázgrilleket emberek milliói tudják biztonságosan használni, ha betartanak néhány egyszerű óvintézkedést. Ez a grillkészülék kizárólag LPG-gázzal történő használatra készült; 4,5 kg-os vagy ennél nagyobb gázpalackkal üzemeltethető. A grillkészülék biztonságos és hatékony üzemeltetéséhez egy megfelelő nyomásszabályozó és a készülékhez való gázpalack szükséges. A tüzelőanyag-rendszerben használt alkatrészek ezzel a grillkészülékkel történő használatra készültek. (Lásd a cserealkatrészek jegyzékét).

### JÓTÁLLÁS

Ha valamelyik alkatrész a vásárlás dátumától számított meghatározott időn belül feldolgozási hiba vagy anyaghiba miatt meghibásodik, akkor az AL-KO kicseréli vagy megjavítja a hibás alkatrészt. A részleteket a jótállási nyilatkozat tartalmazza. Ne használjon olyan grillkészüléket, amely nem biztonságos.

### LPG-GÁZPALACK

Az LPG-gázpalack biztonságáért és működőképességéért a gázpalackgyártó/kereskedő cég felel.

Erre tehát nem terjed ki az a garancia, amelyet az AL-KO vállal a grillkészülékre. Ne használjon olyan gázpalackot, amely a biztonságot veszélyezteti. Ennél a grillkészüléknél egy kampó van felszerelve a készülék házára a gázpalack rögzítéséhez. A gázpalack beltéri használata tilos.

### A CSOMAGOLÁS HULLADÉKKEZELÉSE

Távolítsa el a teljes védőcsomagolást a nemesacél felületeket védő filmréteggel együtt. Gondoskodjon a csomagolóanyag szabályszerű, lehetőleg újrahasznosítási célú hulladékkezeléséről, és tartsa be a hatályos helyi hulladékkezelési előírásokat.



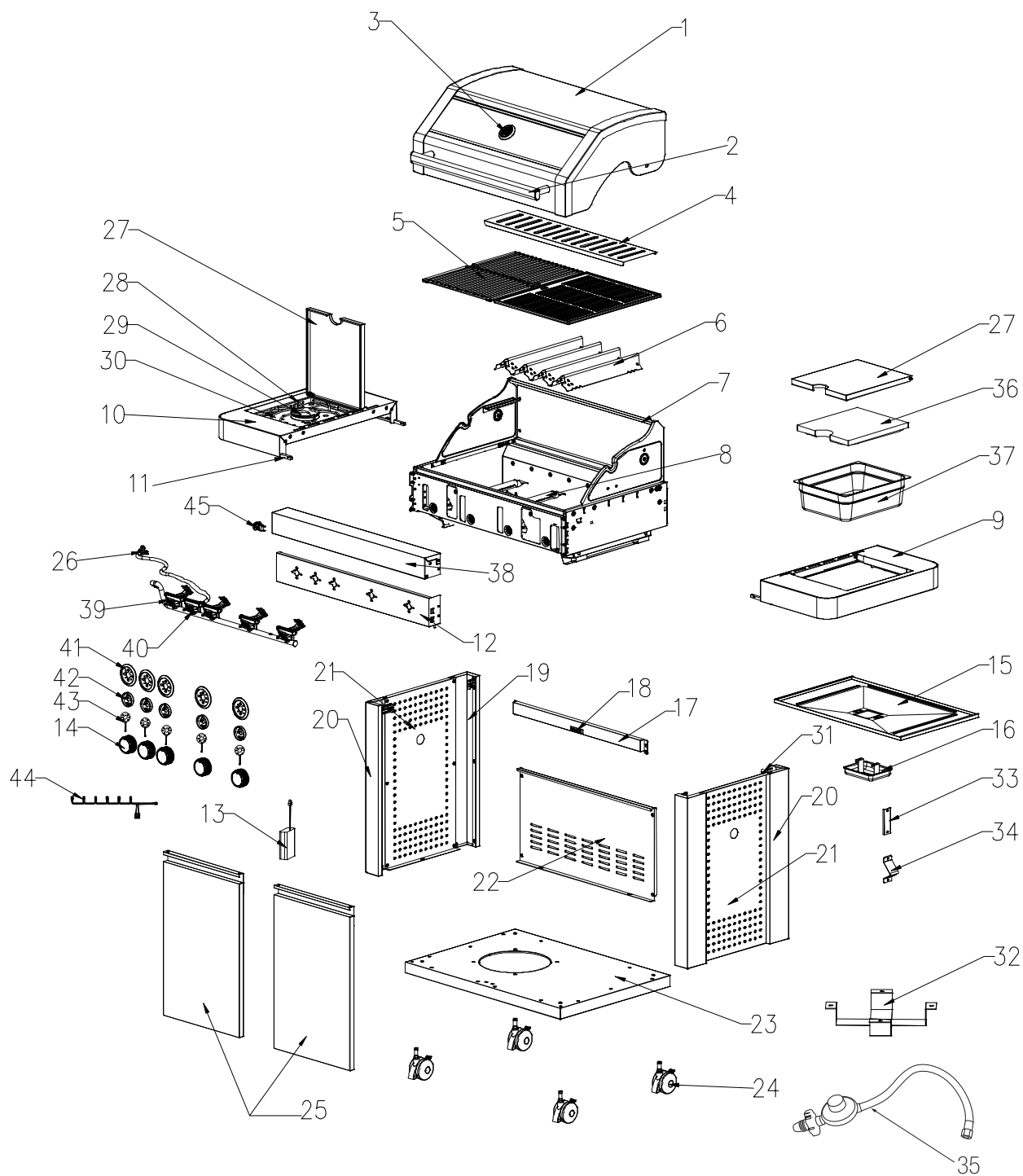
#### FIGYELEM:

A következő oldalakon található képek / útmutatók számos grillmodellel foglalkoznak. Kérjük, hagyja figyelmen kívül mindazokat az utasításokat, amelyek az Ön grillkészülékének szállítási terjedelmében nem szereplő funkciókra vonatkoznak.

A gázpalack 5 kg-os LPG-gázpalackhoz ajánlott, elegendő kb.




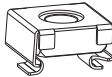



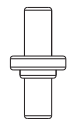
# SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM, ALKATRÉSZJEGYZÉK ÉS KÖTŐELEMOK

4 DB ÉGŐFEJ (HÁTSÓ ÉGŐFEJJEL), A SZÁLLÍTÁSI TERJEDELEM RÉSZE



\*AZ ÁBRA CSAK ILLUSZTRÁCIÓ, ÉS OLYAN EGYSÉGEKET IS BEMUTATHAT, AMELYEK NINCSENEK MEG MINDEN GRILLMODELLNÉL.

## RÖGZÍTŐELEMOK

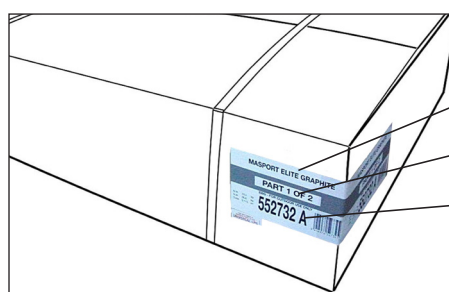
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### VIGYÁZAT!

Bár mindent megteszünk azért, hogy a lehető legegyszerűbbé tegyük az összeszerelés folyamatát, az acélból gyártott elemeknél előfordulhat, hogy szakszerűtlen kezelés esetén a sarkok és az élek vágási sérülést okoznak összeszerelés közben. Az összeszerelés során bánjon óvatosan az egyes elemekkel. Erősen ajánljuk, hogy védje meg a kezét egy pár munkakesztyűvel..

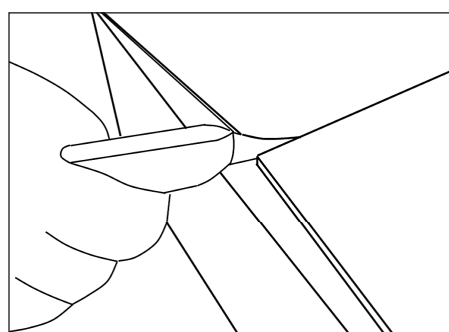
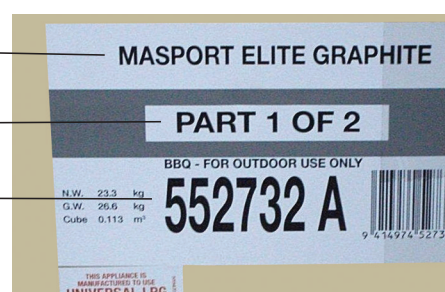
## ÖSSZESZERELÉSI ÚTUTATÓ



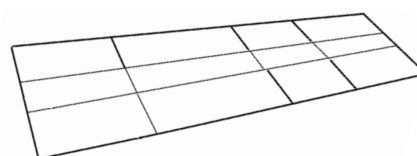
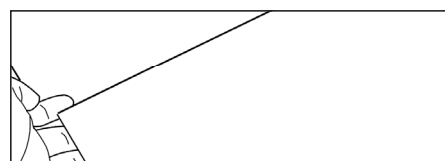
Termékmegnevezés

Doboz Azonosító

Termék Termékszám



Nyissa fel a kartondobozt: távolítsa el a szállításhoz használt szalagokat, és hasítsa fel hosszában a dobozt mindkét végén. A ragasztószalagot csak egy kicsit hasítsa fel középen, majd emelje meg kézzel a kartondoboz fűleit. Pakolja ki a kartondoboz teljes tartalmát; a doboz alátétként fog szolgálni a ház összeszerelése közben. Nyissa szét a kartondobozt az ábrán látható módon, és helyezze el ott, ahol össze fogja szerelni a grillkészüléket.



Az összeszereléshez szükséges szerszámok: keresztcsavarhúzó, 10-es kulcsnyílású csavarkulcs.



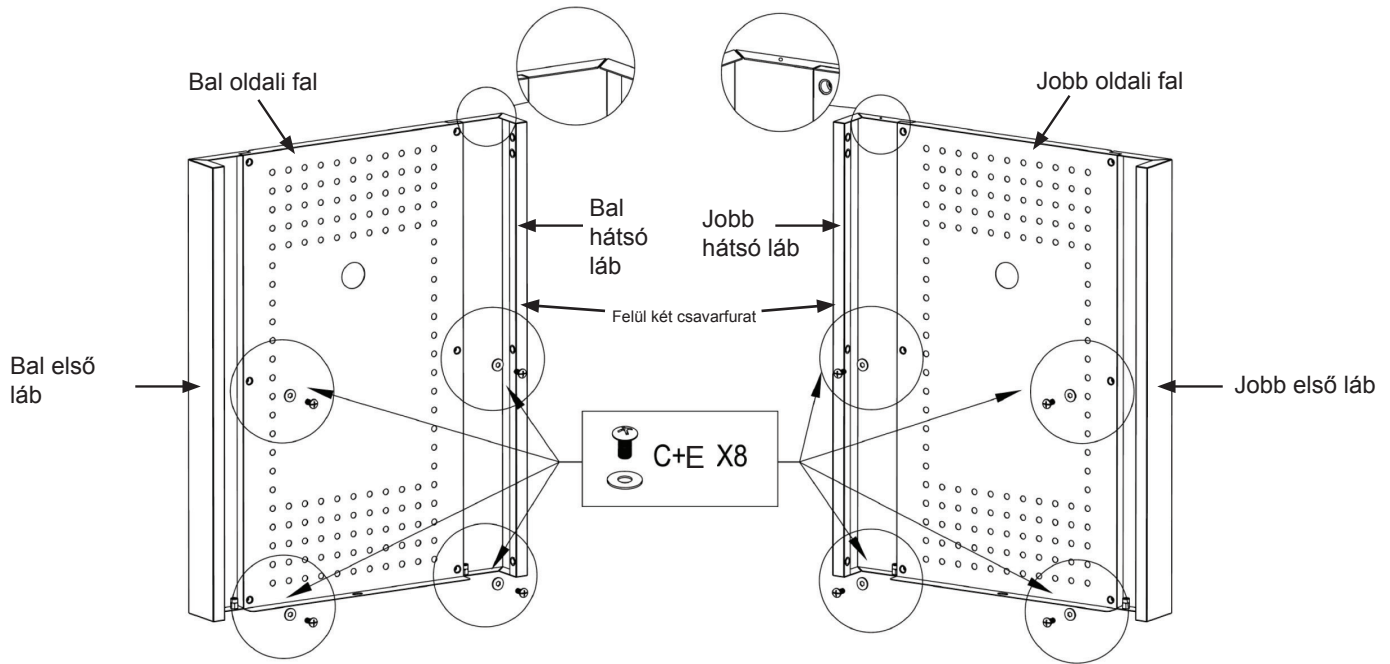
### MEGJEGYZÉS:

Összeszerelés közben ügyeljen arra, hogy a grillkészülék sík felületen álljon. Szemléltetésként egy 6 égőfejes, hátsó égőfejjel rendelkező készüléket mutatunk be a következő oldalakon ismertetett szerelési műveleteknél. Ha két személy végzi a ház összeszerelését, az leegyszerűsíti a folyamatot.



**1. LÉPÉS**

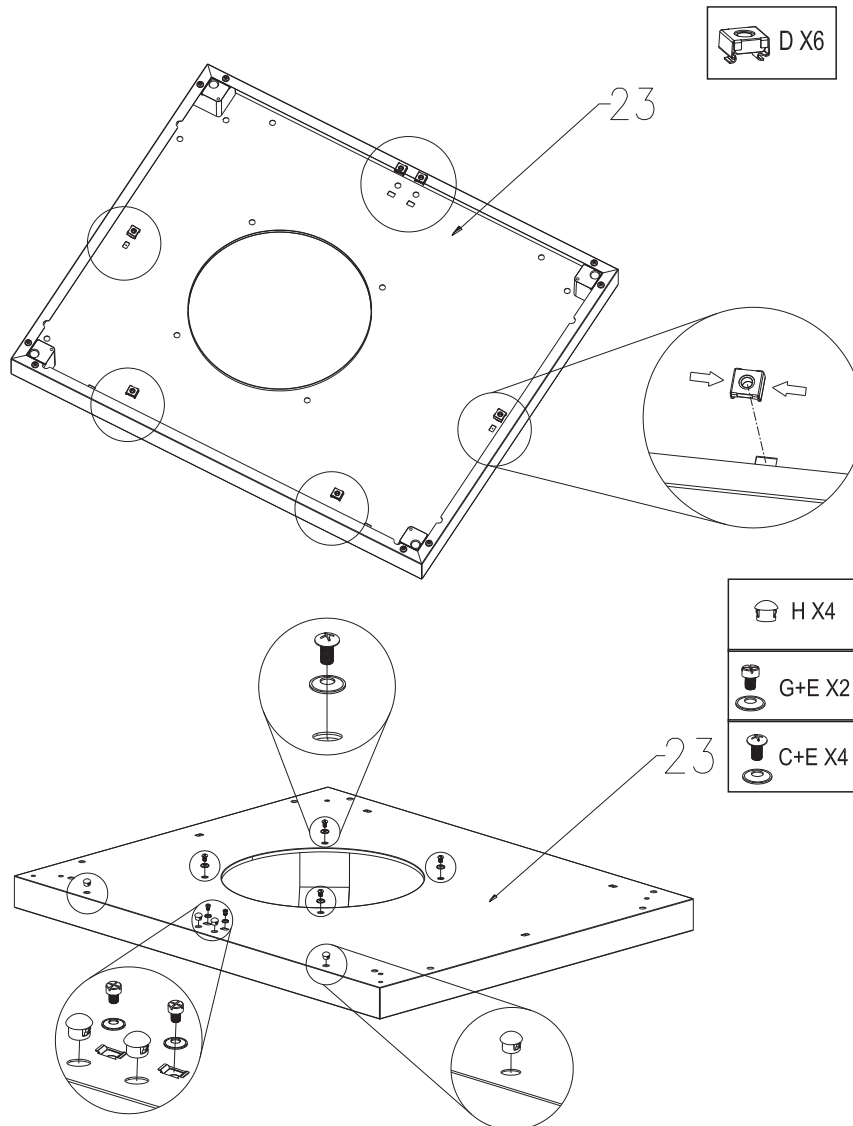
Azonosítsa be a lábakat. A készülék kétféle lábbal rendelkezik: a bal első láb megegyezik a jobb hátsó lábbal, a jobb első láb pedig megegyezik a bal hátsó lábbal. Szerelje fel a lábakat az oldalfalakra.



Másik lehetőségként úgy is be lehet igazítani a lábakat, hogy a két felső csavarfurat a grillkészülék belső oldalán helyezkedjen el.

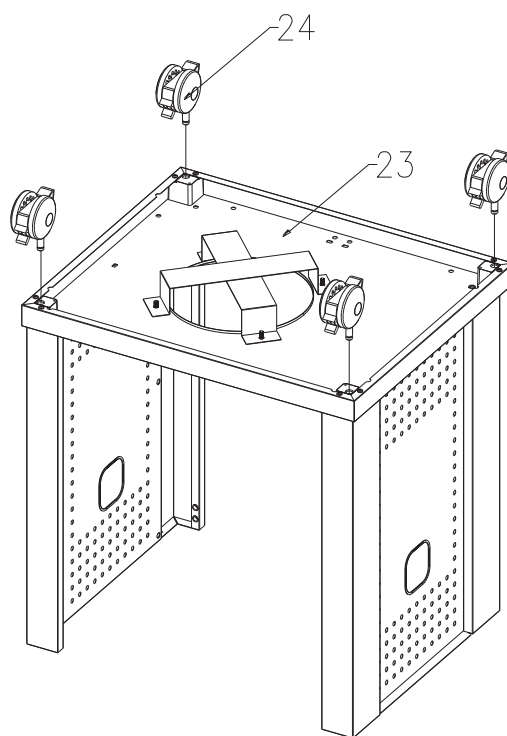
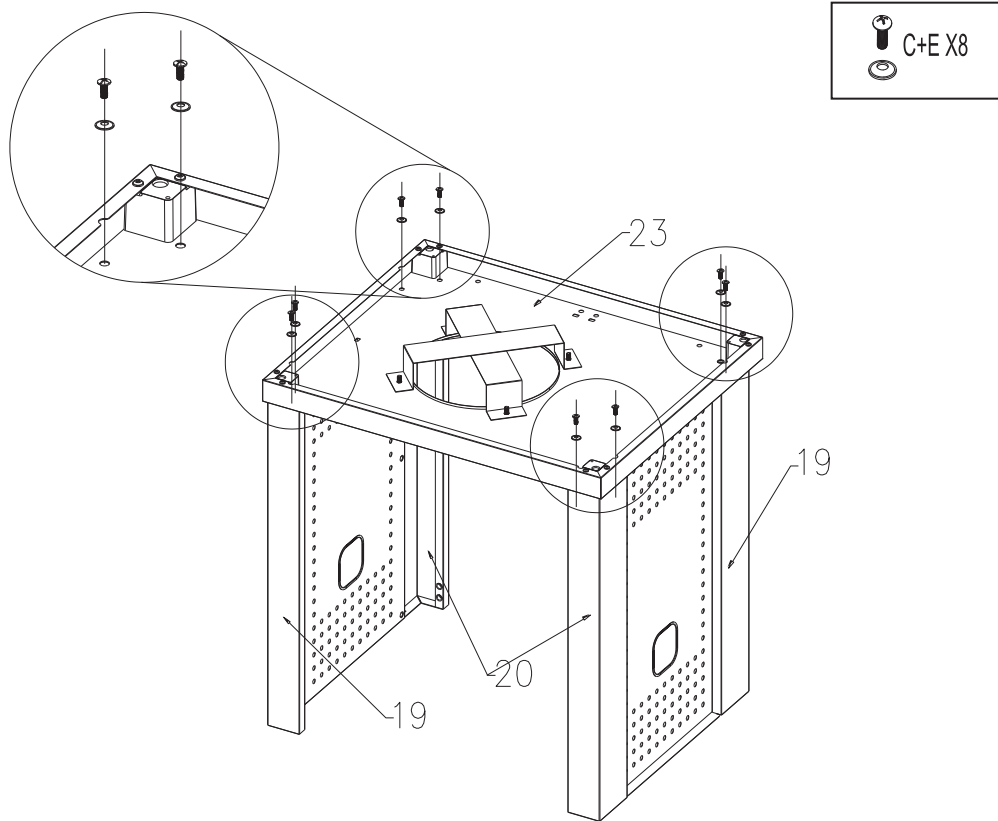
**2. LÉPÉS**

Illesszen be 6 db (M6-os) anyát az alaplemez alsó oldalán. Szerelje fel az alaplemez felső oldalára a műanyag nyomócsapokat és az ajtóütköző-csapokat.



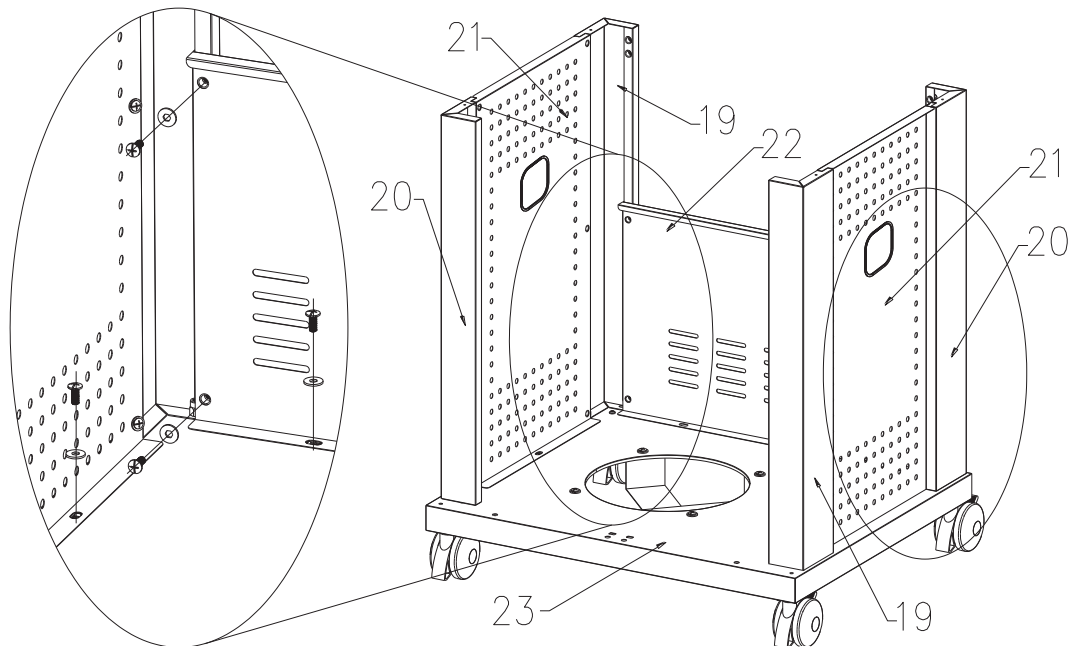
### 3. LÉPÉS

Szerelje fel az alaplemezre az oldalfalakat. Ezután szerelje fel az alaplemezre a 4 görgőt úgy, hogy belenyomja azokat az alaplemezbe.



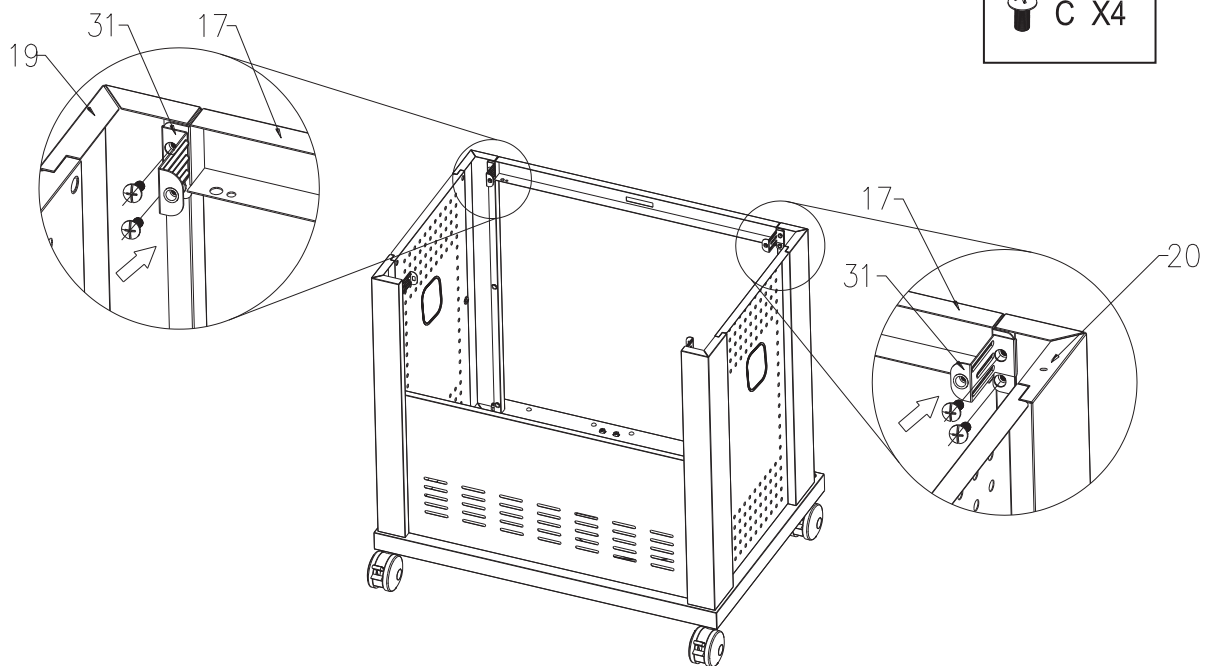
**4. LÉPÉS**

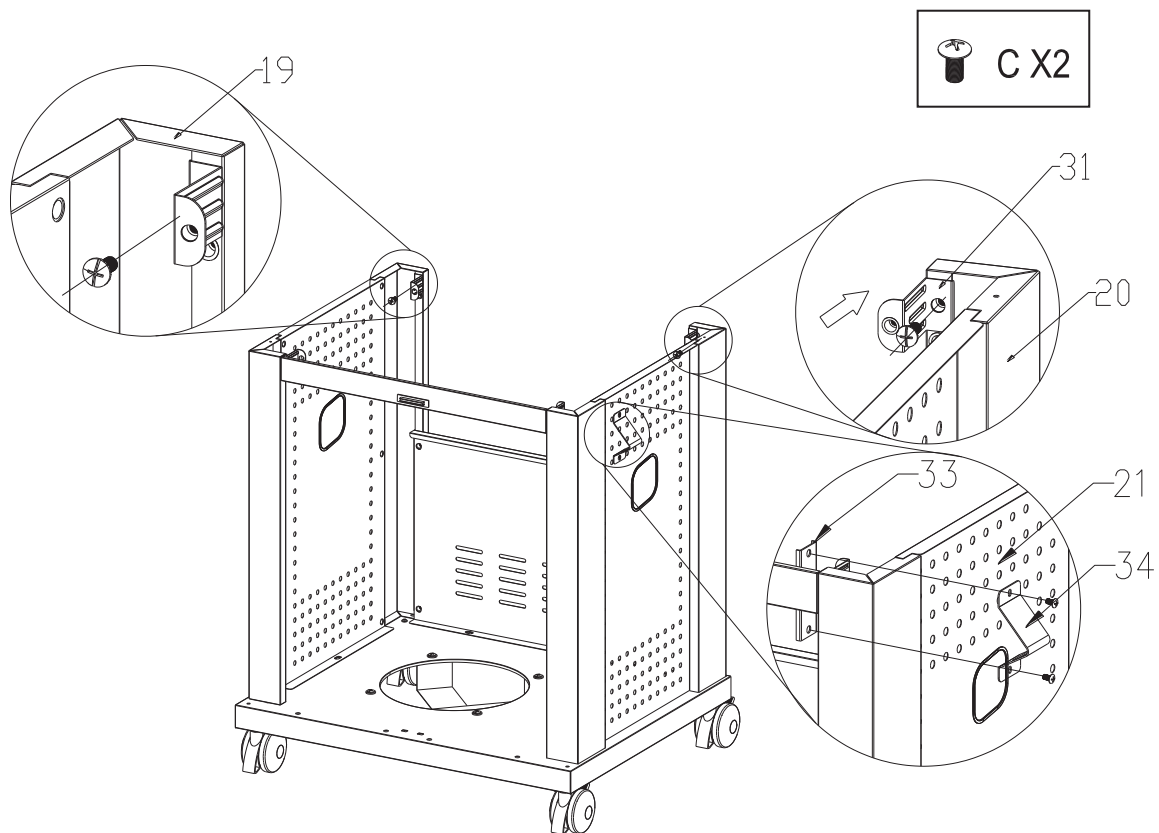
Szerelje fel a hátfalat.



**5. LÉPÉS**

Rögzítse rá a fal tartóelemét a kocsi homlokoldalára, és rögzítse a kocsi tartóelemeit a négy felső sarkon. A kocsi tartóelemeit a fal felső furatába kell belesavazozni az alábbiakban bemutatott módon.





## 6. LÉPÉS

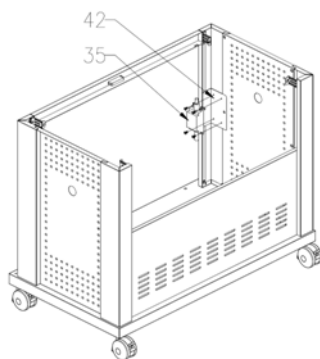
A (nem minden modellnél rendelkezésre álló) LED-es gombok áramellátásához a grillkészülék házából kilépő vezetékét rá kell csatlakoztatni az akkumulátorházra.

Győződjön meg arról, hogy az akkumulátorház a lehető legmélyebben van elhelyezve, egészen a vezeték által megengedett mélységig, hogy a ház minél védettebb legyen a hőhatással szemben.

Mérje meg a grillkészülék házából kilépő vezeték hosszát és az akkumulátorházra felszerelt vezeték hosszát.

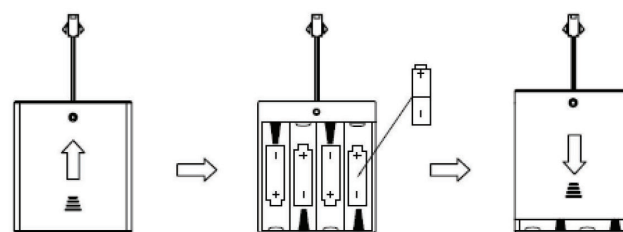
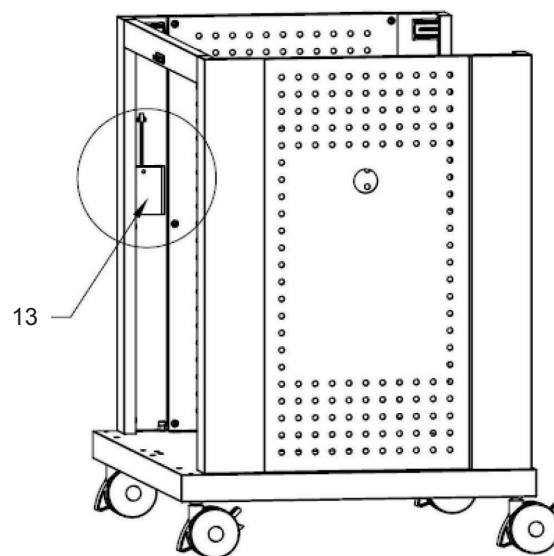
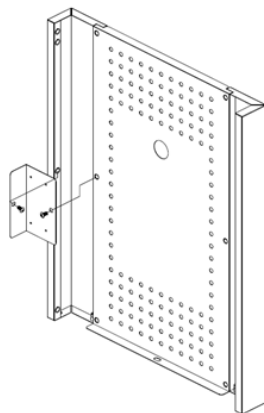
Rögzítse az akkumulátorházat a bal oldalfal lehető legmélyebb pontján (az alaplemeztől kb. 150 mm távolságra). Néhány grillkészülék adaptertartóval (42. sz. alkatrész) is rendelkezik.

Szerelje fel ezeket az alábbiakban bemutatott módon



F X4

C X2

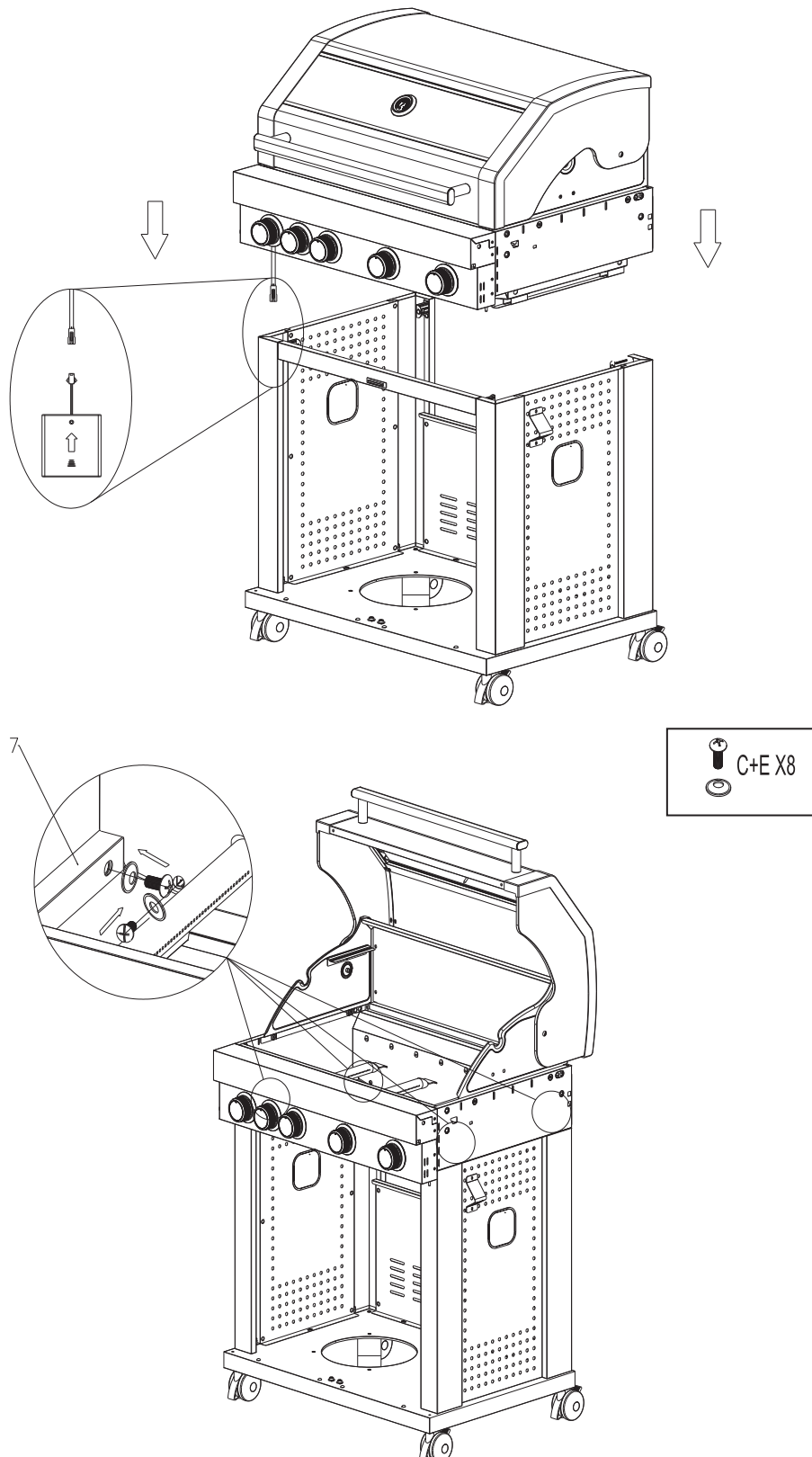


## Ledes világítás

Az akkumulátor cseréje. Ha a LED-ek meggyulladnak, cserélje ki ezeket az elemeket, nyissa ki a fedelet, cserélje ki a 4 x AAA elemet (kövesse a pozitív és negatív mintát), csukja be a fedelet

**7. LÉPÉS**

Szerelje fel a kocsira a grillkészüléket a burkolattal együtt

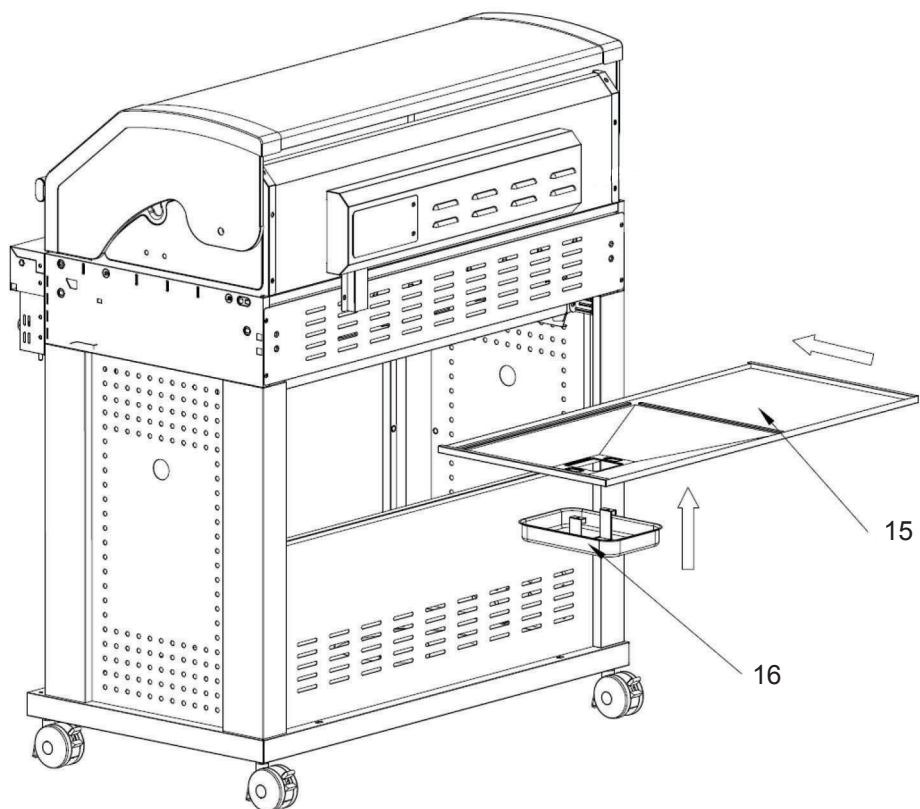


C+E X8



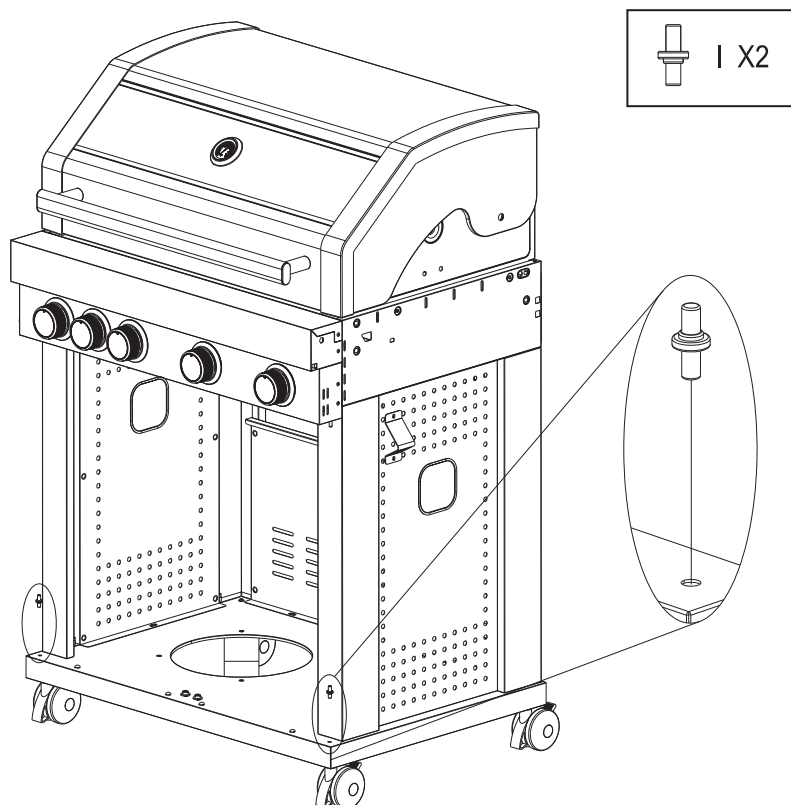
## 8. LÉPÉS

Rögzítse a zsírgyűjtő tálcát, majd csúsztassa be a cseppfogó tálcát a grillkészülék házába.

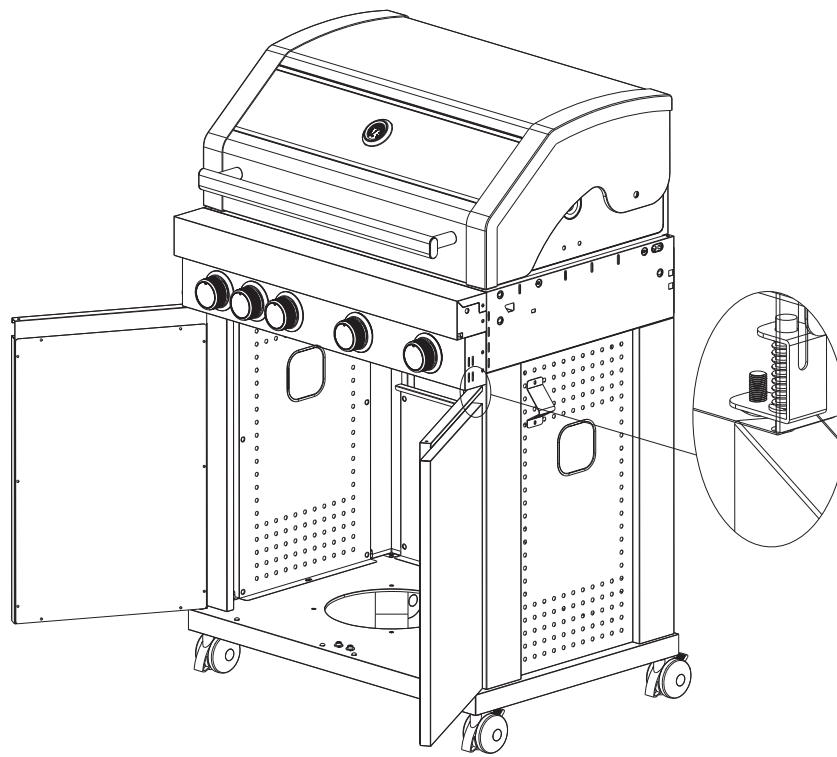


## 9. LÉPÉS

Helyezze be az ajtózsanérok csapjait és a palacknyitót.

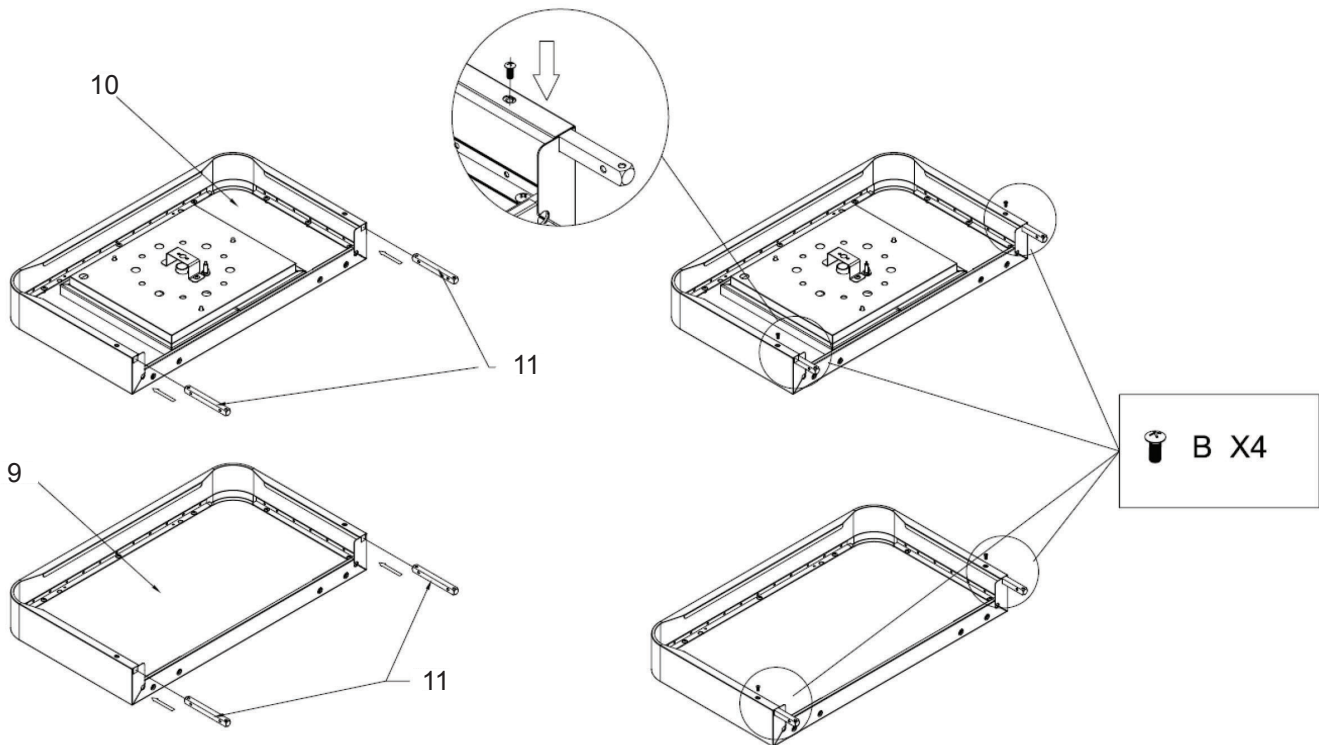


\*A nemesacélból készült modellek esetében az ajtófogantyúknál nincs szükség szerelésre.



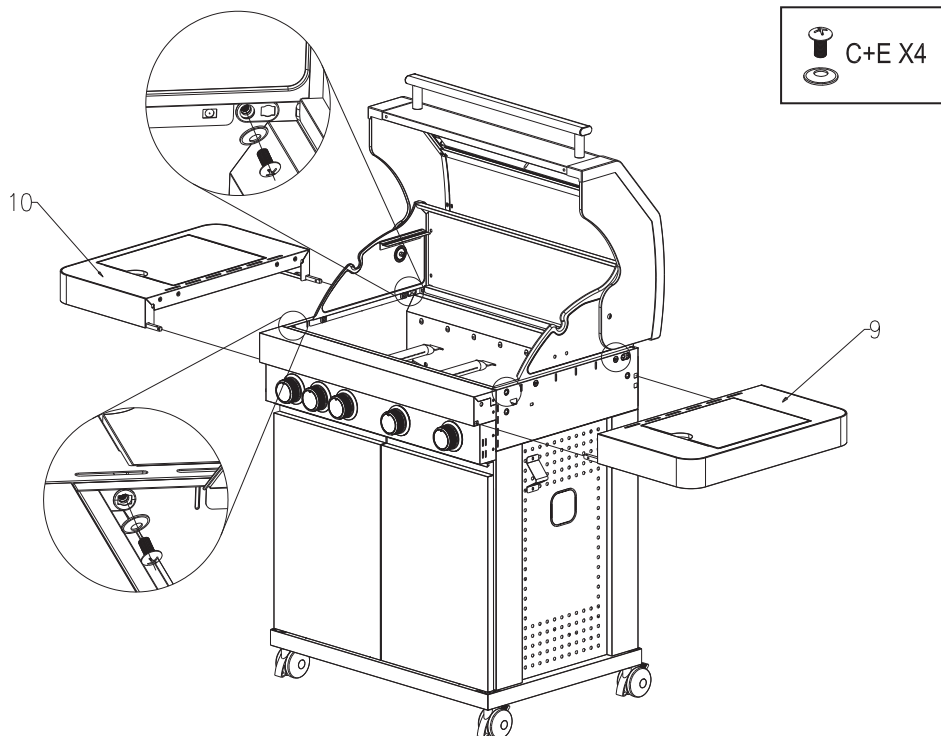
**10. LÉPÉS**

Szerelje össze az oldalasztalokat. Szerelje rá az oldalasztalokra a tartórudakat.



### 11. LÉPÉS

Tolja be a grillkészülék összeszerelt házába az oldalasztalokat, és rögzítse azokat csavarokkal a háztól kiindulva az oldalasztalok irányában.

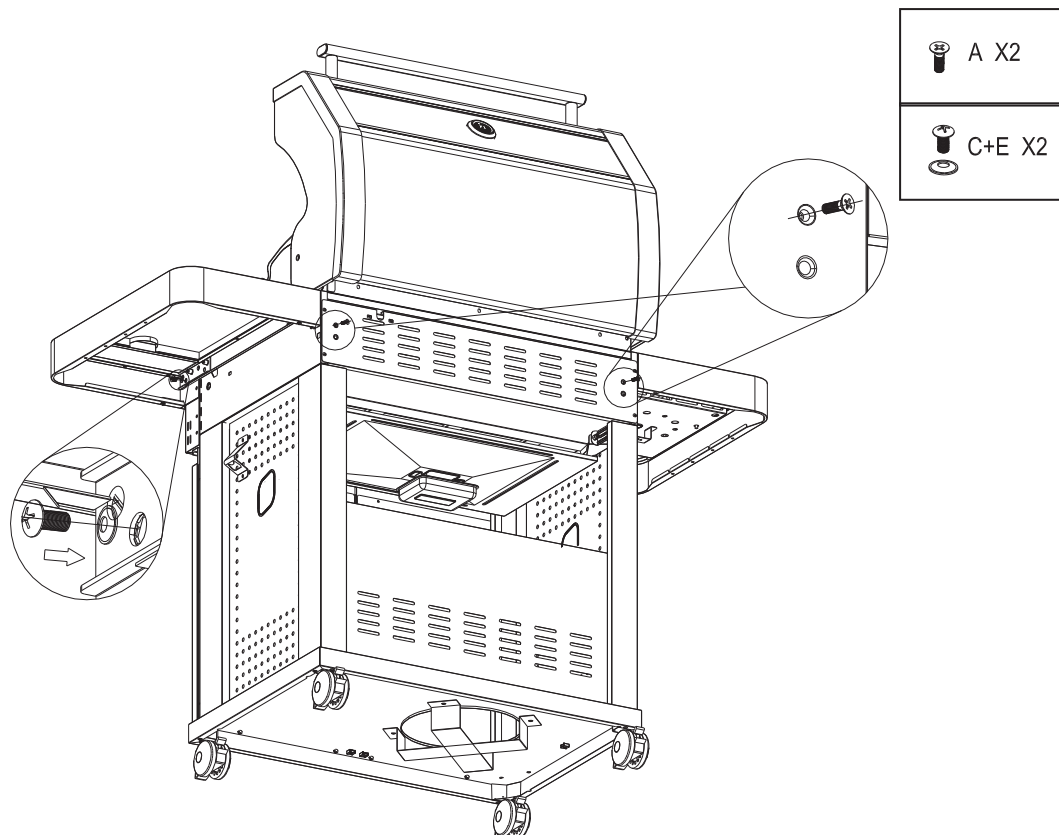


#### MEGJEGYZÉS:

Először csak lazán rögzítse az első csavart, majd ezt követően a hátsót is. Csak akkor húzza meg a csavarokat, ha már mindkettő a helyén van.

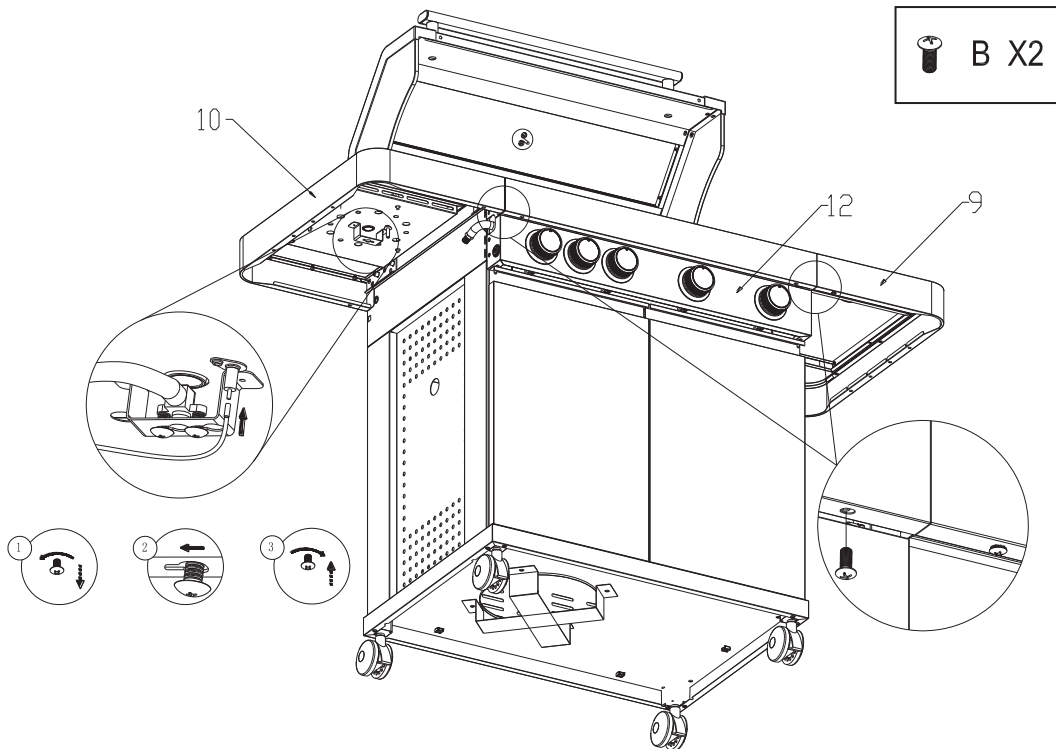
### 12. LÉPÉS

Rögzítse az oldalasztal támasztórúdjának szabad végét az (A x2) csavarok segítségével a grillkészülék házának hátfalához (lásd az Y felállítási helyet).



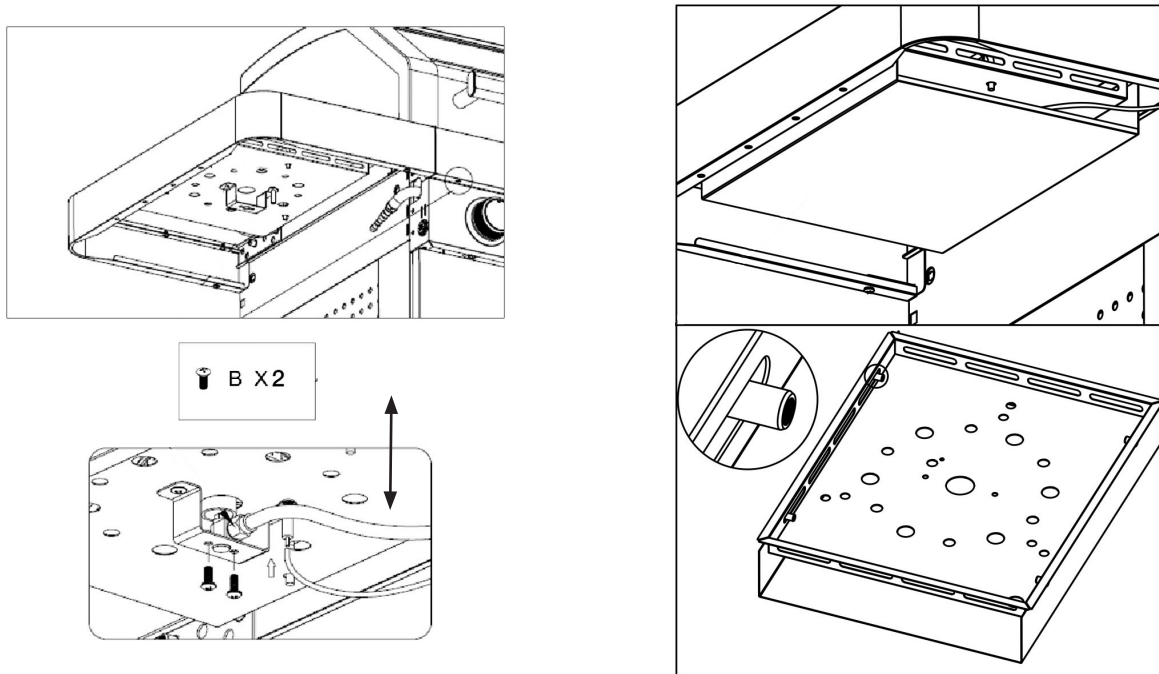
**13. LÉPÉS**

Ahhoz, hogy az oldalasztalokat rá tudja rögzíteni a grillház homlokoldalára, illessze be a (B x2) csavarokat a lenti ábrán látható módon.



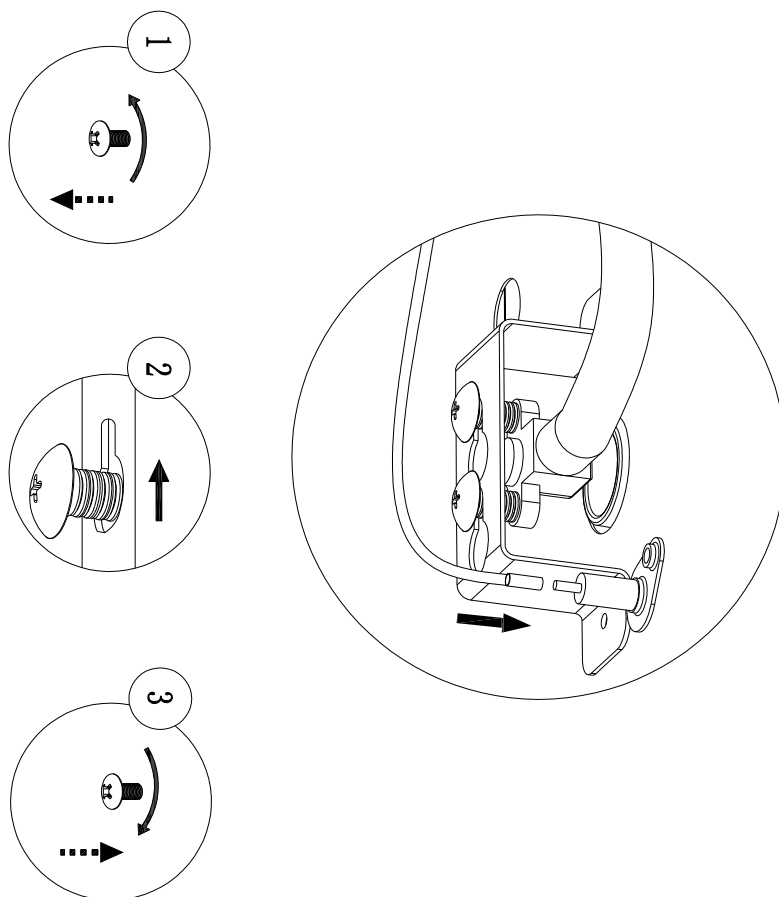
**14. LÉPÉS**

Rögzítse rá az oldalsó égőfej fűvókáját az oldalsó égőfejre a Z-vel jelölt helyen, a (B x2) előszerelt csavarok segítségével. Ezután rögzítse az alsó takarólemez úgy, hogy megfelelően betolja az oldalsó égőfej alá.



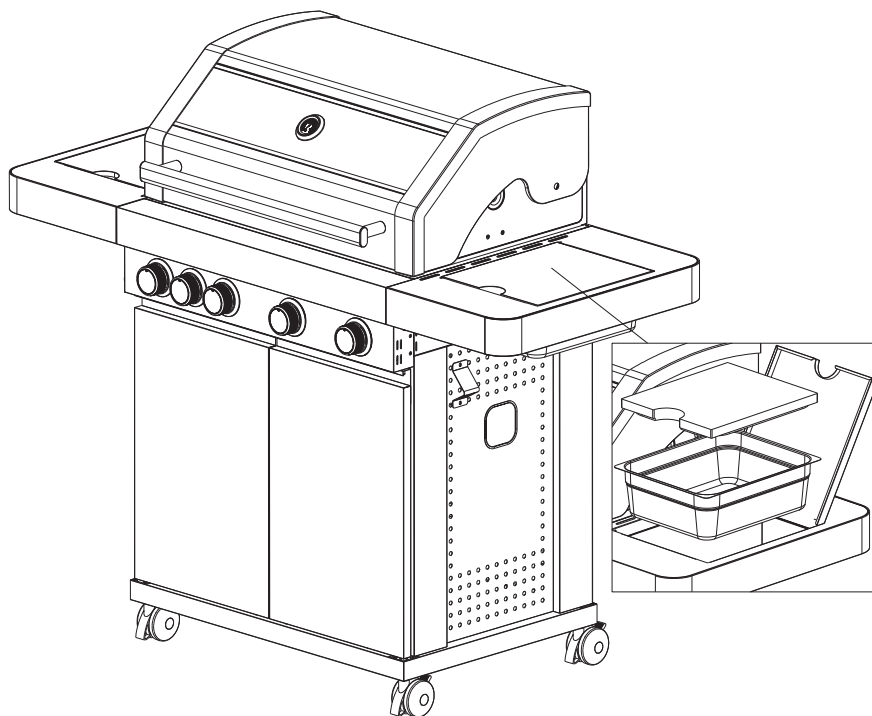
### 15. LÉPÉS

Az oldalsó égőfej bekötése.



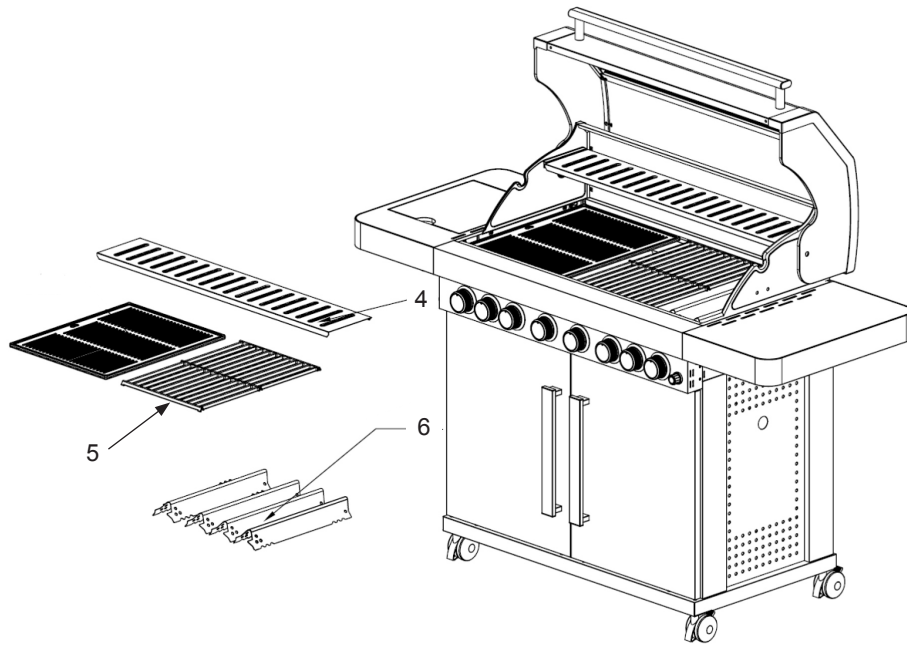
### 16. LÉPÉS

jégtároló doboz beszerelése



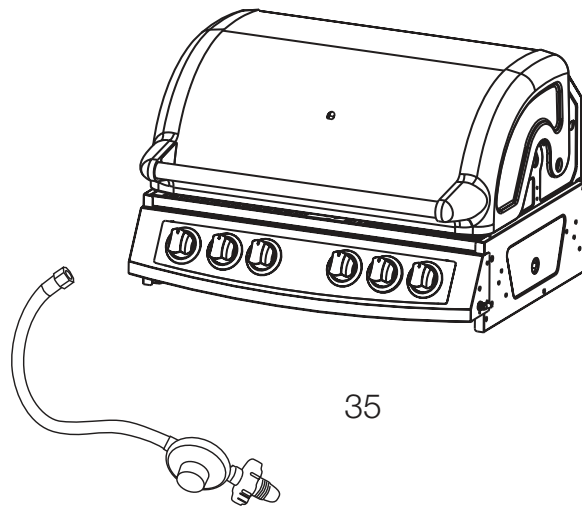


## 17. LÉPÉS



## 18. LÉPÉS

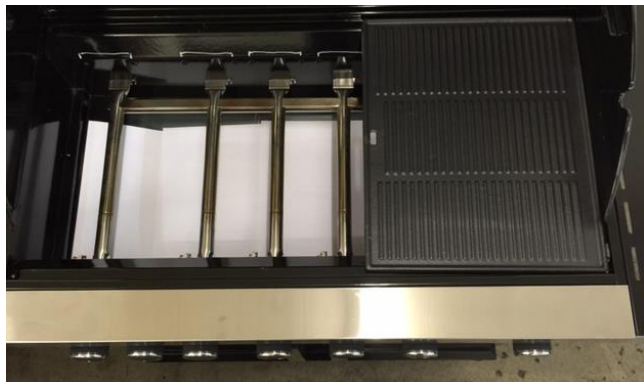
Mielőtt a grillkészüléket ráhelyezi a ház alsó részére, kösse rá a grillkészülékre a gáztömlőt és a nyomáscsökkentőt. Győződjön meg arról, hogy a csatlakozások stabilak és biztonságosak, majd az összeszerelés befejezése után végezze el a gázszivárgás-tesztet (a jelen útmutató későbbi fejezetében ismertetett módon).



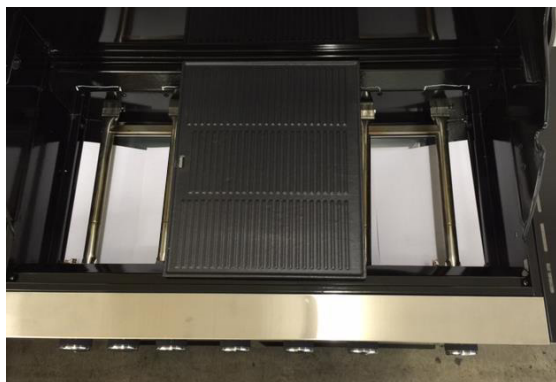
## A HŐELOSZTÓ LEMEZEK KONFIGURÁLÁSA

A lemezeket közvetlenül az égőfejek nemesacél csövei fölött kell behelyezni a grillkészülékbe, valamint a 2 db grillrostély alatt (a grillezőlap alatt nincs szükség lemezekre) azokon a befogópontokon, ahová beilleszthetők.

A 3. és a 4. fényképen a grillkészülék égőfejeinek nemesacél csövei láthatók. Az alkalmazott grillrostély- és grillezőlap-konfigurációnak megfelelően úgy kell elhelyezni a lemezeket, hogy azok közvetlenül az égőfejek fölött helyezkedjenek el. Bármelyik égőfej marad is szabadon az alkalmazott rostély- és grillezőlap-konfigurációtól függően, a szükséges hőelosztó lemezek száma mindig négy darab.



3. fénykép (megjegyzés: 4 hőelosztó lemez szükséges)

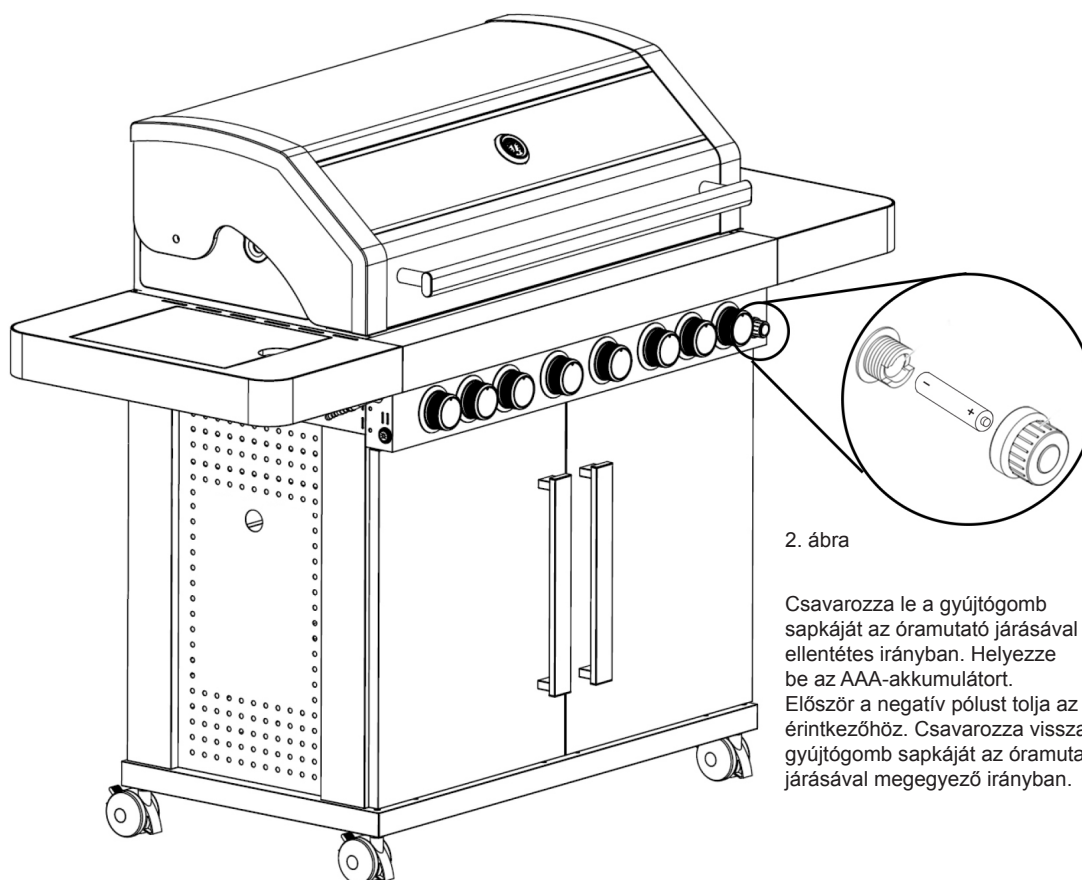


4. fénykép (megjegyzés: 4 hőelosztó lemez szükséges)

\*\* Ügyeljen arra, hogy a grillezőlap alá nem kell behelyezni lemezt.

### 19. LÉPÉS

Szerelje fel a gázpalacktartót. Ügyeljen arra, hogy a támasztórúd a ház belső részére, a gázpalacktartó pedig a külső részére legyen felszerelve (lásd az 1. ábrát). Telepítse a gyújtóakkumulátort (lásd a 2. ábrát).



2. ábra

Csavarozza le a gyújtógomb sapkáját az óramutató járásával ellentétes irányban. Helyezze be az AAA-akkumulátort. Először a negatív pólust tolja az érintkezőhöz. Csavarozza vissza a gyújtógomb sapkáját az óramutató járásával megegyező irányban.



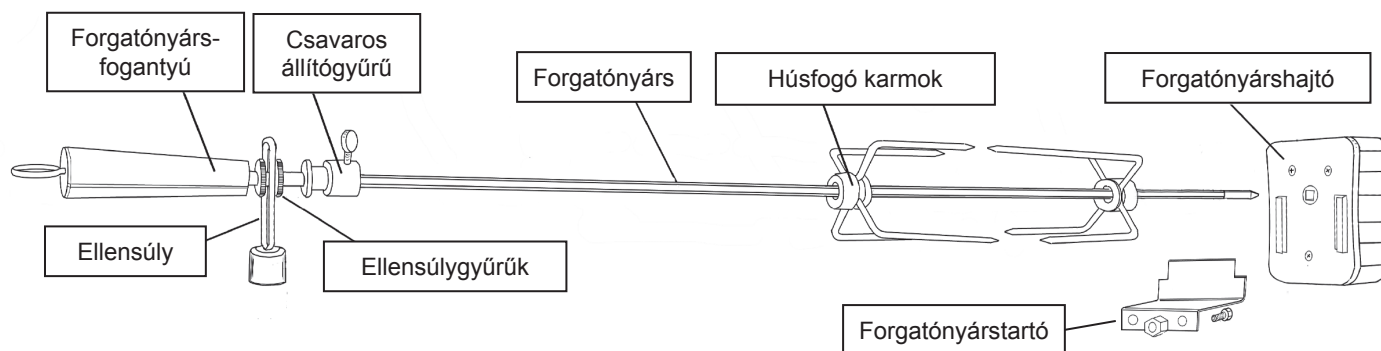
### MEGJEGYZÉS:

Mielőtt üzembe helyezi a készüléket, ELLENŐRIZZE MINDEN CSATLAKOZÁS SZIVÁRGÁSMENTESÉGÉT.

Olvassa el figyelmesen a tömlő és a szabályozó felszerelésére vonatkozó tudnivalókat, valamint a tömítettségvizsgálatról (szivárgásteszt) szóló fejezetet.

Gyújtóelem cseréjéhez csavarja ki a gyújtókapcsoló gombját az óramutató járásával ellentétes irányba. Távolítsa el az akkumulátort az elemtartóból, cserélje ki egy új „AAA” méretű akkumulátorral. Szerelje be az akkumulátort negatív véggel az elsőbe, csavarja be a gyújtó gombját az óramutató járásával megegyező irányba.

## FORGATÓNYÁRS-SZETT (OPCIÓ)



### A HÚSFOGÓ KARMOKKAL RENDELKEZŐ FORGATÓNYÁRS ÖSSZESZERELÉSE

Húzza rá a húsfogó karmokat a forgatónyársra. Tolja rá a menet végére a csavaros állítógyűrűt, és szerelje fel a köranyát, az ellensúlyt, az anyát és végül a forgatónyárs fogantyúját – ebben a sorrendben, ahogy itt leírtuk



### A FORGATÓNYÁRS-SZETT TARTÓJÁNAK FELERŐSÍTÉSE A BBQ-GRILLKÉSZÜLÉKRE:

Nyissa fel a grillkészülék burkolatát. Használja fel a forgatónyárstartóval együtt szállított két csavart, amelyek a grillkészülék házának oldalfalában található szerelőfuratokban vannak elhelyezve.



Húzza rá a tartóra a forgatónyárshajtó motort, és tolja be a forgatónyárs-szettet a fent ismertetett módon a motorban található négyzetletű perselybe.



A forgatónyárs használata esetén állítsa be az ellensúlyt a grillezendő étel súlyának kiegyenlítéséhez.

## A GÁZPALACK CSATLAKOZTATÁSA A KÉSZÜLÉKHEZ

Ez a készülék csak kisnyomású propán-, butángázzal vagy ezek keverékével üzemeltethető. A megfelelő kisnyomású nyomásszabályozóval egy flexibilis tömlő kapcsolja össze a készüléket. A grillkészülék ezzel készen áll a használatra. 28-30 mbar-os szabályozó butángázzal @ I3 kategória + 37 mbar-os szabályozó propángázzal @ I3 kategória + 37 mbar-os szabályozó propán-, butángázzal vagy ezek keverékével @ I3B / P (37) kategória 30 mbar-os és 50 mbar-os szabályozó propán-, butángázzal vagy ezek keverékével @ I3B / P (30) kategória, ill. I3B / P (50) kategória



### VIGYÁZAT!

Az Ön grillkészülékéhez kizárólag a készülék típus tábláján megadott gázfajta vagy az ott megadott kategóriájú gáz használható.

### GÁZSZABÁLYOZÓ

Ezt a BBQ-t úgy tervezték, hogy 5 kg-os LPG-gázpalack segítségével működjön, és a nyomásszabályozónak meg kell felelnie a készülék nyomás- és gázkategóriájának. A legközelebbi gáz-kiskereskedő tudja a megfelelő gáznyomást. A szabályozónak meg kell felelnie az EN16436 vagy az EN16129 szabványnak a jelenlegi verzióval és a nemzeti szabályozással.

A BBQ működtetéséhez használja az alábbi szabályozók egyikét (ha nem biztos benne, kérjük, olvassa el a legközelebbi gázkereskedőt),

28-30 / 37 mbar szabályozó I3 + -hoz

28-30 mbar szabályozó az I3B / P-hez (30)

50 mbar szabályozó az I3B / P-hez (50)

A gázpalackot mindig függőleges helyzetben használja

A nyomásszabályozó várható élettartama 10 év.

A szabályozót a gyártás időpontjától számított 10 éven belül vagy az adott országban érvényes szabályozásoknak megfelelő időközönként ajánlatos kicserélni. A cseretömlő fajtájának teljesítenie kell az EN 1763-1 szabvány 3-as osztályára előírt feltételeket.

### GÁZTÖMLŐ

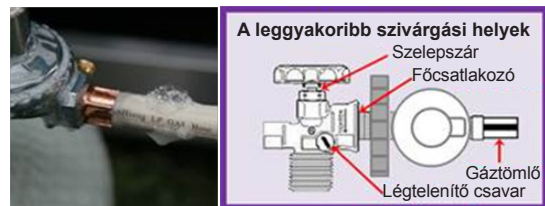
Az alkalmazott tömlőnek teljesítenie kell az adott országon belüli felhasználási helyre érvényes szabvány előírásait. A tömlő hossza minimum 0,7 méter és maximum 1,5 méter legyen. Az elhasználdott vagy megrongálódott tömlőt ki kell cserélni. Győződjön meg arról, hogy a tömlőben semmi nem akadályozza a szabad áramlást, a tömlő nincs megtörve, valamint arról is, hogy a tömlő a csatlakozón kívül nem érintkezik a grillkészülék egyéb részeivel. A tömlőt a gyártás időpontjától számított 1 éven belül vagy az adott országban érvényes szabályozásoknak megfelelő időközönként ajánlatos kicserélni.

## TÖMÍTETTSÉGVIZSGÁLAT (SZIVÁRGÁSTESZT)

Mikor végezze el: A gázpalack, a szabályozó és a tömlőegység szivárgásmentességét minden egyes alkalommal ellenőrizze szappanlúgos szivárgástesztel, amikor a szabályozót újra rácsatlakoztatja a gázpalackra. Az ellenőrzést akkor is ajánlatos elvégezni, ha hosszabb ideig nem használta a készüléket, például a grillszezon elején.

Mivel végezze el: A szivárgásteszthez szappanos vízre van szükség. A folyékony kézmosószappan vízzel való keverése teljesen megfelelő (egyéb háztartási tisztítószer azonban ne használjon)

Hogyan végezze el: Töltsön szappanos vizet egy szórófejes flakonba vagy egy csészébe. Nyissa ki a gázpalack szelepét, a grillkészüléket azonban ne kapcsolja be. Ezután fújja be szappanos vízzel a teljes szelepet, a szabályozót és a tömlővezetékét, azon a helyen is, ahol a tömlő rácsatlakozik a grillkészülékre. Alternatív megoldásként festő- vagy sütőecsettel is felviheti a szappanos vizet a megfelelő helyekre.



Gázszivárgás esetén buborékok képződnek, és esetleg a gáz szaga is érezhető. Ha szivárgást tapasztal, azonnal zárja el a gázpalack szelepét! Gázszivárgás észlelése esetén ne kapcsolja be újra a grillkészüléket, és ne is kísérletezzen a bekapcsolással! A javítás ügyében forduljon az Ön által választott helyi grillkészülék-kereskedőhöz.

## TELEPÍTÉS

Ez a grillkészülék kizárólag kültéri használatra készült, ezért jól szellőző területen kell felállítani. Minden esetben győződjön meg a minimumtávolságok betartásáról.

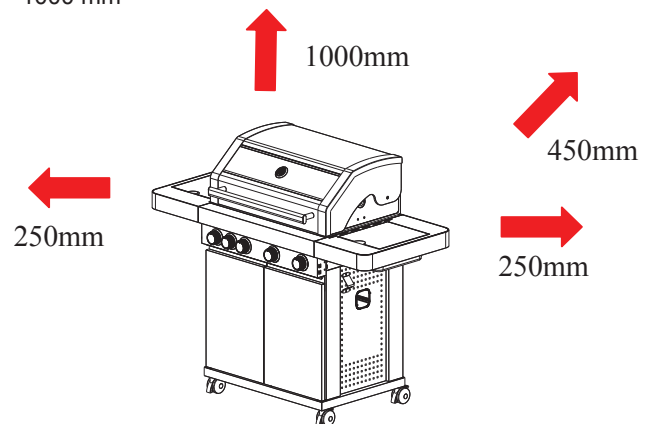
### MINIMUMTÁVOLSÁGOK

Erősen ajánljuk, hogy az éghető anyagtól a minimális távolságok:

Hátsó - 450mm

Oldalak - 250 mm

Top - 1000 mm



Tartsa távol a grillkészüléket az éghető anyagoktól! Ezt a készüléket csak talaj felett, szabad ég alatt, természetesen szellőző és szabad légáramlású helyen szabad használni, ahol a szél és a természetes hőáramlás segítségével gyorsan eloszlanak a levegőben a kiszivárgott gázok és az égéstermék. Tengeren történő használatra azonban nem alkalmas a készülék.



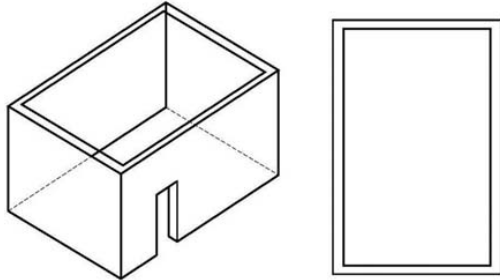
**HA ZÁRT TÉRBEN KIVÁNJA HASZNÁLNI A KÉSZÜLÉKET, AKKOR A ZÁRT TÉRNEK MEG KELL FELELNIÉ AZ ALÁBBI KÖVETELMÉNYEK EGYIKÉNEK:**

1. Minden oldalról fállal körülzárt, de legalább egy állandó földszinti nyílással rendelkező és födém nélküli tér.
2. Födémrel és legfeljebb két fállal rendelkező, részben zárt tér.
3. A födémrel és legfeljebb két fállal rendelkező, részben zárt térre a következő előírások érvényesek:

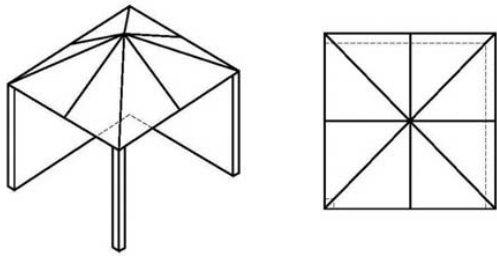
- a) a teljes falfelület legalább 25%-a nyitott és akadálymentes
- b) a fennmaradó falfelület legalább 30%-a nyitott és akadálymentes

Az erkélyek esetében az oldal-, hát- és homlokfalak teljes felületének legalább 20%-a nyitott és akadálymentes legyen, és a továbbiakban is az maradjon.

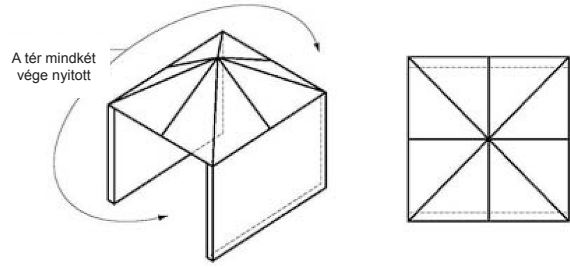
A további szemléltetéshez lásd az alábbi ábrákat:



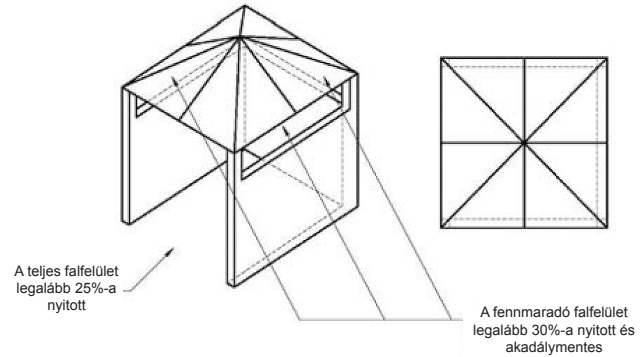
F1 ÁBRA: SZABAD TÉRBEN - 1. PÉLDA



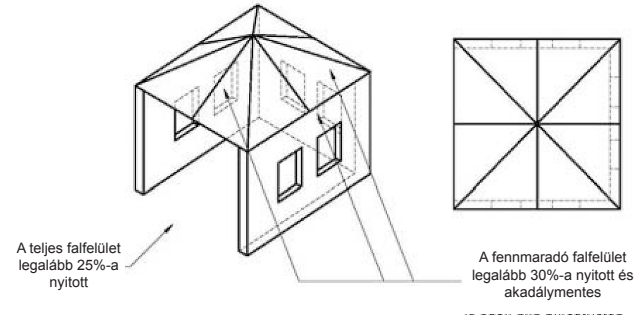
F2 ÁBRA: SZABAD TERBEN - 2. PÉLDA



F3 ÁBRA: SZABAD TÉRBEN - 3. PÉLDA



F4 ÁBRA: SZABAD TÉRBEN - 4. PÉLDA




F5 ÁBRA: SZABAD TÉRBEN - 5. PÉLDA

**TOVÁBBI ÓVINTÉZKEDÉSEK**

Ne takarja le a grillkészülék házának szellőzőnyílásait. Ha ki kell cserélnie a gázpalackot, a csere megkezdése előtt mindig ellenőrizze, hogy el van-e zárva a szelep és nincs-e gyújtóforrás (cigaretta, nyílt láng, szikrázó tárgy stb.) a közelben. Ellenőrizze a gáztömlőt és győződjön meg arról, hogy nincs benne csavarodás vagy egyéb feszültség. A tömlőnek szabadon kell lógnia, és nem lehet benne olyan meghajlás, gyűrődés vagy törés, amely akadályozhatja a gáz szabad áramlását. A csatlakozási ponton kívül a tömlő egyetlen része sem érintkezhet a grillkészülék forró részeivel. Használat előtt ellenőrizze a tömlőt. Ha a tömlő sérült, akkor ki kell cserélni egy olyan tömlőre, amely alkalmas a cseppfolyós gázzal történő használatra, és megfelel a felhasználás helye szerinti ország nemzeti szabványában foglalt előírásoknak. A tömlő hossza nem haladhatja meg az 1,5 métert. A minimumtávolságok be nem tartása esetén a levegő nem megfelelő keringése miatt erősen fellángolhat a grillkészülék, ami a gyártói garancia megszűnését eredményezi.

**ÜZEMELTETÉS**

**FIGYELEM!**  
 Mielőtt tovább folytatná a munkát, győződjön meg arról, hogy megértette a jelen kézikönyvben szereplő biztonsági tudnivalókat.  
 Ez a grillkészülék nem arra készült, hogy a sütőfelület 66%-ánál nagyobb felületet használjanak fix grillezőlapként. Ha letakarják grillezőlapokkal a grillkészülék teljes felületét, túl nagy lesz a hőfeljődés, ami kárt okoz a grillkészülékben

- Soha ne hagyja 10 percnél hosszabb ideig bekapcsolva az égőfejeket, kivéve, ha valóban grillez valamilyen ételt. Ha begyújtáskor sziszeg az égőfej, akkor lehetséges, hogy a belsejében történik az égés. Ilyenkor kapcsolja ki és hagyja lehűlni az égőfejet, és csak ezután tegyen újabb próbát.
- Minden egyes használat után zárja el a gázpalack szelepét.
- Soha ne használjon a grillkészüléken műanyagból és üvegből készült eszközöket.
- Erős szélben soha ne használja a grillkészüléket.
- Soha ne fektesse le a gázpalackot (tartsa mindig álló helyzetben).
- Soha ne engedje, hogy a gáztömlő vagy bármilyen elektromos kábel hozzáérjen a grillkészülék valamelyik felhevült felületéhez.
- Soha ne támaszkodjon rá erősen a grillkészülék oldalrekeszeire, és soha ne próbálja meg az oldalrekeszeknél felemelve szállítani a grillkészüléket.
- Mielőtt először hozzáfogna a grillezéshez, tisztítsa ki alaposan a grillkészüléket szappanos forróvízzel. Ez a művelet azért szükséges, hogy a gyártási folyamatból esetleg visszamaradó anyagokat, oldószereket, olajat és zsírt eltávolítsa.
- A sütőlapot és a grillrostélyt szintén alaposan meg kell tisztítani, ugyanúgy, ahogy a grillkészüléket.



#### MEGJEGYZÉS:


Az első használat előtt 30 percig „takaréklángon” kell üzemeltetni a grillkészüléket.



#### FONTOS

A grillkészülékkel együtt szállított szabályozó túlfolyás elleni védelemmel van felszerelve. A túlfolyás-felügyeleti egység a gáz kiömlését akadályozza meg a szabályozó hibás működése esetén.

Fontos, hogy felhasználó a gázpalack szelepének kinyitása előtt „OFF” (KI) állásba állítsa a grillkészülék összes szelepét. Ha a gázpalack szelepének kinyitása előtt nyitva vannak a grillkészülék szelepei, akkor a túlfolyás elleni védelem működésbe lép és meggátolja az égőfej begyulladását.

 A visszaállításához zárja el a grillkészülék szelepeit és a gázpalack szelepét, majd várjon 1 percig és hajtja végre a helyes begyújtási folyamat alábbiakban ismertetett lépéseit.

## A GRILLKÉSZÜLÉK BEGYÚJTÁSA

A grillkészülék begyújtása nagyon egyszerű, de megfelelő odafigyeléssel kell elvégezni.

Győződjön meg arról, hogy a gázpalack szelepe ki van nyitva, ill. hogy van gáz a grillkészülék üzemeltetéséhez. Amennyiben az Ön grillkészüléke sütőburkolattal is rendelkezik, győződjön meg arról, hogy a burkolat fel van nyitva.

### SZIKRAGYÚJTÁS

Nyomja meg a gombot, és forgassa el magas állásba az óramutató járásával ellentétes irányban. Ilyenkor egy kattánást kell hallania, mivel a gyújtószerkezet szikrát generál a gáz meggyújtásához. Mihelyt meggyulladt a gáz, engedje el a gyújtógombot.

### BEGYÚJTÁSI NEHÉZSÉGEK

Ha nem gyullad meg azonnal az égőfej, ellenőrizze a gázfelügyeleti egységeket, és próbálkozzon még néhányszor a begyújtással. Ha még ezután sem gyullad meg az égőfej, akkor várjon néhány percig, mielőtt újra megpróbálná begyújtani, hogy a gáz eloszlása megtörténjen. Amennyiben nem sikerül elérni a megfelelő üzemállapotot, forduljon az Ön által választott kereskedőhöz, mielőtt további műveleteket végezne.



#### MEGJEGYZÉS:

Ha nem tartja be pontosan a begyújtás műveleti sorrendjét, az veszélyhelyzetet idézhet elő.

## FŐ ÉGŐFEJ ÉS OLDALSÓ ÉGŐFEJ (BEÉPÍTETT GYÚJTÓSZERKEZET)

1. A grillkészülék begyújtása előtt nyissa fel a fedelet.
2. Ellenőrizze, hogy minden gomb „OFF” (KI) állásban van-e.
3. Nyissa ki a gázpalack gázszabályozó szelepét



#### MEGJEGYZÉS:

Ennek a grillkészüléknek a szelepei biztonsági funkcióval rendelkeznek. Elforgatás előtt le kell nyomni a szelepet. Ez a funkció a gomb véletlenszerű működésbe hozatalát gátolja meg.

4. Az „OFF” (KI) állásból kiindulva nyomja be a kezelőgombot, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban „HI” (🔥) állásba, amíg „kattanást” nem hall.
5. Ismétlje meg 3-4-szer a 4. lépést, amíg be nem gyullad az égőfej.
6. Ha nem gyullad be az égőfej, akkor kapcsolja „OFF” (KI) állásba, és várjon 5 percig, majd kezdje újra a műveletsort a 4. lépéssel.
7. Mihelyt begyulladt az egyik égőfej, gyújtsa be ugyanúgy a többit is.
8. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a mindenkori hőigénynek megfelelő „HI” (🔥), közepes vagy „LO” (🔥) hőmérséklet beállításához.

## KÉZI BEGYÚJTÁSHOZ (FŐ ÉGŐFEJ)



#### FONTOS

A grillkészülék kézi begyújtásához használjon gyufatartót, hosszú gyufát vagy grillgyújtót, hogy meg ne égesse a kezét.

1. A grillkészülék begyújtása előtt nyissa fel a fedelet.
  2. Ellenőrizze, hogy minden gomb „OFF” (KI) állásban van-e.
  3. Nyissa ki a gázpalack gázszabályozó szelepét.
  4. Nyomja meg „OFF” (KI) állásban a kezelőgombot, és forgassa el „HI” (🔥) állásba az óramutató járásával ellentétes irányban.
  5. Tartson egy (gyufatartóba helyezett) égő gyufát az egyik fő égőfej mellé. Az égőfej begyullad a gyufáról.
- Ha már begyulladt az egyik égőfej, akkor be lehet kapcsolni a mellette lévő égőfejet, amely szintén begyullad a már begyújtott égőfejről. Ismétlje a folyamatot addig, amíg be nem gyullad mindegyik égőfej.

Minden egyes égőfej állítási lehetőséggel rendelkezik. Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a mindenkori hőigénynek megfelelő „HI” (🔥), közepes vagy „LO” (🔥) hőmérséklet beállításához.

## KÉZI BEGYÚJTÁS (OLDALSÓ ÉGŐFEJ)

1. Állítson minden gombot „OFF” (KI) állásba, majd nyissa ki az LP-gáztartály szelepét. Begyújtáskor ügyeljen arra, hogy az arca és a teste a lehető legtávolabb legyen a grillkészüléktől.
2. Az oldalsó égőfejek begyújtása előtt nyissa fel a fedelet.
3. Nyomja meg a kezelőgombot, és forgassa el „HI” (🔥) állásba az óramutató járásával ellentétes irányban.
4. A grillkészülék kézi begyújtásához használjon gyufatartót és hosszú gyufát vagy grillgyújtót, hogy elkerülje az égési sérüléseket. Tartson egy égő gyufát az égőfej közelébe addig, amíg az be nem gyullad.
5. Ha nem gyullad be az égőfej, akkor kapcsolja „OFF” (KI) állásba, és várjon 5 percig. Ezután kísérelje meg ismét a begyújtást. Amennyiben az égőfej több próbálkozás után sem gyullad be, forduljon az Ön által választott kereskedőhöz.

## ELEKTRONIKUS GYÚJTÁS (HÁTSÓ ÉGŐFEJ)

1. A grillkészülék begyújtása előtt nyissa fel a fedelet.



- Ellenőrizze, hogy minden gomb „OFF” (KI) állásban van-e.
- Nyissa ki a gázpalack gázsabályozó szelepét.
- Hozza működésbe a hátsó égőfej gombját az oldalasztal égőfejnél található elektronikus gyújtógomb megnyomásával együtt.
- Nyomja meg „AUS” (KI) állásban a kezelőgombot, és forgassa el „HI” (🔥) állásba az óramutató járásával ellentétes irányban.
- Tartsa nyomva a gombot „HI” (🔥) állásban 4 másodpercig, és közben nyomja meg az elektronikus gyújtógombot.
- Ismételje meg előlről 3-4-szer a fenti lépéseket, amíg be nem gyullad az égőfej.
- Amikor begyulladt a hátsó égőfej, tartsa nyomva a gombot „HI” (🔥) állásban 20 másodpercig, amíg stabilan be nem áll a hátsó égőfej működése, majd engedje el a gombot.
- Ha nem gyullad be az égőfej, akkor kapcsolja „OFF” (KI) állásba, és várjon 5 percig, majd ismétlje meg előlről a fenti lépéseket.
- Forgassa el a gombot az óramutató járásával ellentétes irányban a mindenkori hőigénynek megfelelő „HI” (🔥), közepes vagy „LO” (🔥) hőmérséklet beállításához.

### KÉZI BEGYÚJTÁS (HÁTSÓ ÉGŐFEJ)

- A grillkészülék begyújtása előtt nyissa fel a fedelet.
- Ellenőrizze, hogy minden gomb „OFF” (KI) állásban van-e.
- Nyissa ki a gázpalack gázsabályozó szelepét.
- Az „OFF” (KI) állásból kiindulva nyomja be a hátsó égőfej kezelőgombját, majd forgassa el az óramutató járásával ellentétes irányban „HI” (🔥) állásba.
- Tartson egy (gyufatartóba helyezett) égő gyufát a hátsó égőfej mellé. Az égőfej begyullad az égő gyufáról.  
A HÁTSÓ ÉGŐFEJ BEGYÚJTÁSÁVAL KAPCSOLATBAN:  
A cseppfolyós gáznak hosszabb időre van szüksége, hogy a szeleptől eljusson a hátsó égőfejhez. Tartsa nyomva a hátsó égőfej kezelőgombját „HI” (🔥) állásban további 20 másodpercig, amíg stabilan be nem áll az égőfej működése, majd engedje el a gombot. Ismétlje meg 3-4-szer a műveletsort a 4. lépéstől, amíg be nem gyullad az égőfej.
- Ha nem gyullad be az égőfej, akkor kapcsolja ki, és várjon 5 percig. Ezután kezdje el a műveletsort a 4. lépéssel



#### FONTOS

A gázbetápláló szelep közelében mindig tartson készenlétben egy szappanos vízzel töltött szórófejes flakont, és minden egyes használat előtt ellenőrizze a csatlakozásokat.

### AZ EGYIK ÉGŐFEJ KIKAPCSOLÁSA



#### FIGYELEM!

- Ha gázszagot érez, ne gyújtsa be a grillkészüléket!
- Mindig gondoskodjon arról, hogy használat után el legyenek zárva a szabályozószelepek, a gázpalack szelepével együtt.
- A hátsó égőfej és a forgatónyárs használata esetén 1 vagy 2 fő égőfej üzemeljen alacsony fokozaton, ha egy kicsivel több hő szükséges a hátsó égőfejhez és a forgatónyárs használatához.
- Ha a burkolat le van zárva, akkor ne kombinálja a hátsó égőfejet magas fokozatra állított fő égőfejekkel.
- Vigyázat! / Veszély! A zárt burkolattal történő grillezésnél különös elővigyázatosságra van szükség! A biztonságos grillezés érdekében ilyenkor rendszeresen ellenőrizni kell a grillezés közben fejlődő hőt és a hőmérsékletet.
- A túlságosan nagy hő tüzet okozhat

Ezután nyomjon be minden egyes égőfej-szabályozó gombot, és forgassa el „OFF” (KI) állásba az óramutató járásával megegyező irányban.

### A TELJES GRILLKÉSZÜLÉK KIKAPCSOLÁSA

Ha befejezte a grillezést, zárja el a gázt a gázpalackon. Nyomja be az összes égőfej-szabályozó gombot, és forgassa el teljesen „OFF” (KI) állásba az óramutató járásával megegyező irányban. Várja meg, amíg a grillkészülék megfelelően lehűl, mielőtt visszahelyezi a grillkészülék fedelét vagy lezárja a burkolatot. Lehűlés után mindig ajánlatos védőborítást tenni a grillkészülékre, hogy megóvja a külső hatásoktól, amíg nem használja.

### MELEGEN TARTÓ ROSTÉLY

A melegen tartó rostélyok nagyfokú kényelmet biztosítanak a grillezett ételek melegen tartásával, valamint a zsemlek és hasonló ételek felmelegítésével. Használat előtt minden esetben ellenőrizze, hogy megfelelően helyezte-e be a melegen tartó rostélyt.

### GRILLEZÉS

Az égőfejek a grill alatti lángelosztókat hevítik fel, ezeken sül meg a grillezett étel. A sütés közben keletkező természetes nedvek lecseppennek a lángelosztókra, majd elpárolognak onnan. A felszálló füst rátapad a grillezett ételre – ez adja az étel egyedülálló barbecue-ízét.

### SIMA / BORDÁZOTT GRILLEZŐLAP

Az égőfejek közvetlenül hevítik fel a grillezőlapot, amely azután megsüti ráhelyezett ételeket. A grillezőlapokkal kisebb méretű ételdarabok, pl. a tenger gyümölcsei is átsüthetők, amelyek egyébként lehullanának a rostély rácsai között. A grillezőlapok olyan ételek sütésére is használhatók, amelyeket rövid ideig, magas hőfokon kell sütni: ilyenek pl. a zöldségek és a haldarabok. Felhasználhatók továbbá konyhai serpenyőként is, pl. steakek piritására, tükörtojás sütésére stb.  
SOHA NE használja egyszerre a grillezőlapot és a grillezőtálcát, mert a grillkészülék túlhevülhet és tüzet okozhat!

### GRILLEZÉS ÉS A BURKOLAT HASZNÁLATA

A grillezőburkolattal felszerelt grillkészülékek lehetővé teszik a lezárt burkolattal történő grillezést, mintegy „kemencét” alkotva a nagyobb méretű ételek, pl. nagy darab sülték, egész csirke stb. elkészítéséhez.



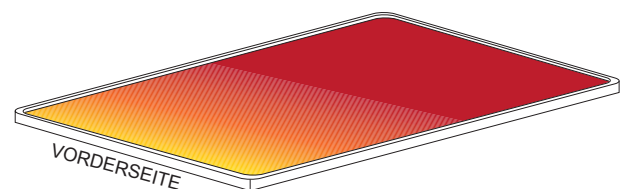
#### FIGYELEM!

A lezárt burkolattal és „MAGAS” fokozatra állított égőfejekkel folytatott grillezés tűzveszélyes. Amikor a burkolat le van zárva, nagy mennyiségű hő marad a grillkészülékben. Éppen ezért nagyon FONTOS, hogy az égőfejek alacsony fokozatra legyenek állítva, mert így kerülhető el a grillezett étel megégése és a grillkészülék megrongálódása.

A burkolatot ne nyitogassa feleslegesen, mert minden egyes felnyitás hőveszteséggel jár. A grillkészülék hőmérsékletének ellenőrzéséhez használja a hőmérsékletjelzőt.

**NE HAGYJA TÚLHEVÜLNİ A GRILLKÉSZÜLÉKET! SÜTÉS KÖZBEN NE HAGYJA A GRILLKÉSZÜLÉKET FELÜGYELET**

A grillezőlapok és a grillrostélyok elülső része biztonsági okokból kevésbé hevül fel.



Az elülső oldal valamivel alacsonyabb hőmérséklete

kiegyenlíthető a grillezendő étel grillezőlapon vagy a grillrostélyon történő forgatásával.

### A FELLÁNGOLÁS ELLENŐRZÉS ALATT TARTÁSA

Fellángolás akkor szokott előfordulni, amikor a hús grillezése közben a zsír és a levek rácspegegnek a lángelosztóra. A fellángolás közben keletkező füst jellegzetes ízt kölcsönöz a grillezett ételeknek, a túlzott fellángolás azonban a hús megégéséhez vezethet. A fellángolás ellenőrzés alatt tartása érdekében azt javasoljuk, hogy grillezés előtt távolítsa el a felesleges zsírt a szárnyasokról és az egyéb húsokról. Grillezés közben ezenkívül állítsa mindig alacsony fokozatra az égőfejeket is.

Végül szüntesse meg a fellángolást azzal, hogy sütőport vagy sót önt közvetlenül a lángelosztókra. Arra azonban ügyeljen, hogy bármivel is foglalkozik a grillkészülék közelében, mindig gondoskodjon a kezei védelméről.

Ha a zsír miatt tűz keletkezne a cseppfogó tálcán, forgasson vissza minden gombot „KI” állásba, zárja el a gázpalack gázszelepét és várja meg, amíg a tűz kialszik. A cseppfogó tálcát azonban ne húzza ki, és ne öntsön rá vizet sem!

### GRILLEZÉS TETSZÉS SZERINTI TARTOZÉKOKKAL (FORGATÓNYÁRS-SZETTEL)

1. Távolítsa el óvatosan a grillkészülékről az öntöttvas-sütőlapokat és a melegen tartó rostélyt.
2. Helyezze el a lángelosztókat a grillkészülék közepén. A hús grillezése e fölött a tartomány fölött történik.
3. Húzza rá az egyik húsfogó karmot a forgatónyársra, a karom rögzítéséhez pedig húzza szorosra a szárnyas csavart. Nyomja bele a nyárs hegyes végét a grillezni kívánt húsba, és tolja fel a húst a nyárs közepéig. Győződjön meg arról, hogy a karom stabilan fogja a húst. Húzza rá a nyársra a másik karmot, nyomja bele a húsba, és ha jól helyezkedik el a karom, akkor húzza szorosra a szárnyas csavart. A forgatónyáron végzett optimális grillezéshez az ételeket stabilan és kiegyensúlyozottan kell elhelyezni a forgatónyárs közepén, hogy a forgatónyárs szabadon tudjon forogni anélkül, hogy beleütközne a grillkészülék bármelyik részébe. A laza húsdarabokat rögzíteni kell, hogy ne lógnak le és ne zavarják a forgatónyárs körbeforgását.
4. Tolja bele a forgatónyárs hegyes végét a hajtómotorba. A nyárs másik végét helyezze rá a motorral szemben lévő tartóra.
5. Gyűjtsa be a grillkészüléket.
6. Kapcsolja be a forgatónyárs hajtómotorját a forgatónyársas grillezés megkezdéséhez. A burkolat grillezés közben lezárható.
7. Az odaégés és a szétsülés elkerülése érdekében mindig a legkisebb lángon grillezze az ételeket.
8. **NE HAGYJA TÚLHEVÜLNI A GRILLKÉSZÜLÉKET! GRILLEZÉS KÖZBEN NE HAGYJA A GRILLKÉSZÜLÉKET FELÜGYELET NÉLKÜL!**
9. Közvetett hővel történő forgatónyársas sütésnél (amikor nincs égőfej közvetlenül a hús alatt, mintha sütőben készülne az étel) egy tepsi is behelyezhető az ételek alá a zsír és a lecseppenő levek gyűjtésére (a tepsi nem minden modellnél tartozik a szállítmányhoz).

### INFRASUGARAS HÁTSÓ ÉGŐFEJ ÉS FORGATÓNYÁRS-SZETT (OPCIÓ)

A barbecue előkészítése:

Távolítsa el a grillrostélyt, a kompakt grillezőlapot, a lángelosztókat és a melegen tartó rostélyt. Tegye ezeket biztonságos helyre a későbbi visszaszereléshez. Helyezzen rá

egy tepsit (nincs benne a szállítmányban) az égőfejre; a tepsinek megfelelő nagyságúnak és mélységűnek kell lennie a sültől lecsepegő felesleges zsír összegyűjtéséhez.

Rögzítse a sütnivaló ételt középső helyzetben a forgatónyárshoz való karmokkal, és közben forgassa meg kézzel a forgatónyársat a kiegyensúlyozottság ellenőrzéséhez, szükség esetén pedig módosítsa a sütnivaló étel elhelyezését. Tolja bele a nyárs hegyes végét a hajtómotorba és ellenőrizze, hogy minden megfelelően működik-e.

A hátsó égőfej grillezéshez való használata a felhasználók ízlésétől függően eltérő lehet. Az egyik javaslatunk az, hogy a sült elkészítéséhez gyűjtsa be az 1-es, 2-es és a 3-as fő égőfejet, a sütés vége felé pedig kapcsolja be a hátsó égőfejet, hogy barnára sült és ropogós legyen az étel.

A hátsó égőfej használatának időtartama a sült méretétől függően eltérő lehet, és adott esetben el is húzódhat.

Ha a burkolat le van zárva, akkor ne kombinálja a hátsó égőfejet magas fokozatra állított fő égőfejekkel.



#### FIGYELEM!

A zárt burkolattal történő grillezésnél különös elővigyázatosságra van szükség! A biztonságos grillezés érdekében ilyenkor rendszeresen ellenőrizni kell a grillezés közben fejlődő hőt és a hőmérsékletet. A túlságosan nagy hő tüzet okozhat.

A színes grillkészülékek hamarabb kifakulnak, mint a fekete színűek. A grillkészülék megkímélése érdekében ne süssön hosszabb időn át magas hőmérsékleten, ha le van zárva a burkolat. Ha nem használja a grillkészüléket, védje meg a burkolattal a közvetlen napsugárzástól температуртах из закрытою кришкою. Накривайте гриль чохлом, коли гриль не використовується, щоб захистити його від прямого сонячного проміння.

## ÁPOLÁS ÉS KARBANTARTÁS

Minden egyes használat után tisztítsa meg a grillkészüléket, és fordítson akkor is különös figyelmet a tisztítására, ha előzőleg hosszabb ideig nem használta. A tisztítás előtt győződjön meg arról, hogy megfelelő mértékben lehűlt a grillkészülék, és lehültek az alkatrészei is. Ne tegye ki a szabadban a grillkészüléket az időjárás viszontagságainak, és ne tárolja nedves helyiségben.

- Soha ne öntsön vizet a grillkészülékre, amíg forróak a felületek.
- Soha ne nyúljon kézvédő nélkül a készülék forró elemeihez.

Bár termékeink a legmagasabb minőségi színvonalat képviselik, és mindent megteszünk annak érdekében, hogy a lehető legjobban ellenálljanak az időjárás viszontagságainak, nem tudunk felelősséget vállalni azért, ha a szabadon álló fémalkatrészekeken megjelenik a rozsdás, kivéve, ha az alkatrészek gyártási hibájáról van szó.

A grillkészülék élettartamának meghosszabbítása és jó állapotának fenntartása érdekében nyomtatékosan javasoljuk, hogy takarja le a készüléket, amikor nem használja, különösen a téli hónapokban.

### JAVASLATOK A NEMESACÉL ÁPOLÁSÁRA ÉS TISZTÍTÁSÁRA

A tisztaság és a nemesacél szoros összefüggésben állnak egymással. Csak a tiszta nemesacél tudja optimálisan ellátni feladatát: a maximális korrózióálló képesség, a jó megjelenés és a grillkészülék élettartamának fenntartásához elengedhetetlen a tisztaság.

### A FELÜLETI SZENNYEZŐDÉSEK FAJTÁI

#### UJJLENYOMATOK ÉS FOLTOK

A leggyakoribb felületi szennyeződések az ujjlenyomatok és a

kisebb foltok, amelyek a szokásos használat során keletkeznek. Ezek üveg tisztítóval vagy puha kendővel eltávolíthatók. Ezt követően tanácsos meleg vízzel még egyszer alaposan leöblíteni a felületeket.

### SZENNYEZŐDÉSEK

Az időjárás hatásainak kitett többi felülethez hasonlóan a nemesacél is szennyeződik, különösen a tengerparthoz közeli területeken. A kémlelő tisztítószeres vagy anélküli melegvízes tisztítás elegendő. A kémlelő, karcmentes súrolószerek és a jellegzetes háztartási tisztítószeres alkalmazása szintén célszerű megoldás.

Ezek melegvízzel, nylon sörtéjű kefével, szivaccsal vagy törölkendővel együtt alkalmazhatók. A drótkéfe és az acél súrolópárna használata kerülendő, mert ezek részecskéi rátapadhatnak a felületre, ami ROZSDÁSODÁSHOZ vezethet. Tisztítás után minden esetben utólagos öblítést kell végezni tiszta forróvízzel.

### ZSÍR

Az ételek elkészítése során zsír tapadhat rá a nemesacél felületekre. Ha nem távolítja el az ilyen szennyeződések, akkor azok elősegíthetik a korrózió kialakulását, vagy csökkenthetik a felületek passzivitását.

Rendszeres eltávolításuk tehát elengedhetetlenül szükséges a felületek jó megjelenésének fenntartásához.

### A TISZTÍTÓSZEREK FAJTÁI, TISZTÍTÁSI MÓDSZEREK

Ügyeljen arra, hogy ne karcolja meg a felületet, mert ez korrózióhoz vezethet, ha nem távolítja el maradéktalanul a tisztítószeret. Kerülje a súrolószerek használatát, ha nincs rájuk feltétlenül szükség.

### TISZTA VÍZ ÉS TÖRLÉS

A kisebb foltok és a laza szennyeződések letisztításához leginkább puha kendőt és tiszta, meleg vizet használjon. A tisztítás folyamatát tisztavizes utólagos leöblítéssel és szárazra törléssel fejezze be, így vízfoltok sem jelennek meg a felületen.

### HÁZTARTÁSI TISZTÍTÓSZEREK

A háztartási tisztítószereseknek két fajtáját különböztetjük meg: a (nem súrolásra való) mosogatószereseket és a súrolószereket. A súrolószerek hatékonyabbak, de össze is karcolhatják a felületeket. A kis klór tartalommal rendelkező semleges tisztítószer elengedhetetlenül szükséges. Az ilyen tisztítószeresek rendszerint a következőképpen használja a tisztításhoz: vigye fel a szert a nemesacél felületre, majd törölje le egy kendővel úgy, hogy a kendőt az anyag ereze vagy száliránya mentén (tehát nem keresztirányban) mozgatja.

A megtisztított felületet ezt követően öblítse le alaposan tiszta vízzel, majd törölje szárazra egy puha kendővel, ha el akarja kerülni a vízfoltokat.

### A GRILLKÉSZÜLÉK NEMESACÉLBÓL KÉSZÜLT RÉSZEINEK ÁPOLÁSA

A grillkészülék nemesacélból készült részekkel is rendelkezik. Bármely minőségi osztályhoz tartozik is a nemesacél, megfelelő ápolást és védelmet igényel, hogy hosszú távon megőrizze elegáns megjelenését. A hétköznapi hiedelemmel ellentétben a nemesacél nem áll ellen teljes mértékben a rozsdásodásnak, és ápolást igényel. Még a legmagasabb minőségi osztályba tartozó, tengervízálló nemesacélt is gyakran meg kell tisztítani az oxidáció és az egyéb korróziós hatások megelőzése érdekében. Napjaink ízlése megköveteli, hogy egy grillkészülék szálcsiszolt nemesacélból készüljön. A szálcsiszolt felület úgy jön létre, hogy a nemesacél lemezek csiszolási folyamaton mennek keresztül, amely eltávolítja a tükröfényt és szálcsiszolt felületet hagy maga után. A szálcsiszolt nemesacél gyakori tisztítást és ápolást igényel, hogy megőrizze elegáns megjelenését. Az ápolási feladatok elhanyagolása esetén viszont hosszú távon megjelennek a korrózió nyomai.

A nemesacél tehát semmiképpen sem tartozik a karbantartást nem igénylő anyagok közé. A tisztaság és a nemesacél szoros összefüggésben állnak egymással.

Minél tisztább állapotban tartják a nemesacélt tárolás és használat közben, annál nagyobb a valószínűsége, hogy optimális mértékben ellenáll a korróziónak. A grillkészülék elegáns megjelenésének és élettartamának megőrzése érdekében szívlelje meg a nemesacél ápolására vonatkozó alábbi, összefoglaló jellegű tanácsokat:

- Részünkről azt javasoljuk a tulajdonosnak, hogy az új állapotú vagy megtisztított és megszártott nemesacél felületekre vigyen fel egy vékony réteg olívaolajat. Az olívaolaj jelentős mértékben hozzájárul a nemesacél korróziót okozó szennyeződésekkel szembeni védelméhez, továbbá az ujjlenyomatok és egyéb foltok eltávolításával újszerű megjelenést kölcsönöz a nemesacél felületnek. Az olívaolaj-réteg a következő műveletet, a polírozást is megkönnyíti.
- A grillkészülék tisztításához használjon kendőt vagy szivacsot.
- Soha ne használjon a tisztításhoz drótkéfé vagy acél súrolópárnát.
- Rendszeresen tisztítsa meg a szabadon álló felületeket.
- Tisztítás után öblítse le alaposan a felületeket vízzel.
- Tisztításnál kerülje a klór tartalmú tisztítószeres használatát.
- A szálcsiszolt felületeket NE KERESZTIRÁNYBAN, hanem a szálak irányában dörzsölje, ill. törölje meg.
- A homloklemez tisztításánál legyen óvatos. A túlságosan erős dörzsölés eltüntetheti a lemezre nyomott információkat.

### A GRILLKÉSZÜLÉK ÖNTÖTTVAS FELÜLETEI

Grillezés előtt tisztítsa meg a grillezőlapot vagy a grillezőtálcát (ha van ilyen a készülékhez) szappanos forróvízzel, hogy eltávolítsa róla az olajat vagy a csomagolás maradványait, ill. a gyártási folyamatból visszamaradt szennyeződések. Mossa le tiszta vízzel lapokat, és hagyja, hogy természetes módon megszáradjanak, majd helyezze vissza ezeket a grillkészülékbe még a begyújtás előtt.

A grillkészülék begyújtását követően melegítse lassan a lapokat 30 percig, hogy megnövekedjen a hőmérsékletük. Ekkor a lapok fölött kisebb gázképződés észlelhető, ami teljesen normális dolog, mert ekkor égnek le róluk az ott maradt szennyeződések. Kapcsolja ki a grillkészüléket, hogy lehűljenek a lapok. Most már előkészítheti a lapokat étolaj felvitelével. Ügyeljen arra, hogy a lapok ne legyenek túlságosan forróak, különben veszélyes lehet az olaj felvitele. Ecsetelje be a lapokat annyi olajjal, amennyit a felület el tud nyelni belőle. Hagyja a lapokat teljesen lehűlni, majd távolítsa el róluk az olajfelesleget. A grillkészülék most már készen áll a használatra. Ismétlje meg a fenti műveletsort, hogy a lapok és a rostély minden egyes grillezés után használatra kész állapotban legyenek.

### A GRILLKÉSZÜLÉK ZOMÁNCZOZOTT FELÜLETEI

A zománcbevonatú tárgyakat óvatosan kezelje, és ne használjon a tisztításukhoz súrolószert vagy olyan súrolóröngyöt, amely karcolhat. Az ilyen felületek törékenyek és könnyen lepattogzanak, ha leesnek vagy ütés éri azokat. A felületek zománcozása NEM tapadásgátló bevonat, ezért a sütéshez a szokásos mennyiségű étolaj használata szükséges. A túlhevült vagy olajozatlan zománcfelületekre letapadhat az étel. Jelentősen megkönnyíti a tisztítást, ha előzőleg egy éjszakára beáztatja az ilyen bevonatú tárgyakat.

### AZ ÉGŐFEJEK KARBANTARTÁSA

Az égőfejek tisztán tartása – feltételezve, hogy normál használat mellett szabályszerűen működnek – a maradványok sütés utáni leégetésével történik. Az égőfejeket minden évben szerelje ki és tisztítsa meg, és akkor is, ha komolyabb lerakódások keletkeznek rajta, mert ilyenkor azt is ellenőrizni tudja, hogy nincs-e dugulás (szennyeződések, rovarok) az égőfejek nyílásaiban, a primer légbeömlőben vagy a nemesacél égőfejek nyakrészében.



A dugulások megszüntetéséhez használjon pipatisztítót. Az égőfejek visszaszerelésénél ügyeljen arra, hogy az alábbiaknak megfelelően pozicionálja azokat: az égőfej nyakrésze a szelep kiömlőnyílásához, a gázgyújtó kamrák felső csappantyúi pedig az égőfejek felső részéhez illeszkednek.

### AZ ÉGŐFEJEK KARBANTARTÁSA, CSEREALKATRÉSZEK

A nemesacél égőfejek és a lángelosztók is meghatározott névleges élettartammal rendelkeznek; ezek a termékek gyakran ki vannak téve a páclevek hatásának és a grillkészülék egyik tartományában a szélsőséges hőhatásoknak is, ami rendszeres tisztítás esetén elhanyagolható az élettartam szempontjából. A cserealkatrészeket az Ön által választott helyi kereskedőtől szerezheti be.

### ÜGYELJEN A PÓKOKRA ÉS A ROVAROKRA!

A pókok és a rovarok befészkelhetnek a grillkészülék égőfeibe, emiatt pedig előfordulhat, hogy a gáz az égőfej elülső része felől áramlik. Ez a helyzet komoly veszélyt rejt magában, mert tüzet okozhat, amely kárt tesz a grillkészülékben és csökkenti az üzemeltetés biztonságát.

### MIKOR KELL UTÁNANÉZNI A PÓKOKNAK ÉS A ROVAROKNAK

Az égőfejek ellenőrzését legalább évente egyszer, ill. az alábbi feltételek valamelyikének bekövetkezése után azonnal el kell végezni:

- Az égőfejek sárgás lánggal égnek és gázszag érezhető.
- A grillkészülék nem éri el a megfelelő hőmérsékletet.
- A grillkészülék egyenetlenül adja le a hőt.
- Az égőfejek pattogásszerű zajt bocsátanak ki.

### A PRIMER LÉGBEÖMLŐ ELŐÍRT ÁTMÉRŐJE:

#### 4 égőfejes grillkészülékeknél:

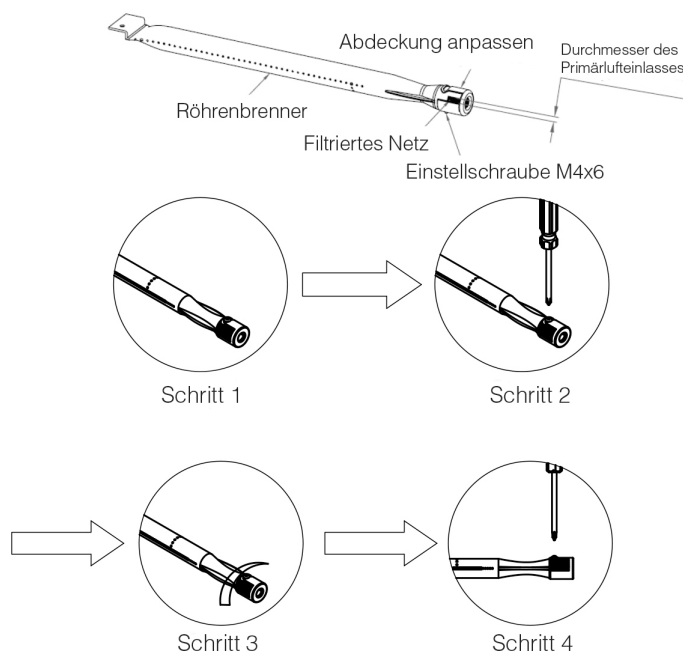
- Oldalankénti átmérő: 5,5 ~ 6,5 mm
- Teljes átmérő két oldalra: 11 ~ 13 mm

#### 6 égőfejes grillkészülékeknél:

- Oldalankénti átmérő: 2 ~ 2,5 mm
- Teljes átmérő két oldalra: 4 ~ 5 mm

### A LÉGBEÖMLŐ BEÁLLÍTÁSA:

A primer légbeömlő átmérőjét az alábbi ábrák szerint állítsa be. (Az égőfej lenti ábrája csak illusztráció).



### CSEPPFOGÓ TÁLCA

Minden egyes használat után ellenőrizze a cseppfogó tálcat, a cseppfogó serpenyőt és a fóliaserpenyőt, hogy nincs-e rajtuk

zsírlerakódás. Ha elmulasztja ezeknek a tartományoknak a karbantartását, akkor a zsír tüzet vagy túlzott fellángolást okozhat. Ez komoly károkat okozhat a grillkészülékben, amelyekre nem érvényes a jótállás.

### A GRILLKÉSZÜLÉK HÁZA



#### FIGYELEM!

A grillkészülék tisztításának elmulasztása tüzet okozhat!

A felesleges zsírt rendszeresen távolítsa el a grillkészülék házáról egy műanyagból vagy fából készült kaparókéssel. Az összes zsírt azonban nem szükséges eltávolítani a házról. Ha teljesen meg kell tisztítani a házat, akkor kizárólag szappanos forróvizet és kendőt vagy nylon sörtéjű kefét használjon.

A teljes tisztítás előtt távolítsa el a sütőfelületeket és az égőfejeket. A gázszabályozókat és az elosztót ne merítse bele vízbe. Miután körültekintően visszaszerelte a házba az égőfejeket, ellenőrizze azok működését.

### KÖTŐELEMOK

Ellenőrizzen rendszeresen minden csavart, csapot stb., és szükség esetén húzza meg azokat.

### A GRILLPARTI VÉGÉN

Állítsa az égőfejeket minden egyes grillparti után „MAGAS” fokozatra, és hagyja így 5 percig a kiégetéshez. Ilyenkor leégnek az ételmaradványok, ami megkönnyíti a tisztítást.

### TÁROLÁS

A grillkészüléket hűvös, száraz helyen kell tárolni. Takarja le az égőfejeket alumínium fóliával, így megakadályozza azt, hogy rovarok vagy egyéb idegen testek felhalmozódjanak az égőfejek nyílásaiban. Tegyen mindig védőborítást a grillkészülékre, hogy megóvja az időjárás hatásaitól, amíg nem használja. Ha beltérben kell tárolnia a grillkészüléket, akkor távolítsa el róla a gázpalackot, és hagyja a palackot az épületen kívül. A gázpalackot mindig a szabadban, száraz és jól szellőző helyen, mindenfajta hő- és gyújtóforrástól távol kell tárolni.

A palack gyermekektől elzárva tartandó.

A grillkészülék védelme érdekében azt javasoljuk, hogy takarja le megfelelő borítással. Ügyeljen azonban arra, hogy a védőborítás használata előtt mindig meg kell várni, hogy lehűljön a grillkészülék, továbbá meg kell tisztítani a felületi és egyéb szennyeződésektől, és alaposan ki is kell szárítani. Ha ezeket elmulasztja, akkor előfordulhat, hogy a grillkészülék borítása inkább korróziót fog okozni, mint hogy védőeszközként szolgáljon.



#### MEGJEGYZÉS:

Ha hosszabb ideig letakarva tárolja a grillkészüléket, akkor időnként ellenőrizze a korrózió és a rovarok behatolásának szempontjából. A védelem fokozása érdekében olajozza be a felületeket.

### FLEXIBILIS TÖMLŐK

Győződjön meg arról, hogy a flexibilis tömlők nincsenek megcsavarodva. Ellenőrizze rendszeresen a flexibilis tömlők állapotát, és cserélje ki azokat, ha az elhasználódás jeleit észleli. Ne változtasson a flexibilis tömlők elhelyezésén.

### SOROZATSZÁM

A grillkészülék sorozatszámát a ház belső felületén, a jobb oldali ajtón vagy az oldalfalon találhatja. Ha további segítségre van szüksége a grillkészülékével kapcsolatban, és az Ön által választott helyi kereskedőhöz vagy a Masporhoz kíván fordulni, tartsa mindig kéznél a sorozatszámot, amely alapján gyorsan be tudjuk azonosítani a készüléket.

## HIBAE LHÁRÍTÁS

### MIELŐTT FELHÍVJA A VEVŐSZOLGÁLATOT

Ha a grillkészülék nem működik szabályszerűen, először nézze át az alábbi ellenőrzőlistát, mielőtt igénybe venné az Ön által választott kereskedő szolgáltatásait.

### A KÉSZÜLÉK HASZNÁLATA KIZÁRÓLAG A SZABADBAN ENGEDÉLYEZETT

KIZÁRÓLAG A GYÁRTÓ ÁLTAL RENDELKEZÉSRE BOCSÁTOTT GÁZTÖMLŐ ÉS NYOMÁSSZABÁLYOZÓ HASZNÁLATA MEGENGEDETT!

Ha cserére van szüksége, forduljon vállalatunk vevőszolgálatához vagy az Ön által választott kereskedőhöz. A nem engedélyezett elemek használata veszélyhelyzetet teremthet és hátrányosan befolyásolhatja a környezet biztonságát.

### A GRILLKÉSZÜLÉK TÁROLÁSA

1. Tisztítsa meg a grillkészüléket.
2. Ha az LP-gázpalack rá van csatlakoztatva a grillkészülékre, akkor egy szabadban lévő száraz, jól szellőző helyen, gyermekektől elzárva tárolja a grillkészüléket.
3. A grillkészülék KIZÁRÓLAG akkor tárolható beltéri helyiségben, ha az LP-gázpalack szelepét elzárták, a palackot pedig eltávolították a készülékről. Az LP-gázpalackot a szabadban, gyermekektől elzárva kell tárolni. SOHA ne tárolja a gázpalackot épületben, garázsban vagy egyéb zárt helyiségben.
4. Ha védőhuzatot is használ a grillkészülék letakarásához, akkor néhány hetente ellenőrizze a készüléket.

## A HIBÁK ELHÁRÍTÁSA

HIBÁK	LEHETSÉGES OK	HIBAE LHÁRÍTÁS
<b>BEÉPÍTETT GYÚJTÓSZERKEZET</b> A gomb megnyomására és az óramutató járásával ellentétes irányban történő elfordítására:		
- Nem gyullad be az égőfej	Eltömődött fűvóka	Ellenőrizze, nincs-e akadály a fűvókában
- Nincs szikra	Szennyezett és/vagy kilazult elektródaérintkezők	Távolítsa el, tisztítsa meg és csatlakoztassa ismét stabilan az összekötőkábeleket
- Még mindig nincs szikra	Sérült elektródafejek	Ellenőrizze az elektródát, és cserélje ki, ha sérült
- Gyenge a szikra	Nedvesség/ételmaradványok az elektródákon	Távolítsa el a nedvességet / tisztítsa meg az elektródát konyhai törlőpapírral
- A szikra máshol keletkezik, nem az elektróda csúcán	Sérült gyújtókábel	Cserélje ki a gyújtókábelt
<b>ELEKTRONIKUS GYÚJTÁS (HÁTSÓ ÉGŐFEJ)</b> A gomb megnyomására és az óramutató járásával ellentétes irányban történő elfordítására:		
- Nem gyullad be az égőfej	Eltömődött fűvóka	Ellenőrizze, nincs-e akadály a fűvókában
- Nincs szikra	Szennyezett és/vagy kilazult elektródaérintkezők	Távolítsa el, tisztítsa meg és csatlakoztassa ismét stabilan az összekötőkábeleket
- Még mindig nincs szikra	Szennyezett / meglazult akkumulátorcsatlakozók	Tisztítás
	Lemerült / kisült akkumulátor	Cserélje ki az akkumulátort
	Helytelen polaritás	Ellenőrizze a polaritást, és tegye be helyesen az akkumulátort
- Még mindig nincs szikra	A gyújtómodul laza érintkezői miatt nincs zárva az áramkör	Szerelje össze újra a gyújtómodult, és győződjön meg arról, hogy minden stabilan össze van szerelve és hiánytalan az áramkör
- Még mindig nincs szikra	Sérült elektródafejek	Ellenőrizze az elektródát, és cserélje ki, ha sérült
- Gyenge a szikra	Nedvesség/ételmaradványok az elektródákon	Távolítsa el a nedvességet / tisztítsa meg az elektródát konyhai törlőpapírral
- A szikra máshol keletkezik, nem az elektróda csúcán	Sérült gyújtókábel	Cserélje ki a gyújtókábelt
<b>AZ ÉGŐFEJ NEM GYÚJTHATÓ BE GYUFÁVAL</b>	Nincs gáz Nem egyenletes a gáz áramlása Helytelen az égőfej és a szelep közötti összeszerelés	Nyissa ki a gázpalack szelepét Tisztítsa ki az égőfejek csöveit Szerelje össze újra
<b>SÁRGA VAGY NARANCS SZÍNŰ LÁNG ÉS GÁZSZAG</b>	Tökéletlen égés	Ellenőrizze az égőfej bemenetét, hogy nincs-e benne dugulás, pl. fonadék  Ellenőrizze, hogy helyes-e a levegőcsappantyú beállítása, és vizsgálja meg az eltérés okát
<b>KEVÉS A HŐMENNYISÉG, AMIKOR A GOMB „MAGAS” ÁLLÁSBAN VAN</b>	Görbe a gáztömlő, vagy törés van benne Eltömődött az égőfej vagy a fűvóka Kicsi a gáznyomás Nincs előmelegítve a grillkészülék	Hajlítsa ki egyenesre Tegye szabadná a gáz útját Ellenőrizze a gázpalackot / a gáznyomás-szabályozót (lásd a 15. oldalt) Melegítse elő a grillkészüléket 15 percig



<b>FELLÁNGOLÁS</b>	Túl nagy a húson a zsírfelesleg	Grillezés előtt vágja le a zsíros részeket
	Túl magas a hőmérséklet	Állítsa be
	Zsírlerakódás	Végezzen tisztítást
<b>LÁNGKIMARADÁS</b>	Túl erős a szél	Keressen szélcsendesebb helyet
<b>SZÚRÓLÁNG</b>	Túl nagy a gáznyomás	Hívja fel a gázkereskedőt
<b>VISSZACSAPO LÁNG</b>	Eltömődött az égőfej	Tisztítsa ki
<b>ZSÍR MIATT KELETKEZŐ TŰZ</b>	Összegyűlt a zsír a grillezett ételen	Kapcsolja ki a gombokat és zárja el az LP-gázpalack szelepét, hagyja nyitva a fedelet és hagyja leégni a tüzet. Tisztítsa meg a grillkészüléket, amikor már lehűlt.

## JÓTÁLLÁSI NYILATKOZAT

A készülék anyag- és gyártási hibáit a szavatossági igényekre vonatkozó, jogszabályban rögzített jótállási idő alatt saját választásunk szerint javítással vagy cserével kiküszöböljük. A jogszabályok szerinti jótállási idő annak az országnak a jogszabályi rendelkezéseire igazodik, amelyben a készüléket vásárolták.

A jótállás csak akkor érvényes, ha:

- betartották a jelen használati útmutatóban foglaltakat,
- szabályszerűen használták a készüléket,
- eredeti cserealkatrészeket használtak a készülékhez.

A jótállás megszűnik:

- jogosulatlan javítási kísérlet esetén,
- a műszaki tartalom engedély nélküli módosítása esetén,
- nem rendeltetésszerű használat esetén.

A jótállás nem terjed ki:

- a szokásos elhasználódás miatt keletkező fényezési károokra,
- a cserealkatrész-jegyzékben xxxxxx (x) kerettel jelölt alkatrészekre.

A jótállási idő az első végfelhasználó vásárlásának időpontjától kezdődik. Az időpont tekintetében a vásárlási bizonylaton szereplő időpont a mérvadó. Jótállási igény esetén kérjük, vigye magával ezt a jótállási nyilatkozatot és az eredeti vásárlási bizonylatot, és forduljon az Ön által választott kereskedőhöz vagy egy megfelelő jogosultsággal rendelkező ügyfélszolgálati központhoz. A jelen nyilatkozat nem érinti a vásárlónak az eladóval szembeni, jogszabályban rögzített szavatossági igényeit



## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ И О ГАРАНТИИ</b>	<b>141</b>
<b>ОБЪЕМ ПОСТАВКИ, СПИСОК ЧАСТЕЙ И КРЕПЕЖА</b>	<b>143</b>
<b>СРЕДСТВА КРЕПЕЖА</b>	<b>144</b>
<b>ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ</b>	<b>144</b>
<b>КОНФИГУРИРОВАНИЕ ТЕПЛООБМЕННЫХ ПРОТИВНЕЙ</b>	<b>156</b>
<b>НАБОР ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ (ОПЦИЯ)</b>	<b>157</b>
<b>ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА К ПРИБОРУ</b>	<b>158</b>
<b>ПРОВЕРКА ГЕРМЕТИЧНОСТИ (ПРОБА НА УТЕЧКИ)</b>	<b>158</b>
<b>УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ</b>	<b>159</b>
<b>РАБОТА ГРИЛЯ</b>	<b>160</b>
<b>УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ</b>	<b>163</b>
<b>ОБРАБОТКА ПРОБЛЕМ</b>	<b>164</b>
<b>ГАРАНТИЙНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ</b>	<b>165</b>
<b>УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ</b>	<b>165</b>

## ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ И О ГАРАНТИИ

**ХРАНИТЕ ВСЕ ИНСТРУКЦИИ В БЕЗОПАСНОМ МЕСТЕ, ОНИ ПОНАДОБЯТСЯ ВАМ ПОЗДНЕЕ ДЛЯ ПРОСМОТРА.**



**ЭТОТ ГРИЛЬ МОЖНО ВКЛЮЧАТЬ ТОЛЬКО ПОСЛЕ ЕГО ПРАВИЛЬНОЙ СБОРКИ, И ТОЛЬКО ПОСЛЕ ТОГО, КАК ЭТИ ИНСТРУКЦИИ ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАНЫ И ПОНЯТЫ.**



Эти инструкции следует понимать, как общее руководство, они ни в коем случае не заменяют требования национального и локального законодательства и подзаконных актов. Чтобы ознакомиться с однозначными требованиями действующего законодательства, которые касаются эксплуатации данного прибора, обращайтесь в местные органы власти.

СИМВОЛЫ В ЭТОМ РУКОВОДСТВЕ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



Возможно наступление риска и опасной ситуации. Последствием несоблюдения этих указаний может быть травматизм и материальный ущерб.



Информация, важная для правильного применения. Несоблюдение этих указаний может привести к повреждению гриля.



Информация для пользователя. Эта информация поможет вам правильно применять все функции прибора.

**НЕСОБЛЮДЕНИЕ ЭТИХ УКАЗАНИЙ МОЖЕТ ПОВЛЕЧЬ ПОЖАР ИЛИ ВЗРЫВЫ, ЧТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ТАКИМ ПОСЛЕДСТВИЯМ, КАК МАТЕРИАЛЬНЫЙ УЩЕРБ, ТРАВМАТИЗМ ИЛИ СМЕРТЬ.**

Открытые части прибора могут быть очень горячими. Никогда не допускайте, чтобы маленькие дети приближались к этому прибору, особенно, когда он горячий (и когда он остыл, тоже).

Некоторые части данного прибора могут иметь острые кромки, о чем ниже по тексту инструкции будет упомянуто отдельно! При необходимости надевайте защитные перчатки.

Пользователь не должен вносить никаких изменений в собранные части, опечатанные производителем. Любые модификации этого прибора не уполномоченными на то лицами могут быть опасны.

### ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ О БЕЗОПАСНОСТИ

Перед монтажом и эксплуатацией данного прибора просьба внимательно и полностью прочесть данное руководство по эксплуатации.

- Гарантия производителя может при неправильном применении этого прибора стать недействительной.
- Производитель или его торговый представитель не могут взять на себя ответственность за то, что продукты питания стали полностью непригодными к потреблению, или стали частично непригодными в результате кулинарной обработки в этом приборе.
- Применяйте только правильное топливо, предназначенное для этого прибора. Запросите у своего дилера, для какого именно топлива разработан этот гриль.

### РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

- Перед тем, как приступить к эксплуатации этого гриля, пользователь должен понять все правила техники

безопасности, предусмотренные в этом руководстве.

- С вопросами, которые касаются данного руководства, вам следует обращаться за пояснениями до начала эксплуатации гриля к своему местному дилеру.
- Перед началом эксплуатации этот прибор должен быть правильно собран. Игнорирование инструкций, предусмотренных в данном руководстве, может стать причиной серьезного материального ущерба или травматизма.

### ЛИЧНАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ

- Алкоголь, медикаменты или наркотики могут ухудшить способность пользователя правильно собрать этот гриль или безопасно его эксплуатировать.
- Перед каждым использованием следует тщательно проверить эксплуатационную безопасность этого гриля.
- Никогда не пытайтесь передвигать гриль, когда он работает.
- Пользователь гриля должен постоянно посвящать все свое внимание процессу кулинарной обработки пищи в гриле.
- Не оставляйте гриль без присмотра в зажженном состоянии. Если горелки зажжены и прибор находится в режиме гриля, пользователь грилем.

### БЕЗОПАСНОСТЬ ТРЕТЬИХ ЛИЦ

- Пользователь отвечает за безопасность третьих лиц, когда работает гриль.
- Зрители должны находиться на безопасном расстоянии от гриля, когда он работает.
- Не допускайте приближения к грилю детей и животных, когда гриль работает, и во время его охлаждения.

### МЕСТО УСТАНОВКИ

- Не применяйте гриль во внутренних помещениях. Гриль предусмотрен ТОЛЬКО для ЭКСПЛУАТАЦИИ НА УЛИЦЕ.
- Пользуйтесь грилем в местах, защищенных от непогоды, предпочтительно под навесом.
- Перед включением прибора проверьте, стоит ли гриль на ровной и безопасной поверхности. При наличии, используйте стопор для роликов, чтобы исключить подвижность колес.
- Используйте гриль на расстоянии не менее одного метра от пожароопасных поверхностей или строений.

### ОСТОРОЖНО, РИСК ОЖОГОВ

- Части гриля очень сильно нагреваются, и могут вызывать серьезные ожоги. - Прежде, чем прикасаться к рабочим частям гриля, убедитесь, что они остыли.
- Ручка колпака гриля может очень сильно нагреваться! Рекомендуется использовать кухонные рукавицы и длинные рукава.
- При работе гриля с закрытым колпаком, открывайте колпак крайне осторожно, иначе внезапный поток горячего воздуха может обжечь незащищенную руку.

### ОСТОРОЖНО, ОПАСНЫЙ ГАЗ

- Убедитесь, что подключения газа выполнены правильно, а газовые шланги находятся в рабочем состоянии, и правильно подключены.
- Перед использованием гриля проверьте все газопроводы и газовые соединения на утечки.
- Не храните горючие вещества вблизи гриля.
- Не размещайте баллон с газом прямо под грилем.
- Не храните запасной баллон с сжиженным углеводородным искусственным газом (LPG) под грилем или в непосредственной близости от гриля.
- Не используйте и не ставьте аэрозольные баллоны вблизи гриля.

- Не используйте и не храните бензин или иные воспламеняющиеся пары и жидкости вблизи от этого гриля.
- Следите, чтобы после использования регулятор подачи газа из газового баллона находился в положении ВЫКЛ. (OFF) и всегда, когда гриль остается без присмотра.
- При выключении гриля сначала отключите подачу газа от источника газоснабжения, затем выключите регуляторы горелок.
- Не храните газовый баллон ниже уровня грунта. Сжиженный углеводородный газ (LPG) тяжелее воздуха. При течи газ скапливается, и от имеющегося пламени или электрической искры он может возгореться

### **ДЛЯ ВАШЕЙ СОБСТВЕННОЙ БЕЗОПАСНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ ДРУГИХ ЛЮДЕЙ**

Почувствовав запах газа:

- Отключите подачу газа к грилю.
- Погасите все источники открытого пламени (свечи, сигареты, и т.д.).
- Уберите место вокруг гриля, чтобы не сгоревший газ мог беспрепятственно улетучиться.

Выясните причину запаха газа, чтобы назвать ее, для принятия дальнейших мер. Если запах газа идет от одного из газовых баллонов LPG, сразу звоните в службу борьбы с пожарами.

Для подключения газового баллона к грилю, просьба сначала внимательно изучить соответствующий раздел данного руководства.

Порядок проверки герметичности (тест на утечки) описан в соответствующем разделе этого руководства.

### **ОСНАЩЕНИЕ ДЛЯ БЕЗОПАСНОСТИ**

При кулинарной обработке в гриле с применением масла или жира, держите наготове в легкодоступном месте материал для тушения пожаров.

При возгорании масла или жира, не пытайтесь тушить пожар водой или алкоголем.

Используйте огнетушитель, заряженный сухими химикатами для пожаротушения, либо тушите пламя землей, песком, питьевой содой.

### **ОПАСНЫЕ БРЫЗГИ**

Если продукты во время кулинарной обработки в гриле начнут брызгаться маслом или жиром, прекратите подачу газа ко всем горелкам, и по возможности закройте гриль, чтобы предотвратить разбрызгивание.

Отведите от гриля людей и животных. Не пытайтесь, двигать гриль до его полного охлаждения.

### **СБОРКА**

Этот гриль рассчитан ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА УЛИЦЕ, и не должен эксплуатироваться в здании, в гараже или в иных закрытых помещениях.



### **УКАЗАНИЕ:**

Перед сборкой гриля внимательно прочтите все страницы, посвященные отдельным частям гриля и порядку их монтажа.

### **ПРАВИЛЬНОЕ МЕСТО ДЛЯ ВАШЕГО ГРИЛЯ**

Не применяйте газовые грили в гаражах, на верандах, в тамбурах, сараях и в иных закрытых помещениях. Ваш газовый гриль можно применять только на улице, на расстоянии не менее 430 мм до любой горючей поверхности сзади и по бокам. НЕ следует устанавливать гриль под возгораемыми поверхностями. Не блокируйте приток воздуха и вентиляцию вокруг корпуса гриля. По EN 498:2012.. Держите горючие вещества как можно дальше от гриля! (Смотрите страницу 20).

### **ИНФОРМАЦИЯ О ГАЗЕ И О РЕГУЛЯТОРАХ ГАЗА**

Миллионы людей безопасно пользуются газовыми грилями, соблюдая простые меры безопасности. Этот гриль рассчитан только на применение сжиженного углеводородного газа (СУГ/LPG). Для применения с этим грилем рекомендуется газовый баллон, размера на 4,5 кг или больше. Чтобы иметь возможность безопасной и эффективной эксплуатации данного газового гриля, вам нужен правильный регулятор давления и правильный баллон. Применяемые в топливной системе части предназначены только для работы в составе этого гриля (запасные части указаны в списке частей).

### **ГАРАНТИЯ**

При выходе из строя какой-либо части в течение определенного срока от даты покупки, если это связано с дефектами обработки или дефектными материалами, фирма AL-KO заменит или отремонтирует дефектную часть. Подробности указаны в гарантийной декларации. Не применяйте гриль в небезопасном состоянии.

### **ГАЗОВЫЙ БАЛЛОН LPG**

Ответственность за безопасность и работоспособность баллона с газом LPG несут производитель и дилер газового баллона.

Гарантия AL-KO распространяется только на гриль, но не на газовый баллон. Не используйте газовый баллон, который может стать источником рисков.

### **УТИЛИЗАЦИЯ УПАКОВКИ**

Удалите всю защитную упаковку, включая пленку, которой защищены поверхности из нержавеющей стали. Обеспечьте надлежащую утилизацию упаковочного материала, а где это возможно – отправьте его на переработку, чтобы соблюсти требования местных властей о порядке утилизации отходов.



### **УКАЗАНИЕ:**

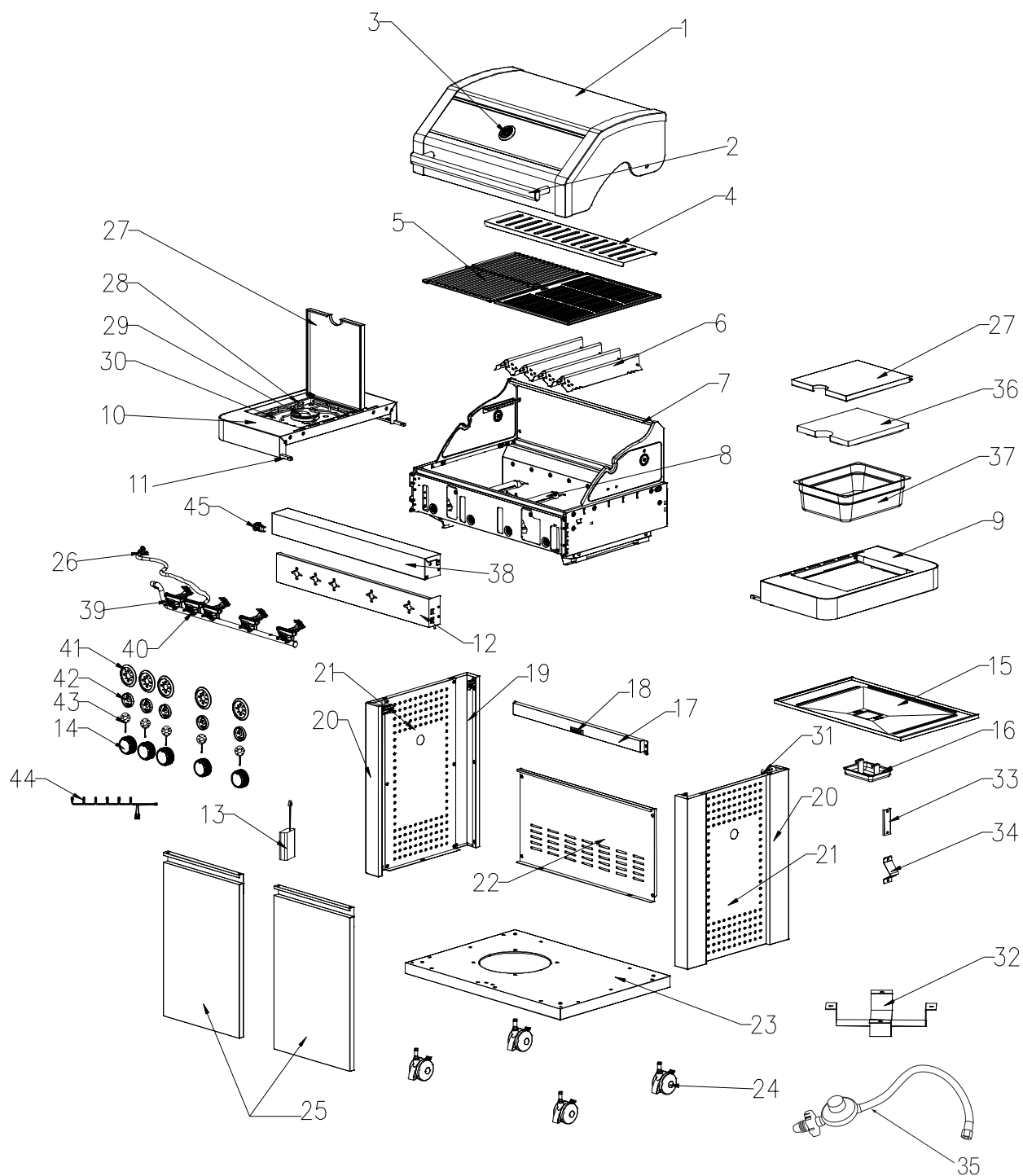
На последующих страницах предусмотрены инструкции и иллюстрации, касающиеся нескольких моделей гриля. Пожалуйста, игнорируйте инструкции по функциям, не предусмотренным в объеме поставки вашего гриля.

Рекомендуется использовать газовый баллон на 5 кг сжиженного газа, его достаточно для периода нагрева около 3,5 часов при полной мощности.






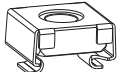



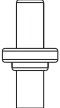
# ОБЪЕМ ПОСТАВКИ, СПИСОК ЧАСТЕЙ И КРЕПЕЖА

## 4 ГОРЕЛКИ (С ЗАДНИМИ ГОРЕЛКАМИ) В КОМПЛЕКТЕ ПОСТАВКИ



\*РИСУНКИ СЛУЖАТ ТОЛЬКО ДЛЯ РЕГИСТРАЦИИ И НА НИХ МОГУТ БЫТЬ ПОКАЗАНЫ КОМПОНЕНТЫ, ОТСУТСТВУЮЩИЕ В ВАШЕМ ГРИЛЕ.

## СРЕДСТВА КРЕПЕЖА

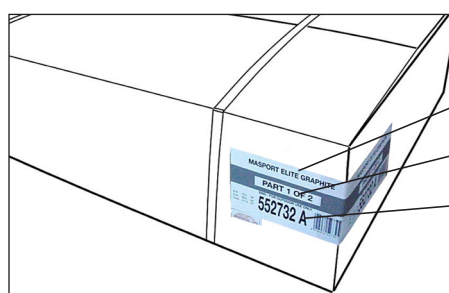
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### ОСТОРОЖНО!

Хотя мы приложили все силы, чтобы сделать процесс монтажа по возможности простым и безопасным, иногда при неправильном и неграмотном обращении острые углы и кромки отдельных готовых стальных частей могут стать причиной резаных ран в процессе монтажа. Во время монтажа будьте осторожны при обращении с такими частями. Настоятельно рекомендуется защищать руки парой рабочих перчаток или рукавиц.

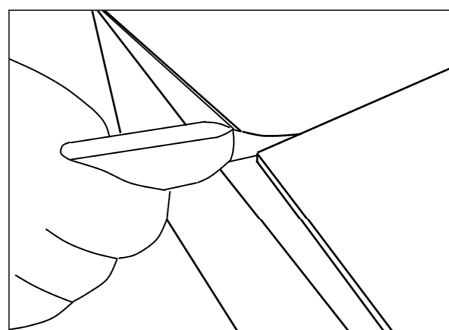
## ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ



Описание изделия

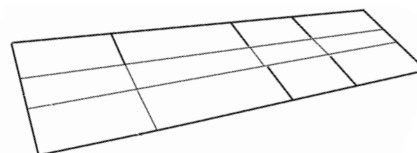
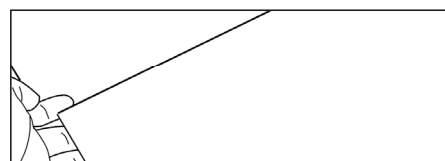
Коробка  
Идентификация

изделия Часть №



Откройте коробку, для этого удалите ленты для транспортировки и вскройте коробку вдоль обоих концов. Надрежьте клейкую ленту лишь немного посередине, затем вручную приподнимите крышки коробки.

Распакуйте всю коробку; эта коробка будет использоваться как подкладка при монтаже корпуса. Откройте коробку как показано на рисунке, и поместите ее там, где будет собираться гриль



Для монтажа потребуется следующий инструмент: отвертка крестовая, ключ 10 мм для винтов.

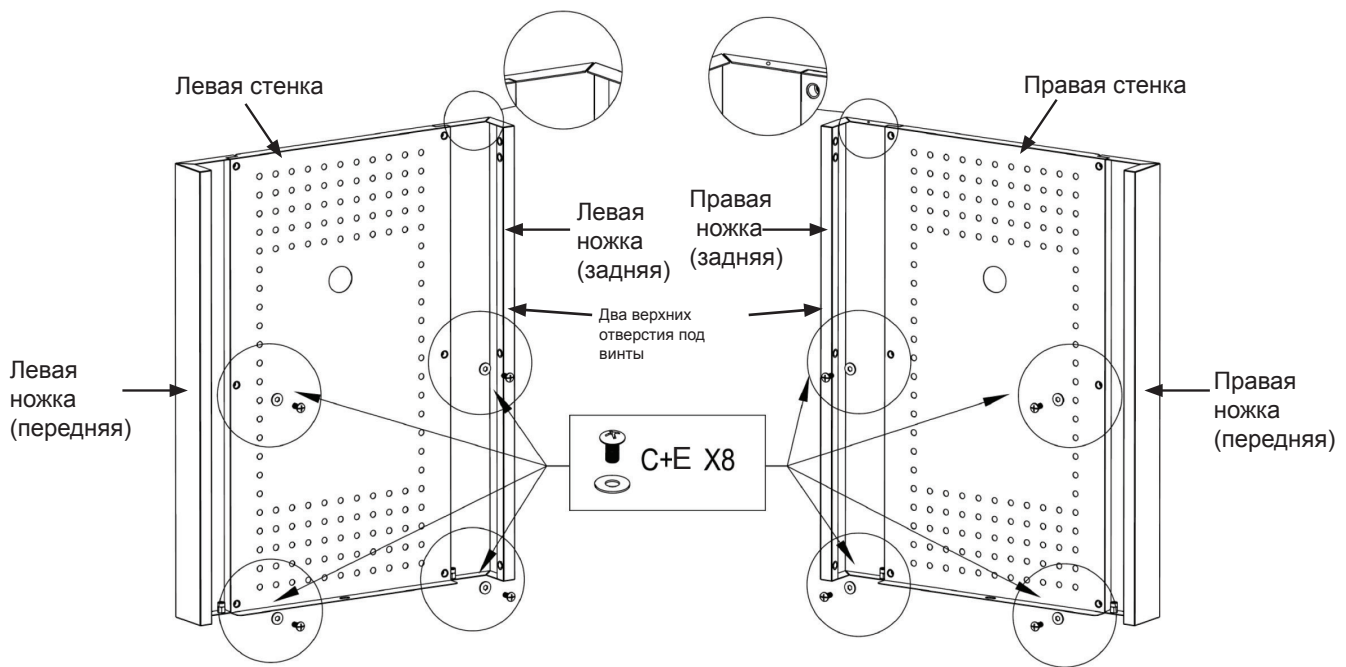


### УКАЗАНИЕ:

Для сборки гриля вам нужна твердая и ровная поверхность. Для наглядности в качестве примера на последующих страницах мы описываем шаги монтажа гриля с 6 горелками и с одной задней горелкой. Монтаж корпуса гриля проще проводить силами двух человек.

### ШАГ 1

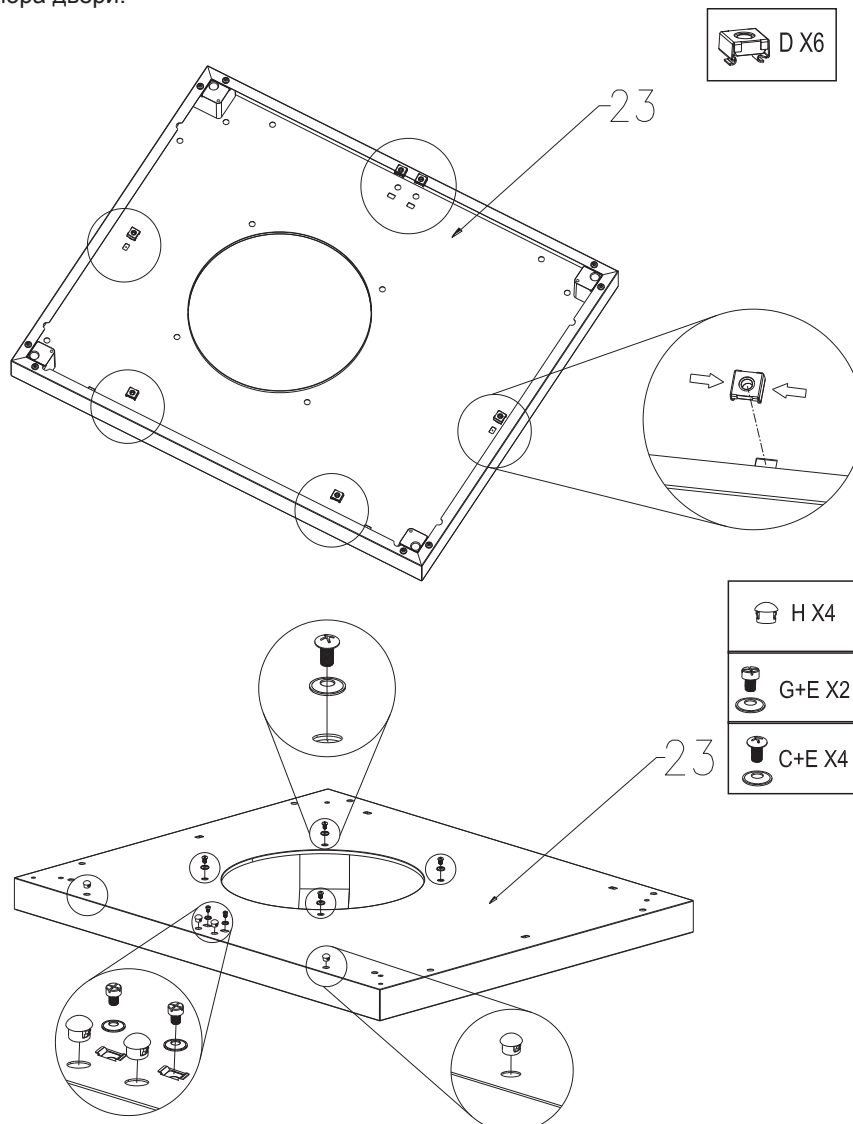
Идентифицируйте два различных вида ножек. Левая ножка для передней стороны слева точно такая же, как левая задняя ножка, а правая ножка для передней стороны справа точно такая же, как задняя правая ножка. Монтируйте ножки на боковые стенки.



Другой вариант монтажа – это ножки можно выровнять таким образом, чтобы два верхних отверстия под винты находились на внутренней стороне гриля.

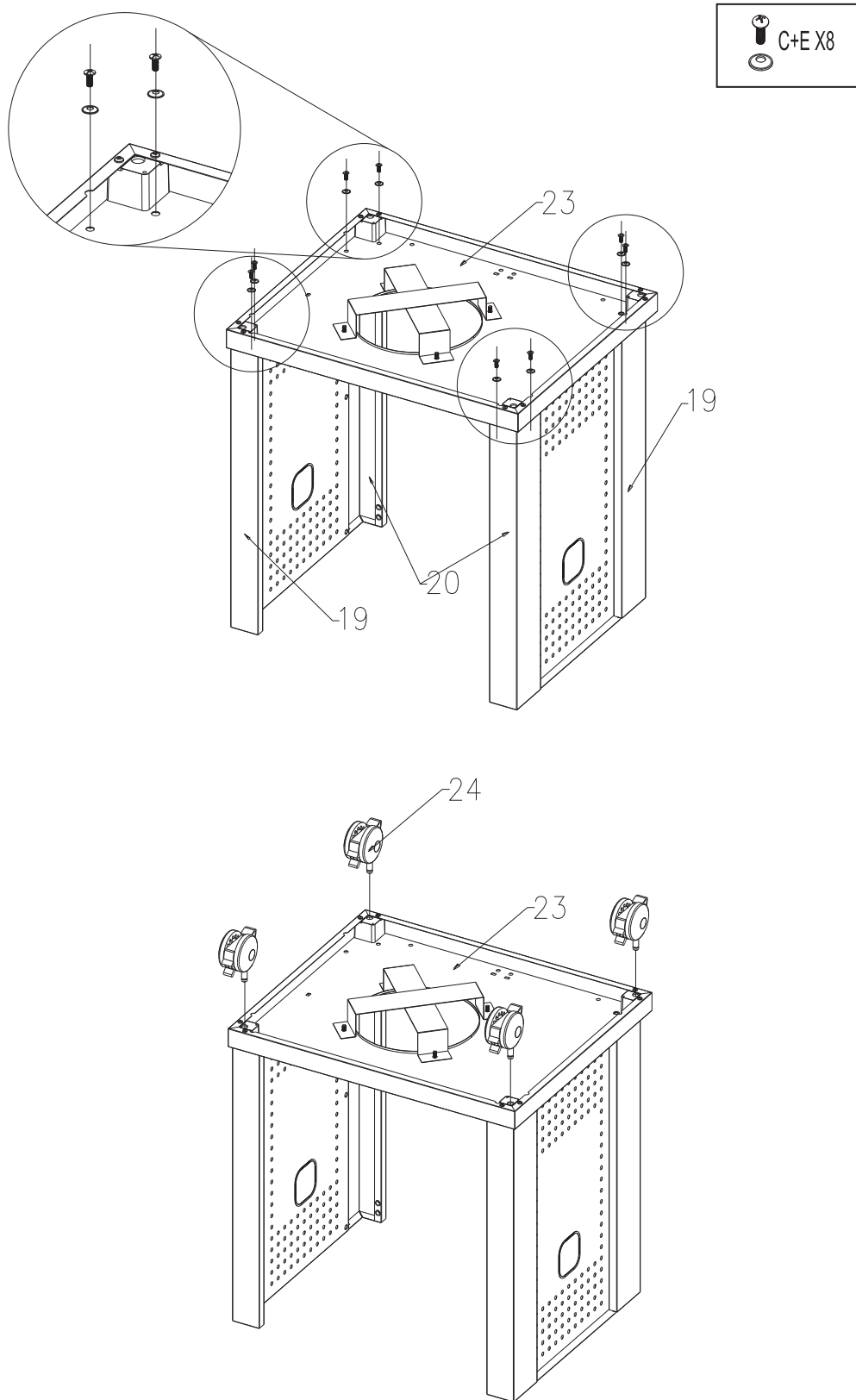
**ШАГ 2**

Вставьте гайки 6 x D (M6) на нижнюю сторону в плиту дна. С верхней стороны плиты дна пластмассовые упорные штифты и штифты для упора двери.



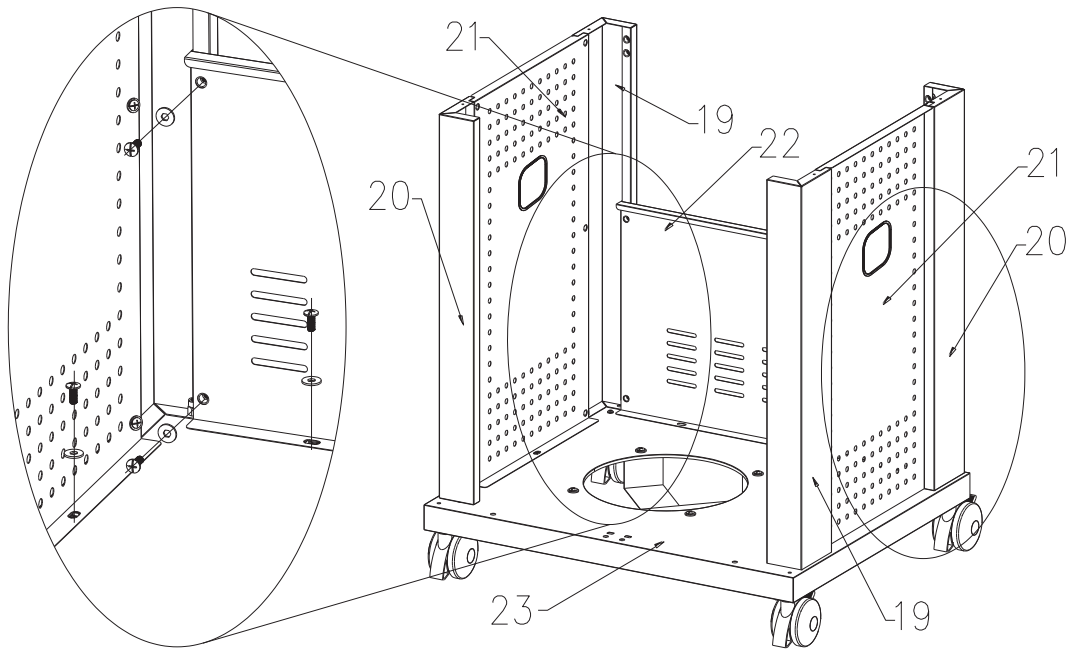
### ШАГ 3

Укрепите боковые стенки на плите дна. Затем установите на плиту дна 4 ролика, для этого просто вдавите ролики в плиту.



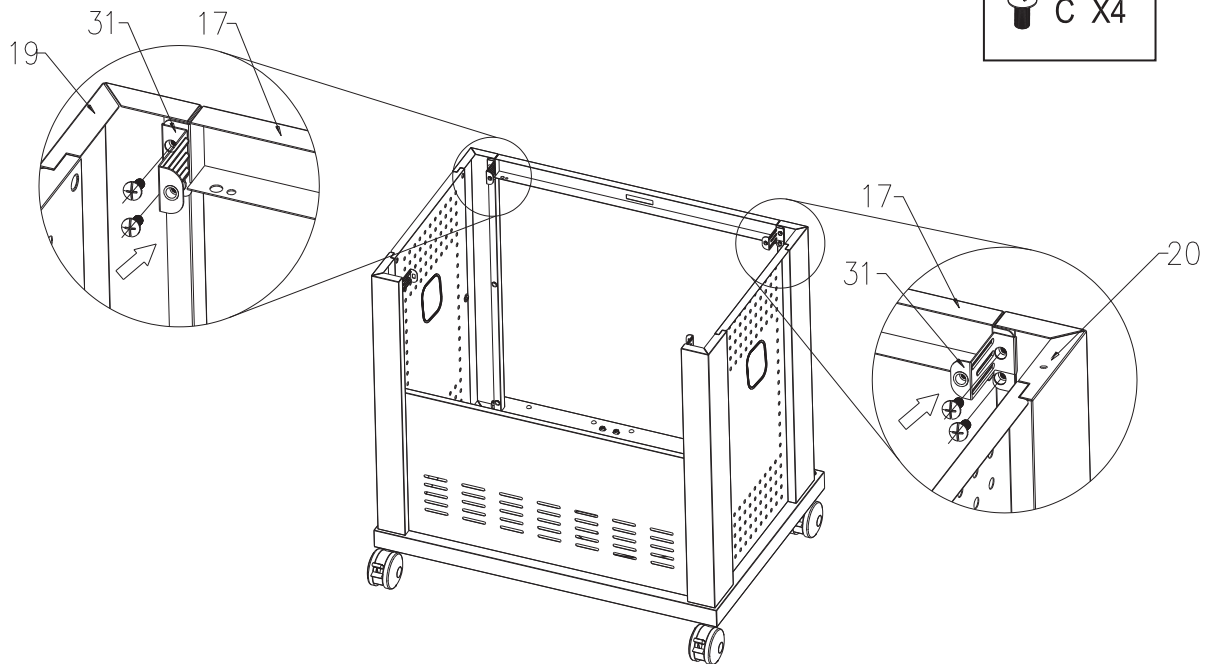
**ШАГ 4**

Укрепите заднюю стенку.

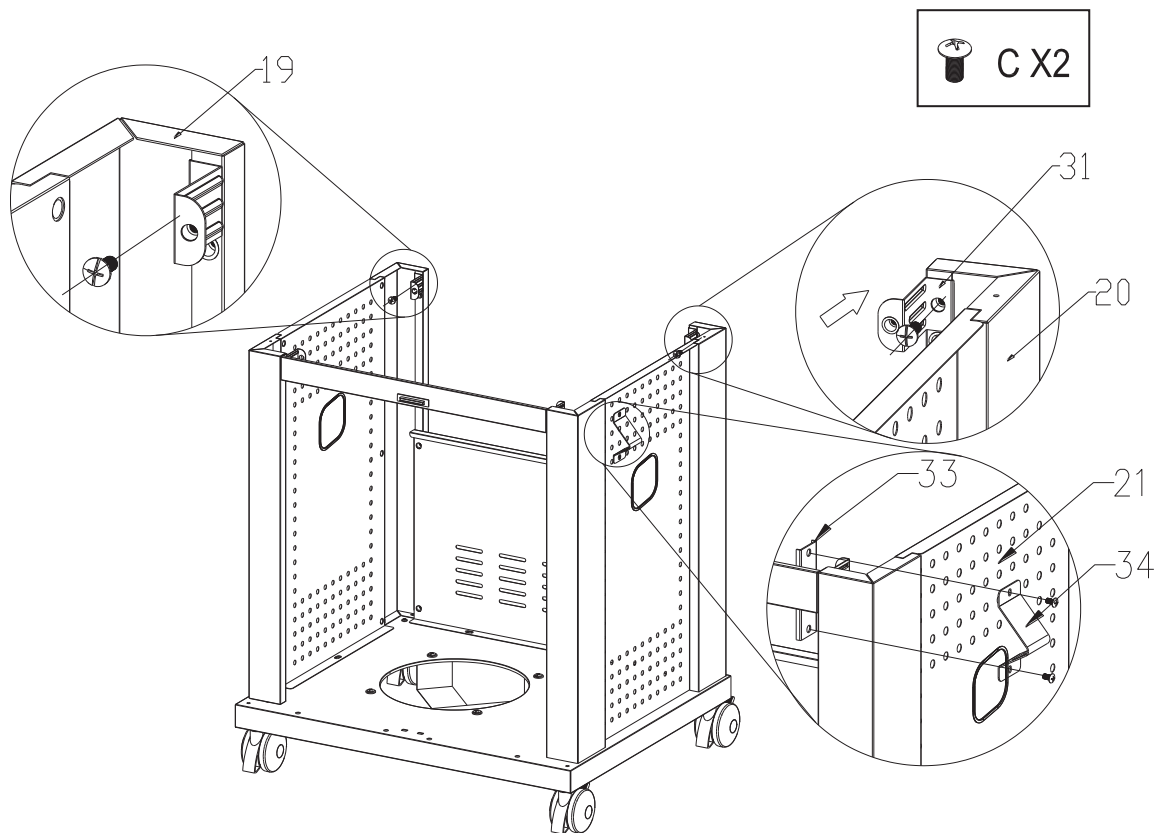


**ШАГ 5**

Укрепите держатель стенки на передней стороне тележки гриля, и укрепите держатели стенок на верхние четыре угла. Держатели стенок необходимо прикрепить винтами к верхнему отверстию стенки, как показано ниже.

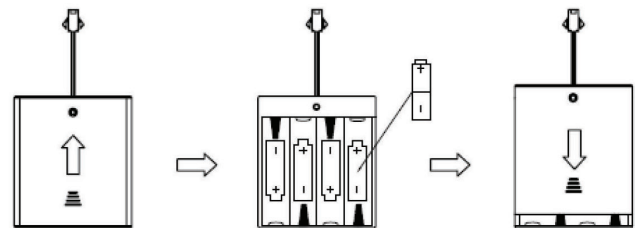
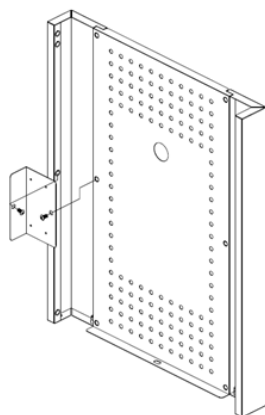
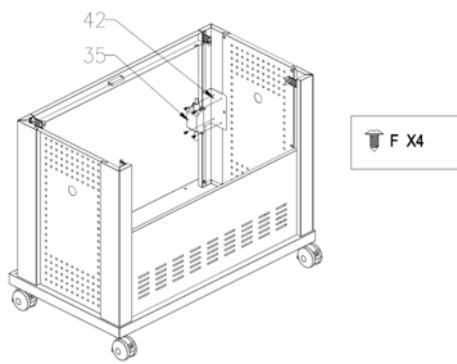
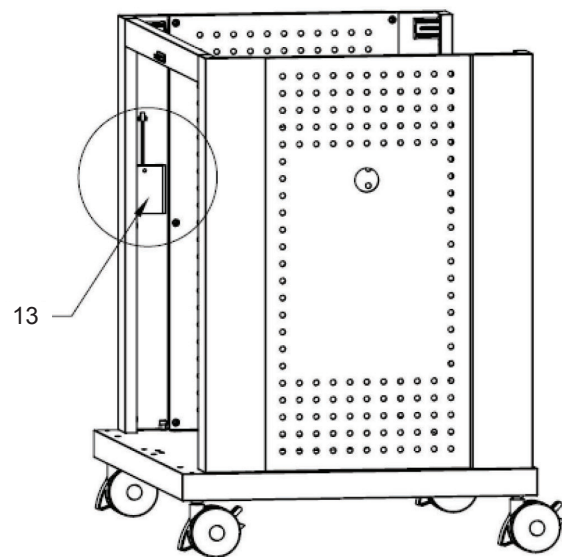






### ШАГ 6

Для электроснабжения светодиодных ламп LED для подсветки ручек (имеются не во всех моделях) необходимо прикрепить к батарее провод, идущий из корпуса гриля. Расположите батарею как можно ниже, насколько позволяет провод, это должно защитить батарею от воздействия высоких температур. Измерьте длину провода, идущего из корпуса гриля, и длину провода на коробке батареи. Укрепите батарею на левой боковой стенке как можно ниже (примерно: 150 мм от плиты дна). Некоторые грили поставляются с держателем для адаптера, часть 42. Установите его, как показано ниже

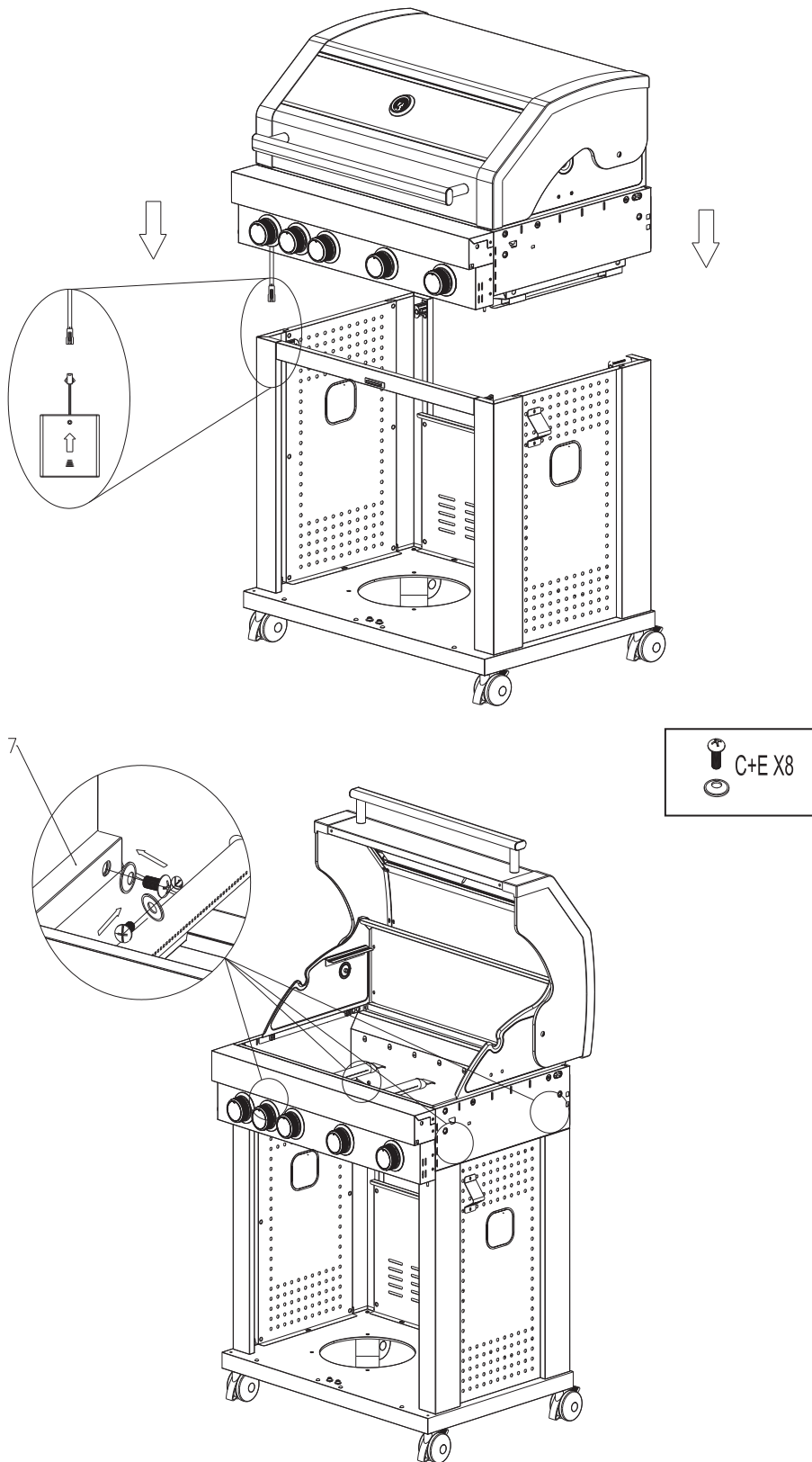


### Светодиодные светильники

Поменять аккумулятор. Если светодиодные фонари перестают загораться, замените эти батареи, откройте крышку, замените 4 батарейки AAA (следуйте положительным и отрицательным схемам), закройте крышку.

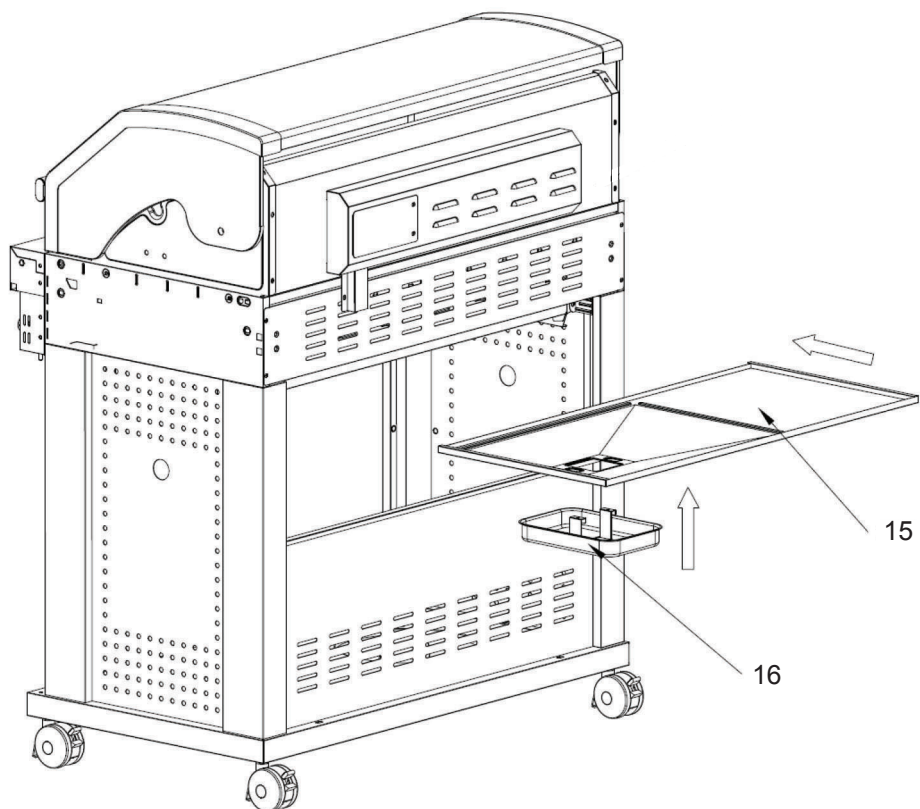
**ШАГ 7**

Установите колпак и гриль на тележку корпуса гриля.



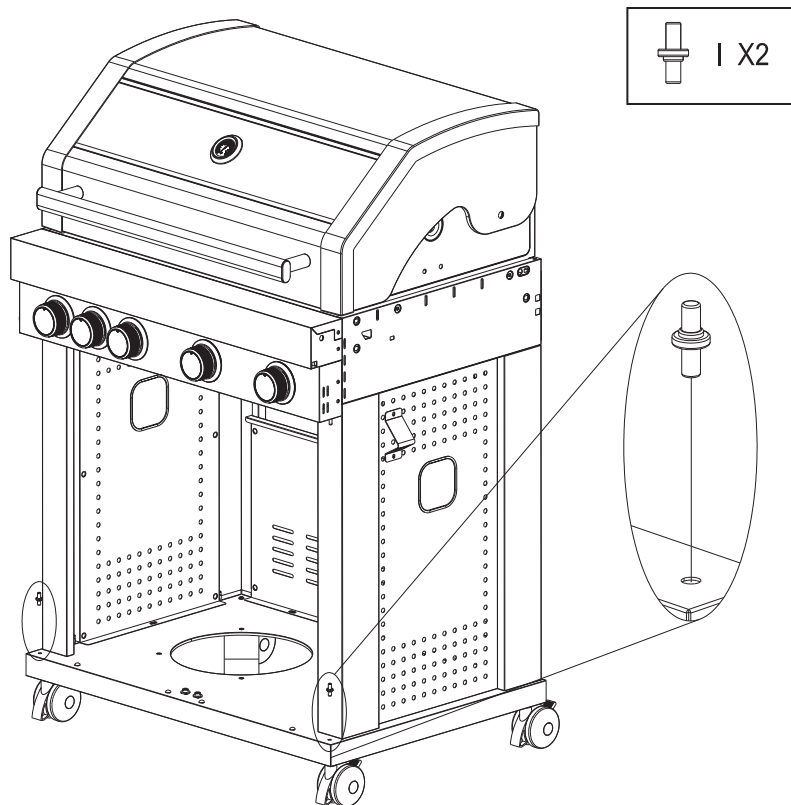
### ШАГ 8

Укрепите каплесборник для жира, и задвиньте поддон для сбора жира в корпус гриля.

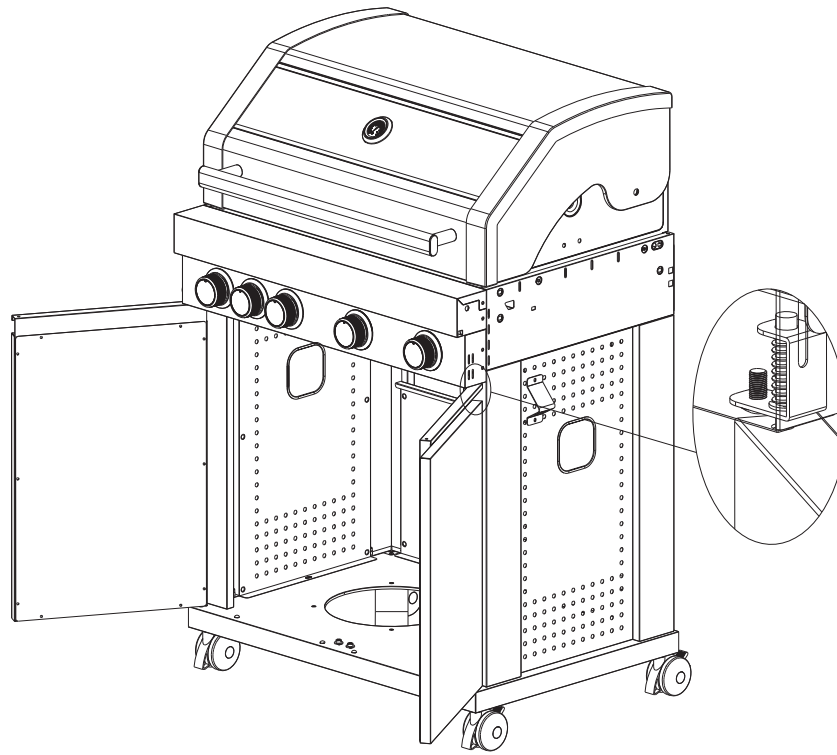


### ШАГ 9

Вставьте ключ для газовых баллонов и штифты шарниров двери.

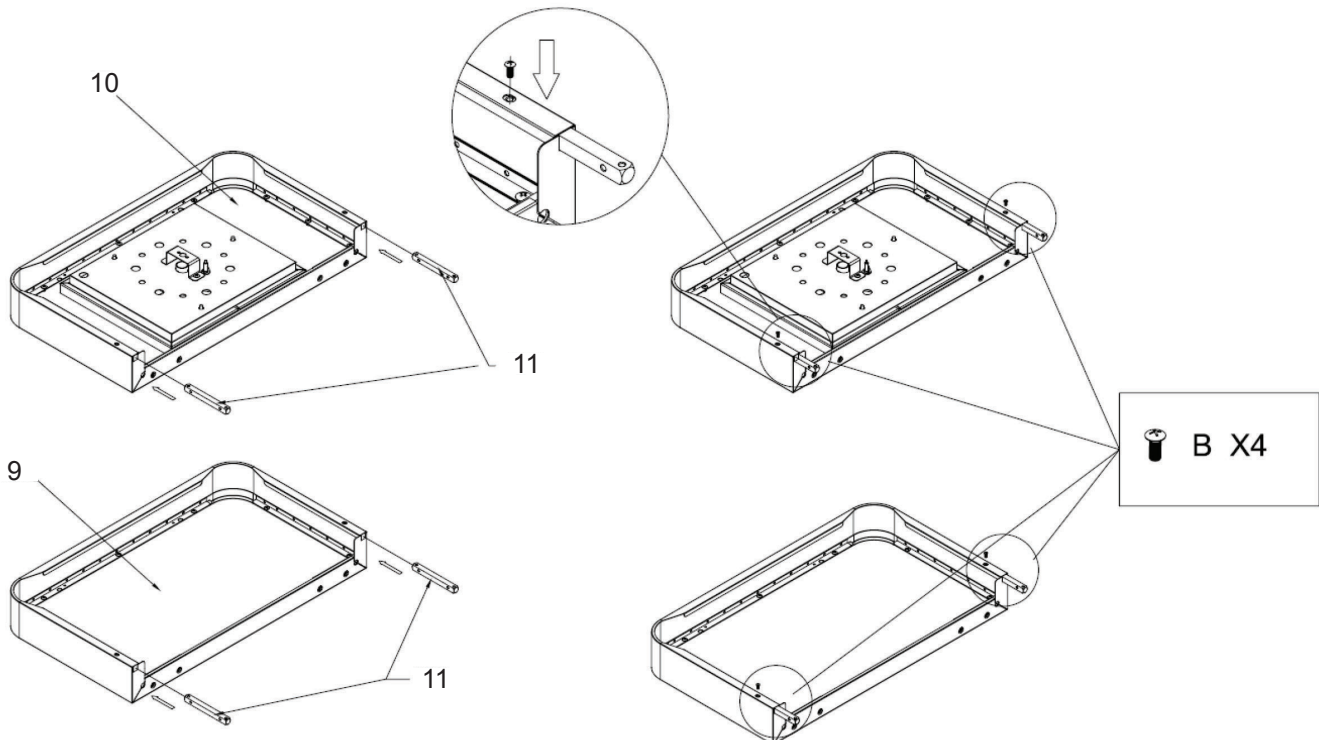


\*Для моделей из нержавеющей стали: Монтажа ручек двери не требуется.



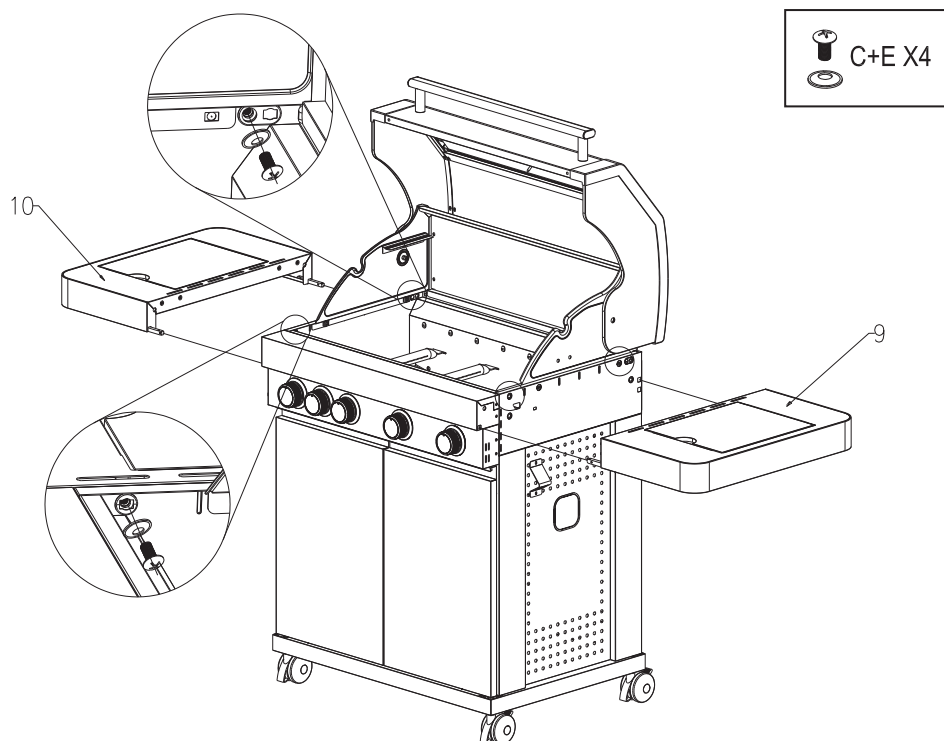
**ШАГ 10**

Монтируйте боковые столы гриля. На боковые столы гриля монтируйте несущие штанги.



### ШАГ 11

Боковые столы гриля задвиньте в собранный корпус гриля и укрепите винтами боковые столы с корпусом гриля.

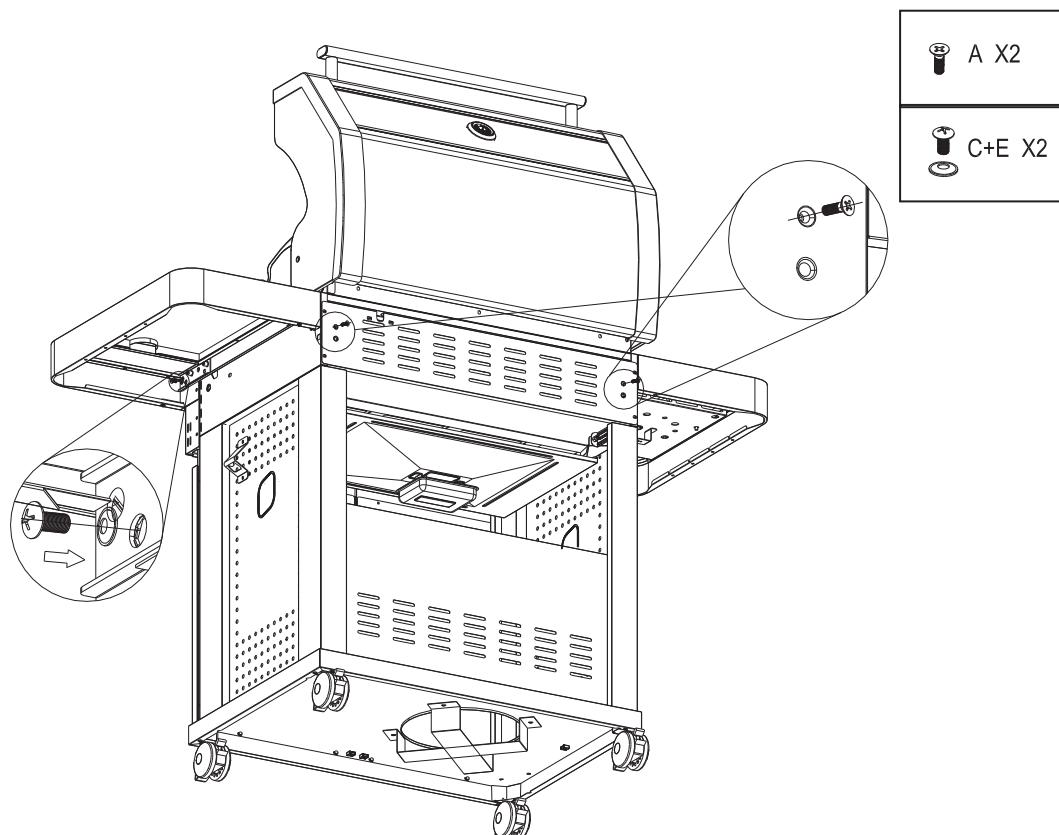


#### УКАЗАНИЕ:

Сначала завинтите передний винт, но не затягивайте его, затем завинтите задний винт. Когда оба винта сядут на свое место правильно, можно затянуть оба винта.

### ШАГ 12

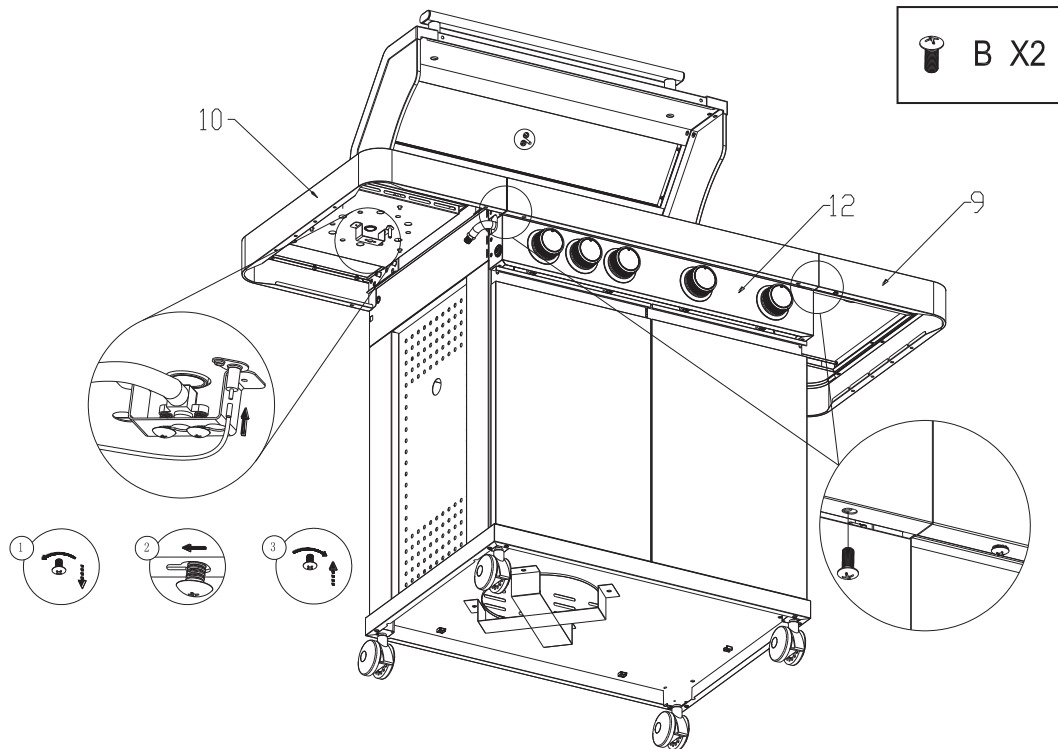
Свободный конец опорной штанги бокового стола прикрепите к задней стенке корпуса гриля винтами (A x2). (место Y).





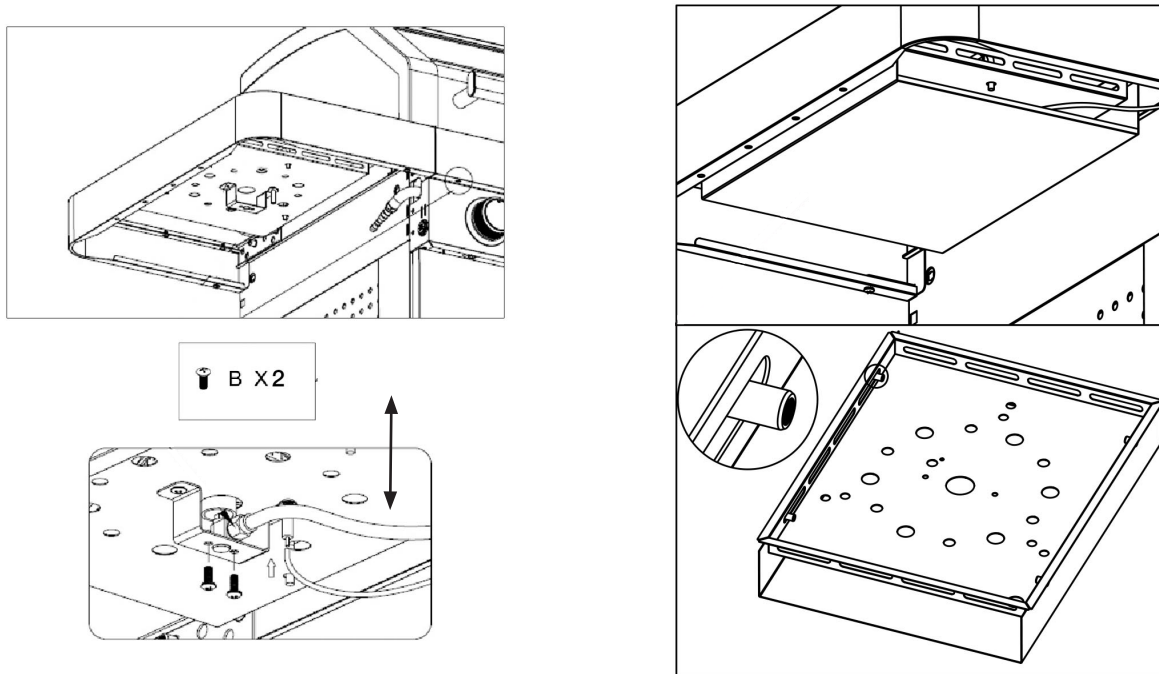
**ШАГ 13**

Для прикрепления боковых столов к передней стороне корпуса гриля, вставьте винты (В х2), как показано ниже.



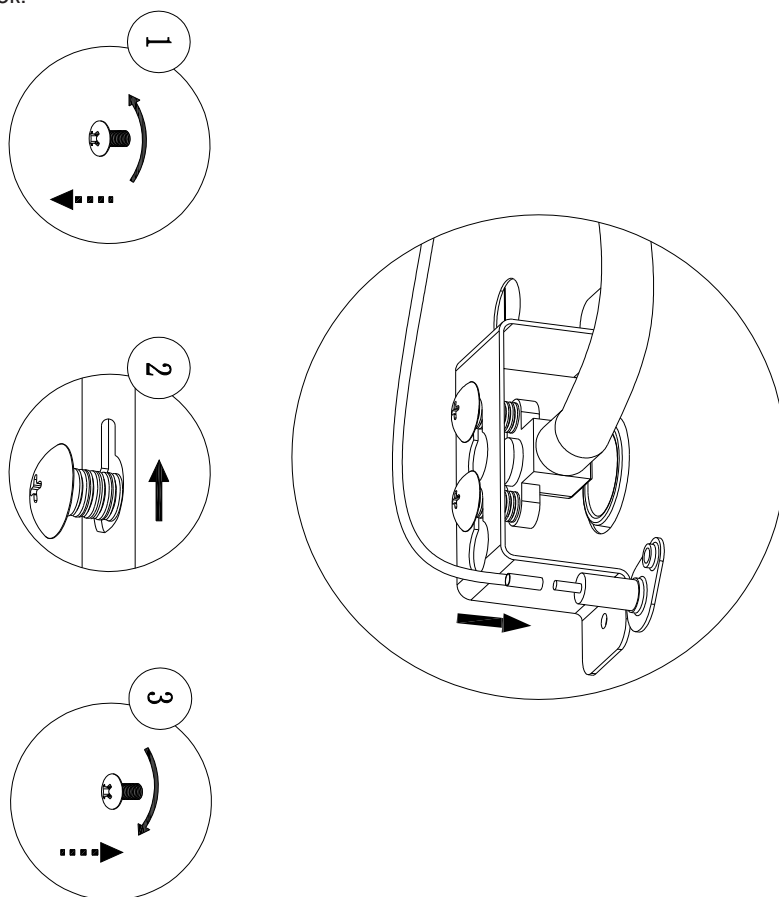
**ШАГ 14**

Сопло боковой горелки укрепите на боковой горелке с помощью уже предустановленных винтов (В х2) в месте Z. Затем укрепите нижнюю защитную крышку, правильно задвинув ее в корпус под боковой горелкой.



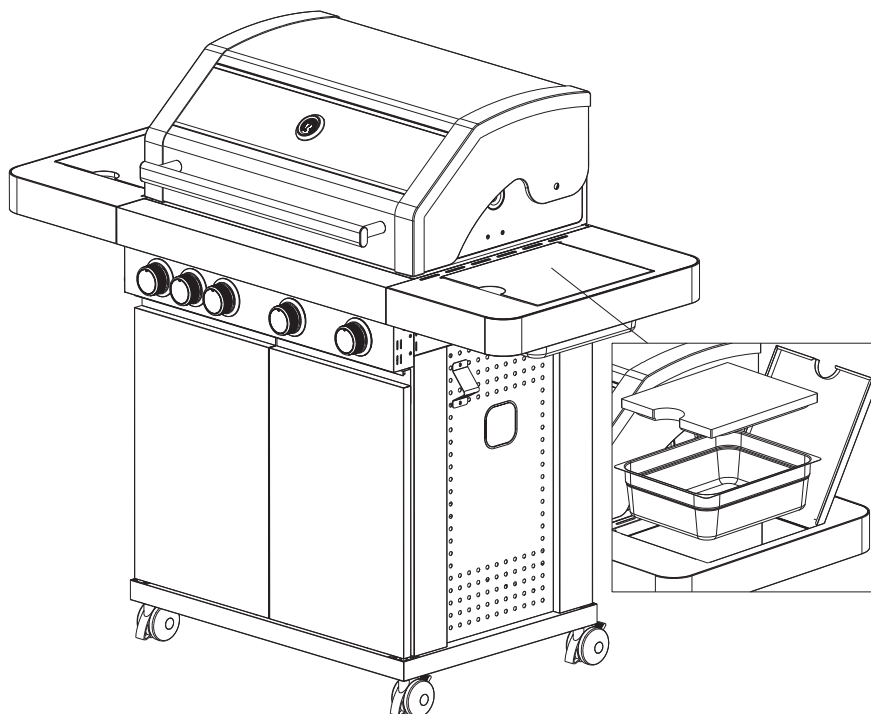
### ШАГ 15

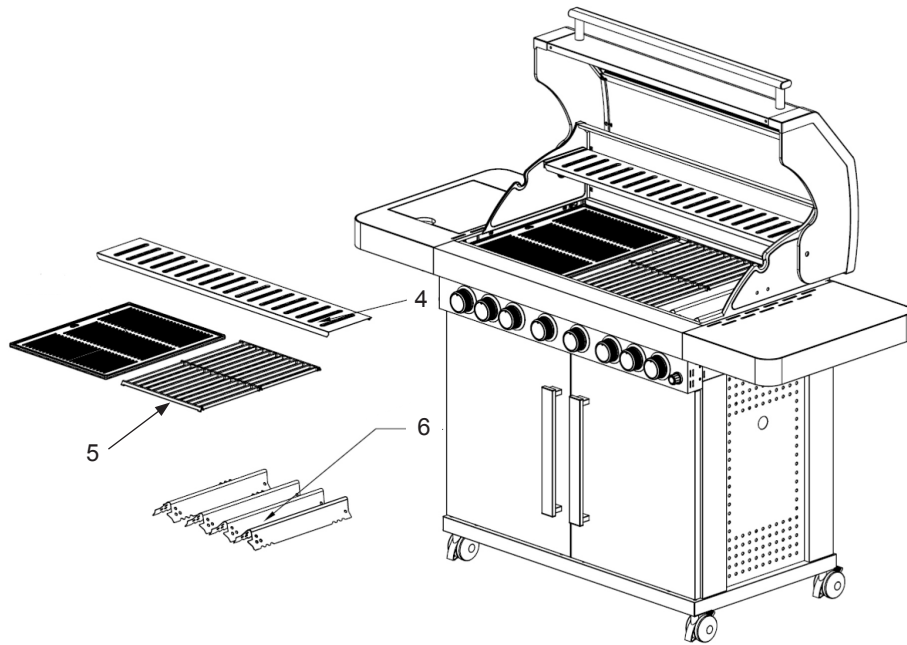
Подключение боковых горелок.



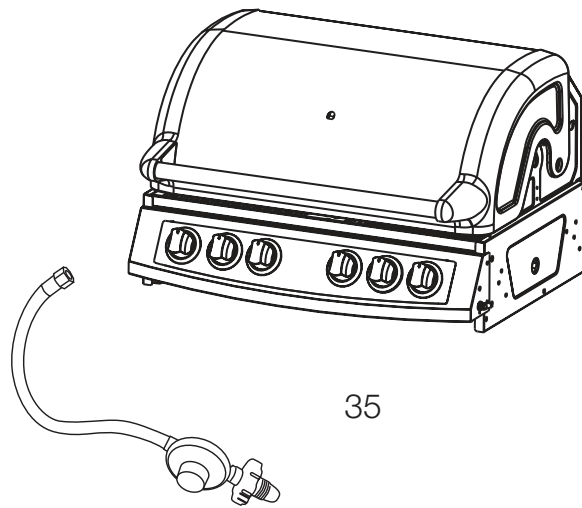
### ШАГ 16

Монтаж холодильного бокса



**ШАГ 17****ШАГ 18**

Сначала подключите к грилю газовый шланг с редукционным клапаном, затем насадите на нижнюю часть корпуса (на тележку гриля) верхнюю часть корпуса гриля. Убедитесь в надежной и прочной посадке всех соединений, и после завершения монтажа проведите пробу на утечку газа (проведение этой пробы будет описано в этом руководстве ниже).



## КОНФИГУРИРОВАНИЕ ТЕПЛООБМЕННЫХ ПРОТИВНЕЙ

Противни необходимо вставить в гриль непосредственно под трубами горелок из нержавеющей стали и под (2 шт.) решетками гриля (под плитой наличия теплообменных противней не требуется), где они должны войти в гнезда, предусмотренные в соответствующих точках.

Трубы из нержавеющей стали, предназначенные для горелок, показаны на фотографиях гриля, фото № 3 и фото № 4 гриля. В зависимости от того, какая применяется конфигурация гриля и конфигурация плит гриля, противни располагаются так, чтобы они сели непосредственно под горелками. В то время как различные горелки в связи с конфигурацией решеток и плит не защищены, число противней, необходимых для распределения теплоты, остается неизменным, четыре противня.

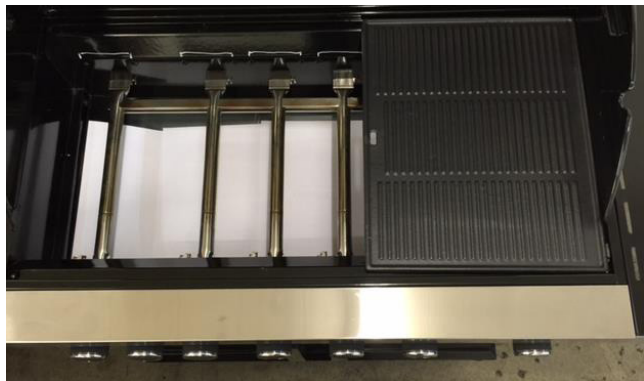


Фото 3 (указание – требуются 4 противня).

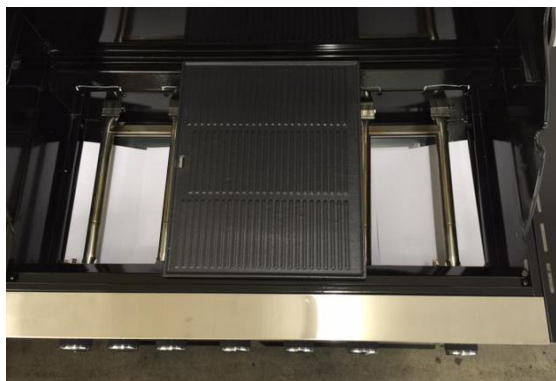


Фото 4 (указание – требуются 4 противня для распределения тепла).

\*\* Пожалуйста учтите, что противни под плитой не нужны.

### ШАГ 19

Укрепите держатель газового баллона. Пожалуйста, убедитесь, что с внутренней стороны корпуса установлена опорная штанга, и что держатель газового баллона смонтирован снаружи корпуса гриля (см. рис. 1). Установите батарею зажигания горелок (см. рис. 2).

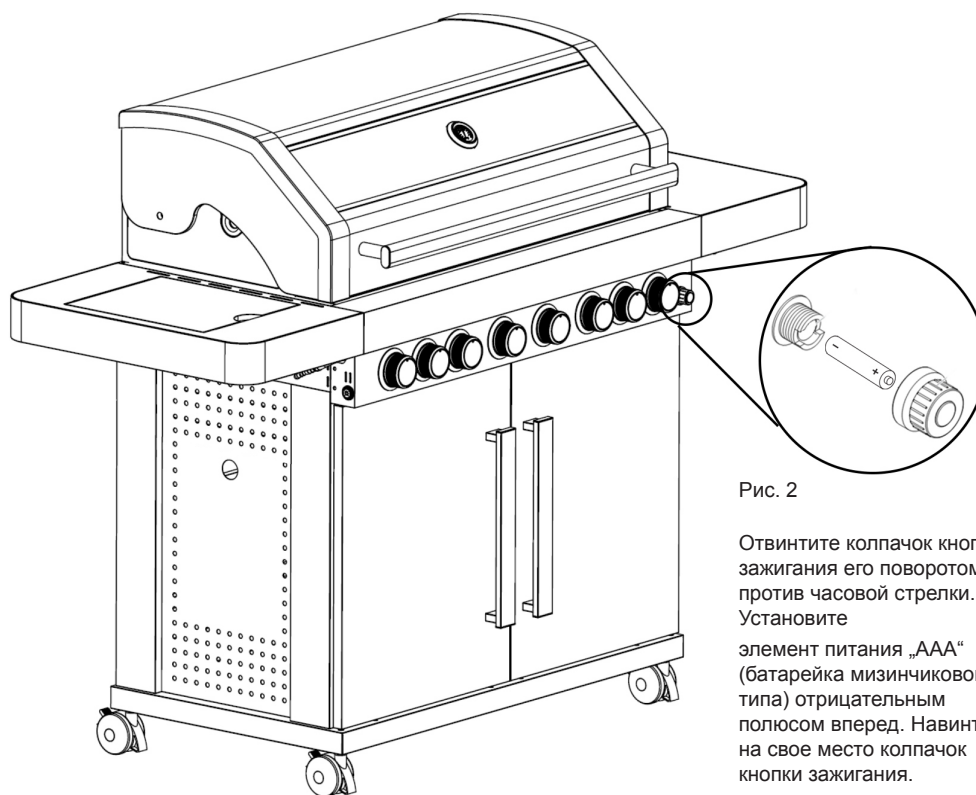


Рис. 2

Отвинтите колпачок кнопки зажигания его поворотом против часовой стрелки. Установите элемент питания „AAA“ (батарея мизинчикового типа) отрицательным полюсом вперед. Навинтите на свое место колпачок кнопки зажигания.

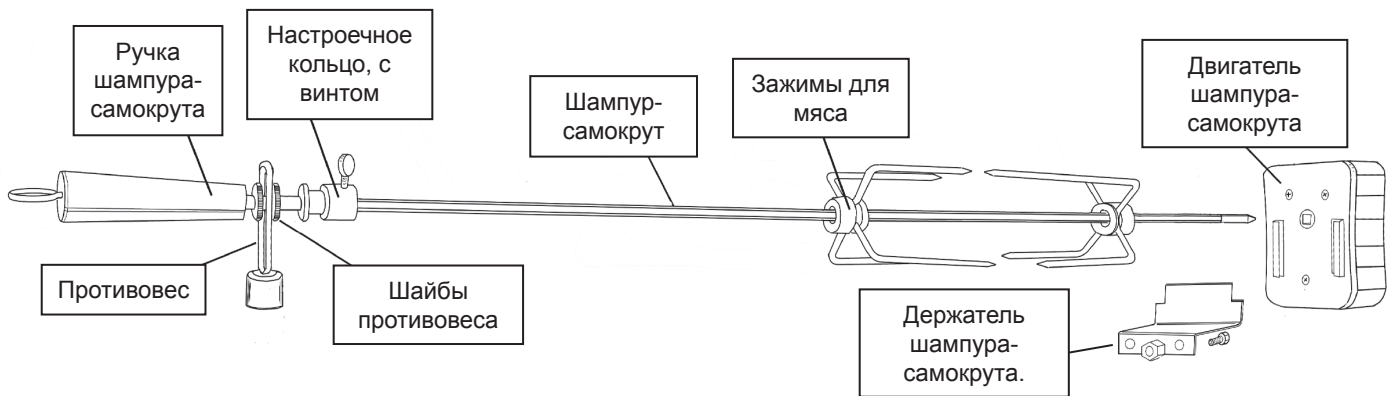


#### УКАЗАНИЕ:

Перед вводом в эксплуатацию этого прибора, ПРОВЕРЬТЕ ВСЕ СОЕДИНЕНИЯ НА ГЕРМЕТИЧНОСТЬ. Внимательно прочтите информацию по монтажу шланга и регулятора, а также раздел о проверке на герметичность (тест на течи).

Чтобы заменить батарею воспламенителя, открутите крышку кнопки зажигания против часовой стрелки, чтобы снять ее. Извлеките батарею из батарейного отсека, замените ее новой щелочной батареей размера «AAA». Сначала установите аккумулятор с отрицательным концом, завинтите крышку кнопки зажигания по часовой стрелке.

## НАБОР ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ (ОПЦИЯ)



### МОНТАЖ ШАМПУРА-САМОКРУТА С ЗАЖИМАМИ ДЛЯ МЯСА

Зажимы для мяса насадите на шампур-самокрут. На конец с резьбой накрутите нарезное кольцо настройки, далее, в указанной последовательности накрутите круглую гайку, противовес, гайку и затем ручку шампура-самокрута.



### КРЕПЕЖ ДЕРЖАТЕЛЯ ДЛЯ НАБОРА ШАМПУРОВ-САМОКРУТОВ НА БАРБЕКЮ (ГРИЛЕ):

Откройте колпак гриля. С применением двух винтов из комплекта поставки держателя шампура-самокрута, завинтите оба этих винта в монтажные отверстия, предусмотренные в боковой стенке корпуса гриля.



Двигатель шампура-самокрута насадите на держатель, и весь узел собранного шампура-самокрута вставьте в четырехугольное гнездо, предусмотренное в двигателе.





Перед использованием шампура-самокрута отрегулируйте противовес, чтобы уравновесить мясо, обжариваемое в гриле

## ПОДКЛЮЧЕНИЕ ГАЗОВОГО БАЛЛОНА К ПРИБОРУ

Этот прибор предназначен только для применения с газами низкого давления, бутаном, или пропаном, или смесью этих газов. Газ должен поступать в гриль через гибкий газовый шланг, оснащенный соответствующим регулятором низкого давления. Теперь гриль готов к работе.

28-30 мбар, регулятор с газом, бутаном @ категории I3+  
37 мбар, регулятор с газом, пропаном @ категории I3+  
37 мбар, регулятор с бутаном, пропаном или со смесями этих газов @ категории I3B / P (37)  
Регулятор Туре 694, 30-50 мбар, DIN 4811 – C1



### ОСТОРОЖНО!

С грилем можно применять только такой тип газа или категорию газа, который указан в заводской табличке, укрепленной на приборе.

## РЕГУЛЯТОРЫ ГАЗА

Этот мангал предназначен для работы с баллоном для газа 5 кг, а регулятор давления должен соответствовать категории давления и газа устройства. Ваш ближайший продавец газа может посоветовать правильное давление газа. Регулятор должен соответствовать EN16436 или EN16129 с текущей версией и национальным законодательством.

Для работы этого барбекю используйте один из следующих регуляторов (если вы не уверены, обратитесь к ближайшему продавцу газа),

28-30 / 37 мбар регулятор для I3 +  
28-30 мбар регулятор для I3B / P (30)  
50 мбар Регулятор для I3B / P (50)

Всегда используйте газовый баллон в вертикальном положении.

Ожидаемый срок службы регулятора по оценкам должен составить не менее 10 лет. Через 10 лет после даты изготовления регулятор давления рекомендуется заменить, или следует соблюдать национальные требования, действующие в стране эксплуатации. Запасной шланг должен отвечать требованиям международного европейского стандарта EN1763-1-класс 3.

## ГАЗОВЫЙ ШЛАНГ

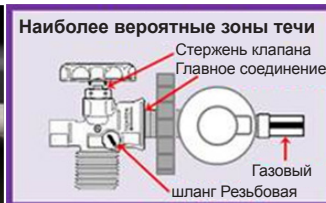
Кроме того, используемый шланг должен также соответствовать требованиям страны по месту его применения. Длина шланга должна составлять 0,7 метра (минимум) и 1,5 метра (максимум). Использованные и поврежденные шланги подлежат немедленной замене. Убедитесь в отсутствии заломов и блокирования шланга, и в том, что шланг соприкасается с грилем только в месте его подключения. Шланг рекомендуется менять через 1 год после даты его изготовления, или как требуют национальные стандарты, действующие в стране эксплуатации.

## ПРОВЕРКА ГЕРМЕТИЧНОСТИ (ПРОБА НА УТЕЧКИ)

Когда проверять: при каждом подключении регулятора к новому газовому баллону следует проверять герметичности регулятор и весь газовый шланг, для чего с помощью мыльной воды проводится тест на утечки. Проверку на отсутствие течей следует также проводить после каждого длительного перерыва в эксплуатации прибора, например, в начале сезона использования гриля.

Чем проверять: для проверки на течи вам понадобится раствор мыла в воде. Хорошо работает смешивание с водой жидкого мыла для рук (не используйте иных бытовых очистительных средств, только жидкое мыло).

Как проверять: немного мыльной воды залейте во флакон с распылителем, или в миску. Откройте полную подачу газа из газового баллона, но не включайте гриль. Теперь обильно обрызгайте мыльной водой весь клапан подачи газа, регулятор давления, а также весь шланг по всей его длине, включая места его подключения к баллону и грилю. Альтернативно можно наносить мыльную воду из миски с помощью малярной или пекарской кисти. При утечках газа образуются пузыри, и вы, возможно, почувствуете запах газа. После обнаружения любой течи немедленно закройте клапан подачи газа!



В этом случае не включайте гриль, и не пытайтесь провести новое обнаружение утечки, если вы уже установили факт утечки газа. По поводу необходимого ремонта обращайтесь в вашу местную дилерскую организацию.

## УСТАНОВКА И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Этот гриль предназначен для работы только на улице, и он должен быть установлен в хорошо вентилируемом месте. Убедитесь что, соблюдены минимально-допустимые расстояния

### МИНИМАЛЬНО-ДОПУСТИМЫЕ РАССТОЯНИЯ

Мы настоятельно рекомендуем минимальные зазоры от горючего:

- Задняя часть - 450 мм
- Стороны - 250 мм
- Верх - 1000 мм

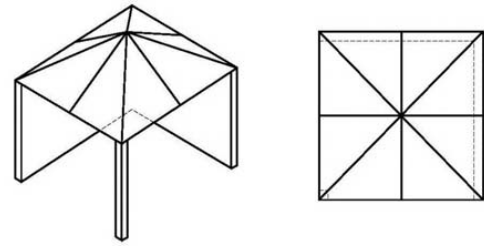
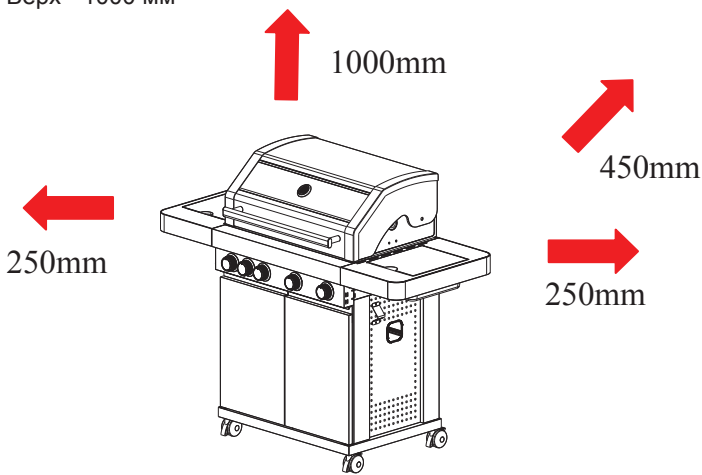


ИЛЛЮСТРАЦИЯ F2 В ПРИМЕРЕ УСТАНОВКИ НА УЛИЦЕ № 2

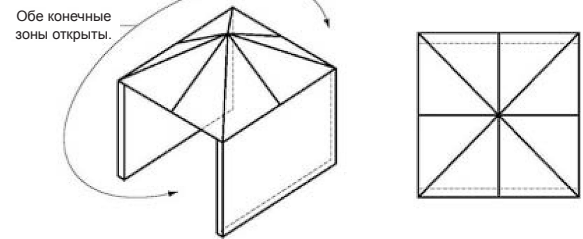


ИЛЛЮСТРАЦИЯ F3 - В ПРИМЕРЕ УСТАНОВКИ НА УЛИЦЕ № 3

Не устанавливайте этот гриль вблизи от любых горючих материалов! Этот прибор можно использовать только на уровне грунта (т.е. ни в яме и не на возвышении), под открытым небом с естественной вентиляцией, и исключением зон застоя воздушных потоков, чтобы утечки газа и продукты сгорания быстро удалялись ветром и за счет естественной конвекции. Этот гриль не предназначен для применения на воде (на море, озере, реке или ином судне)

**ОГОРОЖЕННЫЕ ЗОНЫ, ГДЕ ПРИМЕНЯЕТСЯ ПРИБОР, ДОЛЖНЫ ОТВЕЧАТЬ ОДНОМУ ИЗ ТРЕБОВАНИЙ:**

1. Помещение, огороженное стенами со всех сторон, но как минимум с одним постоянно открытым проемом вровень с землей, и без потолка.
2. Частично огороженное помещение, имеющее навес и не более двух стен.
3. Для частично огороженного помещения с навесом, имеющего не более двух стен, действуют следующие требования:
  - a) Не менее 25% общей площади стен должно быть в виде полностью открытых и не загроможденных проемов;
  - b) Не менее 30% оставшейся площади стен должна быть в виде открытых и не загроможденных проемов;

Для использования на балконах не менее 20% общей площади боковых стен, задней и передней стены должно оставаться открытым, не заставленным и не загроможденным.

Диаграммы ниже приводятся для дополнительной наглядности:

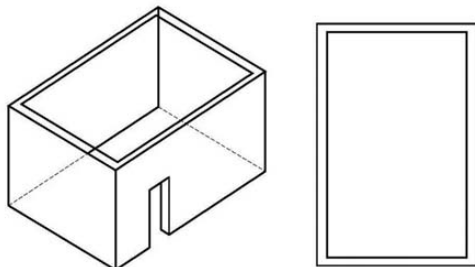


ИЛЛЮСТРАЦИЯ F1 - В ПРИМЕРЕ УСТАНОВКИ НА УЛИЦЕ № 1

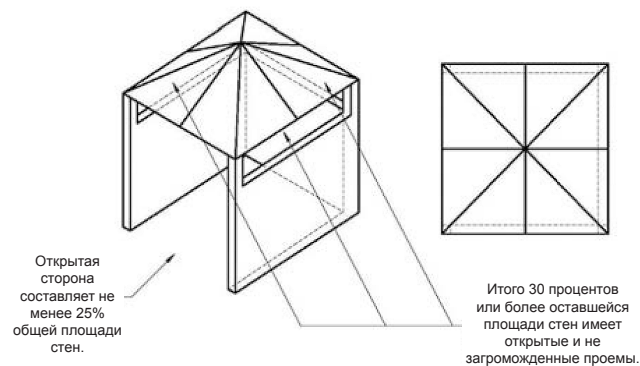


FIGURE F4-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 4



ИЛЛЮСТРАЦИЯ F5 - В ПРИМЕРЕ УСТАНОВКИ НА УЛИЦЕ № 5

**ДРУГИЕ МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ**

Не перекрывайте вентиляционные отверстия, предусмотренные в корпусе гриля. Если вам нужно заменить газовый баллон, перед заменой проверьте, закрыты ли газовые баллоны полностью, и нет ли вблизи источников возгорания газа (сигарет, открытого пламени, искр и т.д.). Проверьте газовый шланг и убедитесь, что он нигде не натянут и не перекручен. Для обеспечения свободного потока газа, шланг должен свисать свободно, без изгибов, складок или заломов. Кроме места подключения, ни одна часть шланга не должна прикасаться к горячим частям гриля. Проверьте шланг перед его использованием. Поврежденный шланг должен быть заменен другим, новым шлангом, пригодным для применения с сжиженным углеводородным

газом (LPG) при условии, что он отвечает требованиям национальных стандартов, действующих в стране применения. Длина шланга не должна превышать 1,5 м. При несоблюдении минимально-допустимых расстояний, в связи с отсутствием нормальной циркуляции воздуха вокруг гриля возможно сильное воспламенение, что автоматически влечет утерю всех прав на гарантию производителя.

## РАБОТА ГРИЛЯ



### ОПАСНО!

Прежде, чем продолжать работу убедитесь, что вы внимательно прочли это руководство и полностью поняли всю информацию о технике безопасности, которая в этом руководстве предусмотрена. Этот гриль не предусмотрен для использования более 66% плиты в качестве варочной панели. Поэтому не закрывайте гриль плитами полностью, иначе создается чрезмерный жар, который может повредить гриль.

- Никогда не включайте горелки более, чем на 10 минут, работать должны только те горелки, которые действительно участвуют в процессе кулинарной обработки в гриле. Если горелка шипит, когда в горелку попала пища. Отключите такую горелку, дайте ей охладиться, и попробуйте еще раз.
- После каждого использования гриля закрывайте клапан подачи газа на газовом баллоне.
- Никогда не ставьте пластмассовые или стеклянные принадлежности на гриль.
- Никогда не пользуйтесь грилем при сильном ветре.
- Никогда не кладите газовый баллон горизонтально (держите его всегда вертикально).
- Никогда не допускайте касания гибкого шланга газоснабжения или кабеля электроснабжения горячих поверхностей гриля.
- Никогда не опирайтесь всем весом на боковые полки вашего гриля и никогда не пытайтесь транспортировать гриль его приподнятием за боковые полки.
- Прежде чем начинать кулинарную обработку в гриле, хорошо вымойте гриль горячей мыльной водой. Это нужно, чтобы удалить остатки растворителей, машинного масла, а также консистентной смазки, которые могут присутствовать после производственного процесса. Тем же способом и так же основательно необходимо вымыть варочную панель (плиты гриля) и решетку (решетки) гриля.



### УКАЗАНИЕ:

Перед первым использованием гриль необходимо прокалить горением горелок 30 минут на "низком жаре".



### ВАЖНО

С вашим грилем поставляется регулятор, который может быть оснащен приспособлением для защиты от излишнего потока. Контроль излишнего потока газа активируется для предотвращения чрезмерного потока газа, когда ваш регулятор начнет работать неправильно. Пользователю важно помнить и всегда выполнять простое правило, что для того, чтобы открыть клапан подачи газа на газовом баллоне, сначала нужно все ручки регуляторов на гриле перевести в положение "OFF" (ВЫКЛ.). Если клапаны подачи газа на гриле будут открыты, активируется приспособление для предотвращения излишнего потока, и горелки не

## КАК ЗАЖЕЧЬ ГРИЛЬ

Зажечь гриль очень просто, но этот простой процесс нужно

проводить с должной тщательностью.

Убедитесь, что подача газа на газовом баллоне включена, т.е. что газ подается на гриль. Если ваш гриль имеет колпак, убедитесь, что колпак открыт.

## ИСКРОВОЕ ЗАЖИГАНИЕ

Нажмите ручку управления газом, и поверните ее против часовой стрелки в позицию для высокого жара. Вы должны услышать щелчок, когда зажималка гриля создает искру, чтобы зажечь газ.

## ТРУДНОСТИ ПРИ ЗАЖИГАНИИ

Если горелка не зажглась сразу, проверьте ручки регуляторов газа и сделайте еще пару попыток через некоторое время. Если горелка все еще не зажглась, подождите несколько минут до распределения газа, и попробуйте еще раз. При отсутствии возможности добиться удовлетворительной работы гриля, прекратите работу с грилем и обратитесь к своему дилеру



### УКАЗАНИЕ:

Некорректное следование процессу зажигания, как описано в этом руководстве, может стать источником серьезных рисков.

## ОСНОВНЫЕ И БОКОВЫЕ ГОРЕЛКИ (ВСТРОЕННОЕ ЗАЖИГАНИЕ)

1. Откройте крышку гриля, прежде чем зажигать гриль.
2. Проверьте, все ли ручки регуляторов газа находятся в положении "OFF".
3. Откройте на газовом баллоне клапан подачи газа



### УКАЗАНИЕ:

Клапаны, установленные на этом гриле, имеют функцию безопасности. До поворота ручки регулятора клапана, необходимо нажать ручку, чтобы отжать клапан вниз. Эта функция предотвращает случайную активацию ручки регулятора подачи газа.

4. Из позиции "OFF" (ВЫКЛ.), нажмите ручку управления, затем поверните ее против часовой стрелки и положение для высокого жара ("HI"), 🔥 до явно слышного "щелчка".
5. Повторите шаг 4 от 3 до 4 раз, до зажигания горелки.
6. Если горелка не зажглась, переведите регулятор в позицию ВЫКЛ./"OFF", подождите 5 минут, затем повторите весь процесс зажигания, начиная с шага 4.
7. После того, как горелка зажглась, точно таким же способом зажгите и остальные горелки.
8. В зависимости от нужной температуры, поворачивайте ручку регулятора подачи газа против часовой стрелки в положение для высокого жара "HI", 🔥 или в положение "LO" 🔥 для низкого жара.

## ДЛЯ РУЧНОГО ЗАЖИГАНИЯ (ОСНОВНЫХ ГОРЕЛОК)



### ВАЖНО

Для зажигания гриля вручную, применяйте длинные спички в держателе для спичек, чтобы не обжечь себе руки.

1. Перед зажиганием горелок гриля, откройте крышку гриля, или колпак гриля, с учетом вашей модели.
2. Проверьте, чтобы все ручки гриля были в положении ВЫКЛ. ("OFF").
3. Откройте клапан регулятора подачи газа на газовом баллоне.
4. Нажмите ручку управления в позиции ВЫКЛ. ("OFF"), и поверните ручку против часовой стрелки в позицию для высокого жара ("HI") 🔥.
5. Горящую спичку (в держателе для спички) держите рядом с горелкой. Горелка загорится от горячей спички.



Сразу после зажигания горелки можно зажечь горелку, которая находится рядом с зажженной горелкой, и она зажжется от уже горящих горелок. Повторяйте этот процесс до зажигания всех горелок. Каждую горелку можно настроить. Поворачивайте ручку против часовой стрелки для настройки температуры гриля на „Высокий жар“ – “HI” 🔥 или „Средний жар“ – “LO” 🔥 с учетом, какой жар вам нужен

#### ДЛЯ РУЧНОГО ЗАЖИГАНИЯ (БОКОВЫХ ГОРЕЛОК)

1. Все ручки поверните в позицию ВЫКЛ./“OFF” и откройте клапан подачи газа на газовом баллоне. Держите свое лицо и все тело как можно дальше от гриля всегда, когда вы зажигаете гриль.
2. Откройте крышку боковой горелки.
3. Нажмите ручку регулятора, и поверните ее против часовой стрелки в положение “HI” 🔥 для высокого жара.
4. Для ручного зажигания грилей всегда применяйте длинную спичку в держателе для спичек или специальную зажигалку для грилей, чтобы избежать ожога рук. Держите горящую спичку вблизи от горелки до зажигания горелки.
5. Если горелка не зажигается, выключите ее переводом ручки регулятора в положение ВЫКЛ./“OFF”, и подождите 5 минут. Затем попробуйте зажечь горелку снова. Если горелка после нескольких повторных попыток все еще не зажигается, обращайтесь к своему дилеру по месту вашего жительства, который обслуживает неисправные грили

#### ЗАДНИЕ ГОРЕЛКИ (ЭЛЕКТРОННОЕ ЗАЖИГАНИЕ)

1. Перед зажиганием гриля, откройте крышку.
2. Проверьте, чтобы все ручки гриля были в положении ВЫКЛ. (“OFF”).
3. Откройте клапан регулятора подачи газа на газовом баллоне.
4. Нажмите ручку регулирования задней горелки, и одновременно нажмите кнопку электронного зажигания на горелке бокового стола.
5. Нажмите ручку регулятора управления газом из “ВЫКЛ.” • позиции, затем поверните ручку регулятора против часовой стрелки в положение “HI” 🔥 для высокого жара.
6. Удерживая ручку в нажатом состоянии в течение 4 секунд в положении “HI” 🔥 для высокого жара, одновременно нажмите кнопку электронного зажигания.
7. Повторяйте все эти шаги с самого начала 3-4 раза, до зажигания горелки.
8. После того, как задняя горелка зажглась, продолжайте держать ручку в нажатом состоянии в течение 20 секунд в положении “HI” 🔥 для высокого жара, чтобы горелка стабилизировалась, и только затем отпустите ручку.
9. Если горелка не зажглась, выключите ее переводом ручки регулятора газа в положение ВЫКЛ./“OFF”, подождите 5 минут, затем повторите все вышеописанные шаги с самого начала.
10. Поворачивайте ручку против часовой стрелки для установки температуры на высокий жар – “HI” 🔥 – средний или низкий жар – “LO” 🔥, в зависимости, какой жар вам нужен.

#### ДЛЯ РУЧНОГО ЗАЖИГАНИЯ (ЗАДНИХ ГОРЕЛОК)

1. Перед зажиганием гриля, откройте крышку (и/или колпак) гриля.
2. Проверьте, чтобы все ручки гриля были в положении ВЫКЛ. (“OFF”).
3. Откройте клапан регулятора подачи газа на газовом баллоне.
4. Из позиции ВЫКЛ./“OFF” нажмите ручку регулятора соответствующей горелки, и поверните ручку против

5. часовой стрелки в позицию “HI” 🔥 для высокого жара.
5. Держите горящую спичку (в держателе для спичек) рядом с задней горелкой. Горелка загорится от горящей спички. **ДЛЯ ЗАДНИХ ГОРЕЛОК:** Сжиженному топливному газу требуется довольно много времени, чтобы дойти от газораспределительного клапана до задней горелки. После того, как горелка зажглась, держите ручку регулятора горелки в нажатом состоянии еще 20 секунд в позиции для высокого жара – “HI” 🔥, до стабилизации горелки, и только затем отпустите ручку управления задней горелкой. Повторите процесс, начиная с шага 4, от 3 до 4 раз, до зажигания горелки.
6. Если горелка не зажглась, выключите ее, и подождите 5 минут. Затем повторите весь вышеописанный процесс, начиная с шага 4.



#### ВАЖНО

Храните флакон с мыльной водой и разбрызгивателем вблизи от клапана подачи газа, и проверяйте места подключения газа перед каждым применением.

#### ВЫКЛЮЧЕНИЕ ОДНОЙ ГОРЕЛКИ



#### ОПАСНО!

Не зажигайте гриль, если замечен запах газа. После использования гриля важно убедиться, что закрыты клапаны всех регуляторов газа, включая регулятор на газовом баллоне. Если вы используете заднюю горелку и шампур-самокрут, примените 1 или 2 из задних горелок на ступени низкого жара, когда нужно немного больше жара для основной задней горелки и шампура. Не используйте заднюю горелку в комбинации с основными горелками в настройке для высокого жара, когда гриль закрыт колпаком. Осторожно, опасно: Кулинарная обработка в гриле с закрытым колпаком требует особой осторожности. Нужно регулярно проверять жар и температуру, чтобы гарантировать безопасность работы гриля. Лишний жар может вызвать пожар

Затем нажмите и поверните ручку регулирования головки в позицию ВЫКЛ./“OFF”.

#### ПОЛНОЕ ВЫКЛЮЧЕНИЕ ГРИЛЯ

Закончив работу с грилем, в первую очередь отключите подачу газа из газового баллона с помощью регулятора газа на баллоне. Затем, выключите все регуляторы подачи газа на гриле, для этого нажмите ручку регулятора и поверните ее по часовой стрелке до упора в позицию ВЫКЛ./“OFF”. Дождитесь достаточного охлаждения гриля, и только затем можно закрывать гриль колпаком или крышкой. После полного охлаждения, на гриль следует всегда надевать защитный чехол, чтобы защитить ваши инвестиции от разрушительного действия стихий, когда вы не пользуетесь грилем.

#### ПОДОГРЕВАЮЩАЯ РЕШЕТКА

Подогревающие решетки – это удобный способ поддерживать температуру блюда, приготовленного в гриле, а также разогреть такие вещи, как булочки и бутербродики. Перед использованием подогревающей решетки всегда проверяйте, правильно ли она установлена.

#### РЕЖИМ ГРИЛЯ

Горелки нагревают распределитель пламени под грилем, а распределитель уже нагревает пищу, которая подвергается кулинарной обработке в гриле. Продукты питания выделяют в процессе кулинарной обработки природные соки, которые стекают на горячий распределитель пламени, и затем испаряются с него. В результате образуется ароматный дым, который пропитывает блюдо в гриле и придает ему

уникальный вкус барбекю.

## ГЛАДКАЯ ПЛИТА / РИФЛЕНАЯ ПЛИТА

Горелки нагревают плиты гриля непосредственно, а плита греет и готовит пищу, расположенную на ней. Плита гриля позволяет приготовить пищу небольшого размера, которую опасно класть на решетку потому, что она может провалиться сквозь щели и сгореть. Также плита гриля пригодна для кулинарной обработки такой пищи которая требует высокой температуры при малой продолжительности приготовления, например, овощей и небольших кусков мяса. Как и обычная кухонная сковорода-гриль, плиты гриля могут использоваться для обжаривания стейков или приготовления яичницы. НЕ применяйте плиту гриля и противень гриля одновременно. Это приведет к пожароопасному перегреву гриля.

## РАБОТА С ГРИЛЕМ И ПРИМЕНЕНИЕ КОЛПАКА

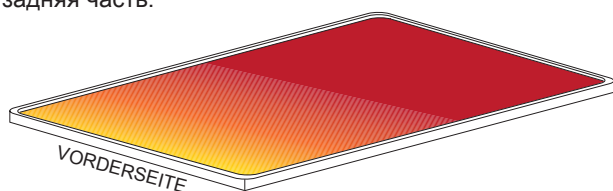
Грили, оснащенные колпаком гриля, позволяют обрабатывать пищу под закрытым колпаком, который образует своего рода "печку" для жарки и запекания пищи, например, когда требуется запечь большие куски мяса, например, целую курицу, гуся или индейку



### ОПАСНО!

Кулинарная обработка в гриле с закрытым колпаком и с горелками с настройкой "ВЫСОКИЙ ЖАР" ведет к риску пожара. Когда гриль закрыт колпаком, в нем собирается очень много жара. Поэтому ВАЖНО убедиться, что все горелки находятся в позиции для низкого жара, во избежание сгорания продуктов питания, что может повредить гриль. Избегайте поднимать колпак гриля без нужды, ведь при каждом поднимании колпака или крышки гриля теряется много жара. Для проверки жара в гриле, используйте термометр со шкалой. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА ВАШЕГО ГРИЛЯ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГРИЛЬ БЕЗ ПРИСМОТРА В ПРОЦЕССЕ КУЛИНАРНОЙ

По соображениям безопасности передняя часть плит гриля и решеток гриля нагревается не до такой высокой температуры, как задняя часть.



Для компенсации несколько более низкой температуры в передней части гриля, можно время от времени переворачивать обрабатываемый материал на решетке или плите гриля в процессе кулинарной обработки.

## КОНТРОЛЬ ВОСПЛАМЕНЕНИЯ

Воспламенение происходит, когда в гриле обрабатывается мясо, выделяющее очень много жира и соков, это все капает на распределитель пламени, и там воспламеняется. Небольшое воспламенение не опасно, и даже полезно, оно создает дым, придающий мясу типичный признак гриля, однако чрезмерное воспламенение ведет к тому, что мясо может сгореть. Мы советуем контролировать воспламенение путем того, что перед кулинарной обработкой в гриле с мяса или с птицы необходимо удалять лишний жир. Кроме того, следует при кулинарной обработке в гриле устанавливать все горелки на низкий жар.

В крайнем случае при воспламенении всегда можно сбить пламя рассыпанием непосредственно на распределитель пламени обычной поваренной соли или пекарского порошка, известного как „разрыхлитель теста“, представляющий собой, в основном, гидрокарбонат натрия (пищевую соду). Защищайте свои руки всегда, когда вам надо что-либо сделать вблизи от поверхности

гриля. В случае, когда загорелся жир в поддоне для сбора жира, поверните все ручки гриля в положение ВЫКЛ., отключите газ на и дождитесь, когда огонь погаснет. До полного охлаждения ни в коем случае не вытаскивайте из гриля поддон для жира, и не заливайте его водой.

## ОПЦИОНАЛЬНЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ ДЛЯ ГРИЛЯ И НАБОР ШАМПУРОВ (ОПЦИЯ)

1. Осторожно снимите чугунные варочные панели (плиты гриля) и подогревающую решетку с гриля.
2. Распределитель пламени разместите в центре гриля. Над этой зоной в гриле готовится мясо.
3. Насадите один из зажимов для мяса на шампур-самокрут, и закрепите зажим на шампуре, затянув барашковый винт. На острый конец шампура насадите мясо, которое вы хотите обработать в гриле, и передвиньте мясо к середине шампура. Убедитесь, что зажим хорошо держит мясо. Насадите на шампур другой зажим для мяса, переместите зажим до мяса, и затяните барашковый винт зажима, предварительно убедившись, что зажим расположен правильно и хорошо держит мясо. Для оптимальной работы шампура-самокрута в гриле вам надо надежно расположить обрабатываемые продукты посередине шампура-самокрута, и сбалансировать шампур так, чтобы шампур мог свободно вращаться, не задевая ни одну из плоскостей гриля. Незакрепленные куски мяса необходимо закрепить, чтобы они не свисали и не мешали вращению шампура-самокрута.
4. Острый конец шампура-самокрута вставьте в двигатель. Другой конец шампура уложите на противоположный держатель.
5. Зажгите гриль.
6. Включите двигатель шампура-самокрута, чтобы начать вращение шампура для кулинарной обработки мяса в гриле. Конструкция колпака гриля такова, что колпак можно закрыть на время кулинарной обработки в гриле.
7. Для обработки в гриле на шампуре всегда выбирайте только низкий жар (самое низкое пламя), чтобы избежать обгорания или разваривания от чрезмерной кулинарной обработки.
8. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА ВАШЕГО ГРИЛЯ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ГРИЛЬ ВО ВРЕМЯ ЕГО РАБОТЫ БЕЗ ПРИСМОТРА!
9. В процессе приготовления пищи с применением шампура-самокрута и косвенного тепла (т.е. когда горелка не находится непосредственно под шампуром, а гриль работает в режиме печи для запекания) под мясо на шампуре можно поставить противень (в комплекте поставки некоторых моделей гриля он не предусмотрен), чтобы собирать туда капли мясного сока и жира.

## ЗАДНЯЯ ИНФРАКРАСНАЯ ГОРЕЛКА И НАБОР ШАМПУРОВ (ОПЦИЯ)

Подготовка барбекю:

Чтобы работать в режиме барбекю, вам нужно убрать из гриля решетку гриля, компактную плиту гриля, а также распределитель пламени и подогревающую решетку. Уберите все эти части в безопасное место, они вам потом понадобятся для их установки назад в гриль. На горелку поставьте противень (в объеме поставки не предусмотрен); этот противень должен быть достаточно большим и глубоким, чтобы собирать в него лишний жир, который будет капать с жаркого. Мясо насадите на шампур-самокрут, передвиньте его к центру шампура, закрепите его зажимами и покрутите шампур вручную, чтобы проверить равновесие; при необходимости выровняйте позицию обжариваемого мяса. Острый конец шампура введите в предусмотренное гнездо двигателя, проверьте правильность посадки шампура и работы двигателя с шампуром.

Для обработки жаркого в гриле на шампурах можно применять задние горелки, и можно и не применять их. Здесь все зависит от предпочтений пользователя. Например, можно предложить такой вариант: сначала жаркое готовится с



помощью 1 - 3 основных горелок, и затем применяется только задняя горелка, чтобы в конце кулинарной обработки жаркое стало коричневым и покрылось хрустящей корочкой. С учетом размера жаркого, продолжительность этапа применения задней горелки может быть очень большой. Ни в коем случае не применяйте заднюю горелку в сочетании с основными горелками, настроенными на „Высокий жар“, и с закрытым колпаком гриля.



#### **ОПАСНО!**

Кулинарная обработка в гриле с закрытым колпаком требует особенной осторожности. Нужно регулярно проверять жар и температуру, чтобы гарантировать безопасность работы гриля. Лишний жар может вызвать пожар.

От перегрева грили выцветают, с цветными грилями это бывает быстрее, чем с черными. Для обеспечения правильного ухода за вашим грилем, не допускайте продолжительной кулинарной обработки с закрытым колпаком гриля. При неиспользовании гриля применяйте защитный чехол, чтобы защитить гриль от прямых солнечных лучей.

## **УХОД И ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ**

Очищайте гриль регулярно, и после каждого использования. Особенно тщательная очистка требуется после его неиспользования продолжительное время. Перед очисткой убедитесь, что гриль и его компоненты достаточно хорошо охлаждены. Не допускайте вредных погодных воздействий на гриль на улице, и не храните гриль в сырых или мокрых помещениях.

- Никогда не поливайте гриль водой, если его поверхности горячие.
- Горячие части гриля никогда не трогайте незащищенными руками.

Хотя наша продукция изготовлена с соблюдением стандартов высочайшего качества, и мы приняли все меры, чтобы по возможности сделать наши приборы устойчивыми к погодным воздействиям, мы не можем взять на себя ответственность за появление следов коррозии на открытых частях прибора. Исключение составляют случаи дефектов материала или изготовления деталей прибора.

Чтобы продлить срок службы вашего гриля и сохранить его состояние, мы настоятельно рекомендуем всегда закрывать прибор чехлом, когда он не используется. Это особенно важно соблюдать в зимние месяцы.

### **УХОД ЗА НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛЬЮ И СОВЕТЫ ПО ЕЕ ОЧИСТКЕ**

Чистота и нержавеющая сталь – тесно связанные понятия. Только чистая нержавеющая сталь может оптимально показать все свои возможности. Для достижения оптимальной производительности, для максимальной коррозионной устойчивости и сохранения хорошего внешнего вида, а также для большого срока службы вашего гриля чистота – обязательная предпосылка.

### **ВИДЫ ЗАГРЯЗНЕНИЙ ПОВЕРХНОСТИ, ОТПЕЧАТКИ ПАЛЬЦЕВ И ПЯТНА**

При нормальном применении поверхности чаще всего загрязняются небольшими пятнами и отпечатками пальцев. Такие загрязнения протиркой со стеклоочистителем или просто протиркой сухой мягкой тканью. После любой очистки гриля всегда хорошо промывайте гриль чистой теплой водой.

### **ГРЯЗЬ**

Как и другие поверхности, поверхности из нержавеющей стали тоже загрязняются, особенно от погодных воздействий, и особенно в прибрежной зоне рядом с морем и другими

водами. Для очистки грязных поверхностей достаточно их вымыть теплой водой без добавления очистительных средств или с добавлением, в зависимости от степени загрязнения. В крайнем случае может быть целесообразно применять мягкие чистящие порошки не абразивного и не царапающего действия, например, типичные бытовые очистительные средства. Их можно использовать в комбинации с теплой водой, нейлоновой щеткой или губкой, и тряпкой для протирки. Избегайте применения для очистки наружных поверхностей стальных щеток и стальной ваты, они могут оставить на поверхностях частички металла, а это может привести к появлению РЖАВЧИНЫ. После любой очистки следует всегда промыть поверхность горячей чистой водой.

### **ЖИР**

При приготовлении пищи на гриле, поверхности из нержавеющей стали могут загрязняться жиром. Если не удалить жир, остатки грязи на поверхности могут стимулировать процессы коррозии, или отрицательно повлиять на химическую инертность поверхностей. Следовательно, регулярное удаление грязи – обязательная предпосылка для сохранения хорошего внешнего вида гриля.

### **ВИДЫ ОЧИСТИТЕЛЬНЫХ СРЕДСТВ И МЕТОДЫ ОЧИСТКИ**

Никогда не допускайте царапанья поверхностей при их очистке, что может привести к коррозии при неполном удалении очистительного средства с поверхностей. Избегайте применения чистящих средств абразивного действия, если в них нет абсолютной необходимости.

### **ЧИСТАЯ ВОДА И ПРОТИРКА ПОВЕРХНОСТЕЙ**

Для удаления небольших пятен, не прилипшей грязи и т.п. загрязнений предпочтительно пользоваться чистой, мягкой тряпкой и чистой, теплой водой.

Любую очистку завершайте последней промывкой чистой водой и протиркой куском чистой мягкой ткани, чтобы исключить возможность появления пятен от воды.

### **БЫТОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛЬНЫЕ СРЕДСТВА**

Существует два вида бытовых очистительных средств: Моющие средства (не абразивного действия) и абразивные чистящие порошки. Абразивные средства очищают эффективнее, но они могут расцарапать поверхности. Для очистки вам непременно понадобится нейтральное моющее средство. Обычно такие очистительные средства применяются с помощью метода, который заключается в нанесении очистительного средства на поверхности из нержавеющей стали, и протирки поверхности в направлении текстуры или вдоль (не поперек!) полировочных линий с помощью мягкой тряпки. Затем очищенная поверхность промывается чистой водой и протирается досуха куском мягкой ткани, чтобы избежать появления на поверхностях безобразных пятен от воды.

### **УХОД ЗА ПОВЕРХНОСТЯМИ ВАШЕГО ГРИЛЯ ИЗ ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННОЙ СТАЛИ**

Ваш гриль имеет компоненты из нержавеющей стали. Нержавеющая сталь любого класса качества требует хорошего ухода и определенной защиты, чтобы сохранить свой внешний вид. Вопреки широко распространенному заблуждению, господствующему в обществе, даже нержавеющая сталь подвержена ржавчине, и нуждается в уходе и техническом обслуживании. Более того, даже нержавеющая сталь высшей категории качества, устойчивая к морской воде, должна очищаться как можно чаще, чтобы избежать окисления и иных аспектов, способствующих коррозии.

Сегодня в моду вошли поверхности из зачищенной конструкционной стали. Такие поверхности получают методом специального шлифования листовой стали, в процессе которого удаляется высокий глянец, и остается зачищенная поверхность. Нержавеющая сталь, зачищенная

вышеуказанным методом финишной обработки, должна чаще очищаться и получать надлежащий уход, чтобы сохранить свой благородный вид. Недостаточный уход может стать причиной появления стойких следов коррозии.

Нет сомнений, что нержавеющая сталь не относится к материалам, не нуждающимся в уходе. Чистота и нержавеющая сталь – тесно связанные понятия.

Чем в большей чистоте содержится, хранится и используется нержавеющая сталь, тем больше вероятность сохранения ее коррозионной устойчивости. Чтобы сохранить хороший внешний вид и обеспечить долгий срок службы вашего гриля, соблюдайте обобщенные советы по уходу за нержавеющей сталью, изложенные ниже:

- Мы рекомендуем владельцам наносить тонкий слой оливкового масла на поверхности из нержавеющей стали в новом состоянии, а в также после каждой очистки, и сушки. Оливковое масло великолепно способствует защите поверхностей из нержавеющей стали от загрязнений, вызывающих коррозию, тонкий слой оливкового масла на поверхностях удаляет отпечатки пальцев и пятна, а поверхности из нержавеющей стали будут выглядеть как новенькие. Покрытие из слоя оливкового масла облегчает последующую полировку.
- Для очистки гриля используйте мягкие тряпки или губки.
- Никогда не применяйте стальные щетки или стальную вату.
- Регулярно очищайте открытые поверхности.
- После очистки хорошо промойте поверхности водой.
- Избегайте очистки средствами, с содержанием хлора.
- Полированные поверхности следует протирать или вытирать только в направлении линий полировки, а НЕ поперек этих линий.
- Очень осторожно очищайте торцевую панель прибора. На ней напечатана важная информация, которая может быть удалена от сильного трения.

### ЧУГУННЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

Перед кулинарной обработкой продуктов питания в гриле вымойте плиту гриля или поддон гриля (при наличии этих частей в объеме поставки вашего гриля) горячей мыльной водой, чтобы удалить остатки масла или упаковки, которые могут быть после производственного процесса изготовления гриля. Затем промойте очищенные поверхности чистой водой, и оставьте плиты (противень) сушиться естественным путем. После установки чистых плит (противня) назад в прибор, можно зажигать гриль и приступать к кулинарной обработке продуктов питания.

После зажигания медленно нагревайте плиты гриля до рабочей температуры в течение около 30 минут. При нагревании над плитами можно заметить легкие пары, это нормально, это выгорают остатки. Выключите гриль, чтобы охладить плиты. Теперь можно подготовить плиты к работе нанесением на них тонкого слоя пищевого масла. Проследите, чтобы плиты не были настолько горячими, что нанесение масла на них могло стать источником риска от распространения горячих капель масла. Наносите масло на плиту с помощью кулинарной кисти так, чтобы поверхность плиты пропиталась маслом. Полностью охладите плиты, дайте им остыть, затем протрите плиты для удаления остатков масла. Теперь гриль готов к работе. Повторяйте вышеописанный процесс после каждого использования гриля, чтобы содержать плиты и решетки в состоянии полной готовности к работе.

### ЭМАЛЕВЫЕ ПОВЕРХНОСТИ ГРИЛЯ

Предметы с эмалевым покрытием требуют осторожного обращения, их нельзя очищать абразивными чистящими средствами и тряпками, которые могут оставлять царапины. Эмаль на поверхностях может лопаться и отламываться при ударах и падении. Эмалевые поверхности НЕ считаются

поверхностями с антипригарным покрытием, они требуют нормального применения пищевого масла. К перегретым эмалевым поверхностям без масла пища может пригорать. Поверхности легче очищаются, если оставить их размокать на ночь.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОРЕЛОК

С предпосылкой нормального использования, а также надлежащего функционирования, для очистки горелок достаточно дать выгореть остаткам пищи на них после процесса кулинарной обработки. Ежегодно следует снимать горелки и очищать их полностью, или это нужно делать после каждого обнаружения сильных отложений, чтобы обеспечить отсутствие признаков засорения (от грязи и насекомых), которые могут быть в отверстиях горелки, на впуске первичного воздуха или в горлышке горелки из нержавеющей стали. Для удаления засора горелок, применяйте средство для очистки труб. При последующем монтаже очищенной горелки проследите за правильным позиционированием с соблюдением нижеизложенных инструкций. Горлышко горелки должно расположиться над выпуском клапана подачи газа в горелку, Верхние заслонки газосборных камер должны быть выше верхних сторон горелки.

### ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ ГОРЕЛОК И ЗАПАСНЫЕ ЧАСТИ

Горелки из нержавеющей стали и распределитель пламени имеет определенный эксплуатационный срок службы; эти изделия часто подвергаются разрушительному воздействию кухонных маринадов и экстремально высоких температур, и находятся в достаточно труднодоступной зоне гриля, про которую часто могут забыть в процессе регулярной очистки гриля. Запасные части вы можете приобрести в местной торговой организации, т.е. у того дилера, где вы покупали свой гриль.

### ПАУКИ И НАСЕКОМЫЕ. ОПАСНО!

В горелках гриля могут поселиться пауки и насекомые, что может стать причиной утечки газа с передней стороны горелок. Это состояние очень опасно, оно может стать причиной пожара, в результате чего гриль может быть поврежден, и его эксплуатация перестанет быть безопасной.

### КОГДА ВАМ НУЖНО НАЧИНАТЬ ИСКАТЬ ПАУКОВ

Вам следует проверять горелки не реже одного раза в год, или сразу после наступления следующих условий:

- Запах газа в сочетании с желтоватым пламенем горелки.
- Гриль не нагревается до правильной температуры
- Гриль нагревается неравномерно.
- Горелки издадут щелкающие шумы.

### ТРЕБОВАНИЯ К ДИАМЕТРАМ ОТВЕРСТИЙ ВПУСКА ПЕРВИЧНОГО ВОЗДУХА:

Для гриля с 4 горелками:

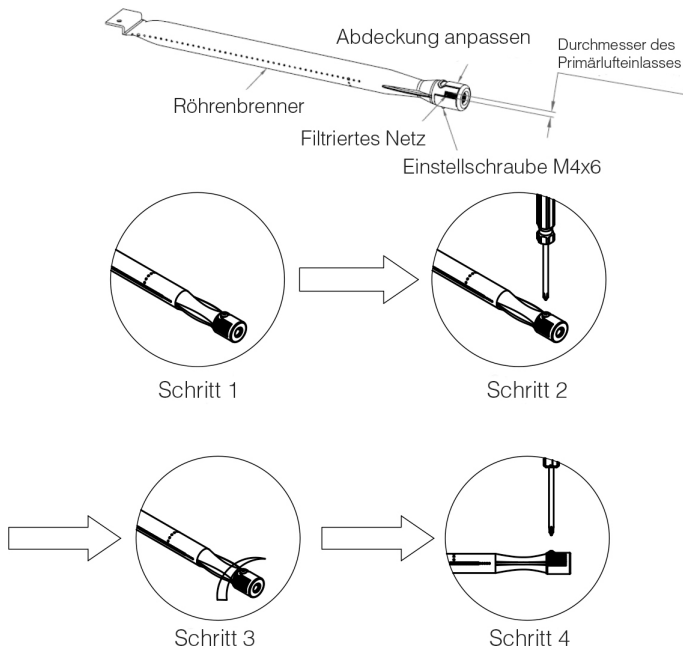
- Диаметр с каждой стороны: 5,5 ~ 6,5 мм
- Общий диаметр для двух сторон: 11 ~ 13 мм

Для гриля с 6 горелками:

- Диаметр с каждой стороны: 2 ~ 2,5 мм
- Общий диаметр для двух сторон: 4 ~ 5 мм

### НАСТРОЙКА ВПУСКА ВОЗДУХА:

Настройте диаметр отверстия впуска первичного воздуха, с соблюдением чертежей ниже (ниже приводится картинка с горелкой, которая служит только для иллюстрации, т.е. вид вашей горелки может отличаться).



хранить на улице, в сухом, хорошо вентилируемом месте, подальше от любых источников тепла и возгорания. Не разрешайте детям играть с газовым баллоном.

Для защиты вашей инвестиции рекомендуется укрывать гриль пригодным покрытием, например, защитным чехлом. Однако просьба помнить, что перед применением защитного покрытия или защитного чехла гриль всегда следует достаточно охладить, очистить загрязненные поверхности, прочую грязь, и дать грилю полностью высохнуть. Несоблюдение этой информации может сделать защитный чехол скорее фактором, провоцирующим коррозию, а не инструментом для защиты



**УКАЗАНИЕ:**

При необходимости держать свой гриль под защитным чехлом, время от времени проверяйте свой гриль на наличие следов коррозии и поражения насекомыми. Для дополнительной защиты покрывайте поверхности гриля тонким слоем масла.

**ПОДДОН ДЛЯ СБОРА ЖИРА**

После каждого использования гриля проверяйте поддон для сбора жира, каплесборник и чашу для сбора капель на наличие отложений жира. Данный участок гриля подлежит регулярному техническому обслуживанию, если этого не делать, возможен пожар в результате возгорания жира, или от чрезмерного воспламенения. Возгорание гриля может серьезно повредить ваш гриль, причем, такие повреждения гарантией не покрываются.

**КОРПУС ГРИЛЯ**



**ОПАСНО!**

Пренебрежение очисткой гриля создает риск пожароопасности!

Регулярно удаляйте лишний смалец или жир с корпуса гриля с помощью мягкого пластикового или деревянного скребка. Нет необходимости удалять с корпуса весь смалец или жир. При необходимости полной очистки, применяйте только горячую воду с тряпкой или щеткой с нейлоновыми щетинками.

Перед полной очисткой удалите плиты гриля с варочными поверхностями, а также горелки из гриля. Не погружайте в воду регуляторы газа или распределитель пламени. После очистки тщательно и правильно установите в корпус гриля горелки и распределитель пламени, затем убедитесь в правильной работе гриля, горелок и распределителя.

**КРЕПЕЖ**

Все винты, болты, шпильки, пальцы и т.д. регулярно проверять и хорошо подтягивать.

**КОНЕЦ СЕЗОНА РАБОТЫ С ГРИЛЕМ**

После каждого сеанса работы с грилем переведите горелки гриля в позицию "Высокий жар", и дайте горелкам выгореть в течение 5 минут. В результате этой процедуры выгорают все остатки пищи, что значительно облегчает последующую очистку

**ХРАНЕНИЕ**

Храните свой гриль в сухом, прохладном месте. Прикрывайте горелки алюминиевой фольгой, чтобы предотвратить скопление в отверстиях горелок насекомых и других инородных тел. Всегда укрывайте гриль защитным чехлом, чтобы защитить от погодных воздействий ваши инвестиции, когда вы не пользуетесь грилем. При необходимости хранить гриль в помещении, обязательно удалите газовый баллон, и оставьте его на улице. Газовый баллон следует всегда

**ЭЛАСТИЧНЫЕ ШЛАНГИ**

Убедитесь, что гибкие шланги не перекручены. Регулярно проверяйте состояние гибких шлангов и заменяйте их при наличии признаков того, что они пришли в негодность. Не изменяйте путь прокладки гибкого шланга.

**СЕРИЙНЫЙ НОМЕР**

Серийный номер вашего гриля находится на внутренней стороне корпуса, или на правой двери, или на боковой стенке. Если вам понадобится дополнительная помощь по вашему грилю от вашей местной дилерской торговой организации или непосредственно на фирме „Masport“, просьба иметь наготове серийный номер вашего гриля, чтобы можно было быстро идентифицировать, какой именно у вас гриль.

## УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ

### ПРЕЖДЕ ЧЕМ ЗВОНИТЬ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР

Если ваш гриль функционирует не надлежащим образом, воспользуйтесь нижеприведенным контрольным списком перед тем, как обращаться в сервисную службу Вашего регионального дилера.

### ПРИБОР ДОПУЩЕН К ЭКСПЛУАТАЦИИ ТОЛЬКО НА УЛИЦЕ

ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТОЛЬКО ШЛАНГ ДЛЯ ПОДКЛЮЧЕНИЯ И РЕГУЛЯТОР ДАВЛЕНИЯ, ПРЕДОСТАВЛЕННЫЙ ПРОИЗВОДИТЕЛЕМ!

При необходимости в замене запасных частей вы можете обратиться либо в наш отдел сервисного обслуживания, либо в сервисный центр вашего регионального дилера. Применение не разрешенных запасных частей может привести к опасным ситуациям с потерей контроля за обстановкой.

### ХРАНЕНИЕ ГРИЛЯ

1. Очистка гриля.
2. Когда к грилю подключен баллон с сжиженным топливным газом под низким давлением, храните гриль на улице, в сухом, хорошо вентилируемом и недоступном для детей месте.
3. ТОЛЬКО после отключения и удаления газового баллона гриль можно хранить во внутренних помещениях. Газовый баллон с сжиженным углеводородным газом (СУГ) можно хранить только на улице, в недоступном для детей месте. НИКОГДА не храните газовый баллон в зданиях, гараже или в других закрытых помещениях.
4. При использовании защитного чехла для гриля, проверяйте состояние гриля через каждые две недели

## ОБРАБОТКА ПРОБЛЕМ

ПРОБЛЕМЫ	ВОЗМОЖНАЯ ПРИЧИНА	УСТРАНЕНИЕ ПРОБЛЕМ
<b>ВСТРОЕННОЕ ЗАЖИГАНИЕ</b> Ручка нажата, и повернута против часовой стрелки, однако:		
– Нет зажигания горелки.	Засор сопла	Проверьте сопло на засор.
– Нет искры.	Грязные контакты электрода и/или ослабли контакты.	Удалите соединительный кабель, очистите контакты, и снова соедините контакты.
– Все еще нет искры.	Повреждение зажимов электрода.	Проверьте электрод, при наличии повреждений замените его.
– Слабая искра.	Это бывает от влажности или наличия остатков пищи на электродах.	Устраните лишнюю влагу кухонной бумагой, очистите электрод.
– Искра подается, но не на кончике электрода, а где-то еще.	Повреждение кабеля зажигания.	Замените кабель зажигания.
<b>ЭЛЕКТРОННОЕ ЗАЖИГАНИЕ (ЗАДНИХ ГОРЕЛОК)</b> Ручка нажата, и повернута против часовой стрелки, однако:		
– Нет зажигания горелки.	Засор сопла	Проверьте сопло на засор.
– Нет искры.	Грязные контакты электрода и/или ослабли контакты.	Удалите соединительный кабель, очистите контакты, и снова соедините контакты.
– Все еще нет искры.	Контакты на батарее грязные, или ослабли. Батарея истощена, разрядилась.	Очистить, подтянуть контакты. Заменить батарею.
– Все еще нет искры.	Неправильная полярность.	Проверьте полярность, установите батарею правильно.
– Все еще нет искры.	Цепь тока не замкнута, ослабли контакты на модуле зажигания.	Соберите модуль зажигания заново и убедитесь, что все прочно смонтировано и имеется полная цепь тока.
– Все еще нет искры.	Повреждение зажимов электрода.	Проверьте электрод, при наличии повреждений замените его.
– Слабая искра.	Это бывает от влажности или наличия остатков пищи на электродах.	Устраните лишнюю влагу кухонной бумагой, очистите электрод.
– Искра подается, но не на кончике электрода, а где-то еще.	Повреждение кабеля зажигания.	Замените кабель зажигания.
<b>НЕВОЗМОЖНО ЗАЖЕЧЬ ГОРЕЛКУ СПИЧКОЙ</b>	Нет газа	Откройте клапан подачи газа на газовом баллоне.
	Неравномерный поток газа.	Прочистите трубки горелки.
	Неправильный монтаж между горелкой и клапаном.	Соберите горелку заново.
<b>ЖЕЛТОЕ ИЛИ ОРАНЖЕВОЕ ПЛАМЯ С ЗАПАХОМ ГАЗА</b>	Неполное сгорание.	Проверьте горелку на входе на наличие засора,
<b>НИЗКИЙ ЖАР, А РУЧКА В ПОЗИЦИИ „ВЫСОКИЙ ЖАР“</b>	Искривление или залом газового шланга.	например, проверьте, нет ли в горелке пауков.
	Засор горелки или сопла.	Проверьте, правильно ли настроена воздушная заслонка, выясните причину неправильной работы заслонки.
	Низкое давление газа.	Проложите шланг прямо.
	Гриль не был предварительно прогрет.	Очистить.



<b>ВОСПЛАМЕНЕНИЕ</b>	Лишний жир из мяса.	Проверьте газовый баллон и регулятор давления газа (см. стр. 15).
	Слишком высокая температура.	Прогрейте гриль в течение 15 минут.
	Отложения жира.	Перед кулинарной обработкой, не забудьте обрезать лишний жир с мяса.
<b>НЕТ ПЛАМЕНИ</b>	Слишком сильный ветер.	Найдите для гриля место, где ветер не такой сильный.
<b>ОСТРОКОНЕЧНОЕ ПЛАМЯ</b>	Слишком высокое давление газа.	Позвоните своему поставщику газовых баллонов.
<b>ОБРАТНЫЙ УДАР ПЛАМЕНИ</b>	Засор горелки.	Очистить.
<b>ЗАГОРЕЛСЯ ЖИР</b>	На обжариваемом материале скопилось слишком много жира.	Отключите все регуляторы газа, закройте клапан на газовом баллоне СУГ, откройте крышку и дождитесь выгорания жира и прекращения огня. После охлаждения гриля, очистите гриль.

## ГАРАНТИЙНАЯ ДЕКЛАРАЦИЯ

В течение гарантийного срока, обязательного по закону, мы удовлетворим все претензии по недостаткам прибора, связанные с дефектами материала или изготовления, путем ремонта или замены по нашему собственному выбору. Гарантийный срок определяется по положениям действующего законодательства той страны, в которой прибор был куплен.

Гарантия, обещанная нами, применяется только при условии, если:

- Это руководство пользователя соблюдалось,
- Прибор применялся правильно,
- Использовались только оригинальные запасные части.

Наша гарантия пропадает при:

- Попытках не авторизованного ремонта,
- Внесении не разрешенных технических модификаций,
- Применении не по назначению.

Гарантия не включает:

- Повреждения лакового покрытия, связанные с нормальным износом.
- Износ частей, которые в карте запасных частей выделены рамкой xxxxxx (x).

Срок гарантии исчисляется с даты покупки прибора первым конечным потребителем. Датой покупки считается дата, указанная в документе, подтверждающем покупку, например, в товарном или кассовом чеке. В случае гарантийной претензии просьба обращаться к своему дилеру или в авторизованный сервисный центр с предъявлением документа, подтверждающего покупку, а также этой гарантийной декларации. Настоящая декларация не затрагивает претензий покупателя к продавцу по выявленным недостаткам.



## SADRŽAJ

<b>SIGURNOSNE INFORMACIJE I GARANCIJA</b>	<b>169</b>
<b>OPSEG ISPORUKE I POPIS DIJELOVA I PRIČVRSNICA</b>	<b>171</b>
<b>PRIČVRSNI MATERIJALI</b>	<b>172</b>
<b>UPUTE ZA SASTAVLJANJE</b>	<b>172</b>
<b>KONFIGURACIJA PLOČA RAZDJELNIKA TOPLINE</b>	<b>184</b>
<b>RAŽANJ (OPCIJA)</b>	<b>185</b>
<b>PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE</b>	<b>186</b>
<b>ISPITIVANJE PROPUSNOSTI</b>	<b>186</b>
<b>INSTALACIJA</b>	<b>186</b>
<b>UPORABA</b>	<b>187</b>
<b>OTKRIVANJE PROBLEMA</b>	<b>190</b>
<b>OTKLANJANJE PROBLEMA</b>	<b>191</b>
<b>GARANCIJSKA IZJAVA</b>	<b>191</b>
<b>NJEGA I ODRŽAVANJE</b>	<b>192</b>

# SIGURNOSNE INFORMACIJE I GARANCIJA

SAČUVAJTE OVE UPUTE NA SIGURNOM MJESTU ZA KASNIJU UPORABU.



**NE KORISTITE OVAJ ROŠTILJ PRIJE NEGO GA ISPRAVNO SASTAVITE I PROČITATE PAŽLJIVO OVE UPUTE.**



Ove upute služe kao općenite smjernice te ni na koji način ne zamjenjuju nacionalne i lokalne propise. Za točne informacije vezano za zakonske odredbe o korištenju ovog uređaja, obratite se nadležnim lokalnim tijelima.

Simboli U Ovim Uputama



Moguć rizik i opasnost. Nepoštivanje ove upute može uzrokovati ozljede ili materijalna oštećenja.



Važna informacija za ispravnu uporabu. Nepoštivanje ove upute može uzrokovati oštećenje roštilja.



Informacije za korisnike. Ove informacije vam pomažu da ispravno koristite uređaj.

**NEPOŠTIVANJE OVIH UPUTA MOŽE DOVESTI DO POŽARA ILI EKSPLOZIJE, ŠTO ZA POSLJEDICU MOŽE IMATI MATERIJALNA OŠTEĆENJA, OZLJEDE OSOBA ILI SMRT.**

Otvoreni dijelovi uređaja mogu biti veoma vrući. Nikada ne dozvolite maloj djeci da se približavaju uređaju (niti za vrijeme njegovog hlađenja).

Neki dijelovi roštilja mogu imati oštre rubove, na što se osobito skreće pozornost u ovom priručniku! Ukoliko je potrebno nosite odgovarajuće zaštitne rukavice.

Na spojenim dijelovima koje je zapečatio proizvođač korisnik ne smije vršiti izmjene. Bilo kakva preinaka uređaja od strane neovlaštenih osoba može biti opasna.

## VAŽNE SIGURNOSNE INFORMACIJE

Prije montaže i uporabe molimo pažljivo pročitajte ovaj priručnik.

- Neispravna uporaba ovog proizvoda poništava jamstvo proizvođača.
- Proizvođač ili njegov komercijalni predstavnik ne mogu preuzeti odgovornost za nemogućnost korištenja ili oštećenja hrane pripremljene na ovom uređaju.
- Koristite ispravno gorivo za ovaj uređaj kako je navedeno. Pitajte Vašeg trgovca za ispravno gorivo za koje je koncipiran ovaj roštilj.

## KORISNIČKI PRIRUČNIK

- Prije uporabe ovog roštilja korisnik mora razumjeti sve sigurnosne odredbe opisane u ovom priručniku.
- Ukoliko imate pitanja vezano za ove upute, prije uporabe roštilja obratite se Vašem lokalnom trgovcu za objašnjenja.
- Ovaj stroj prije korištenja mora biti ispravno sastavljen. Nepoštivanje naputaka iz ovih uputa može uzrokovati ozbiljna oštećenja ili ozljede.

## OSOBNA SIGURNOST

- Alkohol, lijekovi ili droge mogu utjecati na sposobnost korisnika da ispravno sastavi ovaj roštilj.

- Prije svake uporabe trebalo bi pregledati operativnu sigurnost roštilja.
- Nikada ne pokušavajte micati roštilj dok radi ili prije nego se dovoljno ohladio.
- Korisnik roštilja svoju pozornost treba stalno usmjeravati na pripremu hrane.
- Ne ostavljajte upaljen roštilj bez nadzora. Kada je roštilj upaljen ili za vrijeme roštijanja korisnik se niti u jednom trenutku ne bi smio udaljavati od roštilja.

## SIGURNOST OSTALIH OSOBA

- Korisnik je odgovoran za sigurnost ostalih osoba kada uređaj radi.
- Osobe koje gledaju trebale bi biti na sigurnoj udaljenosti od upaljenog roštilja.
- Djecu i životinje držite podalje od upaljenog roštilja i za vrijeme njegovog hlađenja.

## LOKACIJA

- Ne koristite u zatvorenim prostorijama. Roštilji su namijenjeni SAMO za KORIŠTENJE NA OTVORENOM
- Koristite u zaštićenim po mogućnosti natkrivenim prostorima.
- Pripazite na to da roštilj prije uporabe postavite na ravnu i sigurnu površinu. Ukoliko je moguće blokirajte pokretanje kotača.
- Koristite na minimalnoj udaljenosti od jednog metra od zapaljivih površina ili konstrukcija.

## POZOR, OPASNOST OD OPEKLINA

- Dijelovi roštilja veoma se zagriju te mogu prouzročiti ozbiljne opekline – površinu kratko taknite prstom prije nošenja ili pakiranja uređaja.
- Ručka poklopca roštilja može biti izrazito vruća! Preporučuje se nošenje zaštitnih rukavica i dugih rukava.
- Ukoliko se roštilja sa zatvorenim poklopcem potrebno je biti iznimno oprezan prilikom otvaranja poklopca jer nagli dotok struje vrelog zraka može opeći nezaštićenu ruku.

## POZOR, OPASNOST OD PLINA

- Uvjerite se da su svi plinski priključci i plinska crijeva u dobrom stanju i ispravno montirani
- Prije uporabe provjerite propusnost svih plinskih dovoda i plinskih priključaka.
- Zapaljive tvari ne držite u blizini roštilja.
- Plinsku bocu nemojte držati direktno ispod roštilja.
- Bocu s ukapljenim naftnim plinom (LPG) nemojte držati ispod roštilja niti u njegovoj blizini.
- Ne koristite niti ne čuvajte sprejeve pod tlakom u blizini roštilja.
- Benzin ili druge zapaljive pare ili tekućine ne koristite niti ne držite u blizini roštilja.
- Pazite da je plin u plinskoj boci postavljen na poziciju UGAŠENO (OFF) nakon korištenja ili kada je roštilj bez nadzora.
- Prilikom gašenja roštilja isključite dovod plina prije gašenja svih regulatora plamena.
- Plinsku bocu ne držite ispod razine zemlje. LPG je teži od zraka. Ukoliko plin istječe, dolazi do nakupljanja te je moguće da se zapaljuje plamen ili električnog iskrenja.

## ZA VAŠU SIGURNOST I SIGURNOST DRUGIH

Ukoliko osjetite miris plina:

- Ugasite dovod plina do roštilja.
- Ugasite otvoreni plamen (svijeće, cigarete itd.)
- Očistite okolno područje kako bi se rasplinuo preostali neizgoreni plin.

Istražite razlog dotoka mirisa plina prije poduzimanja dodatnih mjera. Ukoliko plin dolazi iz LPG-plinske boce sa sigurne udaljenosti odmah pozovite vatrogasce. Vežano za priključivanje plinske boce na roštilj pročitajte odgovarajući odlomak u ovom priručniku.

Vežano za testiranje propusnosti potražite odgovarajući odlomak u ovom priručniku.

### **SIGURNOSNA OPREMA**

Ukoliko roštiljate s uljem ili masti, imajte u blizini materijal za gašenje.

Ukoliko dođe do požara zbog ulja ili masti, ne pokušavajte gasiti vodom ili alkoholom. Koristite protupožarni aparat, ili ugasisite pomoću zemlje, pijeska ili natrona.

### **OPASNOST OD KIŠE**

Ukoliko za vrijeme roštiljanja s uljem ili masti počne kišiti, prekinite dovod plina i isključite sve plamenike, te što prije prekriti roštilj. Odmaknite osobe i životinje od roštilja. Ne pokušavajte pomicati roštilj prije nego se ohladi i može se sigurno pomjerati.

### **SASTAVLJANJE**

Ovaj roštilj namijenjen je Samo Za Uporabu Na Otvorenom i ne bi ga trebalo koristiti u zgradi, garaži ili drugim zatvorenim prostorijama.



#### **NAPOMENA:**

Prije montaže roštilja pažljivo pročitajte stranice koje se odnose na dijelove i montažu.

### **ISPRAVNO MJESTO ZA ROŠTILJ**

Plinski roštilj ne koristite u garažama, verandama, prolazima, ostavama ili drugim zatvorenim prostorijama. Vaš se roštilj smije postaviti samo na otvorenom s minimalno 430mm stražnjeg i bočnog odmaka od bilo kakve zapaljive površine. Roštilj ne bi trebalo postavljati ispod zapaljive površine. Ne blokirajte dovod zraka i prozračivanje oko kućišta roštilja. Roštilj držite podalje od zapaljivih tvari! (vidi stranicu 20).

### **INFORMACIJE O PLINU I REGULATORU TLAKA**

Plinske roštilje sigurno koriste milijuni ljudi kada se poštivaju jednostavne sigurnosne upute. Ovaj roštilj je namijenjen samo za uklapljeni naftni plin (LPG). Preporučuje se boca veličine 4,5 kg ili veća. Potreban vam je odgovarajući regulator tlaka i ispravna boca kako biste sigurno i efikasno radili s roštiljom. Dijelovi sustava goriva namijenjeni su radu s ovim roštiljom. (vidi listu rezervnih dijelova).

### **GARANCIJA**

Ukoliko se u nekom određenom periodu od kupnje uređaja neki dio zbog krive obrade ili defektnog materijala pokvari, AL-KO će besplatno zamijeniti ili popraviti pokvareni dio. Detalje pročitajte pod Garancija. Ne koristite nesiguran roštilj.

### **LPG-PLINSKA BOCA**

Proizvođač / trgovac plinskih boca odgovoran je za sigurnost i učinkovitost LPG plinske boce. To nije sadržano u AL-KO garanciji za roštilj. Ne koristite nesigurne plinske boce. Koristite ispravne plinske boce za ovaj roštilj, ukoliko niste sigurni, raspitajte se kod

vašeg trgovca.

### **ZBRINJAVANJE AMBALAŽE**

Skinite svu zaštitnu ambalažu uključujući i zaštitni film na površinama od nehrđajućeg čelika. Pazite da ispravno zbrinete ambalažni otpad ili ga po mogućnosti odnesete na recikliranje u skladu s lokalnim propisima o zbrinjavanju.



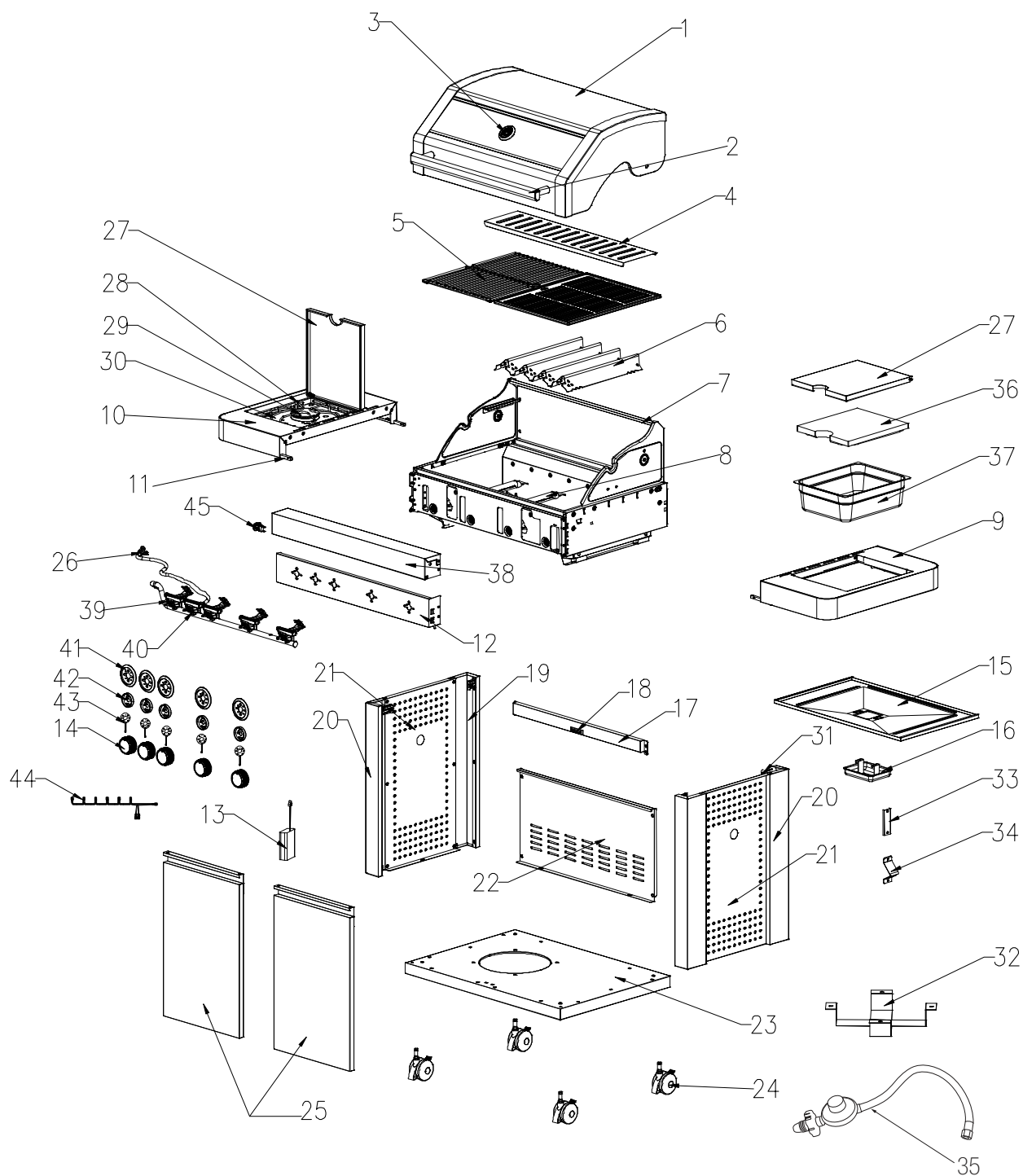
#### **NAPOMENA:**

Slike / upute na sljedećim stranicama odnose se na više modela roštilja. Molimo ignorirajte one upute i funkcije koje se ne odnose na Vaš roštilj.

Plinski cilindar preporuča se za plinsku bocu od 5 kg LPG, dovoljno je za razdoblje grijanja od približno 35 sati s punom snagom.




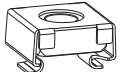



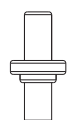
# OPSEG ISPORUKE I POPIS DIJELOVA I PRIČVRSNICA

## 4 PLAMENIKA (SA ZADNJIM PLAMENIKOM) U OPSEGU ISPORUKE



\* SLIKA JE SAMO INFORMATIVNA I MOŽE PRIKAZIVATI KOMPONENTE KOJE NISU PRISUTNE NA SVIM MODELIMA ROŠTILJA.

## PRIČVRSNI MATERIJALI

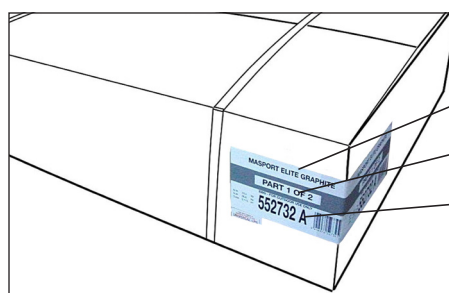
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### POZOR!

Iako smo se potrudili da što je moguće više pojednostavimo postupak sastavljanja moguće je da se prilikom nestručnog rukovanja gotovim čeličnim dijelovima kutevi i rubovie za vrijeme motaže mogu uzrokovati porezotine. Budite oprezni prilikom rukovanja dijelovima. Izrazito se preporučuje nošenje zaštitnih rukavica.

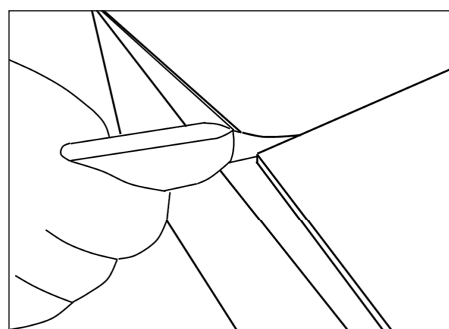
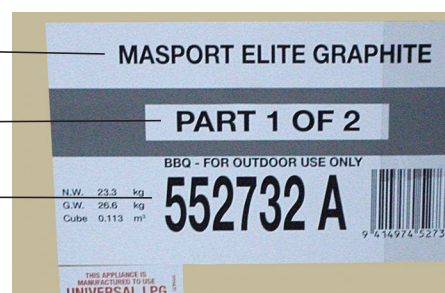
## UPUTE ZA SASTAVLJANJE



Opis artikla

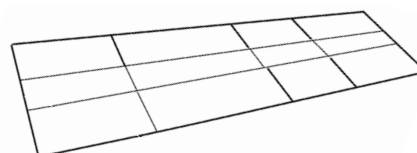
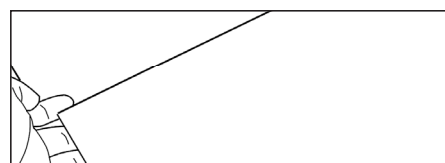
Karton Oznaka

Artikal Broj dijela



Otorite karton tako da skinete transportne pričvrsnice, te rastvorite karton uzduž obje strane. Rastvorite ljepljivu vrpču samo malo u sredini te rukama rastvorite karton.

Raspakirajte cijeli karton; taj karton će poslužiti kao podloga kada se bude sastavljalo kućište. Otvorite karton kako je prikazano i postavite ga tamo gdje ćete sastavljati roštilj.



Za sastavljanje Vam je potreban sljedeći alat: križni odvijač, ključ od 10 mm.



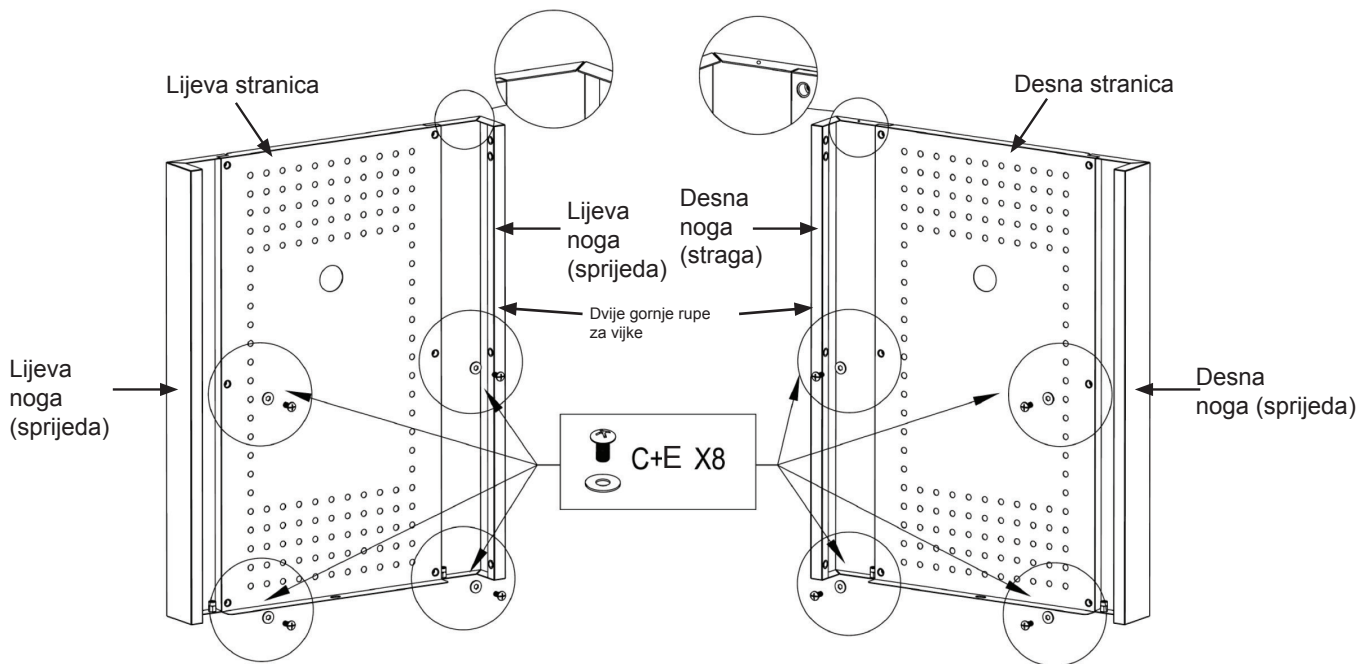
### NAPOMENA:

Sastavljanje roštilja obavljajte na ravnoj vodoravnoj površini. Slike na sljedećim stranicama prikazuju korake za sastavljanje roštilja sa 6 plamenika i stražnjim plamenikom. Sastavljanje roštilja neka vrše dvije osobe



**KORAK 1**

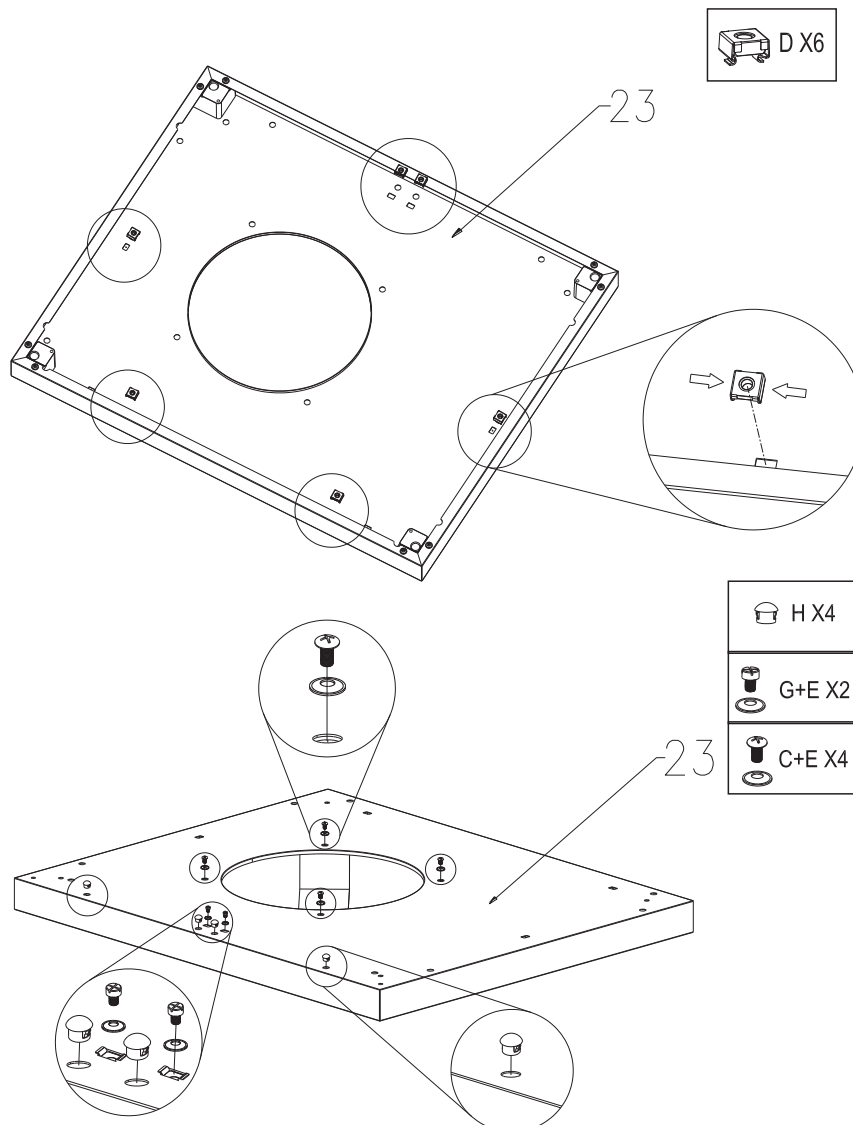
Identificirajte dvije različite vrste nogu. Lijeva noga na lijevoj prednjoj strani je ista kao desna stražnja, a noga na desnoj prednjoj strani je ista lijevoj na stražnjoj strani. Montirajte noge na bočne stranice.



Druga mogućnost je da noge okrenete tako da se svije gornje rupe za vijke nalaze na unutarnjoj strani roštilja.

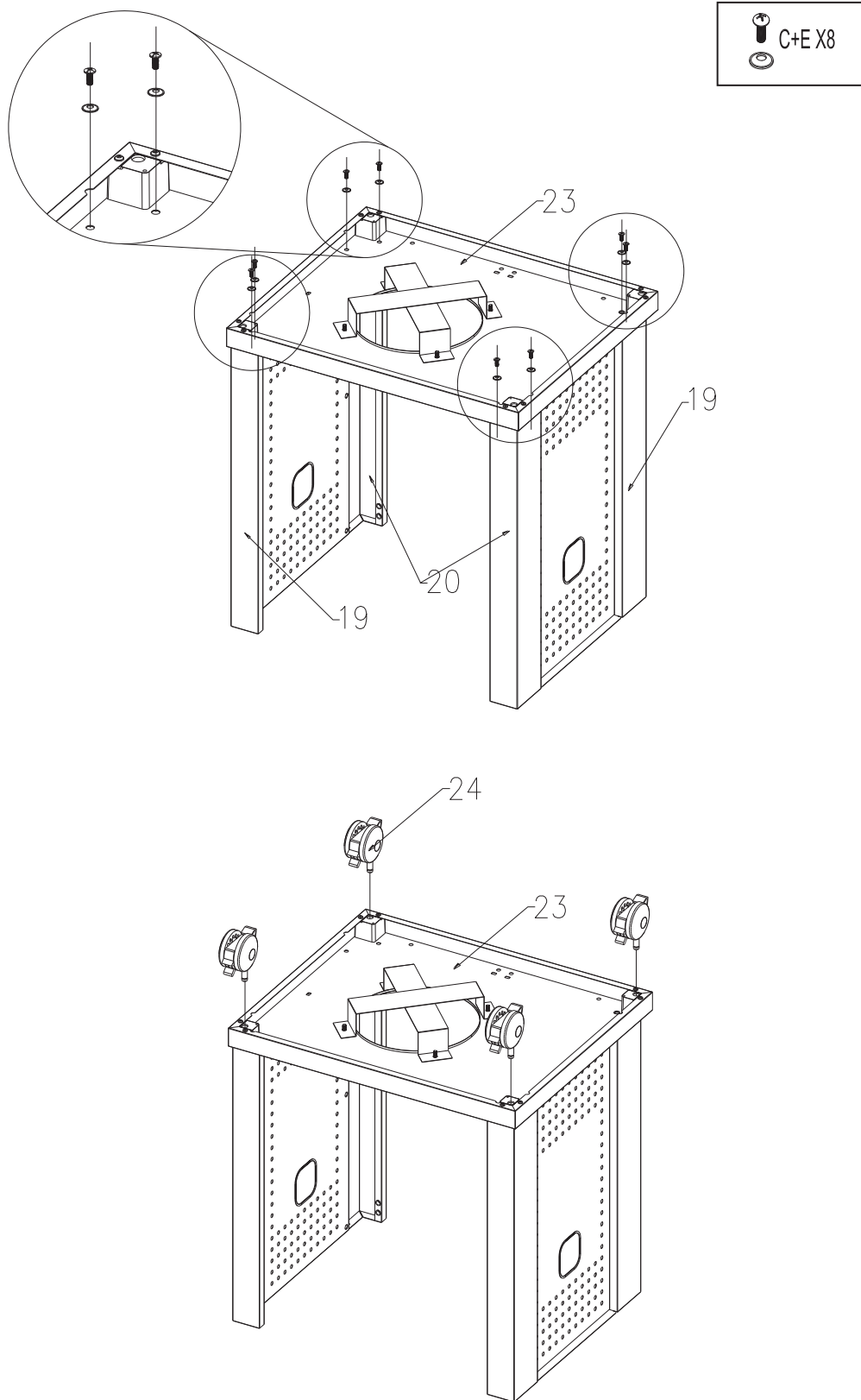
**KORAK 2**

Umetnite matice 6 x D (M6) na donju stranu postolja. Na gornju stranu postolja montirajte plastične nastavke graničnike za vrata.



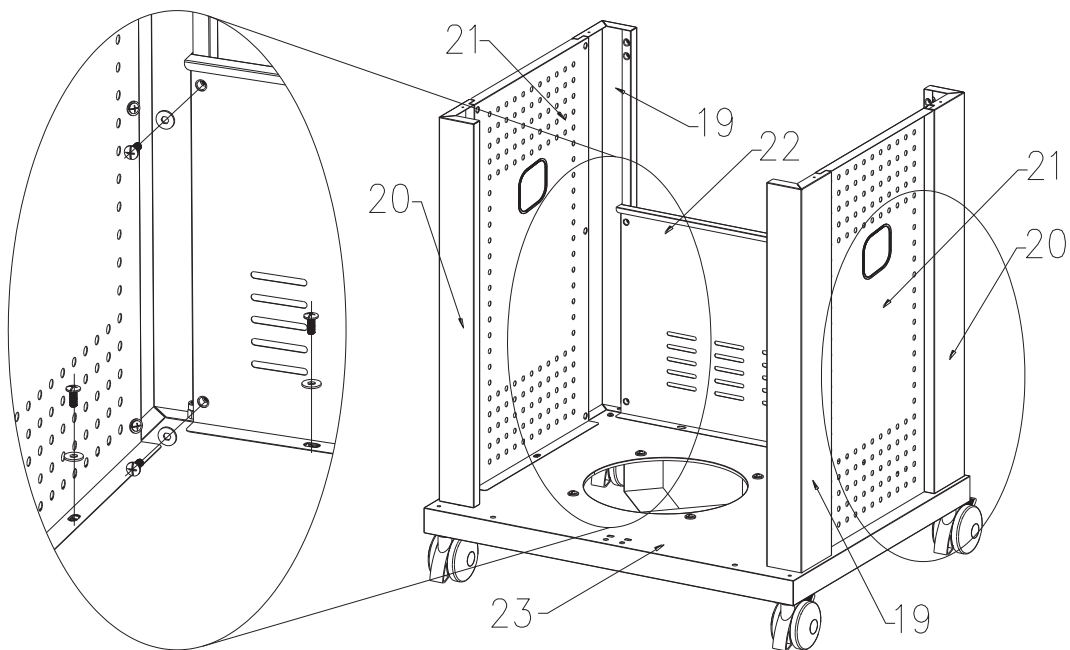
### KORAK 3

Montirajte bočne stranice na postolje. Zatim pritiskanjem montirajte 4 kotača ispod postolja.

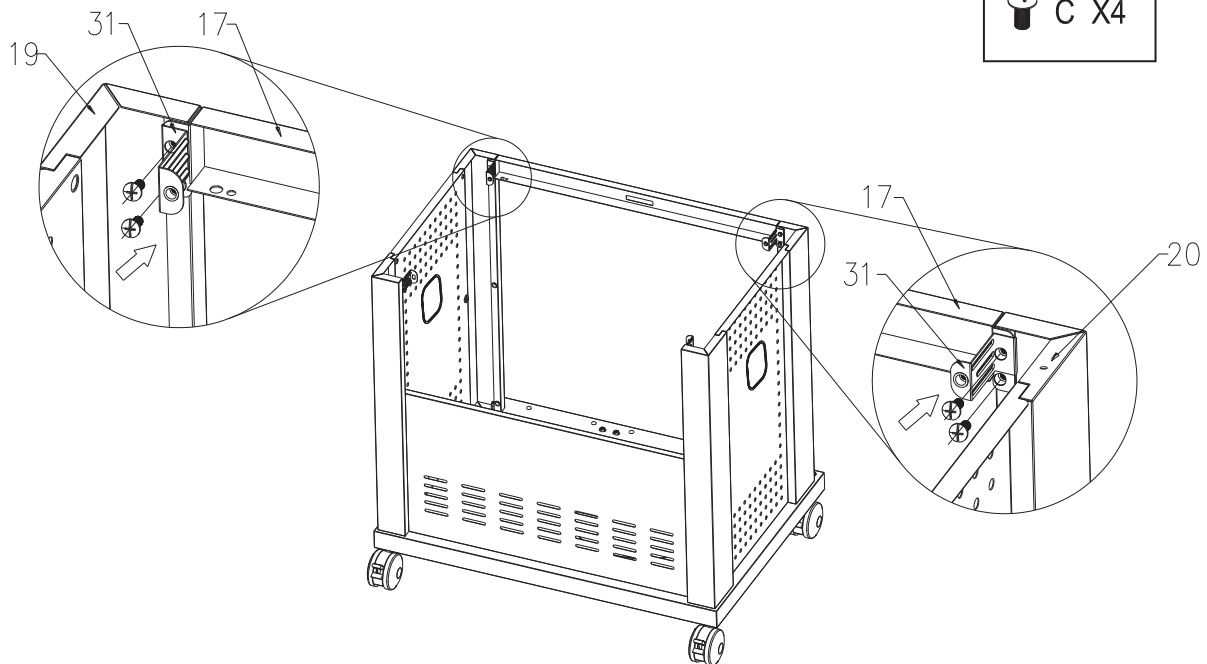


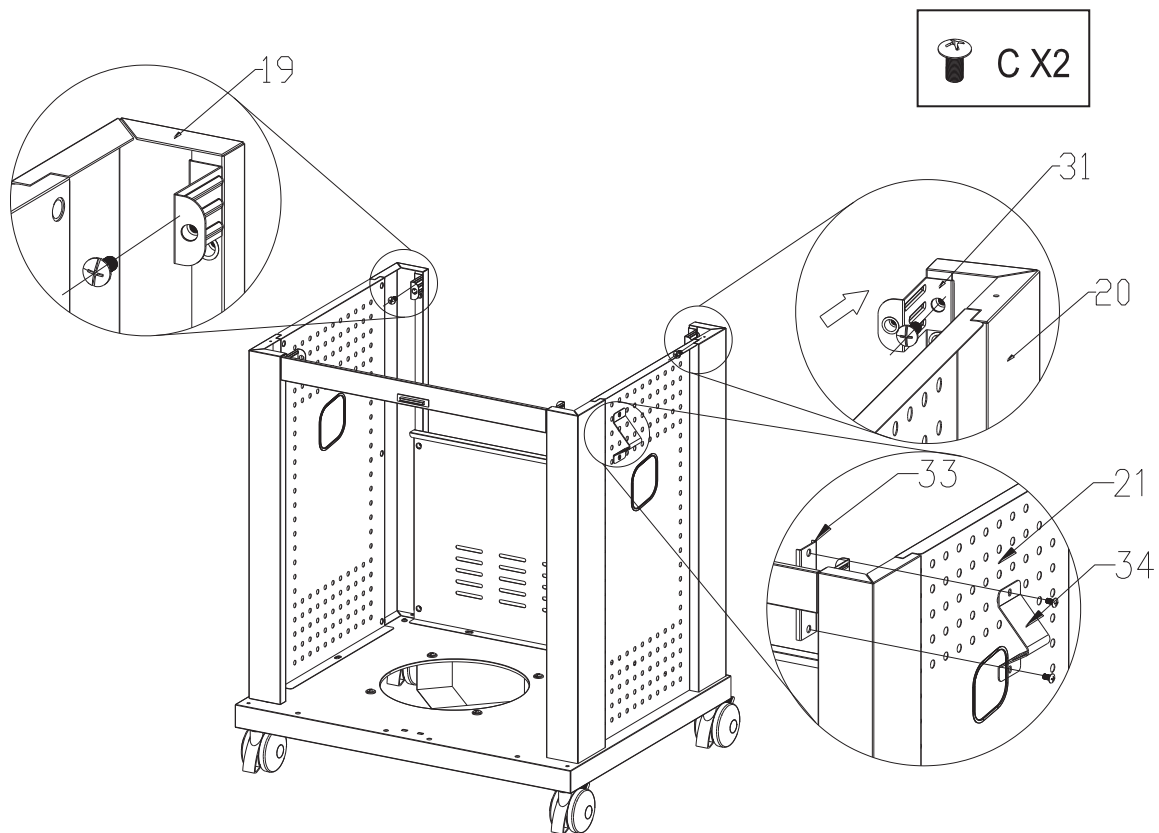
**KORAK 4**

Montirajte stražnju stranicu.

**KORAK 5**

Pričvrstite držače stranica na prednju stranu kolica i pričvrstite držače vozila na gornja četiri kuta. Držači kolica moraju se pričvrstiti u gornju rupu zida kako je prikazano na donjoj slici.



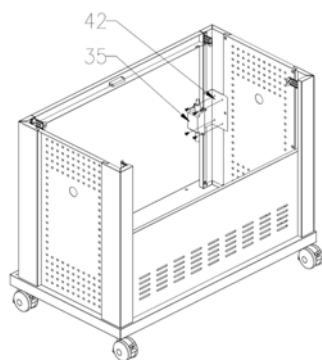


## KORAK 6

Za napajanje LED lampi strujom (nemaju svi modeli) potrebno je vod iz kućišta roštilja povezati s baterijskom kutijom.

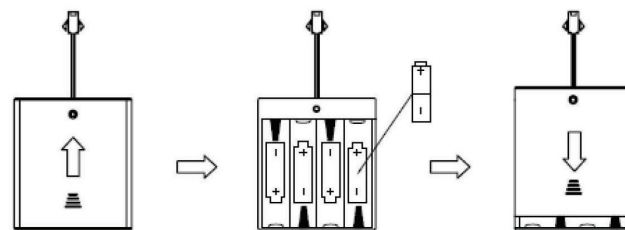
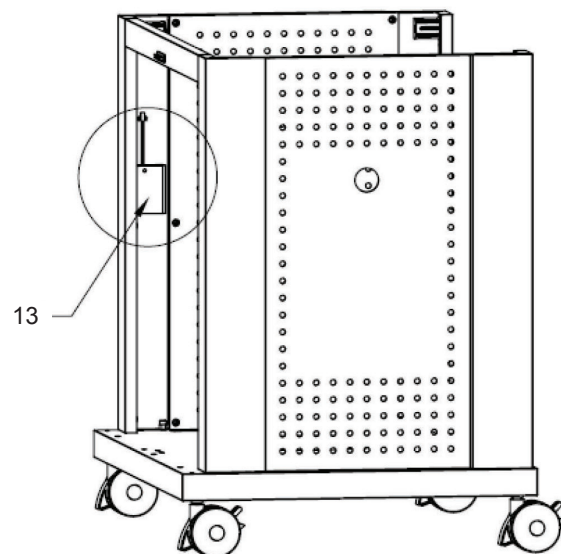
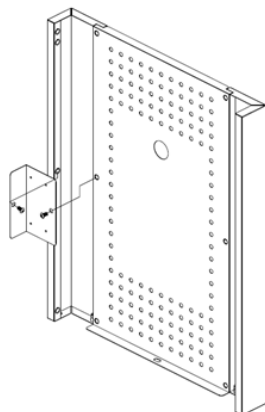
Provjerite da je baterijska kutija pozicionirana onoliko duboko koliko to dozvoljava vod kako bi baterijska kutija bila zaštićena od topline. Izmjerite duljinu voda, koji ide iz kućišta roštilja te duljinu voda spojenog na baterijsku kutiju.

Pričvrstite baterijsku kutiju na lijevu stranicu na najdublje moguće mjesto (otprilike: 150 mm udaljeno od postolja). Neki roštilji isporučuju se s držačem za adapter (dio 42). Montirajte ga kako je prikazano na donjoj slici.



F X4

C X2

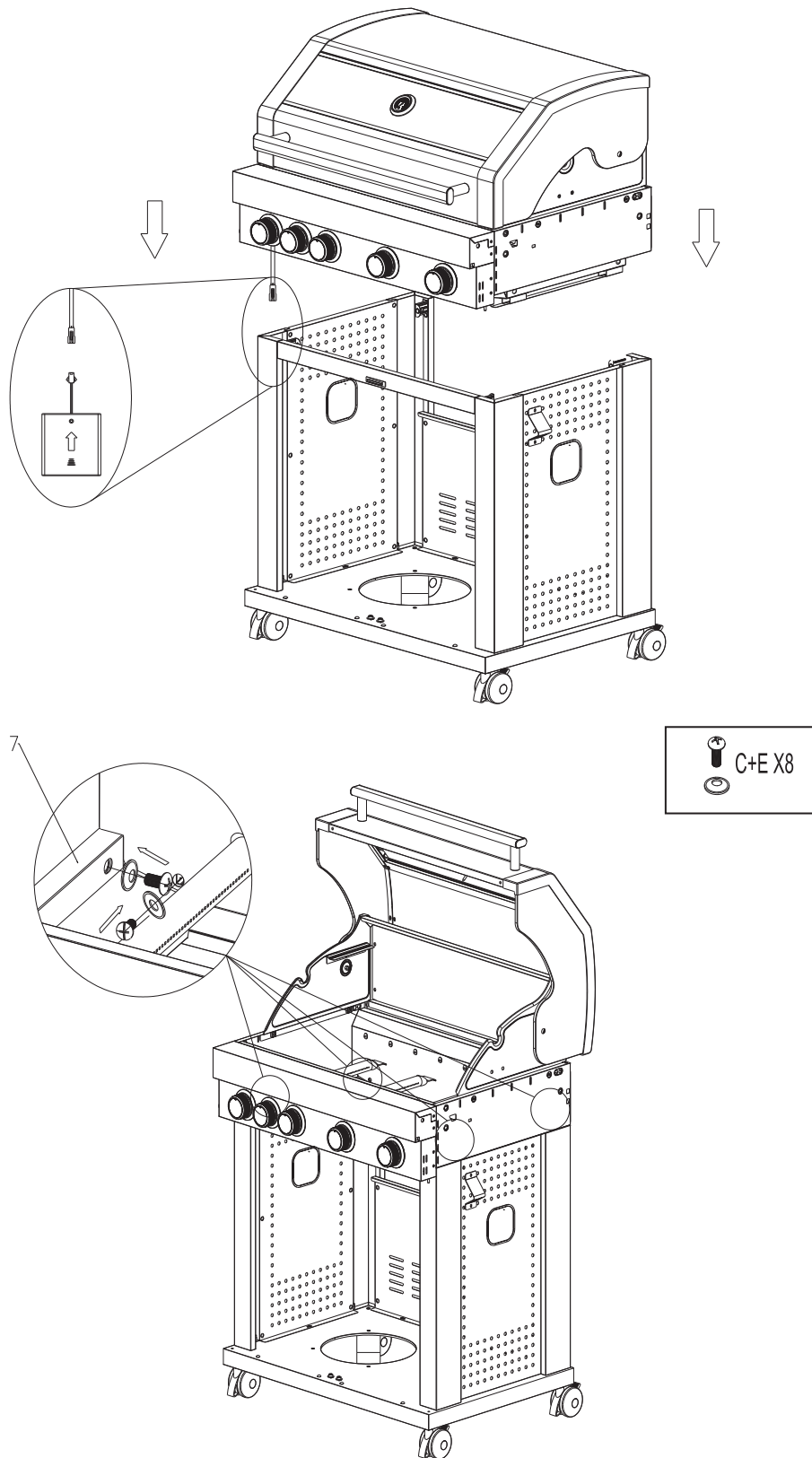


## LED svjetla

Za promjenu baterije. Ako LED svjetla prestanu s iskrenjem, zamijenite ove baterije, otvorite poklopac, zamijenite 4 x AAA baterije (slijedite pozitivan i negativan uzorak), zatvorite poklopac

**KORAK 7**

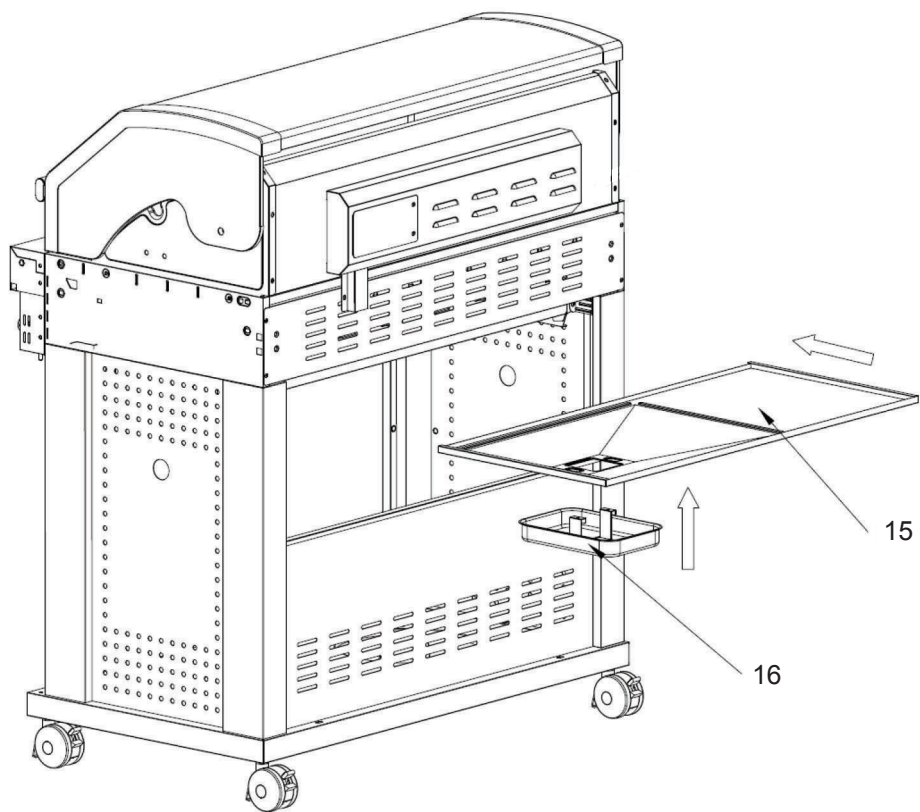
Montirajte poklopac i roštilj na kolica kućišta.





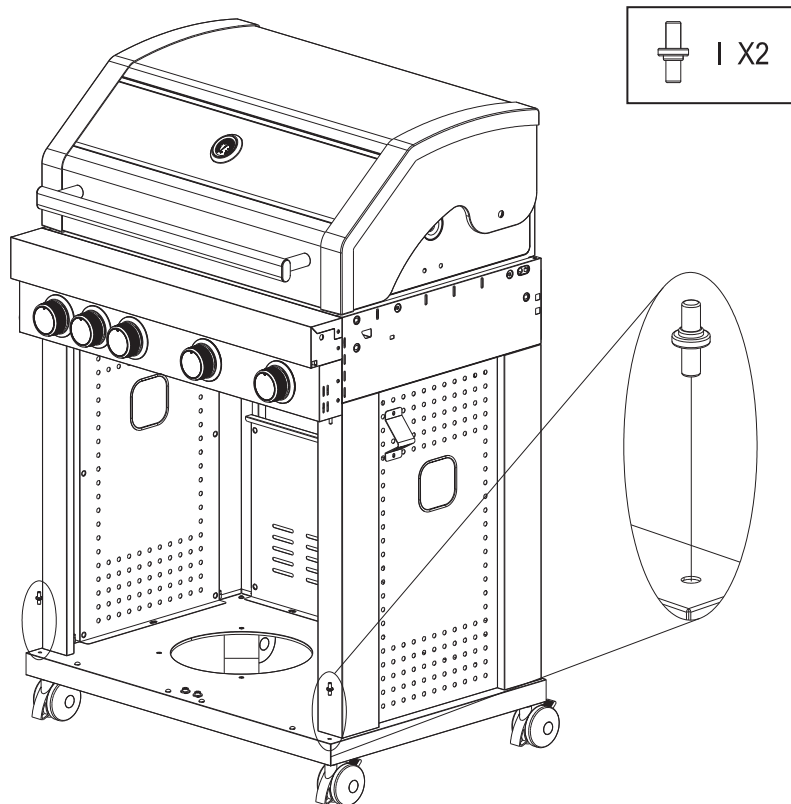
### KORAK 8

Pričvrstite posudu sa sakupljanje masnoće i ugradite dio u kućište.

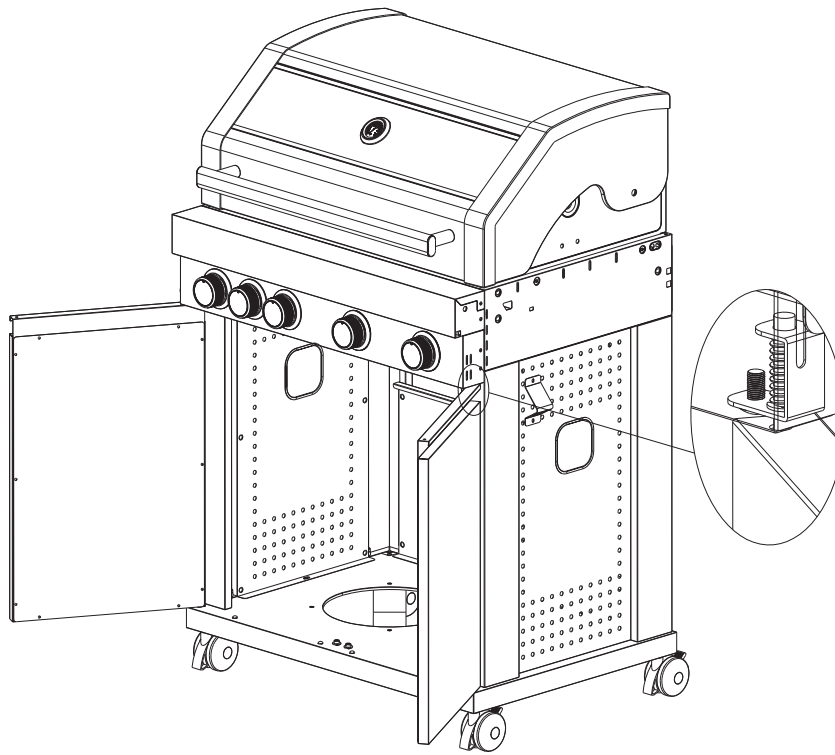


### KORAK 9

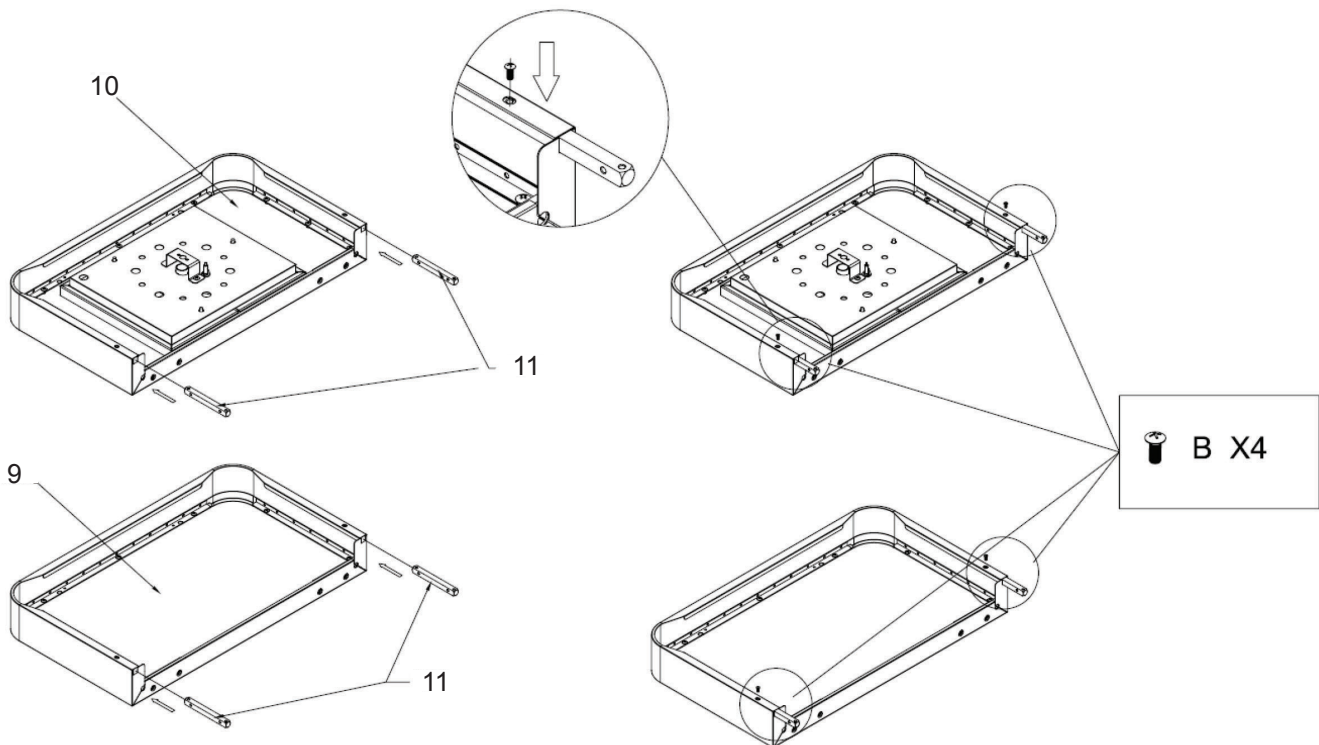
Podesite šarke za vrata i otvarač za flaše.



\*Za modele od plemenitog čelika: nije potrebna montaža ručki za vrata.

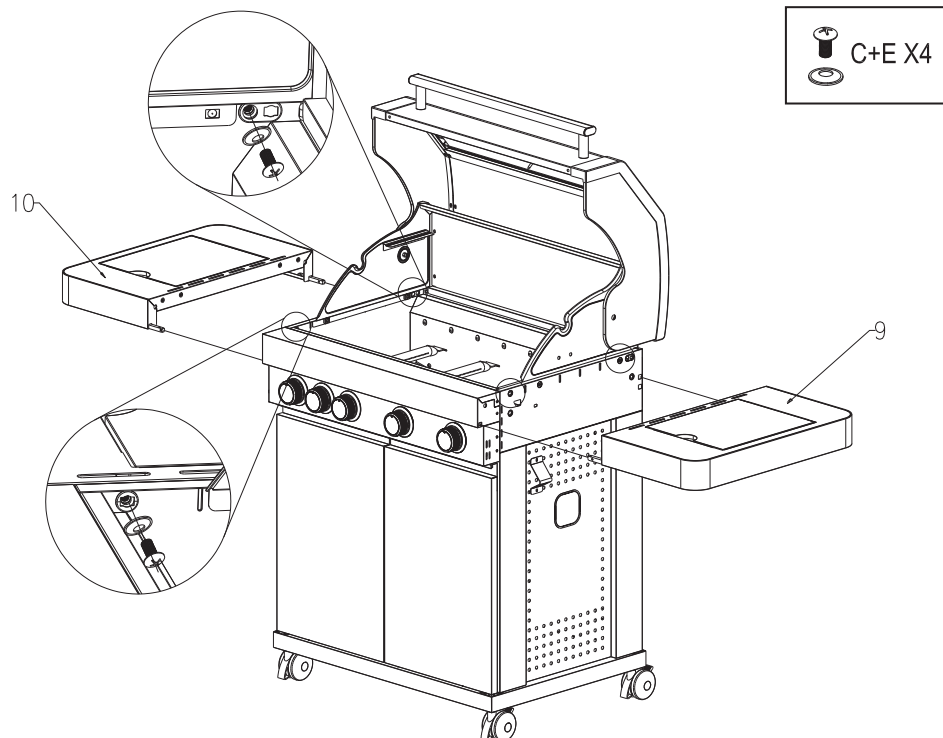
**KORAK 10**

Montirajte bočne stoliće. Montirajte držače na bočne stolove.



### KORAK 11

Gurnite bočne stoliće u sastavljeno kućište roštilja i pričvrstite ih vijcima od kućišta roštilja do bočnih stolića.

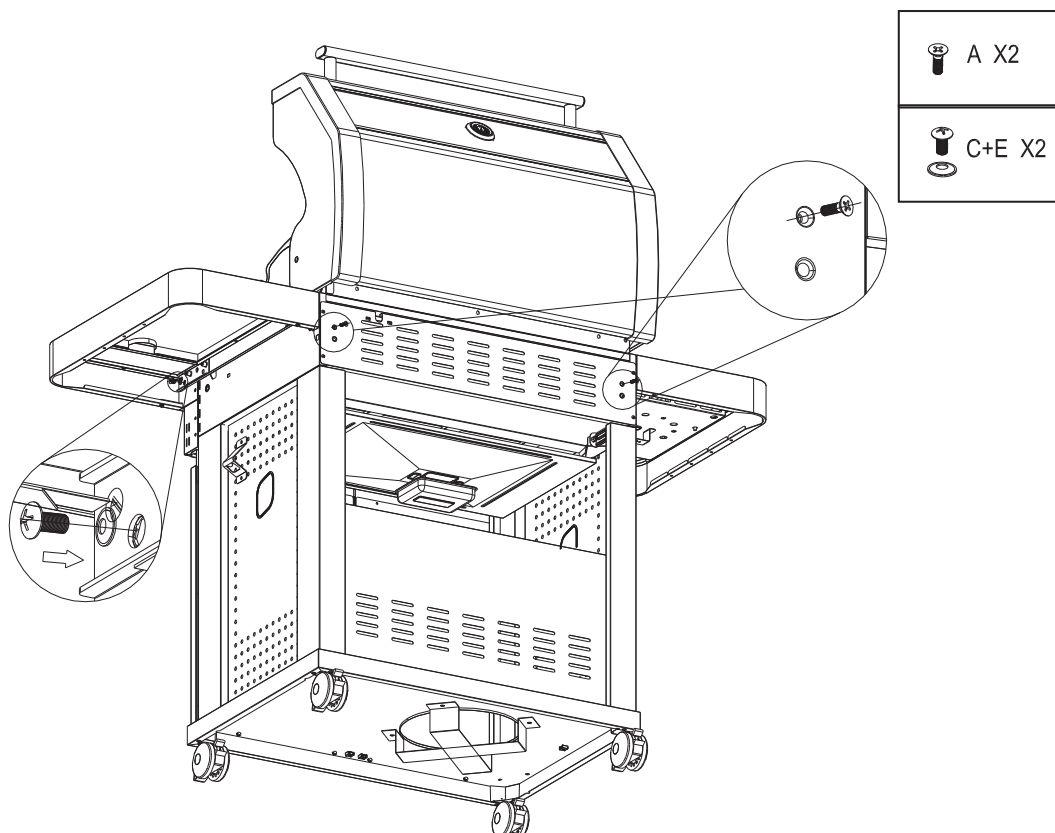


#### NAPOMENA:

Prednji vijak pričvrstite isprva samo lagano a zatim stražnji. Zatim pričvrstite oba vijka čim su na pravom mjestu.

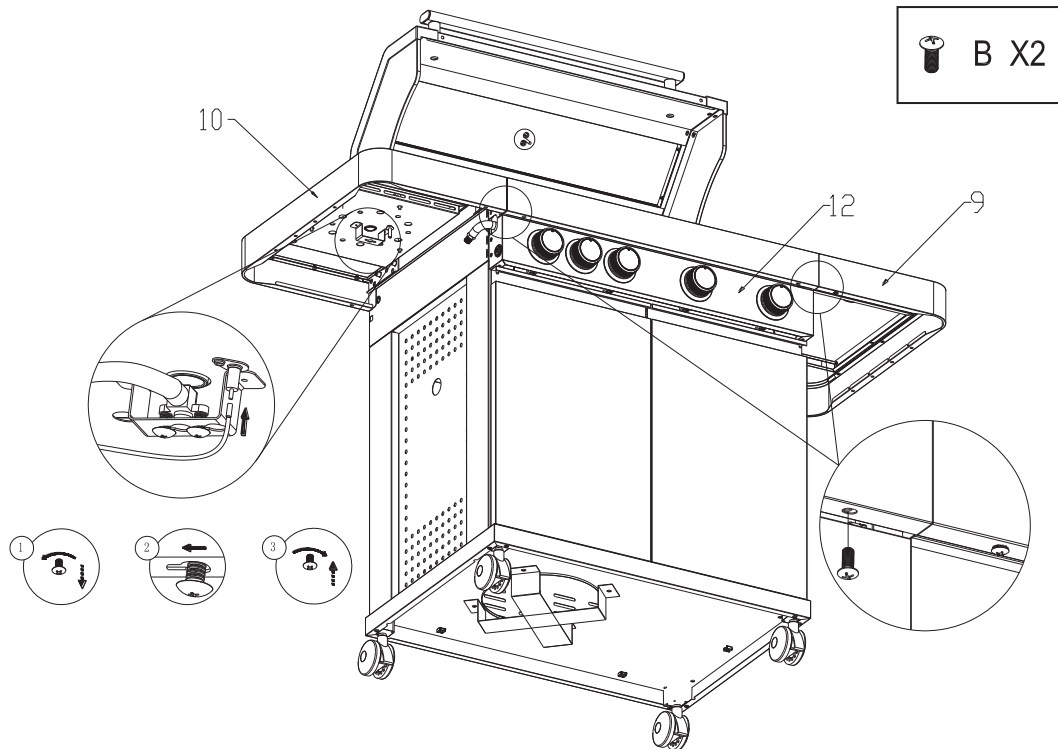
### KORAK 12

Pričvrstite slobodni kraj potpornog profila bočnog stola pomoću vijaka (A x2) na stražnju stranicu kućišta roštilja. (vidi dio Y)

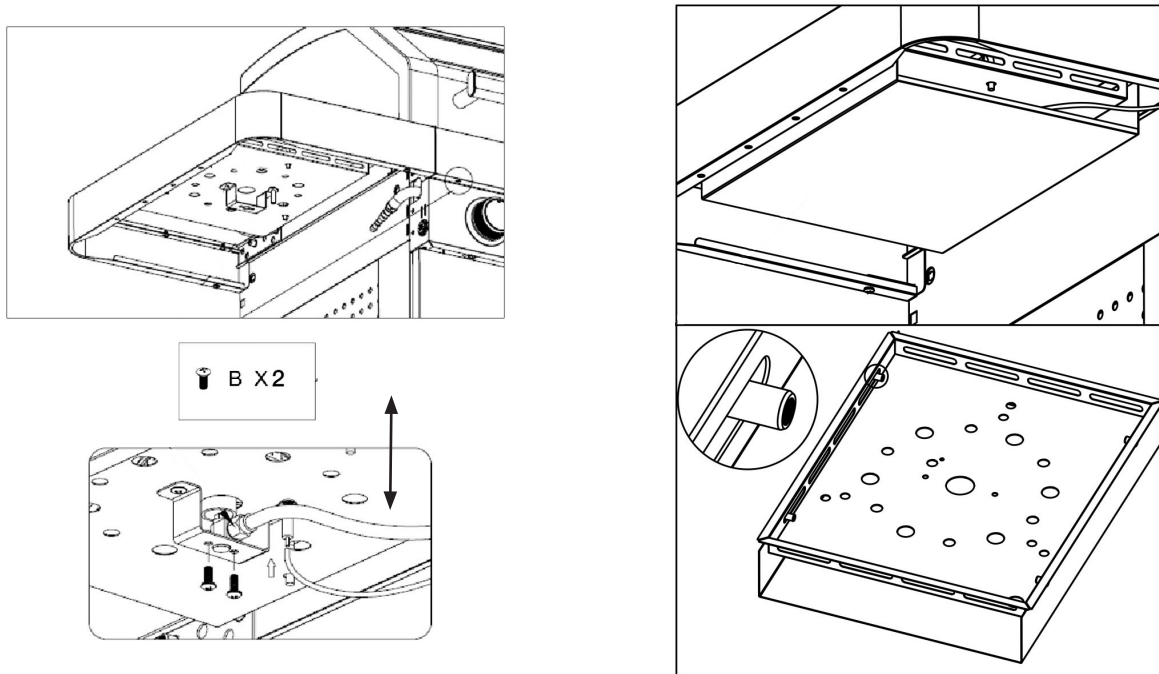


**KORAK 13**

Da biste pričvrstili bočne stoliće na prednju stranu kućišta rošilja, uvucite vijke (B x2) kao što je prikazano ispod.

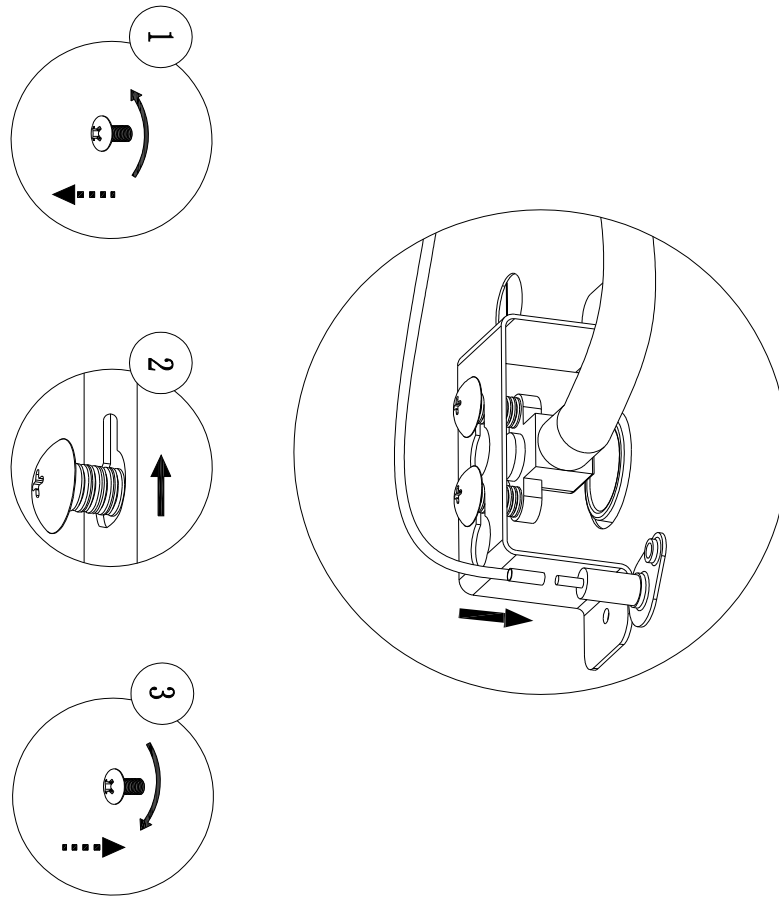
**KORAK 14**

Pričvrstite mlaznicu bočnog plamenika s već pričvršćenim vijcima (B x2) na poziciju Z na bočnom plameniku. Zatim pričvrstite donju pokrovnu ploču tako da ju ispravno gurnete ispod bočnog plamenika.



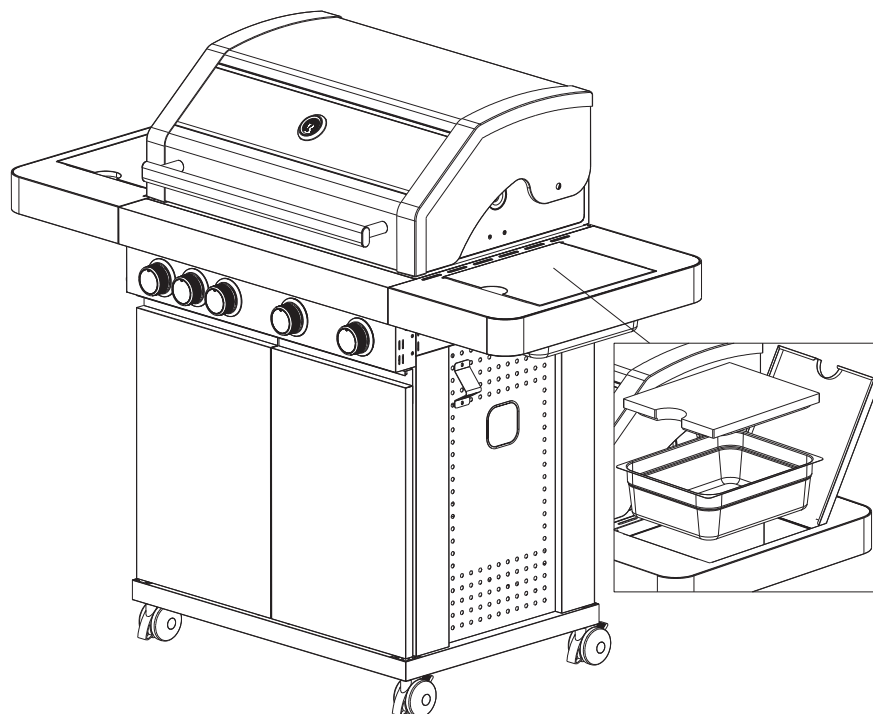
### KORAK 15

Priključak bočnog plamenika.

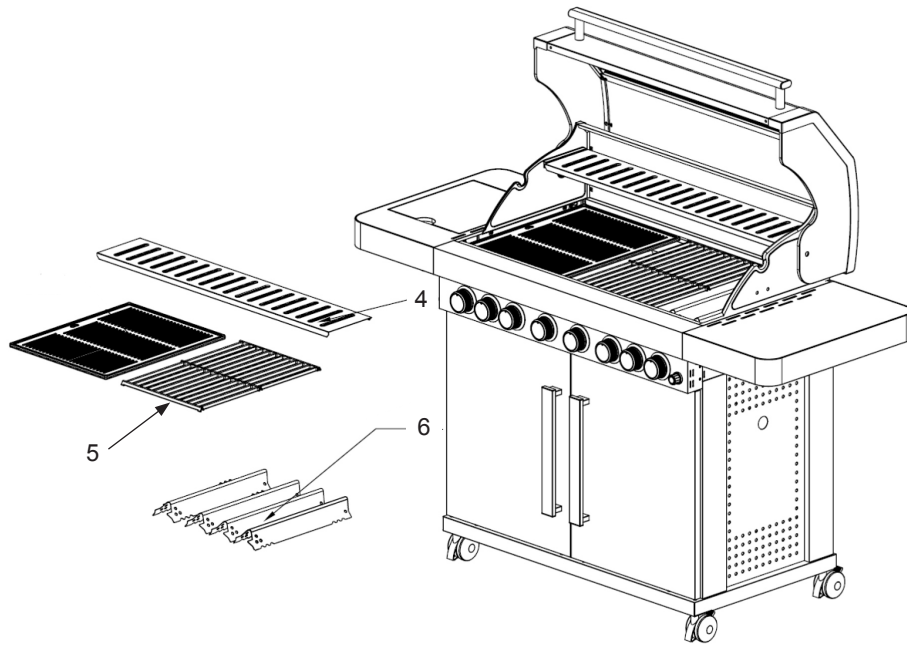


### KORAK 16

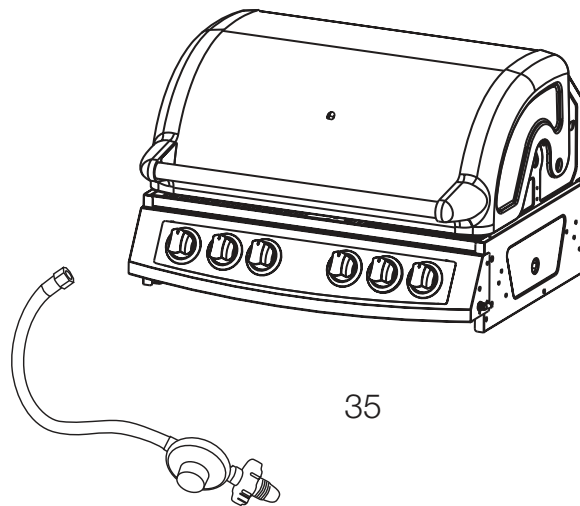
Montaža kutije za led





**KORAK 17****KORAK 18**

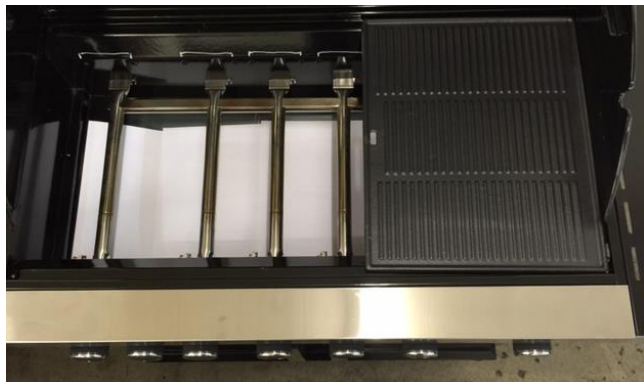
Priključite plinsku cijev i tlačni regulator na roštilj prije postavljanja korpusa roštilja na donji dio kućišta. Provjerite da su svi spojevi čvrsti te nakon montaže provedite test propusnosti (kako je opisano kanije u ovim Uputama).



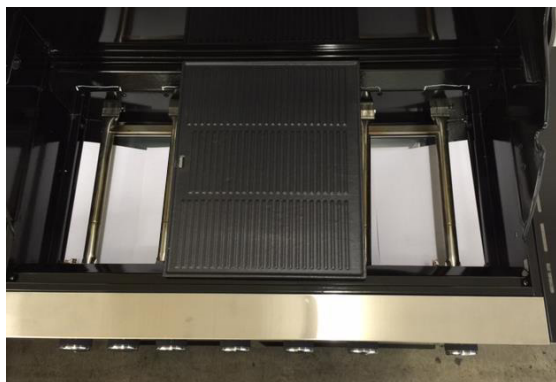
## KONFIGURACIJA PLOČA RAZDJELNIKA TOPLINE

Ploče se u roštilju moraju postaviti neposredno iznad cijevi plamenika od plemenitog čelika i ispod dvije rešetke na za to predviđena mjesta. (ispod ploče za pečenje ploče nisu potrebne).

Slike 3 i 4 prikazuju cijevi plamenika od plemenitog čelika. Ovosno o rasporedu rešetki ploče treba postaviti tako da su neposredno iznad plamenika. Dok različiti plamenici zbog rasporeda rešetki i ploča ostaju nezaštićeni, broj potrebnih ploča razdjelnika topline iznosi četiri.



Fotografija 3 (potrebne su 4 ploče za razdjel topline)

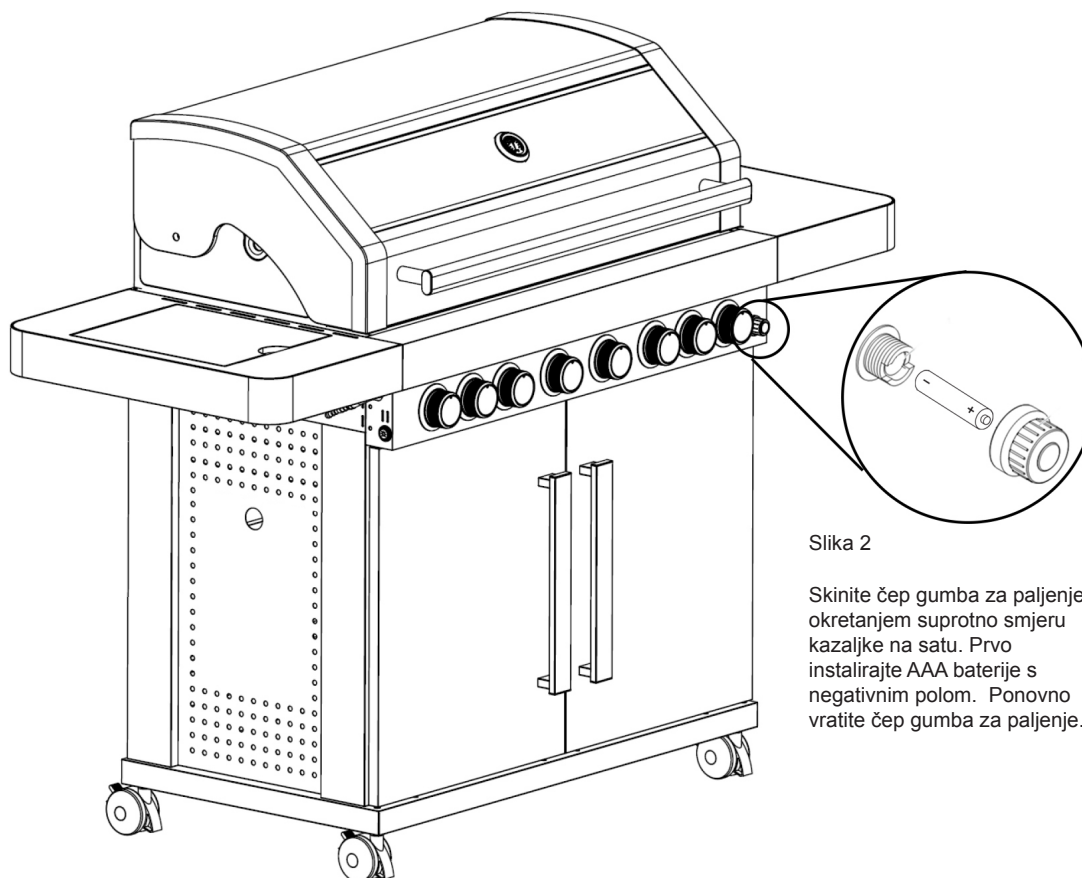


Fotografija 4 (potrebne su 4 ploče za razdjel toplote)

\*\* Obratite pozornost da nisu potrebne ploče ispod ploče za pečenje.

### KORAK 19

Montirajte držač plinske boce. Obratite pozornost da potporni profil mora biti montiran na unutarnju stranu kućišta, a držač plinske boce izvana (vidi sliku 1). Instalirajte bateriju za paljenje (vidi sliku 2).



Slika 2

Skinite čep gumba za paljenje okretanjem suprotno smjeru kazaljke na satu. Prvo instalirajte AAA baterije s negativnim polom. Ponovno vratite čep gumba za paljenje.



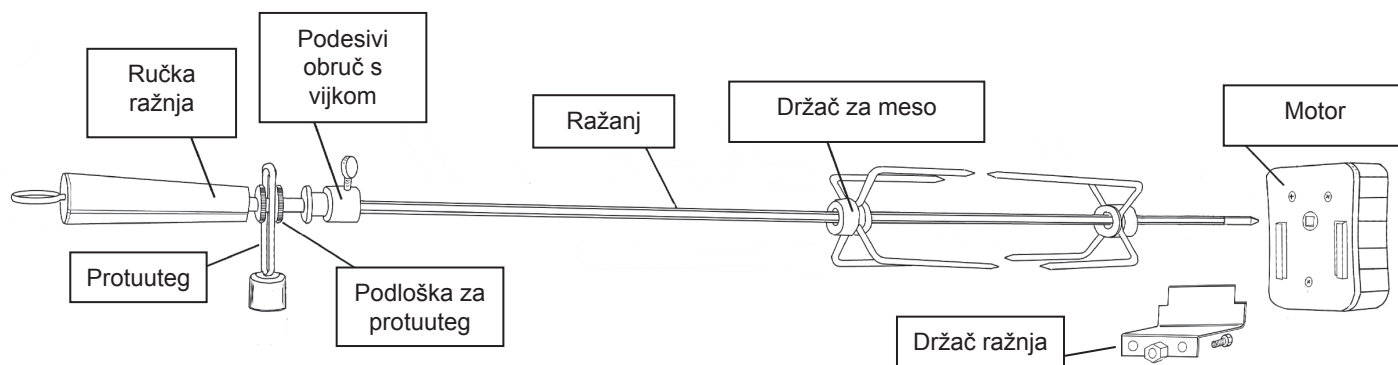
### NAPOMENA:

Prije prve uporabe roštilja PROVJERITE PROPUSNOST SVIH SPOJEVA.

Pažljivo pročitajte informacije o montaži plinske cijevi i tlačnog regulatora te poglavlje o provjeri propusnosti.

Da biste zamijenili bateriju upaljača, odvijte poklopac gumba upaljača u smjeru suprotnom od kazaljke na satu da biste ga uklonili. Izvadite bateriju iz odjeljka za baterije, zamijenite je novom alkalnom baterijom veličine "AAA". Ugradite bateriju s negativnim krajem, prvo zavijte poklopac gumba za upaljenje u smjeru kazaljke na satu.

## RAŽANJ (OPCIJA)



### Montaža Ražnja S Vilicama Za Meso

Navucite vilice na ražanj. Prsten za podešavanje s vijkom navijte do kraja, okrugle matice, protuuteg, matice i ručku ražnja koristite ovim redoslijedom. Gurnite prsten za podešavanje bez vijka na zašiljeni vrh ražnja.



### Priščivanje držača ražnja na roštilj:

Otvorite poklopac roštilja. Upotrijebite dva vijka koja dolaze s držačem ražnja za predviđene montažne otvore na bočnoj stranici tijela roštilja.

Pomoću ušice i polukružnog udubljenja pričvrstite držač ražnja na bočnu stranicu tijela roštilja.



Nataknite motor na držač i gurnite ražanj kako je gore opisanou četverokutni otvor u motoru.



Kada pečete na ražnju, podesite protuuteg da biste uravnotežili hranu na ražnju.

## PRIKLJUČIVANJE PLINSKE BOCE

Ovaj uređaj je prikladan samo za upotrebu s niskotlačnim butanom, propanom ili njihovim mješavinama, te ima elastično crijevo s odgovarajućim niskotlačnim regulatorom. Ovaj roštilj je podešen za sljedeći pogon:

28-30 mbar regulator plina s butanom kod kategorije I3+

37 mbar regulator plina s propanom kod kategorije I3+

37 mbar regulator plina s butanom, propanom ili njihovim mješavinama kod kategorije I3B/P(37)

30 mbar i 50 mbar regulator plina s butanom, propanom ili njihovim mješavinama kod kategorije I3B/P(30) odn. kategorije I3B/P(50)



### POZORI!

S Vašim roštiljem je dozvoljena uporaba samo onih vrsta i kategorija plina navedenih na tipskoj naljepnici roštilja.

### REGULATOR PLINA

Ovaj BBQ je dizajniran za rad s plinskom bocom od 5 kg LPG, a regulator tlaka mora odgovarati kategoriji tlaka i plina u uređaju. Vaš najbliži prodavač plina može savjetovati točan tlak plina. Regulator bi trebao biti u skladu s normom EN16436 ili EN16129 s važećom verzijom i nacionalnim propisima.

Za korištenje ovog BBQ-a koristite jedan od sljedećih regulatora (ako niste sigurni, molimo vas da posjetite najbližeg distributera plina),  
28-30 / 37 regulator mbar za I3 +  
28-30mbara regulator za I3B / P (30)  
50 mbar regulator za I3B / P (50)  
Plinsku bocu uvijek koristite u uspravnom položaju

Vijek trajanja regulatora tlaka procjenjuje se na 10 godina. Preporuča se da najkasnije 10 godina od datuma proizvodnje promijenite regulator tlaka ili kada to zahtijevaju propisi u vašoj zemlji. Prilikom zamjene, nova fleksibilna cijev mora biti u skladu sa standardom EN1763-1 i klasom 3.

### PLINSKO CRIJEVO

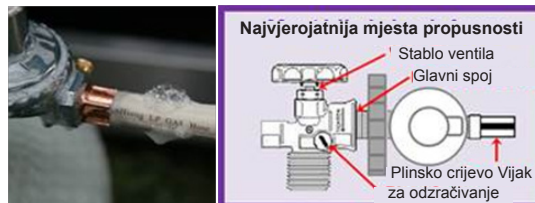
Crijevo mora ispunjavati odgovarajuće lokalne norme zemlje u kojoj se koristi. Duljina crijeva mora biti 0,7 m (najmanje) i 1,5 m (najviše). Istrošena ili oštećena crijeva moraju se zamijeniti. Provjerite da crijevo nije začepljeno ili presavinuto i da osim s priključnim dijelom ne dolazi u doticaj s nekim drugim dijelom roštilja. Preporučuje se zamjena crijeva 1 godinu nakon datuma proizvodnje ili kako nalažu lokalni propisi.

## ISPITIVANJE PROPUSNOSTI

**Kada je potrebno ispitati:** svaki put kada se regulator plina priključuje na bocu, plinsku bi bocu, regulator plina i crijevo trebalo ispitati pomoću sapunaste vode. Nakon duljeg nekorištenja npr. na početku sezone roštiljanja također bi trebalo provjeriti.

**Što koristiti:** Potrebna je otopina sapunice da bismo testirali propusnost. Mješavina tekućeg sapuna i vode dobro funkcionira (ne koristite druga kućanska sredstva za čišćenje).

**Kako testirati:** Otopinu sa sapunicom ulijte u prskalicu ili zdjelu. Otvorite plinsku bocu ali ne priključujte roštilj. Kao sljedeće poprskajte sapunicom cijeli ventil, regulator tlaka te crijevo i njegove priključke na roštilj. Druga mogućnost je da sapunicu nanese kistom.



Ako curi plin, formirat će se balončići i osjećat će se miris plina. Ako pronađete propusnost, odmah zatvorite plinsku bocu! Ako ustanovite curenje plina, ne priključujte i ne koristite roštilj. Za popravak se obratite Vašem lokalnom trgovcu.

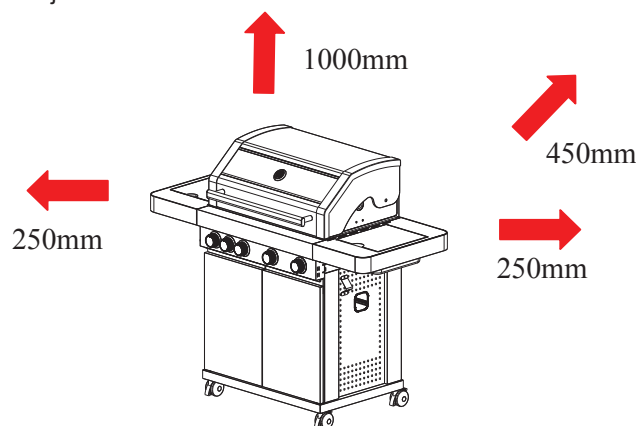
## INSTALACIJA

Ovaj roštilj je namijenjen samo za uporabu na otvorenom i trebao bi biti postavljen na dobro prozračno mjesto. Pripazite na poštivanje minimalnih razmaka.

### MINIMALNI RAZMACI

Preporučujemo minimalne razmake od zapaljivih:

- Straga - 450 mm
- Strane - 250 mm
- Gornji dio - 1000 mm



Ovaj roštilj držite podalje od zapaljivih tvari! Ovaj uređaj treba koristiti samo na otvorenom s prirodnom ventilacijom, gdje se plin koji izlazi ili izgarajući proizvodi ne mogu nakupljati te ih vjetar i prirodna konvekcija raspršuje. Ovaj roštilj nije namijenjen za uporabu na moru.

### ZATVORENA PODRUČJA NA KOJIMA SE UPOTREBLJAVA OVAJ STROJ MORAJU ISPOUNJAVATI JEDAN OD SLJEDEĆIH PREDUVJETA:

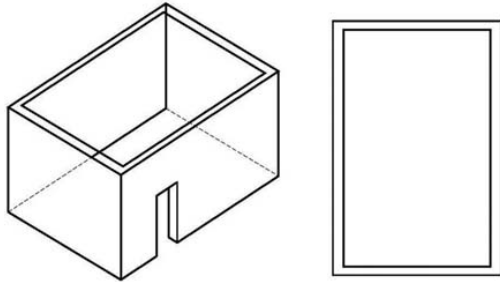
1. Zatvoreno područje sa zidovima na svim stranama, ali s minimalno jednim otvorom u prizemlju bez nadstrešnice
2. Djelomično zatvoreno područje s nadstrešnicom i ne više od dva zida.
3. Djelomično zatvoreno područje s nadstrešnicom i više od dva zida mora ispunjavati sljedeće uvjete:
  - a) Minimalno 25% ukupne površine zidova je potpuno otvoreno i slobodno
  - b) Minimalno 30% preostale površine zidova je otvoreno i slobodno

Na balkonima mora biti minimalno 20% ukupnih bočnih, stražnjih i

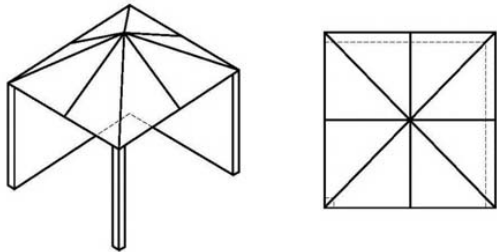


prednjih zidova otvoreno i slobodno i tako ostati.

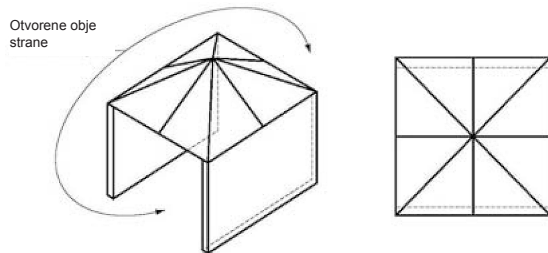
Za detaljnija objašnjenja vidi sljedeće dijagrame:



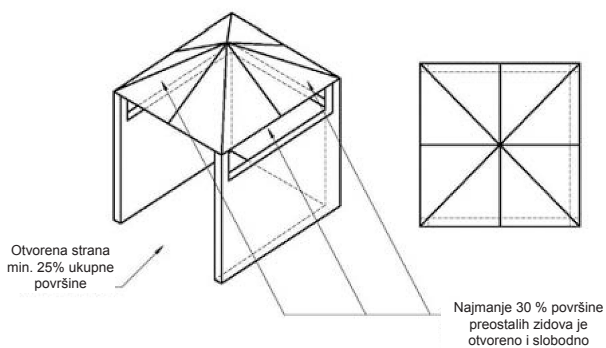
SLIKA 1 - NA OTVORENOM - PRIMJER 1



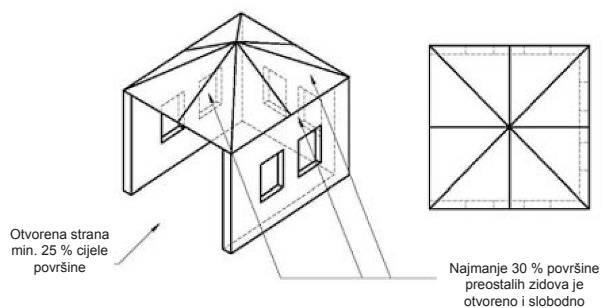
SLIKA 2 - NA OTVORENOM - PRIMJER 2



SLIKA 3 - NA PROSTEM - PRIMER 3



SLIKA 4 – NA OTVORENOM - PRIMJER 4



SLIKA 5 – NA OTVORENOM - PRIMJER 5

### OSTALE MJERE OPREZA

Ne blokirajte otvore za prozračivanje na tijelu roštilja. Ukoliko morate zamijeniti plinsku bocu, prije same zamjene uvjerite se da je boca zatvorena te da se u blizini ne nalaze zapaljivi izvori (cigarete, otvorena vatra, iskrenje itd.). Provjerite plinsko crijevo, uvjerite se da slobodno visi bez čvorova ili napetosti. Crijevo bi trebalo slobodno visjeti i biti bez petlji, čvorova ili lomova koji bi

mogli blokirati slobodan protok plina. Osim priključne točke niti jedan dio crijeva ne bi trebao dodirivati vruće dijelove roštilja. Provjerite crijevo prije upotrebe. Ukoliko je crijevo oštećeno, potrebno ga je zamijeniti drugim koji je prikladan za korištenje LPG-a i odgovara lokalnim standardima. Ne bi tebao biti dulji od 1,5 m. Ukoliko se ne pridržavate minimalnih razmaka, zbog pomanjkanja dovoda zraka oko roštilja moguće je opasno rasplamsavanje što poništava garanciju.

## UPORABA



### UPOZORENJE!

Prije početka detaljno se upoznajete sa sigurnosnim informacijama iz ovog priručnika. Ovaj roštilj nije namijenjen da se više od 66% površine za roštiljanje koristi kao ploča za kuhanje. Ako je površina roštilja u potpunosti prekrivena pločama za roštiljanje može se stvoriti prevelika vrućina te oštetiti roštilj.

- Plamenike ne ostavljajte nikada dulje od 10 minuta na najjače, osim ako uistinu roštiljate. Ukoliko plamenik u upaljenom stanju proizvodi pišteće zvukove, može iznutra gorjeti. Isključite plamenik, pričekajte da se ohladi i pokušajte ponovno.
- Nakon svake uporabe zatvorite ventil plinskog cilindra.
- Nikada na roštilju ne koristite plastične ili staklene predmete.
- Nikada ne koristite roštilj na jakom vjetru.
- Nikada ne polažite plinsku bocu (uvijek ju postavljajte uspravno).
- Elastično plinsko crijevo ili elektro kabel nikada ne bi trebali doći u doticaj s vrućom površinom roštilja.
- Nikada se prejako ne naginjite na bočne plohe roštilja niti ne pokušavajte transportirati roštilj tako da ga dižete za bočne plohe.
- Prije prvog roštiljanja detaljno očistite roštilj vrućom sapunicom. To je potrebno da bi se odstranili ostatci i otapala, ulja i masti koji su možda ostali nakon proizvodnog procesa. Grijače i roštilj ploče trebalo bi temeljito očistiti na isti način.



### NAPOMENA:

Prije prvog korištenja roštilja, roštilj se mora upaliti i gorjeti 30 minuta na niskoj razini.




### VAŽNO

Moguće je da plinski regulator koji se isporučuje s ovim roštiljom ima integriranu nadstrujnu zaštitu. Ona se aktivira da bi prilikom smetnji na regulatoru plina spriječila protok plina. Važno je da se korisnik roštilja uvjeri da se prije otvaranja plinske boce svi plinski ventili na roštilju nalaze u zatvorenom položaju OFF. Ako su plinski ventili na roštilju prije otvaranja ventila plinske boce otvoreni, aktivirat će se nadstrujna zaštita i spriječiti paljenje roštilja. Da biste ponovno upalili roštilj, zatvorite plinske ventile i ventil plinske boce, pričekajte 1 minutu i ispravno upalite, kako je dolje opisano.

### PALJENJE ROŠTILJA

Paljenje roštilja je jednostavno, ali mora se izvesti odgovarajuće oprezno. Provjerite da je upaljen plin na plinskoj boci ili da se roštilju dovodi plin. Također pripazite da je otvoren poklopac roštilja ukoliko vaš roštilj posjeduje poklopac.

### PALJENJE NA ISKRU

Pritisnite dugme i zakrećući u obrnutom smjeru od kazaljke na satu postavite na najvišu poziciju . Treba se čuti škljocanje budući da upaljač stvara iskre koje pale plin. Kada se pojavi plamen, pustite dugme.

### PROBLEMI PRILIKOM PALJENJA



Ako se plamenik prilikom prvog pokušaja ne upali, provjerite prekidač regulatora plina i ponovno pokušajte nekoliko puta. Ukoliko se plamenik i dalje ne pali, pričekajte s ponovnim pokušajem nekoliko minuta, da se plin može raspršiti. Ukoliko ne postignete željeni rezultat, prije nastavka obratite se Vašem trgovcu.



#### NAPOMENA:

Ako se ispravno ne slijede upute o paljenju, može doći do opasne situacije.

#### PALJENJE GLAVNOG PLAMENIKA I BOČNIH PLAMENIKA (INTEGRIRANO PALJENJE)

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac
2. Provjerite da su svi gumbi u položaju „OFF“
3. Otvorite kontrolni ventil na plinskoj boci



#### NAPOMENA:

Ventili montirani na ovom roštilju imaju sigurnosnu zaštitu. Ventil je prije okretanja potrebno pritisnuti prema dolje. Ova funkcija sprečava nehotično otvaranje ventila activation of the knob.

4. Iz položaja „AUS“ pritisnite kontrolni prekidač prema dolje i zatim ga okrećući u smjeru suprotno kazaljka na satu okrenite na najvišu poziciju „HI“ (🔥)
5. Ponovite korak 4 dok ne čujete zvuk škljocanja. korak 4 tri do četiri puta dok ne upalite plamenik.
6. Ako se plamenik ne pali, ugastite i pričekajte 5 minuta, zatim ponovno krenite od koraka 4.
7. Kad je plamenik upaljen, na isti način upalite ostale plamenike.
8. Okrenite gumb u smjeru suprotno kazaljka na satu da biste podesili temperaturu na visoko „HI“ (🔥) – nisko „LO“ (🔥) ovisno o tome koliko vruće želite da bude.

#### RUČNO PALJENJE (GLAVNI PLAMENIK)



#### VAŽNO

Ako roštilj trebate upaliti ručno, koristite dugu šibicu sa štapom za paljenje ili upaljač za roštilj kako se ne biste.

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da se svi gumbi u položaju „OFF“.
3. Otvorite kontrolni ventil na plinskoj boci
4. Pritisnite gumb u položaj „OFF“ te zatim okrenite suprotno smjeru kazaljki na satu na položaj visoko „HI“ (🔥).

Držite upaljenu šibicu (u štapu za šibice) blizu jednog od glavnih plamenika. Plamenik će se tako upaliti. Kada je jedan plamenik upaljen, može se uključiti susjedni plamenik, koji će se upaliti od onog koji već gori. Na isti način upalite ostale plamenike. Svaki plamenik može se podešavati. Okrećite gumb suprotno smjeru kazaljke na satu i podešavajte temperaturu na „HI“ (🔥) - srednje - „LO“ (🔥), ovisno o tome koliko toline vam je potrebno.

#### RUČNO PALJENJE (BOČNI PLAMENICI)

1. Sve gumbke stavite u položaj „OFF“, zatim otvorite LP ventil za punjenje. Prilikom paljenja lice i tijelo držite što je moguće dalje od roštilja.
2. Otvorite poklopac iznad bočnog plamenika.
3. Pritisnite kontrolni gumb prema dolje i zakrećući suprotno smjeru kazaljki na satu postavite u položaj „HI“ (🔥).
4. Ako roštilj trebate paliti ručno, koristite dugačku šibicu ili upaljač za roštilj da ne opečete ruke. Držite upaljenu šibicu blizu plamenika dok se on ne upali.
5. Ako se plamenik ne upali, izgasite i pričekajte 5 minuta, a

zatim pokušajte ponovno. Ako se plamenik i nakon ponovnih pokušaja ne pali, obratite se Vašem lokalnom trgovcu.

#### STRAŽNJI PLAMENIK (ELEKTRONSKO PALJENJE)

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da se svi gumbi nalaze na položaju „OFF“.
3. Otvorite kontrolni plinski ventil na plinskom cilindru.
4. Pritisnite gumb za stražnji plamenik istovremeno s gumbom za elektroničko paljenje na postolju kod bočnog plamenika.
5. Pritisnite gumb u položaj „OFF“ te ga zakrenite u smjeru suprotno kazaljka na satu na najviši položaj „HI“ (🔥).
6. U položaju „HI“ (🔥) držite gumb pritisnutim 4 sekunde dok pritišćete gumb za elektroničko paljenje.
7. Sve korake od početka ponovite 3-4 puta dok se plamenik ne upali.
8. Kada je stražnji plamenik upaljen, držite pritisnutim gumb za stražnji plamenik 20 sekundi u najvišoj poziciji „HI“ (🔥), dok plamen ne počne ravnomjerno gorjeti, zatim pustite gumb.
9. Ako se plamenik ne upali, isključite ga u poziciju „OFF“, pričekajte 5 minuta, a zatim ponovite sve korake iznova.
10. Okrenite gumb suprotno smjeru kazaljki na satu da biste podesili temperaturu na visoko „HI“ (🔥) – srednje - „LO“ (🔥), ovisno o tome koliko vruće želite da bude.

#### RUČNO PALJENJE (STRAŽNJI PLAMENIK)

1. Prije paljenja roštilja otvorite poklopac.
2. Provjerite da se svi gumbi nalaze na položaju „OFF“.
3. Otvorite kontrolni plinski ventil na plinskom cilindru.
4. Pritisnite kontrolni gumb za stražnji plamenik iz položaja „OFF“ te ga zakrećući suprotno smjeru kazaljki na satu postavite na najviši položaj „HI“ (🔥).
5. Držite upaljenu šibicu (u štapu za šibice) blizu stražnjeg plamenika. Tako će se plamenik upaliti. ZA STRAŽNJI PLAMENIK: LPG plin treba više vremena da dođe od ventila do stražnjeg plamenika. Držite pritisnut kontrolni gumb za stražnji plamenik dodatnih 20 sekundi na najvišoj poziciji „HI“ (🔥), dok plamen ne počne ravnomjerno gorjeti, zatim pustite. Postupak od koraka 4 ponovite tri-do četiri puta dok se plamenik ne upali.
6. Ako se plamenik ne pali, ugastite i pričekajte 5 minuta, zatim ponovite postupak od koraka 4 nadalje.



#### VAŽNO

Pripremite sprej flašicu sa sapunicom u blizini dovodnog plinskog ventila i prije svake uporabe provjerite priključke.

#### GAŠENJE PLAMENIKA



#### UPOZORENJE!

Ne palite roštilj ukoliko osjećate miris plina. Važno je da nakon uporabe provjerite da su svi kontrolni ventili uključujući i ventil plinskog cilindra zatvoreni.

Ako se koristi stražnji plamenik ili ražanj, 1 ili 2 glavna plamenika koristite na nižem stupnju ukoliko bude potrebna nešto veća toplina.

Kod zatvorenog poklopca roštilja ne koristite stražnji plamenik istovremeno s glavnim plamenicima na visokom stupnju. **Pozor / Opasnost:** Potreban je najviši stupanj opreza kod roštiljanja sa zatvorenim poklopcem. Da biste sigurno roštiljali potrebno je često provjeravati toplinu i temperaturu. Previsoke temperature mogu uzrokovati požare.

Pritisnite gumbke za sve plamenike i okrećući u smjeru kazaljke na satu postavite u položaj „OFF“.

#### POTPUNO GAŠENJE ROŠTILJA

Kada ste završili s roštiljanjem, ugastite plin na boci. Pritisnite i zatvorite sve kontrolne ventile i okretanjem u smjeru kazaljke

na položaj „OFF“. Pričekajte dok se roštilj dovoljno ohladi prije stavljanja ili zatvaranja poklopca roštilja. Kada se roštilj ohladi potrebno ga je uvijek pokriti zaštitnom navlakom da biste ga zaštitili kada nije u upotrebi.

### REŠETKA ZA TOPLA JELA

S rešetkom za topla jela udobno možete ispečena jela održavati toplima ili podgrijavati druga jela npr. peciva. Prije uporabe uvijek provjerite je li rešetka ispravno postavljena.

### ROŠTILJANJE

Plamenici zagrijavaju razdjelnike plamena ispod roštilja koji zatim zagrijavaju hranu na roštilju. Prirodni sokovi hrane koji se oslobađaju roštiljanjem padaju na razdjelnik plamena i isparavaju. Dim koji tom prilikom nastaje lijepi se pri penjanju na hranu i tako joj daje jedinstvenu aromu roštilja.

### GLATKA / REBRATA ROŠTILJ PLOČA

Plamenici direktno zagrijavaju roštilj ploče koji onda peku hranu koja je na njima. Na taj način mogu se peći manje stvari, kao npr. plodovi mora, koji bi inače mogli propasti kroz rešetku. Ploče su također predviđene za jela koja zahtijevaju visoke temperature u kratkom vremenu, kao npr. povrće i manji komadi ribe. Roštilj ploča se također kao i kuhinjska tava može koristiti za pečenje odrezaka, pečenje jaja itd.

Roštilj ploču i roštilj posudu ne koristite istovremeno. To može dovesti do pregrijavanja roštilja i požara

### ROŠTILJANJE I UPORABA POKLOPCA ROŠTILJA

Roštilji koji imaju poklopac nude mogućnost roštiljanja sa zatvorenim poklopcem, prilikom čega se stvara jedna vrsta pećnice u kojoj se mogu peći jela, kao npr. veliki komadi pečenja, cijelo pile itd.

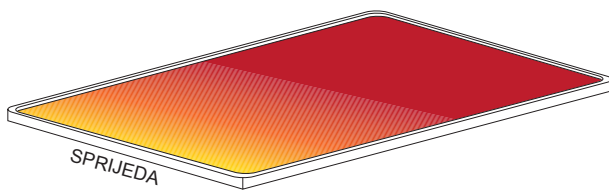


#### UPOZORENJE!

Ako se plamenik prilikom roštiljanja sa zatvorenim poklopcem postavi na najvišu poziciju, nastaje opasnost od požara. Kada je poklopac roštilja zatvoren dolazi do jakog gomilanja topline u unutrašnjosti roštilja. Stoga je VAŽNO paziti da svi plamenici budu postavljeni na najniži položaj kako biste spriječili izgaranje hrane i oštećenje roštilja. Izbjegavajte nepotrebno otvaranje poklopca, jer se prilikom svakog otvaranja gubi toplina. Koristite displej temperature da provjerite temperaturu roštilja.

**NIKADA NE PREGRIJAVAJTE ROŠTILJ. ZA VRIJEME ROŠTILJANJA ROŠTILJ NIKADA NE OSTAVLJAJTE BEZ NADZORA!**

Iz sigurnosnih razloga roštilj ploče i rešetke se prema naprijed ne zagrijavaju tako jako.



Injenica da je temperatura naprijed nešto niža lako se može kompenzirati rotiranjem hrane na roštilj ploči ili rešetki.

### KONTROLA PLAMENA

Kada se roštilja meso, može doći do stvaranja plamena kada masnoća i sokovi kapljaju na razdjelnik plamena. Dim koji tom prilikom nastaje daje mesu tipičnu roštiljsku aromu ali previše plamena može spaliti meso. Da biste kontrolirali plamen preporučuje se meso i perad očistiti od viška masnoće. Plamenike bi tijekom roštiljanja trebalo postaviti na niski položaj. Plamen a kraju ugasi posipanjem natrona ili soli direktno na razdjelnik plamena. Prilikom rukovanja bilo čime u blizini površine roštilja uvijek zaštitite ruke.

Ako u prihvatnoj posudi nastane plamen od masti, isključite sve gumbе, zatvorite plin na boci i pričakajte da se vatra ugasi. Nemojte vaditi posudu niti ju polijevati vodom.

### ROŠTILJANJE S DODATNIM PRIBOROM (RAŽANJ)

1. Pažljivo skinite dijelove od lijevanog željeza i rešetku s roštilja
2. Razdjelnik plamena postavite u sredinu roštilja. Iznad tog područja meso će se peći.
3. Na jednu od spojnica gurnite na ražanj i pričvrstite krilnim vijkom. Natakните meso na vrh ražnja i gurnite ga do sredine ražnja. Pazite da je jedna spojnica potpuno u mesu. Drugu spojnicu gurnite na ražanj i u meso te fiksirajte vijkom. Za optimalno pečenje s ražnja meso se mora dobro postaviti na sredinu ražnja i biti u ravnoteži tako da se ražanj može slobodno rotirati bez oštećivanja površine mesa. Labave dijelove mesa posebno je pričvrstiti da ne vise i ne ometaju okretanje ražnja.
4. Vrh ražnja postavite u motor. Drugi kraj ražnja postavite u suprotni držač
5. Upalite roštilj.
6. Upalite motor ražnja i započnite s pečenjem. Poklopac roštilja koncipiran je tako da je moguće zatvoriti ga za vrijeme pečenja na ražnju.
7. Jela pecite uvijek na najnižem stupnju, da ne izgore ili se ne raskuhaju.
8. **ROŠTILJ NIKADA NE PREGRIJAVAJTE. ZA VRIJEME ROŠTILJANJA NIKADA NE OSTAVLJAJTE ROŠTILJ BEZ NADZORA!**
9. Ako prilikom pečenja na ražnju koristite indirektnu toplinu (pri čemu se plamenici direktno ispod mesa ne koriste – pečenje kao u pećnici) moguće je ispod mesa koje se peče postaviti lim za pečenje (ne isporučuje se sa svim modelima) kako bi se sakupljala masnoća i sokovi od pečenja.

### INFRACRVENI STRAŽNJI PLAMENIK I RAŽANJ (DODATNI PRIBOR)

*Priprema roštilja:*

Morate skinuti rešetku roštilja kao i kompaktnu ploču, zatim razdjelnik plamena i rešetku za grijanje hrane. Odložite sve ove dijelove na sigurno mjesto. Stavite pladanj za pečenje na plamenike (nije u isporuci); lim bi trebao biti dovoljno velik i dubok da prihvati sav višak masti koji pada tijekom pečenja. Pričvrstite pečenje na sredinu pomoću pričvrtnica ražnja, te pri tome ručno okrenite ražanj da provjerite ravnotežu, te po potrebi podesite poziciju pečenja. okretanjem pljune, provjerite je li pečenje uravnoteženo ili provjerite je li balansiranje. Stavite vrh ražnja u motor i provjerite da se slobodno okreće. Korištenje stražnjeg plamenika je malo drugačije i ovisi o tome što vam je draže. Jedan bi prijedlog mogao biti korištenje 1 do 3 glavna plamenika za pečenje da bi se pripremio pečenje, a stražnji plamenik upotrijebiti na kraju kuhanja tako da pečenje bude smeđe i hrskavo. Korištenje stražnjeg plamenika za pripremu može ovisno o veličini pečenja trajati veoma dugo. Ako je poklopac za pečenje zatvoren, nemojte koristiti stražnji plamenik zajedno s glavnim plamenicima na visokoj jačini rada.



#### UPOZORENJE!

Prilikom roštiljanja sa zatvorenim poklopcem poseban je osobit oprez. Toplinu i temperaturu potrebno je redovno provjeravati kako bi se osiguralo sigurno roštiljanje. Prevelika toplina može uzrokovati požar.

Roštilji u boji prije izbljede nego crni. Da biste negovali svoj roštilj, nemojte dugo kuhati pri visokoj temperaturi i zatvorenom poklopcu. Koristite zaštitni pokrov kada ne koristite roštilj da biste ga zaštitili od direktnog sunčevog zračenja. BBQ is not being used to protect it from direct sunlight.

## NJEGA I ODRŽAVANJE

Roštilj nakon svake uporabe redovno očistite te posebno ako ga niste koristili dulje vrijeme. Prije čišćenja se uvjerite da su roštilji i njegovi djelovi hladni. Roštilj ne izlažite vremenskim uvjetima na otvorenom niti ga skladištite u vlažnim, mokrim prostorijama.

- Roštilj nikada ne polijevajte vodom kada su njegove površine vruće.
- Vruće dijelove nikada ne dodirujte golim rukama.

Lako su naši proizvodi proizvedeni po najvišim standardima kvalitete i poduzete su sve mjere da ih izradimo što je moguće otpornijima na vremenske uvjete, ne možemo preuzeti odgovornost ako se na slobodnim metalnim dijelovima pojavi hrđa, osim ako se radi o neispravnoj proizvodnji dijelova.

Da biste produljili vijek trajanja Vašeg roštilja i zadržali njegovo stanje preporučujemo da se uređaj prekrije kada se ne koristi, osobito u zimskim mjesecima.

### NJEGA PLEMENITOG ČELIKA I SAVJETI ZA ČIŠĆENJE

Čistoća i plemeniti čelik usko su povezani. Samo čist plemeniti čelik može pružiti optimalni učinak – za maksimalnu otpornost na koroziju, dobar i nepromjenjiv izgled i trajnost Vašeg roštilja neophodna je čistoća.

### VRSTE ONEČIŠĆENJA, OTISCI PRSTIJU I FLEKE

Otiske prstiju i manje fleke koje nastaju normalnom uporabom najčešća su površinska onečišćenja. Mogu se ukloniti sredstvom za čišćenje stakla ili mekanom krpicom. Nakon toga temeljito isprati mlakom vodom.

### PRLJAVŠTINA

Plemeniti čelik se prlja kao i svaka druga površina koja je izložena vremenalijskim uvjetima osobito u priobalnim područjima. Čišćenje toplom vodom s ili bez blagog sredstva za čišćenje dovoljno je. Blaga neabrazivna sredstva, kao što su tipična kućanska sredstva za čišćenje, također odgovaraju.

Njih možete koristiti s toplom vodom, najlonskim četkama, spužvama ili krpama. Izbjegavajte čelične četke ili čeličnu vunu budući se djelići mogu zadržati na površini što može izazvati HRĐU. Nakon čišćenja uvijek isperite čistom vrućom vodom.

### MASNOĆA

Prilikom pripreme jela masnoća može zaprljati površine plemenitog čelika. Ako se ne mogu ukloniti, ti ostatci prljavštine lako mogu biti korozivni i agresivni za površinu. Slijedom toga nužno je redovito čišćenje.

### VRSTE SREDSTAVA ZA ČIŠĆENJE I METODE

Pazite da ništa ne ogrebete što može dovesti do korozije ako se sredstvo za čišćenje ne ukloni u potpunosti. Ako nije iznimno potrebno, izbjegavajte abrazivna sredstva.

### ČISTA VODA I BRISANJE

Za male fleke i labavu prljavštinu i nečistoće preporučuje se mekana krpica i čista topla voda. Ispiranje čistom vodom i posušivanje krpicom brišu fleke od vode.

### KUĆANSKA SREDSTVA ZA ČIŠĆENJE

Postoje dvije vrste sredstava za čišćenje: neabrazivna i abrazivna. Abrazivna sredstva su efikasnija, ali ona također mogu oštetiti površinu. Neutralno sredstvo za čišćenje s malo klorida je neophodno. Metoda čišćenja koja se obično koristi s ovim sredstvima je da ih se nanese na površinu od plemenitog čelika te ih se obriše krpicom u smjeru teksture ili uz polirne linije (ne poprijeko). Tada bi očišćenu površinu trebalo pažljivo isprati čistom vodom te osušiti suhom krpicom da se uklone ostatci vode.

### NJEGA PLEMENITOG ČELIKA VAŠEG ROŠTILJA

Vaš roštilj ima dijelove od plemenitog čelika. Sve vrste plemenitog čelika trebaju dobru njegu i određenu zaštitu kako bi zadržali svoj izgled. Suprotno uvriježenom mišljenju plemeniti čelik nije oslobođen od hrđe ili održavanja. Čak i plemeniti čelik najviše

kakvoće mora se redovno čistiti da bi se izbjegla oksidacija i ostali korozivni aspekti.

Današnji ukusi traže da roštilj bude od brušenog plemenitog čelika. Ova se brušena površina postiže tako što se limovi plemenitog čelika bruse, uklanja se visoki sjaj i nastaje brušena površina. Brušeni plemeniti čelik potrebno je često čistiti i njegovati kako bi se zadržao njegov visoko kvalitetni izgled. Kod nedovoljne njege stoga se s vremenom može očekivati korozija. Plemeniti čelik nesumnjivo nije materijal o kojem ne treba voditi brigu. Čistoća i plemeniti čelik usko su povezani. Što se čišćenjem održava plemeniti čelik kada se čuva ili koristi, to je veća vjerojatnost optimalne otpornosti na koroziju. Da biste zadržali dobar izgled i trajnost Vašeg roštilja, slijedite sljedeće savjete za njegu plemenitog čelika:

- Korisniku savjetujemo da na nove površine od plemenitog čelika, ili nakon čišćenja i sušenja, nanese tanki sloj maslinovog ulja. Maslinovo ulje u velikoj mjeri pridonosi zaštiti plemenitog čelika od korozivnih nečistoća i uklanja otiske prstiju i ostale fleke te čini da plemeniti čelik izgleda kao nov. Premazivanje maslinovim uljem također olakšava kasnije poliranje.
- Za čišćenje roštilja koristite mekane krpice ili spužve.
- Nikada ne koristite čelične četke ili čeličnu vunu.
- Slobodne površine redovno čistite.
- Nakon čišćenja temeljito isperite vodom.
- Izbjegavajte čišćenje sredstvima koja sadrže klorid.
- Površine koje se poliraju ribajte ili brišite u smjeru polirnih linija, NE poprijeko.
- Oprezno čistite prednju ploču. Tiskane informacije bi se jakim ribanjem mogle izbrisati.

### ROŠTILJSKE POVRŠINE OD LIJEVANOG ŽELJEZA

Prije roštiljanja, roštiljsku ploču ili zdjelu (ukoliko postoji) očistite vrućom sapunicom, kako biste uklonili ulje ili ostatke od pakiranja ili proizvodnog procesa. Isperite čistom vodom i ploče ostavite da se osuše na zraku. Vratite na roštilj prije nego ga upalite. Nakon paljenja roštilja, ostavite ploče na roštilju da se lagano zagrijavaju 30 minuta pri čemu se povećava temperatura. Iznad ploča se lagano vidi para što je normalno budući izgorijevaju ostatci. Isključite roštilj da se ploče ohlade. Sada se ploče mogu pripremiti nanošenjem jestivog ulja. Pazite da ploče nisu toliko vruće da nanošenje ulja bude opasno. Ploču premažite uljem tako da površina upije ulje. Ostavite ploče da se skroz ohlade, zatim uklonite višak ulja. Roštilj je sada spreman za uporabu. Ponovite gornji postupak kako bi ploča i rešetka spremni za rad nakon svakog roštiljanja.

### EMAJLIRANE POVRŠINE ROŠTILJA

S emajliranim površinama treba postupati oprezno i ne ih čistiti abrazivnim sredstvima ili grubim abrazivnim krpama. Površine mogu puknuti ili se udubiti ako se udaraju ili padnu. Emajlirane površine NISU neprijanjajuće, potrebna je normalna uporaba jestivog ulja. Na pregrijanim ili nenauljenim emajliranim površinama hrana se može jako zalijepiti. Površine se mogu lakše očistiti ako se namoče preko noći.

### ODRŽAVANJE PLAMENIKA

Ako plamenici u normalnom radu ispravno funkcioniraju mogu se održavati čistim spaljivanjem ostataka nakon svake uporabe. Jednom godišnje skinite i očistite plamenike, ili uvijek onda kada se stvore velike naslage kako biste bili sigurni da nema znakova začepljenja (prljavština, insekti) u rupama plamenika, u primarnom dovodu zraka, ili u vratu plamenika od plemenitog čelika. Uklonite začepljenja čistačem za cijevi. Kada se plamenici ponovno instaliraju, svakako ih stavite na sljedeći način. Grlo plamenika se stavlja preko izlaznog ventila, a gornji preklopnici plinskog kolektora postavljaju se na gornje dijelove plamenika.

### ODRŽAVANJE PLAMENIKA I ZAMJENSKI DIJELOVI

I plamenici od plemenitog čelika i razdjelnici plamena imaju određeni vijek trajanja. Ovi proizvodi su često izloženi sokovima pečenja i ekstremnoj vrućini na području roštilja, koje se lako



može zanemariti u redovnom čišćenju. Rezervni dijelovi dostupni su kod Vašeg lokalnog distributera roštilja.

### POZOR! PAUCI I INSEKTI!

Pauci i kukci mogu se gnijezditi u plamenicima roštilja i omogućiti curenje plina naprijed iz plamenika. To je iznimno opasno i može uzrokovati požar koji može oštetiti roštilj i onemogućiti njegovu sigurnu uporabu.

### KADA BI SE TREBAO VRŠITI PREGLED NA PAUKE

Plamenike bi trebalo pregledati minimalno jednom godišnje ili svaki put u sljedećim slučajevima:

- Miris plina zu žučkasti plamen iz plamenika.
- Roštilj ne postiže svoju temperaturu.
- Roštilj se ne zagrijava ravnomjerno.
- Iz plamenika se čuje pucketanje.

### PRIMJER DOVODA PRIMARNOGA ZRAKA:

#### Za roštilj s 4 plamenika:

- Promjer za svaku stranu: 5,5 ~ 6,5 mm
- Ukupni promjer za dvije strane: 11 ~ 13 mm

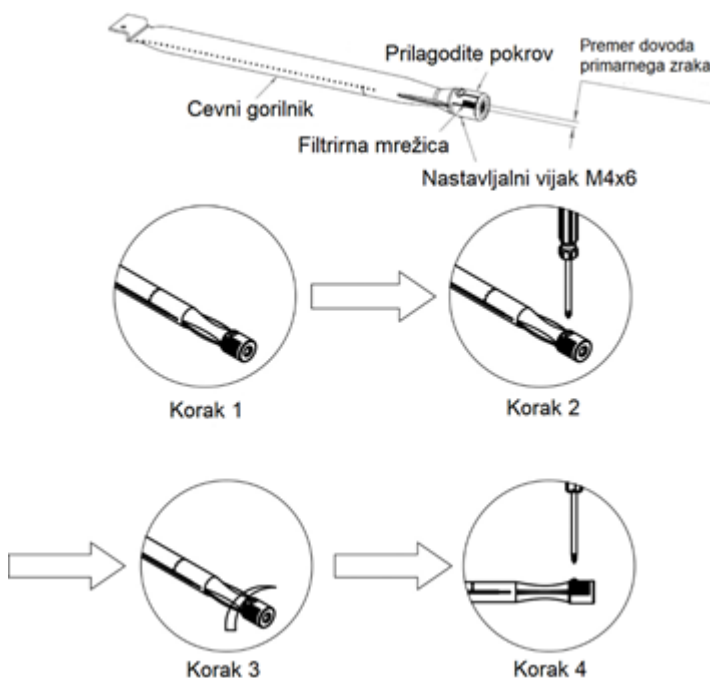
#### Za roštilj sa 6 plamenika:

- Promjer za svaku stranu: 2 ~ 2,5 mm
- Skupni promjer za dvije strane: 4 ~ 5 mm

### PODEŠAVANJE DOVODA ZRAKA

Podesite promjer dovoda primarnoga zraka prema sljedećim slikama.

(Prikazana slika plamenika je samo informativna)



### POSUDA ZA PRIKUPLJANJE KAPLJICA

Nakon svake uporabe provjerite da li se u posudi za sakupljanje kapljica, limu za pečenje i folijskom limu nakupila masnoća. Ukoliko se oni ne čiste, može doći do požara ili pretjeranog stvaranja plamena. To može veoma oštetiti Vaš roštilj i nije pokriveno garancijom.

### KUĆIŠTE ROŠTILJA



#### POZOR!

Ako se roštilj ne čisti, nastaje opasnost od požara!

Mekanom plastikom ili drvenim strugačem redovno uklanjajte višak nakupljene masnoće s tijela roštilja. Nije potrebno ukloniti svu masnoću s roštilja. Ukoliko ga želite detaljno očistiti, koristite

toplu sapunicu i krpu ili najlonsku četku. Prije potpunog čišćenja skinite gornje dijelove i plamenike. Regulator plina ili razdjelnu cijev ne uranjajte u vodu. Nakon što ponovno pažljivo sastavite roštilj, provjerite funkcije plamenika.

### PRIČVRSNI ELEMENTI

Sve vijke, klinove itd. trebalo bi redovno pregledavati i pritezati.

### ZAVRŠEZAK ROŠTILJANJA

Nakon svakog roštiljanja postavite plamenike na najvišu poziciju HI i ostavite da gore 5 minuta. Ovim procesom sagorjet će ostatci hrane te će se tako olakšati čišćenje.

### SKLADIŠTENJE

Roštilj čuvajte na hladnom, suhom mjestu. Plamenike prekrijte aluminijskom folijom kako biste spriječili da se kukci ili drugi ostatci prljavštine nakupljaju u otvorima plamenika. Roštilj biste uvijek trebali prekriti navlakom da biste ga zaštitili kada je van uporabe. Ukoliko roštilj čuvate u zatvorenom, plinska boca se mora odspojiti. Čuvajte na suhom dobro prozračnom mjestu na otvorenom daleko od izvora topline ili iskrenja. Ne dozvolite djeci rukovanje plinskom bocom.

Da biste zaštitili Vašu imovinu, preporučuje se prekrivanje roštilja odgovarajućom zaštitnom navlakom. No prije prekrivanja pripazite da je roštilj ohlađen, očišćen od svih nečistoća i potpuno suh. Ukoliko ne slijedite ove informacije može se desiti da navlaka predstavlja pogodno tlo za stvaranje korozije, a ne zaštitu.



#### NAPOMENA:

Ako roštilj dulje vremena stoji prekriven, povremeno ga pregledajte na koroziju i prisustvo insekata. Za dodatnu zaštitu nauljite površine.

### SAVITLJIVE CIJEVI

Pazite da savitljive cijevi nisu uvijene ili zakrivljene. Redovito provjeravajte stanje cijevi i zamijenite ih ukoliko pokazuju znakove starenja. Nemojte pomicati savitljive cijevi.

### SERIJSKI BROJ

Serijski broj Vašeg roštilja nalazi se na bočnoj strani. Ukoliko Vam bude potrebna dodatna pomoć od Vašeg lokalnog trgovca ili Masporta Vezano za Vaš roštilj, imajte zapisan ovaj broj.

## OTKRIVANJE PROBLEMA

### PRIJE NEGO KONTAKTIRATE SERVISNU SLUŽBU

Ako roštilj ne radi ispravno, prije nazivanja servisa Vašeg distributera koristite sljedeći kontrolni popis.

### UREĐAJ JE ODOBREN SAMO ZA KORIŠTENJE NA OTVORENOM

KORISTITE SAMO PLINSKO PRIKLJUČNO CRIJEVO I TLAČNI REGULATOR KOJE ISPORUČUJE PROIZVOĐAČ!

Ukoliko je potrebna zamjena molimo obratite se ili našoj servisnoj službi ili Vašem lokalnom trgovcu. Korištenje neovlaštenih dijelova može dovesti do opasne situacije i nesigurnog okruženja.

### SKLADIŠTENJE ROŠTILJA

1. Očistite roštilj.
2. Ako je LPG plinska boca priključena na roštilj, roštilj čuvajte na suhom dobro prozračenom mjestu na otvorenom i izvan dosega djece.
3. SAMO ako je LPG plinska boca odspojena i uklonjena, roštilj se smije čuvati u zatvorenom. LPG plinska boca mora se čuvati na otvorenom i izvan dosega djece. Plinsku bocu NIKADA ne čuvajte u zgradi, garaži ili u drugim zatvorenim prostorijama.
4. Ako koristite zaštitnu navlaku za roštilj, pregledajte roštilj svakih nekoliko tjedana.
- 5.

## OTKLANJANJE PROBLEMA

Problemi	Mogući Uzrok	Otklanjanje Problema
<b>Integrirano paljenje</b> Kada se gumb pritisne i zakrene suprotno smjeru kazaljki na satu:		
- Ne pali	Začepljena mlaznica	Pregledajte mlaznicu na začepljenja
- Nema iskre	Zaprljani kontakti elektrode i/ili labavi kontakti	Uklonite povezni kabel, očistite i ponovno pričvrstite
- I dalje nema iskre	Oštećeni elektrodni priključci	Pregledajte elektrode i ako su oštećene, zamijenite
- Slaba iskra	Uzrokovano vlagom / ostacima hrane na elektrodama	Uklonite vlagu kuhinjskim papirom / očistite elektrodu
- Iskra se pali drugdje a ne na vrhu elektrode	Oštećen kabel za paljenje	Zamijenite kabel za paljenje
<b>Elektronsko paljenje (stražnji plamenik)</b> Kada se gumb pritisne i zakrene suprotno smjeru kazaljki na satu:		
- Ne pali se	Začepljena mlaznica	Pregledajte mlaznicu na začepljenja
- Nema iskre	Zaprljani kontakti elektrode i/ili labavi kontakti	Uklonite povezni kabel, očistite i ponovno pričvrstite
- I dalje nema iskre	Zaprljano / labavi kontakti baterije	Očistite
	Prazna / ispražnjena baterija	Zamijenite bateriju
	Pogrešan polaritet	Pregledajte i ispravno postavite bateriju
- I dalje nema iskre	Strujni krug nije zatvoren zbog labavih kontakata na modulu paljenja	Ponovno sastavite modul za promatranje i uvjerite se da je sve čvrsto instalirano i da je stvoren puni strujni krug
- I dalje nema iskre	Oštećeni elektrodni priključci	Pregledajte elektrode i ako su oštećene, zamijenite
- Slaba iskra	Uzrokovano vlagom / ostacima hrane na elektrodama	Uklonite vlagu kuhinjskim papirom / očistite elektrodu
- Iskra se pali drugdje a ne na vrhu elektrode	Oštećen kabel za paljenje	Zamijenite kabel za paljenje
<b>Plamenik Se Ne Može Upaliti Šibicom</b>	Nema plina	Otvorite ventil na plinskoj boci
	Protok plina nije ravnomjeran	Očistite cijevi plamenika
	Neispravna montaža plamenika i ventila	Ponovno spojite
<b>Žuti Ili Narančasti Plamen S Mirisom Plina</b>	Nepotpuno izgaranje	Provjerite ulaz plamenika na začepljenja zbog npr. pauka Provjerite da li je ispravno postavljen zračni poklopac, ispitajte uzrok
<b>Niska Toplina Kada Je Gumb Na Najvišoj Poziciji</b>	Plinsko crijevo krivo ili savinuto	Ispravite
	Začepljen plamenik ili mlaznica	Odčepite
	Nizak tlak plina	Pregledajte plinsku bocu / regulator plinskog tlaka
	Roštilj nije zagrijan	Zagrijavajte roštilj 15 minuta
<b>Rasplamsavanje</b>	Prekomjerna masnoća od mesa	Prije roštiljanja uklonite masnoću
	Previsoka temperatura	Podesite
	Nataložena masnoća	Očistite
<b>Gašenje Plamena</b>	Prejak vjetar	Nađite zaklonjenije mjesto
<b>Dizanje Plamena</b>	Previsok tlak plina	Nazovite trgovca plinom
<b>Povrat Plamena</b>	Začepljen plamenik	Očistite
<b>Požar Od Masnoće</b>	Nataložena masnoća na hrani	Isključite gumbe i plinsku bocu, ostavite otvoren poklopac, pričekajte da se vatra ugasi. Očistite roštilj kada se ohladi.



## GARANCIJSKA IZJAVA

Materijalne ili proizvodne grške na uređaju otklanjaju se u zakonskom jamstvenom roku za uklanjanje nedostataka, prema našem izboru se popravljaju ili zamjenjuju. Zakonski jamstveni rok temelji se na zakonskim odredbama zemlje u kojoj je uređaj kupljen.

Naše jamstvo vrijedi samo ako se:

- Poštivaju ove korisničke upute
- Uređaj ispravno koristi
- Upotrebljavaju originalni rezervni dijelovi

Jamstvo se poništava u slučaju:

- Neovlaštenih pokušaja popravaka
- Neodobrenih tehničkih izmjena
- Neispravne uporabe

Jamstvo ne uključuje:

- Oštećenja laka zbog normalnog trošenja
- Dijelove označene na listi rezervnih dijelova okvirom xxxxxx (x)

Jamstveno razdoblje počinje kupnjom prvog krajnjeg korisnika. Odlučujući je datum računa. U slučaju jamstvenog zahtjeva, molimo uzmite ovu jamstvenu izjavu i izvorni račun te kontaktirajte Vašeg trgovca ili ovlaštenu servisnu centar. Ova izjava ne utječe na zakonska jamstvena potraživanja kupca od prodavatelja.

## INDHOLDSFORTEGNELSE

<b>SIKKERHEDSFORSKRIFTER</b>	<b>195</b>
<b>LEVERINGSOMFANG OG RESERVEDELSTEGNING</b>	<b>197</b>
<b>BEFÆSTIGELSESKOMPONENTER</b>	<b>198</b>
<b>MONTERINGSVEJLEDNING</b>	<b>198</b>
<b>PLACERING AF FLAMMETÆMMERE</b>	<b>210</b>
<b>TILSLUTNING AF GASFLASKE</b>	<b>212</b>
<b>LÆKAGETEST</b>	<b>212</b>
<b>PLACERING</b>	<b>212</b>
<b>BETJENING</b>	<b>213</b>
<b>PLEJE OG VEDLIGEHOLD</b>	<b>215</b>
<b>FEJLFINDING</b>	<b>218</b>
<b>TJEKLISTE</b>	<b>218</b>
<b>REKLAMATIONSRET</b>	<b>219</b>

# SIKKERHEDSFORSKRIFTER

OPBEVAR DENNE BRUGERMANUAL ET SIKKERT STED TIL FREMTIDIG BRUG.



**TAG IKKE GRILLEN I BRUG FØR DEN ER SAMLET KORREKT OG DU HAR LÆST OG FORSTÅET DENNE BRUGERMANUAL.**



Disse instruktioner er ment som en general vejledning og erstatter ikke nationale eller lokale bestemmelser. Kontakt lokale myndigheder for at få klarhed om lovgivningen vedrørende brug af dette udstyr.

## SYMBOLER I DENNE BRUGERMANUAL



### ADVARSEL!

Mulig risiko eller farlig situation. Manglende overholdelse af denne instruktion kan medføre personskade eller skade på ejendom.



### VIGTIGT!

Vigtig instruktion om korrekt brug: Manglende overholdelse kan medføre skade på grillen.



### BEMÆRK

Oplysningen kan medvirke til, at alle funktioner anvendes korrekt.



### ADVARSEL!

MANGLENDE OVERHOLDELSE AF DISSE INSTRUKTIONER KAN FØRE TIL BRAND ELLER EKSPLOSION, DER KAN FORÅRSAGE SKADE PÅ EJENDOM, PERSONSKADE ELLER DØD.

Tilgængelige dele kan blive ekstremt varme. Hold små børn væk fra varme dele (selv under afkøling).

Enkelte grill dele kan have skarpe kanter. Disse dele er nævnt i denne manual. Brug egnede handsker om nødvendigt.

Samlede dele forseglet af producenten må ikke ændres af brugeren. Enhver ændring af udstyret fra uautoriserede personer kan være farlig.

## RENGØRINGSMIDLER OG METODER

Der er risiko for ridser og korrosion efter rensning på grund af ufuldstændigt fjernede rengøringsmidler. Undgå derfor at bruge slibemidler, medmindre det er absolut nødvendigt.

## VIGTIGE SIKKERHEDSOPLYSNINGER

- Læs og forstå venligst denne manual fuldt ud inden montering og brug.
- Producentens garanti kan blive annulleret ved forkert brug af dette produkt.
- Producenten eller dennes repræsentant kan ikke stilles til ansvar for uegnet brug af grillen eller beskadigelse af mad tilberedt på dette udstyr.
- Anvend det specificerede brændstof til denne grill. Kontakt din forhandler ved spørgsmål om det specifikke brændstof, som denne grill er designet til.

## BRUGERMANUAL

- Brugeren skal forstå alle sikkerhedskrav nævnt i denne manual, inden grillen tages i brug.
- Hvis du har spørgsmål til disse anvisninger, kontakt din lokale forhandler for afklaring, inden du bruger grillen.
- Udstyret skal monteres korrekt før brug. Manglende overholdelse af anvisningerne i denne manual kan medføre alvorlig skade eller skade.

- Den engelske version er den oprindelige brugermanual. Alle andre sprogversioner er oversættelser af den oprindelige.

## PERSONLIG SIKKERHED

- Indtag af alkohol, receptpligtig eller ikke-receptpligtig medicin kan forringe brugerens evne til at samle eller sikkert betjene denne grill.
- Grillens driftssikkerhed bør omhyggeligt kontrolleres hver gang inden brug.
- Flyt aldrig grillen, når den er tændt, eller før den er tilstrækkelig afkølet.
- Brugeren, der betjener grillen, bør i stedet have fuld fokus på tilberedning af maden.
- Lad ikke grillen være uden opsyn, når den er tændt. Der skal altid være en voksen ved grillen, når den er tændt eller under tilberedning af maden.

## TREDJEPARTS SIKKERHED

- Brugeren er ansvarlig for tredjeparts sikkerhed, når grillen er i brug.
- Andre end brugeren bør holde afstand, når grillen er i brug.
- Børn og dyr skal holdes væk fra grillen, når den er tændt, og mens den køler af.

## PLACERING

- Må ikke bruges indendørs. Grilludstyr er KUN BEREGNET TIL UDENDØRS BRUG.
- Skal placeres beskyttet mod vejrlig, helst under halvtag.
- Placer grillen på en jævn og stabil overflade. Hvis grillen er forsynet med hjul, benyt hjullåsene for at låse hjulene.
- Der skal være min. 1 meter til brændbare materialer eller konstruktioner

## UDVIS FORSIGTIGHED: FARE FOR FORBRÆNDING

- Dele af grillen bliver ekstremt varme og kan forårsage alvorlige forbrændinger - rør let ved overfladen med en finger, før du tager et fast greb.
- Håndtaget på grilllåget kan blive varmt! Det anbefales, at benytte handsker og lange ærmer.
- Ved tilberedning med låget lukket, skal låget åbnes med forsigtighed, da en pludselige strøm af varm luft kan forårsage forbrændinger på en ubeskyttet arm

## UDVIS FORSIGTIGHED: GASRISIKO

- Før brug, tjek at alle tilslutninger og slanger er i god stand og korrekt monteret.
- Før brug, test alle slanger og tilslutninger for lækage.
- Opbevar ikke brændbare materialer nær grillen.
- Placer ikke gasflasken direkte under grillen.
- Undlad at opbevare reservegasflasker under eller nær grillen.
- Placer eller brug ikke spraydåser nær grillen.
- Opbevar ikke benzin eller andre brandbare dampe eller væsker nær grillen.
- Husk at slukke gasflasken efter brug, og når grillen ikke er i brug.
- Når du slukker grillen, sluk for gassen ved tilførslen, før du slukker betjeningsknapperne på kontrolpanelet.
- Opbevar ikke gasflasker under jordoverfladen. Gas er tungere end luft. Hvis der opstår en lækage, samler gassen sig og kan antændes af en flamme eller elektrisk gnist.

## FOR DIN SIKKERHED OG ANDRES

Hvis du kan lugte gas:

- Sluk for gastilførslen til grillen.
- Sluk al åben ild (stearinlys, cigaretter osv.).
- Ryd området for at lade den uforbrændte gas forsvinde.

- Lokalisér årsagen til lugten af gas, før du fortsætter. Hvis gaslugten kommer fra gasflasken, skal du straks kontakte brandvæsenet fra en sikker afstand.
- Tilslutning af gasflasken til grillen, se dette afsnit i manualen.
- Lækagetest, se dette afsnit i manualen

Be aware of the reason for the gas smell, address this before continuing. Should the gas odour come from the LPG cylinder, immediately contact the fire department from an elevated safe distance.

Connecting the gas cylinder to the barbecue, refer to that section in the manual.

Leak testing, refer to that section in the manual.

#### SIKKERHEDSUDSTYR

Ved tilberedning med olie / fedt bør brandslukningsudstyr være let tilgængeligt. I tilfælde af olie- eller fedtbrand forsøg ikke at slukke med vand eller alkohol. Brug en pulverlukker eller påfør snavs, sand eller bagepulver til ilden.

#### REGNVEJR

Hvis det begynder at regne under tilberedning med olie / fedt, sluk straks for gastilførslen og alle brændere og dæk grillen så hurtigt som muligt.

Mennesker og dyr skal holdes fra grillen. Forsøg ikke at flytte grillen, før den er afkølet og kan flyttes sikkert.

#### SAMLING

Denne grill er KUN TIL BRUG UDENDØRS I DET FRI og må ikke anvendes indendørs hverken i hus, garage eller i andre lukkede rum.



#### BEMÆRK:

Før du samler gasgrillen, læs omhyggeligt afsnittet om grillens dele og montering i denne manual.

#### DEN RETTE PLACERING AF DIN GRILL

Anvend ikke din gasgrill i garagen, vinterstuen, carporten, skuret eller andre lukkede rum. Din gasgrill skal kun bruges udendørs i det fri med mindst 430 mm til brændbar overflade bagved og til begge sider. Grillen må under ingen omstændigheder placeres under en brændbar overflade. Blokér ikke lufttilførsel og ventilation omkring grillen. I henhold til EN 498:2012: Hold grillen væk fra alle brændbare materialer!

#### GARANTIOPLYSNINGER OM GAS- OG TRYKREGULATOR

Gasgrills anvendes trygt af millioner af mennesker, og det kræver blot, at enkelte sikkerhedsforanstaltninger følges. Anvend kun flaskegas (LPG) til grillen. Til denne grill anbefaler vi en flaskestørrelse på 5,0 kg eller derover. Du skal have den korrekte trykregulator (medfølger grillen) og flaske for at grillen fungerer

effektivt og sikkert. De dele, der anvendes i brændstofsystemet, er designet specifikt til denne grill (se reservedelslisten for udskiftelige dele).

#### REKLAMATIONSRET

Ved fejl, mangler eller defekte dele gælder reklamationsretten i henhold til købeloven. Se afsnittet om reklamationsret i denne manual for yderligere information. Anvend ikke en grill der er defekt.

#### LPG GASFLASKE

Producenten / forhandleren af gasflasken er ansvarlig for LPG gasflaskens sikkerhed og ydeevne. Dette er ikke inkluderet i AL-KO's garanti. Brug ikke en gasflaske, der er usikker. Gasflasken må ikke stå i skabet under grillen, når grillen er i brug.

#### BORTSKAFFELSE AF EMBALLAGE

Fjern al emballage inkl. beskyttelsesfilm fra de rustfrie stålfader. Sørg for at bortskaffe eller om muligt genanvende emballagen under hensyn til gældende lovgivning om affaldshåndtering i dit område.



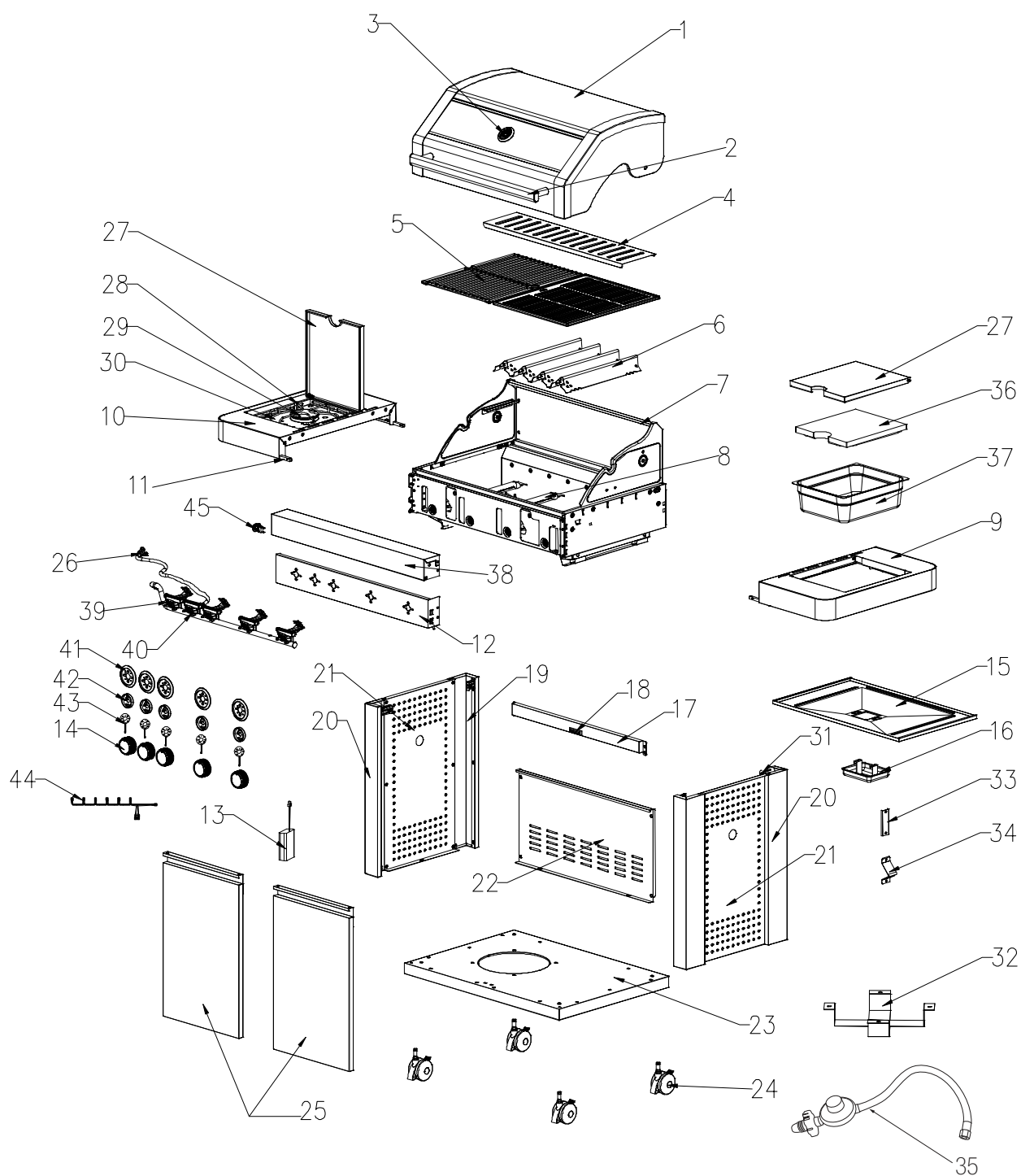
#### BEMÆRK:

The images/instructions in the next few pages cover many models of BBQ, please ignore instructions for features that are not included with your BBQ.

Billederne / instruktionerne på de næste par sider gælder flere grillmodeller. Venligst se bort fra instruktioner, der ikke gælder for din grill.

# LEVERINGSOMFANG OG RESERVEDEDELSTEGNING




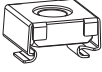




## LEVERINGOMFANG VED 4 BRÆNDERE



\* DETTE BILLEDE ER KUN TIL ILLUSTRATION OG KAN VISE KOMPONENTER, DER IKKE FOREKOMMER I ALLE GRILLMODELLER.



## BEFÆSTIGELSESKOMPONENTER

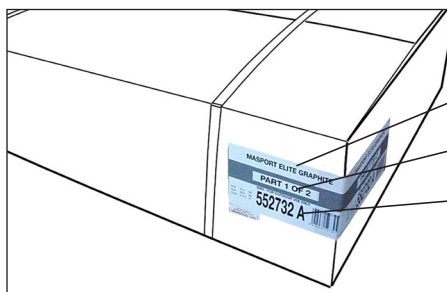
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### ADVARSEL!

Vi gør alt for at sikre en nem og enkel montering. Det er dog uundgåeligt, at der kan forekomme skarpe kanter og hjørner i dele af rustfrit stål, der kan forårsage rifter, hvis ikke de håndteres korrekt. Det anbefales derfor kraftigt at udvise forsigtighed ved håndtering af dele under monteringen og beskytte hænderne med et par arbejdshandsker

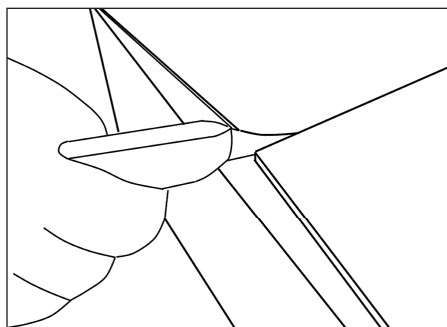
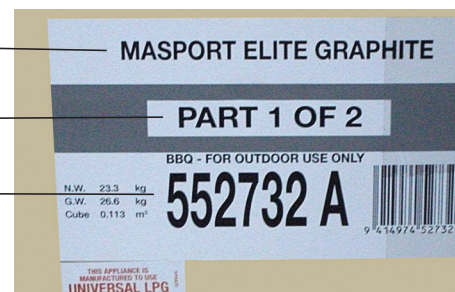
## MONTERINGSVEJLEDNING



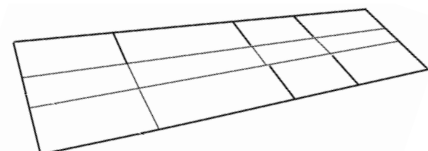
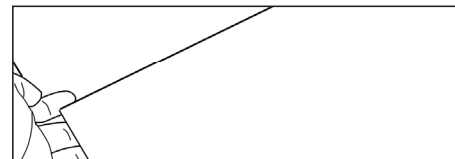
Produktbeskrivelse

Pakke identifikation

Varenummer



Åben pakken ved at fjerne forsendelsesstropperne med hobbykniv og skær derefter enderne fri. Åben kartonen ved at løsne tapen ved enden og træk kartonflapperne op med hånden.  
Pak hele kartonen ud. Den kan bruges som underlag, når grillen samles. Åben kartonen som vist og placér delene derpå.



Værktøj til montering: Stjerneskruetrækker, 10 mm fastnøgle.



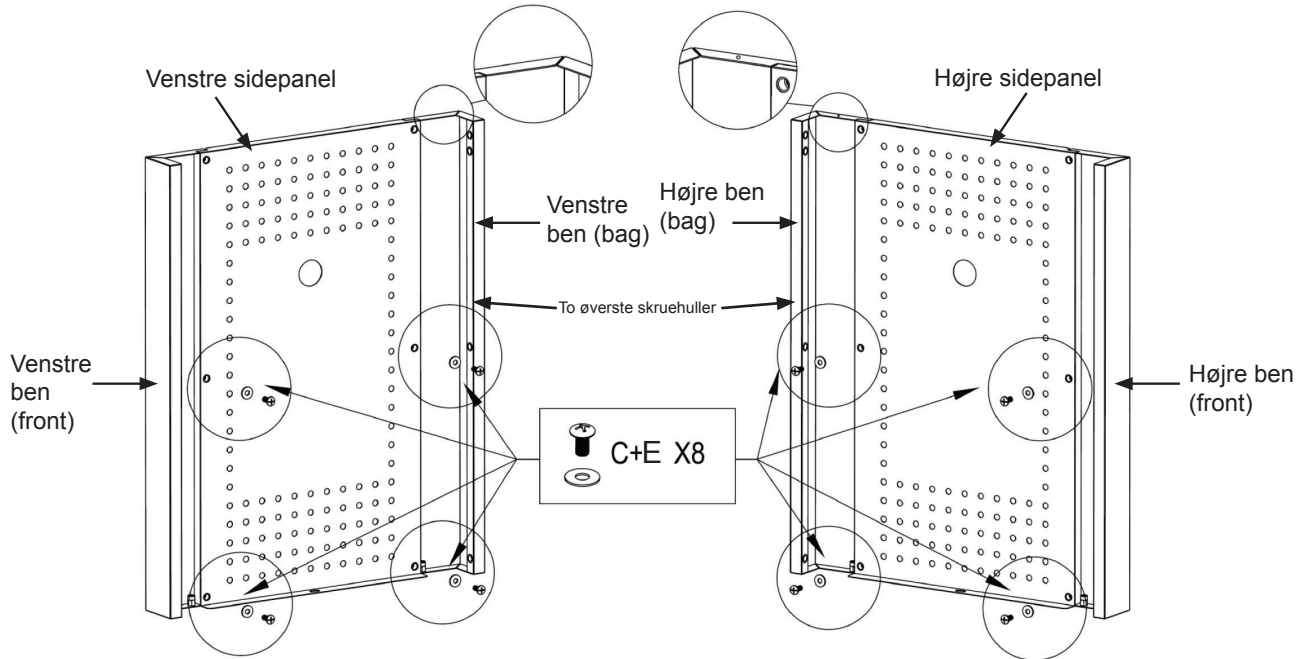
### BEMÆRK:

Når du monterer grillen, skal den være placeret på en vandret overflade.

Til illustration vises en grill med 6 brændere og en bagbrænder på de næste par sider, til beskrivelse af monteringen trin for trin. Montering af underskabet er nemmest, hvis man er to personer.

**TRIN 1**

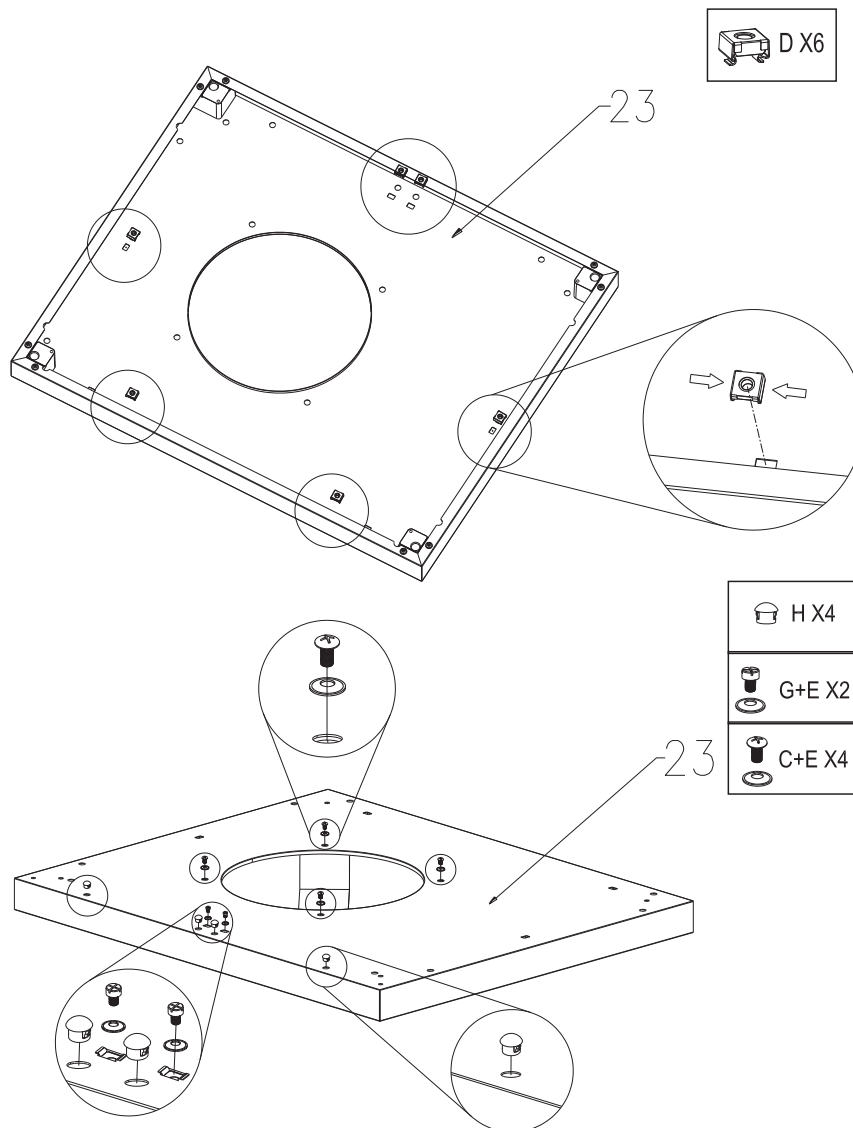
Montér bagpanelet. Identificer de to forskellige ben typer: Ben på venstre front er det samme som på højre bag. Ben på højre front er det samme som på venstre bag. Montér benene på sidepanelerne.



Alternativt kan benene identificeres ved at lægge dem ved siden af hinanden med de to skruehuller øverst, så de vender ind mod grillen.

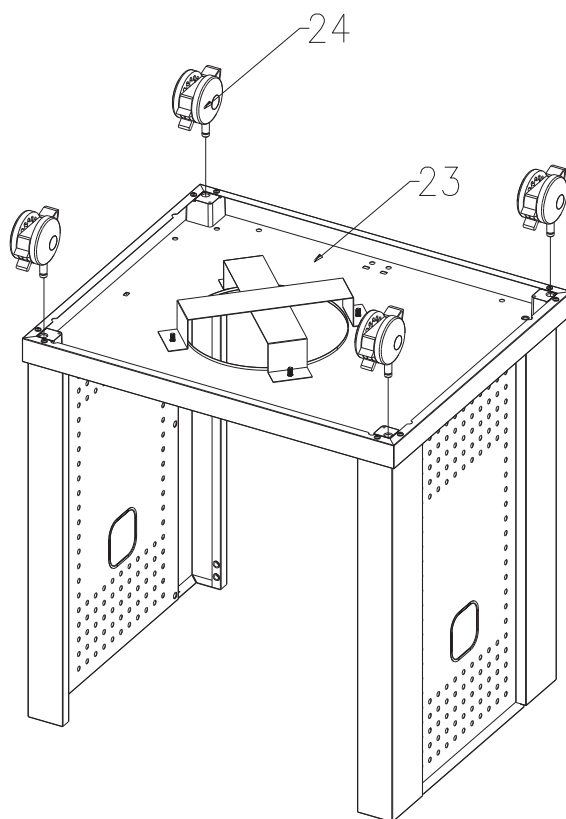
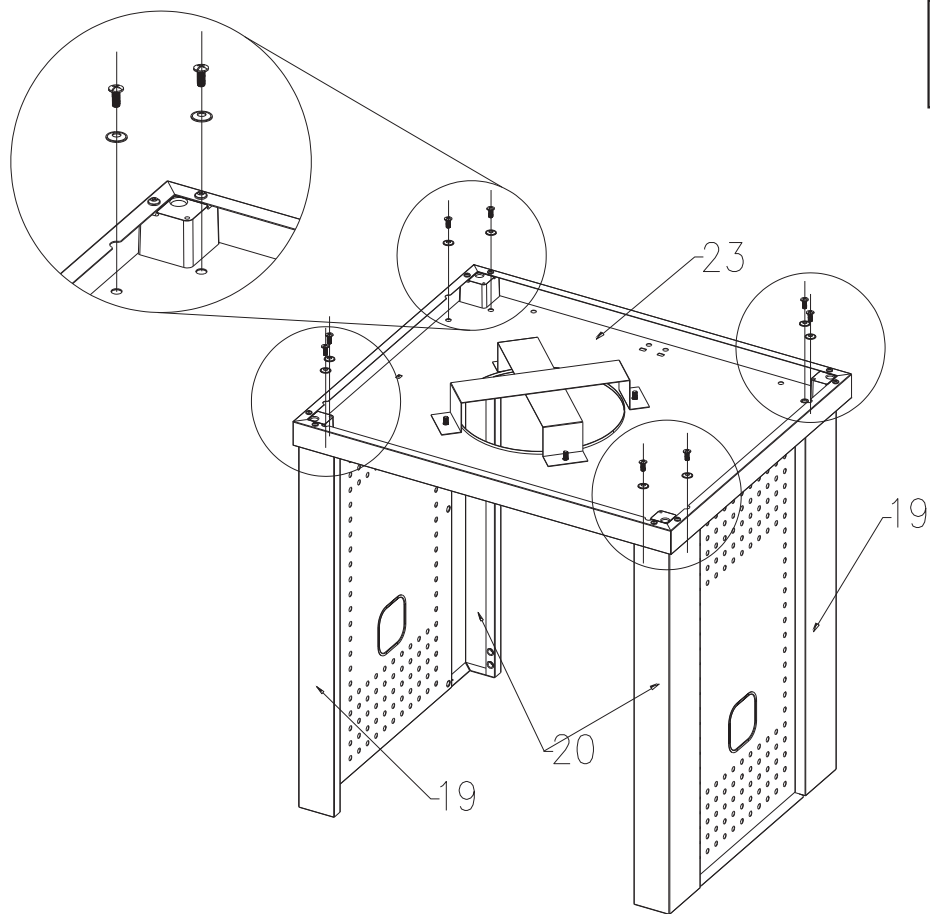
**TRIN 2**

Indsæt 6 x D (M6) møtrikker på undersiden af bundpanelet. Montér plastiktifterne og dørstifterne på oversiden af bundpanelet.



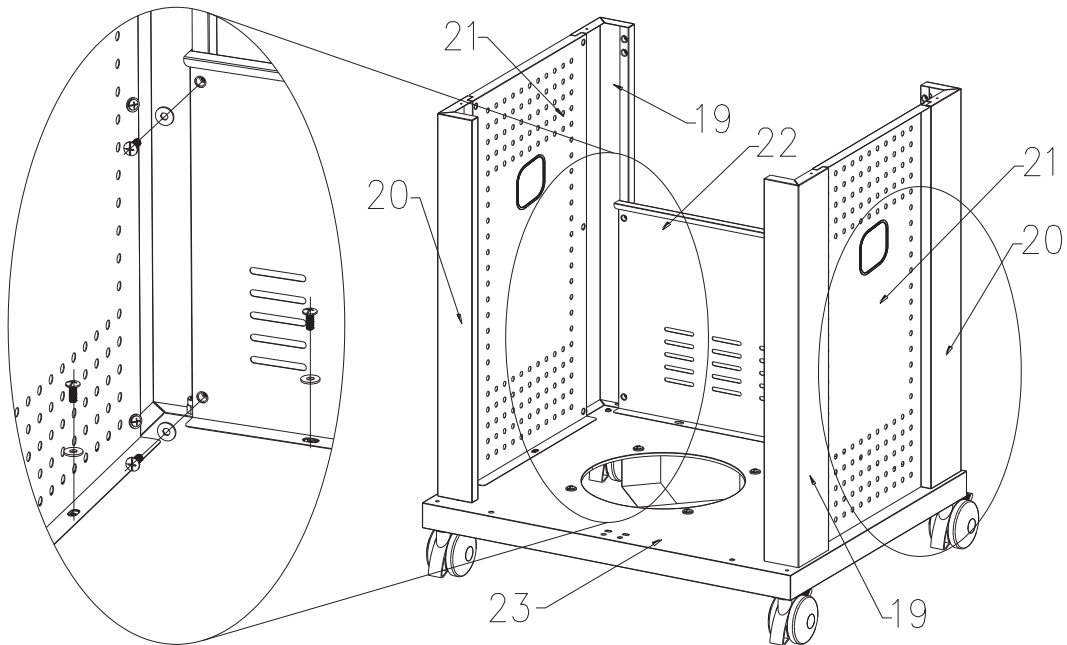
**TRIN 3**

Montér sidepanelerne på bundpanelet. Montér derefter de 4 hjul på bundpanelet.



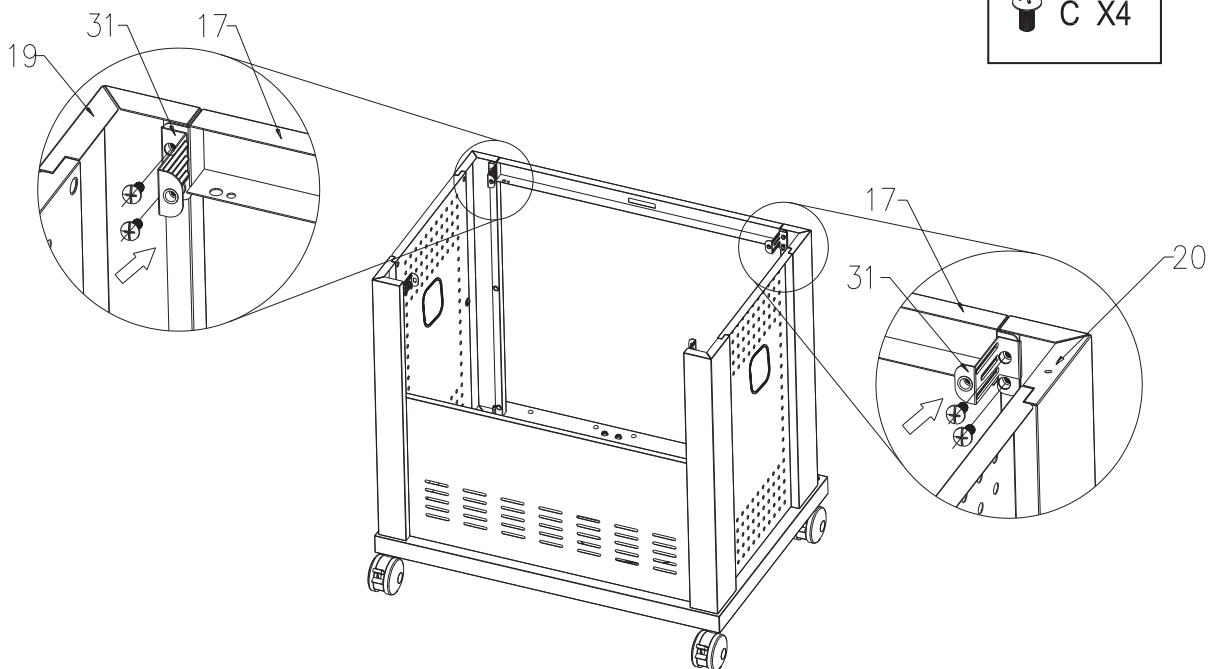
**TRIN 4**

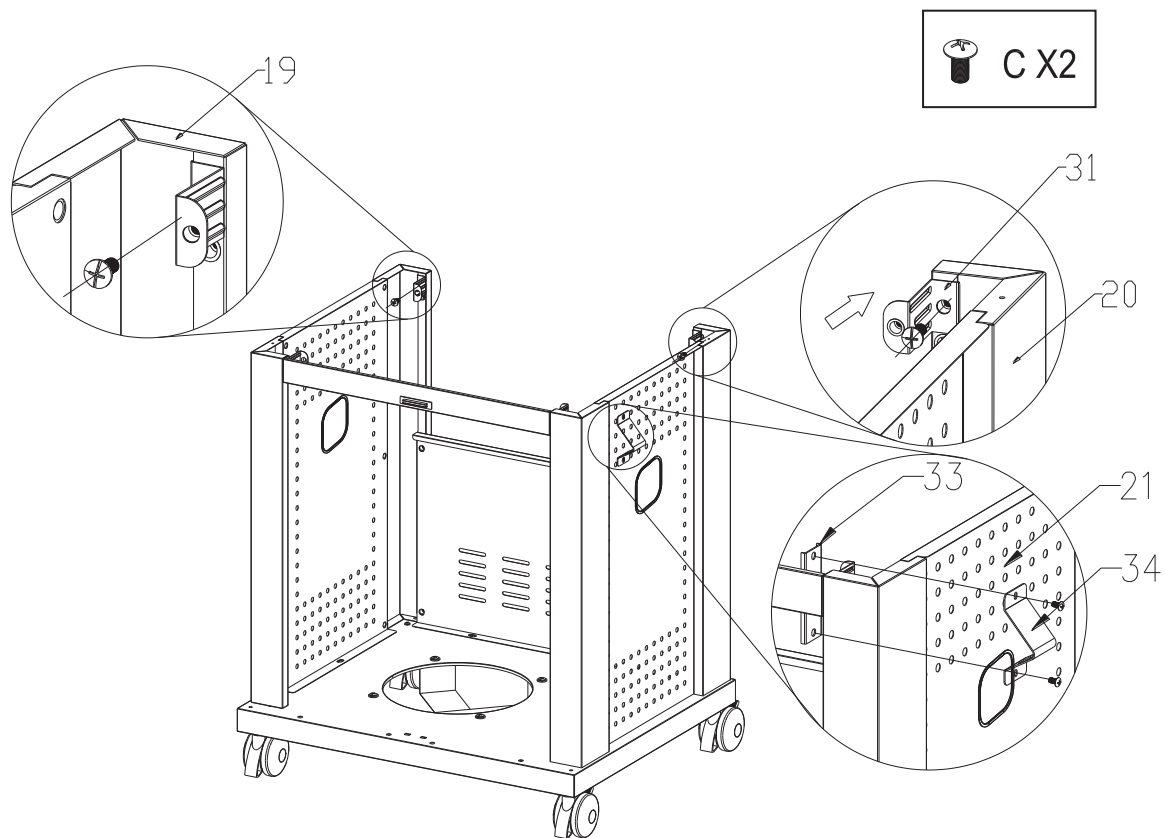
Montér bagpanelet.



**TRIN 5**

Fastgør forbindelsesstykket til grillkabinettets front ved at skruе beslagene i det øverste hul som vist herunder.

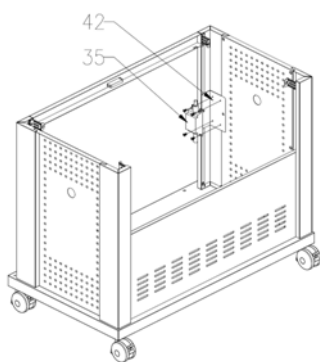
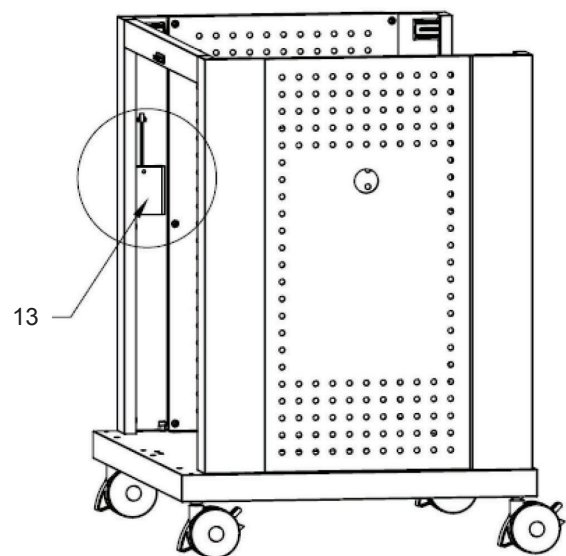




#### TRIN 6

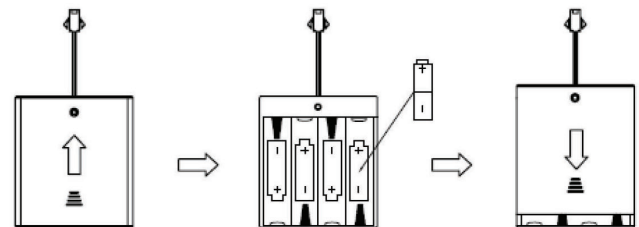
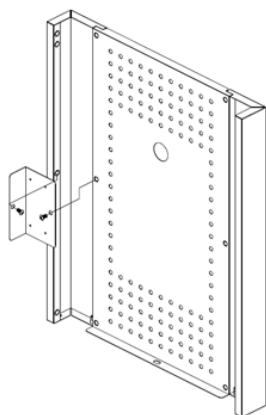
For at sikre strøm til LED-lyset i kontrolpanelet (ikke tilgængelig på alle modeller) skal ledningen fra grillkabinettet tilsluttes batteriboksen (35). Batteriboksen skal anbringes så lavt, som ledningen tillader for at beskytte batteriboksen mod varmen.

Mål længden på ledningen, der kommer ud fra grillkabinettet, og fastgør ledningen til batteriboksen. Fastgør batteriboksen på venstre sidepanel i lavest mulig position (ca. 150 mm) fra bundpanelet. Nogle grills leveres med holder til adapter (42). Saml panelet som vist nedenfor.



F X4

C X2



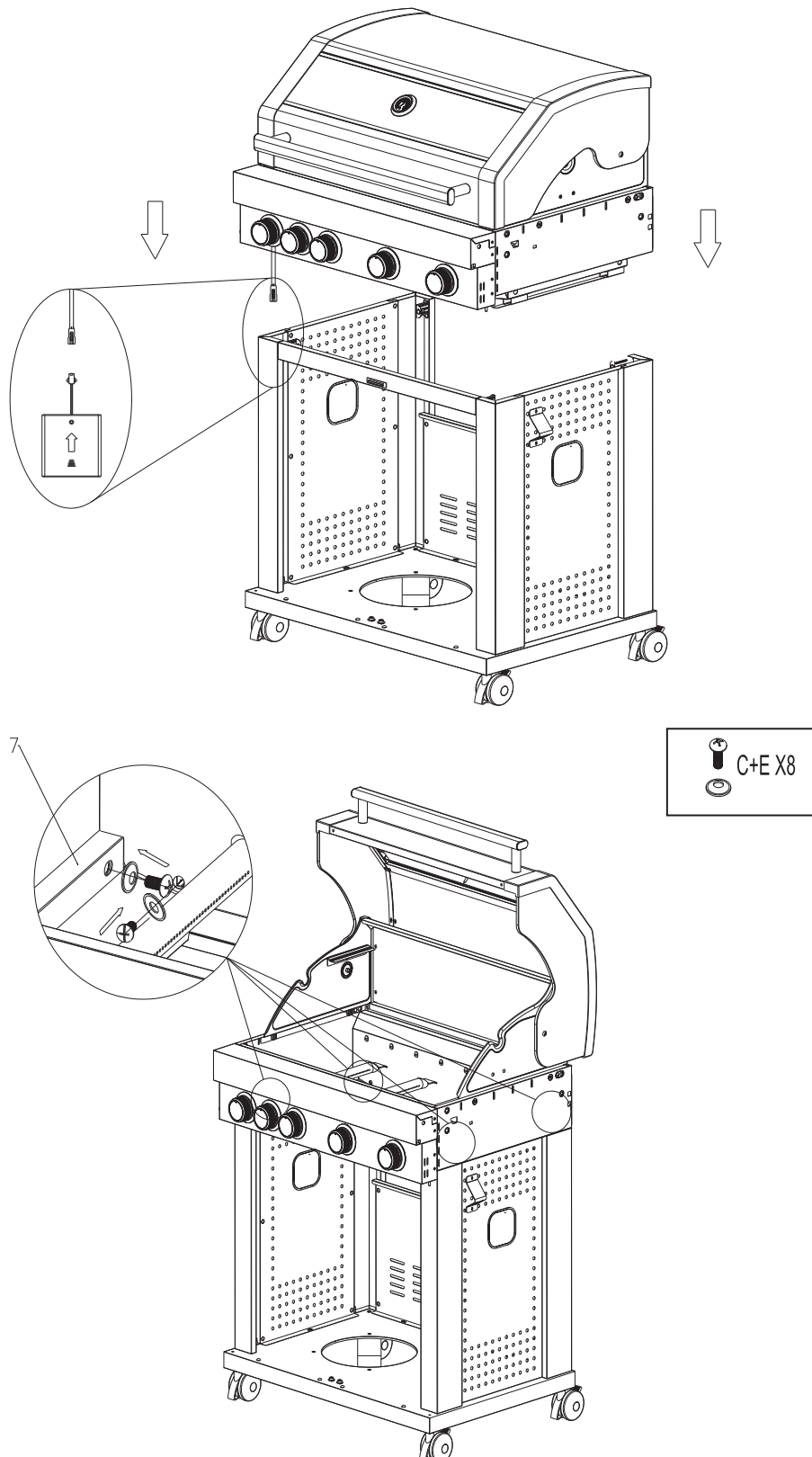
#### Skift af batterier i LED lys

For at skifte batterier: Hvis LED lysene ikke længere virker, skift batterierne. Åbn låget og skift de 4 stk. AAA batterier (følge anvisninger for positiv og negativ). Luk låget.



**TRIN 7**

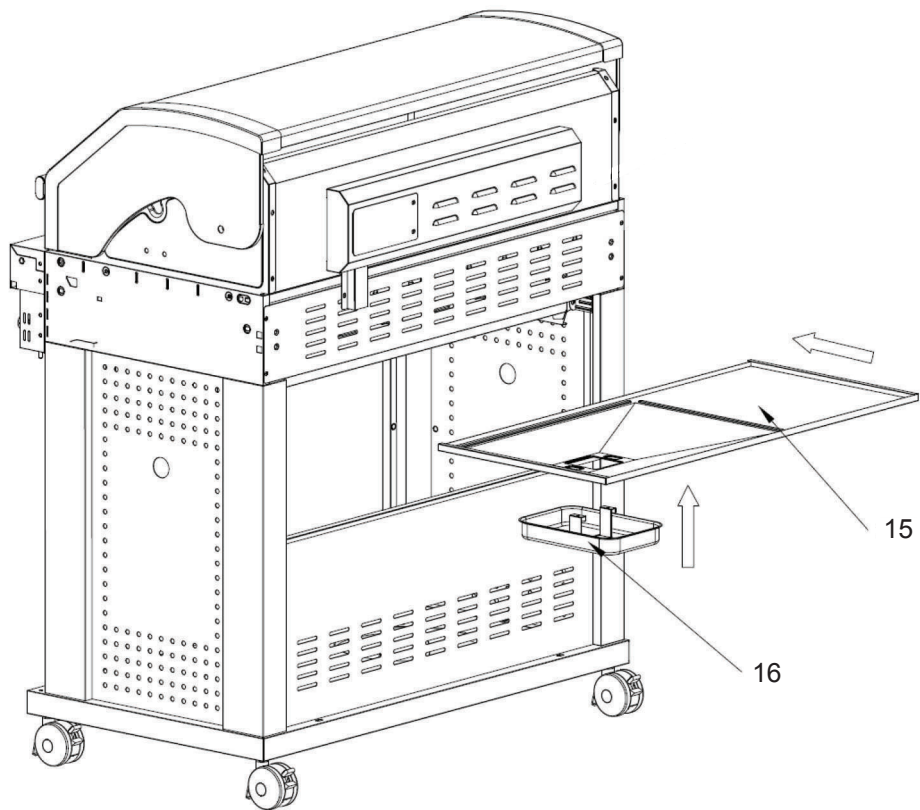
Montér grillboks (7) og toplåg (1) på grillkabinettet.



C+E X8

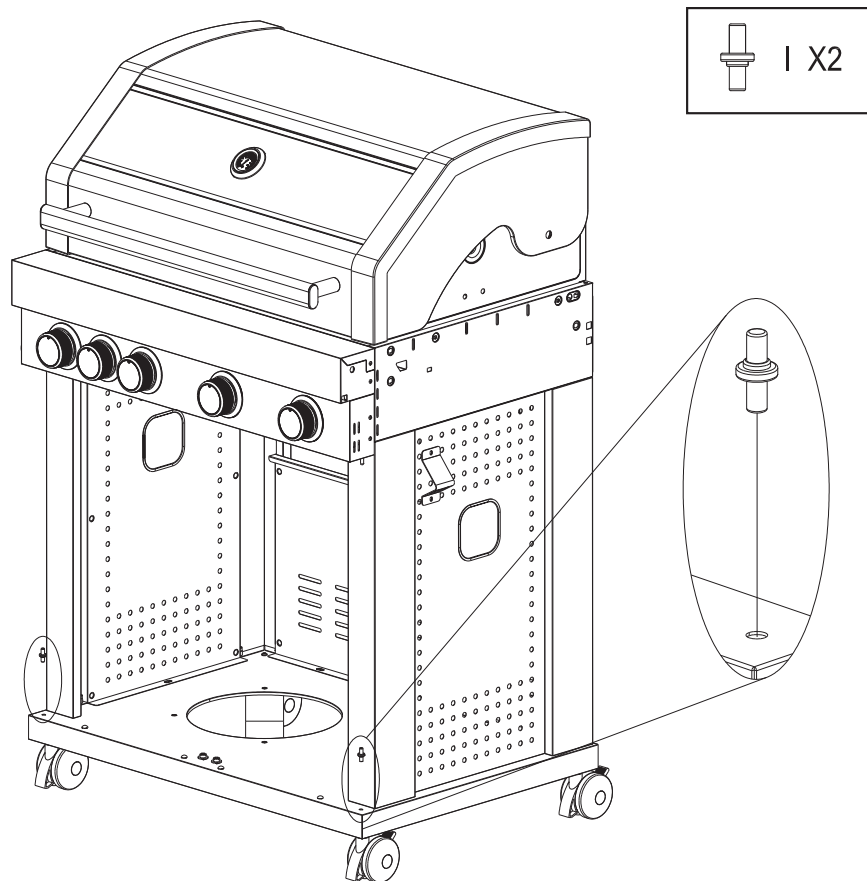
### TRIN 8

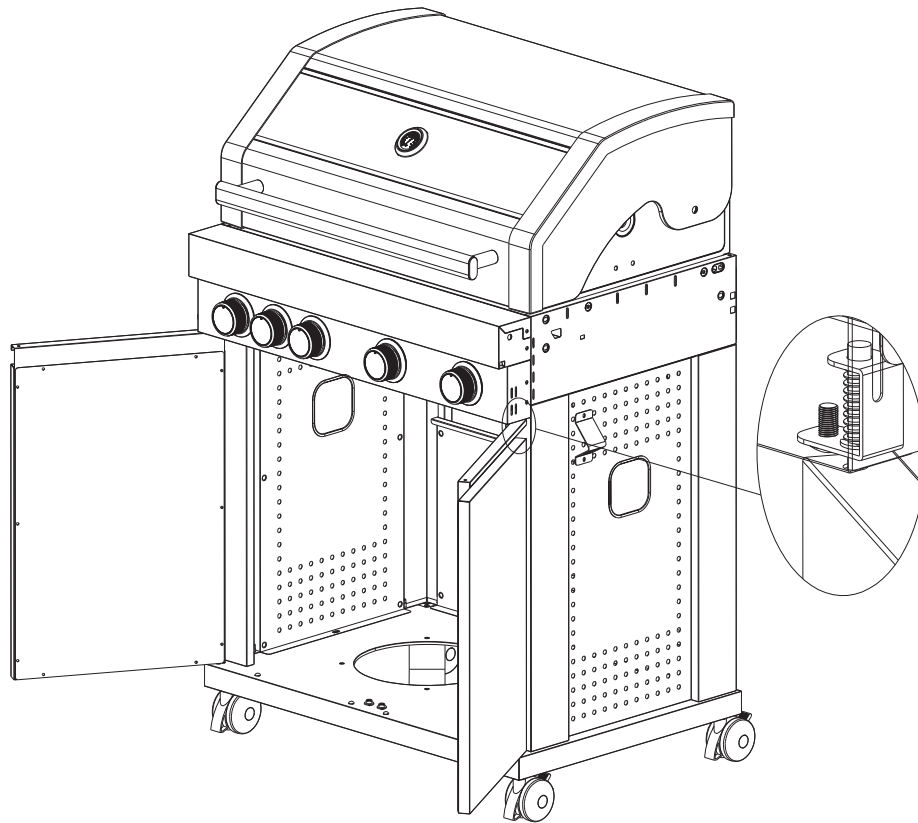
Indsæt fedtopsamleren (16) og drypbakken (15) som vist nedenfor.



### TRIN 9

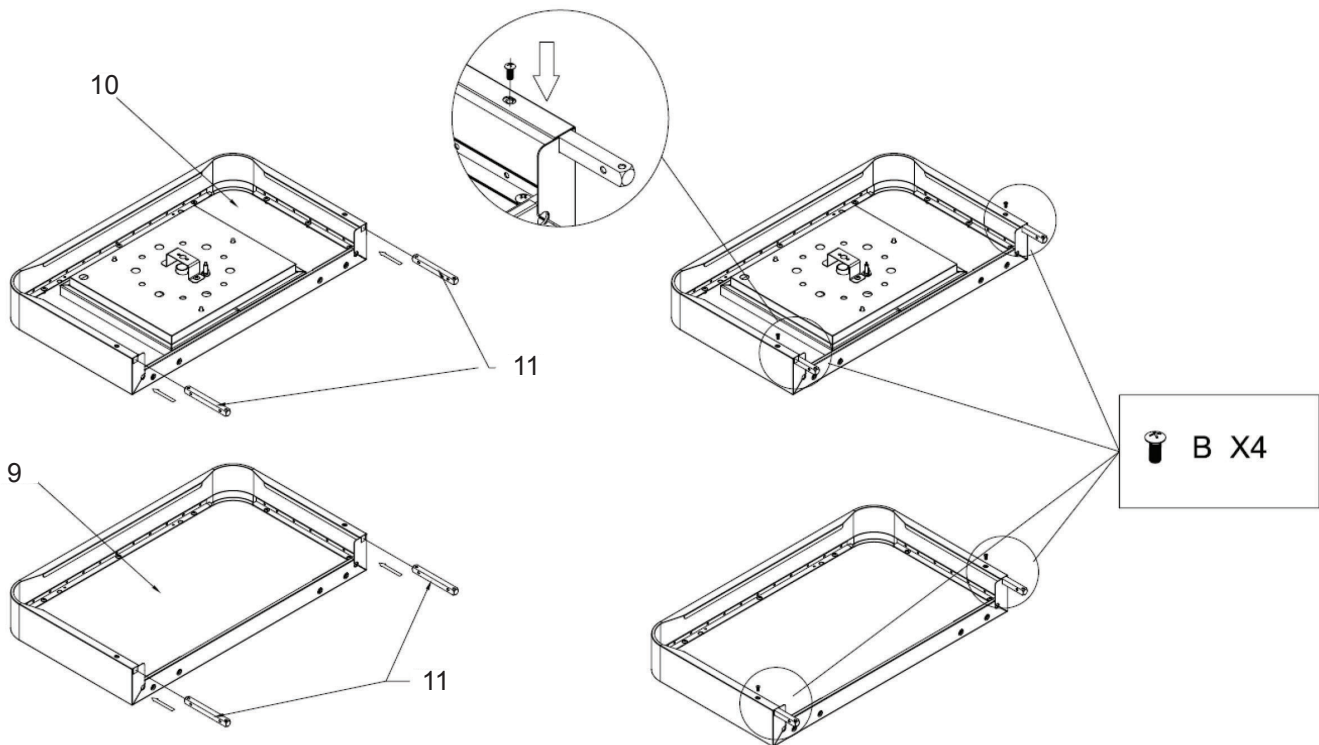
Monter stifter til dørhængsler og flaskeåbner sidebordene. NB! Grillmodeller i rustfrit stål kræver ikke montering af håndtag.





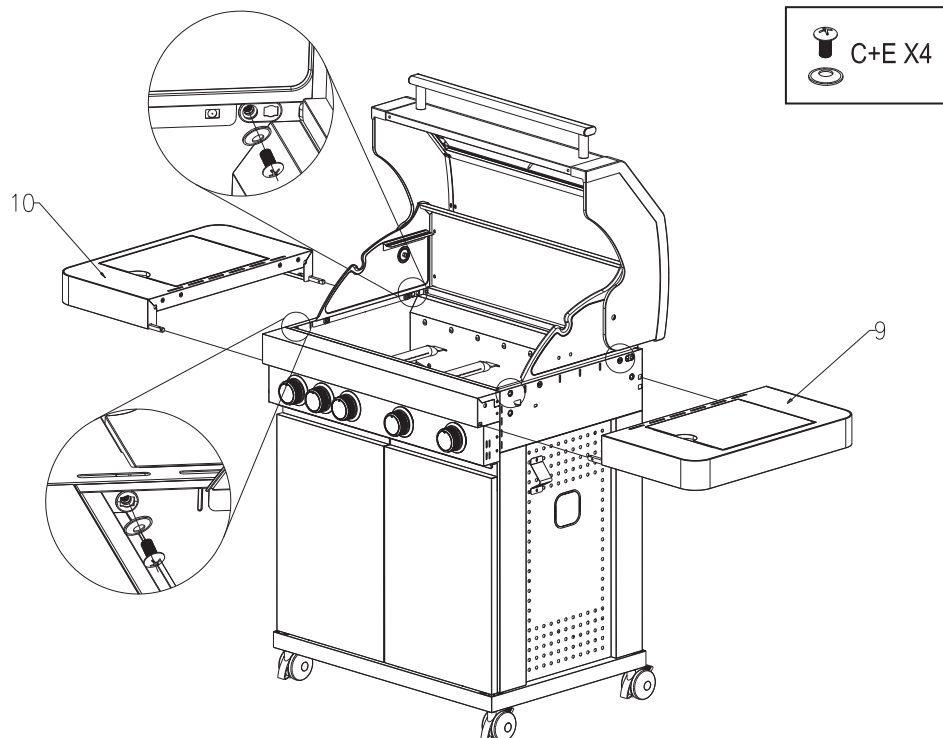
**TRIN 10**

Saml sideborde (9 og 10). Montér støttestænger (11) på sidebordene.



### TRIN 11

Indsæt sidebordene i grillkabinettet og fastgør dem ved hjælp af skruer fra indersiden af grillkabinettet.

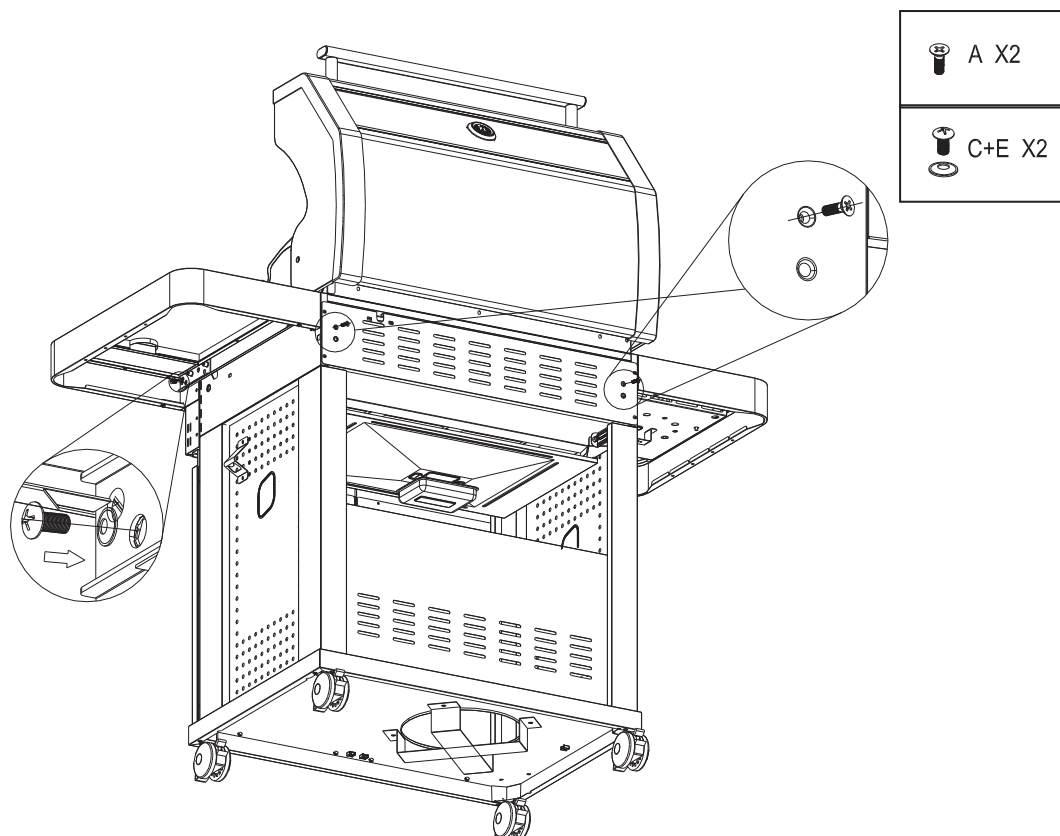


#### BEMÆRK:

Indsæt den forreste skrue løst i og derefter den bageste skrue. Stram skruerne, når begge skruer er på plads.

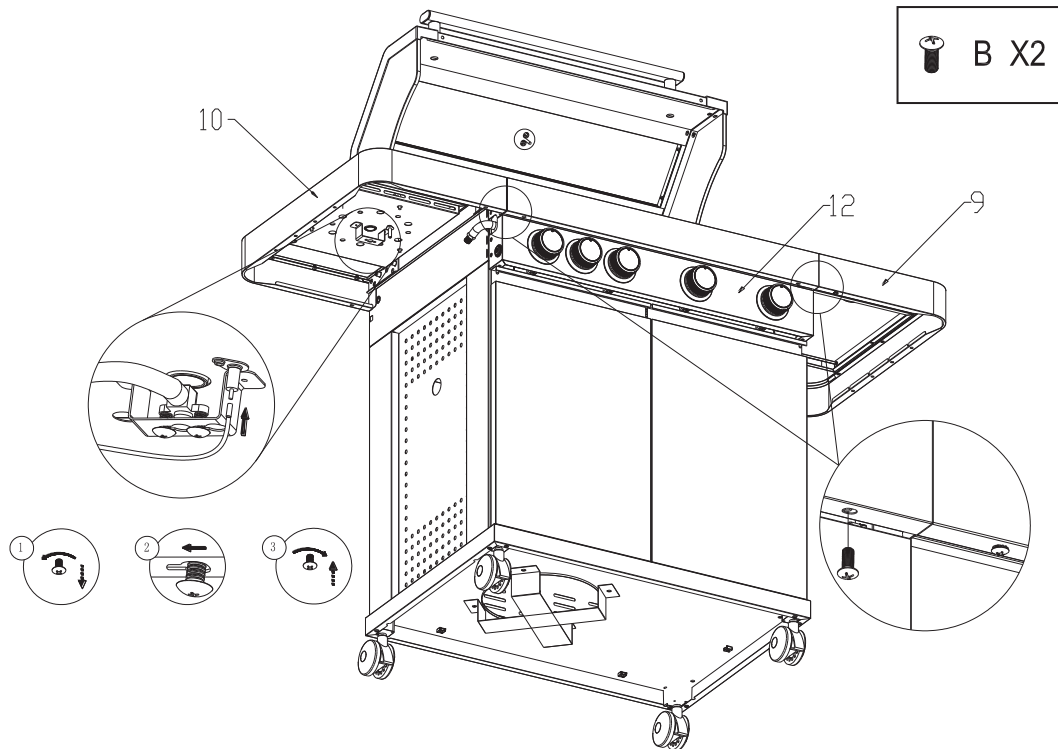
### TRIN 12

Fastgør den frie ende af støttestangen fra sidebordet med skruer (A x 2) bagest i grillkabinettet (se position Y)

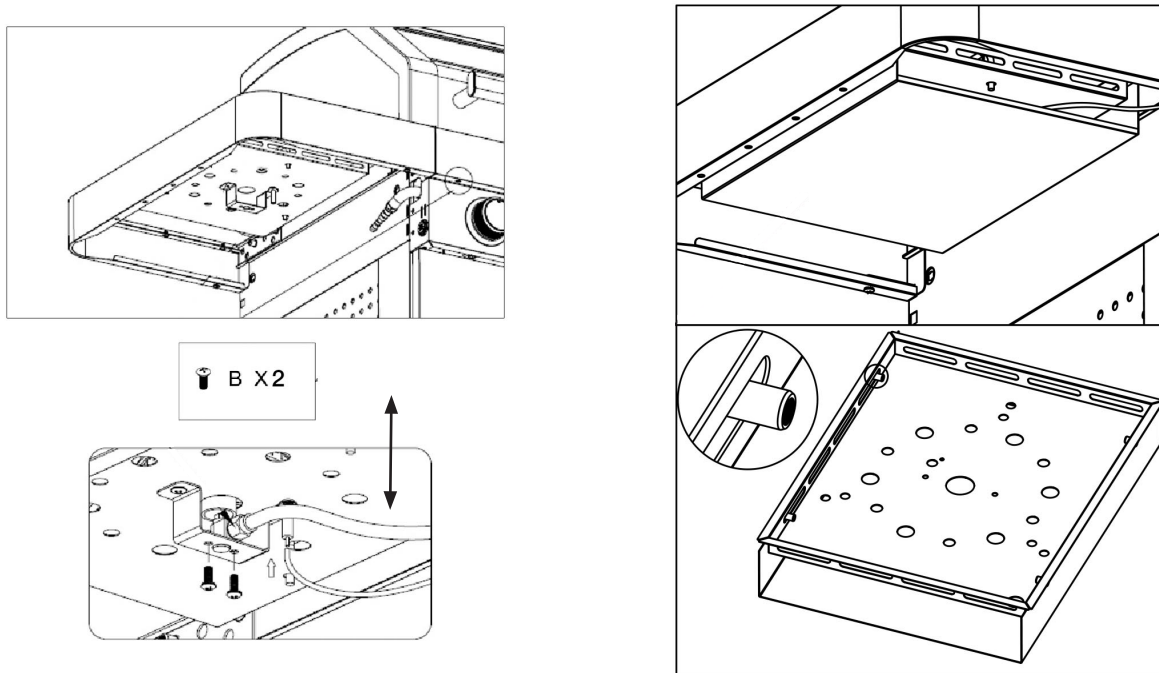


**TRIN 13**

For at fastgøre sidebordene forrest på grillkabinettet, monter skruerne (B x 2) som vist herunder.

**TRIN 14**

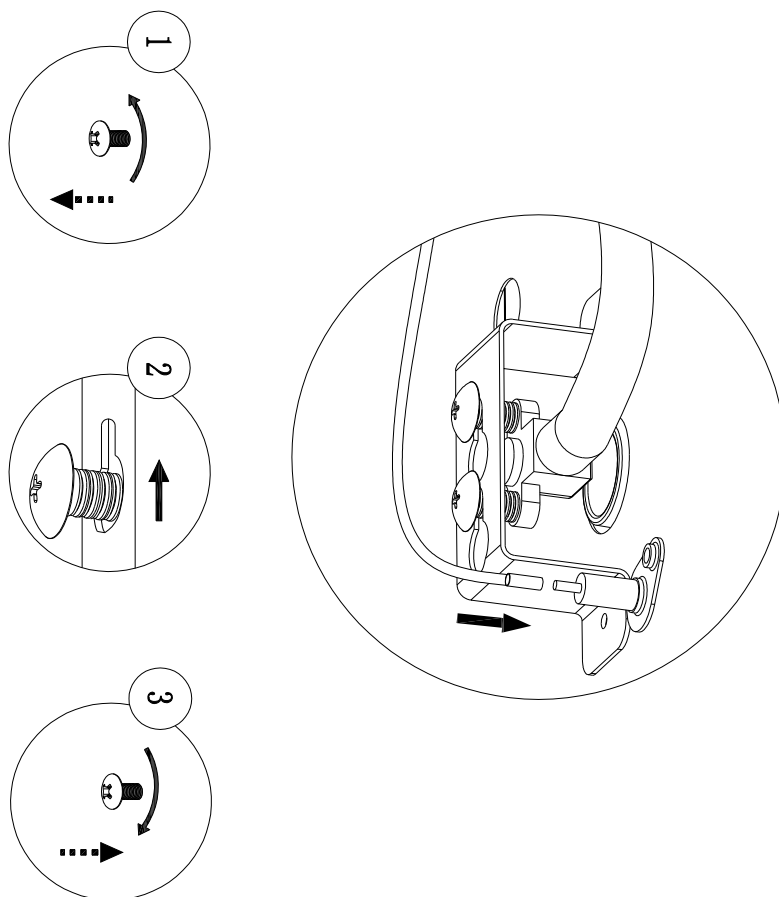
Fastgør slangen til sidebrænderen ved hjælp af skruer (B x 2) ved position Z. Fastgør derefter bunddækslet ved at skubbe det på plads under sidebrænderen.





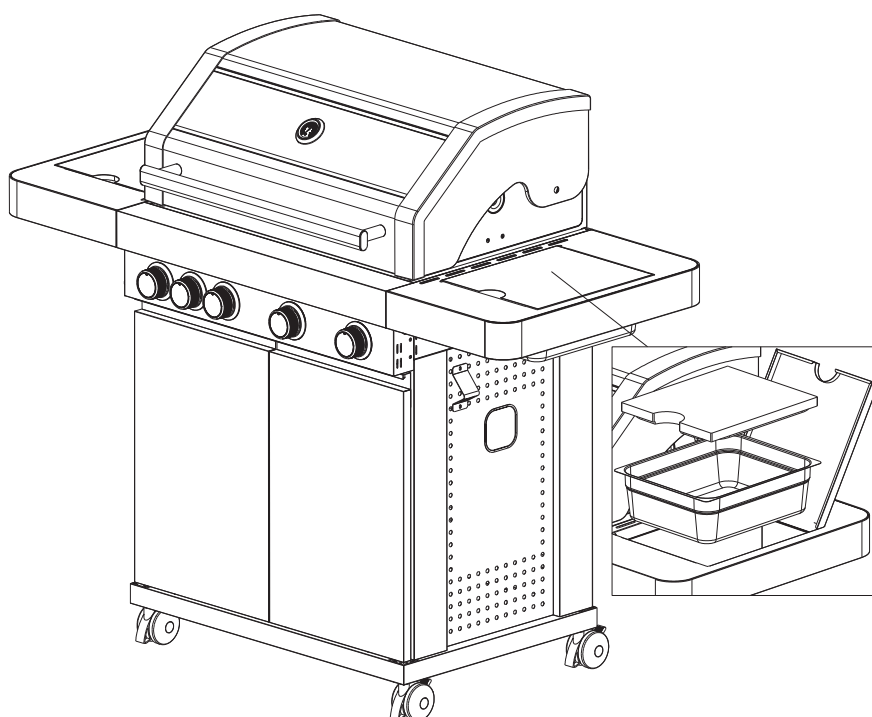
### TRIN 15

Tilslutning af sidebrænder.

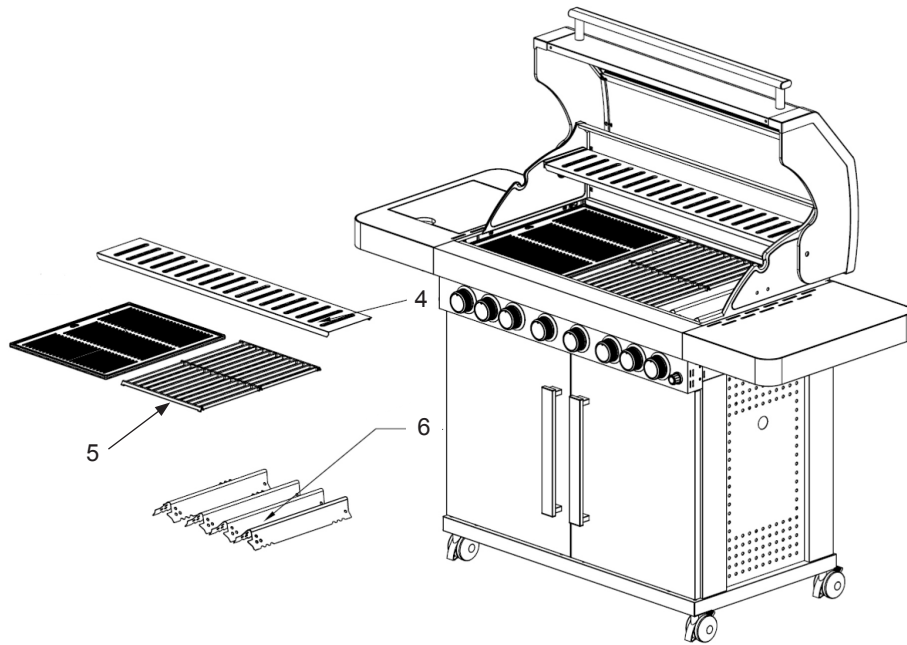


### TRIN 16

Samling af isboks / marinadeboks.

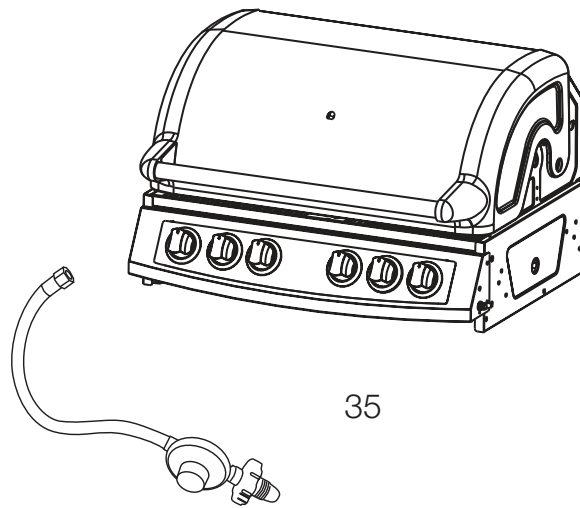


## TRIN 17



## TRIN 18

Tilslut slangen og regulatoren (37) til grillen, før grillboksen monteres på grillkabinettet. Det skal sikres, at denne montering er forsvarlig udført. Udfør herefter lækagetest (som beskrevet senere i denne manual), når grillen er samlet.



## PLACERING AF FLAMMETÆMMERE

Flammetæmmere skal indsættes i grillboksen direkte over de rustfrie stålbrænderrør og under de 2 x grillriste (flammetæmmere er ikke påkrævet under stegepladen). Der er placeringspunkter, hvori disse passer.

Foto 3 og 4 viser grillens brændere af rustfrit stål. Flammetæmmere skal placeres direkte over brænderne. Der medfølger altid 4 flammetæmmere, idet der uanset grillmodel aldrig vil være mere end 4 synlige brændere.

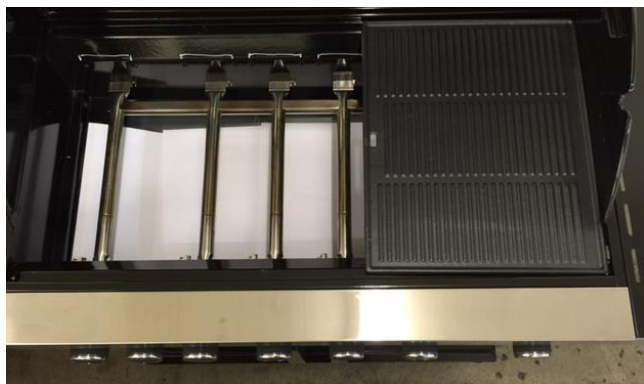


Foto 3 (4 stk. flammetæmmere påkrævet)

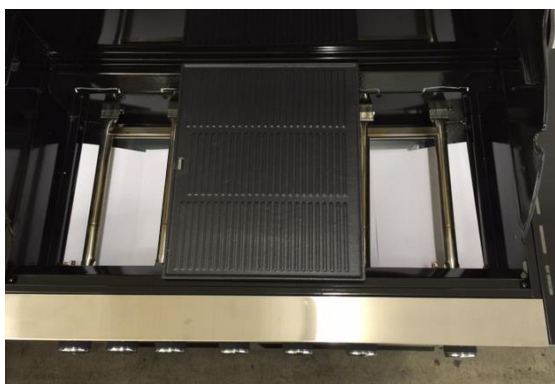


Foto 4 (4 stk. flammetæmmere påkrævet)

Vær opmærksom på at flammetæmmere ikke er påkrævet under stegepladen.

### TRIN 19

Monter cylinderbeslaget. Vær opmærksom på, at støttebjælken er monteret på indersiden af kabinettet, og cylinderbeslaget monteres på ydersiden (Fig. 1). Installer tændingsbatteriet (Fig. 2).

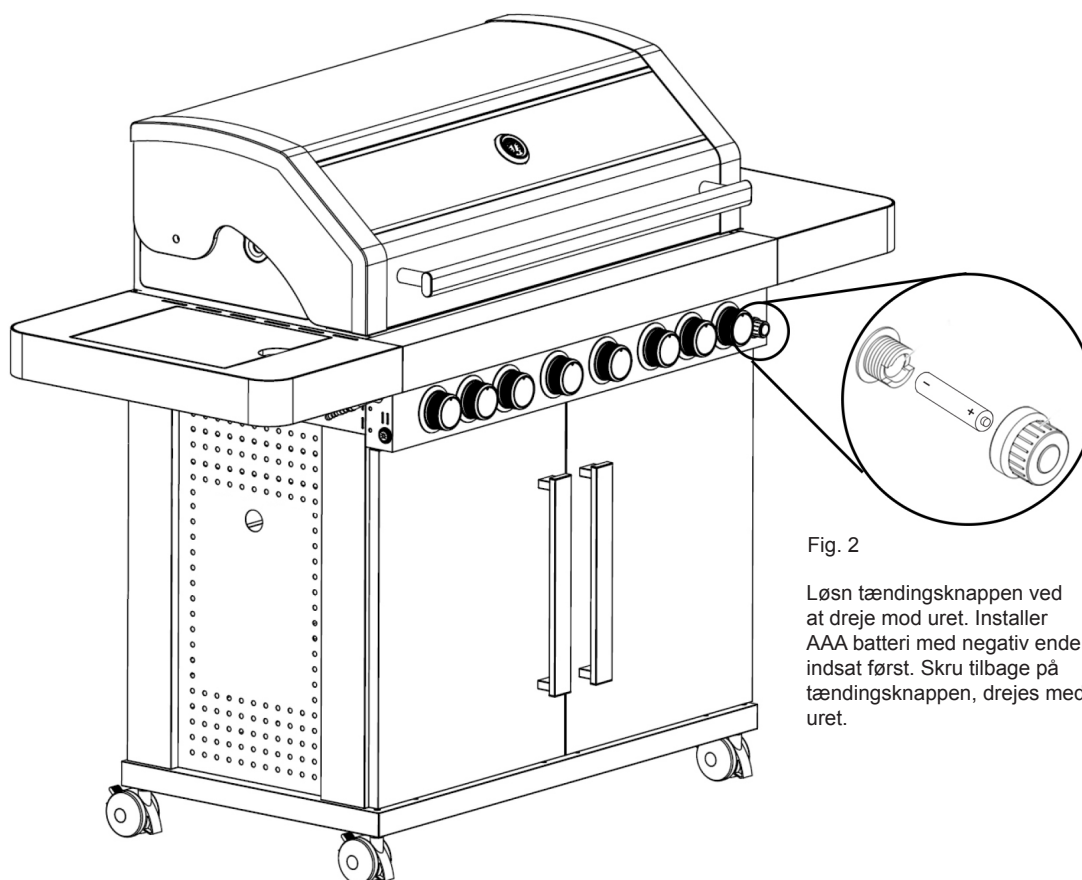


Fig. 2

Løsn tændingsknappen ved at dreje mod uret. Installer AAA batteri med negativ ende indsat først. Skru tilbage på tændingsknappen, drejes med uret.

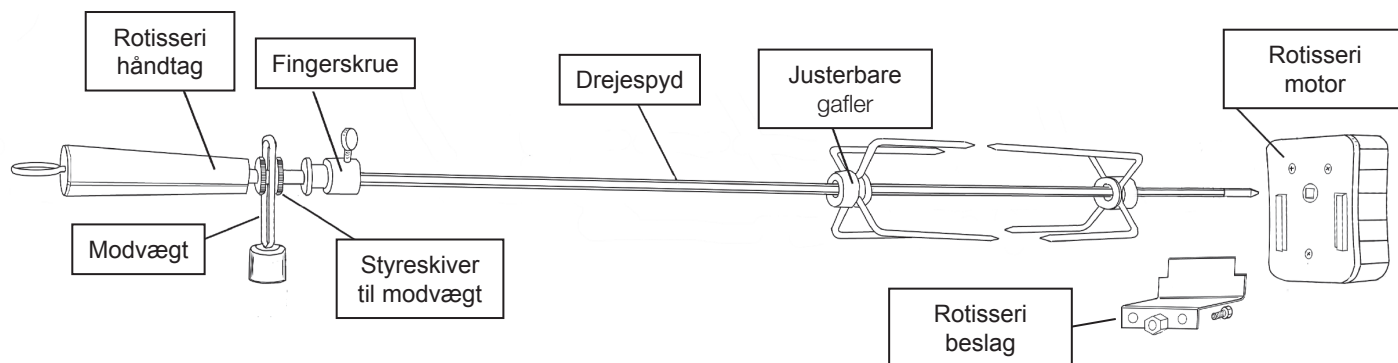


### BEMÆRK:

Før grillen tages i brug, UDFØR LÆKAGETEST VED ALLE SAMLINGER.

Læs grundigt oplysningerne om samling af slange og regulator samt afsnittet om lækagetest i denne manual.

## ROTISSERI (TILBEHØR)



### SAMLING AF ROTISSERISTANG MED KROGE

Før gaflerne på drejespyddet som vist ovenfor. Før fingerskruen på spyddet i den gevindskårne ende. Montér herefter styreskive til modvægt, modvægt, styreskive til modvægt og rotisserihåndtag i denne rækkefølge.



### FASTGØRELSE AF ROTISSERIBESLAGET PÅ GRILLEN

Hæv toplåget. Montér de to skruer, der følger med rotisseribeslaget, i monteringshullerne på sidepanelet på grillboksen. Montér rotisserimotoren på beslaget, placér rotisseristangen i det firkantede hul i motoren som vist her



Ved brug af rotisseri husk at justere modvægten for at sikre den rette balance under tilberedningen.



## TILSLUTNING AF GASFLASKE

Dette udstyr er kun egnet til brug med lavtryksbutan, propan eller en blandingsmikstur af disse og forsynet med den rette lavtryksregulator via en fleksibel slange. Grillen er indstillet til at fungere med:

- 28-30 mbar regulator med butan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med propan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan, propan eller deres blandingsgas @ kategori I3B/P(37)
- 30 mbar og 50 mbar regulator med butan, propan eller en blandingsmikstur af disse @ kategori I3B/P(30) eller kategori I3B/P(50)



### ADVARSEL!

Kun den type gas og gaskategori, der er angivet i mærkningslisten på grillen, kan bruges til grillen.

## GASSLANGE OG GASREGULATOR

Brug kun regulator og slange godkendt til LP gas ved det korrekte tryk. Trykregulatoren skal overholde standarden EN12864 og gældende regler i det land, hvor den er installeret, hvilket kan findes hos din nærmeste forhandler af gasartikler. Se de tekniske data. Det er strengt forbudt at anvende justerbar tryk.

Regulatorens forventede levetid anslås til 10 år. Det anbefales, at regulatoren skiftes inden for 10 år fra fremstillingsdatoen, eller i henhold til nationale krav.

Den udskiftelige slange skal opfylde standarden EN1763-1-klasse 3. Den anvendte slange skal være i overensstemmelse med den relevante standard for anvendelseslandet. Slangens længde skal være 0,7 meter (minimum) og 1,5 meter (maksimum). Slidt eller beskadiget slange skal udskiftes. Sørg for, at slangen ikke sidder i klemme, er knækket eller i kontakt med dele af grillen undtagen ved tilslutningen. Det anbefales, at slangen skiftes inden for 1 år fra fremstillingsdatoen, eller i henhold til nationale krav.

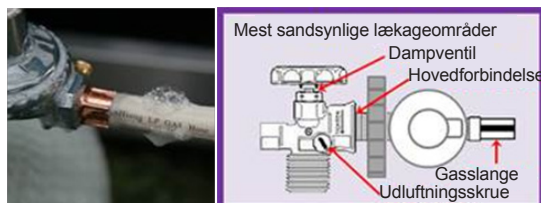
## LÆKAGETEST

**Hvornår skal du teste:** Gasflaske, regulator og slangesamling bør kontrolleres for lækager ved hjælp af sæbevandslækagetesten, hver gang du tilslutter din regulator til gasflasken. Du bør også teste når den ikke har været i brug i en lang periode, f.eks. I begyndelsen af grillsæsonen.

**Hvad skal du bruge:** Du skal bruge en sæbevandsløsning for at kontrollere eventuelle lækager. Blanding af flydende håndsæbe med vand vil fungere fint (brug ikke andre husholdningsrengøringsmidler)

**Test således:** Påfyld sæbevand i en sprøjteflaske eller en skål. Åbn for gassen på gasflasken, men tænd ikke for grillen. Sprøjt derefter hele ventilen, regulatoren og slangen ind i sæbevand, inklusive hvor slangen tilsluttes grillen. Alternativt kan du anvende sæbevand med pensel eller børste.

Bobler dannes, hvis der er en gaslækage. Gassen vil kunne lugtes. Ved lækage luk straks for gasflasken!



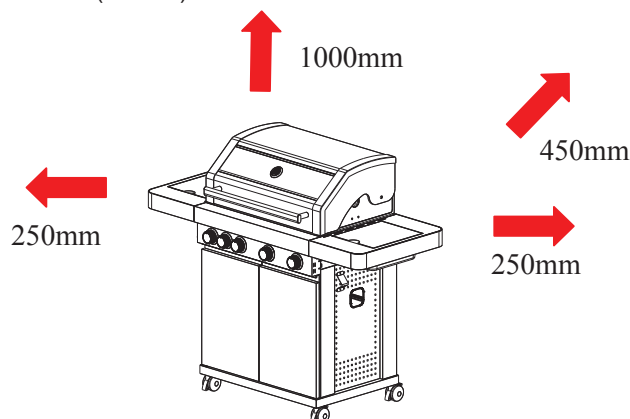
Undlad at tænde eller bruge grillen, hvis der er registreret en gaslækage. Kontakt i så fald din lokale grill-forhandler for reparation.

## PLACERING

Denne grill er kun til udendørs brug og skal placeres i et ventileret område. Det skal sikres, at retningslinjerne for minimumsafstande overholdes.

### MINIMUMAFSTANDE

- Fra siderne: 430 mm
- Fra bagsiden: 430 mm
- Fra oven (vertikal): 1000 mm



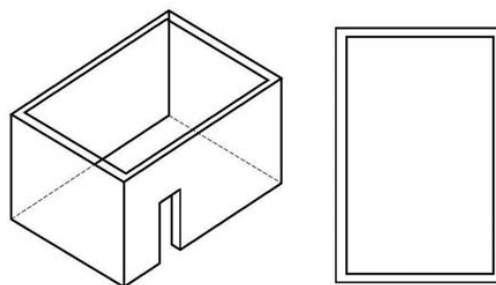
Hold denne grill væk fra ethvert brændbart materiale! Dette udstyr må kun anvendes i et åbent udendørs område med naturlig ventilation uden forhindringer, hvor gaslækage og forbrændingsprodukter hurtigt spredes ved vind og naturlig ventilation. Denne grill er ikke designet til maritimt brug.

### ETHVERT LUKKET OMRÅDE, HVOR GRILLEN ANVENDES, SKAL OVERHOLDE ET AF FØLGENDE:

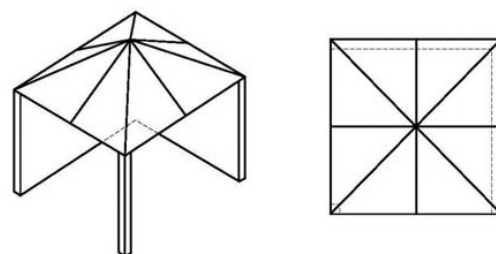
1. Vægge på alle sider med mindst en permanent åbning ved jordoverfladen og uden tag.
2. Et delvist lukket rum med tag og maks. 2 vægge/sider.
3. Ved et delvist lukket rum med tag og mere end 2 vægge, gælder følgende:
  - a) Mindst 25% af det samlede vægareal er åbent og uden forhindringer
  - b) Mindst 30% af det resterende vægareal er åbent og uden forhindringer.

På altaner skal mindst 20% af de samlede side-, bag- og frontvægge være åbne og uden forhindringer

Se nedenstående diagrammer for yderligere illustration:

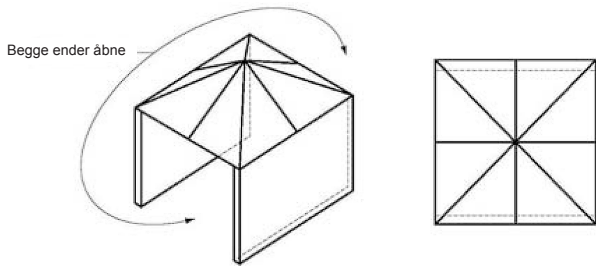


FIGUR F1: UDENDØRS OMRÅDE- EKSEMPEL 1

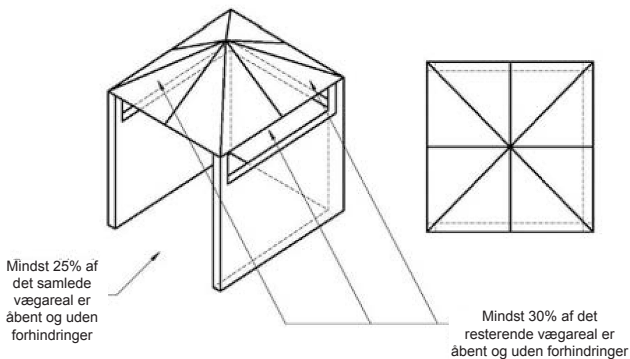


FIGUR F2: UDENDØRS OMRÅDE- EKSEMPEL 2

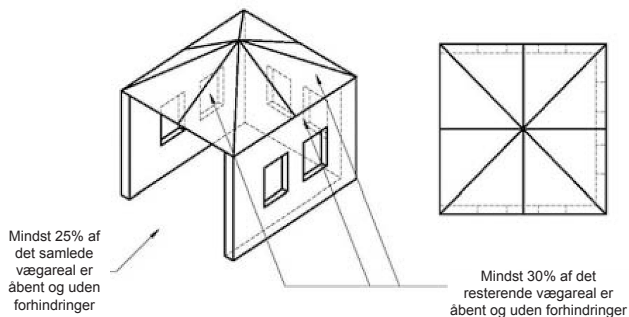




FIGUR F3: UDENDØRS OMRÅDE- EKSEMPEL 3



FIGUR F4: UDENDØRS OMRÅDE- EKSEMPEL 4



FIGUR F4: UDENDØRS OMRÅDE- EKSEMPEL 5

## ANDRE FORHOLDSREGLER

Undgå at tildække ventilationsåbningerne i grillboksen. Placer gasflasken ved siden af grillen. Skal gasflasken skiftes ud med en ny, skal det sikres, at der er lukket for gassen, og at der ikke er varmekilder eller antændelsesmuligheder (cigaretter, åben ild, gnister osv.) i nærheden. Inspicér gasslangen: Det skal sikres, at den ikke er vredet eller spændt op. Gasslangen skal hænge frit uden bøjninger, folder eller knæk, der kan hindre fri gasflow. Bortset fra dette tilslutningspunkt må ingen slangedele berøre de varme grill dele.

Inspicér gasslangen før brug. Hvis slangen er beskadiget, skal den udskiftes med en slange, der er egnet til brug med gas og opfylder de nationale standarder for brugen. Længden må ikke overstige 1,5 m.

Hvis minimumsafstande ikke overholdes, bortfalder producentens garanti, idet manglende ventilation rundt omkring grillen kan medføre, at ilden blusser op og forårsager en alvorlig hændelse.

## GAS OG REGULATOR INFORMATION

Denne grill er kun beregnet til brug med LP-gas. Flaskestørrelser på 5,0 kg eller derover anbefales til brug sammen med denne grill. Du skal have den rigtige regulator og gasflaske, for at grillen kan fungere sikkert og effektivt. Regulatoren indgår i leverancen. Gasflasken skal altid opbevares eller anvendes i opretstående stilling.

## FASTGØRING AF REGULATOR

Det skal sikres, at alle grillkontrolknapper er i OFF position. Fastgør regulatoren leveret med denne gasgrill til gasflasken ved at skrue mod uret ved håndkraft. STRAM IKKE! Idet regulatoren er forsynet med en blød næse, bør den ikke strammes mere end ¼ omdrejning efter der føles modstand.

## BETJENING



### ADVARSEL!

Før du fortsætter, skal du sikre, at sikkerhedsoplysningerne i denne vejledning er forstået. Det totale areal af denne grills madlavningsområde må kun dækkes 66%. Fuld dækning af madlavningsområdet vil forårsage overdreven opbygning af varme og beskadige grillen.

- Lad aldrig brænderne køre på maks. i mere end 10 minutter, medmindre der tilberedes mad. Hvis en brænder laver hvislende lyde, når den er tændt, kan det skyldes, at den brænder indvendigt. Sluk brænderen, lad den køle af og prøv igen.
- Luk ventilen til gasflasken efter hver brug.
- Brug aldrig plastik eller glasredskaber på grillen.
- Brug aldrig grillen i kraftig blæst.
- Læg aldrig gasflasken ned (hold den altid oprejst).
- Lad aldrig den fleksible gasforsyningslange eller en elektrisk ledning komme i kontakt med opvarmede dele på grillen.
- Læn dig aldrig tungt på grillens sideborde og forsøg aldrig at transportere grillen ved at løfte i sidebordene.
- Før du begynder at lave mad for første gang, rengør grillen grundigt med varmt sæbevand. Dette er nødvendigt for at fjerne rester af opløsningsmidler, olie og fedt, der stammer fra fremstillingsprocessen. Stegepladen og grillristen skal rengøres grundigt på samme måde.



### BEMÆRK:

Før grillen tages i brug for første gang, skal grillen tændes og brænde i 30 minutter i "LOW" position.




### VIGTIGT!

Regulatoren, der leveres med denne grill, udgør en ekstra sikkerhedsforanstaltning (Excess Flow Control Safety Device). Denne Excess Flow Control Safety Device aktiveres for at forhindre gas flow, hvis der opstår en funktionsfejl i regulatoren. Det er vigtigt, at brugeren af gasgrillen forstår, at alle kontrolknapper på grillen skal være lukkede i "OFF" position, før der åbnes for ventilen til gasflasken. Hvis kontrolknapperne er åbne, inden ventilen til gasflasken åbnes, aktiveres Excess Flow Control Safety Device og forhindrer grillen i at tænde. For at nulstille, sluk kontrolknapper på grillen og luk ventilen til gasflasken, vent i 1 minut og brug korrekt tændingsprocedure som beskrevet brug.

## TÆNDING AF GASGRILLEN

Det er let at tænde gasgrillen, men det skal gøres med omhu. Sørg for, at gassen er åben på flasken, eller at gas er tilsluttet grillen. Hvis grillen har et låg, skal låget være hævet.

## GNIST TÆNDING

Tryk knappen ind og drej den mod uret til højeste  position. Du bør høre et klik, når tændingen laver gnister for at tænde gassen. Slip tændingsknappen, når der er tændt for gassen.

## VANSKELIG TÆNDING


Hvis brænderen ikke tænder straks, tjek betjeningsknapperne og prøv yderligere et par gange. Hvis brænderen stadig ikke tænder, vent et par minutter for at lade gassen sprede sig, før du prøver igen. Hvis grillen ikke kan tændes til din tilfredshed, kontakt din forhandler, inden du brand fortsætter.



### ADVARSEL!

Manglende overholdelse af tændingsproceduren kan medføre til en farlig situation.



## HOVEDBRÆNDER OG SIDEBRÆNDER TÆNDING (INTEGRERET TÆNDING)

1. Åbn låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position.
3. Åbn for ventilen på gasflasken.
4. Fra "OFF" positionen, tryk ind og drej kontrolknappen mod uret til "HI"  positionen, indtil du hører en "klik" lyd



### BEMÆRK:

Kontrolknapperne på denne grill udgør en sikkerhedsforanstaltning. Knapperne skal trykkes ind, inden den drejes. Denne funktion forhindrer utilsigtet aktivering af knapperne.


5. Gentag trin 4, 3-4 gange, indtil brænderen tændt.
6. Hvis brænderen ikke tænder, drej kontrolknappen til "OFF" position, og vent 5 min., og start derefter fra trin 4 igen.
7. Når en brænder er tændt, tænd de øvrige brændere på samme vis.
8. Drej knappen mod uret for at justere varmen High  - Medium - Low  efter behov.



## MANUEL TÆNDING AF HOVEDBRÆNDER




### VIGTIGT!

Brug en tændstikholder, en lang tændstik eller en grill lighter for at tænde grillen manuelt for at undgå, at du brænder din hånd.

1. Åbn låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position, , indtil du hører en "klik" lyd.
3. Åbn for ventilen på gasflasken.
4. Fra "OFF" position, tryk ind og drej derefter kontrolknappen mod uret til "HI"  position.
5. Hold en tændt tændstik (i en tændstik holder) tæt ved hoved brænderen. Den tændte tændstik vil antænde brænderen.
6. Hvis brænderen ikke tænder, drej kontrolknappen til "OFF" position og vent 5 min., inden du prøver igen. Hvis brænderen stadig ikke tænder efter gentagne forsøg, kontakt din lokale forhandler.






Når den første brænder er tændt, kan brænderen ved siden af drejes på "HI" og tænde. Gentag, indtil alle brændere er tændte. Hver brænder kan justeres. Drej knappen mod uret for at justere varmen High  - Medium - Low  efter behov

## MANUEL TÆNDING AF SIDEBRÆNDER



1. Drej alle knapper til "OFF" position. Åbn derefter for ventilen på gasflasken. Hold altid dit ansigt og krop så langt væk fra grillen som muligt, når du tænder.
2. Løft låget til sidebrænderen.
3. Tryk ind og drej derefter kontrolknappen mod uret til "HI"  position.
4. Brug en tændstik i en tændstikholder, en lang tændstik eller grill lighter for at tænde grillen manuelt for at undgå at brænde din hånd. Placer en tændt tændstik nær brænderen, indtil brænderen antændes.
5. Hvis brænderen ikke tænder, drej kontrolknappen til "OFF" position og vent 5 min., inden du prøver igen. Hvis brænderen stadig ikke tænder efter gentagne forsøg, kontakt din lokale forhandler

## ELEKTRONISK TÆNDING AF BAGBRÆNDER

1. Åbn låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position.

3. Åbn for ventilen på gasflasken.
4. Drej kontrolknappen til bagbrænderen i kombination med brug af elektroniske tænding.
5. Fra "OFF" position, tryk ind og drej derefter kontrolknappen mod uret til "HI"  position, indtil du hører en "klik" lyd.
6. Hold kontrolknappen i "HI"  position i 8 sek., mens den elektroniske tænding holdes inde.
7. Gentag trin 4, 3-4 gange, indtil brænderen er tændt.
8. Når den bagerste brænder er tændt, hold knappen trykket ind på "HI"  position i 20 sek., indtil varmen er stabiliseret, slip derefter kontrolknappen til bagbrænderen.
9. Hvis brænderen ikke tænder, drej knappen til "OFF" position og vent i 5 min. Gentag derefter trinene fra begyndelsen.
10. Drej knappen mod uret for at justere varmen High  - Medium - Low  efter behov.

## MANUEL TÆNDING AF BAGBRÆNDER

1. Åbn låget, før du tænder grillen.
2. Kontrollér, at alle knapper er i "OFF" position.
3. Åbn for ventilen på gasflasken.
4. Fra "OFF" position, tryk ind og drej derefter kontrolknappen til bagbrænderen mod uret til "HI"  position.
5. Hold en tændt tændstik (i en tændstikholder) tæt på bagbrænderen for at antænde brænderen.
6. BAGBRÆNDER: Det tager tid at lede gassen fra ventilen til bagbrænderen. Hold knappen inde på "HI"  position i yderligere 20 sekunder, indtil varmen er stabiliseret, slip derefter kontrolknappen til bagbrænderen. Gentag trin 4, 3-4 gange, indtil brænderen er tændt.
7. Hvis brænderen ikke tænder, sluk, vent 5 minutter, og start derefter fra trin 4.



### VIGTIGT!

Opbevar en sprayflaske med sæbevand tæt ved gasflasken og kontrollér tilslutningerne inden brug.

## SLUKNING AF BRÆNDER



### ADVARSEL!

Tænd ikke grillen, hvis der lugter af gas. Det er vigtigt at slukke alle kontrolknapper og lukke ventilen på gasflasken efter brug.

Ved brug af bagbrænder og rotisseri, indstil en eller 2 af hovedbrænderne i "LOW" position, hvis der kræves lidt ekstra varme. Brug ikke bagbrænderen i kombination med hovedbrænderne ved høj varmeindstilling, når låget er lukket. Udvis forsigtighed / Fare: Ekstrem stor omhu kræves ved tilberedning med lukket låg. Hyppig kontrol af varme og temperatur skal foretages for at sikre sikker tilberedning. For meget varme kan forårsage brand

Tryk ind og drej derefter kontrolknappen til hver brænder med uret til "OFF" position.

## SLUKNING AF GRILLEN

Når du er færdig med at bruge grillen, luk for ventilen på gasflasken. Tryk ind og drej derefter alle kontrolknapper med uret til "OFF" position. Luk låget, når grillen er tilstrækkelig afkølet. Når grillen er helt afkølet, beklæd den med et grillovertræk for at beskytte mod vejret, når den ikke er i brug.

## VARMEHYLDE

Varmehylden er velegnet til at holde den tilberedte mad varm eller lune brød. Kontrollér altid, at varmehylden er korrekt monteret før brug.

## TILBEREDNING PÅ GRILLRIST

Brænderne opvarmer flammestæmmene under grillen, som igen steger maden på grillen. Saften fra maden drypper ned på flammestæmmene og fordamper. Den opstigende røg giver smag til maden, idet den stiger opad, og giver den unikke

grillsmag.

### VENDBAR STEGEPLADE MED GLAT OG RIFLET OVERFLADE

Brænderne opvarmer stegepladen direkte, og maden på stegepladen tilberedes. Dette giver mulighed for tilberedning af fx fisk og skaldyr, som ellers ville falde igennem grillristen. Stegepladen er også velegnet til tilberedning af mad, der kræver høje temperaturer og kortvarig stegning fx grøntsager og små stykker fisk. Stegepladen kan benyttes på samme måde som en stegepande i køkkenet, til at brune steaks, stege æg osv. **BENYTT ALDRIG** stegepladen og wok eller pizzasten på samme tid. Dette vil få din grill til at overophede og kan forårsage brand.

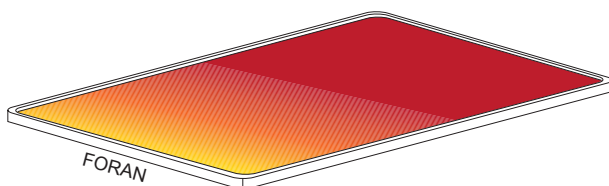
### BRUG AF GRILLÅG UNDER TILBEREDNING

Gasgrills forsynet med grillåg giver mulighed for at tilberede med lukket låg som i en ovn fx en steg, en kylling m.m.



#### ADVARSEL!

Tilberedning med lukket låg og brænderne på "HI" position skaber risiko for brand. Når låget er lukket opbygges der kraftig varme i grillen. Det er **VIGTIGT** at sikre, at alle brændere er drejet til indstillet til "LOW" position for at forhindre at maden brænder på og grillen beskadiges. Undgå at løfte låget unødigt på grund af varmetabet. Brug termometeret til at kontrollere varmegraderne i grillen. **DIN GRILL MÅ ALDRIG OVEROPHEDE. EFTERLAD ALDRIG GRILLEN UOVERVÅGET UNDER TILBEREDNINGEN!**



Det er let at kompensere for den lidt lavere temperatur ved grillens front ved at rotere maden under tilberedningen.

### OPBLUSNING

Opblusning opstår under tilberedning af kød, når kødsaft/-juice drypper ned på flammestæmperne. Røgen, der opstår ved opblusning bidrager til at give kødet den grillede smag. Men overdreven opblusning vil resultere i, at kødet bliver brændt. For at styre opblusningen er det tilrådeligt at skære overskydende fedt fra kød og fjerkræ, før du griller. Brænderne skal altid indstilles på "LOW" position under tilberedningen. Opblusning slukkes ved at tilføje salt eller bagepulver direkte på flammestæmperne. Beskyt altid dine hænder, når du håndterer noget i nærheden af grillens overflade.

Skulle der opstå en fedtbrand i drypbakken, sluk alle kontrolknapper og luk ventilen på gasflasken og afvent, at ilden slukker. Træk ikke drypbakken ud eller sluk med vand.

### BRUG AF ROTISSERI (TILBEHØR)

1. Fjern forsigtigt grillristen, stegepladen og varmehylden fra grillen.
2. Placér flammestæmperne over de midterste brændere. Det er over dette område, at kødet steges.
3. Før den ene justerbare gaffel på drejespyddet, og fastgør den ved at stramme fingerskruen. Før den spidse ende af drejespyddet gennem kødet, og før kødet ind mod midten af drejespyddet, og fastgør det til gafflen. Før den anden gaffel på drejespyddet og fastgør gafflen i kødet ved at stramme fingerskruen, når det er på plads. For optimal tilberedning med rotisseri, skal kødet placeres sikkert og i balance midt på spyddet, så spyddet kan dreje frit uden at berøre eventuelle grillflader. Eventuelle løse køddele bør sikres, så de ikke hænger ned og generer, når spyddet roterer.
4. Indsæt spyddets spidse ende i motoren. Placér den anden ende af spyddet på det modsatte beslag.

5. Tænd grillen.
6. Tænd for rotisseri-motoren for at starte rotisseri tilberedningen. Låget er udformet, så det kan lukkes under tilberedning med rotisseri.
7. Tilbered altid kødet ved "LOW" position for at undgå, at det brænder eller steger for længe.
8. **GRILLEN MÅ ALDRIG BLIVE OVEROPHEDET. EN GRILL SKAL ALTID VÆRE UNDER OPSYN UNDER BRUG!**
9. Hvis tilberedning med rotisseri sker ved hjælp af indirekte varme (ikke ved brug af brændere direkte under kødet – som i ovn), kan en bageplade (leveres ikke til alle modeller) placeres under maden for at fange kødfedt/-juice.

### INFRARØD BAGBRÆNDER & ROTISSERI (TILBEHØR)

Forbered din grill: Fjern grillrist og stegeplade, flammestæmper og varmehyld. Placer disse på et sikkert sted klar til genmontering. Placér en bageplade (medfølger ikke) på brænderne. Bagepladen skal være stor og dyb nok til at fange overskydende kødfedt/-juice, når det drypper fra kødet. Kødet placeres midt på grillspyddet og sikres med gafflerne som beskrevet ovenfor. Drej grillspyddet med hånden for at teste balancen, juster kødets position om nødvendigt. Indsæt den spidse ende af grillspyddet i motoren, tjek at alt fungerer korrekt. Proceduren for brug af bagbrænderen til stegning afhænger af præferencer. Et forslag kan være at benytte 1-3 hovedbrændere under stegningen og derefter bagbrænderen til slut for at "brune" stegen. Brug af bagbrænderen alene kan medføre at tilberedningen tager lang tid afhængig af stegens størrelse. Brug ikke bagbrænderen i kombination med hovedbrændere i "HI" position, når låget er lukket.



#### ADVARSEL!

**Udvis forsigtighed / Fare:** Ekstrem stor omhu kræves ved tilberedning med lukket låg. Hyppig kontrol af varme og temperatur skal foretages for at sikre sikker tilberedning. For meget varme kan forårsage.

Farvede gasgrills er mere tilbøjelige til at falme end sorte gasgrills. For at passe på din grill må du ikke tilberede med låget lukket ved høje temperaturer i lange perioder. Brug grillovertrækket, når grillen ikke bruges til at beskytte den mod direkte sollys.

## PLEJE OG VEDLIGEHOLD

- Rengør din grill regelmæssigt før anvendelse og især efter længere tids opbevaring. Sørg for at grillen og dennes komponenter er tilstrækkeligt kølige før rengøring. Udsæt ikke grillen for udendørs vejrlig og opbevar den ikke i våde og fugtige forhold.
- Skyl aldrig grillen med vand, mens overfladerne er varme.
- Håndtér aldrig varme dele med ubeskyttede hænder.

Selv om vores produkter er fremstillet efter de højeste standarder for at gøre dem så vejrbestandige som mulig, kan vi ikke acceptere ansvar for rust på udsatte metaldele, medmindre dette skyldes fejlbehæftet fremstilling. For at forlænge levetiden og opretholde grillens stand anbefaler vi indtrængende, at grillen tildækkes, når den ikke er i brug, især i vintermånederne.

### PLEJE OG RENGØRING AF RUSTFRIE STÅLDELE

Regelmæssig pleje og rengøring og rustfrit stål er nært beslægtede begreber. Rustfrit stål holder bedst, når det er rent - renlighed er afgørende for maksimal korrosionsbestandighed og for at bevare grillens pæne udseende og levetid.

### URENHEDER PÅ OVERFLADER

Fingeraftryk og pletter



Fingeraftryk og milde pletter som følge af normal brug er de mest almindelige urenheder på overflader og kan fjernes med glasrens eller en blød klud. Dette bør efterfølges af en grundig skylning med varmt vand.

### Smuds

Som enhver overflade, der udsættes for miljøet især i kystområderne, kan rustfrit stål blive snavset. Rengøring med varmt vand med eller uden et mildt rengøringsmiddel er tilstrækkeligt. Næste mulighed er mildt, ikke-ridsende slibepulver, et almindeligt husholdningsrengøringsmiddel, der kan bruges med varmt vand, nylonbørste, svampe eller en ren klud.

Stålbørster eller ståluld bør undgås, da de kan efterlade partikler på overfladen, som kan føre til RUST. Rengøring skal altid følges af skylning i rent varmt vand.

### Fedt

Under tilberedning af fødevarer kan fedt forurene overflader i rustfrit stål. Fedt kan være mildt ætsende, hvis det efterlades, så regelmæssig fjernelse er en nødvendighed for bibeholde en pæn overflade.

## RENGØRINGSMIDLER OG METODER

Der er risiko for ridser og korrosion efter rensning på grund af ufuldstændigt fjernede rengøringsmidler. Undgå derfor at bruge slibemidler, medmindre det er absolut nødvendigt.

### RENT VAND OG AFTØRRING

En blød klud og rent varmt vand bør altid være det første valg ved milde pletter og løs snavs og skidt. Skyl derefter med rent vand og aftør derefter med en tør klud for at undgå efterfølgende vandpletter.

### VALG AF RENGØRINGSMIDLER FRA HUSHOLDNINGEN

Rengøringsmidler i husholdningen falder i to kategorier: Vaskemiddel med og uden slibemidler. Slibemidler er mere effektive men ridser overfladen. Det er afgørende at benytte et rengøringsmiddel med lavt kloridindhold og anvende det på den rustfrie overflade efterfulgt af aftørring med klud i kornenes eller polerlinjernes (ikke på tværs af dem). Den rensede overflade skylles herefter grundigt med rent vand og aftørres med en blød klud for at forhindre vandstriber.

### PLEJE AF RUSTFRIT STÅL I DIN GRILL

Din grill indeholder komponenter af rustfrit stål. Alle rustfrie stål kvaliteter kræver en vis grad af pleje og beskyttelse for at bevare dets udseende. Stik mod den almene opfattelse er rustfrit stål ikke fuldstændig modstandsdygtig for korrosion og er heller ikke vedligeholdelsesfri. Selv rustfrit stål af højeste kvalitet til marinebrug kræver hyppig rengøring for at undgå oxidation og anden form for tæring. Børstet rustfrit stål er oppe i tiden. Denne børstede finish opnås ved at køre rustfrie stålplader gennem en slibeprocess, der fjerner den spejlblanke overflade i børstet finish. Rustfrit stål i børstet finish kræver hyppig rengøring og omhu for at opretholde en ensartet elegant flade. Uden tilstrækkelig pleje kan det forventes, at overfladen over tid vil vise tegn på korrosion.

Rustfrit stål er bestemt ikke et vedligeholdelsesfrit materiale. Renlighed og rustfrit stål er nært beslægtede.

Jo renere rustfrit stål holdes under opbevaring og brug, jo større er muligheden for optimal korrosionsbestandighed. For at opretholde det flotte look og forlænge levetiden på din grill, følg disse tips om pleje af rustfrit stål:

- Når rustfrit stål er nyt eller når det er rengjort og tørret, påfør et tyndt lag olivenolie på alle overflader, og polér derefter. Olivenolie beskytter mod korrosive urenheder og gør det let at fjerne fingeraftryk og andre mærker, så stålet bliver ved med at se ud som nyt. Olivenolieoverfladen er også lettere at polere.
- Anvend rene, bløde klude eller svampe til at rengøre din grill.
- Stålbørste eller ståluld bør aldrig bruges.
- Rengør udsatte overflader regelmæssigt.
- Efter rengøring, skyl grundigt med vand.
- Undgå rengøring med klorholdige rengøringsmidler.
- Puds og aftør polerede overflader i retning af de polerede linjer,

IKKE på tværs af dem.

- Udvis forsigtighed ved rengøring af overflader. Påtrykt information kan slettes ved kraftig rengøring.

## GRILLRIST OG STEGEPLADE AF STØBEJERN

Inden grill, grillrist, stegeplade eller andre flader af støbejern tages i brug, rengør delene med varmt sæbevand for at fjerne enhver olie eller rest fra emballagen eller fremstillingsprocessen. Vask med rent vand og lad pladerne lufttørre. Før grillen tændes, placér delene i grillen. Ved optænding lad delene varme op langsomt i løbet af 30 minutter. Bemærk at dampe stiger op fra pladerne. Det er naturligt, da rester bliver brændt af.

Sluk grillen for at lade pladerne afkøle lidt. Forbered pladerne ved at smøre dem med madolie. Pas på, at pladerne ikke er så varme, at påføring af olie vil medføre fare. Spred olien over pladen, så olien absorberes i hele overfladen. Lad pladen afkøle helt og fjern eventuelt overskydende olie. Dele af støbejern er nu klar. Gentag ovenstående for at klargøre grillflader og grillen klar hver gang grillen har været i brug.

## EMALJEREDE GRILLOVERFLADER

Porcelænsemaljerede overflader skal behandles med omhu og bør ikke rengøres med slibende rengøringsmiddel eller rengøringsmidler, der kan ridse. Overflader vil knække eller revne, hvis de rammes eller tabes.

Porcelænsemaljerede overflader bør IKKE betragtes som "non-stick". Brug af madlavningsolie er påkrævet som normalt. Fødevarer vil sandsynligvis sætte sig på en overophedet eller uolieret emaljeoverflade. Overfladen er lettere at rengøre, hvis madolie påføres og det står natten over.

## VEDLIGEHOLDELSE OG UDSKIFTNING AF BRÆNDERE OG FLAMMETÆMMERE

Hvis de fungerer korrekt, og kødsaft og fedt brændes af efter brug af grillen, vil brænderne forblive rene under normal brug. Brænderne bør fjernes og rengøres årligt, eller når der opbygges urenheder, for at sikre, at der ikke er blokeringer (aflejringer, insekter) i enten brænderportene, det primære indløb eller indvendigt i halsen til de rustfrie stålbrændere. Brug en piberenser til at fjerne blokeringer. Det skal sikres, at brænderen genmonteres gøres korrekt. Brænderens hals skal føres ind over gasdysen.

Både rustfrie stålbrændere og rustfrie flammestæmmere har begrænset levetid. Disse produkter er ofte udsat for marinader og ekstrem varme i et område af grillen, som ofte overses ved almindelig rengøring.

Reserve dele fås hos din lokale grillforhandler.

### ADVARSEL! EDDERKOPPER OG INSEKTER

Edderkopper og insekter kan lave reder i grillens brændere og få gassen til at strømme fra forsiden af brænderen. Dette kan være meget farligt, idet det kan forårsage en brand, der kan skade grillen og gøre den usikker at betjene.

### HVORNÅR SKAL DU SE EFTER EDDERKOPPER?

Inspicér brænderne mindst en gang om året eller umiddelbart efter at et af følgende forhold opstår:

- Lugten af gas samtidig med at brænderflammen er gul.
- Grillen opnår ikke temperatur.
- Grillen varmer ujævnt.
- Brænderne laver popplyde.

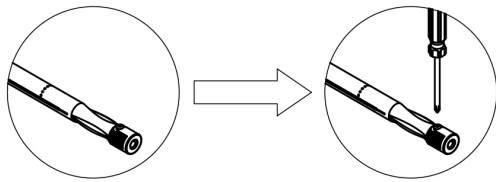
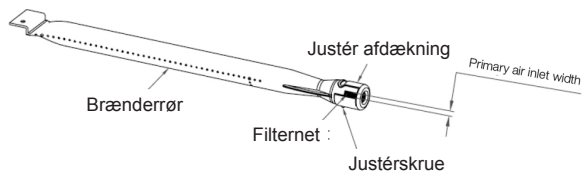
### PRIMÆRE LUFTINDTAG: KRAV TIL BREDDER

For gasgrills med 4 brændere:

- Bredde i hver side: 5.5~6.5 mm
  - Totalbredde for 2 sider: 11~13 mm
- For gasgrills med 6 brændere:
- Bredde i hver side: 2~2.5 mm
  - Totalbredde for 2 sider: 4~5 mm

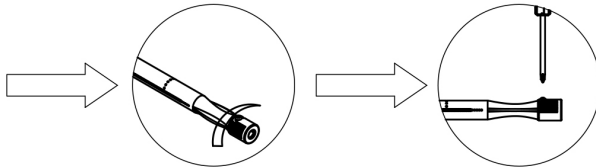
### JUSTERING AF LUFTINDTAG

Justér bredden af det primære luftindtag som vist herunder (billederne nedenfor er kun til illustration):



TRIN 1

TRIN 2



TRIN 3

TRIN 4

**BEMÆRK:**

Hvis du efterlader din grill i lange perioder med overtræk, skal du lejlighedsvis kontrollere for korrosion og insekter. Smør overflader i olie for ekstra beskyttelse.

**FLEKSIBLE SLANGER**

Sørg for, at fleksible slanger ikke har vridninger. Kontrollér regelmæssigt de fleksible slanger og udskift, hvis der er tegn på forfald. Ændr ikke på slangens føring.

**SERIENUMMER**

Serienummeret på grillen er placeret på indersiden af kabinettet enten på højre side eller på sidepanelet. Hvis du har brug for assistance med din grill fra din lokale forhandler eller Masport, bedes du have dette serienummer klar, da det giver os mulighed for hurtigt at identificere grillen.

**DRYPBAKKE**

Efter brug skal du altid kontrollere fedtopsamlere og drypbakke for ophobning af fedt. Manglende vedligeholdelse kan resultere i en fedtbrand eller for store flammer. Dette kan skade din grill alvorligt og dækkes ikke af reklamationsretten.

**ADVARSEL!**

Rengøres grillen ikke, vil det udgøre en brandrisiko!

**GRILLBOKS**

Fjern regelmæssigt overskydende kødsaft og fedt fra grillen med en blød plast- eller træskraber. Det er ikke nødvendigt at fjerne al fedt fra grillen. For at rengøre fuldt ud, brug varmt sæbevand og en klud eller en nylonbørste. Fjern grillrist, stegeplade og brændere inden fuld rengøring. Dyp ikke gasregulatorerne eller dyserne i vand. Kontrollér brændernes funktion omhyggeligt efter samling af grillen.

**BOLTE OG SKRUER**

Alle skruer og bolte m.v. skal kontrolleres og strammes regelmæssigt.

**EFTER BRUG AF GRILLEN**

Efter brug af grillen indstil kontrolknapperne til varmeste position og lad den brænde i 5 minutter. Denne procedure vil forbrænde madrester, hvilket letter rengøringen.

**OPBEVARING**

Opbevar grillen køligt og tørt. Dæk brænderne med aluminiumsfolie for at forhindre insekter eller andet i at samle sig i brænderhullerne. Et overtræk skal altid benyttes for at beskytte gasgrillen mod vejrlig, når den ikke er i brug. Hvis grillen opbevares indendørs, skal gasflasken kobles fra.

Gasflasken skal altid opbevares uden for i et tørt, ventileret område, langt fra varmekilder og antændingsmuligheder. Lad ikke børn lege med gasflasken.

Det anbefales at beskytte gasgrillen med et passende overtræk. Men vær opmærksom på, at grillen altid skal være afkølet, rengjort for snavs og helt tør inden tildækning. Manglende overholdelse af denne anbefaling kan medføre, at overtrækket skaber korrosion frem for at beskytte.



# FEJLFINDING

## FØR OPRINGNING TIL SERVICE

Hvis grillen ikke fungerer korrekt, gennemgå nedenstående tjekliste, inden du kontakter din forhandler for service.

## UDSTYRET ER KUN TIL UDENDØRS BRUG

BRUG KUN GASTILSLUTNINGSSLANGE OG REGULATOR GODKENDT AF PRODUCENTEN!

Hvis en udskiftning er nødvendig, bedes du kontakte Masport kundeservice eller din lokale forhandler.

Brug af uautoriserede dele kan skabe usikre forhold og miljø.

## OPBEVARING AF GRILLEN

10. Rengør grillen.

11. Opbevar grillen udendørs i et tørt, ventileret område og utilgængelig for børn, når gasflasken er tilsluttet grillen.

12. Opbevar KUN grillen indendørs, når ventilen til gasflasken er lukket, og gasflasken er fjernet. Gasflasken skal opbevares udendørs, uden for børns rækkevidde. Opbevar ALDRIG flasken i en bygning, garage eller andet lukket område.

13. Grillen bør tjekkes hver 14. dag ved brug af grillbetræk.

## TJEKLISTE

Problem	Mulig årsag	Løsning
Integreret tænding: Knappen trykkes ind og drejes mod uret:		
- Vil ikke tænde	Dyse blokeret	Undersøg dyse for blokade
- Ingen tænding	Beskidte kontakter på elektroden og eller løse kontakter	Fjern forbindelsestråden, rengør og tilslut igen ordentligt
- Stadig ingen gnist	Elektrodeterminaler beskadiget	Kontroller elektroden og udskift hvis beskadiget
- Svag gnist	Fugt / madrester på elektroderne	Fjern fugt med papirhåndklæde / rengør elektroden
- Gnister på andre steder end elektrodens spids	Tændingskablet beskadiget	Udskift tændingskablet
Elektronisk tænding (bagbrænder): Knappen trykkes ind og drejes mod uret		
- Vil ikke tænde	Dyse blokeret	Undersøg dyse for blokade
- Ingen tænding	Beskidte kontakter på elektroden og eller løse kontakter	Fjern forbindelsestråden, rengør og tilslut igen ordentligt
- Stadig ingen gnist	Beskidte / løse kontakter på batteri	Rengør
	Dødt / afladet batteri	Udskift batteri
	Forkert polaritet	Kontroller og indsæt batteriet korrekt
- Stadig ingen gnist	Kredsløb ufuldstændig på grund af løse kontakter ved tændingsmodulet	Genmonter tændingsmodulet, sørg for at samlingen er stram og laver et komplet kredsløb
- Stadig ingen gnist	Elektrodeterminaler beskadiget	Kontroller elektroden og udskift hvis den er beskadiget
- Svag gnist	Fugt eller madrester på elektroden	Fjern fugt og madrester fra elektroden
- Gnister andre steder end elektrodens spids	Tændingskabel beskadiget	Udskift tændingskablet
<b>Brænderen kan ikke tænde</b>	Ingen gas	Åbn ventilen på regulatoren
	Ujævnt gasflow	Rengør brænderrør
	Forkert montage mellem brænder og ventil	Kontroller og saml igen
<b>Gule eller orange flammer med gaslugt</b>	Ufuldstændig forbrænding	Kontroller brænderindløb for forhindringer fx edderkopper Kontroller luftindtag Kontroller at der er tilstrækkelig gas
<b>Lav varme ved knap i "høj" position</b>	Gasslange bøjet eller knækket	Ret slangen ud
	Brænder eller dyse blokeret	Rens
	Lavt gstryk	Check gasflaske og regulator (se side 15)
	Grill ikke forvarmet	Forvarm grillen i ca. 15 minutter
<b>Ilden blusser op</b>	Meget fedtholdigt kød	Fjern fedt inden der grilles
	Meget høj temperatur	Juster varmen
	Fedt ophobning	Rengør
<b>Flammer går ud</b>	Kraftig vind	Find en plads med læ
<b>Stikflamme</b>	For højt gstryk	Ring til gasleverandøren
<b>Tilbageslag</b>	Brænderport blokeret	Rengør
<b>Fedtbrand</b>	Fedt akkumuleret i maden	Sluk for gassen, sluk for regulator, åben låget og lad ilden brænde ud. Rengør grillen når den er kold.

## REKLAMATIONSRET

AL-KO sætter traditionelt barren højt hvad angår kvalitet og service af sine produkter. Trods løbende kontroller kan vi ikke altid forhindre fejl på tekniske produkter. Skulle du have tekniske spørgsmål, svarer leveringen ikke til det du har bestilt, eller er der opstået en defekt eller skade hjælper vores kundeservice dig gerne videre.

Hos AL-KO gælder reklamationsretten i henhold til købeloven. Dette indebærer, at du som udgangspunkt kan få varen repareret, ombyttet, pengene tilbage eller afslag i prisen, afhængig af den konkrete situation.

Reklamationsretten gælder kun hvis:

- Reklamationen er berettiget,
- Manglen ikke er opstået som følge af fejlagtig brug af produktet eller anden skadeforvoldende adfærd,
- Originale reservedele er benyttet.

Reklamationsretten bortfalder i tilfælde af:

- Uautoriserede reparationsforsøg
- Uautoriserede tekniske ændringer
- Ikke bestemmelsesmæssig anvendelse

Reklamationsretten omfatter ikke:

- Lakskader, der skyldes normal slitage
- Sliddele

Reklamationsperioden gælder fra datoen på købskvitteringen. I tilfælde af en reklamationssag, kontakt din forhandler eller nærmeste autoriserede kundeservicecenter og medbring kopi af købskvitteringen.

## INNEHÅLLSFÖRTECKNING

SÄKERHETSFÖRESKRIFTER	221
LEVERANSOMFATTNING OCH RESERVDELSRITNING	223
MONTERINGSKOMPONENTER	224
MONTERINGSVÄGLEDNING	224
PLACERING AV FLAMTÄMJARE	236
ROTISSERI (TILLBEHÖR)	237
ANSLUTNING AV GASFLASKA	238
LÄCKAGETEST	238
PLACERING	238
BETJÄNING	239
SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL	241
FELSÖKNING	244
CHECKLISTA	244
REKLAMATIONSRÄTT	245

# SÄKERHETSFORESKRIFTER

UPPBEVARA DENNA MANUAL PÅ ETT SÄKERT STÄLLE FÖR FRAMTIDA ANVÄNDNING.



**TA INTE GRILLEN I BRUK INNAN DEN ÄR MONTERAD OCH DU HAR LÄST OCH FÖRSTÅTT DENNA MANUAL.**



Dessa instruktioner är avsedda som en generell guide och ersätter inte nationella eller lokala bestämmelser. Kontakta lokala myndigheter för att klargöra lagstiftningen om användningen av denna vara.

## SYMBOLER I DENNA MANUAL



### VARNING!

Möjlig risk eller farlig situation. Om du inte följer denna anvisning kan det leda till personskador eller egendomsskador



### VARNING!

Möjlig risk eller farlig situation. Om du inte följer denna anvisning kan det leda till personskador eller egendomsskador



### NOTERA

Användarinformation. Denna information kan bidra till att alla funktioner används korrekt



### VARNING!

UNDERLÅTENHET ATT FÖLJA DESSA INSTRUKTIONER KAN ORSAKA BRAND ELLER EXPLOSION SOM KAN ORSAKA SKADA PÅ EGENDOM, PERSONSKADA ELLER DÖD

Tillgängliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta från vara delar (även under kylning).

Vissa grilldelar kan ha skarpa kanter. Dessa delar nämns i denna manual. Använd lämpliga handskar om det behövs.

De monterade delarna förseglade av tillverkaren får inte ändras av användaren. Eventuell ändring av utrustningen av obehöriga personer kan vara farligt.

## RENGÖRINGSMEDEL OCH METODER

Där är risk för repor och korrosion efter rengöring på grund av rester av rengöringsmedel. Undvik därför att använda slipmedel om det inte är absolut nödvändigt.

## VIGTIG SÄKERHETSINFORMATION

- Läs och förstå denna manual i sin helhet innan du monterar och använder den..
- Producentens garanti kan annulleras genom felaktig användning av denna produkt.
- Producenten eller hans representant kan inte hållas ansvarig för olämplig användning av grillen eller skador på livsmedel som är tillagade på denna.
- Använd det angivna bränslet för denna grill. Kontakta din återförsäljare om det specifika bränsle som denna grill är konstruerad för.

## MANUAL

- Användaren måste förstå alla säkerhetskrav som nämns i denna manual innan grillen används.
- Har du frågor om dessa instruktioner, vänligen kontakta din lokala återförsäljare för att få klarhet innan du använder grillen.
- Utrustningen måste installeras korrekt före användning. Underlåtenhet att följa anvisningarna i denna manual kan leda till allvarliga skador eller skada.

- Den engelska versionen är den ursprungliga manualen. Alla andra språkversioner är översättningar av den ursprungliga manualen.

## PERSONLIG SÄKERHET

- Intag av alkohol, receptbelagda läkemedel eller receptfria läkemedel kan påverka användarens förmåga till att montera eller på ett säkert sätt använda grillen.
- Grillens tillförlitlighet bör kontrolleras noga före användning.
- Flytta aldrig grillen när den är tänd eller innan den svalnat av tillräckligt.
- Användaren som betjänar grillen bör alltid ha full fokus på tillagningen av maten.
- Lämna inte grillen oövervakad när den är tänd. Det måste alltid finnas en vuxen vid grillen när den är tänd eller vid tillagning av maten.

## TREDJE PART SÄKERHET

- Användaren ansvarar för tredje parts säkerhet när grillen används.
- Andra än användaren bör hålla avstånd när grillen används.
- Barn och djur skall hållas borta från grillen när den är tänd och under kylning.

## PLACERING

- Får inte användas inomhus. Grillutrustningen är ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK.
- Skall placeras skyddad från vädret, helst under tak
- Placera grillen på jämn och stabil yta. Om grillen är utrustad med hjul, används hjullåsen för att låsa hjulen.
- Det skall vara min. 1 meter till brännbart material eller konstruktioner.

## VISA FÖRSIKTIGHET: BRANDFARA

- Delar av grillen kan bli extremt varma och kan orsaka svåra brännskador – rör lätt på ytan med ett finger innan du tar ett fast grepp.
- Grillens handtag kan bli varmt! Det rekommenderas att bära handskar eller grillvantar.
- Vid tillagning med locket stängt, skall locket öppnas försiktigt, eftersom varm hetluft kan orsaka brännskador.

## VISA FÖRSIKTIGHET: GASRISK

- Innan användning, kontrollera att alla anslutningar och slangar är i gott skick och korrekt monterade.
- Testa alla slangar och anslutningar för läckage före användning.
- Förvara inte brännbara materiel nära grillen.
- Placera inte gasflaskan direkt under grillen.
- Förvara inte extra gasflaskor under eller nära grillen.
- Placera eller använd inte sprayflaskor nära grillen.
- Förvara inte bensin eller andra brandfarliga vätskor nära grillen.
- Var noga med att stänga av gasflaskan efter användning och när grillen inte används.
- När du stänger av grillen skall du stänga av gasen under tillförsel innan du stänger av kontrollpanelens kontroller.
- Förvara inte gasflaskor under marknivå. Gas är tyngre än luft. Om en läcka uppstår samlas gasen och kan antändas av en flamma eller elektrisk gnista.

## FÖR DIN SÄKERHET OCH ANDRAS

Om du kan lukta gas:

- Stäng av gasen till grillen.
- Släck alla öppna flammor (ljus, cigaretter m.m.)
- Rensa området så att den oförbrända gasen försvinner.
- Lokalisera orsaken till gaslukten innan du fortsätter. Om

gaslukten kommer från gasflaskan, kontakta brandkåren omedelbart från ett säkert avstånd.

- Anslutning av gasflaskan till grillen – se manualen.
- Läckagetest – se manualen.

### **SÄKERHETSUTRUSTNING**

Vid tillagning med olja/fett bör brandsläckningsutrustning vara tillgänglig. Vid olja- eller fettbrand, försök inte att släcka med vatten eller alkohol. Använd en pulversläckare eller applicera smuts, sand eller bakpulver.

### **REGNVÄDER**

Om det börjar regna under tillagning med olja/fett, stäng av gasen och alla brännare och täck till grillen så fort som möjligt.

Människor och djur skall hållas borta från grillen. Försök inte att flytta grillen innan den har svalnat.

### **SAMLING**

Denna grill får ENDAST ANVÄNDAS UTOMHUS och inte inomhus, varken i hus, garage eller andra slutna utrymmen



#### **NOTERA:**

Innan du monterar gasolgrillen läser du noggrant igenom avsnittet om grillens delar och montering i denna manual.

### **DEN RÄTTA PLACERING AV DIN GRILL**

Använd inte din grill i garaget, uthuset, carporten, skjul eller andra stängda rum. Din gasolgrill får endast användas utomhus med minst 430 mm till brännbara ytor. Grillen får under inga omständigheter placeras under en brandfarlig yta. Blockera inte lufttillförseln och ventilationen runt grillen. Enligt EN 498:2012: Håll grillen borta från alla brandfarliga material! material!

### **GAS- OCH TRYCKREGULATORINFORMATION**

Gasolgrillar används säkert av miljontals människor, och det kräver endast att några säkerhetsåtgärder skall följas. Använd endast LPG gas till grillen. För denna grill rekommenderar vi en flaskstorlek på 5,0 eller större. Du måste ha rätt tryckregulator (medföljer grillen) och flaska för att grillen kan fungera effektivt och säkert. De delar som används i bränslesystemet är utformade specifikt för denna grill ( se reservdelslistan).

### **REKLAMATIONSRÄTT**

Vid fel, saknad eller defekta delar gäller reklamationsrätten enligt I köplagen Se avsnittet om reklamationsrätt i denna manual för ytterligare information.. Använd inte en grill som är defekt.

### **LPG GASFLASKA**

Gasflaskans tillverkare/distributör är ansvariga för LPG-flaskans säkerhet och prestanda. Detta ingår inte i AL-KO:s garanti. Använd inte en gasflaska som är osäker. Gasflaskan får inte stå i skåpet under grillen, när grillen används.

### **AVFALLSHANTERING AV EMBALLAGE**

Ta bort alla förpackningar inkl. skyddande film från rostfria ytor. Var noga med att kassera eller, om möjligt återvinna förpackningen i enlighet med gällande lagstiftning i ditt område.



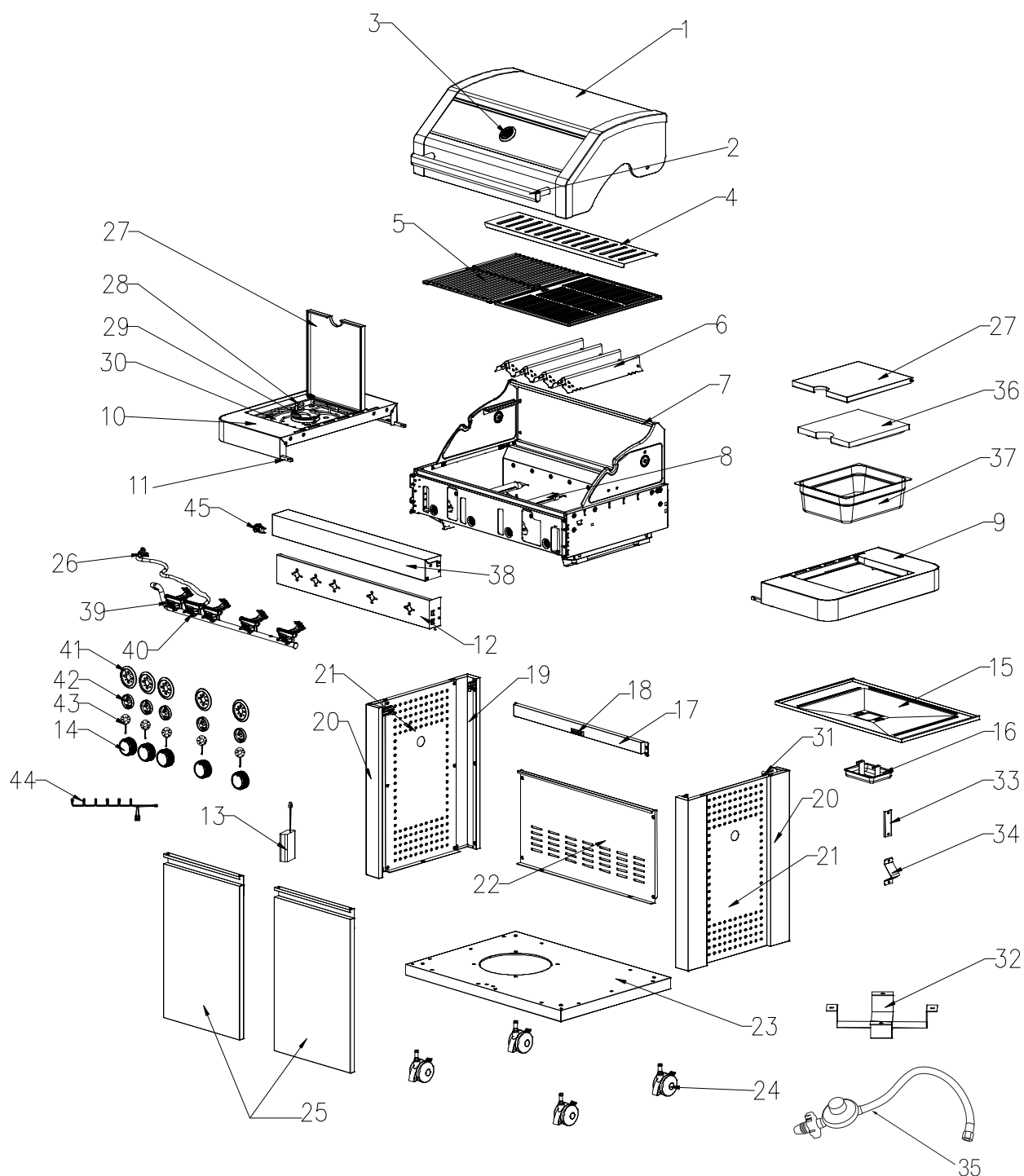
#### **NOTERA:**

Bilderna/instruktionerna på de följande sidorna gäller för flera grillmodeller. Vänligen se bort från instruktioner som inte gäller din grill.






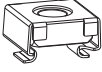




# LEVERANSOMFATTNING OCH RESERVDDELSRITNING

## LEVERANSOMFATTNING VED 4 BRÄNNARE



\*DENNA BILD ÄR ENDAST FÖR ILLUSTRERING OCH KAN VISA KOMPONENTER SOM INTE FINNS I ALLA GRILLMODELLER.

## MONTERINGSKOMPONENTER

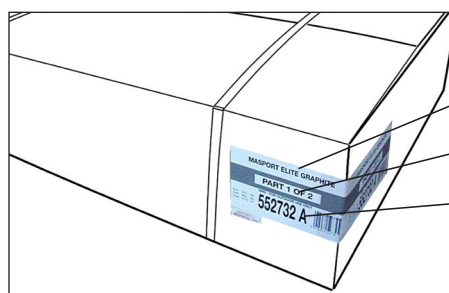
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### VARNING!

Vi gör allt för att säkerställa enkel installation. Skarpa kanter och hörn kan emellertid oundvikligen förekomma i delar av rostfritt stål som kan orsaka rivmärken om det inte hanteras ordentligt. Vi rekommenderar därför stor försiktighet vid montering och skydda händerna med ett par arbetshandskar.

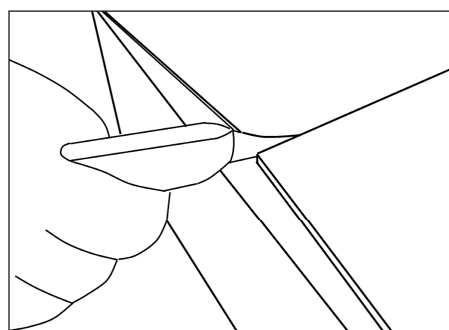
## MONTERINGSVÄGLEDNING



Produktbeskrivning

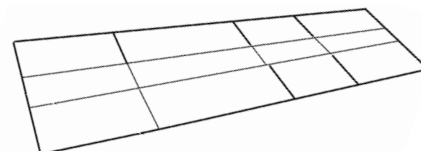
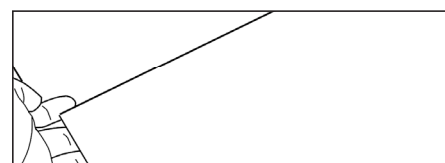
Paketidentifikation

Artikelnummer



Öppna paketet genom att ta bort fraktremmarna med en hobbykniv och skär sedan ändarna fria. Öppna kartongen genom att ta bort tejpens vid ändarna och dra upp kartongflikarna.

Packa upp hela kartongen. Den kan användas som underlag när grillen skall monteras. Öppna kartongen enligt bilden och placera delarna därpå.



Verktyg till montering: Stjärnskruvmejsel, 10 mm skiftnyckel.

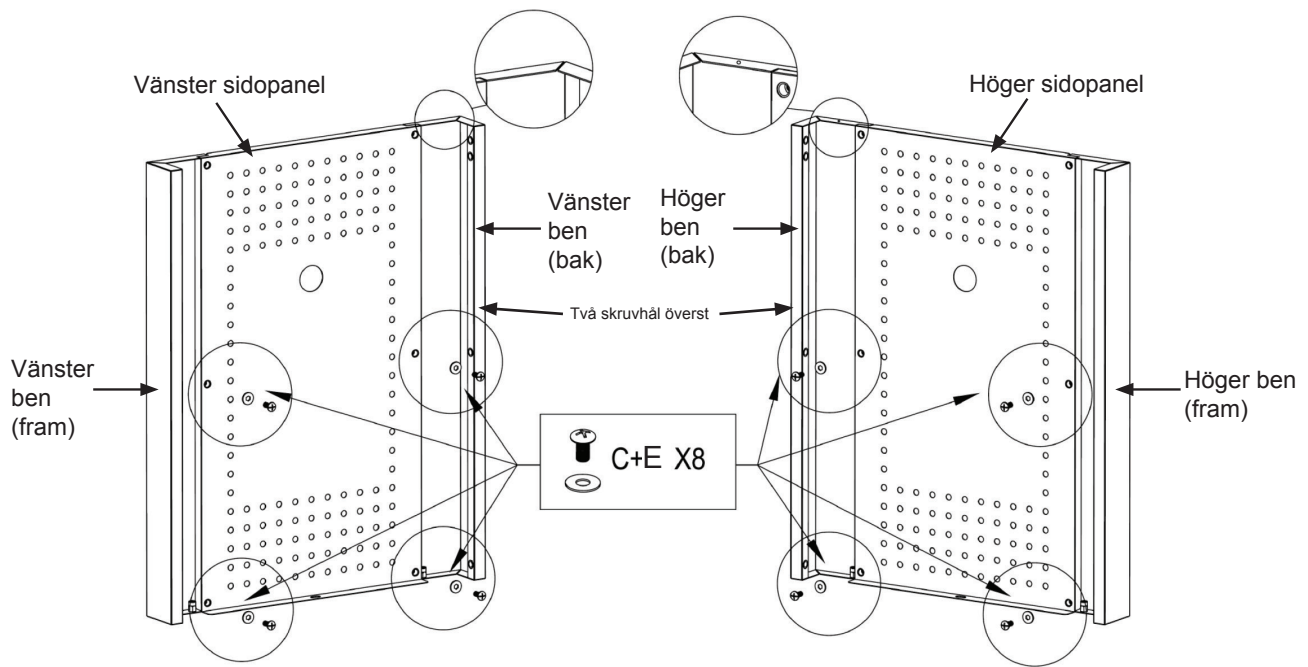


### NOTERA

När du monterar grillen, se till att den är placerad på en vågrät yta. Som exempel visas en grill med 6 brännare och en bakre brännare på de följande sidorna för att beskriva monteringen steg för steg. Monteringen av underskåpet är lättast om man är två personer.

**STEG 1**

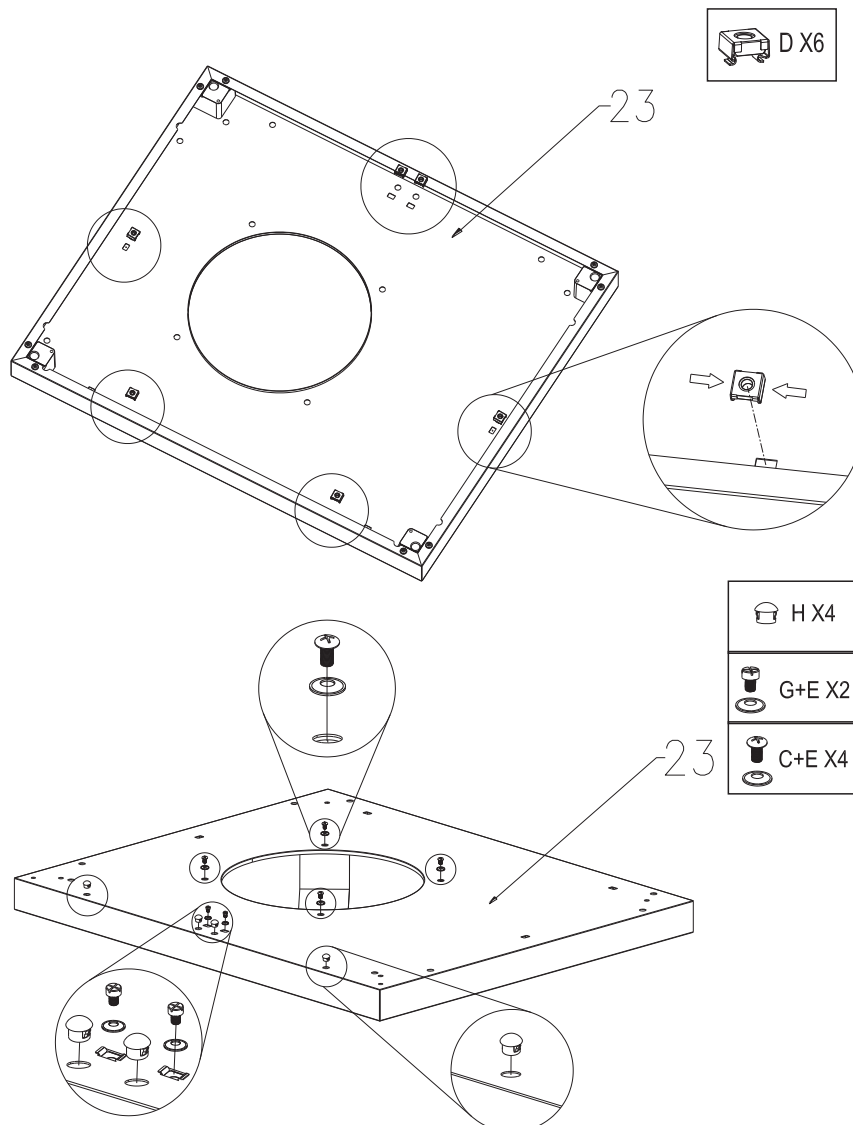
Identifiera de två olika typerna av ben: Benen på vänster framsida är det samma som på höger baksida. Benen på höger framsida är det samma som vänster baksida. Montera benen på sidopanelerna.



Alternativt kan benen identifieras genom att placera dem sida vid sida med de två skruvhålen på toppen så att de står in mot grillen.

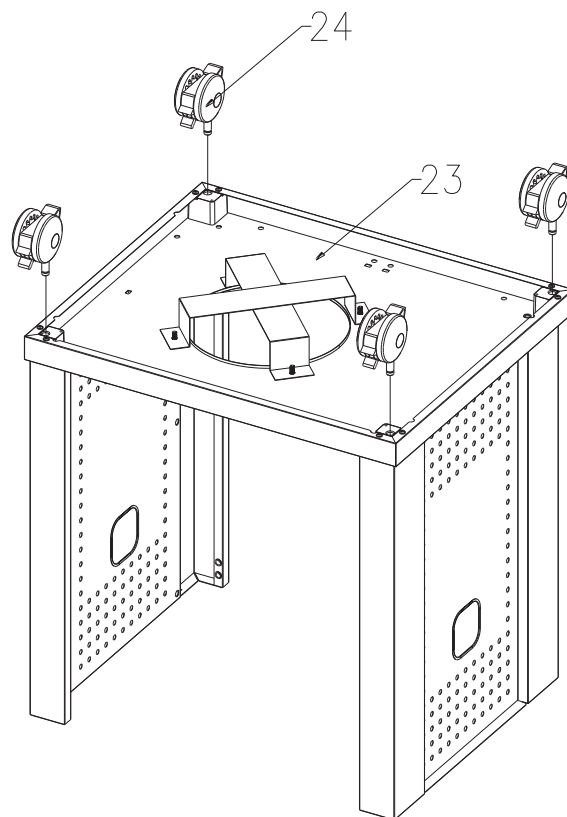
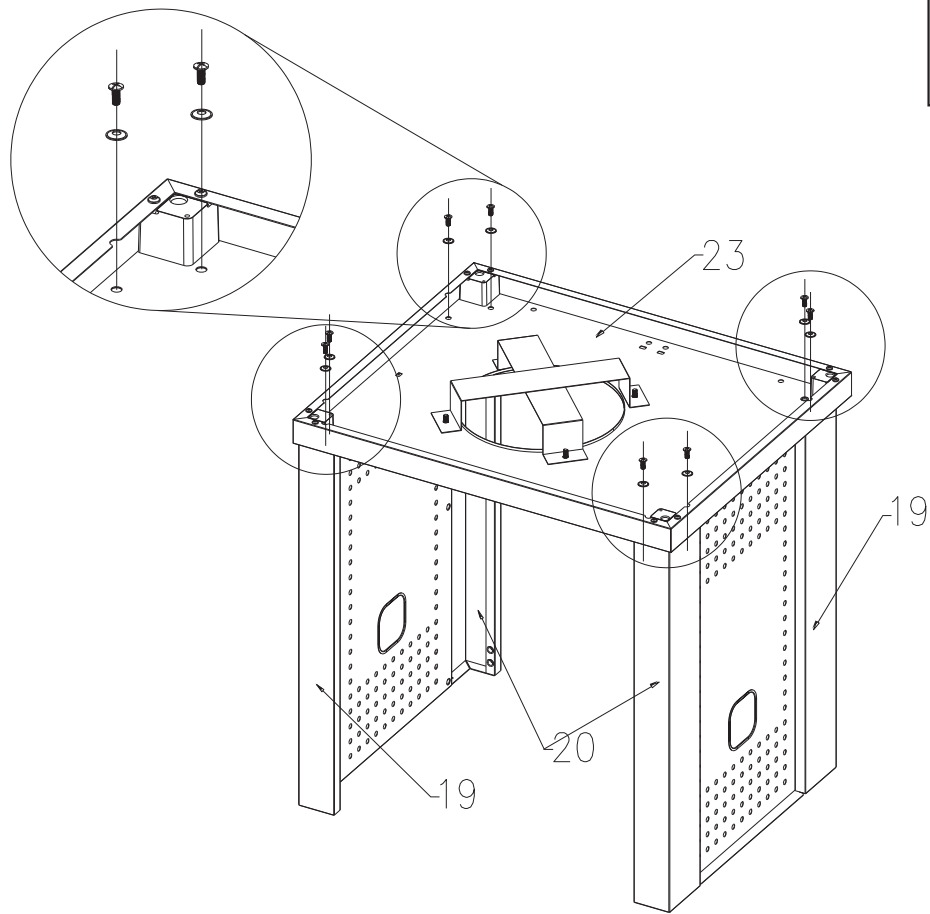
**STEG 2**

Sätt in 6 x D (M6) muttrar på undersidan av bottenpanelen. Montera plastpinnarna och dörrstiften på toppen av bottenpanelen.



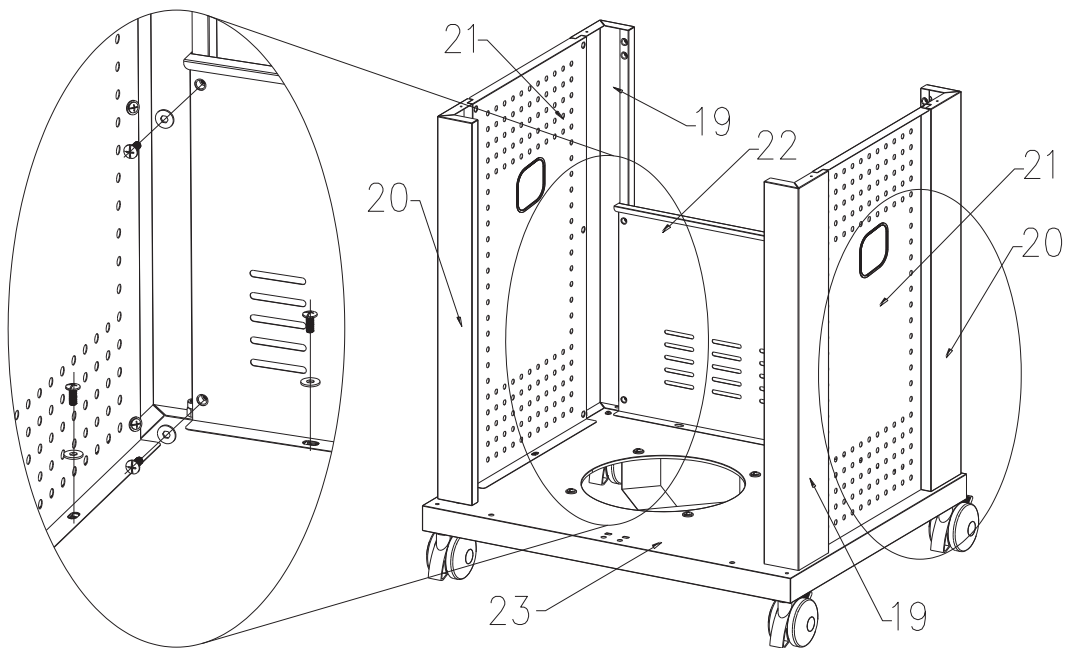
### STEG 3

Montera sidpanelerna på bottenpanelen. Montera därefter de 4 hjulen på bottenpanelen.



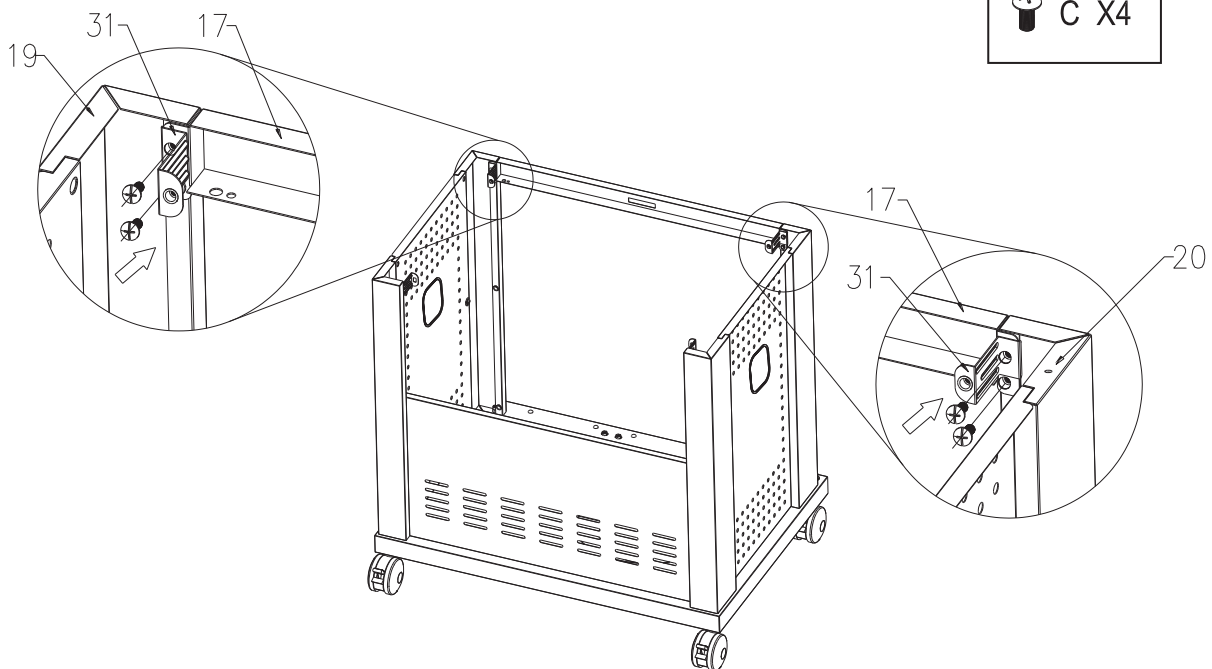
**STEG 4**

Montera bakpanelen.

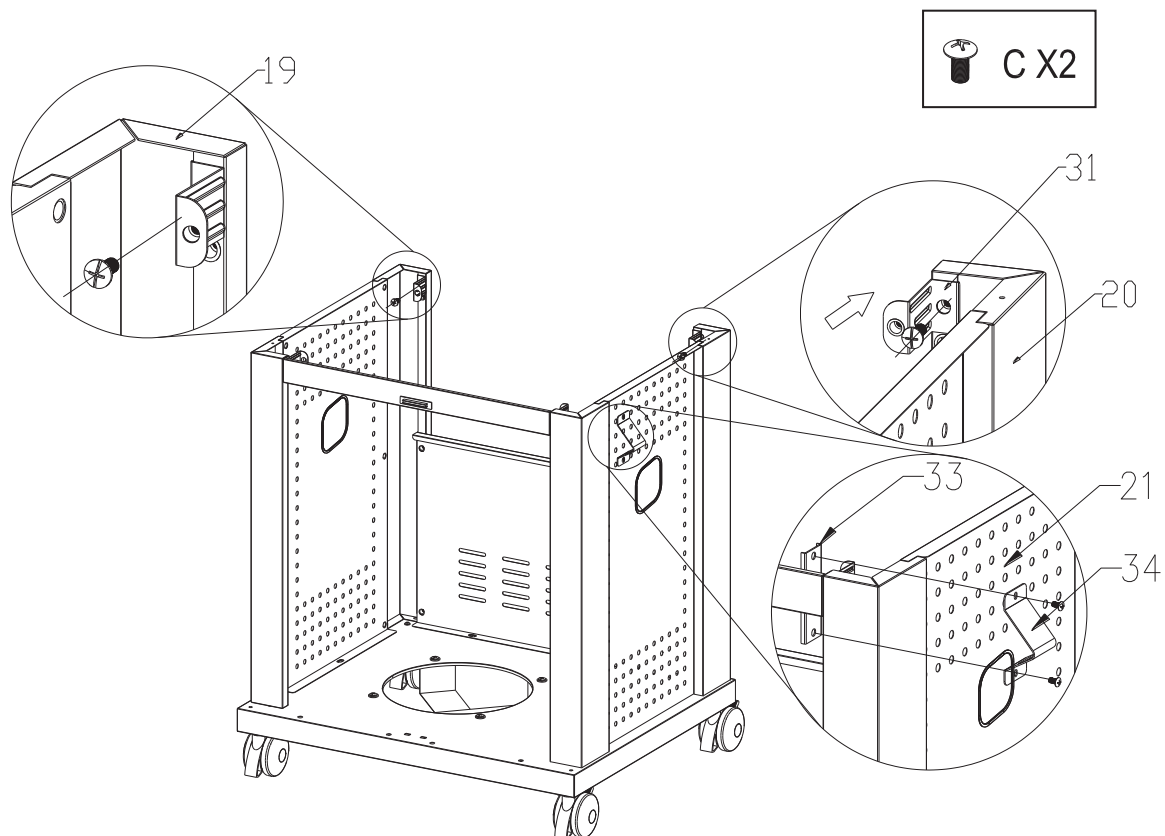


**STEG 5**

Fäst kontakten på grillskåpets framsida genom att skruva fast beslagen i det översta hålet enligt bilden nedan.



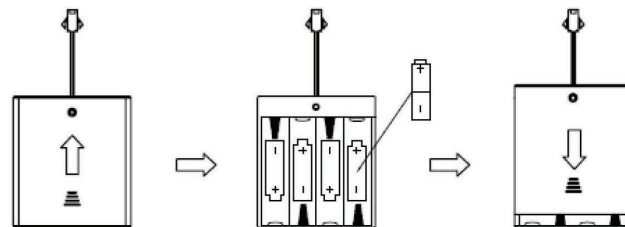
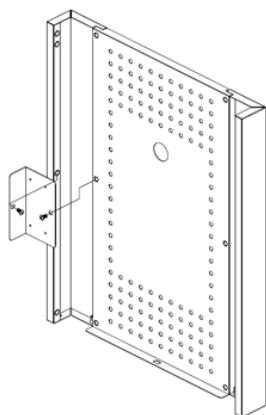
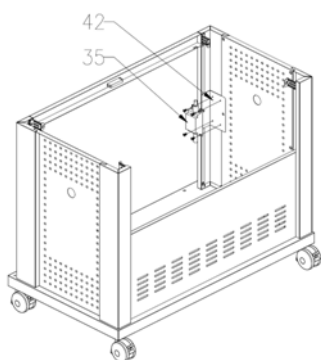
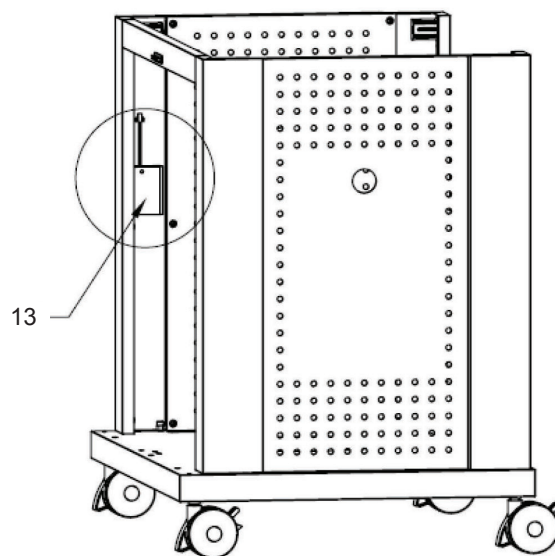




#### STEG 6

För att säkra strömmen till LED-ljuset i kontrollpanelen (inte tillgänglig i alla modeller) skall ledningen från grillkabinettet tillslutas batteriboxen (35). Se till att batteriboxen är så lågt som sladden tillåter för att skydda batteriboxen mot värme.

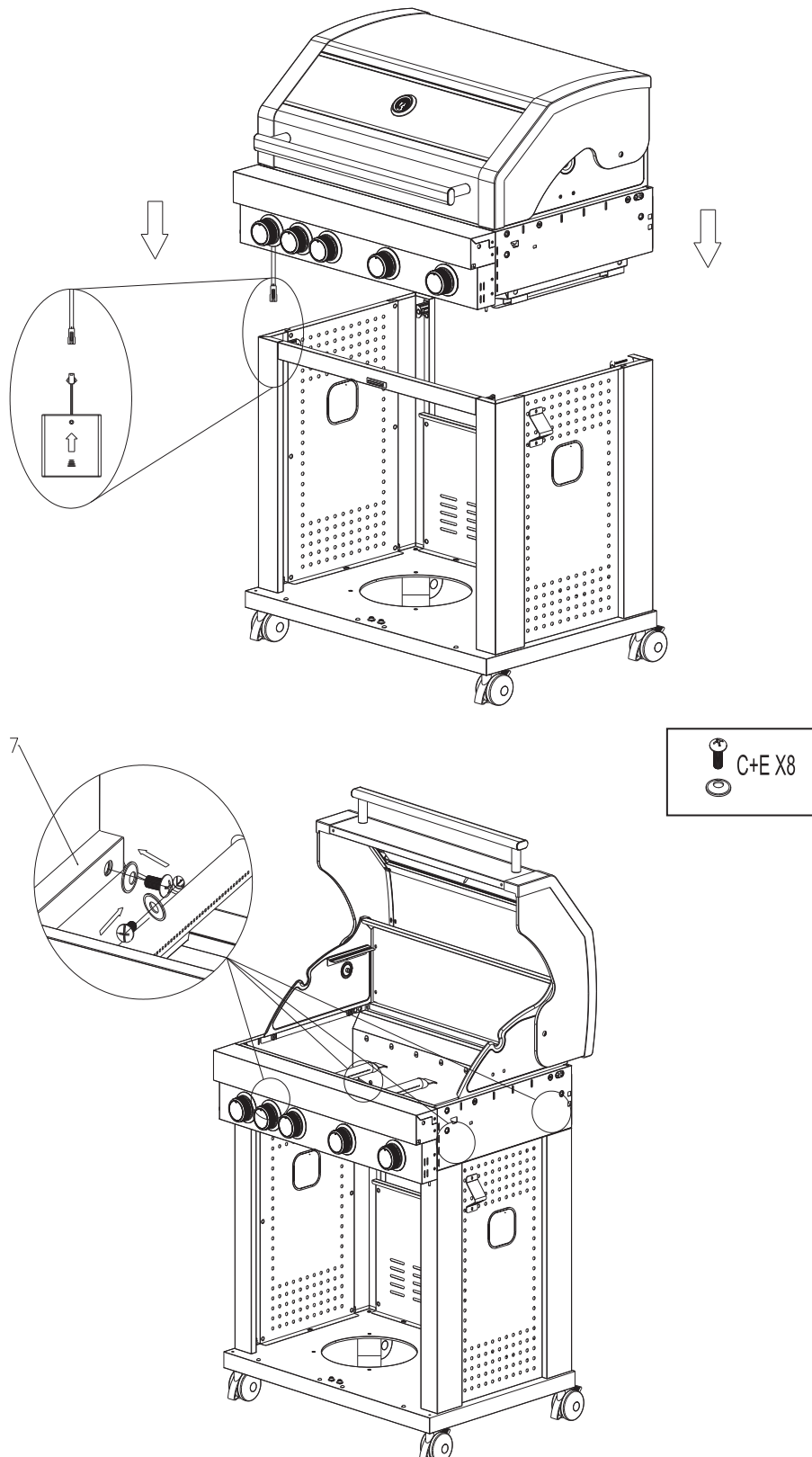
Mät längden på ledningen som kommer ut ur grillkabinettet och fastgör ledningen i batteriboxen. Fastgör batteriboxen på vänster sidopanel i lägsta möjliga läge (ca 150 mm) från bottenpanelen. Några grillar levereras med hållare till adapter (42). Montera panelen enligt bilden nedan.



Byte av batterier i LED ljus: Om LED-lamporna inte längre fungerar, byt ut batterierna. Öppna locket och byt ut de 4 st. AAA-batterier (följ anvisningarna för positiva och negativa). Stäng locket.

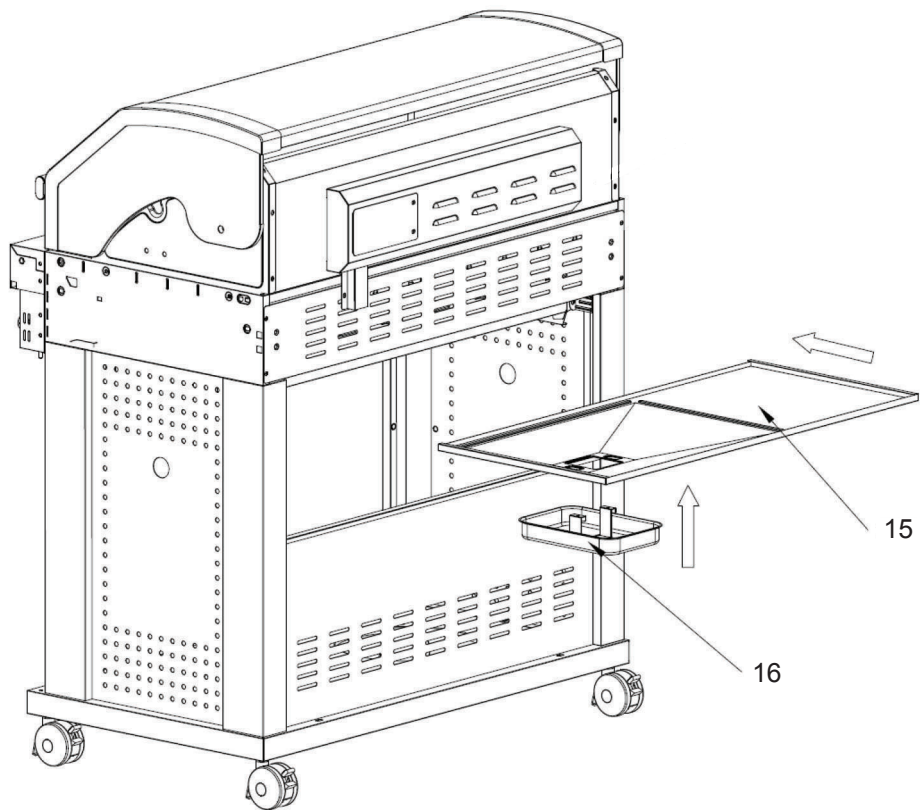
**STEG 7**

Montera grillboxen (7) och toppluckan (1) på grillkabinettet.



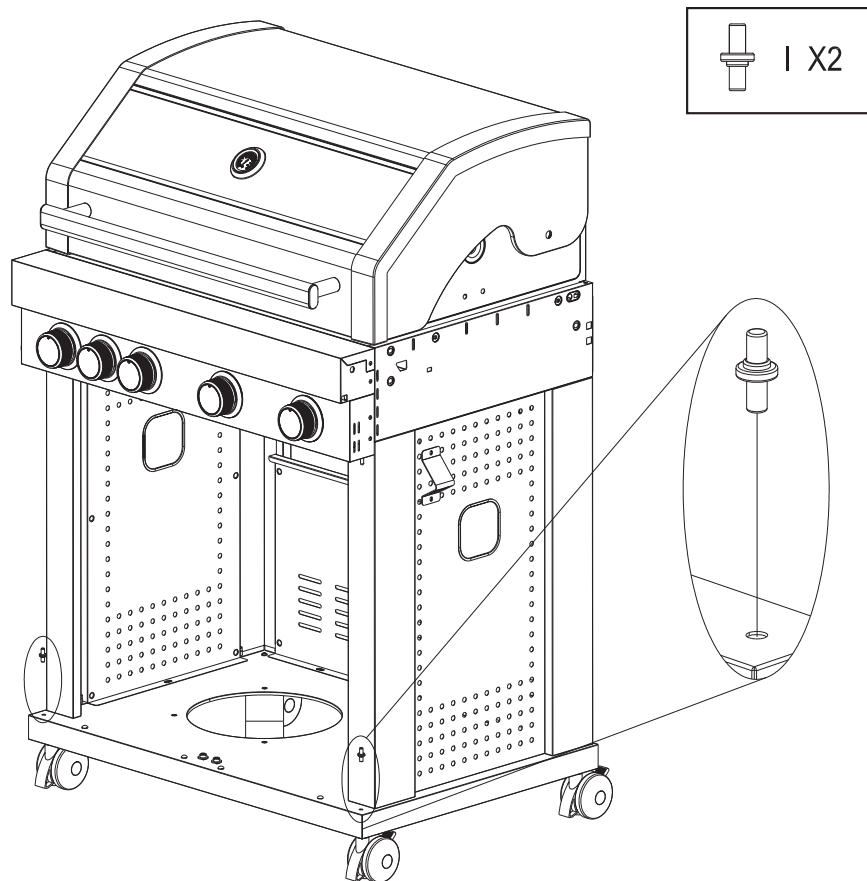
### STEG 8

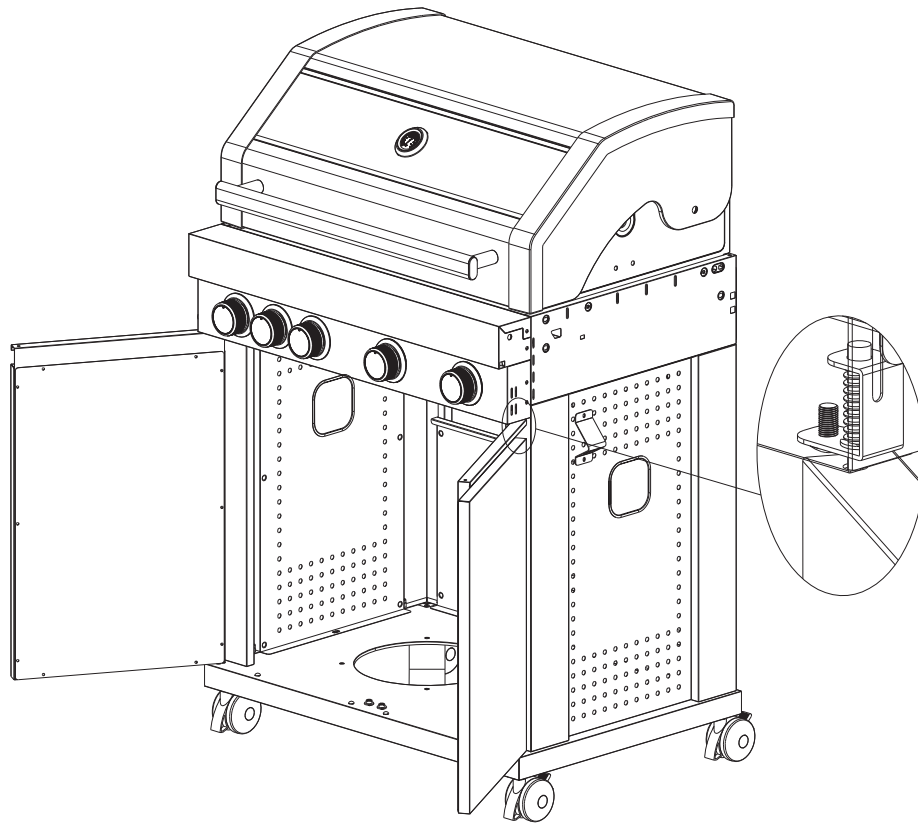
Sätt in fettuppsamlaren (16) och droppskålen (15) enligt nedan.



### STEG 9

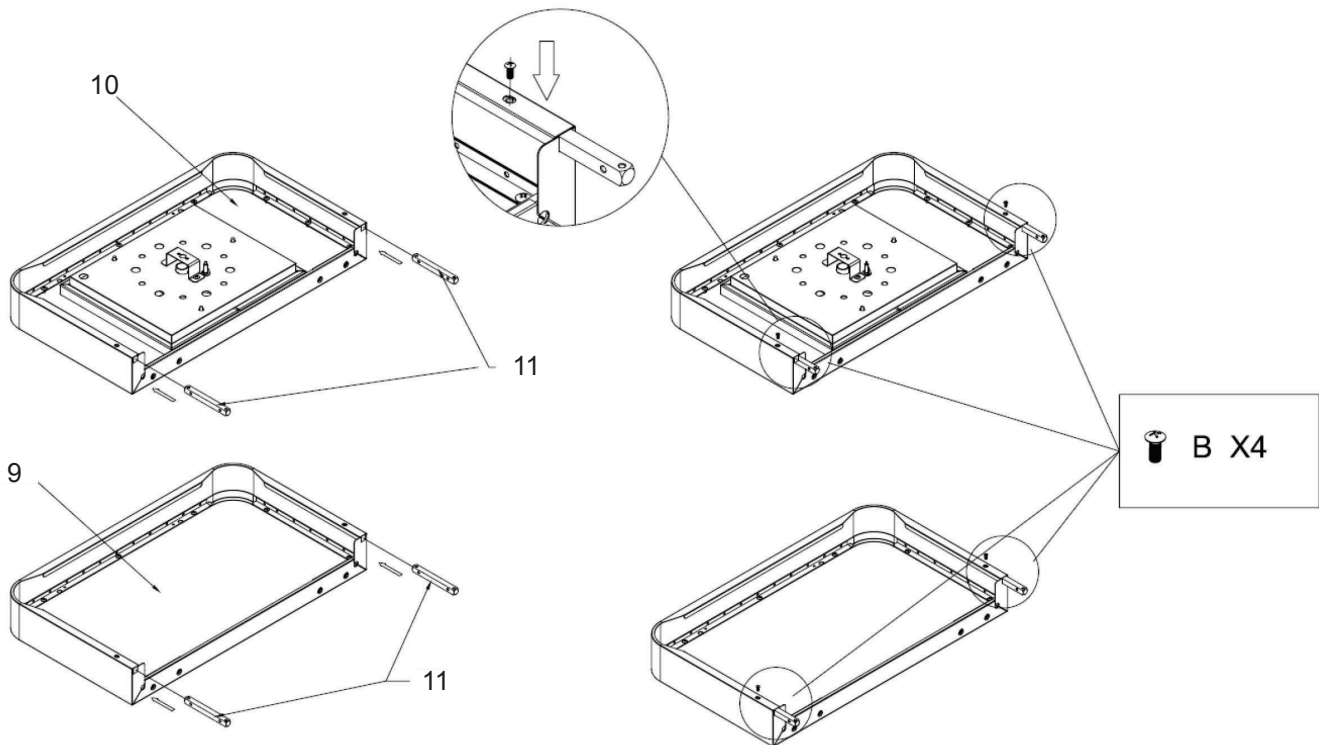
Montera stift för dörrgångjärn och flasköppnare. NB! Grillmodeller i rostfritt stål kräver inte montering av handtag.





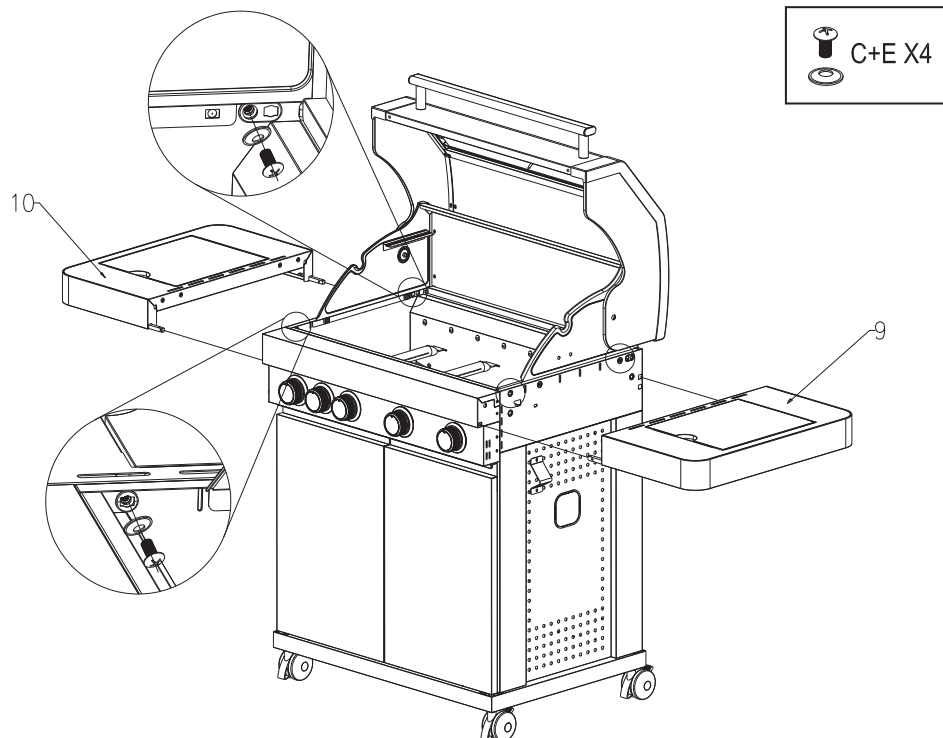
**STEG 10**

Samla sidobord (9 och 10). Monterastödstängarna (11) på sidoborden.



### STEG 11

Sätt i sidoborden i grillskåpet och säkra dem med skruvar från insidan av grillskåpet.

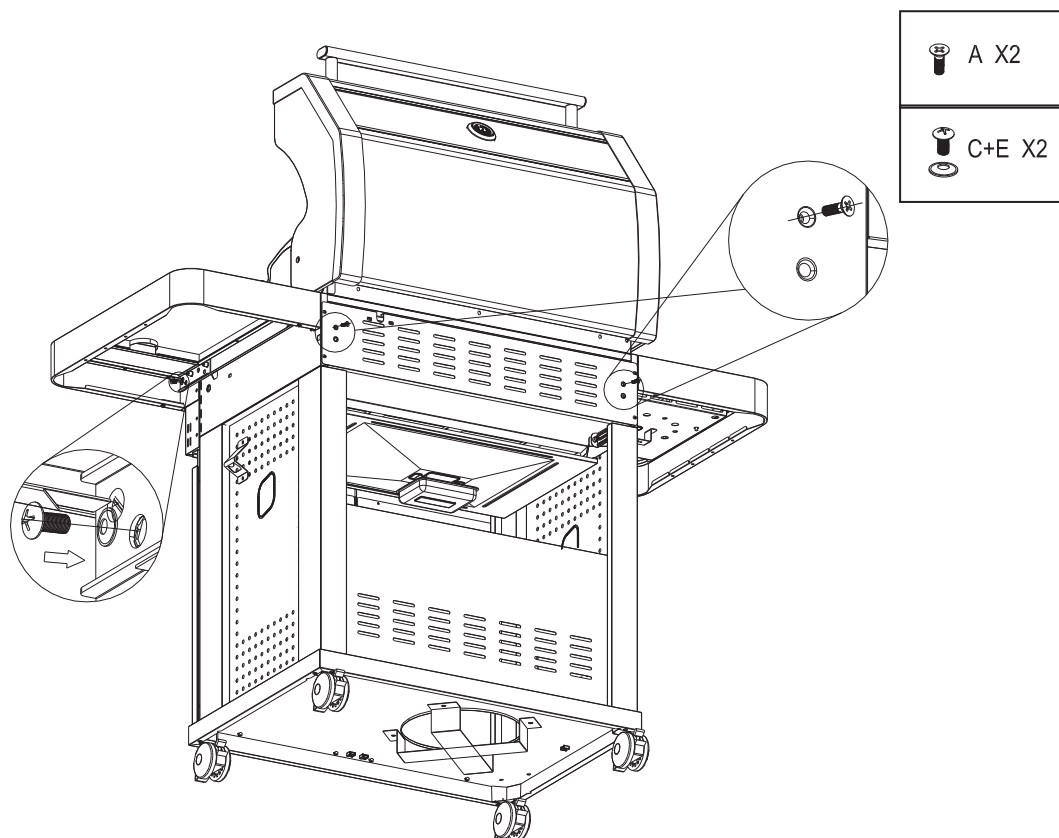


### NOTERA

Sätt först in fronskruven löst och sedan den bakre skruven. Dra åt båda skruvarna när båda är på plats.

### STEG 12

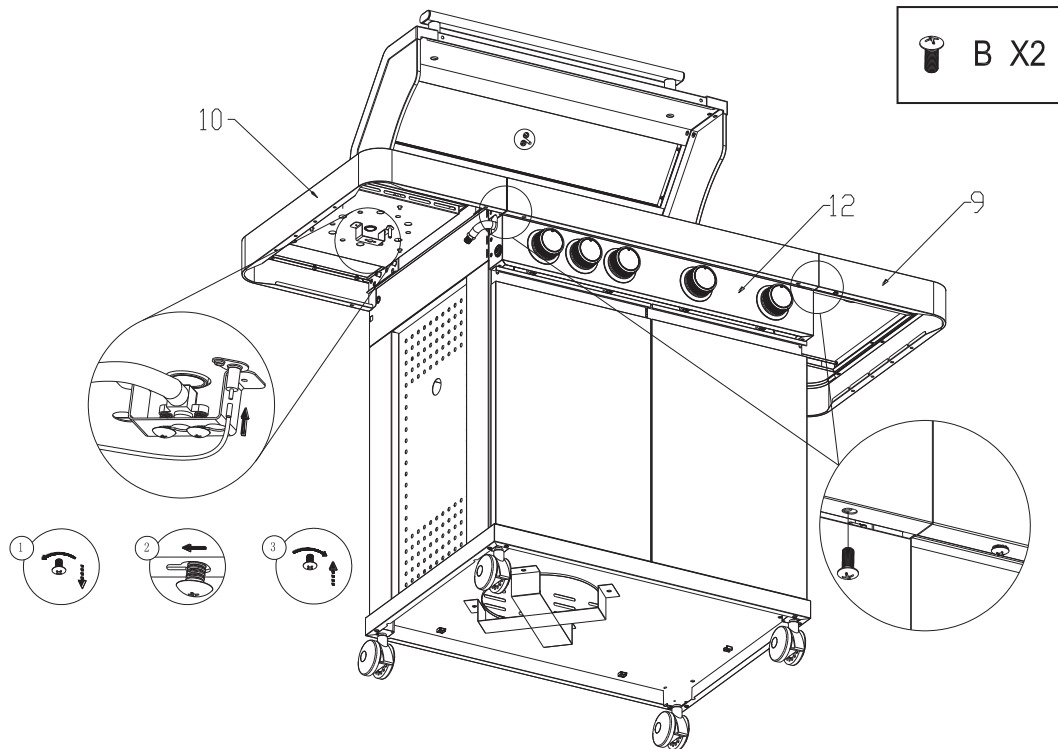
Fäst stödstångens fria ände från sidobordet med skruvarna (A x 2) på baksidan av grillskåpet (se position Y).





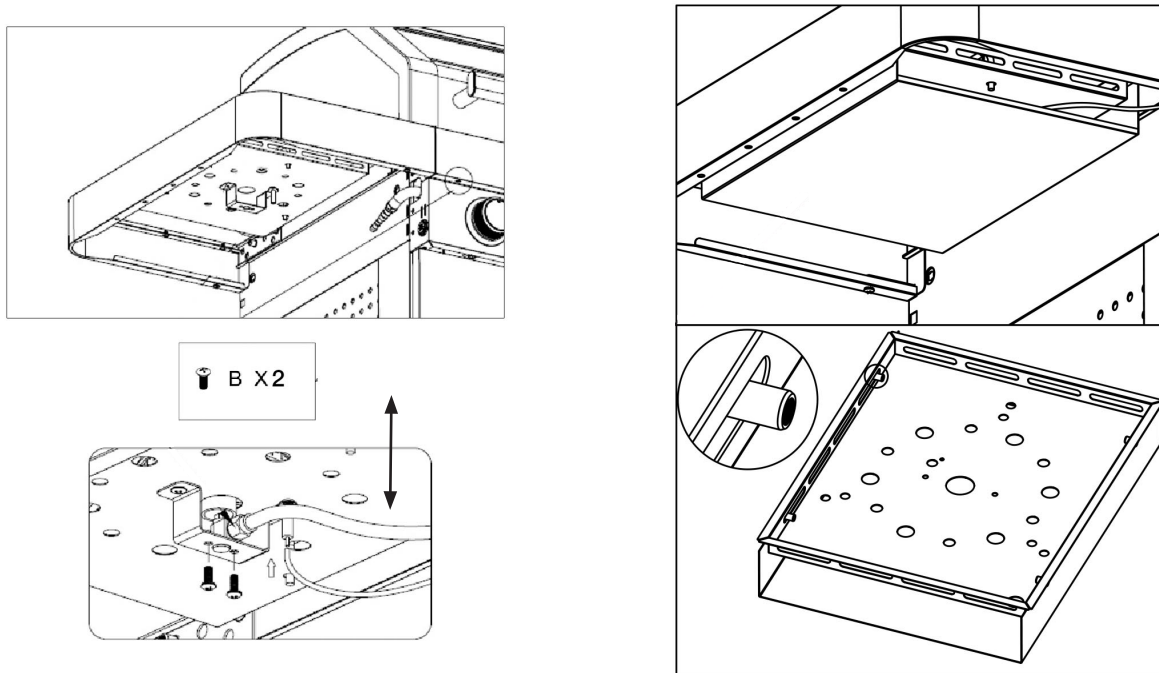
**STEG 13**

For att fästa sidoborden på grillskåpets framsida, montera skruvarna (B x 2) enligt nedan.



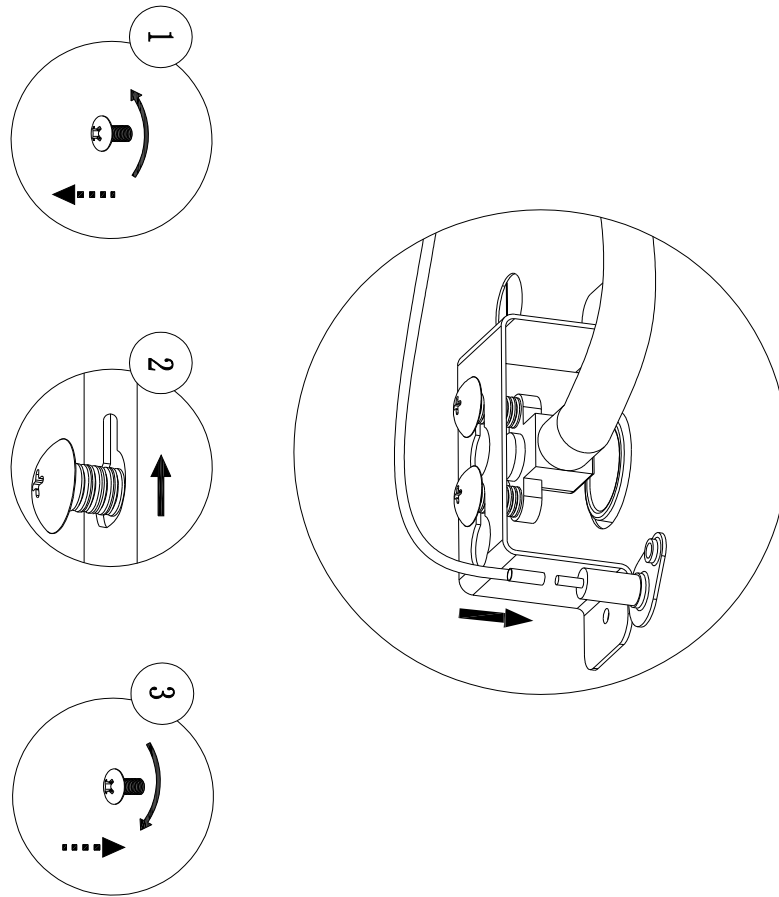
**STEG 14**

Fäst slangen på sidbrännaren med skruvarna (B x 2) i läge Z. Fäst sedan bottenlocket genom att trycka den på plats under sidbrännaren.



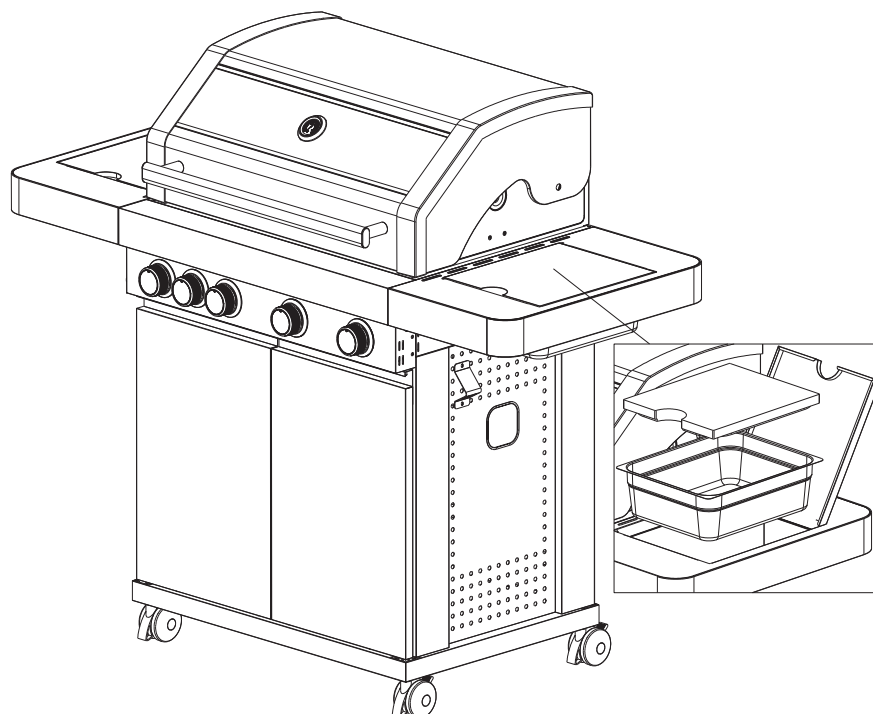
### STEG 15

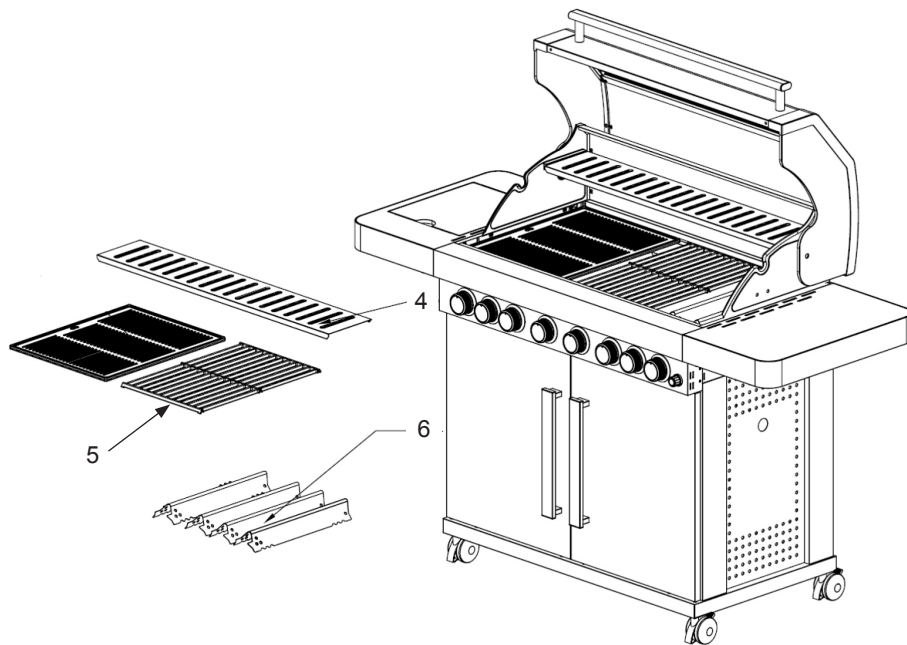
Anslutning av sidobrännare.



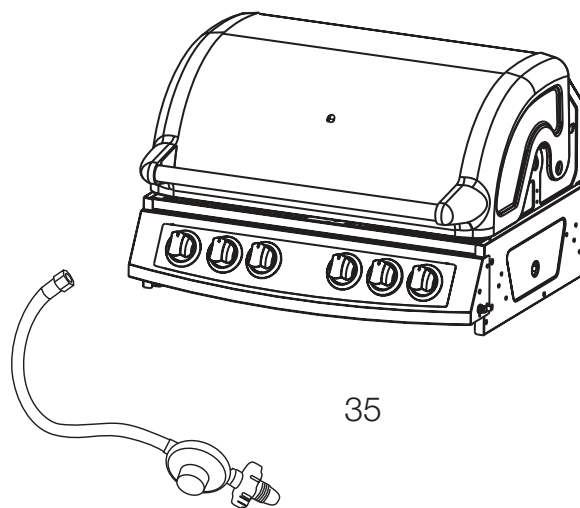
### STEG 16

Samling av islåda / marineringslåda



**STEG 17****STEG 18**

Anslut slangen och regulatorn (37) till grillen innan grillboxen monteras på grillkabinettet. Det måste säkerställas att denna montering är försvarligt utförd och utför läckagetest (som beskrivs senare i denna manual) när grillen är samlad.



## PLACERING AV FLAMTÄMJARE

Flamtämjarna skall sättas in i grillboxen direkt över det rostfria stålbrännarrörren och under 2 x grillgaller (flamtämjare behövs inte under kokplattan). Det finns placeringspunkter där dessa passar.

Bilderna 3 och 4 visar grillens brännare av rostfritt stål. Flamtmjarna skall placeras direkt ovanför brännarna. Det medföljer alltid 4 flamtämjare, eftersom det aldrig kommer att finnas fler än 4 synliga brännare, oansett modell.

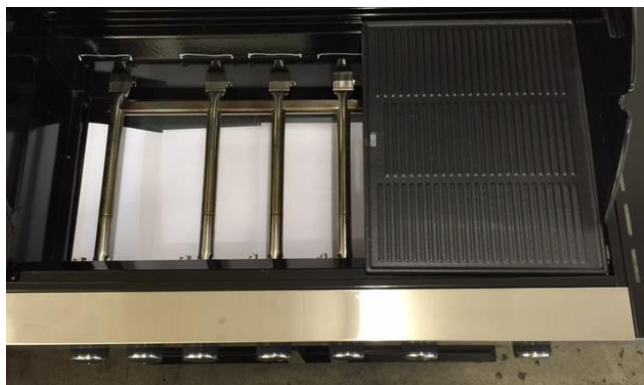


Bild 3 (det krävs 4 st. flamtämjare)

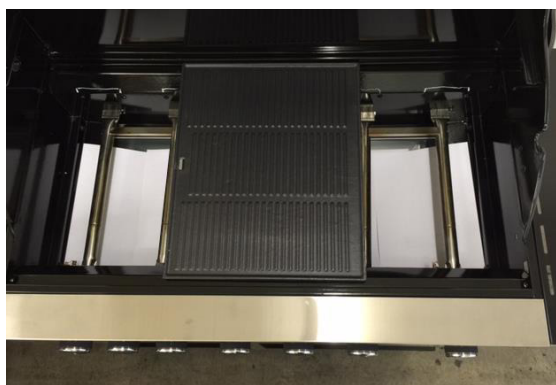


Bild 4 (det krävs 4 st. flamtämjare)

Observera att flamtämjare inte krävs under kokplattan.

### STEG 19

Montera cylindrefästet. Observera att stödstången är monterad på insidan av skåpet och cylindrefästet är monterat på utsidan (See Fig. 1). Montera tändarbatteriet (See Fig. 2).

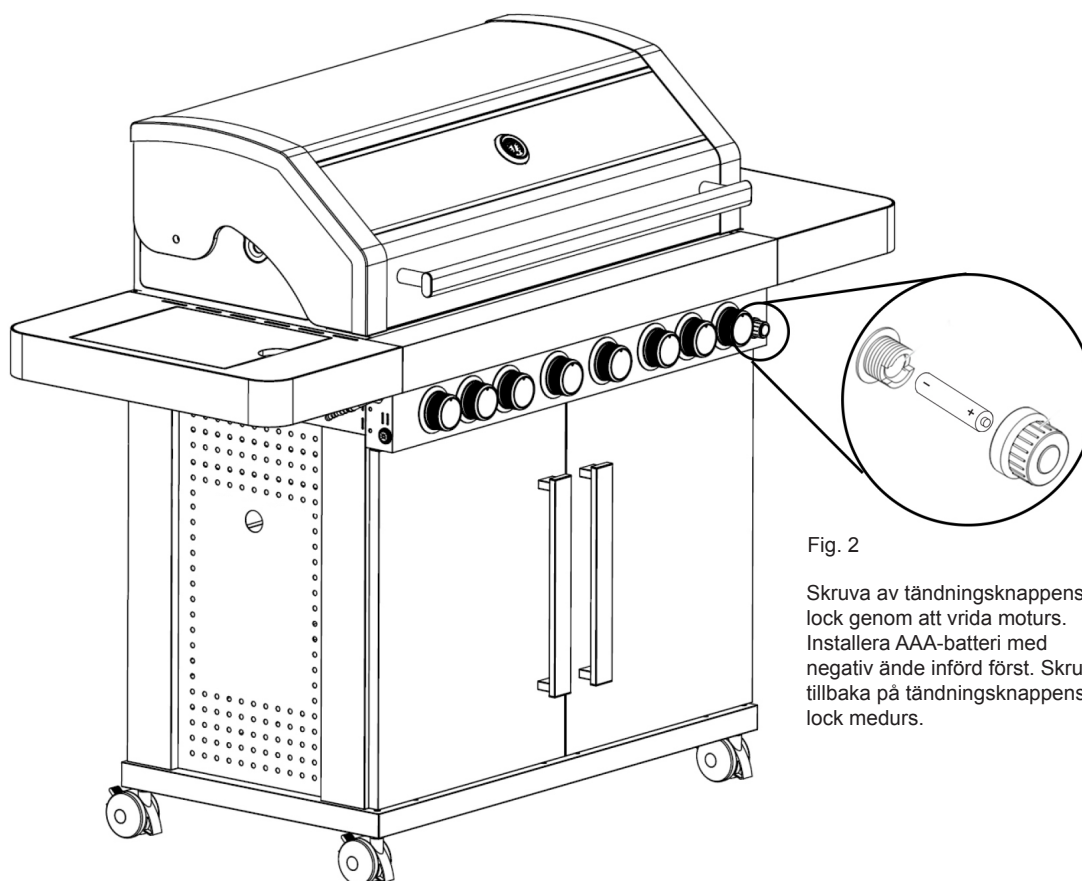


Fig. 2

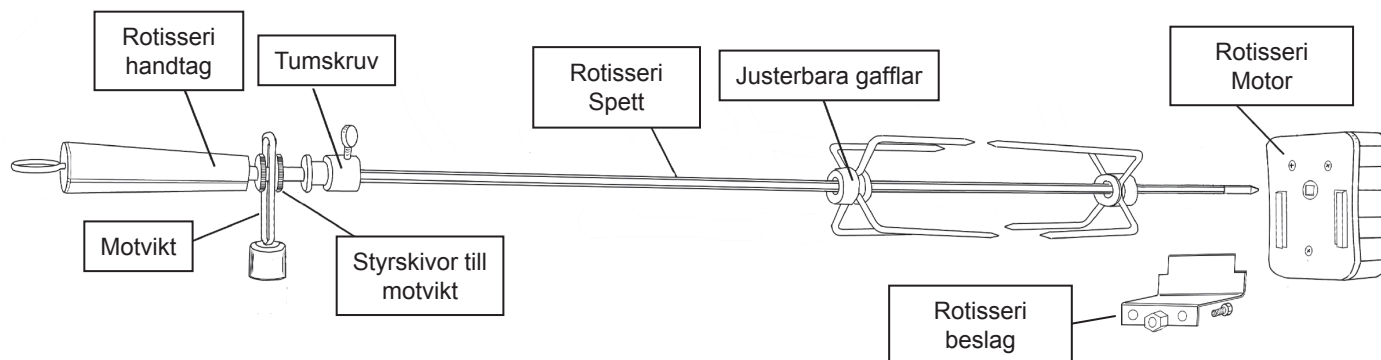
Skruva av tändningsknappens lock genom att vrida moturs. Installera AAA-batteri med negativ ände införd först. Skruva tillbaka på tändningsknappens lock medurs.



### NOTERA

Innan du använder denna utrustning skall du UTFÖRA LÄCKAGETEST PÅ ALLA SAMLINGAR. Läs noggrant informationen om slangens och regulatorns montering samt avsnittet om läckagetest i denna manual.

## ROTISSERI (TILLBEHÖR)



### MONTERING AV ROTISSERISTANG MED KROKAR

Styr gafflarna på spettet enligt ovan. Sätt in tumskruven på spjuttet i den gängade änden. Montera därefter styrskiva för motvikt, motvikt, styrskiva för motvikt och rotisserihandtag i denna ordning.



### FASTGÖRELSE AV ROTISSERIBESLAGET PÅ GRILLEN

Lyft upp locket. Montera de två skruvarna som medföljer rotisseribeslaget i monteringshålen på sidopanelen på grillkabinettet. Montera rotisserimotorn på beslaget, placera rotisseristängen i det fyrkantiga hålet på motorn som visas här:



När du använder rotisseri, kom ihåg att justera motvikten för att säkerställa rätt balans under tillagningen.



## ANSLUTNING AV GASFLASKA

Denna utrustning är endast lämplig för användning med lågtrycks butan, propan eller en blandnings blandning av dessa och försedd med rätt lågtrycks regulator via en flexibel slang. Grillen är inställd på att fungera med:

- 28-30 mbar regulator med butan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med propan gas @ kategori I3+
- 37 mbar regulator med butan, propan eller deras blandningsgas @ kategori I3B/P(37)
- 30 mbar och 50 mbar regulator med butan, propan eller en blandning av dessa @ kategori I3B/P(30) eller kategori I3B/P(50)



### VARNING!

Endast den typ av gas- och bränslekategori som anges i listan på grillen kan användas till din grill.

## GASSLANG OCH GASREGULATOR

Använd endast regulator och slangar som är godkända för LP-gas vid rätt tryck.

Tryckregulatorn måste uppfylla standard EN12864 och gällande regler i det land där den är installerad. Detta finns hos närmaste distributör av gas. Se tekniska data. Det är strängt förbjudet att använda justerbart tryck.

Regulatorns förväntade livs längd uppskattas till 10 år. Det rekommenderas att regulatorn byts inom 10 år från tillverknings datum eller enligt nationella krav.

Den utbytbara slangen måste överensstämja med standarden EN1763- 1 Klass 3. Den slang som används måste överensstämja med gällande standard i användarlandet. Slangens längd måste vara 0,7 meter (minst) och 1,5 meter (max). Sliten eller skadad slang måste bytas ut. Se till att slangen inte sitter i kläm, är bruten eller i kontakt med delar av grillen utom vid anslutningen. Det rekommenderas att slangen byts ut inom 1 år från tillverkningstillfället eller enligt nationella krav.

## LÄCKAGETEST

**När skall du testa:** Gasflaskan, regulator och slangsamlingen bör kontrolleras för läckor med hjälp av tvålvattenläckagetesten varje gång du ansluter din regulator till gasflaskan. Du bör också testa när den inte har använts under en längre tid, till exempel i början av BBQ-säsongen.

**Vad skall du använda:** Du behöver en tvålvatten-lösning för att kontrollera eventuella läckor. Blandning av flytande handtvål och vatten kommer att fungera bra (använd inte andra hushållsrengöringsmedel).

**Testa enligt följande:** Fyll på tvålvatten i en ledes: Fyll i tvålvatten i en sprayflaska eller i en skål. Öppna gasflaskan, men slå inte på grillen. Spraya sedan hela ventilen, regulatorn och slangen i tvålvatten, inklusive där slangen är ansluten till grillen. Alternativt kan du applicera tvålvatten med pensel eller borste.

Bubblor bildas om det finns en gasläcka. Gasen kommer att lukta. Vid läckage stäng omedelbart gasflaskan!



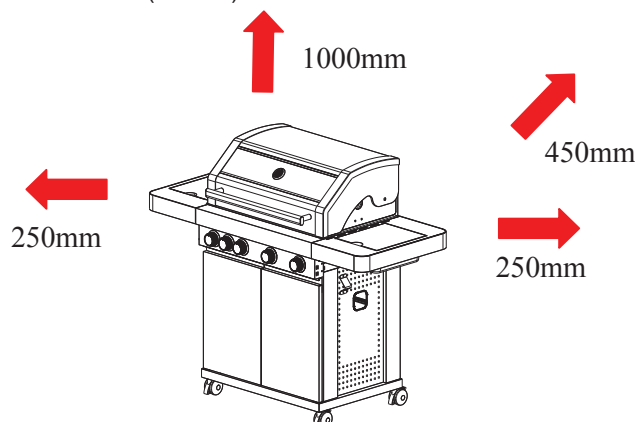
Slå inte på eller använd grillen om en gasläcka har upptäckts, kontakta din lokala grillåterförsäljare för reparation.

## PLACERING

Denna grill är endast för utomhusbruk och måste placeras i ett ventilerat område. Överensstämmelse med riktlinjerna för minsta avstånd måste säkerställas.

### MINIMUMAVSTAND:

- Från sidorna: 430 mm
- Från baksidan: 430 mm
- Från ovan (vertikal): 1000 mm



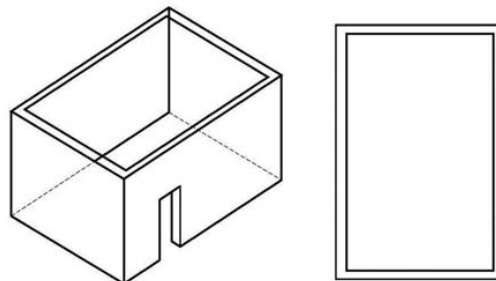
Förvara denna grill borta från brännbart material! Denna utrustning får endast användas i ett utomhusområde med naturlig ventilation utan hinder, där gasläckage och förbränningsprodukter snabbt sprids genom vind och naturlig ventilation. Denna grill är inte avsedd för marint bruk.

### ALLA SLUTNA OMRÅDEN DÄR GRILLEN ANVÄNDS SKALL UPPFYLLA NÅGOT AV FÖLJANDE

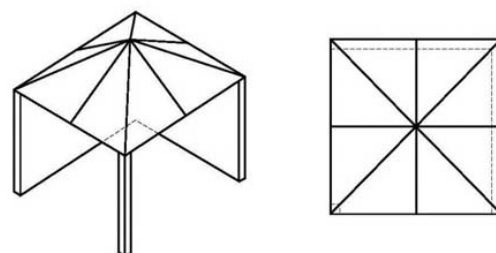
1. I ett tält/skjul med väggar på alla sidor, med åtminstone en permanent öppning på markytan och utan tak.
2. I ett tält/skjul som inkluderar tak, samt endast 2 väggar/sidor.
3. I ett tält/skjul som består av ett tak och mer än två väggar skall följande gälla:
  - a) Minst 25% av det samlade väggarealet är helt öppet och obegränsat
  - b) Minst 30% av resterande väggareal är öppet och obegränsat

När det gäller balkonger måste minst 20 % av den totala sido-, bak-och front väggarna vara öppna och obegränsade.

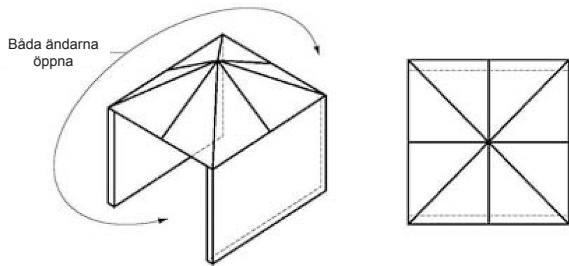
Se diagram nedan för illustration:



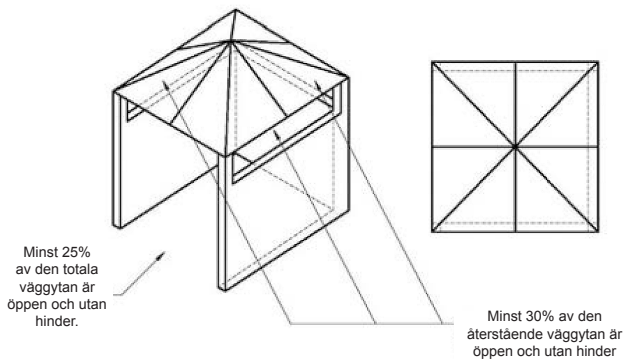
FIGUR F1: UTOMHUSOMRÅDE- EXEMPEL 1



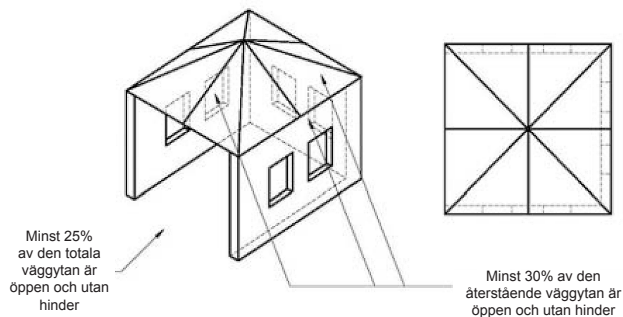
FIGUR F2: UTOMHUSOMRÅDE - EXEMPEL 2



FIGUR F3: UTOHUSOMRÅDE - EXEMPEL 3



FIGUR F4: UTOHUSOMRÅDE- EXEMPEL 4



FIGUR F5: UTOHUSOMRÅDE - EXEMPEL 5

## ÖVRIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

Täck inte över ventilationsöppningarna i grillskåpet. Placera gasflaskan bredvid grillen. Om gasflaskan skall bytas ut mot en ny - Säkerställ att gasen är stängd och att det inte finns några antändnings källor (cigaretter, öppen eld, gnistor etc.) i närheten. Inspektera gasslangen: se till att den inte är vriden eller åtdragen. Gasslangen måste hänga fritt utan böjar, veck eller sprickor som kan hindra det fria flödet av gas.

Bortsett från anslutningspunkten, får inga delar av slangen röra de varma grilldelarna.

Inspektera gas slangen före användning. Om slangen är skadad måste den bytas ut mot en slang som lämpar sig för användning med gas och som uppfyller de nationella normerna för användning. Längden får inte överstiga 1,5 m.

Om minimumavståndet inte uppfylls, bortfaller tillverkarens garanti, eftersom bristen av ventilation runt grillen kan orsaka brand och förorsaka allvarliga händelser.

## BETJÄNING



### VARNING!

Innan du fortsätter ska du se till att säkerhetsinformationen i denna manual är förstådd. Den totala ytan av tillagningsområdet på denna grill får endast täckas 66%. Full täckning av tillagningsområdet kommer att orsaka överdriven uppbyggnad av värme och skada grillen.

- Låt aldrig brännarna köras på max i mer än 10 minuter, om inte mat tillagas. Om en brännare gör visslande ljud när den slås på kan det bero på att den brinner inuti. Stäng av brännaren, låt

den svalna och försök igen.

- Stäng ventilen till gasflaskan efter varje användning.
- Använd aldrig plast-eller glas redskap på grillen.
- Använd aldrig grillen i kraftig låst.
- Lägg aldrig flaskan ned (håll den alltid upprätt)
- Låt aldrig den flexibla gasförsörjningsslangen eller elektriska ledningar komma i kontakt med uppvärmda delar på grillen.
- Luta dig aldrig på grillens sidobord och försök aldrig transportera grillen genom att lyfta i sidoborden.
- Innan du börjar laga mat för första gången ska du rengöra grillen grundligt med varmt tvålsvatten. Detta är nödvändigt för att avlägsna rester av lösningsmedel, oljor och fetter till följd av tillverkningsprocessen. Stekplattan och grillgallret måste rengöras grundligt på samma sätt



### NOTERA:

Innan grillen används för första gången måste grillen tändas och brännas i 30 minuter i läget "LOW".




### VIKTIGT!

Regulatorn, som levereras med denna grill, ger en extra säkerhetsåtgärd (Excess Flow Control Safety Device). Denna Excess Flow Control Safety Device aktiveras för att förhindra gas flow om ett fel uppstår i regulatorn. Det är viktigt att gas grillens användare förstår att alla kontrollknapparna på grillen måste vara stängda i läget "OFF" innan ventilen öppnas till gasflaskan. Om kontrollknapparna är öppna innan ventilen öppnas till gasflaskan, aktiveras Excess Flow Control Safety Device och förhindrar att grillen tänds. För att återställa, stäng av kontrollknapparna på grillen och stäng ventilen till gflaskan, vänta i 1 minut och använd korrekt tändningsprocedur som beskrivs efter användning.

### GRILLTÄNDNING

Det är lätt att tända gasgrillen, men det måste göras med omsorg. Se till att gasen är öppen på flaskan och att gasen är ansluten till grillen. Om grillen har ett lock skall det vara öppet.

### GNIST TÄNDNING

Tryck in knappen och vrid den moturs till till "HI"  position. Du bör höra ett klick när tändningen skapar gnistor för att slå på gasen. Släpp tändningsknappen när den är på.

### SVÅR TÄNDNING


Om brännaren inte slås på omedelbart, kontrollera kontrollknapparna och prova några gånger. Om brännaren fortfarande inte slås på, vänta några minuter för att låta gasen försvinna innan du försöker igen. Om grillen inte kan slås på till din belåtenhet, kontakta din återförsäljare innan du fortsätter.



### VARNING!

Överhålls inte tändningsproceduren kan det resultera i en farlig situation.

### TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNARE OCH SIDOBRÄNNARE (INTEGRERAD TÄNDNING)

- Öppna locket innan du tänder grillen.
- Kontrollera, at alla knappar er i "OFF" position.
- Öppna for ventilen på gasflaskan. Öppna ventilen på gasflaskan
- Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen moturs till "HI"  positionen tills du hör ett "Klick" "ljud.



## NOTERA

Kontrollknapparna på denna grill utgör en försiktighets åtgärd. Knapparna måste tryckas in innan de slås på. Denna funktion förhindrar oavsiktlig aktivering av knapparna.

- Upprepa steg 4, 3-4 gånger, tills brännaren är tänd
- Om brännaren inte slås på, vrid kontrollknappen till "OFF" läge, och vänta 5 minuter, och sedan börja från steg 4 igen.
- När en brännare är tänd, slå på den andra brännaren på samma sätt.
- Vrid kontrollknappen moturs för att justera värmen High - Medium - Low efter behov.

## MANUELL TÄNDNING AV HUVUDBRÄNNAREN



### VIKTIGT!

Använd en lång tändsticka eller en grill lighter för att tända grillen manuellt för att undvika att du bränner din hand.

- Öppna locket innan du tänder grillen.
- Kontrollera, att alla knappar är i "OFF" position tills du hör ett "Klick" - ljud.
- Öppna ventilen på gasflaskan.
- Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen moturs till "HI" positionen.
- Håll en tänd tändsticka (i en tändstickshållare) nära huvudbrännaren. Tändstickan kommer att tända brännaren.
- Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen. Om brännaren fortfarande inte tänds efter upprepade försök, kontakta din lokala återförsäljare.

När den första brännaren är tänd kan brännaren bredvid vridas till "HI" och tändas. Upprepa tills alla brännare är tända.

Varje brännare kan justeras. Vrid knappen moturs för att justera värmen - Medium - Low efter behov.

## MANUELL TÄNDNING AV SIDOBRÄNNARE

- Vrid alla knappar till "OFF" position. Öppna sedan ventilen på gasflaskan. Håll alltid ditt ansikte och kropp så långt bort från grillen som möjligt när du tänder.
- Lyft locket till sidobrännaren.
- Tryck in och vrid sedan kontrollknappen moturs till "HI" position.
- Använd en tändstickshållare, en lång tändsticka eller en grill lighter för att tända grillen manuellt för att undvika att bränna din hand. Placera en tänd tändsticka nära brännaren tills brännaren tänds.
- Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen. Om brännaren fortfarande inte tänds efter upprepade försök, kontakta din lokala återförsäljare.

## ELEKTRONISK TÄNDNING AV BAKBRÄNNARE

- Öppna locket innan du tänder grillen.
- Kontrollera att alla knappar är i "OFF" position.
- Öppna ventilen på gasflaskan.
- Vrid det bakre brännarreglaget i kombination med användning av elektronisk tändning.
- Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen moturs till "HI" positionen tills du hör ett "Klick" ljud..
- Håll kontrollknappen i "HI" position i 8 sek, medan den elektroniska tändningen hålls inne.
- Upprepa steg 4, 3-4 gånger tills brännaren är tänd
- När den bakre brännaren är tänd, håll in knappen på "HI" position i 20 sek tills värmen är stabiliserad, släpp därefter kontrollknappen till bak brännaren.
- Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen. Upprepa

ovanstående punkter.

- Vrid kontrollknappen moturs för att justera värmen High - Medium - Low efter behov.

## MANUELL TÄNDNING AV BAKBRÄNNARE

- Öppna locket innan du tänder grillen.
- Kontrollera att alla knappar är i "OFF" position
- Öppna ventilen på gasflaskan.
- Från "OFF" position, tryck in och vrid kontrollknappen till bakbrännaren moturs till "HI" position.
- Håll en tändsticka (i en tändstickshållare) nära bakbrännaren för att tända brännaren.
- BAKBRÄNNAREN: Det tar tid att leda gasen från ventilen till bakbrännaren. Håll knappen på "HI" positionen intryckt i ytterligare 20 sekunder tills värmen stabiliseras och släpp sedan kontrollknappen för bakbrännaren. Upprepa steg 4, 3-4 gånger tills brännaren är påslagen.
- Om brännaren inte tänds, vrid kontrollknappen till "OFF" position och vänta 5 minuter innan du försöker igen från steg 4.



### VIKTIGT!

Uppevara alltid en sprayflaska med tvålvatten nära gasflaskan och kontrollera anslutningarna före användning.

## SLÄCKNING AV BRÄNDER



### VARNING!

Tänd inte grillen om det finns en lukt av gas. Det är viktigt att stänga av alla kontrollknappar och stänga ventilen på gasflaskan efter användning. Vid användning av bakbrännare och rotisseri säll in en eller två huvudbrännare i "LOW" position, om det krävs lite extra värme. Använd inte den bakre brännaren i kombination med huvudbrännaren vid hög värme när locket är stängt. Iakttta försiktighet / fara: Extrem försiktighet krävs vid tillagning med stängt lock. Frekvent kontroll av värme och temperatur måste utföras för att säkerställa säker tillberedning. För mycket värme kan orsaka brand.

Tryck in och vrid sedan kontrollknappen till varje brännare medurs till läget "OFF".

## STÄNG AV GRILLEN

När du är färdig med att använda grillen, stäng ventilen på gas flaskan. Tryck in och vrid sedan alla kontrollknapparna medurs till "OFF" position. Stäng locket när grillen är tillräckligt kall. När grillen har svalnat, täck den med ett grillöverdrag för att skydda den från vädret när den inte används.

## VÄRMAYLLA

Värmehyllan är lämplig för att hålla den tillagade maten varm eller till att värma bröd. Kontrollera alltid att värmehyllan är korrekt monterad före användning.

## TILLAGNING PÅ GRILLGALLAR

Brännarna värmer upp flamtämjarna under grillen, som i sin tur steker maten på grillen. Saften från maten droppar ner på flamtämjarna och avdunstar. Den stigande röken ger smak åt maten när den stiger uppåt och ger den unika grillsmaken.

## VÄNDBAR STEKPLATTA MED SLÄT OCH RÄFFLAD YTA

Brännarna värmer upp stekplattan direkt och maten på stekplattan tillagas. Detta möjliggör beredning av t ex fisk och skaldjur, som annars skulle falla genom grillgallret. Stekplattan lämpar sig också för tillagning av mat som kräver höga temperaturer och kortsiktig stekning, t ex grönsaker och små fiskbitar. Stekplattan kan användas på samma sätt som en stekpanna i köket, till att steka bifår, steka ägg etc. ANVÄND ALDRIG stekplattan och wok eller pizzastenar på samma gång. Detta kommer att orsaka att din grill överhettas och kan resultera i brand.



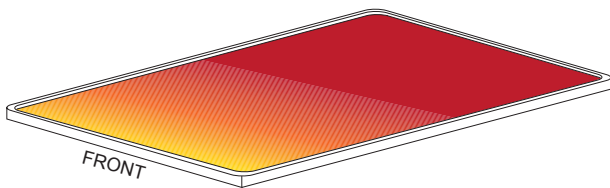
## ANVÄNDNING AV GRILLOCK UNDER TILLAGNING

Grillar försedda med ett grill lock gör det möjligt att laga mat med ett stängt lock som i en ugn, till exempel en stek, en kyckling etc.



### VARNING!

Matlagning med stängt lock och brännare på hög värma, ger risk för brand. När locket är stängt byggs stark värme inne i grillen. Det är VIKTIGT att se till att alla brännare är på låg position för att förhindra att maten bränns och grillen skadas. Undvik att lyfta locket i onödan då grillen mister värme varje gång locket öppnas. Använd termometern för att kontrollera grillens värme.  
ÖVERHETTA INTE GRILLEN. EN GRILL MÅSTE ALLTID ÖVERVAKAS UNDER TILLAGNINGEN!



Det är lätt att kompensera för den något lägre temperaturen på framsidan av grillen genom att rotera maten under tillagningen.

## LÅGOR

Lågor uppstår vid tillberedning av kött när kötsaft/juice droppar ner på flamtämjaren. Röken som orsakas av lågor hjälper till att ge köttet den grillade smaken. Men överdrivna lågor kommer att resultera i att köttet bränns. För att kontrollera lågorna är det en god idé att skära bort överflödigt fett från kött och fågel innan du grillar. Brännarna måste alltid vara inställda på "LOW" position under tillagningen. Lågorna släcks vid att tillföra salt eller bakpulver direkt på lådjusteraren. Skydda alltid dina händer när du hanterar något i närheten av grillens yta. Om en fettbrand uppstår i droppskålen, stäng av alla kontrollknappar och stäng ventilen på gasflaskan och vänta på att branden släcks. Dra inte ut droppskålen och/eller släck med vatten.

## ANVÄNDNING AV ROTISSERI (TILLBEHÖR)

1. Ta försiktigt bort grillgallret, stekplattan och värmehyllan från grillen.
2. Placera flamtämjaren över den mittersta brännaren. Det är över detta område som köttet steks.
3. Sätt in den ena justerbara gaffeln på det vridbara spettet och fäst den genom att dra åt tumskraven. Sätt in den spetsiga delen av spettet genom köttet och för köttet mot mitten spettet och fastgör den på gaffeln. Sätt in den andra justerbara gaffeln vid att dra åt tumskraven när den är på plats. För optimal tillberedning med rotisseri måste köttet placeras säkert och i balans mitt på spettet, så att spettet kan rotera fritt, utan att vidröra några ytor. Ev. lösa köttedlar bör säkras så att de inte hänger ned när spettet roterar.
4. För in spjutspetsen i motorn. Placera den andra änden av spjutet på motsatt beslag.
5. Tänd grillen.
6. Slå på rotisserimotorn för att starta tillagningen. Locket är utformat så att det stängas under tillagningen med rotisseri.
7. Tillaga alltid köttet i "LOW" position för att förhindra att det bränner eller steker för länge.
8. GRILLEN FÅR ALDRIG ÖVERHETTAS. GRILLEN MÅSTE ALLTID ÖVERVAKAS UNDER ANVÄNDNING!
9. Om tillagning med rotisseri utförs med indirekt värme (som inte använder brännare direkt under köttet – som i ugn) kan en bakplåt (som inte ingår i alla modeller) placeras under maten

för att fånga upp köttfett och köttjuice.

## INFRARÖD BAKBRÄNNARE & ROTISSERI (TILLBEHÖR)

Förbered din grill: Ta bort grillgaller och stekplattan, flamtämjaren och värmehyllan. Placera dessa på en säker plats redo för ommontering. Placera en bakplåt (medföljer inte) på brännarna. Bakplåten skall vara stor och djupa nog till att fånga överskottet av köttfett/juice när det droppar från köttet. Köttet placeras mitt på grillspettet och säkras med gafflarna som beskrivits ovan. Roterat grillspettet med handen för att testa balansen, justera köttets position vid behov. Sätt in den spetsiga änden av grillspettet i motorn, kontrollera att allt fungerar som det ska.  
Proceduren för att använda bakbrännare för stekning beror på preferenser. Ett förslag kan vara att använda 1-3 huvudbrännare under stekning och sedan sparlåga till att ge steken färg. Användning av endast den bakre brännaren kan orsaka att tillberedningen tar lång tid beroende på storleken på steken. Använd inte den bakre brännaren i kombination med huvudbrännarna i position "HI" när locket är stängt.



### VARNING!

laktta försiktighet / fara: Extrem försiktighet krävs vid tillagning med stängt lock. Frekvent kontroll av värme och temperatur måste utföras för att säkerställa säker tillberedning.

Färgade gasogrillar är mer benägna att blekna än svarta gasogrillar. För att ta hand om din grill, bör du inte tillaga mat med locket stängt vid för höga temperaturer, under lång tid. Använd grillöverdraget när grillen inte används, för att skydda den mot direkt solljus.

## SKÖTSEL OCH UNDERHÅLL

- Rengör din grill regelbundet före användning och speciellt efter långvarig förvaring. Se till att grillen och dess komponenter är tillräckligt kalla innan du rengör. Utsätt inte grillen för utomhusväder och förvara den inte i våta och fuktiga förhållanden.
  - Skölj aldrig grillen med vatten medan ytorna är varma.
  - Hantera aldrig varma delar med oskyddade händer.
- Även om våra produkter tillverkas enligt högsta standard för att göra dem så väderbeständiga som möjligt, kan vi inte ta ansvar för rost på exponerade metalldelar, såvida inte detta beror på felaktig tillverkning.  
För att förlänga livslängden och behålla grillens tillstånd rekommenderar vi starkt att grillen täcks när den inte används, särskilt under vintermånaderna.

## SKÖTSEL OCH RENGÖRING AV ROSTFRIA STÅLDELAR

Regelbunden skötsel och rengöring och rostfritt stål är nära besläktade begrepp. Rostfritt stål håller sig bäst när det är rent - renhet är avgörande för maximal korrosionsbeständighet och för att hålla grillens utseende och hållbarhet.

## ORENHETER PÅ YTOR

Fingeravtryck och fläckar  
Fingeravtryck och milda fläckar på grund av normal användning är de vanligaste föroreningarna på ytorna och kan avlägsnas med glasrengöringsmedel eller en mjuk trasa. Detta bör efterföljas av en noggrann sköljning med varmt vatten.

### Smuts

Som alla ytor som utsätts för miljön, särskilt i kustområdena, kan rostfritt stål bli smutsigt. Rengöring med varmt vatten, med eller utan ett mildt rengöringsmedel är tillräckligt. Det nästa alternativet är mjukt, slipfritt pulver, ett vanligt hushållsrengöringsmedel som kan användas med varmt vatten, nylonborste, svamp eller en ren trasa. Stålborstar eller stålull bör undvikas, eftersom de kan lämna partiklar på ytan vilket kan leda till ROST. Rengöring måste alltid efterföljas av sköljning i rent varmt vatten.

## FETT

Vid matillberedning kan fett förorena ytor i rostfritt stål. Fett kan vara svagt frätande om det lämnas efter, så regelbundet avlägsnande är en nödvändighet för att bibehålla en snygg yta.

## RENGÖRINGSMEDEL OCH METODER

Det finns risk för repor och korrosion efter rengöring på grund av ofullständigt borttagna rengöringsmedel. Undvik därför att använda slipmedel om det inte är absolut nödvändigt.

## RENT VATTEN OCH AVTORKNING

En mjuk trasa och rent varmt vatten bör alltid vara förstahandsvalet för milda fläckar och lös smuts. Skölj sedan med rent vatten och torka sedan av med en torr trasa för att undvika efterföljande vattenfläckar.

## VAL AV RENGÖRINGSMEDLER FRÅN HUSHÄLLET

Hushållsrengöringsprodukter faller i två kategorier: tvättmedel med eller utan slipmedel. Slipmedel är effektivare men rispar ytan. Det är viktigt att använda ett rengöringsmedel med låg kloridnehåll och applicera det på rostfritt stål, följt av att torka med en trasa i korn eller polarlinjer (inte över dem). Den rengjorda ytan sköljs sedan noggrant med rent vatten och torkas med en mjuk trasa för att förhindra vattenränder.

## SKÖTSEL AV ROSTFRITT STÅL I DIN GRILL

Din grill innehåller komponenter i rostfritt stål. Alla kvaliteter av rostfritt stål kräver viss omsorg och skydd för att behålla sitt utseende. Rostfria kontakter är inte helt korrosionsbeständiga och är heller inte underhållsfria. Även rostfritt stål av högsta kvalitet för marin användning kräver regelbunden rengöring för att undvika oxidation och andra former av korrosion.

Borstat rostfritt stål är uppe i tiden. Denna penslade yta uppnås genom att man kör rostfria stålplattor genom en slipprocess som avlägsnar den spegelglansiga ytan i den penslade ytan. Rostfritt stål i borstad yta kräver ofta rengöring och skötsel för att bibehålla en jämn elegant yta. Utan tillräcklig skötsel kan ytan förväntas visa tecken på korrosion över tiden.

Rostfritt stål är bestämt inte ett underhållsfritt material. Renlighet och rostfritt stål är nära besläktade

Ju renare det rostfria stålet hålls under uppbevaring och användning, desto större är möjligheten till optimal korrosionsbeständighet. För att behålla det vackra utseendet och förlänga grillens livslängd, följ dessa tips om rostfritt stålskötsel:

- När rostfritt stål är nytt eller när det rengörs och torkas, applicera ett tunt lager olivolja på alla ytor och polera sedan. Olivolja skyddar mot frätande föroreningar och gör det enkelt att ta bort fingeravtryck och andra märken så att stålet fortsätter att se ut nytt. Olivoljaytan är också lättare att polera.
- Använd rena, mjuka trasor eller svampar för att rengöra grillen
- Stålbörste eller stålull ska aldrig användas.
- Rengör exponerade ytor regelbundet.
- Skölj noggrant med vatten efter rengöring.
- Undvik rengöring med klorhaltiga rengöringsmedel.
- Putsa och torka polerade ytor i rättning av de polerade linjerna, INTE över dem.
- Var försiktig vid rengöring av ytor. Tryckt information kan raderas genom kraftig rengöring.

## GRILLGALLER OCH STEKPLATTA AV GJUTJÄRN

Innan du använder grillen, grillgaller, stekplatta eller andra gjutjärnsytor, rengör delarna med varmt tvålsvatten för att ta bort olja eller rester från förpackningen eller tillverkningsprocessen. Tvätta med rent vatten och låt plattorna lufttorka. Innan du slår på grillen, placera delarna i grillen. Vid tändning, låt delarna värmas upp långsamt över 30 minuter. Observera att ångorna stiger från

plattorna. Det är naturligt, eftersom rester avbränns.

Stäng av grillen för att låta plattorna svalna något. Förbered plattorna genom att smörja dem med matolja. Se till att plattorna inte är så varma att appliceringen av olja kommer att orsaka fara. Sprid oljan över plattan så att oljan absorberas genom hela ytan. Låt plattan svalna helt och ta bort eventuell överskottsolja. Gjutjärnsdelar är nu färdiga. Upprepa ovanstående för att förbereda grillytorna och grillen varje gång grillen används.

## EMALJERADE GRILLYTOR

Emaljerade ytor ska behandlas med försiktighet och ska inte rengöras med slipmedel eller rengöringsmedel som kan ge repor. Ytan kommer att spricka om den träffas av hårt material eller tappas. Emaljerade ytor ska INTE betraktas som "non-stick". Användning av matolja krävs normalt. Matvaror kommer sannolikt att sätta sig på en överhettad eller ooljad emaljyta. Ytan är lättare att rengöra om matolja appliceras och lämnas över natten.

## UNDERHÅLL OCH BYTE AV BRÄNNARE OCH FLAMMÄMJARE

Om de fungerar ordentligt och köttjuice och fett bränns av efter att grillen har använts, kommer brännarna att förbli rena under normal användning. Brännarna ska avlägsnas och rengöras årligen eller när föroreningar är uppbyggda för att säkerställa att det inte finns några blockeringar (insättningar, insekter) i brännarportarna, primärinlopp eller inuti halsen av de rostfria brännarna. Använd en piprensare för att ta bort blockeringar. Det måste säkerställas att brännarna återmonteras korrekt. Brännhalsen måste sättas in över gasmunstycket. Både rostfria brännare och rostfria flammämjare har en begränsad livslängd. Dessa produkter utsätts ofta för marinader och extrem värme i ett område av grillen som ofta förbises av regelbunden rengöring. Reservdelar finns tillgängliga hos din lokala grillförhandlare.

## VARNING! SPINDLAR OCH INSEKTER

Spindlar och insekter kan sätta bo i grillens brännare och orsaka att gasen strömmar från framsidan av brännaren. Detta kan vara mycket farligt eftersom det kan orsaka brand som kan skada grillen och göra den osäker att använda.

## NÄR SKALL DU SE EFTER SPINDLAR?

Kontrollera brännarna minst en gång om året eller omedelbart efter att något av följande förhållanden inträffat:

- Lukt av gas medan brännflamma är gul.
- Grillen uppnår inte temperatur.
- Grillen uppvärms ojämnt.
- Brännarna gör pop ljud.

## PRIMÄRE LUFTINGÅNG: KRAV TILL BREDD

För gasolgrillar med 4 brännare:

- Bredd i varje sida: 5.5~6.5 mm

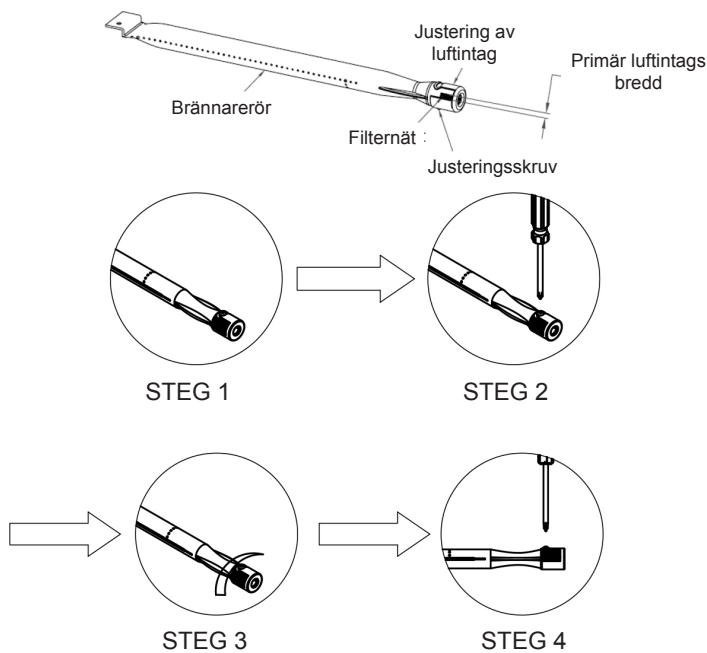
För gasolgrillar med 6 brännare:

- Bredd i varje sida: 2~2.5 mm
- Total bredd för 2 sidor: 4~5 mm

## JUSTERING AV LUFTINTAG

Justera bredden på primärluftintaget som visas nedan (illustrationerna nedan är endast för illustrativa ändamål)



**NOTERA:**

Om du lämnar grillen med överdrag under längre tider, kontrollera ibland att det finns korrosion och insekter. Smörj ytorna för extra skydd

**FLEKSIBLA SLANGER**

Se till att flexibla slangar inte har vridningar. Kontrollera regelbundet de flexibla slangarna och byt ut om det finns några tecken på förfall. Ändra inte slangens rättning.

**SERIENUMMER**

Serienumret på grillen finns på insidan av skåpet antingen på höger sida eller på sidopanelen. Om du behöver hjälp med din grill från din lokala återförsäljare eller Masport, vänligen använd serienumret så att vi snabbt kan identifiera grillen.

**DROPPBACKE**

Efter användning, kontrollera alltid fettuppsamlaren och droppbacken för upphopning av fett. Brist på underhåll kan leda till fettbrand eller stora flammor. Detta kan allvarligt skada din grill och omfattas inte av reklamationsrätten.

**VARNING!**

Om grillen inte rengörs kommer den att utgöra en brandrisk!

**GRILLBOX**

Ta regelbundet bort överskott av köttjuice och fett från grillen med en mjuk plast- eller träskrapa. Det är inte nödvändigt att ta bort allt fett från grillen. För att rengöra helt, använd varmt tvålsvatten och en trasa eller nylonborste. Ta bort grillgallret, grillplattan och brännarna före full rengöring. Doppa inte gasregulatorerna eller munstyckena i vatten. Kontrollera brännarna noga efter monteringen av grillen.

**BULTAR OCH SKRUVAR**

Alla skruvar och bultar etc. måste kontrolleras och spännas regelbundet.

**EFTER ANVÄNDNING AV GRILLEN**

När du har använt grillen ställer du in kontrollknapparna till det varmaste läget och låt det brinna i 5 minuter. Denna procedur kommer att bränna matrester, vilket underlättar rengöring.

**UPPBEVARING**

Uppbevara grillen svalt och tork. Täck brännarna med aluminiumfolie för att förhindra insekter eller annat att samlas i brännhålen. Ett överdrag måste alltid användas för att skydda gasolgrill mot vädret när det inte används. Om grillen uppbevaras inomhus, koppla loss gasflaskan. Gasflaskan måste alltid lagras utomhus i ett torrt, ventilerat område, långt ifrån värmekällor och antändning. Låt inte barnen leka med gasflaskan. Men var medveten om att grillen alltid måste kylas, rengöras och vara helt torr innan den täcks. Underlåtenhet att följa denna rekommendation kan leda till att överdraget orsakar korrosion istället för att skydda den.

# FELSÖKNING

## FÖRE SERVICE SAMTAL

Om grillen inte fungerar som den skall, skall du läsa igenom check listan nedan innan du kontaktar din återförsäljare för service.

## UTRUSTNINGEN ÄR ENDAST FÖR UTMOMHUSBRUK

1. ANVÄND ENDAST GASANSLUTNINGSSLANG OCH REGULATOR SOM GODKÄNTS AV TILLVERKAREN!
2. Om en ersättare krävs, vänligen kontakta Masport kundservice eller din lokala återförsäljare.
3. Användning av otillåtna delar kan skapa osäkra förhållanden och miljö.

## FÖRVARING AV GRILLEN

4. Rengör grillen.
5. Förvara grillen utomhus i ett torrt, ventilerat utrymme och otillgängligt för barn.
6. Förvara endast grillen inomhus när gasflaskan är stängd och avlägsnad. Gasflaskan måste förvaras utomhus, utom räckhåll för barn. Förvara ALDRIG flaskan i en byggnad, i ett garage eller i något annat inhägnat område.
7. Grillen skall kontrolleras var 14 dag när du använder grillöverdrag

## CHECKLISTA

Problem	Möjlig orsak	Lösning
<b>Integrerad tändning: Tryck och vrid knappen moturs</b>		
- Startar inte	Munstycket blockerat	Inspektera munstycket för blockad
- Ingen tändning	Smutsiga kontakter på elektroden och/eller lösa kontakter	Ta bort anslutningstråden, rengör och återanslut ordentligt
- Fortfarande ingen gnista	Skadade elektrodklämmor	Kontrollera elektroden och byt ut den om den är skadad
- Svag gnista	Fukt/matrester på elektroderna	Ta bort fukt med pappershandar/rengör elektroden
- Gnistor på andra ställen än elektrodens spets	Skadad tändkabel	Byt ut tändkabeln
<b>Elektronisk tändning (bakre brännare): Knappen trycks in och vrids moturs</b>		
- Vill inte tända	Blockerat munstycke	Undersök munstycket för blockad
- Ingen tändning	Smutsiga kontakter på elektroden och/eller lösa kontakter	Ta bort anslutningstråden, rengör och återanslut ordentligt
- Fortfarande ingen gnista	Smutsiga/lösa kontakter på batteri	Rengör
	Dött/Afladdat-batteri	Byt batteri
	Felaktig polaritet	Kontrollera och sätt i batteriet korrekt
- Fortfarande ingen gnista	Kretsloppet är ofullständigt på grund av lösa kontakter vid tändningsmodulen	Sätt tillbaka tändningsenheten, se till att monteringen är tät och gör ett komplett kretsförlopp
- Fortfarande ingen gnista	Skadade elektrodklämmor	Kontrollera elektroden och byt ut den om den är skadad
- Svag gnista	Fukt/matrester på elektroderna	Ta bort fukt och rester från elektroden
- Gnistor på andra ställen än elektrodens spets	Skadad tändkabel	Byt ut tändkabel
<b>Brännaren kan inte tändas</b>	Ingen gas	Öppna ventilen på regulatören
	Ojämnt gasflöde	Rengör brännrör
	Felaktig montering mellan brännare och ventil	Kontrollera och montera
<b>Gula eller orangefärgade lågor med gaslukt</b>	Ofullständig förbränning	Kontrollera brännarens inlopp för att förhindra t. ex spindlar Kontrollera luftintag Kontrollera att det finns tillräckligt med gas
<b>Låg värme med kontrollknapp i "high " position</b>	Gasslangen är böjd eller sprucken	Straighten
	Brännare eller munstycke är blockerade	Clear
	Lågt gastryck	Check Cylinder/ Regulator (refer to pg. 15)
	Grill som inte är förvärmad	Preheat the grill for 15 minutes
<b>Elden flammar upp</b>	För mycket fett i köttet	Ta bort fett före grill
	Mycket höga temperaturer	Justera värmen
	Ansamling av fett	Rengör
<b>Lågorna går ut</b>	Kraftig vind	Hitte en plats med lä
<b>Lågan stiger</b>	För högt gastryck	Ring gas leverantören
<b>Bakslag</b>	Blockerad brännare	Rengör
<b>Fettbrand</b>	Fett som samlats i maten	Stäng av gasen, stäng av regulatören, öppna locket och låt elden brinna ut. Rengör grillen när den är kall.

## REKLAMATIONSRÄTT

AL-KO sätter traditionellt ribban högt när det gäller kvalitet och service av sina produkter. Trots pågående kontroller kan vi inte alltid förhindra fel på våra produkter. Om du har tekniska frågor, leveranser som inte motsvarar det du har beställt, eller om det är en defekt vara eller om en skada har inträffat, så hjälper vår kundtjänst dig gärna.

Hos AL-KO gäller reklamationsrätten i förhållande till köpslagen. Detta innebär att du kan få varorna reparerade, utbytt, återbetalda eller få avslag i priset, beroende på den konkreta situationen.

Reklamationsrätten gäller endast om:

- Reklamationen är berättigad,
- Defekten har inte uppstått till följd av felaktig användning av produkten eller annat skadligt beteende,
- Originalreservedelar har använts.

Reklamationsrätten upphör att gälla vid:

- Oauktoriserade reparationsförsök
- Oauktoriserade tekniska ändringar
- Användning för andra förmål än syftet

Reklamationsrätten gäller inte:

- Lackskador, som är orsakade av
- Sliddelar

Reklamationsperioden gäller från och med inköpsdatumet som ses på kvittot. I tillfälle av reklamation, kontakta din återförsäljare eller närmaste auktoriserad serviceverkstad och medbringa en kopia av inköpskvittot.

## ZAWARTOŚĆ

<b>INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I GWARANCI</b>	<b>247</b>
<b>WYKAZ CZĘŚCI</b>	<b>249</b>
<b>ŁĄCZNIKI</b>	<b>250</b>
<b>INSTRUKCJA MONTAŻU</b>	<b>250</b>
<b>KONFIGURACJA OSŁON PALNIKÓW</b>	<b>262</b>
<b>ROŻEN (OPCJONALNIE)</b>	<b>263</b>
<b>PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM</b>	<b>264</b>
<b>SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI</b>	<b>264</b>
<b>MONTAŻ</b>	<b>264</b>
<b>OBSŁUGA</b>	<b>265</b>
<b>PIELĘGNACJA I KONSERWACJA</b>	<b>267</b>
<b>ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW</b>	<b>270</b>
<b>LISTA KONTROLNA</b>	<b>270</b>
<b>GWARANCJA</b>	<b>271</b>

# INFORMACJE O BEZPIECZEŃSTWIE I GWARANCI

ZACHUWAJ TĘ INSTRUKCJĘ W BEZPIECZNYM MIEJSCU DO PÓŹNIEJSZEGO UŻYTKU



**NIE URUCHAMIAJ TEGO URZĄDZENIA PRZED JEGO PRAWIDŁOWYM MONTAŻEM I ZAPOZNANIEM SIĘ Z INSTRUKCJĄ OBSŁUGI.**



Tę instrukcję należy rozumieć jako ogólny przewodnik użytkownika i w żaden sposób nie zastępuje ona przepisów krajowych i lokalnych. Aby uzyskać jasne wymagania prawne dotyczące działania tego urządzenia, skontaktuj się z lokalnymi władzami.

## SYMBOLE W INSTRUKCJI



Możliwe ryzyko i niebezpieczne sytuacje. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może spowodować obrażenia ciała lub uszkodzenie mienia.



Ważne informacje dotyczące właściwej obsługi. Nieprzestrzeganie tej instrukcji może prowadzić do usterek.



Informacje dla użytkownika. Informacje te pomagają prawidłowo używać wszystkich funkcji.

## NIEPRZESTRZEGANIE NINIEJSZEJ INSTRUKCJI MOŻE DOPROWADZIĆ DO POŻARU LUB WYBUCHU, KTÓRE MOGĄ SPowodować USZKODZENIE MIENIA, OBRAŻENIA CIAŁA LUB ŚMIERĆ.

Odkryte części grilla mogą być bardzo gorące. Przez cały czas trzymaj dzieci z dala od urządzenia (również wtedy, kiedy stygnie). Tak jak wspomniano w instrukcji, niektóre części tego grilla mogą mieć ostre krawędzie. W razie potrzeby załóż odpowiednie rękawice ochronne.

Zmontowane części, które zostały zaplombowane przez producenta, nie mogą być modyfikowane przez użytkownika. Wszelkiego rodzaju przebudowa urządzenia przez osoby nieuprawnione może być niebezpieczna.

## WAŻNE INFORMACJE DOTYCZĄCE BEZPIECZEŃSTWA

Proszę uważnie i w całości przeczytać niniejszą instrukcję przed rozpoczęciem montażu i użytkowania.

- Nieprawidłowe użycie tego produktu może skutkować unieważnieniem gwarancji producenta.
- Producent lub jego przedstawiciele nie ponoszą odpowiedzialności za nieprzydatność lub uszkodzenie żywności przygotowanej na tym grillu.
- Użyj właściwego paliwa dla tego urządzenia. Zapytaj swojego sprzedawcę o paliwo, dla którego zostało zaprojektowane to urządzenie.

## INSTRUKCJA OBSŁUGI

- Użytkownik musi zrozumieć wszystkie wskazówki dotyczące bezpieczeństwa opisane w tej instrukcji przed użyciem grilla.
- Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące tej instrukcji, skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą, w celu uzyskania wyjaśnień, zanim skorzystasz z grilla.
- To urządzenie musi zostać prawidłowo złożone przed użyciem. Nieprzestrzeganie instrukcji może spowodować poważne uszkodzenia mienia lub obrażenia ciała.
- Wersja angielska jest oryginalną instrukcją obsługi. Wszystkie dodatkowe wersje językowe są tłumaczeniem oryginalnej instrukcji obsługi.

## BEZPIECZEŃSTWO OSOBISTE

- Stosowanie alkoholu, niektórych leków lub narkotyków może

- spowodować, że użytkownik nie będzie mógł prawidłowo złożyć
- lub bezpiecznie obsłużyć to urządzenie.
- Przed każdym użyciem grill należy dokładnie sprawdzić pod kątem
- bezpieczeństwa użytkownika.
- Nigdy nie próbuj przesuwac urządzenia, gdy jest ono włączone lub zanim wystygnie.
- Użytkownik powinien zawsze obserwować przygotowywane potrawy.
- Nie należy pozostawiać rozpalonego grilla bez nadzoru. Podczas gotowania użytkownik powinien zawsze pozostawać przy urządzeniu.

## BEZPIECZEŃSTWO OSÓB TRZECICH

- Użytkownik jest odpowiedzialny za bezpieczeństwo wszystkich osób trzecich, gdy urządzenie jest w użyciu.
- Obserwatorzy powinni pozostawać w bezpiecznej odległości od urządzenia, gdy jest ono używane.
- Trzymaj dzieci i zwierzęta z dala, podczas działania i stygnięcia urządzenia.

## UMIEJSCOWIENIE URZĄDZENIA

- Nie używać grilla w pomieszczeniach zamkniętych. Urządzenie jest przeznaczone **WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ**.
- Chronić przed warunkami atmosferycznymi, używać najlepiej pod zadaszeniem.
- Przed użyciem należy zwrócić uwagę, aby urządzenie stało na równej i bezpiecznej powierzchni. Jeśli to możliwe, użyj blokad, aby zablokować koła.
- Nie używać w odległości mniejszej niż jeden metr od powierzchni lub konstrukcji łatwopalnych.

## UWAGA, NIEBEZPIECZEŃSTWO OPARZENIA

- Części urządzenia są bardzo gorące i mogą spowodować poważne oparzenia – zanim mocniej chwycisz element, krótko dotknij jego powierzchni, aby sprawdzić temperaturę.
- Uchwyt pokrywy może być bardzo gorący! Zaleca się stosowanie rękawiczek kuchennych i noszenie długich rękawów.
- Podczas otwierania maski należy zachować szczególną ostrożność, ponieważ nagły strumień gorącego powietrza może poparzyć
- nieokryte ramię.

## NIEBEZPIECZEŃSTWO - GAZ

- Upewnij się, że połączenia gazowe i węże gazowe są w dobrym stanie i prawidłowo zainstalowane.
- Przed użyciem sprawdź wszystkie przewody gazowe i połączenia
- gazowe pod kątem wycieków.
- W pobliżu urządzenia nie przechowuj substancji łatwopalnych.
- Nie umieszczaj butli z gazem bezpośrednio pod urządzeniem.
- Nie przechowuj zastępczej butli z gazem LPG pod urządzeniem lub w jego pobliżu.
- Nie używaj ani nie przechowuj aerozoli w pobliżu grilla.
- W pobliżu tego urządzenia nie wolno przechowywać ani używać benzyny lub innych łatwopalnych substancji.
- Upewnij się, że po użyciu i podczas gdy urządzenie jest bez nadzoru, zawór gazu jest **ZAMKNIĘTY (OFF)**.
- Podczas wyłączenia urządzenia, należy zamknąć zawór gazu przed wyłączeniem palników.
- Nie przechowuj butli z gazem poniżej poziomu gruntu. Gaz LPG jest cięższy od powietrza. W przypadku wycieku, gaz nagromadzi



- się i może zapalić się przy udziale iskry elektrycznej.

## DLA TWOJEGO BEZPIECZEŃSTWA BEZPIECZEŃSTWA

### INNYCH

Jeśli poczujesz zapach gazu:

- Wyłącz dopływ gazu do urządzenia.
- Zgaś wszystkie otwarte płomienie (świece, papierosy, itp)
- Oddal się od urządzenia i pozwól na ulotnienie się niespalonego gazu.
- Zanim zrobisz cokolwiek, upewnij się, skąd pochodzi zapach. Jeśli zapach gazu pochodzi z butli gazowej, zadzwoń na straż pożarną z bezpiecznej odległości.
- W celu podłączenia butli z gazem do urządzenia, zapoznaj się z odpowiednim rozdziałem podręcznika.
- Aby przeprowadzić test szczelności, należy zapoznać się z odpowiednim rozdziałem podręcznika.

### SPRZĘT GAŚNICZY

Podczas grillowania z użyciem oleju lub innych tłuszczów, sprzęt gaśniczy powinien być łatwo dostępny.

W przypadku zapłonu oleju nie próbuj gasić płomieni wodą czy alkoholem. Używaj suchej gaśnicy typu BC lub zdtław ogień ziemią, piaskiem lub sodą oczyszczoną.

### OPADY

W przypadku wystąpienia opadów podczas grillowania z użyciem oleju lub innych tłuszczów, wyłączyć dopływ gazu oraz wszystkie palniki i przykryć urządzenie tak szybko jak to możliwe. Ludzie i zwierzęta powinni oddalić się od urządzenia. Nie próbuj przenosić urządzenia dopóki nie ostygnie i nie będzie to bezpieczne.

### MONTAŻ

To urządzenie jest przeznaczone WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO i nie powinno być używane wewnątrz budynków, garażów lub innych zamkniętych pomieszczeń.



#### UWAGA:

Przed montażem należy uważnie przeczytać strony poświęcone częściom i instalacji.

### UMIEJSCOWIENIE TWOJEGO URZĄDZENIA

Nie używaj urządzenia wewnątrz garażu, szopy, na werandzie lub w innych ograniczonych przestrzeniach. Grill gazowy powinien być używany na zewnątrz, z zachowaniem co najmniej 430 mm odległości od przedmiotów palnych. Urządzenia nie należy umieszczać w pobliżu łatwopalnych powierzchni.

Nie blokuj dopływu powietrza i wentylacji wokół obudowy urządzenia. Zgodnie z EN 498:2012 urządzenie należy trzymać z dala od substancji łatwopalnych! (patrz strona 20).

### INFORMACJE O REGULATORACH GAZU I REDUKTORACH

Grille gazowe są bezpiecznie używane przez miliony ludzi przy zachowaniu prostych środków ostrożności. To urządzenie jest przeznaczone tylko do użytku z gazem LPG. Zalecana jest butla o

wadze 4,5 kg lub większej. Aby urządzenie działało bezpiecznie i sprawnie, musisz posiadać prawidłowy regulator i butlę. Elementy używane w układzie paliwowym są zaprojektowane do pracy z urządzeniem zgodnie z normą EN 498: 2012. (patrz lista części zamiennych).

### GWARANCJA

Jeżeli w określonym czasie od daty zakupu, z powodu wadliwego wykonania lub wadliwych materiałów, część urządzenia ulegnie awarii, AL-KO wymieni lub naprawi wadliwą część. Szczegółowe informacje znajdują się w warunkach gwarancji. Nie używaj wadliwego urządzenia.

### BUTLA Z GAZEM LPG

Producent/dystrybutor butli z gazem LPG odpowiada za jej bezpieczeństwo i działanie. Nie jest ona przedmiotem gwarancji AL-KO. Nie używaj butli z gazem, która zagraża bezpieczeństwu. To urządzenie posiada przyczep do zamocowania butli z gazem. Butli z gazem nie wolno przechowywać ani używać wewnątrz budynków.

### UTYLIZACJA OPAKOWANIA

Usuń opakowanie ochronne, w tym folię na powierzchniach ze stali nierdzewnej. Upewnij się, że opakowanie zostanie odpowiednio zutylizowane lub ewentualnie poddane recyklingowi, zgodnie z lokalnymi przepisami dotyczącymi usuwania odpadów.

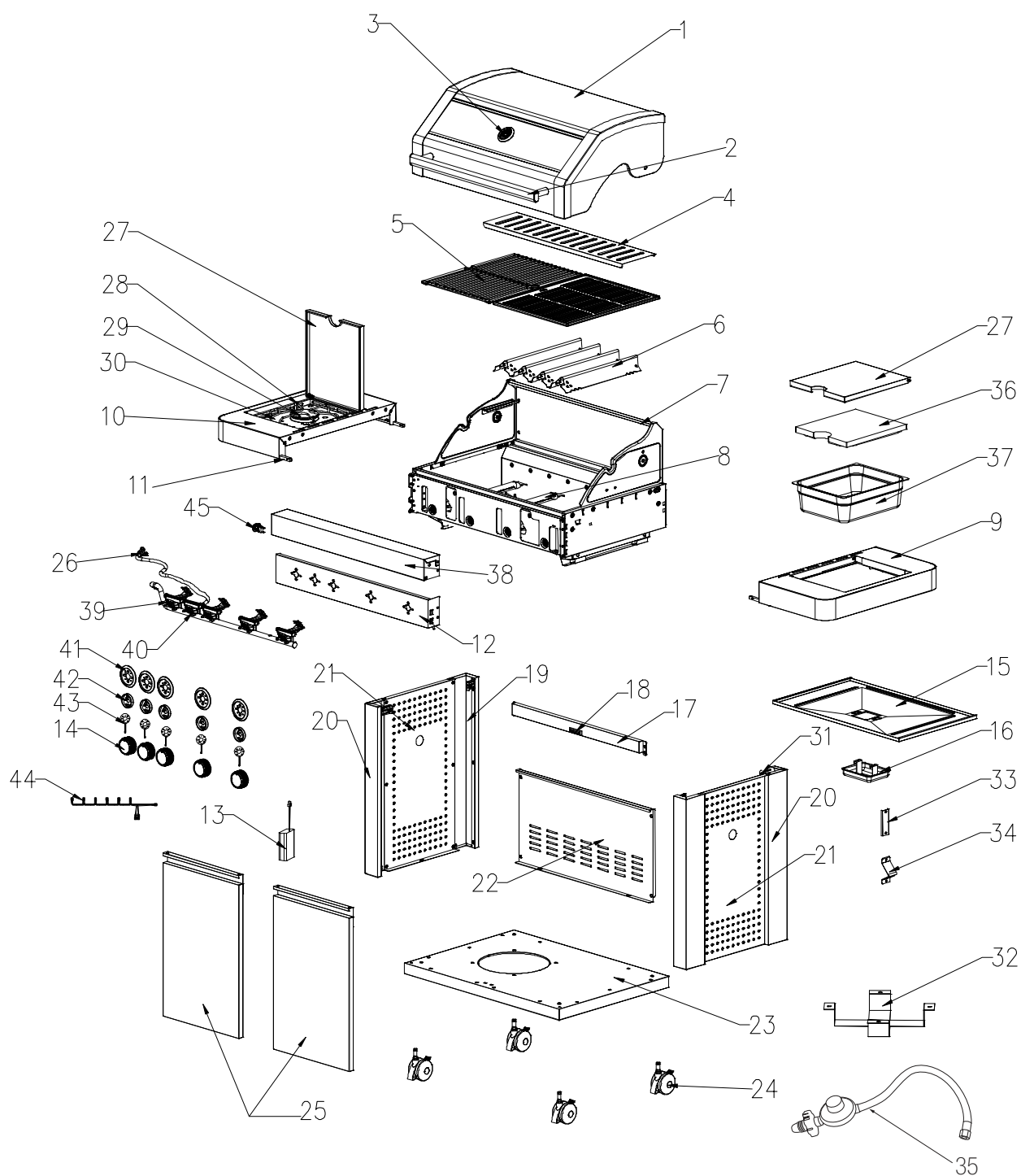


#### UWAGA:

Ilustracje oraz instrukcje na następujących stronach dotyczą wielu modeli urządzeń. Zignoruj instrukcje dotyczące funkcji, które nie są częścią twojego urządzenia.




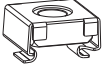




# WYKAZ CZĘŚCI

## GRILL 4-PALNIKOWY (Z PALNIKIEM TYLNYM) – WYKAZ CZĘŚCI



\* ILUSTRACJA SŁUŻY WYŁĄCZNIE CELOM POGLĄDOWYM I MOŻE POKAZYWAĆ ELEMENTY, KTÓRE NIE SĄ CZĘŚCIĄ ZESTAWU WE WSZYSTKICH MODELACH GRILLA

## ŁĄCZNIKI

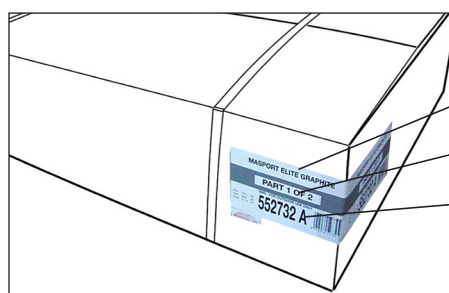
A	B	C	D	E	G	H	I
 X2 M4x12	 X6 M4x8	 X48 M6x12	 X6 M6	 X44	 X2	 X4	 X2



### UWAGA!

Choć dokładamy wszelkich starań, aby proces montażu był jak najprostszy, w skład zestawu wchodzi części stalowe o ostrych krawędziach, które mogą powodować skaleczenia podczas montażu. Zachowaj ostrożność podczas montażu. Zdecydowanie sugerujemy ochronę rąk za pomocą rękawic roboczych.

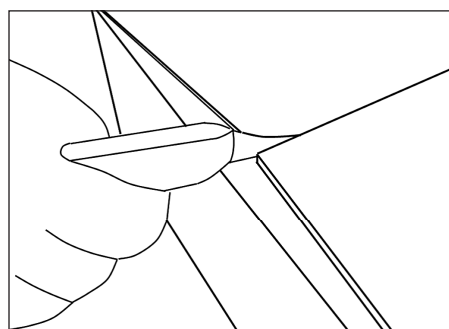
## INSTRUKCJA MONTAŻU



opis produktu

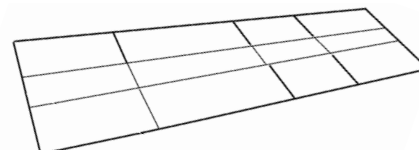
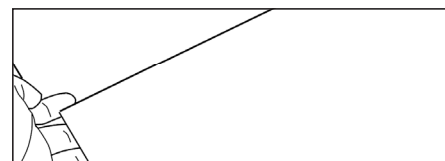
numer produktu

numer katalogowy



Otwórz karton, usuwając paski transportowe, a następnie przetnij wzdłuż obu krawędzi. Przetnij środkową taśmę tak, aby móc włożyć palce i podnieść klapy kartonu.

Rozpakuj cały karton, będzie on służył jako podkład ochronny podczas montażu grilla. Otwórz karton tak, jak pokazano i połóż tam, gdzie będziesz montował urządzenie.



Narzędzia potrzebne do montażu: śrubokręt krzyżakowy, płaski klucz 10 mm.

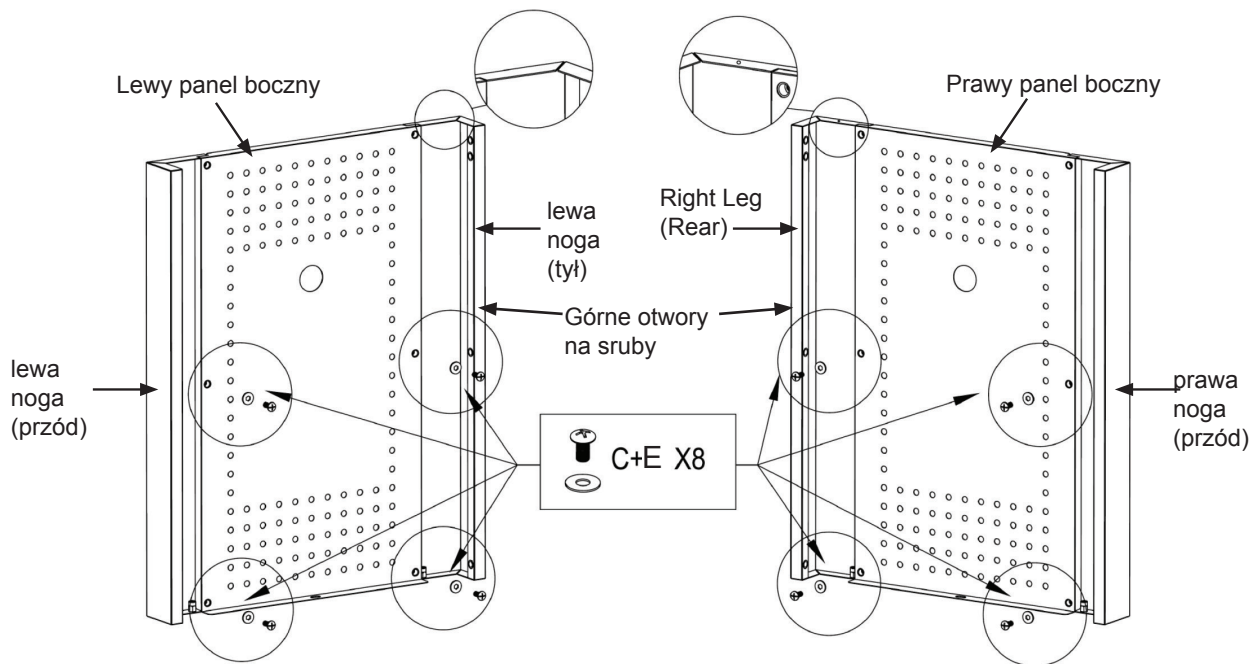


### UWAGA:

Podczas montażu grilla należy upewnić się, że znajduje się on na płaskiej powierzchni. Na następujących stronach zilustrowano montaż modelu z 6 palnikami i palnikiem tylnym. Montaż ułatwi udział dwóch osób.

**KROK 1**

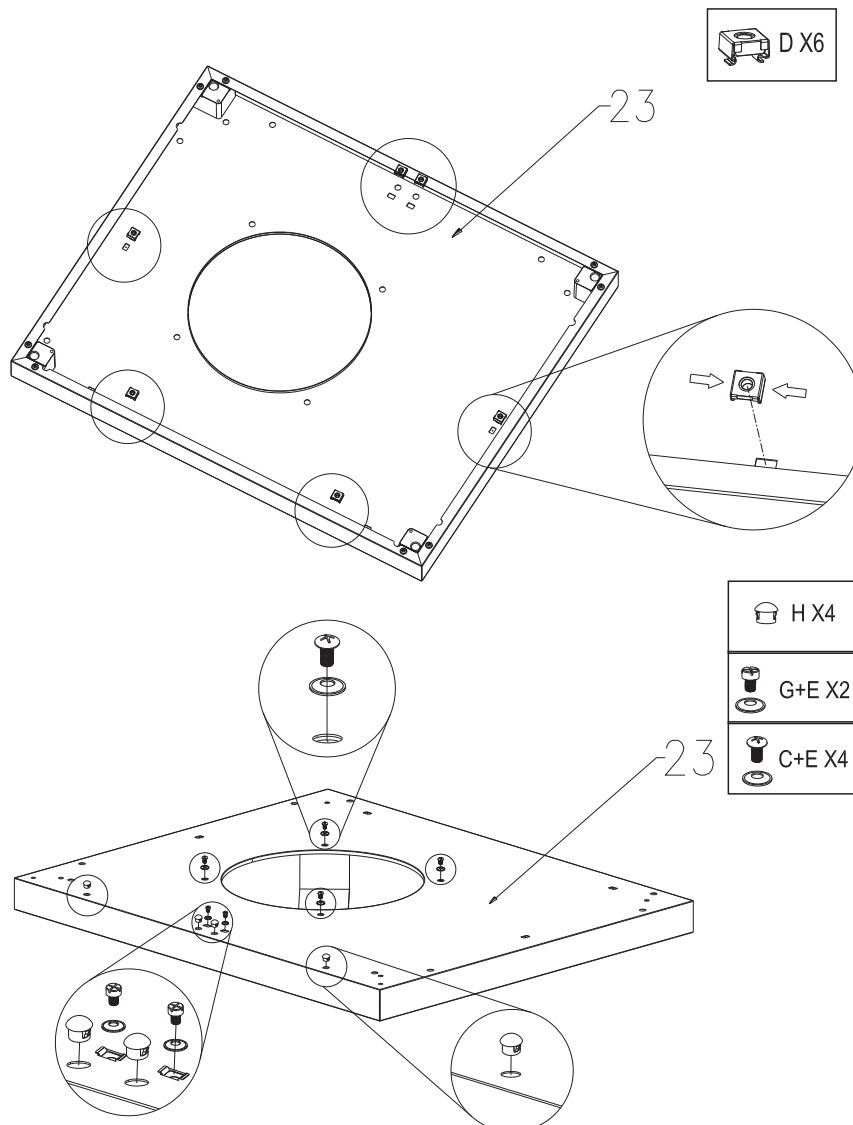
Zidentyfikuj dwa różne typy nóg. Lewa przednia noga jest taka sama jak prawa tylna, a prawa przednia jest taka sama jak lewa tylna. Zamontuj nogi na panelach bocznych.



Innym sposobem identyfikacji nóg jest ustawienie ich tak, aby dwa górne otwory na śruby znajdowały się po wewnętrznej stronie grilla.

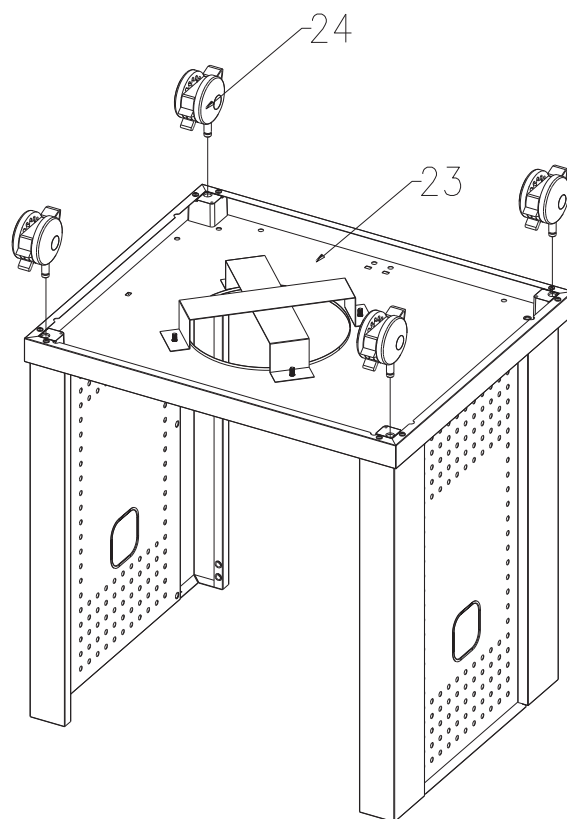
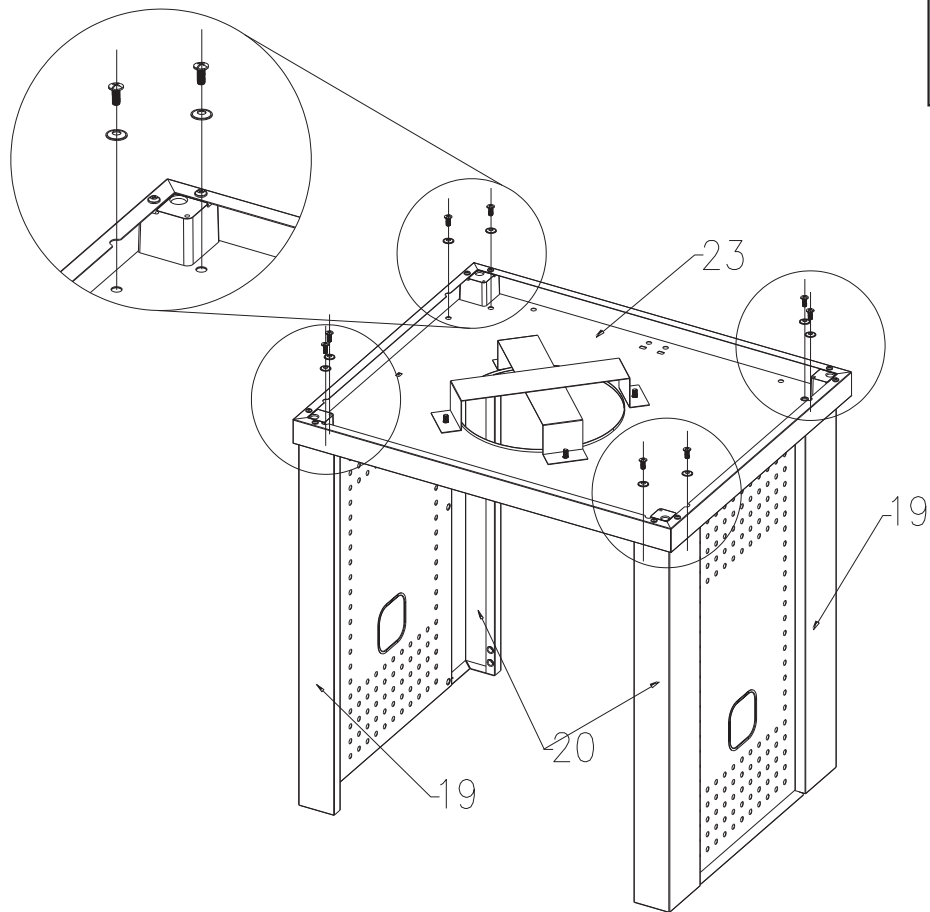
**KROK 2**

Włożyć nakrętkę 6 x D (M6) na spód dolnej płyty. Zamocuj plastikowe sworznie dociskowe i sworznie ograniczające drzwi na górnej części płyty podstawy.



### KROK 3

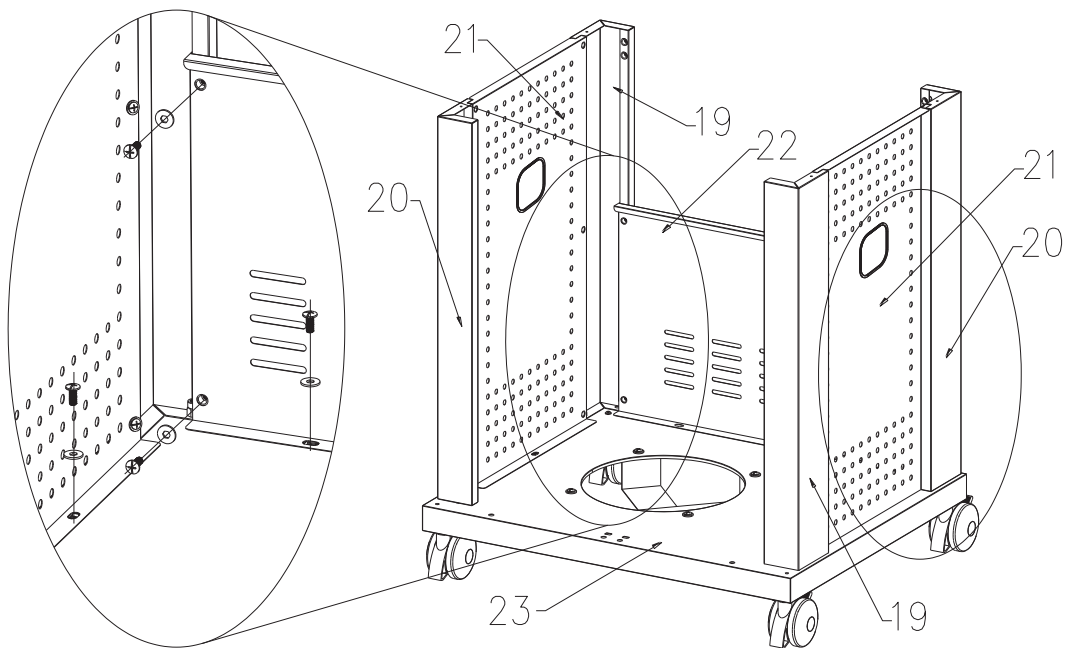
Zamontuj boczne panele do panelu dolnego. Następnie zamontuj 4 rolki pod panelem dolnym, wciskając je.



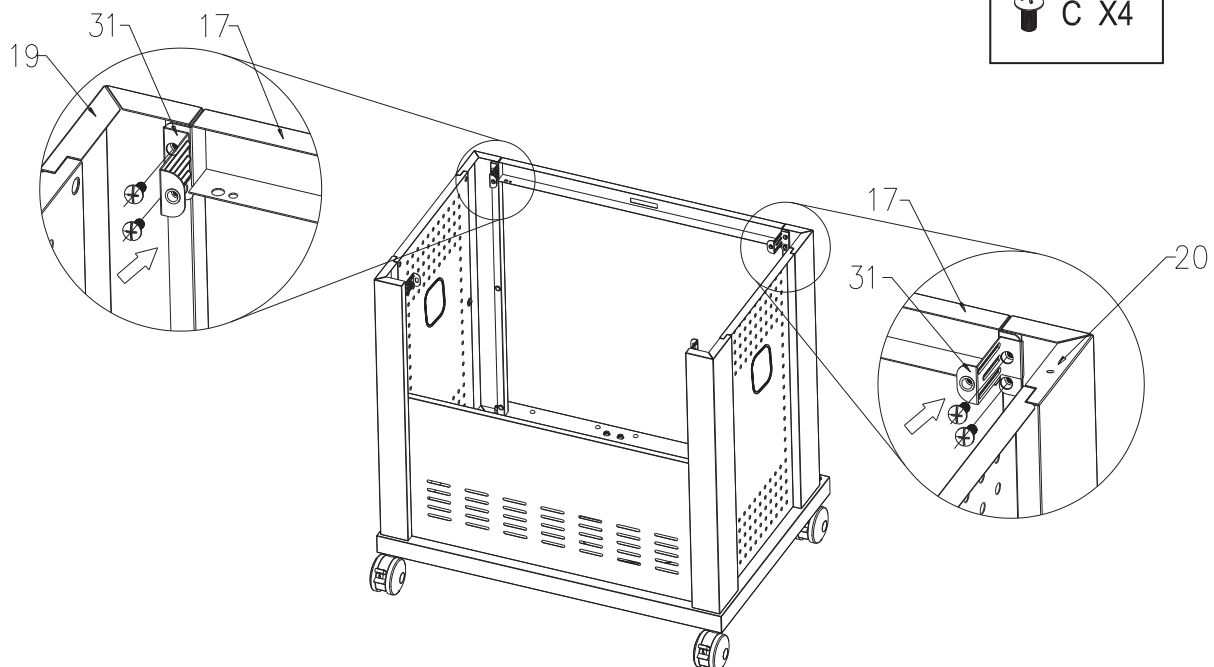


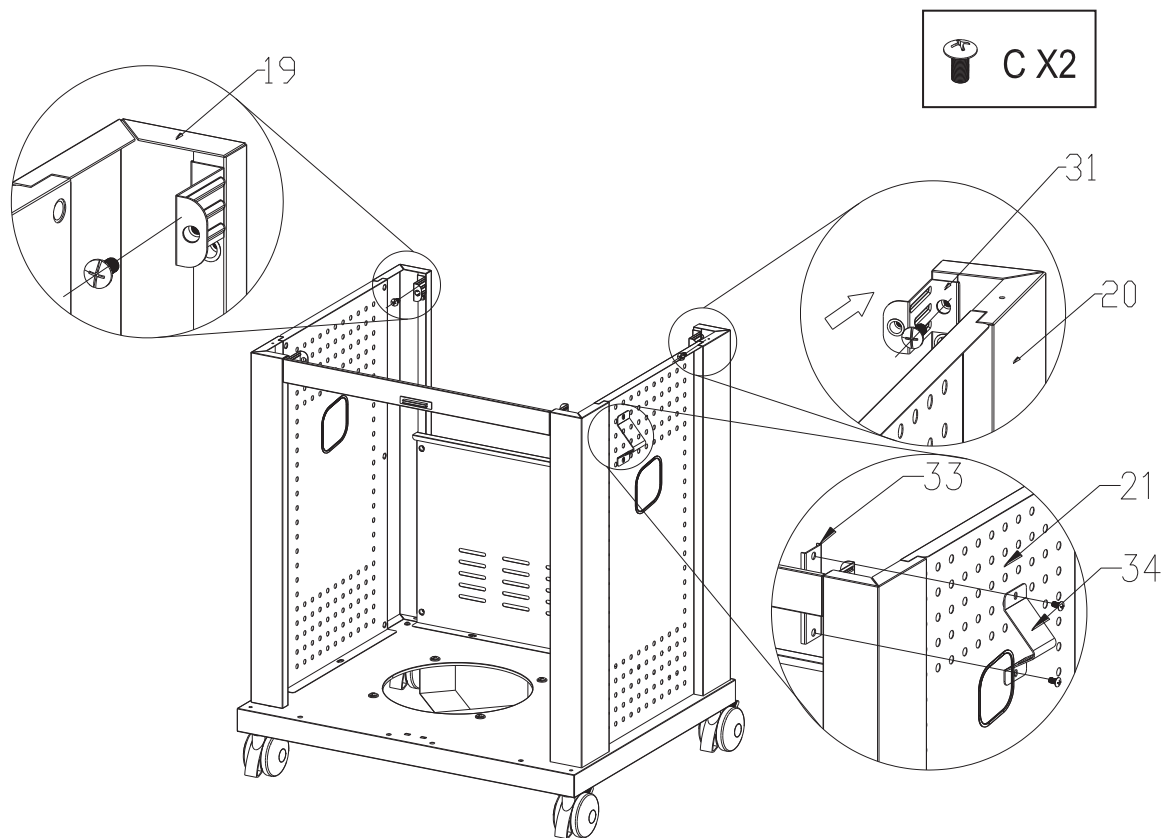
**KROK 4**

Zamontuj panel tylny.

**KROK 5**

Przymocuj uchwyt ściany do przedniej części wózka i przymocuj wsporniki do czterech górnych narożników. Uchwyty wózka muszą być przykręcone do górnych otworów w ścianie przedniej, tak jak pokazano poniżej.

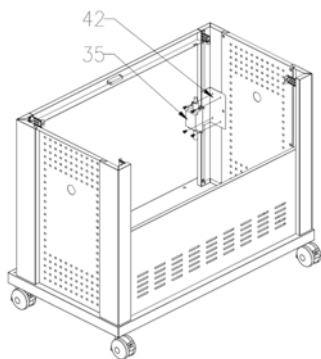
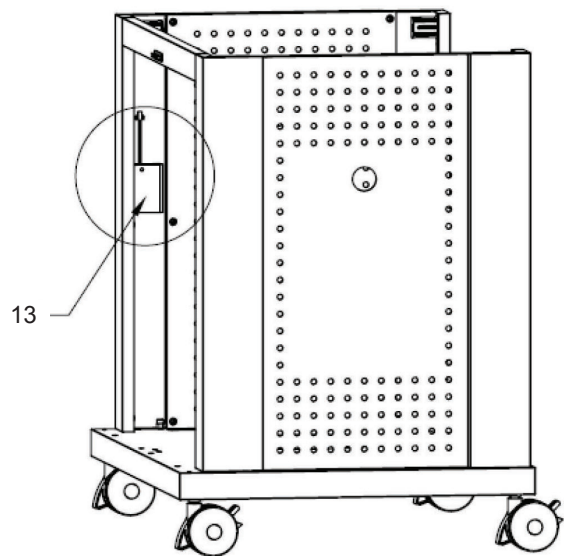




### KROK 6

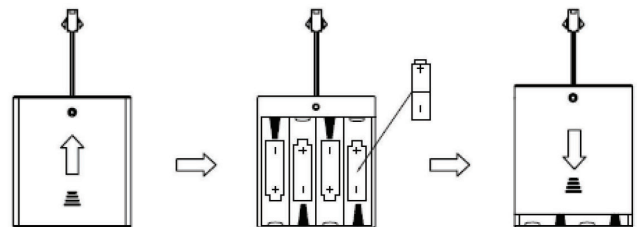
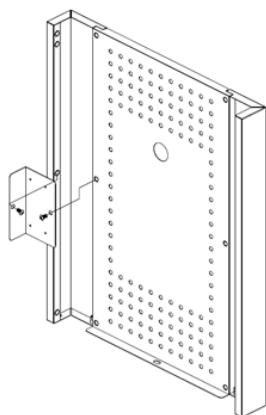
W celu zasilania lampek LED przycisków (nie dostępne we wszystkich modelach), kabel z obudowy grilla musi zostać podłączony do pudełka z bateriami.

Upewnij się, że pudełko na baterie jest umiejscowione tak nisko, jak to możliwe, aby chronić je przed wysoką temperaturą. Zmierz długość kabla wychodzącego z obudowy grilla i długość kabla pudełka na baterie. Przymocuj pudełko na baterie do lewego panelu bocznego tak nisko, jak to możliwe (około 150 mm od płyty dolnej). Niektóre grille są dostarczane z uchwytem (część 42). Zamontuj te elementy, tak jak pokazano poniżej.



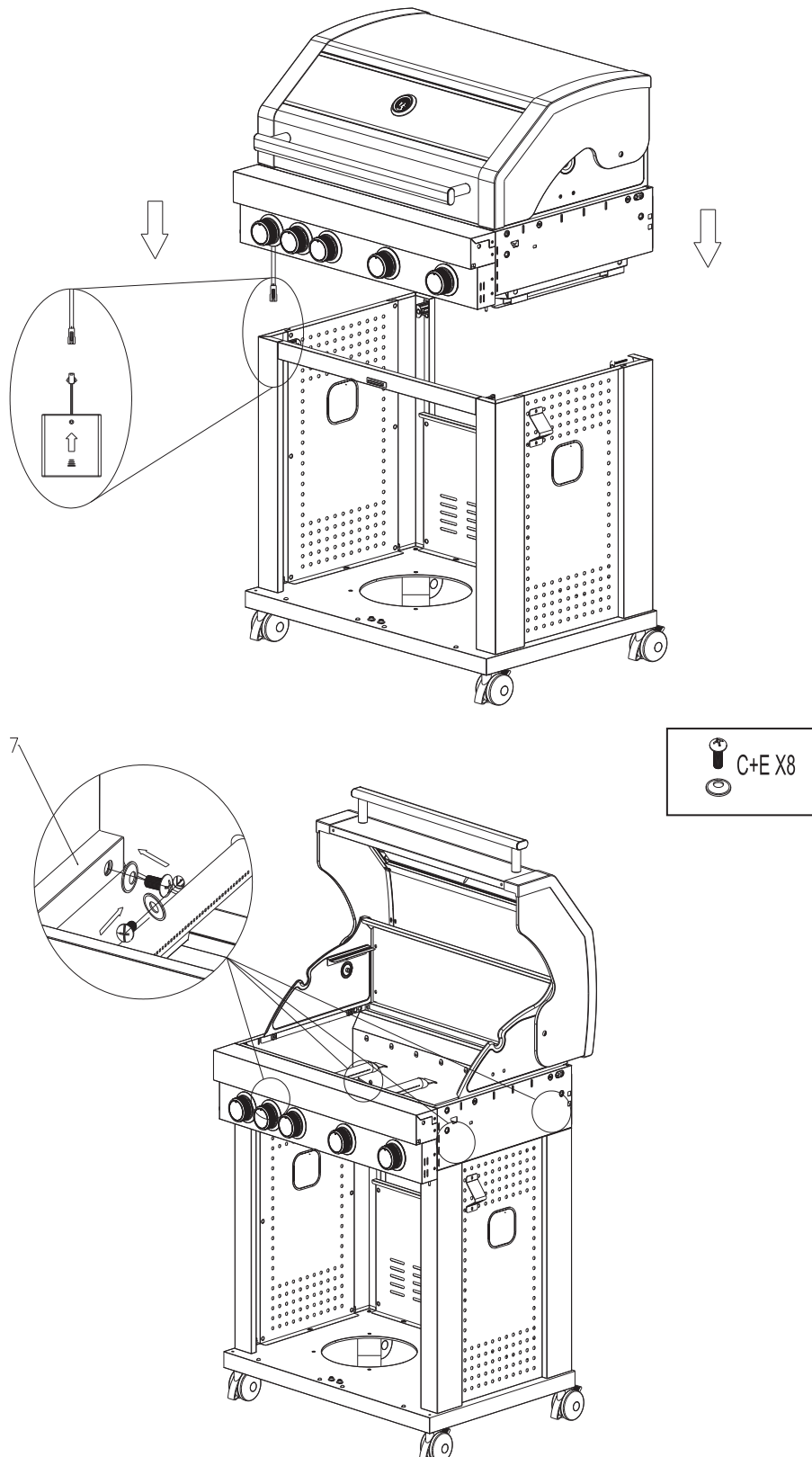
F X4

C X2



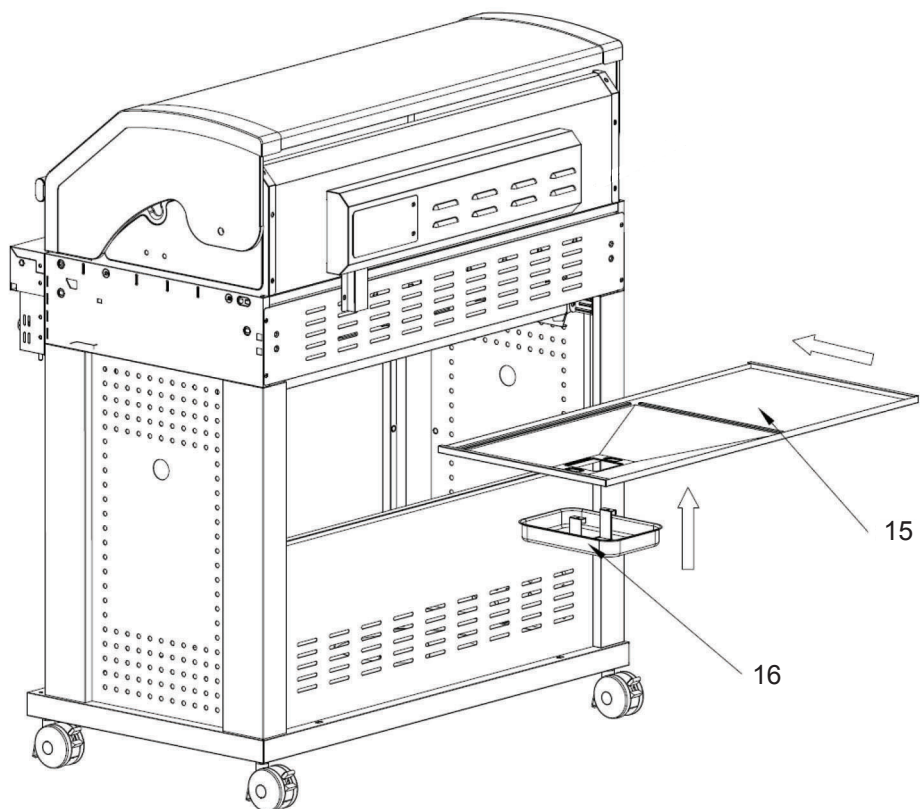
**KROK 7**

Zamontuj zespół pokrywy i grilla do wózka.



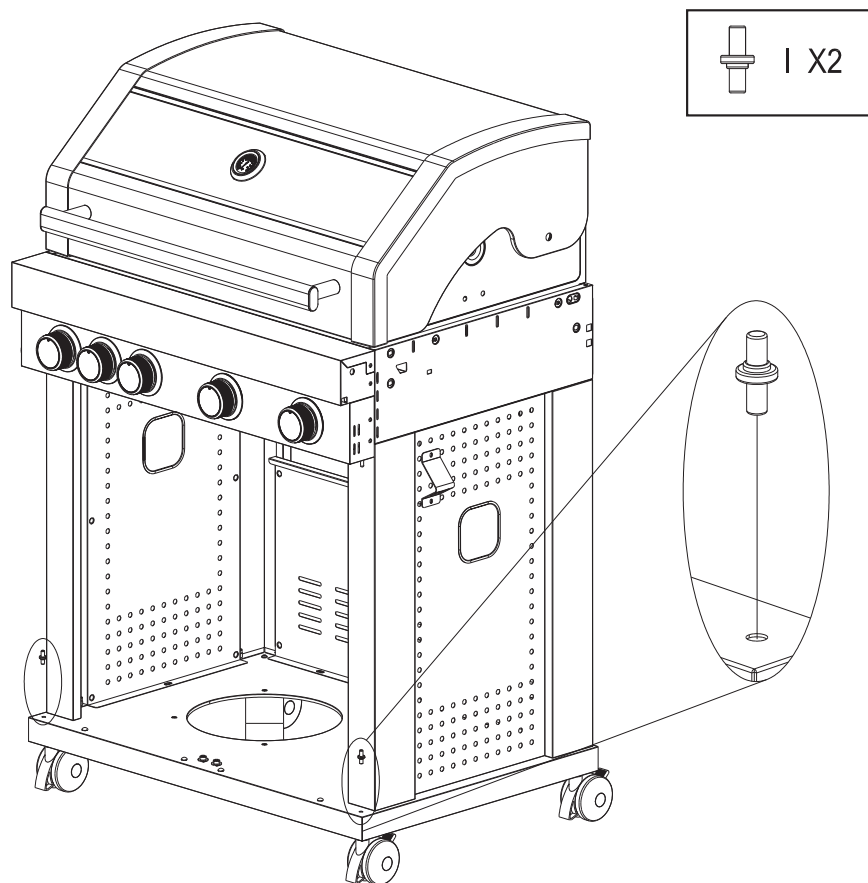
### KROK 8

Przymocuj miskę i wsuń tacę ociekową w korpus grilla.

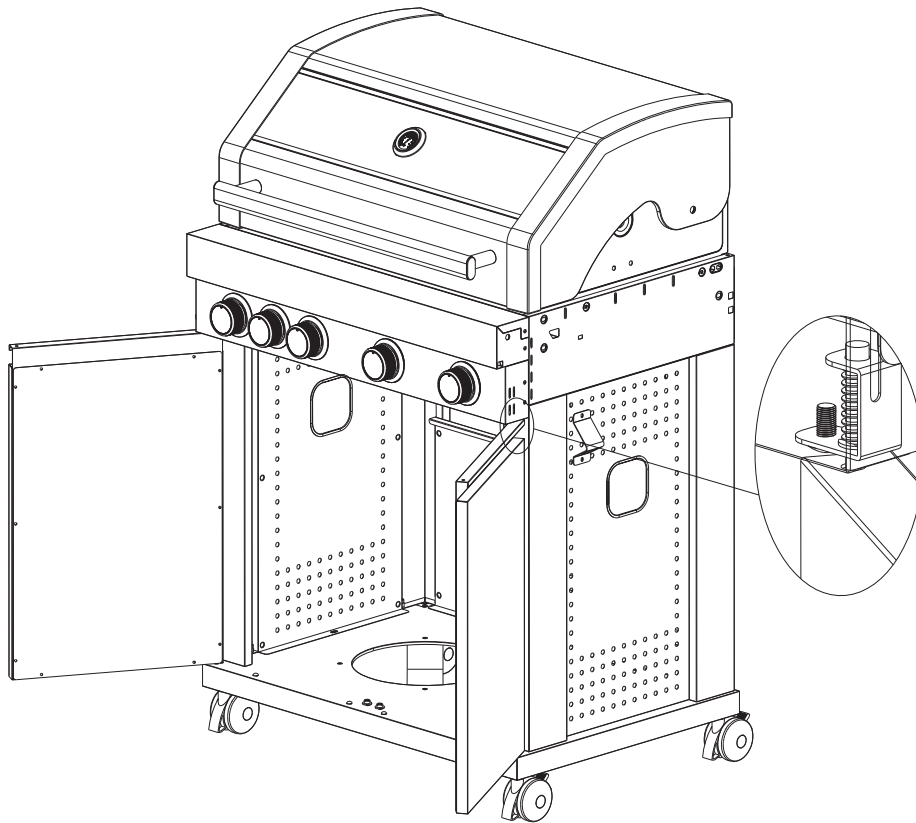


### KROK 9

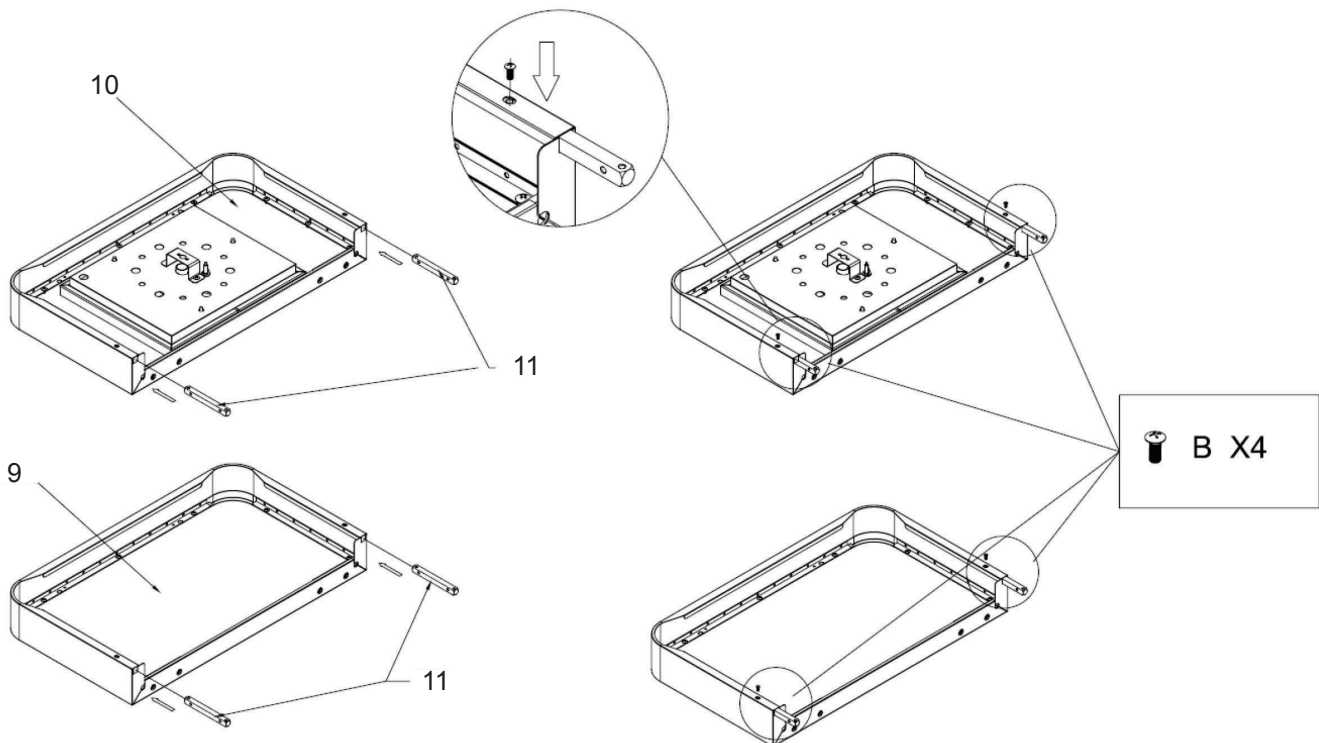
Zamontuj sworznie zawiasu drzwi i otwieracz do butelek.



\*Dla modeli ze stali nierdzewnej: nie jest wymagana instalacja uchwytów drzwi.

**KROK 10**

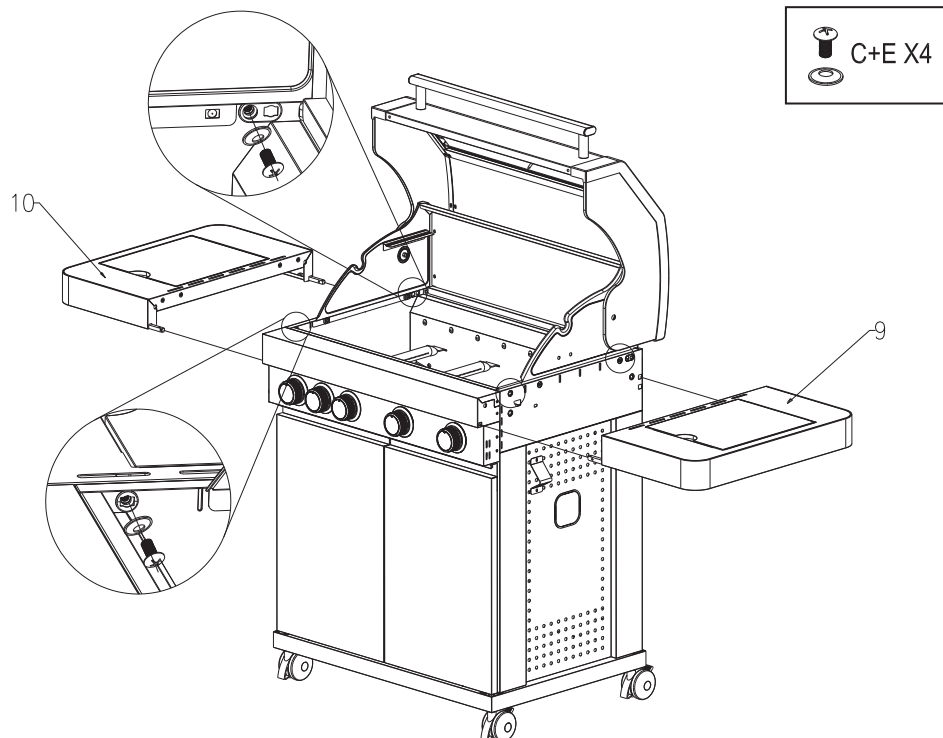
Zamontuj półki boczne oraz poręcze na półkach bocznych.





### KROK 11

Wsuń półki boczne do zmontowanej obudowy i przymocuj je śrubami od strony grilla.

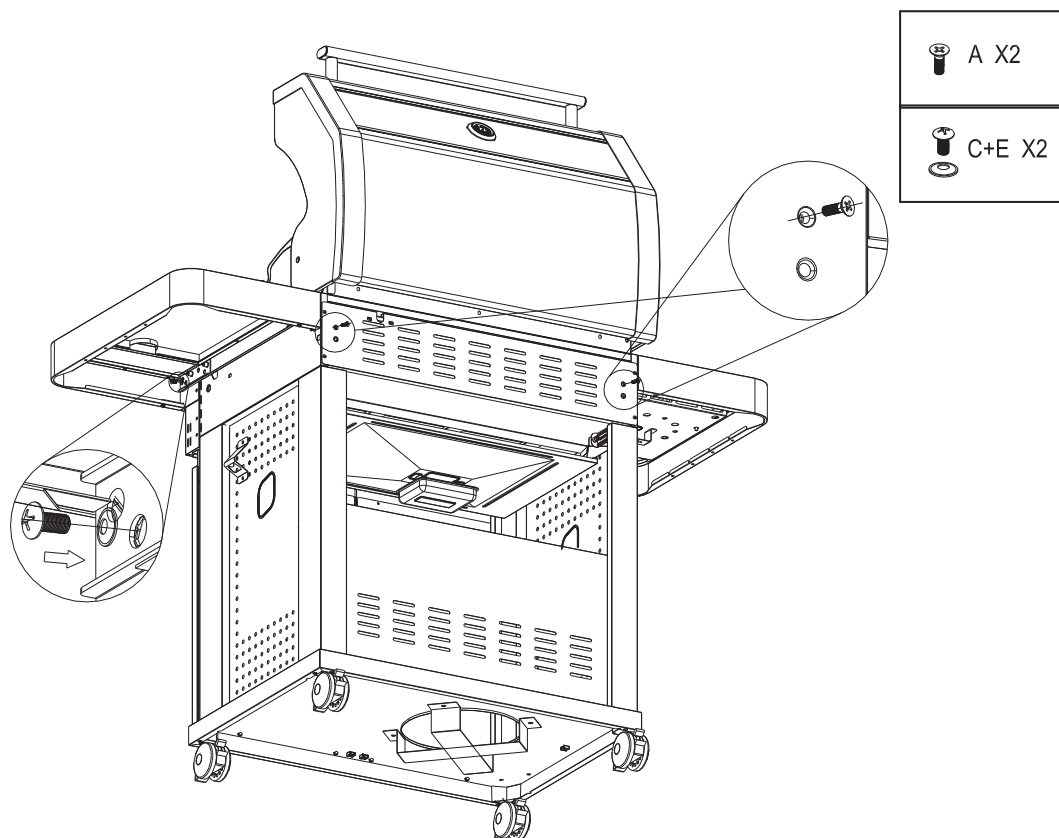


### UWAGA:

Najpierw luźno przymocuj przednią śrubę, a potem tylną. Dokręć śruby, gdy obie będą na swoim miejscu.

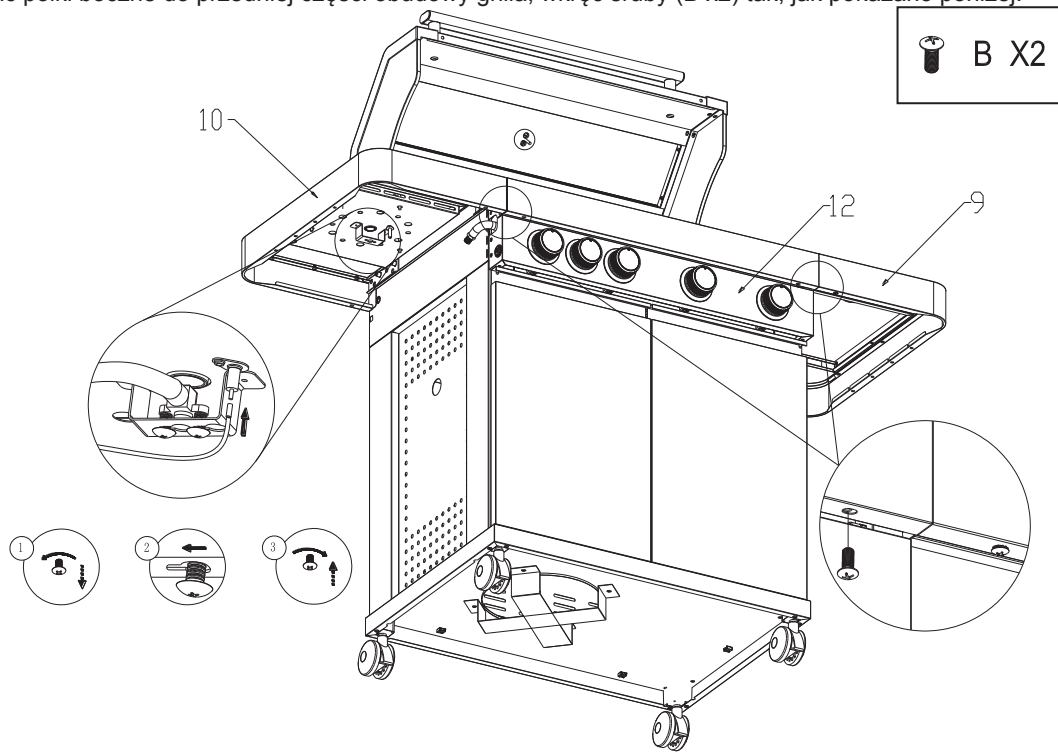
### STEP 12

Secure the free end of the support rod from the side table using screws (A x2) at the rear of the grill body. (see location Y)

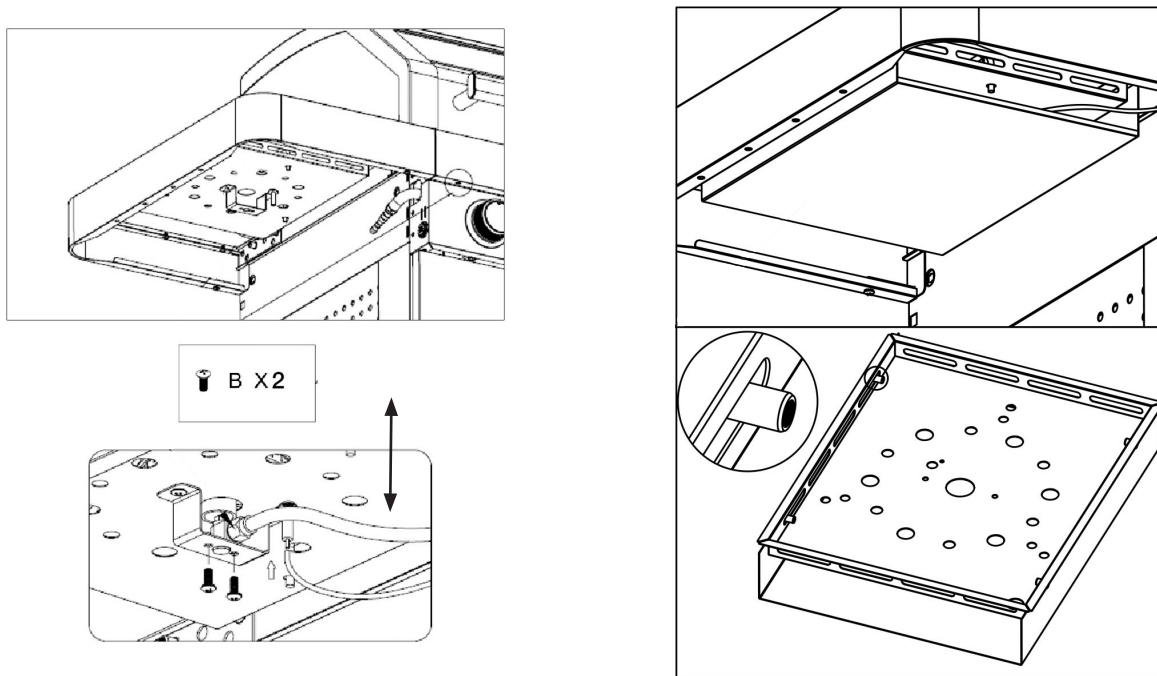


**KROK 13**

Aby przymocować półki boczne do przedniej części obudowy grilla, wkręć śruby (B x2) tak, jak pokazano poniżej.

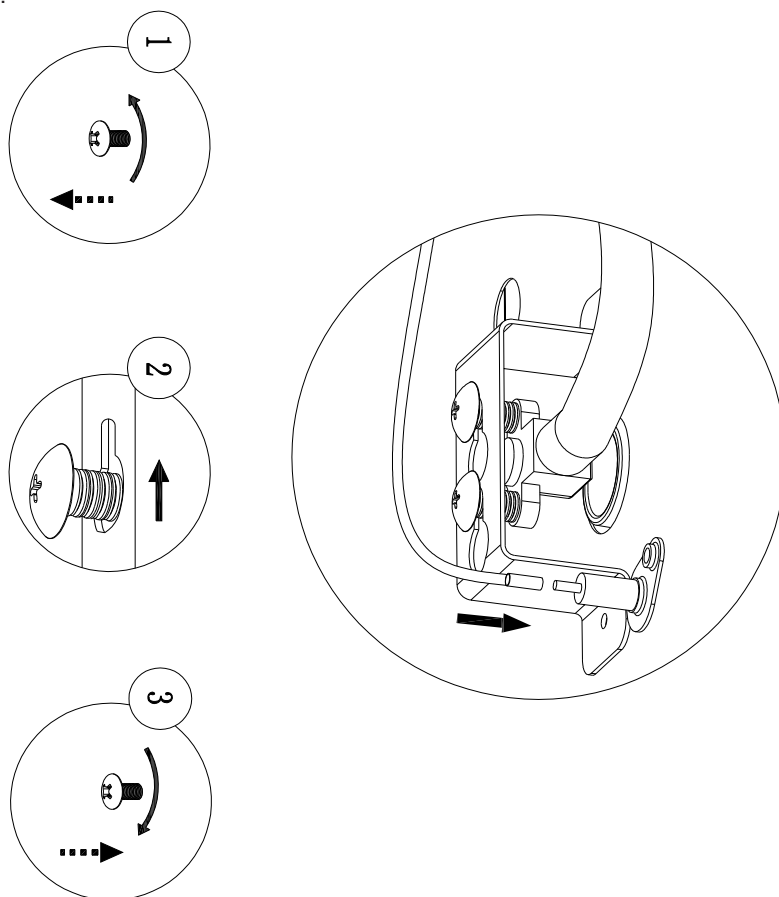
**KROK 14**

Przymocuj dyszę palnika bocznego za pomocą śrub (B x2) w miejscu Z na palniku bocznym. Następnie przymocuj dolną pokrywę, wsuwając ją pod palnik boczny.



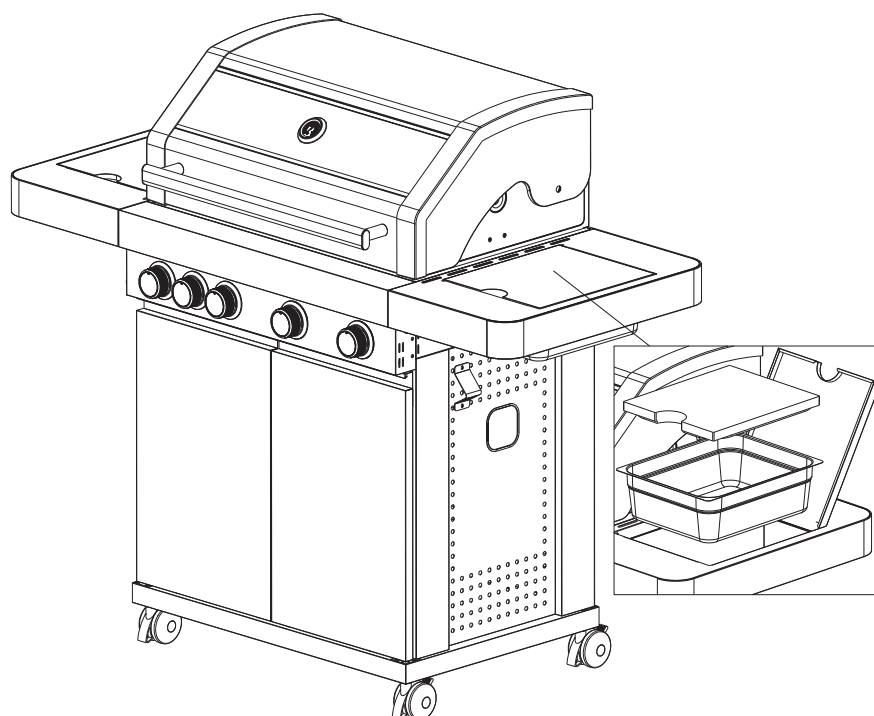
### KROK 15

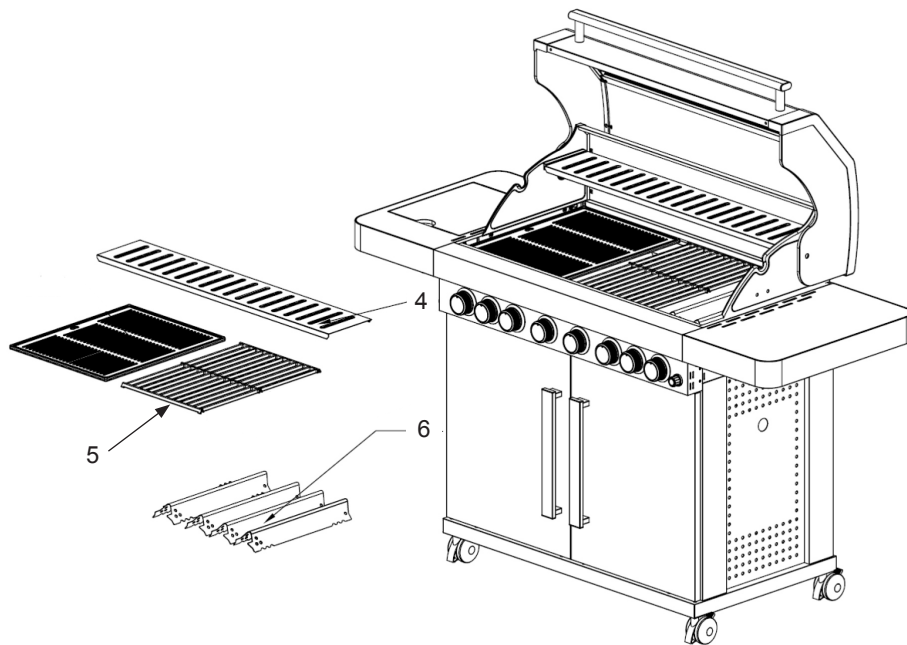
Podłączenie palnika bocznego.



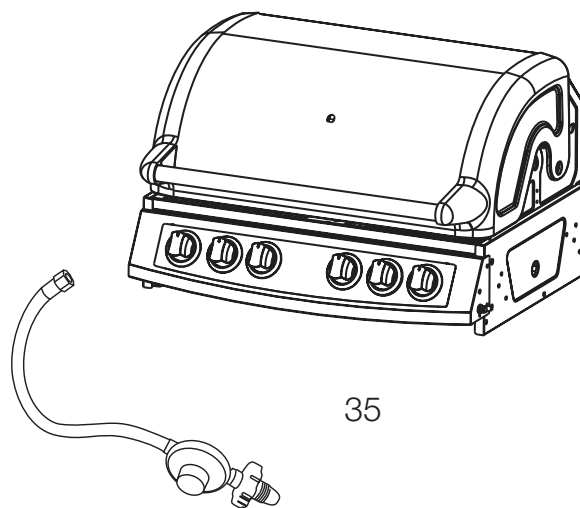
### KROK 16

Montaż pojemnika na lód.



**KROK 17****KROK 18**

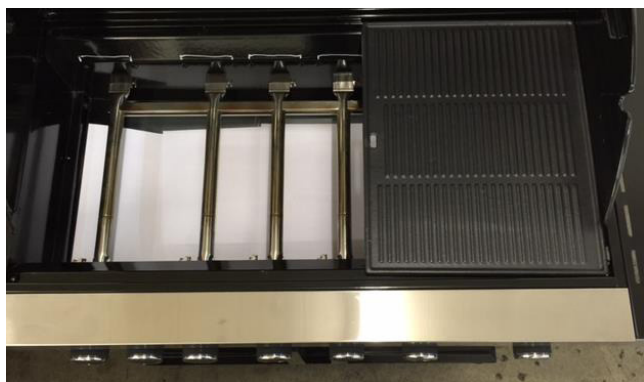
Podłącz przewód gazowy i reduktor przed umieszczeniem korpusu grilla na dolnej części obudowy. Upewnij się, że połączenia są bezpieczne i po zakończeniu montażu przeprowadź test szczelności (opisany w dalszej części tej instrukcji).



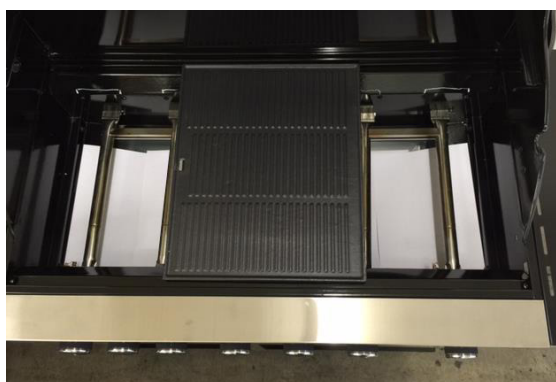
## KONFIGURACJA OSŁON PALNIKÓW

Osłony palnika powinny być włożone do grilla bezpośrednio nad palnikami ze stali nierdzewnej oraz pod dwoma rusztami (ale nie są wymagane pod płytą). Istnieją specjalne punkty montażowe, w których można je umieścić.

Na zdjęciach 3 i 4 są pokazane palniki grilla. W zależności od konfiguracji rusztów i płyty, osłony palnika muszą być umieszczone tak, aby znajdowały się one bezpośrednio nad palnikami. Różne konfiguracje rusztów i płyty odsłaniają różne palniki, lecz liczba potrzebnych osłon to zawsze 4.



Zdjęcie 3 (wymagane 4 osłony palnika)



Zdjęcie 4 (wymagane 4 osłony palnika)

\*\*Należy pamiętać, że osłony palnika nie są wymagane pod płytą.

### KROK 19

Zamontuj uchwyt na butlę z gazem. Zwróć uwagę, że wspornik jest zamontowany po wewnętrznej stronie obudowy, a uchwyt butli gazowej na zewnątrz (patrz: rys. 1). Zamontuj baterię zapłonową (patrz: rys. 2).

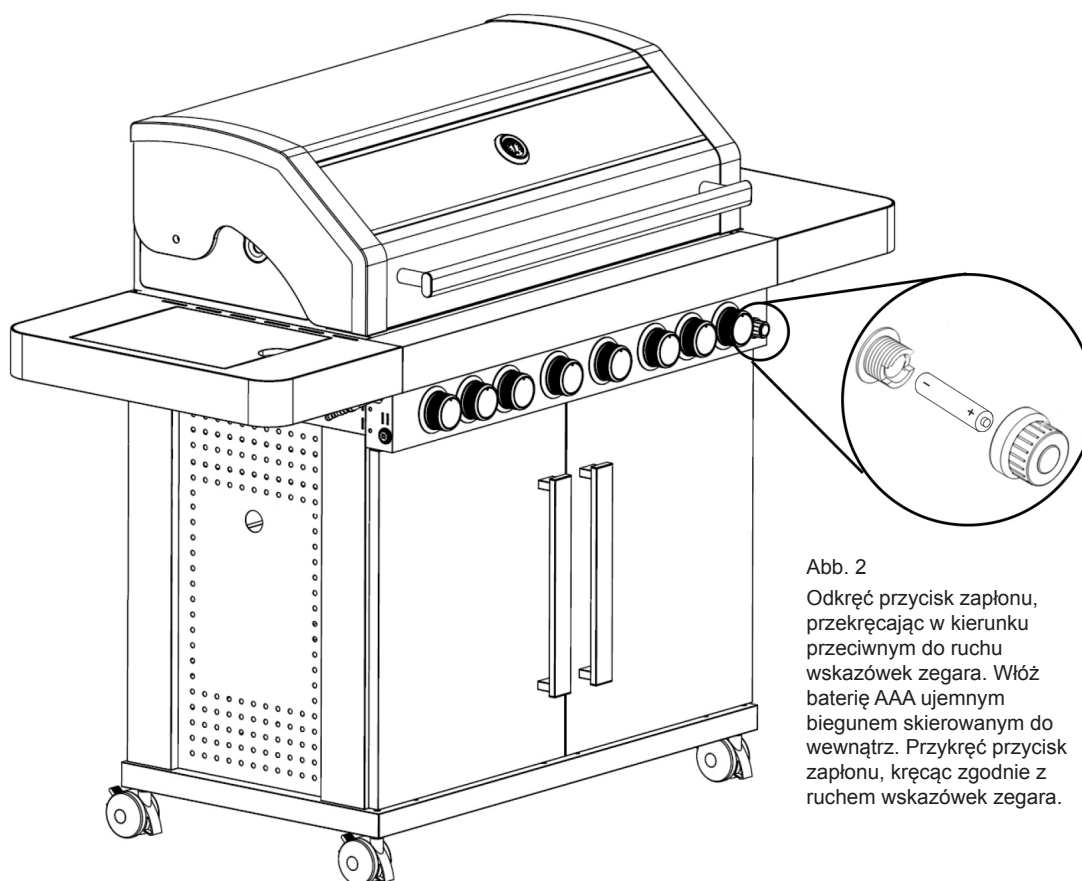


Abb. 2

Odkręć przycisk zapłonu, przekręcając w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara. Włóż baterię AAA ujemnym biegunem skierowanym do wewnątrz. Przykręć przycisk zapłonu, kręcąc zgodnie z ruchem wskazówek zegara.



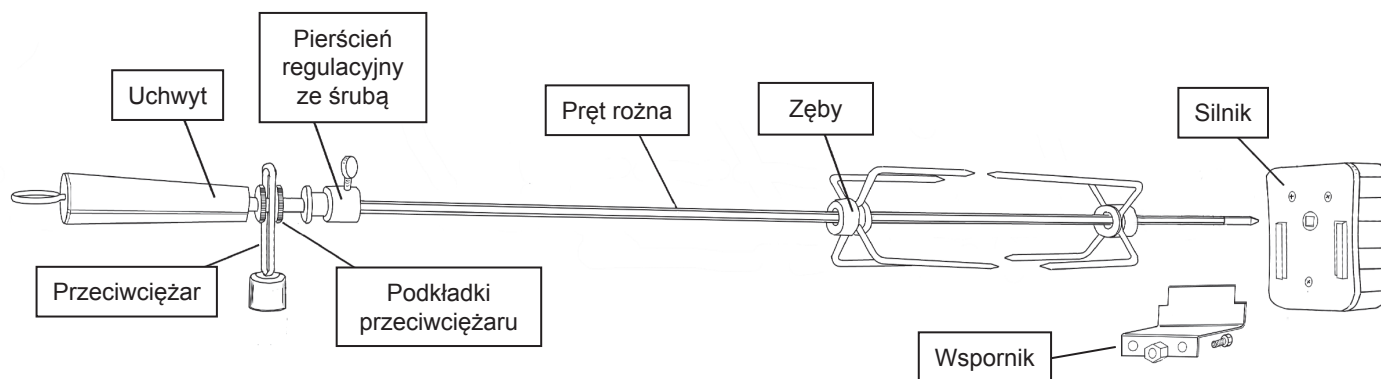
### UWAGA:

Przed uruchomieniem tego urządzenia, **SPRAWDŹ SZCZELNOŚĆ WSZYSTKICH POŁĄCZEŃ.**

Przeczytaj dokładnie informacje na temat montażu węża i reduktora, a także rozdział dotyczący sprawdzania szczelności



## ROŻEN (OPCJONALNIE)



### MONTAŻ ROŻNA

Wsuń zęby w pręt rożna. Wsuń na gwintowany koniec kolejno: pierścień regulacyjny ze śrubą, okrągłą nakrętkę, przeciwcieżar, nakrętkę, a następnie uchwyt rożna.



### MONTAŻ WSPORNIKA ROŻNA DO GRILLA

Otwórz pokrywę grilla. Przykręć wspornik za pomocą dwóch dostarczonych śrub. Otwory montażowe znajdują się w bocznej ścianie obudowy grilla.



Wsuń silnik rożna na wspornik i włóż pręt rusztu do tulejki w silniku, tak jak pokazano powyżej.



Podczas korzystania z rożna, przesuwaj przeciwciężar tak, aby zrównoważyć ciężar żywności.

## PODŁĄCZANIE BUTLI Z GAZEM

Urządzenie jest przystosowane wyłącznie do pracy z niskociśnieniowym butanem, propanem lub mieszaniną gazów i powinno być podłączone do odpowiedniego reduktora niskociśnieniowego za pomocą elastycznego węża. Grill jest przystosowany do pracy z:

- butanem z reduktorem 28-30 mbar – kat. I3+
- propanem z reduktorem 37 mbar – kat. I3+
- butanem, propanem lub ich mieszaniną z reduktorem 37 mbar – kat. I3B/P(37)
- butanem, propanem lub ich mieszaniną z reduktorem 30 mbar i 50mbar – kat. I3B/P(30) lub odpowiednio I3B/P(50).



### Uwaga!

W grillu można używać tylko gazu o właściwościach wymienionych na tabliczce znamionowej.

## WĄŻ GAZOWY I REDUKTOR

Używaj tylko reduktorów i przewodów przewidzianych do użycia z gazem LPG pod odpowiednim ciśnieniem.

Reduktor powinien być zgodny z normą EN12864 i obowiązującymi przepisami krajowymi, które można znaleźć u najbliższego dystrybutora produktów gazowych. Zobacz dane techniczne. Używanie regulowanego ciśnienia jest surowo zabronione.

Szacowany czas eksploatacji reduktora wynosi 10 lat. Zaleca się wymianę reduktora w ciągu 10 lat od daty produkcji lub zgodnie z przepisami krajowymi. Wąż zastępczy powinien być zgodny z klasą 3 normy EN1763-1.

Wąż musi być zgodny z normami krajowymi. Długość węża musi wynosić minimalnie 0,7 metra i maksymalnie 1,5 metra. Zużyty lub uszkodzony wąż należy wymienić. Upewnij się, że wąż nie jest zatkany, zaciśnięty lub styka się z innymi częściami grilla (z wyjątkiem połączenia). Zaleca się wymianę węża po 1 roku od daty produkcji lub zgodnie z przepisami krajowymi.

## SPRAWDZANIE SZCZELNOŚCI

**Kiedy sprawdzać szczelność:** Butla z gazem, reduktor węża powinny być sprawdzane pod kątem wycieków za każdym razem, gdy reduktor jest ponownie podłączany do butli z gazem. Powinno się zrobić to także po długim okresie nieużywania, na przykład na początku sezonu grillowego.

**Jak sprawdzać szczelność:** Do sprawdzania szczelności potrzebny jest roztwór wody z mydłem. Dobrym rozwiązaniem jest mieszanie płynnego mydła do rąk z wodą. Nie używać innych środków czystości.

Wlej trochę wody z mydłem do butelki z rozpylaczem lub do naczynia. Obróć butlę z gazem, ale nie uruchamiaj grilla. Następnie spryskaj cały zawór, reduktor i zespół węża za pomocą mydła, również miejsce podłączenia węża do grilla. Wodę z mydłem można również nanieść za pomocą pędzla. W przypadku wycieku gazu powstają pęcherzyki i może być wyczuwalny zapach gazu. Jeśli znajdziesz nieszczelność, natychmiast zakręć butlę z gazem!



Nie włączaj i nie próbuj używać grilla, jeśli istnieje wyciek gazu. Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą grilla w celu naprawy.

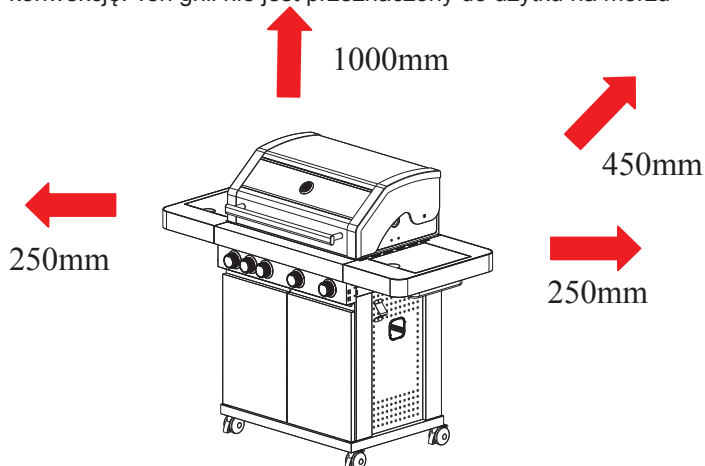
## MONTAŻ

Ten grill jest przeznaczony tylko do użytku na zewnątrz i powinien być umieszczony w miejscu dobrze wentylowanym. Upewnij się, że są zachowane minimalne odległości.

### MINIMALNA ODLEGŁOŚĆ:

- Od boków: 430 mm; od tyłu :430 mm
- Od góry (pionowo):1000 mm

Grill należy trzymać z dala od substancji łatwopalnych! To urządzenie może być używane tylko na poziomie ziemi i na wolnym powietrzu z naturalną wentylacją, gdzie ewentualne wycieki gazu i spaliny będą wywiewane przez wiatr i naturalną konwekcję. Ten grill nie jest przeznaczony do użytku na morzu

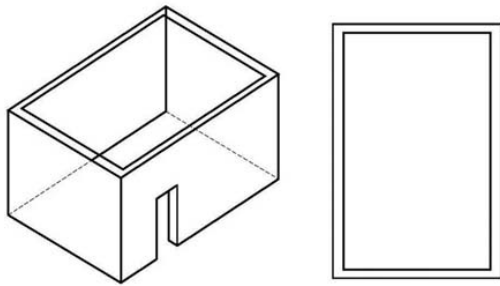


### ZAMKNIĘTY OBSZAR, W KTÓRYM UŻYWANE BĘDZIE URZĄDZENIE, MUSI SPEŁNIĆ JEDEN Z NASTĘPUJĄCYCH WARUNKÓW:

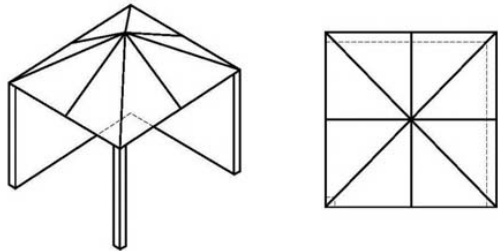
1. Pomieszczenie ze ścianami ze wszystkich stron musi posiadać przynajmniej jeden stały otwór na poziomie gruntu (bez pokrywy).
2. Częściowo zamknięte pomieszczenie z zadaszeniem i nie więcej niż dwiema ścianami.
3. W przypadku częściowo zamkniętego pomieszczenia, składającego się z zadaszenia i więcej niż dwóch ścian obowiązują:
  - a) co najmniej 25% całkowitej powierzchni ścian jest otwarte i przepływ powietrza nie jest zakłócony
  - b) co najmniej 30% pozostałej powierzchni ścian jest otwarte i przepływ powietrza nie jest zakłócony

W przypadku balkonów co najmniej 20% całkowitej powierzchni ścian przedniej, bocznej i tylnej musi być otwarte i przepływ powietrza nie może być zakłócony

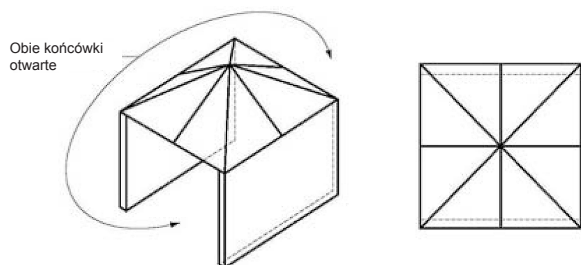
Patrz następujące ilustracje:



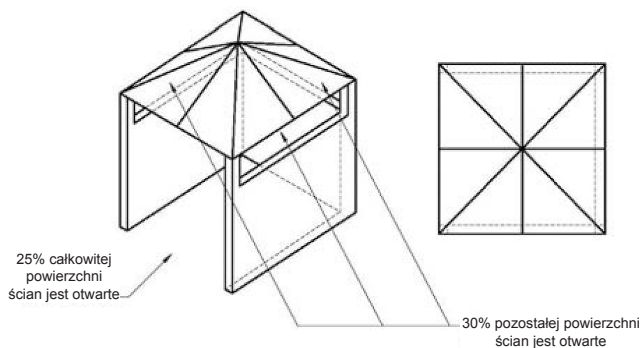
ILUSTRACJA F1-OBSZAR ZEWNĘTRZNY-PRZYKŁAD 1



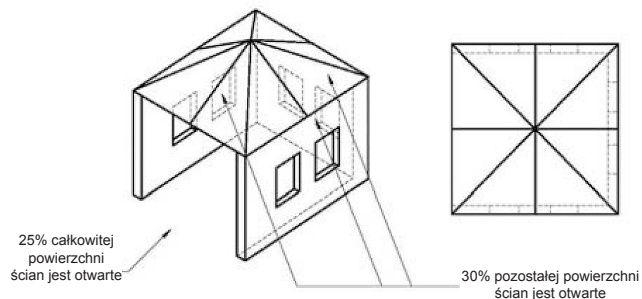
ILUSTRACJA F2-OBSZAR ZEWNĘTRZNY-PRZYKŁAD 2



ILUSTRACJA F3-OBSZAR ZEWNĘTRZNY-PRZYKŁAD 3



ILUSTRACJA F4-OBSZAR ZEWNĘTRZNY-PRZYKŁAD 4



ILUSTRACJA F5-OBSZAR ZEWNĘTRZNY-PRZYKŁAD 5

### INNE ŚRODKI OSTROŻNOŚCI

Nie zasłaniaj otworów wentylacyjnych w budowie grilla. Jeśli musisz wymienić butlę z gazem, sprawdź, czy jest ona zamknięta i nie ma w pobliżu źródeł zapłonu (papierosów, otwartego ognia, iskier itp.). Sprawdź wąż gazu i upewnij się, że nie jest skręcony lub nadmiernie napięty. Wąż powinien zwiisać swobodnie - bez zagięć, zagniecień i załamań, które mogłyby blokować swobodny

przepływ gazu. Oprócz miejsca połączenia z grillem, żadna część węża nie może dotykać gorących części urządzenia. Sprawdź wąż przed każdym użyciem. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go wymienić na nowy, który jest przystosowany do stosowania z gazem LPG i spełnia przepisy krajowe. Jego długość nie może przekraczać 1,5 m. Niezachowanie minimalnych odstępów może spowodować brak cyrkulacji powietrza wokół grilla i w efekcie zapłon, co spowoduje unieważnienie gwarancji producenta.

## OBSŁUGA



### UWAGA!

Przed przejściem dalej upewnij się, że rozumiesz informacje dotyczące bezpieczeństwa zawarte w tej instrukcji. Nie powinno się zakrywać więcej niż 66% powierzchni do gotowania. Jeśli powierzchnia grilla zostanie całkowicie zakryta płytkami, doprowadzi to do nadmiernego gromadzenia ciepła i uszkodzenia urządzenia.

- Jeśli nie korzystasz z grilla, nigdy nie zostawiaj palników włączonych na dłużej niż 10 minut. Jeśli palnik syczy po zapaleniu, może to oznaczać, że płonie on w środku. Wyłącz palnik, pozwól mu się schłodzić i spróbuj ponownie.
- Po każdym użyciu zamknij zawór butli gazowej.
- Nie używaj plastikowych ani szklanych naczyń na grillu.
- Nie używaj grilla podczas silnych wiatrów.
- Nie kładź butli z gazem na płasko (zawsze pionowo).
- Nie pozwól, aby wąż gazowy lub kabel elektryczny dotykały gorącej części grilla.
- Nie należy opierać się na bocznych półkach grilla. Nie należy również próbować go przemieścić, podnosząc boczne półki.
- Przed pierwszym grillowaniem dokładnie wyczyść grill ciepłą wodą z mydłem. Jest to konieczne w celu usunięcia pozostałości rozpuszczalników, oleju i smaru, które mogły pozostać po procesie produkcji. Płytę i ruszt do grillowania należy wyczyścić w ten sam sposób.



### UWAGA:


Przed pierwszym użyciem, grill musi działać przez 30 minut na ustawieniu „LOW”



### WAŻNE

Regulator dostarczony z tym grillem może posiadać zabezpieczenie przed nadmiernym przepływem gazu. W przypadku wystąpienia usterki reduktora, zostanie ono aktywowane, aby zapobiec nadmiernemu przepływowi gazu. Ważne jest, aby operator grilla miał pewność, że wszystkie zawory gazu na grillu są zamknięte przed otwarciem zaworu butli gazowej. Jeśli zawory gazu na grillu będą otwarte w momencie otwarcia zaworu butli z gazem, zostanie aktywowane zabezpieczenie, co zapobiegnie zapaleniu grilla. Aby zresetować zabezpieczenie, zamknij zawory gazowe na grillu i zawór butli gazowej, odczekaj 1 .

### ROZPALANIE GRILLA

Rozpalanie grilla jest bardzo proste, ale musi być wykonane z należytą starannością. Upewnij się, że gaz na butli jest włączony. Jeśli twój grill ma pokrywę, upewnij się, że jest ona otwarta. **ROZPALANIE ZA POMOCĄ ISKRY**  
Naciśnij pokrętkę i przekręć je w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, w położenie „HI” . Powinieneś usłyszeć klikanie, gdy zapalnik generuje iskry. Gdy tylko palnik się zapali, zwolnij przycisk zapłonu.

### TRUDNOŚCI W ROZPALANIU GRILLA

Jeśli palnik nie zapali się za pierwszym razem, sprawdź



regulatory gazu i spróbuj jeszcze kilka razy. Jeśli palnik nie zapłonął, odczekaj kilka minut, aby umożliwić rozproszenie gazu przed kolejną próbą. Jeśli palnik nadal nie zapłonął, skonsultuj się ze sprzedawcą.

**UWAGA:**

Nieprawidłowe rozpalanie grilla może doprowadzić do niebezpieczeństwa

**PALNIK GŁÓWNY I PALNIK BOCZNY**

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokręta są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.

**UWAGA:**

Die Zawory na grillu posiadają zabezpieczenie. Przed obroceniem pokręta zaworu należy je nacisnąć. Ta funkcja zapobiega nieumyślnemu otwarciu zaworu.

4. Z pozycji "OFF", naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" aż usłyszysz kliknięcie.
5. Powtórz krok 4 około 3-4 razy, aż palnik zapłonie.
6. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie rozpocząć ponownie od kroku 4.
7. W podobny sposób zapal pozostałe palniki.
8. Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zależności od zapotrzebowania w pozycji od "HI" do "LO" .

**RĘCZNE ROZPALANIE GŁÓWNEGO PALNIKA****WAŻNE**

Użyj długich zapalek lub zapalniczki do grilla, aby uniknąć poparzenia.

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokręta są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.
4. Z pozycji "OFF", naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
5. Przyłóż płonącą zapalniczkę (poprzez uchwyt na zapalniczkę) do palnika.

Po zapaleniu pierwszego palnika, kolejny znajdujący się obok może zostać włączony i zostanie on zapalony przez już palący się palnik. Powtórz czynność, aż wszystkie palniki będą działać. Każdy palnik można regulować. Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zależności od zapotrzebowania w pozycji od "HI" do "LO" .

**RĘCZNE ROZPALANIE BOCZNEGO PALNIKA**

1. Sprawdź, czy wszystkie pokręta są w pozycji "OFF", po czym odkręć zawór butli z gazem. Podczas rozpalania trzymaj się jak najdalej od grilla.
2. Podnieś osłonę bocznego palnika.
3. Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
4. Żeby nie poparzyć rąk, użyj uchwytu do zapalek i długiej zapalniczki do grilla, aby zapalić palnik ręcznie. Przyłóż płomień do palnika, aż zapłonie.
5. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie spróbować ponownie. Jeśli palnik nadal nie zapłonął, skonsultuj się ze sprzedawcą.

**ROZPALANIE TYLNEGO PALNIKA**

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokręta są w pozycji "OFF".

3. Otwórz zawór butli gazowej.
4. Użyj pokrętkę tylnego palnika w połączeniu z przyciskiem zapłonu elektronicznego na palniku półki bocznej.
5. Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
6. Wcisnij pokrętkę przez 8 sekund na "HI" naciskając jednocześnie przycisk zapłonu elektronicznego.
7. Powtórz powyższe kroki około 3-4 razy, aż palnik zapłonie.
8. Kiedy tylny palnik się zapali, przytrzymaj pokrętkę w pozycji "HI" przez 20 sekund, aż palnik się ustabilizuje, a następnie zwolnij nacisk.
9. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie spróbować ponownie.
10. Obróć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby ustawić temperaturę w zależności od zapotrzebowania w pozycji od "HI" do "LO" .

**RĘCZNE ROZPALANIE TYLNEGO PALNIKA**

1. Otwórz pokrywę przed uruchomieniem grilla.
2. Sprawdź, czy wszystkie pokręta są w pozycji "OFF".
3. Otwórz zawór butli gazowej.
4. Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "HI" .
5. Przyłóż płonącą zapalniczkę (poprzez uchwyt na zapalniczkę) do palnika. **DOTYCZY TYLNEGO PALNIKA:** Gaz potrzebuje więcej czasu, aby dotrzeć do tylnego palnika. Kiedy tylny palnik się zapali, przytrzymaj pokrętkę w pozycji "HI" przez 20 sekund, aż palnik się ustabilizuje, a następnie zwolnij nacisk.
6. Jeśli palnik nie zapłonie, należy go wyłączyć ("OFF") i odczekać 5 minut, a następnie rozpocząć ponownie od kroku 4.

**WAŻNE!**

Przechowuj butelkę z wodą z mydłem w pobliżu zaworu zasilania gazem i sprawdź połączenia przed każdym użyciem

**WYŁĄCZANIE PALNIKA****UWAGA!!**

- Nie zapalaj grilla, jeśli wyczuwalny jest zapach gazu.
- Ważne jest, aby upewnić się, że wszystkie zawory regulacyjne, w tym zawór butli gazowej, są wyłączone po użyciu.
- Gdy używany jest rożen i tylny palnik i potrzebne jest dodatkowe ciepło, należy użyć 1 lub 2 palników głównych przy ustawieniu na niską temperaturę.
- Nie używaj tylnego palnika w połączeniu z palnikami głównymi przy ustawieniu na wysoką temperaturę przy zamkniętej pokrywie.
- **UWAGA – NIEBEZPIECZEŃSTWO:** Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą należy zachować wyjątkową ostrożność. Należy regularnie sprawdzać temperaturę wewnątrz grilla, aby zapewnić bezpieczeństwo gotowania.
- Nadmiar ciepła może prowadzić do pożaru.

Naciśnij pokrętkę zaworu, a następnie obróć je do pozycji "OFF".

**WYŁĄCZANIE GRILLA**

Po zakończeniu korzystania z grilla, zakręć butlę z gazem. Wcisnij, a następnie całkowicie przekręć wszystkie zawory regulacyjne zgodnie do pozycji "OFF". Zaczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie, zanim zamkniesz pokrywę. Po schłodzeniu, gdy już nie będzie używany, grill powinien zostać przykryty, aby chronić go przed wpływem środowiska zewnętrznego.

**RUSZT PODGRZEWAJĄCY**

Ruszt podgrzewający podtrzymuje w wygodny sposób utrzymuje temperaturę jedzenia lub podgrzewa m.in. bułki lub inne pieczywo. Przed użyciem upewnij się, że ruszt podgrzewający jest prawidłowo zainstalowany.

## GRILLOWANIE

Palniki ogrzewają osłony pod grillem, które z kolei podgrzewają żywność. Naturalne soki powstające podczas gotowania spadają na osłony palników i wyparowują. Powstający dym przywiera do grillowanego jedzenia i nadaje mu wyjątkowy smak.

## PŁYTA GŁADKA/ŻEBROWANA

Palniki ogrzewają płytę bezpośrednio. Pozwala ona na grillowanie mniejszych potraw, takich jak owoce morza, które mogą spadać z rusztu. Nadają się również do przygotowania potraw wymagających krótkiego gotowania w wysokiej temperaturze, takich jak warzywa i mniejsze kawałki ryb. Można ją też stosować podobnie jak patelnię kuchenną – do smażenia steków, jaj sadzonych itp.

## UŻYCIE POKRYWY

Grille wyposażone w pokrywę dają możliwość pieczenia potraw (duże kawałki mięsa, całe kurczaki itp.).

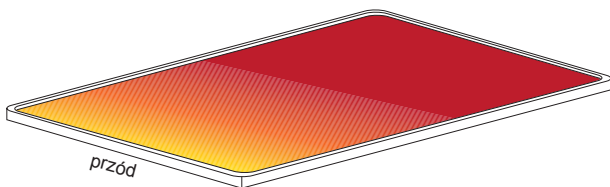


### UWAGA!

Grillowanie przy zamkniętej pokrywie i palnikach ustawionych na wysoką temperaturę stanowi ryzyko pożaru. Gdy pokrywa jest zamknięta, duża ilość ciepła zostaje uwięziona wewnątrz grilla. Dlatego ważne jest, aby wszystkie palniki były ustawione na niską temperaturę, aby zapobiec spaleni jedzenia i uszkodzeniu grilla. Unikaj niepotrzebnego podnoszenia pokrywy, ponieważ powoduje to utratę ciepła. Użyj wskaźnika, aby sprawdzić temperaturę wewnątrz grilla.

**NIE POZWÓL NA PRZEGRZANIE GRILLA. PODCZAS GOTOWANIA NIE POWINNO SIĘ POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU!**

Ze względów bezpieczeństwa płyty i ruszt do grillowania są mniej gorące od przodu grilla.



Nieco niższą temperaturę z przodu grilla można skompensować obracając jedzenie na płycie grilla lub ruszcie.

## KONTROLA SPALANIA SPADAJĄCEGO TŁUSZCZU

Płomień oraz dym ze spalania tłuszczu i soków nadaje mięsu typowy smak grilla, ale w nadmiarze powoduje jego przypalanie. Aby kontrolować to zjawisko, zaleca się usunięcie nadmiaru tłuszczu z mięsa i drobiu przed grillowaniem. Ponadto podczas grillowania palniki powinny być ustawione na niskim poziomie ciepła.

Spalaniu można zapobiec, wysypując sodę oczyszczoną lub sól na osłony palników. Pamiętaj o ochronie dłoni, kiedy działasz blisko powierzchni grillującej.

Jeśli zapali się tłuszcz na tacy ociekowej, zamknij wszystkie zawory gazu na grillu oraz zawór butli i zaczekaj, aż płomień zgaśnie. Nie wyjmuj tacy ociekowej ani nie wlewaj do niej wody.

## GRILLOWANIE Z OPCJONALNYMI AKCESORIAMI UŻYWANIE ROŻNA (OPCJONALNIE)

1. Ostrożnie zdejmij żeliwne powierzchnie do grillowania i ruszt podgrzewający z grilla.
2. Umieść osłony palników na obszarze, który będzie podgrzewał grillowane mięso.
3. Wsuń jeden z zębów do mięsa na rożen i dokręć śrubę skrzydełkową, aby go zabezpieczyć. Włóż mięso na rożen i popchnij je na środek prętu. Upewnij się, że zęby mocno trzymają mięso. Wbij drugi ząb w mięso i dokręć śrubę

skrzydełkową, gdy będzie on dobrze umiejscowiony. Żywność powinna być wyważona i umieszczona bezpiecznie na środku prętu, aby rożen mógł się swobodnie obracać bez dotykania powierzchni grilla. Luźne kawałki mięsa należy zabezpieczyć, aby nie zwisały i nie zakłócały obrotu rożna.

4. Włóż spiczasty koniec rożna do silnika i umieść drugi koniec na przeciwnym uchwycie.
5. Włącz grilla.
6. Włącz silnik, aby uruchomić rożen. Pokrywa została zaprojektowana tak, aby mogła być zamknięta podczas grillowania.
7. Zawsze grilluj na najniższym ustawieniu ciepła, aby uniknąć poparzenia lub przypalenia potraw.
8. **NIE POZWÓL NA PRZEGRZANIE GRILLA. PODCZAS GOTOWANIA NIE POWINNO SIĘ POZOSTAWIAĆ URZĄDZENIA BEZ NADZORU!**
9. Podczas pieczenia na rożnie z ciepłem pośrednim (nie używając palnika bezpośrednio pod rożnem – pieczenie jak w piecu), pod potrawą można umieścić blachę (która nie jest częścią zestawu w niektórych modelach), aby złapać kapiący tłuszcz i soki.

## PODCZERWIENIOWY PALNIK TYLNY I ROŻEN (OPCJONALNIE)

Przygotowywanie grilla:

Musisz zdemontować zarówno ruszt, jak i płytę do grillowania, a także osłony palników i ruszt podgrzewający. Umieść je w bezpiecznym miejscu do późniejszego użytku. Umieść blachę do pieczenia (nie w zestawie) na palnikach; blacha powinna być na tyle duża i głęboka, aby mogła złapać spadający z mięsa nadmiar tłuszczu.

Umieść mięso centralnie i umocuj za pomocą zębów, obracając ręcznie rożen, aby sprawdzić jego wyważenie. W razie potrzeby, popraw ułożenie mięsa. Włóż spiczasty koniec rożna do silnika i sprawdź, czy wszystko działa prawidłowo.

Zastosowanie tylnego palnika do smażenia na grillu może się różnić w zależności od preferencji użytkownika. Jedną z możliwości jest użycie

1 - 3 głównych palników, aby przygotować pieczeń, a następnie tylnego palnika do zbrązowienia potrawy. Samodzielne zastosowanie tylnego palnika do przygotowania pieczeni może zająć dużo czasu, w zależności od wielkości kawałka mięsa. Gdy pokrywa jest zamknięta, nie używaj tylnego palnika w połączeniu z głównymi palnikami, ustawionymi na wysokim poziomie ciepła.



### WARNING!

Podczas grillowania z zamkniętą pokrywą należy zachować wyjątkową ostrożność. Należy regularnie sprawdzać temperaturę wewnątrz grilla, aby zapewnić bezpieczeństwo gotowania. Nadmiar ciepła może prowadzić do pożaru.

CKolorowe grille blakną szybciej niż czarne. Aby utrzymać pożądaną kolor grilla, unikaj grillowania przez dłuższy czas w wysokiej temperaturze z zamkniętą pokrywą. Użyj osłony, gdy grill nie jest używany, aby chronić go przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

## PIELĘGNACJA I KONSERWACJA

Grilla należy czyścić po każdym użyciu oraz po długim okresie nieużywania. Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego elementy wystarczająco ostygły. Nie należy wystawiać grilla na działanie warunków atmosferycznych oraz przechowywać go w wilgotnych pomieszczeniach.

- Nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnia jest gorąca.
- Nie dotykaj gorących części bez rękawiczek.

Mimo że nasze produkty są wytwarzane zgodnie z najwyższymi



standardami jakości i zostały podjęte wszelkie środki, aby uczynić je jak najbardziej odpornymi na warunki atmosferyczne, nie możemy brać odpowiedzialności za rdzewienie odsłoniętych części metalowych, z wyjątkiem części wadliwych. Aby przedłużyć żywotność grilla, zdecydowanie zalecamy zakrycie urządzenia, gdy nie jest używane, szczególnie w miesiącach zimowych.

### **PIELĘGNACJA I CZYSZCZENIE STALI NIERDZEWNEJ**

Stal nierdzewna zachowuje się najlepiej, gdy jest niezabrudzona - czystość jest niezbędna dla maksymalnej odporności na korozję i utrzymania dobrego wyglądu oraz trwałości grilla.

### **RODZAJE ZANIECZYSZCZEŃ POWIERZCHNIOWYCH**

#### **ODCISKI PALCÓW I PLAMY**

Odciski palców i drobne plamy spowodowane normalnym użyciem to zanieczyszczenia, które występują najczęściej. Można je usunąć za pomocą środka do czyszczenia szkła lub miękkiej ściereczki. Następnie powinno się dokładnie spłukać umyte powierzchnie ciepłą wodą.

#### **BRUD**

Stal nierdzewna brudzi się podobnie jak każda inna powierzchnia narażona na działanie czynników atmosferycznych, szczególnie w obszarach nadmorskich. Czyszczenie ciepłą wodą z łagodnym detergentem lub bez niego jest wystarczające. Sprawdzą się również łagodne proszki do szorowania. Można ich używać z ciepłą wodą, szczotkami nylonowymi, gąbkami lub ręcznikami papierowymi. Należy unikać szczotek i wełny stalowej, ponieważ ich cząsteczki mogą osadzać się na powierzchni grilla, co może doprowadzić do RDZEWIENIA. Po czyszczeniu należy zawsze spłukać czystą, ciepłą wodą.

#### **TŁUSZCZ**

Podczas przygotowywania żywności może dojść do zabrudzenia powierzchni tłuszczem. Jeśli go nie usuniesz, może on powodować korozję lub zaburzyć ciągłość górnych warstw powierzchni. W związku z tym konieczne jest regularne usuwanie tłustych zabrudzeń.

### **RODZAJE ŚRODKÓW CZYSTOŚCI I METODY CZYSZCZENIA**

Uważaj, aby nie zarysować powierzchni, co może doprowadzić do jej korozji, jeśli środki czyszczące nie zostaną całkowicie usunięte. Jeśli nie jest to absolutnie konieczne, należy unikać środków szorujących.

#### **ŚCIERKA I CZYSTA WODA**

W przypadku małych plam i zanieczyszczeń zaleca się miękką ścierkę i czystą, ciepłą wodę. Spłukanie czystą wodą i wytarcie na sucho zapobiegnie powstaniu plam wodnych.

#### **ŚRODKI CZYSTOŚCI**

Istnieją dwa rodzaje detergentów: nieścierne i ścierne. Środki do szorowania są bardziej skuteczne, ale mogą również zarysować mytą powierzchnię. Do czyszczenia niezbędny jest neutralny detergent o niskiej zawartości chloru. Powszechnie stosowaną metodą czyszczenia jest naniesienie środka czystości na powierzchnię ścieranie go ścierką wzdłuż rysunku słoików lub linii polerowania (nie w poprzek). Następnie oczyszczoną powierzchnię należy dokładnie spłukać czystą wodą i wytrzeć do sucha miękką ścierką, aby uniknąć plam wodnych.

### **PIELĘGNACJA STALI NIERDZEWNEJ W TWOIM GRILLU**

Twój grill ma elementy ze stali nierdzewnej. Wszystkie gatunki stali nierdzewnej wymagają dobrej pielęgnacji i ochrony, aby zachować swój wygląd. Wbrew popularnej opinii stal nierdzewna wymaga konserwacji i nie jest całkowicie odporna na rdzę. Nawet najbardziej zaawansowana stal nierdzewna musi być często czyszczona, aby uniknąć utleniania i innych znamion korozji. Współczesna estetyka wymaga, aby grill był wykonany ze szczotkowanej stali nierdzewnej. Ta powierzchnia jest uzyskiwana przez poddawanie arkuszy stali nierdzewnej procesowi szlifowania, który usuwa

wysoki połysk i pozostawia szczotkowaną powierzchnię. Szczotkowana stal nierdzewna wymaga częstego czyszczenia i pielęgnacji, aby zachować jej atrakcyjność. W przypadku niewystarczającej dbałości można w dłuższej perspektywie spodziewać się oznak korozji. Stal nierdzewna w żadnym wypadku nie jest materiałem bezobsługowym. Utrzymywanie stali nierdzewnej w czystości zwiększa prawdopodobieństwo optymalnej odporności na korozję. Aby zachować atrakcyjny wygląd i żywotność grilla, postępuj zgodnie z poniższymi wskazówkami dotyczącymi pielęgnacji stali nierdzewnej:

- Zalecamy nałożenie cienkiej warstwy oliwy z oliwek na nową powierzchnię ze stali nierdzewnej lub po oczyszczeniu i wysuszeniu. Oliwa z oliwek znakomicie chroni stal nierdzewną przed zanieczyszczeniami oraz korozją, eliminuje odciski palców i inne plamy, dzięki czemu stal wygląda jak nowa. Naniesienie oliwy ułatwia również późniejsze polerowanie.
- Do czyszczenia grilla użyj miękkich ściereczek lub gąbek.
- Nie używaj szczotek ani wełny stalowej
- Regularnie czyść odsłonięte powierzchnie.
- Po umyciu dokładnie spłucz wodą.
- Unikaj czyszczenia za pomocą detergentów zawierających chlor.
- Powierzchnie polerowane należy przecierać zgodnie z kierunkiem poleru, NIE w poprzek.
- Delikatnie czyść przedni panel. Silne tarcie może spowodować uszkodzenie nadruków.

### **ŻELIWE PŁYTY DO GRILLOWANIA**

Płytę należy przed pierwszym grillowaniem umyć gorącą wodą z mydłem, aby usunąć olej i inne pozostałości procesu produkcyjnego. Przemyj czystą wodą i pozostaw do wyschnięcia. Włóż płyty z powrotem do grilla przed jego rozpaleniem. Po zapaleniu grilla, płyty powinny się powoli nagrzewać przez okres 30 minut w stopniowo zwiększanej temperaturę. Podczas ogrzewania mogą pojawić się opary wypalanych pozostałości. Wyłącz grill, aby płyty mogły się ochłodzić. Teraz możesz pokryć ich powierzchnię olejem spożywczym. Upewnij się, że są one na tyle chłodne, aby można było bezpiecznie nałożyć olej. Posmaruj płytę olejem, pozostaw do całkowitego ostygnięcia, a następnie usuń nadmiar oleju. Grill jest teraz gotowy do użytku. Powtórz powyższą procedurę po każdym cyklu gotowania, aby płyta i ruszt były gotowe do użytku.

### **EMALIOWANE POWIERZCHNIE DO GRILLOWANIA**

Elementy pokryte emalią wymagają ostrożnego traktowania i nie powinny być czyszczone środkami ściernymi ani szorstkimi narzędziami. Ich powierzchnia może pęknąć po uderzeniu lub upuszczeniu. Powierzchnie szklane NIE są nieprzywierające, wymagane jest użycie oleju spożywczego. Żywność może przylegać do przegrzanych lub nie naoliwionych powierzchni. Powierzchnie z emalii łatwiej czyścić po uprzednim namoczeniu.

### **KONSERWACJA PALNIKÓW**

Pod warunkiem, że działają prawidłowo, wypalanie pozostałości jedzenia podczas normalnego użytkowania wystarczy, aby utrzymać palniki w czystości. Palniki powinno się wyjmować i czyścić co roku, lub kiedy pojawią się silne zabrudzenia (brud, owady), które mogą potencjalnie zatkać otwory palnika, główny wlot powietrza lub szyję palnika. Użyj czyścika, aby udrożyć zatkane elementy. Podczas ponownego montażu zwróć uwagę, aby umieścić palniki tak, jak na obrazku. Szyja palnika pasuje do wylotu gazu, a górne kłapy kolektorów gazu pasują do górnej części palnika.

### **WYMIANA PALNIKÓW**

Zarówno palniki ze stali nierdzewnej, jak i osłony palników mają określoną żywotność. Są one często narażone na działanie marynat, bardzo wysoką temperaturę wewnątrz grilla oraz znajdują się w miejscu, które często jest omijane podczas czyszczenia. Części zamienne są dostępne u lokalnego

sprzedawcy grilla.

### OSTRZEŻENIE DOTYCZĄCE PAJĄKÓW I OWADÓW

Pająki i owady mogą zagnieździć się w palnikach grilla i spowodować wypływ gazu z przodu palnika. Może to spowodować pożar, uszkodzenie grilla i stanowi niebezpieczeństwo dla zdrowia i życia osób.

### KIEDY SZUKAĆ PAJĄKÓW

Powinieneś sprawdzić palniki co najmniej raz w roku lub natychmiast po wystąpieniu jednej z poniższych sytuacji:

- Wystąpienie zapachu gazu i żółty kolor płomieni.
- Grill nie osiąga pożądanej temperatury.
- Grill rozgrzewa się nierówno.
- Z palników słychać strzelanie.

### WYMAGANA ŚREDNICA GŁÓWNEGO WLOTU POWIETRZA

Dla grilli z czterema palnikami:

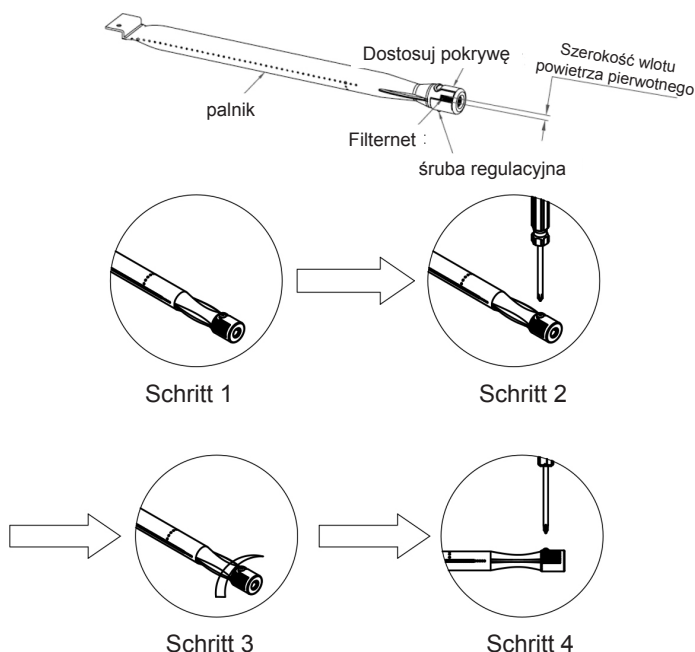
- Średnica każdej ze stron: 5.5~6.5mm
- Łączna średnica obu stron: 11~13mm

Dla grilli z sześcioma palnikami:

- Średnica każdej ze stron: 2~2.5mm
- Łączna średnica obu stron: 4~5mm

### JAK REGULOWAĆ WLOT POWIETRZA

Ustaw średnicę głównego wlotu powietrza zgodnie z poniższymi ilustracjami.



### TACA OCIEKOWA

Po każdym użyciu sprawdź tacę ociekową, miskę ociekową oraz tackę aluminiową i usuń ewentualny osad tłuszczu. Nadmierne zabrudzenie może spowodować dymienie, pojawianie się płomienia, a nawet zapłon tłuszczu. Taka sytuacja może poważnie uszkodzić grill, a wynikiłe szkody nie są objęte gwarancją.



#### UWAGA!

Zaniedbany grill może stanowić zagrożenie pożarem!

### OBUDOWA GRILLA

Regularnie usuwaj nadmiar tłuszczu z obudowy grilla za pomocą miękkiego czyścika. Nie ma potrzeby usuwania całego tłuszczu z obudowy. Jeśli chcesz całkowicie wyczyścić urządzenie, używaj tylko ciepłej wody z mydłem i szmatki lub szczotki z włosiem nylonowym. Usuń powierzchnię do gotowania i palnik przed dokładnym czyszczeniem. Nie zanurzaj regulatorów gazu lub

kołektora w wodzie. Sprawdź działanie palnika po zainstalowaniu w obudowie.

### ŁĄCZENIA

Wszystkie śruby należy regularnie sprawdzać i dokręcać.

### ZAKOŃCZENIE GOTOWANIA

Po każdym gotowaniu obróć pokrętkę grilla na "HI" i pozwól mu się palić przez 5 minut. W tym procesie resztki jedzenia zostają wypalone, co ułatwia oczyszczenie.

### PRZECHOWYWANIE

Przechowuj grill w suchym i chłodnym miejscu. Przykryj palniki folią aluminiową, aby zapobiec gromadzeniu się owadów lub innych zanieczyszczeń w otworach palnika. Gdy nie jest używany, grill powinien być przykryty osłoną, aby chronić go przed działaniem warunków atmosferycznych. Jeśli grill ma być przechowywany wewnątrz budynku, butla z gazem musi zostać odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butla z gazem zawsze powinna być przechowywana na zewnątrz, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od jakichkolwiek źródeł ciepła lub zapłonu. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać butli. Aby zabezpieczyć grill, zaleca się użycie odpowiedniej osłony. Należy jednak pamiętać, że przed nałożeniem osłony ochronnej, grill powinien być chłodny, oczyszczony i dokładnie osuszony. Nieprzestrzeganie tych wymagań może spowodować, że osłona grilla stanie się źródłem korozji, a nie ochroną.



#### UWAGA:

Z Jeśli przechowujesz grilla przez dłuższy czas, sprawdzaj od czasu do czasu, czy nie pojawiła się korozja lub owady. Dla dodatkowej ochrony, stosuj olej na powierzchniach.

### ELASTYCZNE WĘŻE

Upewnij się, że węże gazowe nie są skręcone lub zaciśnięte. Okresowo sprawdzaj stan węży i wymień je, jeśli wykazują oznaki zużycia. Nie zmieniaj przebiegu węży.

### NUMER SERYJNY

Numer seryjny grilla znajduje na jego wewnętrznej powierzchni, na prawych drzwiach lub na ścianie bocznej. Jeśli potrzebujesz dodatkowej pomocy, podczas kontaktu z lokalnym sprzedawcą lub firmą Masport, prosimy o podanie tego seryjnego, ponieważ pozwoli nam to szybko zidentyfikować urządzenie.

# ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

## ZANIM SKONTAKTUJESZ SIĘ Z OBSŁUGĄ KLIENTA

Jeśli grill nie działa prawidłowo, skorzystaj z poniższej listy kontrolnej przed skorzystaniem z pomocy sprzedawcy.

## URZĄDZENIE ZATWIERDZONE TYLKO DO UŻYTKU ZEWNĘTRZNEGO

UŻYWAJ WYŁĄCZNIE WĘŻA I REDUKTORA 5/8" x 18 DOSTARCZONEGO PRZEZ PRODUCENTA! Jeśli konieczna jest wymiana, skontaktuj się z naszym działem obsługi klienta lub lokalnym sprzedawcą. Używanie nieautoryzowanych części może prowadzić do niebezpieczeństwa.

Informacje o gwarancji można znaleźć w karcie gwarancyjnej Masport.

## PRZECHOWYWANIE GRILLA

1. Wyczyść grill.
2. Gdy grill jest podłączony do butli z gazem, przechowuj go w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od dzieci.
3. Grill można przechowywać wewnątrz budynków TYLKO gdy odłączona jest butla z gazem. Butla musi być przechowywana na zewnątrz, z dala od dzieci. POD ŻADNYM POZOREM nie należy przechowywać butli z gazem wewnątrz budynków, garażów i innych zamkniętych pomieszczeń.
4. Jeśli grill jest przykryty osłoną, należy go sprawdzać co kilka tygodni

## LISTA KONTROLNA

Problem	Prawdopodobna Przyczyna	Rozwiązanie
Zintegrowany zapłon Kiedy naciskasz i odkręcasz pokrętko:		
- Nie zapala się	Zablokowana dysza	Sprawdź drożność dyszy
- Brak iskry	Zabrudzenie lub poluzowanie połączeń elektrycznych	Przeczyść kabel i podłącz ponownie
- Nadal brak iskry	Zaciski elektrody są uszkodzone	Sprawdź elektrody i wymień, jeśli są uszkodzone
- Słaba iskra	Zawilgocenie/zabrudzenie elektrod	Przeczyść elektrody ręcznikiem papierowym
- Iskra pojawia się w innym miejscu niż na końcu elektrody	Uszkodzony kabel zapłonu	Wymień kabel zapłonu
Zapłon elektroniczny (tylny palnik) Kiedy naciskasz i odkręcasz pokrętko:		
- Nie zapala się	Zablokowana dysza	Sprawdź drożność dyszy
- Brak iskry	Zabrudzenie lub poluzowanie połączeń elektrycznych	Przeczyść kabel i podłącz ponownie
- Nadal brak iskry	Zabrudzona lub luźna bateria	Wyczyść baterię i włóż ją z powrotem
	Rozładowana bateria	Wymień baterię
	Złe bieguny baterii	Sprawdź baterię i włóż ją poprawnie
- Nadal brak iskry	Otwarty obwód spowodowany luźnymi wtykami przy jednostce zapłonowej	Ponownie zamontuj jednostkę zapłonową, upewniając się, że obwód został zamknięty
- Nadal brak iskry	Zaciski elektrody są uszkodzone	Sprawdź elektrody i wymień, jeśli są uszkodzone
- Słaba iskra	Zawilgocenie/zabrudzenie elektrod	Przeczyść elektrody ręcznikiem papierowym
- Brak iskry	Zabrudzenie lub poluzowanie połączeń elektrycznych	Przeczyść kabel i podłącz ponownie
<b>Nie można zapalić palnika za pomocą zapalniczki</b>	Brak gazu	Otwórz zawór butli gazowej
	Przepływ gazu nie jest płynny	Wyczyść rurki palnika
	Nieprawidłowy montaż palnika	Zamontuj palnik od nowa
<b>Żółte lub pomarańczowe płomienie, wyczuwalny zapach gazu</b>	Niepełne spalanie	Sprawdź wlot palnika pod kątem przeszkód (np. pająki) Sprawdź regulację wlotu powietrza Znajdź przyczynę!
<b>Mały płomień przy ustawieniu na wysokie ciepło</b>	Zagięty wąż gazowy	Wyprostuj wąż
	Zablokowany palnik lub dysza	Wyczyść
	Niskie ciśnienie gazu	Sprawdź butlę z gazem/ reduktor (str. 15)
	Grill nie został rozgrzany	Rozgrzej grill przez ok. 15 minut.
<b>Zbyt intensywne spalanie tłuszczu</b>	Zbyt dużo tłuszczu na mięsie	Usuń nadmiar tłuszczu przed grillowaniem
	Zbyt wysoka temperatura	Ustaw odpowiednią temperaturę
	Osad z tłuszczu	Wyczyść
<b>Płomień wydostaje się poza grill</b>	Zbyt mocny wiatr	Znajdź mniej wietrzne miejsce
<b>Duży, pionowy płomień</b>	Zbyt wysokie ciśnienie gazu	Skontaktuj się ze sprzedawcą gazu
<b>Nagły, szybki zapłon gazu</b>	Zablokowany wlot palnika	Wyczyść
<b>Zapłon tłuszczu</b>	Tłuszcz nagromadził się wewnątrz grilla	Zakręć wszystkie zawory na grillu, zawór butli, otwórz pokrywę i pozwól ogniu samemu wygasnąć. Wyczyść grilla, gdy ostygnie.

## GWARANCJA

W przypadku zgłoszenia roszczeń wady materiałowe lub fabryczne urządzenia zostaną naprawione w ustawowym okresie gwarancyjnym. Decyzja o naprawie lub wymianie należy do nas. Ustawowy okres gwarancji jest oparty na przepisach prawnych kraju, w którym urządzenie zostało zakupione.

Nasza gwarancja jest ważna tylko wtedy, gdy:

- Przestrzegano tej instrukcji obsługi
- Z urządzenia korzystano zgodnie z przeznaczeniem
- Użyto oryginalnych części zamiennych

Gwarancja wygasa w przypadku:

- Wykrycia nieautoryzowanych prób naprawy
- Wykrycia nieautoryzowanych przeróbek
- Niewłaściwego użycia

Gwarancja nie dotyczy:

- Uszkodzenia lakieru spowodowanego normalnym zużyciem
- W przypadku części oznaczonych na karcie części zamiennych ramką xxxxxx (x)

Okres gwarancji rozpoczyna się od daty zakupu przez konsumenta. Decydująca jest data na dowodzie zakupu. W celu złożenia reklamacji prosimy o przygotowanie tego oświadczenia gwarancyjnego oraz dowodu zakupu i skontaktowanie się ze sprzedawcą lub autoryzowanym centrum serwisowym. Oświadczenie to nie ma wpływu na ustawowe roszczenia kupującego względem sprzedawcy w ramach rękojmi.

The logo for Masport, featuring the word "Masport" in a bold, italicized, white font with a black outline and a registered trademark symbol (®) at the end.

AL-KO Geräte GmbH  
Ichenhauser Str. 14  
D-89359 Kötzing, Germany