



Masport®



Grills Maestro

Barbecues Maestro

BENUTZERHANDBUCH **GER**

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.

Dieses Handbuch bezieht sich auf den Maestro Grill.

OWNER'S MANUAL **ENG**

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.

This manual covers the Maestro barbecue.

Modell: CBC-411BYB



0063/17

www.masport.com

Teil-Nr: 546006.A.1 (GER)



INHALTSVERZEICHNIS

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT UND GARANTIE	4
LIEFERUMFANG – MAESTRO GRILLS	6
MONTAGEANLEITUNGEN – MAESTRO GRILL	7
MONTAGE DREHSPIEßSET	13
AUFBAU	15
ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT	16
DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)	16
BETRIEB	16
PFLEGE UND WARTUNG	19
TECHNISCHE DATEN	22
PROBLEMBEHEBUNG	22
PROBLEMBEHANDLUNG	23

INFORMATIONEN ZUR SICHERHEIT UND GARANTIE

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 keinster 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 anwenden 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 zusammengesetzt

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 Gasflasche 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 den 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.

REGENGEFAHR

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. Grill von brennbaren Stoffen fernhalten! (Siehe Seite 15).

GAS- UND DRUCKREGLERINFORMATIONEN

Gasgrills werden von Millionen von Menschen sicher benutzt, wenn einfache Sicherheitsvorkehrungen befolgt werden. Dieser Grill ist nur für die Anwendung von ULPG-Gas konzipiert. Eine Flaschengröße von 4,5 kg oder größer wird zur Anwendung mit diesem Grill empfohlen. Der Gasdruckregler muss einen Ausgangsdruck von 2,75 kPa besitzen. 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

Wenden Sie sich an die Garantie, die mit diesem Grill geliefert wird. Sollte in einem bestimmten Zeitraum ab Kaufdatum ein Teil aufgrund fehlerhafter Verarbeitung oder defekter Materialien versagen, wird Masport den mangelhaften Teil gratis ersetzen oder reparieren. Einzelheiten entnehmen Sie bitte der Garantie.

Verwenden Sie keinen unsicheren Grill.

LPG-GASFLASCHE

Der Hersteller / Händler der Gasflasche ist für die Sicherheit und Leistungsfähigkeit der LPG Gasflasche verantwortlich. Dieser ist nicht in der Masport Grill Garantie enthalten. Keinen sicherheitsgefährdenden Gasflasche benutzen.

ENTSORGUNG DER VERPACKUNG

Gesamte Schutzverpackung entfernen, einschließlich des Schutzfilms auf den Edelstahloberflächen.

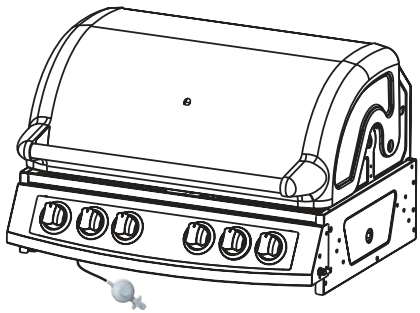
Darauf achten, dass das Verpackungsmaterial ordentlich entsorgt oder womöglich der Wiederverwertung zugeführt wird, in Einhaltung der örtlich gültigen Abfallentsorgungsvorschriften.

ABBILDUNGEN

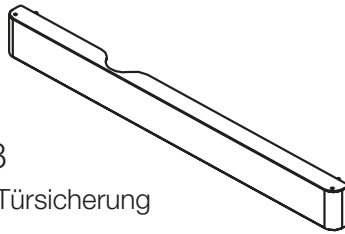


Maestro

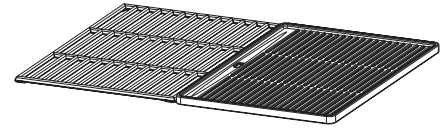
LIEFERUMFANG – MAESTRO GRILLS



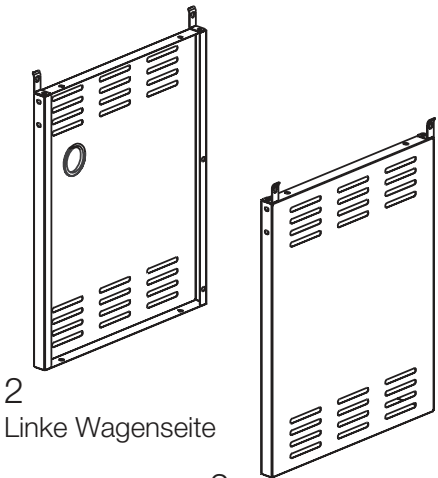
1 Grillkörpereinheit & Grillhaube



8 Türsicherung

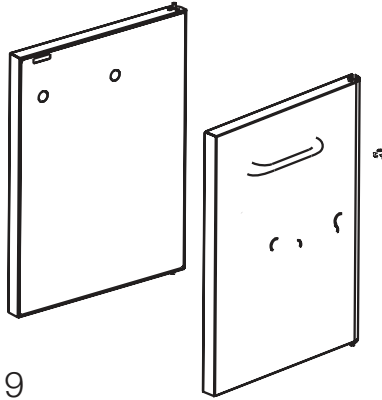


14 Grillrost & Grillplatte



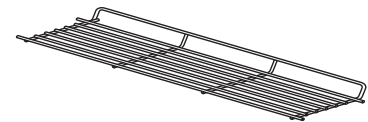
2 Linke Wagenseite

3 Rechte Wagenseite

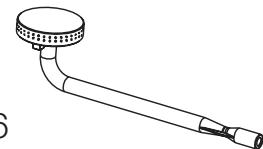


9 Linke Tür

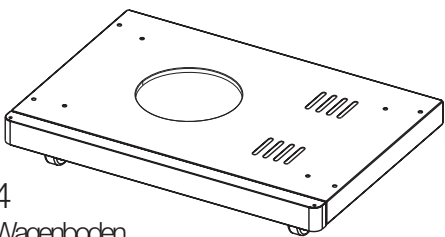
10 Rechte Tür



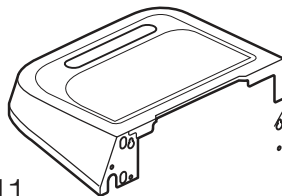
15 Warmhalterost



16 Brenner für die rechte Seitenablage



4 Wagenboden



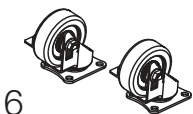
11 Linke Seitenablage



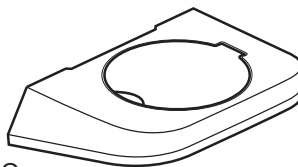
17 M4x6 Schraube x 2



5 Rollen



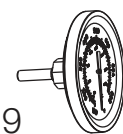
6 Feststellbare Lenkrollen



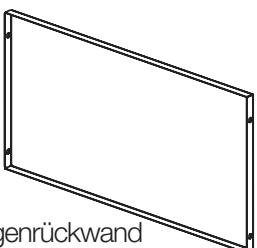
12 Rechter Seitenbrenner



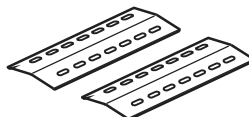
18 M6x10 Schraube x 22



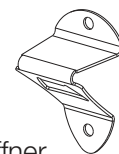
19 Temperaturanzeige



7 Wagenrückwand



13 Flammverteiler



20 Flaschenöffner

MONTAGEANLEITUNGEN – MAESTRO GRILL

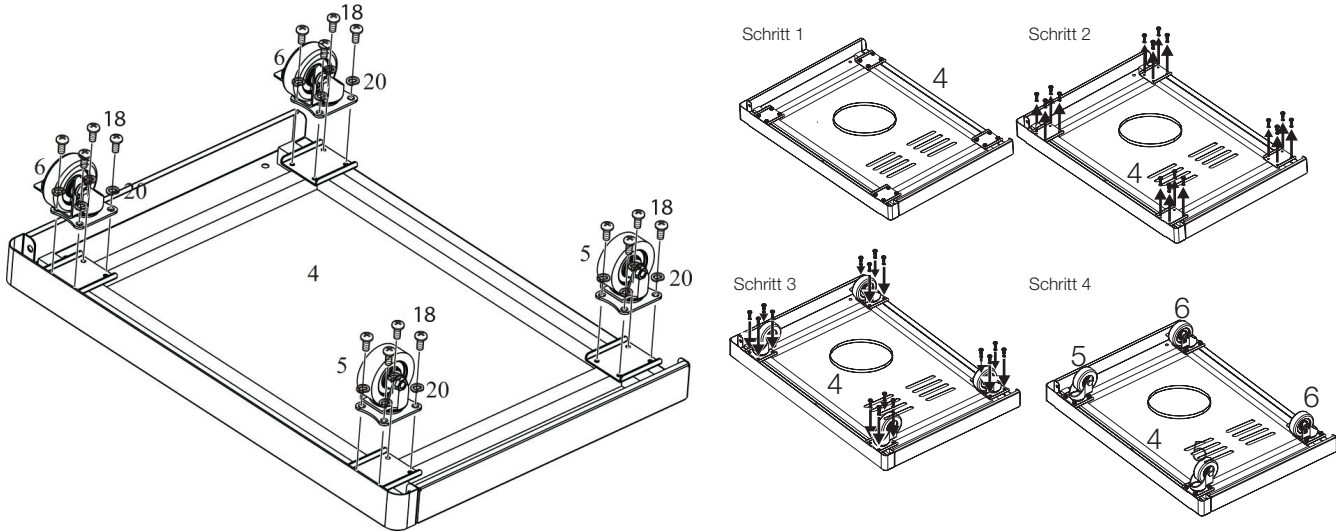


ANMERKUNG:

Vor der Montage darauf achten, dass alle aufgeführten Teile und Geräte vorhanden sind.
Bei der Montage des Grills darauf achten, dass er auf einer ebenen Oberfläche sitzt.

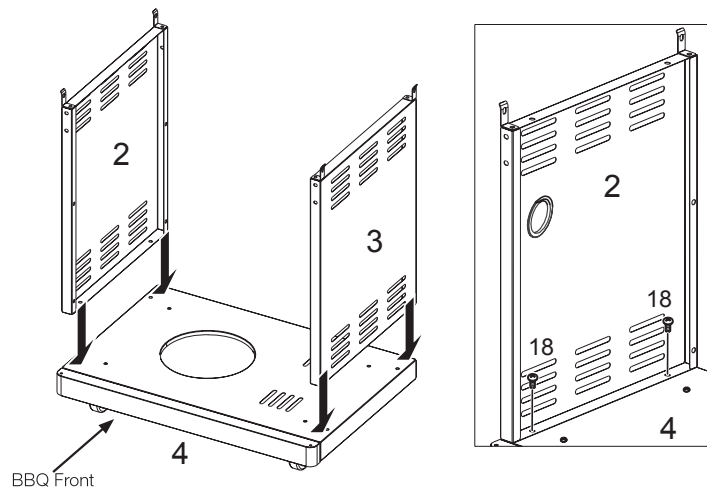
SCHRITT 1

Mit 16 Stück M6x10 Schrauben (18) und 16 Stück Federscheiben (20) 2 Stück Rollen (5) vorne an der Bodenwanne (4) und 2 Stück Rollen (6) hinten an der Bodenwanne montieren.



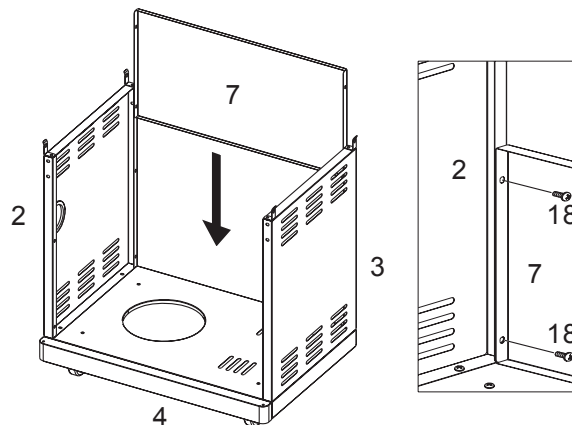
SCHRITT 2

Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) die linke (2) und rechte (3) Seitenwand montieren.



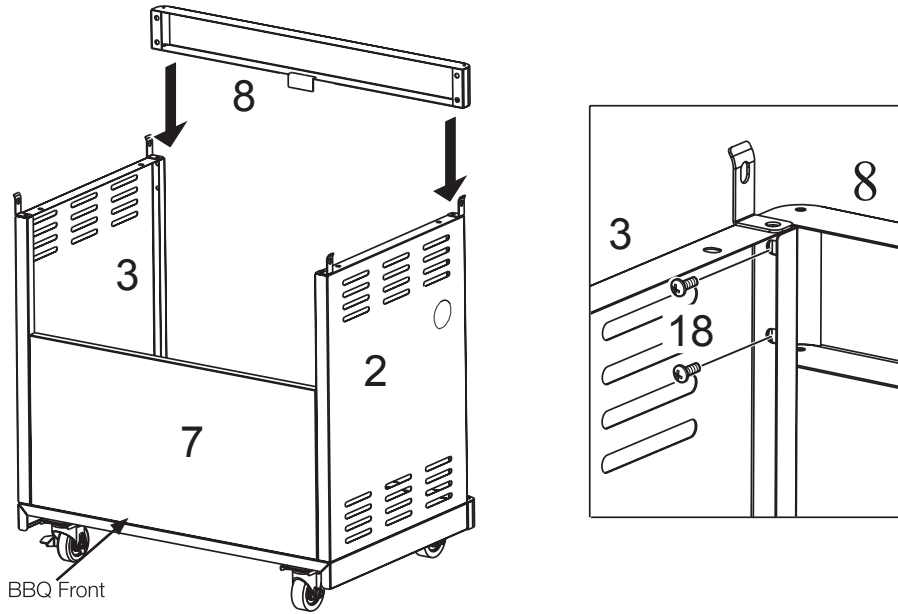
SCHRITT 3

Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) die Rückwand (7) montieren.



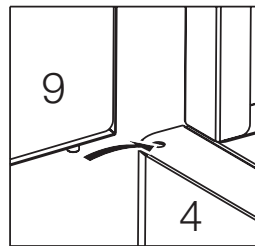
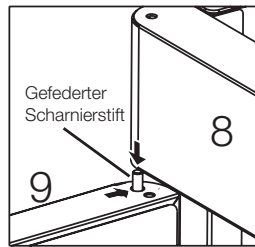
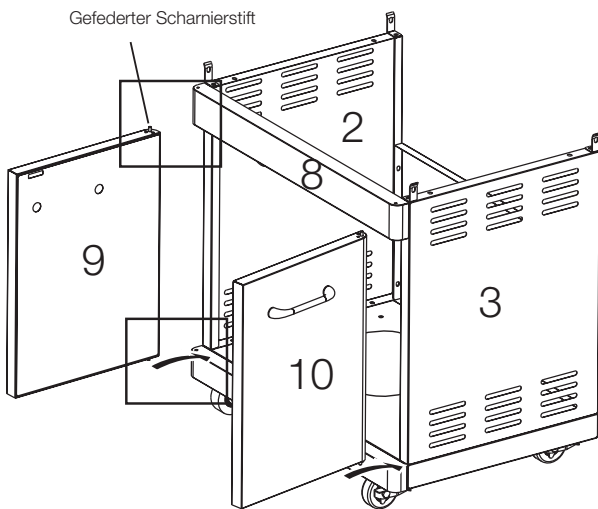
SCHRITT 4

Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) die Türsicherung (8) montieren.

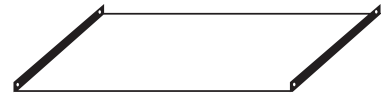


SCHRITT 5

Die linke (9) und rechte (10) Tür am zusammengebauten Gehäuse anbringen.



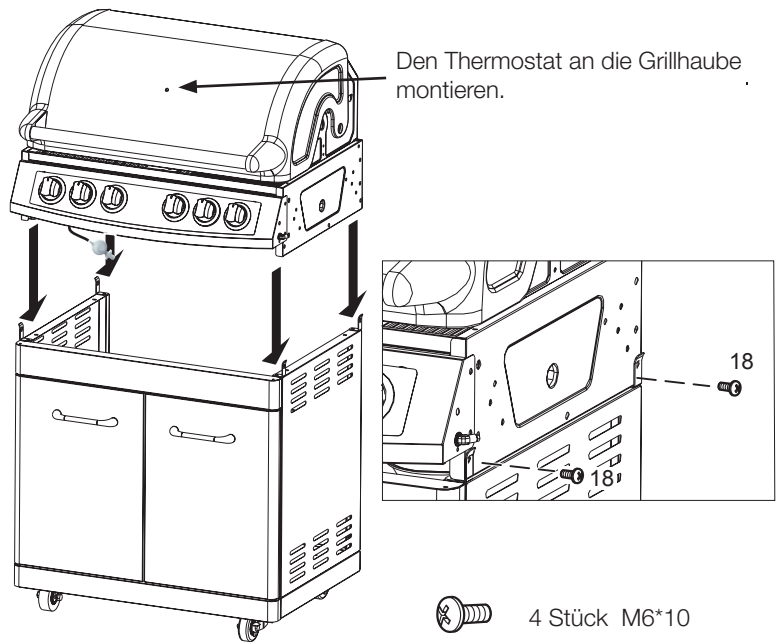
Grills, die mit einer Gehäusedeckplatte ausgestattet sind: Diese in den 4 seitlichen Halterungen in Position bringen, bevor die Grillhaube/der Grillkörper montiert wird.





SCHRITT 6

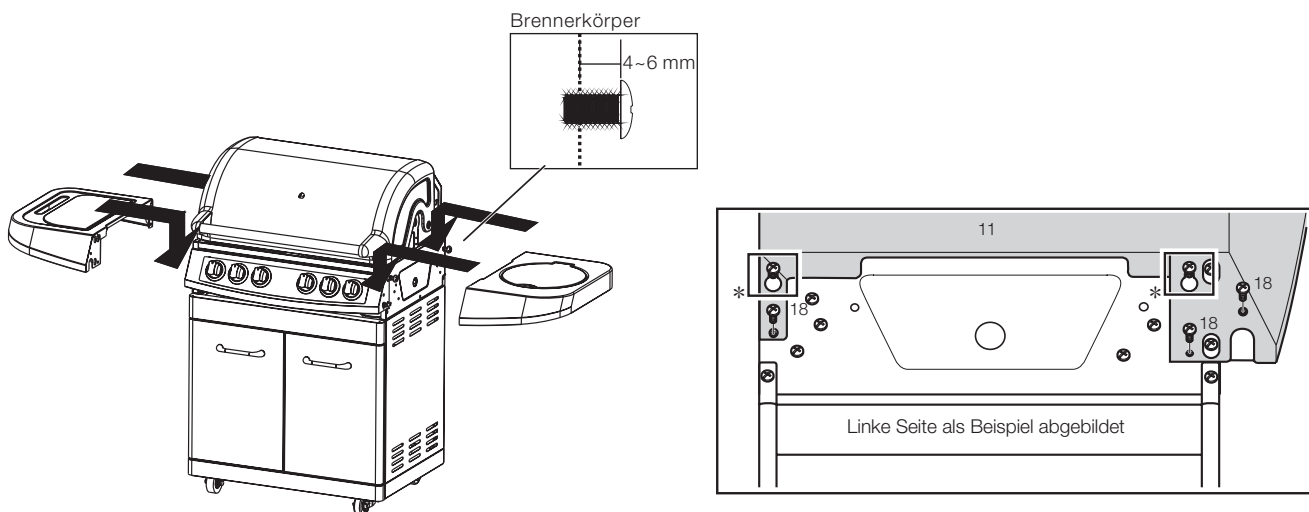
Gesamte Verpackung innen von der Grillhaube (1) entfernen. Grillroste/-platten entfernen. Die Grillhaube/Grillkörpereinheit (1) ist sehr schwer und man braucht zwei Personen, um sie in Position zu heben. Mit 4 Stück M6x10 Schrauben (18) den Grillkörper an den Seitenhalterungen, die sich an den Seitenwänden (2) & (3) befinden, sichern.



Die Grillhaube ist ohne die montierte Temperaturanzeige verpackt.

SCHRITT 7

Die Schrauben an den linken und rechten Seitenwänden der Grillkörpereinheit (1) lockern. Die linke Seitenablage (11) anheben, senken und über den gelockerten Schrauben einhaken und damit sicher an der Grillkörpereinheit befestigen. Den Vorgang wiederholen, um die rechte Seitenablage (12) an der Grillkörpereinheit zu befestigen.

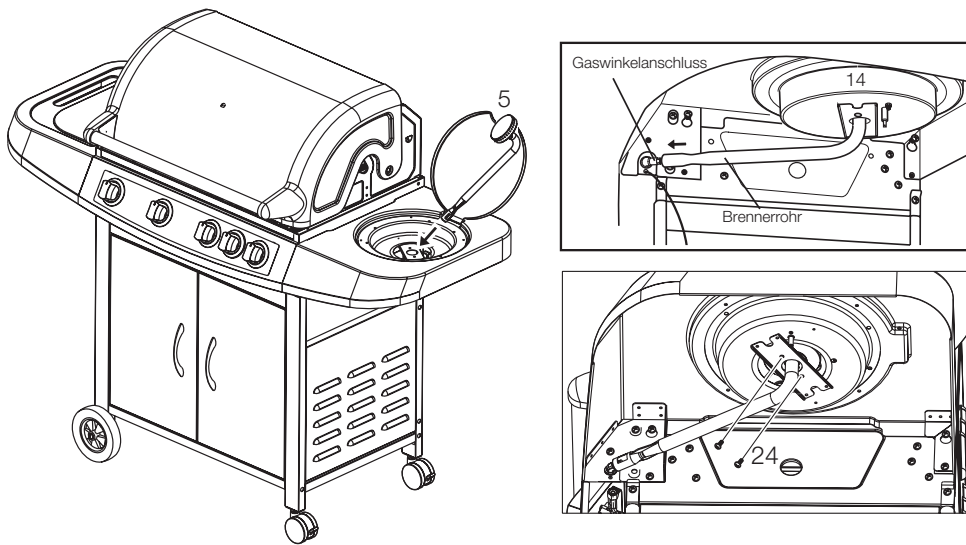


ANMERKUNG:

Schrauben Nr. 18 sind bereits in Position gebracht, um die Seitentische montieren zu können.

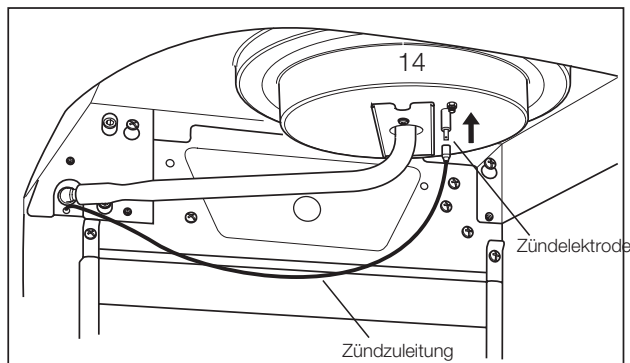
SCHRITT 8

Deckel auf der rechten Seitenablage (14) öffnen und das Ende des Brenners (16) in die entsprechende Öffnung in der rechten Seitenablage (12) einführen. Das Ende des Brenners (16) mit dem Gaswinkelanschluss verbinden und den Brenner mit M4x6 Schrauben sicher anbringen.



SCHRITT 9

Das Zündzuleitungskabel mit der Zündelektrode verbinden.



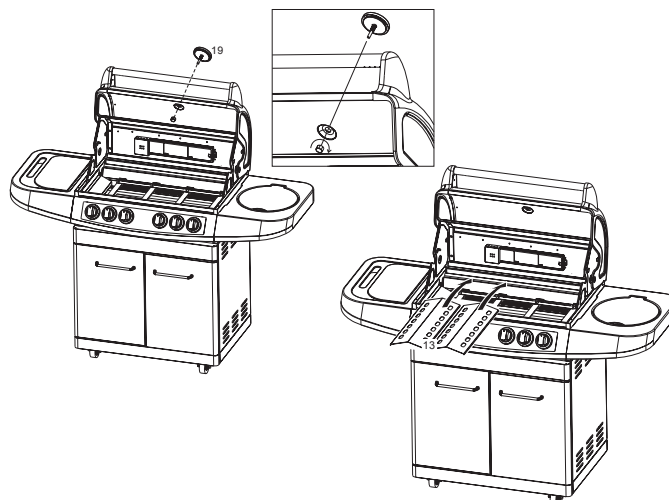
SCHRITT 10

Die Halterungen von der Temperaturanzeigespindel entfernen, in die Grillhaube einsetzen, die Anzeige ausrichten und mit denselben Halterungen festziehen. Flammenverteiler (13) über die Brenner platzieren, wobei die hinteren Lüftungsschlitze als Führung zur richtigen Position der Flammenverteiler fungieren (wie abgebildet).



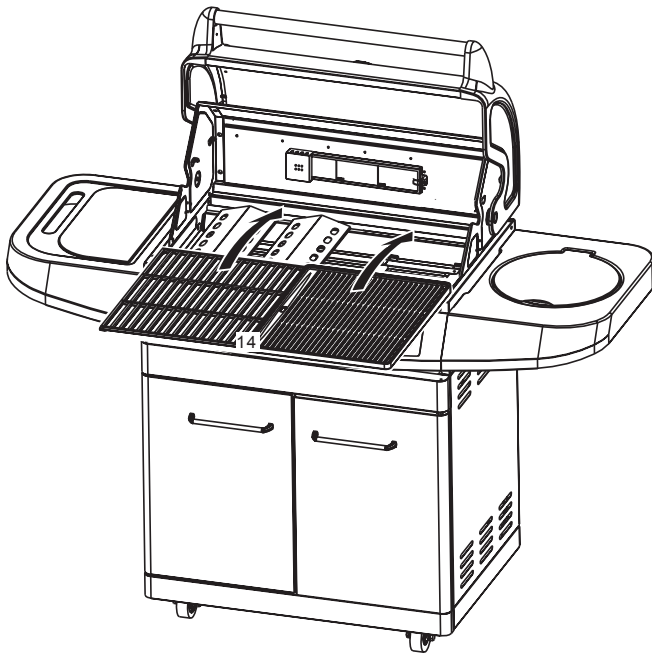
ANMERKUNG:

Flammenverteiler nur unter dem Grillrost platzieren.



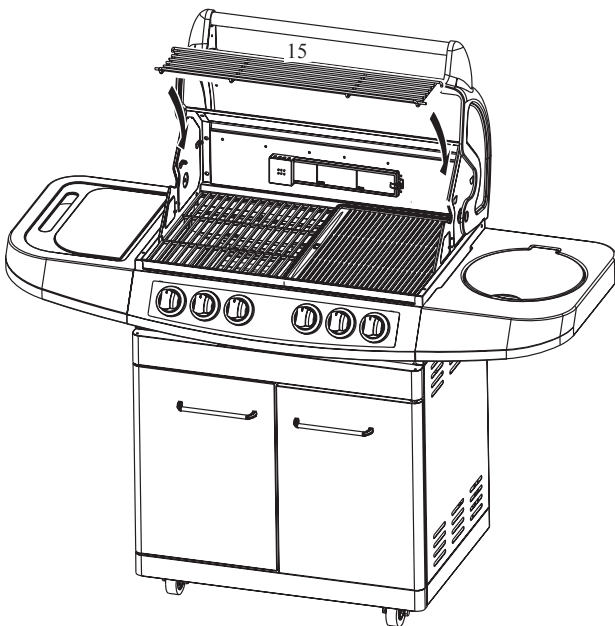
SCHRITT 11

Grillrost(e) oder Grill-/Heizplatte wie abgebildet einsetzen.



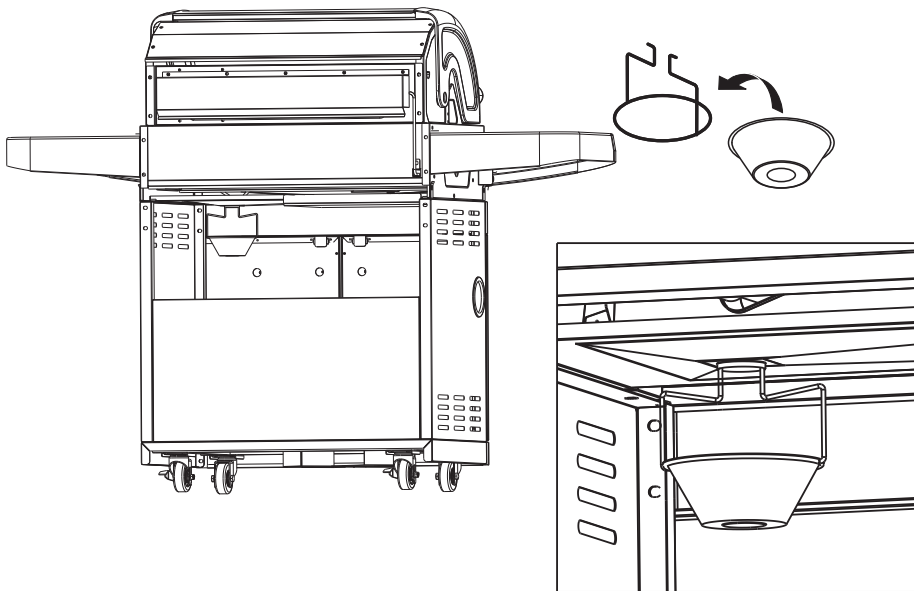
SCHRITT 12

Warmhalterost (15) in die Halter platzieren.



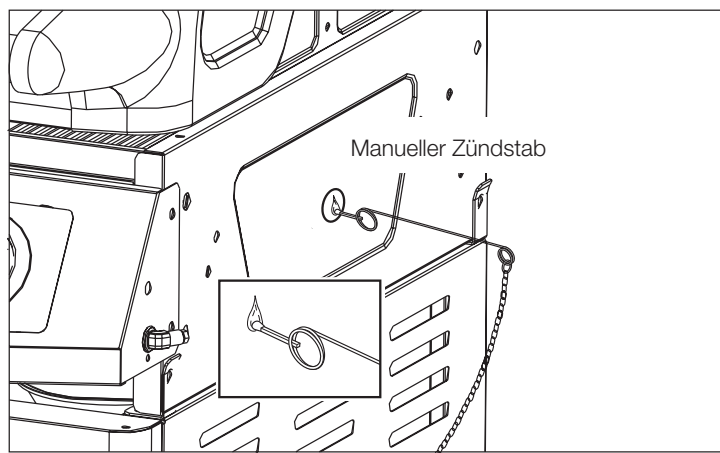
SCHRITT 13

Tropfbecher an der Tropfschale anbringen.



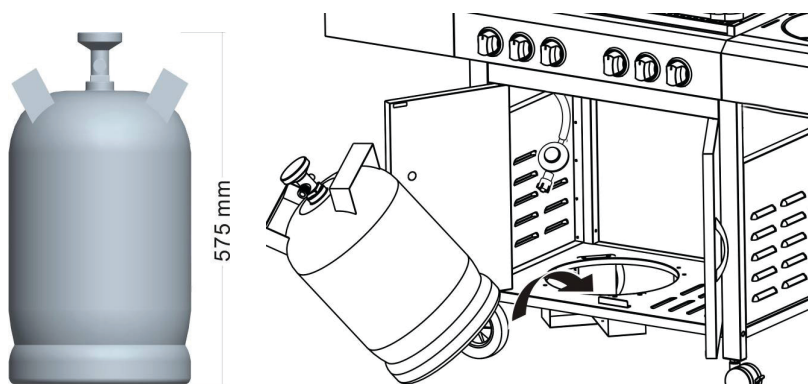
SCHRITT 14

Sollte es aus irgendeinem Grund notwendig sein, den Grill von Hand anzuzünden, dann sollte ein langes Zündholz an den Zündstab befestigt, angezündet und in Position gebracht werden. Den Hauptbrenner, der sich dem brennenden Zündholz am Nächsten befindet, aktivieren. Ist dieser Brenner angezündet, den Vorgang beim nächsten Brenner wiederholen, und der Reihe nach alle Brenner aktivieren und anzünden.



SCHRITT 15

Überprüfen, ob der Grill mit einem zusätzlichen Blech ausgerüstet ist, welches den Grillrost und den Grillwagen trennt. Überprüfen, ob die Höhe der Gasflasche 575mm und der Durchmesser 300mm nicht überschreitet. Wenn die Gasflasche diese Maße nicht überschreitet, kann er beim Betrieb in den Wagen gestellt werden.



ANMERKUNG:

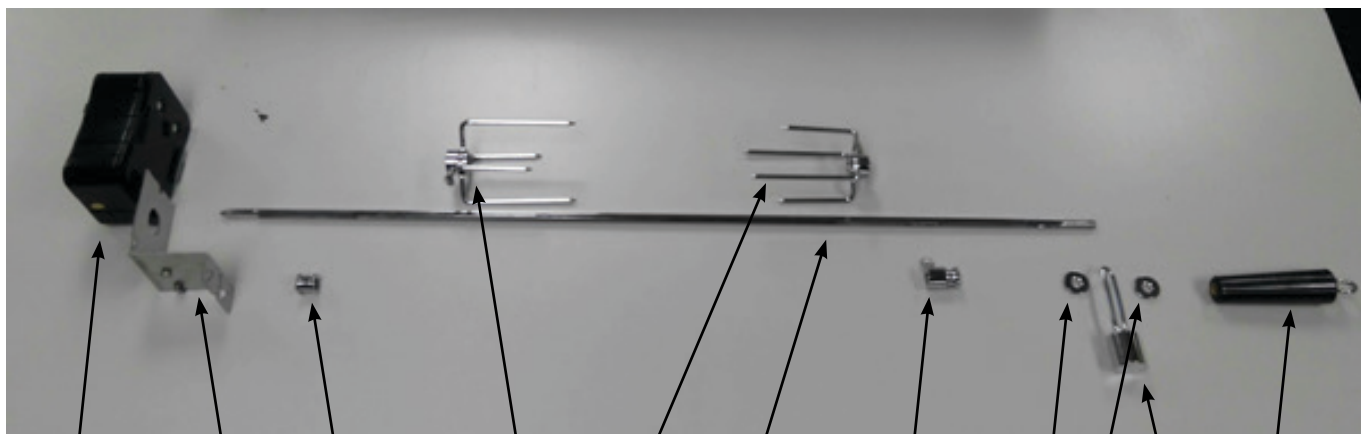
Wenn der Grill eine Trennwand besitzt, welche das Gehäuse von der Brennkammer trennt, dann kann die Gasflasche im Gehäuse aufbewahrt werden. Wenn das Gehäuse nicht mit dieser Trennwand ausgerüstet ist, dann muss die Gasflasche außerhalb des Gehäuses aufgestellt werden.

MONTAGE DREHSPIEßSET

FÜR MONTAGE BENÖTIGTE WERKZEUGE

Kreuzschlitzschraubenzieher, 10mm Schraubenschlüssel.

TEILE DREHSPIEßSET



Drehspieß-Motor

Arretierung

Drehspieß-Halterung

Fleischklammern

Drehspieß

Einstellung mit
Schraube

Gegengewicht-
Beilagscheiben

Gegengewicht

Drehspießgriff

MONTAGE DES DREHSPIEßES MIT FLEISCHKLAMMERN

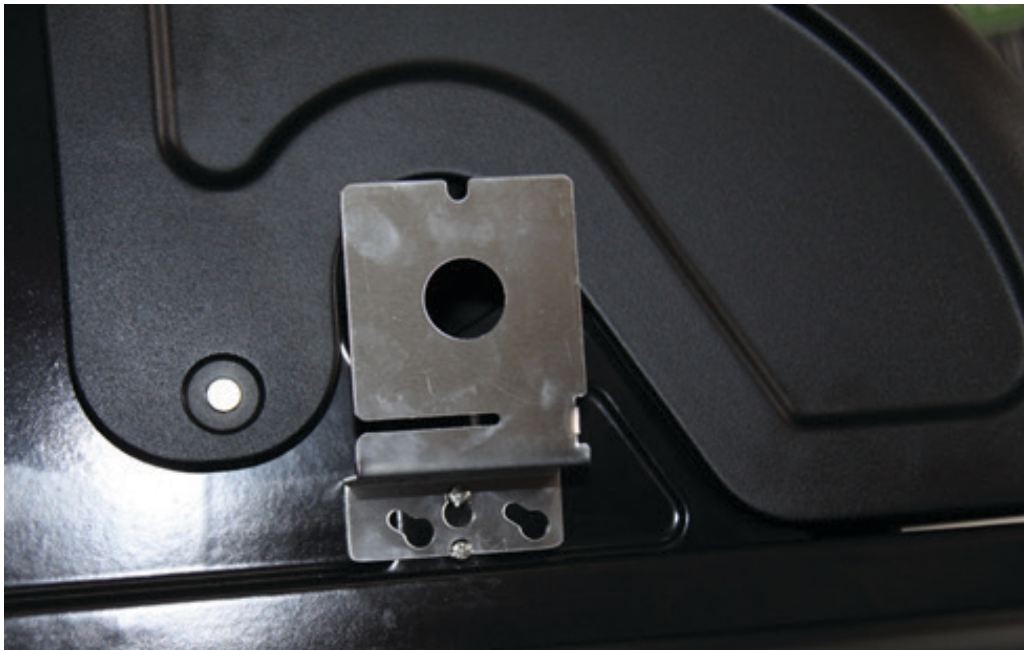
Die Fleischklammern auf den Drehspieß schieben. Den Einstellring mit Schraube auf das Gewindeende schieben, die Rundmutter, das Gegengewicht, die Mutter und den Drehspießgriff in dieser Reihenfolge benutzen. Den Einstellring ohne Schraube auf das spitze Ende des Drehspießes schieben.





ANBRINGEN DER DREHSPIEB-HALTERUNG AUF DEM GRILL:

1. Die Grillhaube öffnen. Die zwei mit der Drehspieß-Halterung kommenden Schrauben in den in der Seitenwand des Grillkörpers dafür vorgesehenen Montagebohrungen benutzen.
2. Mit Hilfe der Öse und der halbkreisförmigen Aussparung die Drehspieß-Halterung an der Seitenwand des Grillkörpers befestigen.



ANBRINGEN DES DREHSPIEB-MOTORS UND DES DREHSPIESSES AM GRILL:

Den Drehspieß-Motor auf die Halterung schieben und die Drehspießeinheit in die Vierkantbuchse im Motor platzieren. Die Hülse in der Seitenwandaussparung belassen, um während des Drehens so wenig Reibung wie möglich zu erzeugen.



Wenn der Drehspieß benutzt wird, das Gegengewicht anpassen, wenn sich das Grillgut nicht im Gleichgewicht befindet.

AUFBAU

Dieser Grill ist nur für die Verwendung im Freien konzipiert und sollte in einer gut belüfteten Umgebung aufgestellt werden. Darauf achten, dass die Vorgaben für Mindestabstände befolgt werden.

MINDESTABSTÄNDE:

- Von den Seiten: 430 mm; Von hinten: 430mm
- Von oben (vertikal): 1000mm

Diesen Grill von brennbaren Stoffen fernhalten! Dieses Gerät sollte nur über Grund im Freien mit natürlicher Belüftung betrieben werden, wo sich austretendes Gas und Verbrennungsprodukte nicht stauen können und schnell vom Wind und durch natürliche Konvektion zerstreut werden. Dieser Grill ist nicht für die Verwendung auf See konzipiert.

AABGESCHLOSSENE BEREICHE, IN DENEN DIESES GERÄT BETRIEBEN WIRD, MÜSSEN EINE DER FOLGENDEN VORGABEN ERFÜLLEN:

3. Ein abgeschlossener Bereich mit Wänden auf allen Seiten, aber mit mindestens einer ebenerdigen Öffnung und keiner Überdachung
4. Ein teilweise abgeschlossener Bereich mit Überdachung und nicht mehr als zwei Wänden.
5. Ein teilweise abgeschlossener Bereich mit Überdachung und mehr als zwei Wänden muss folgende Bedingungen erfüllen:
 - a) mindestens 25% der gesamten Wandfläche ist völlig offen und frei
 - b) mindestens 30% der übrigen Wandfläche ist offen und frei
6. Auf Balkonen müssen mindestens 20% der gesamten Seiten-, Rücken- und Vorderwände offen und frei sein und so verbleiben.

Zur weiteren Erklärung siehe folgende Diagramme:

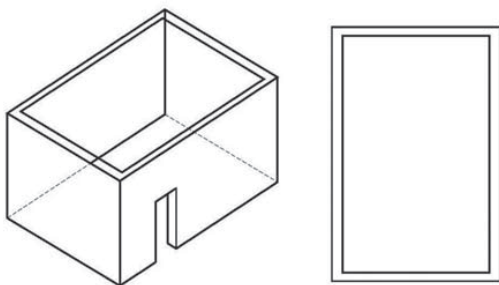


ABBILDUNG F1 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 1

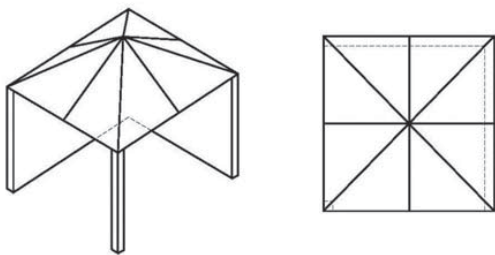


ABBILDUNG F2 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 2

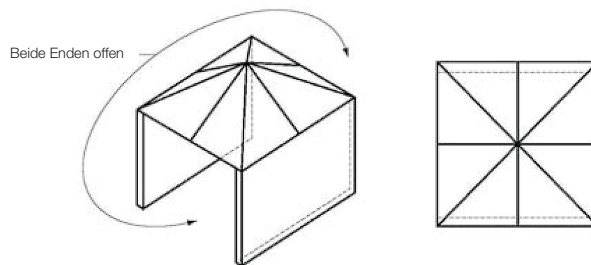


ABBILDUNG F3 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 3

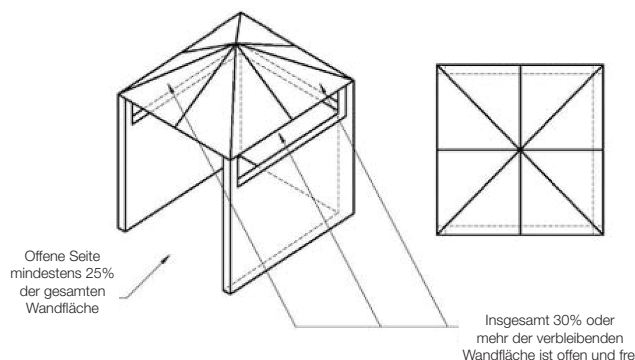


ABBILDUNG F4 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 4

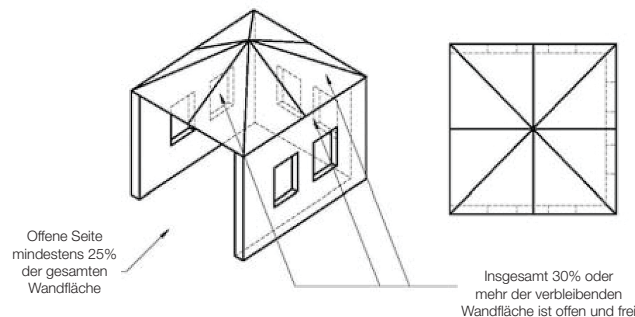


ABBILDUNG F5 – BEREICH IM FREIEN – BEISPIEL 5

ANDERE VORSICHTSMASSNAHMEN

Belüftungsschlitze im Grillkörper nicht blockieren. Muss die Gasflasche ausgetauscht werden, vor dem Auswechseln sichergehen, dass er zugedreht ist und dass sich keine Entzündungsquellen (Zigaretten, offenes Feuer, Funken, etc.) in der Nähe befinden. Darauf achten, dass der Gasschlauch geprüft wird und dass er ohne Drehungen oder Spannung frei hängt. Der Schlauch sollte ohne Schleifen, Verdrehungen oder Knicke, die den freien Gasdurchfluss blockieren könnten, frei hängen. Außer dem Anschlusspunkt sollte kein Teil des Schlauches heiße Teile des Grills berühren. Schlauch vor dem Gebrauch überprüfen. Ist der Schlauch beschädigt, muss er mit einem anderen Schlauch ersetzt werden, der für die Verwendung von LPG geeignet ist und den nationalen Standards des Verwendungslandes entspricht. Er sollte nicht länger als 1,5 m sein. Sollten Mindestabstände nicht eingehalten werden, kann es aufgrund von mangelnder Luftzufuhr um den Grill zu schwerwiegendem Aufflammen kommen, was die Herstellergarantie ungültig macht.

INFORMATIONEN ZUM GAS UND GASDRUCKREGLER

Dieser Grill ist nur für die Benutzung von LP-Gas konzipiert. Für die Anwendung mit diesem Grill werden Flaschengrößen von 4,5 kg oder mehr empfohlen. Geeignete LPG-Regler müssen einen Ausgangsdruck von 2,75 kPa haben. Damit der Grill sicher und effizient betrieben werden kann, muss der richtige Gasdruckregler und die richtige Flasche benutzt werden. Bitte wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gashändler für die passenden Gaszylinder. Wir weisen darauf hin, dass der Gasdruckregler, der mit diesem Grill geliefert wird, ein zugelassenes Modell ist.

Der Gewindetyp des Verteilerrohrs ist 5/8 Zoll x 18.
Für mehr Informationen zur Rohrgröße wenden Sie sich bitte an AS/

NZS 5601 /AG601.

Die Gasflasche muss immer in aufrechter Position gelagert und benutzt werden.



ANBRINGEN DES POL-GASDRUCKREGLERS AN DER GASFLASCHE

1. Sichergehen, dass sich alle Reglerschalter in der Aus-Position befinden.
2. Den Gasdruckregler, der mit diesem Grill geliefert wird, gegen den Uhrzeigersinn anschrauben und handfest anziehen. NICHT ZU STARK FESTZIEHEN!
3. Da der Druckregler mit einer weichen Nase versehen ist, sollte er nur um eine Vierteldrehung fester angezogen werden, nachdem der erste Widerstand verspürt wird.

ANSCHLIESSEN DER GASFLASCHE AN DAS GERÄT

Dieses Gerät ist nur für den Gebrauch mit Niederdruck-Butan, Propan oder deren Gemische geeignet und über einen elastischen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet. Der Grill ist für folgenden Betrieb eingestellt:

- * 28-30 mbar Druckregler mit Butangas bei Kategorie I3+
- * 37 mbar Druckregler mit Propangas bei Kategorie I3+
- * 37 mbar Druckregler mit Butan, Propan oder deren Gemische bei Kategorie I3B/P(37)
- * 30 mbar und 50 mbar Druckregler mit Butan, Propan oder deren Gemische bei Kategorie I3B/P(30) bzw. Kategorie I3B/P(50)



ACHTUNG!

Nur die auf dem Typenschild des Grills aufgeführte Gasart und -kategorie dürfen mit Ihrem Grill benutzt werden.

GASSCHLAUCH UND GASDRUCKREGLER

Nur Gasdruckregler und Schlauch benutzen, die bei richtigem Druck für LP-Gas zugelassen sind.

Der Gasdruckminderer sollte Standard EN12864 und die aktuellen Vorschriften des Landes, in dem er installiert ist, erfüllen. Diese können Sie bei Ihrem nächstgelegenen Gaszubehörlieferanten erfahren. Siehe technische Daten. Es ist streng verboten, einstellbaren Druck zu verwenden.

Der austauschbare Schlauchtyp sollte Standard EN1763-1-Klasse 3 erfüllen.

Der Schlauch muss die entsprechenden Normen des Landes, in dem er verwendet wird, erfüllen. Die Schlauchlänge muss 0,7 m (Minimum) und 1,5 m (Maximum) betragen.

Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden. Sichergehen, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist und außer dem Anschluss mit keinem anderen Teil des Grills in Berührung kommt. Es wird empfohlen, den Schlauch 1 Jahr nach dem Herstellungsdatum zu ersetzen oder wie es die nationalen Bedingungen erfordern.

DICHTHEITSPRÜFUNG (LECKTEST)

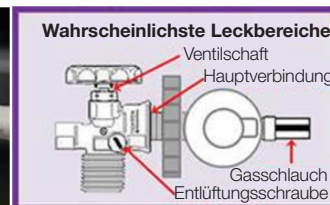
Wann soll getestet werden: Jedes Mal, wenn der Druckregler

an die Gasflasche angeschlossen wird, sollten die Gasflasche, der Gasdruckregler und die Schlaucheinheit mit dem Seifenwasserleckttest auf Lecks geprüft werden. Nach längerem Nichtgebrauch, z. B. zu Beginn der Grillsaison, soll ebenfalls getestet werden.

Was soll man verwenden: Man braucht eine Seifenwasserlösung, um auf Lecks zu testen. Eine Mischung von Flüssigseife und Wasser funktioniert gut (keine anderen Haushaltsreiniger verwenden).



Wie soll getestet werden: Seifenwasser in eine Sprühflasche oder Schüssel geben. Gasflasche aufdrehen, aber den Grill nicht anstellen. Als nächstes das gesamte Ventil, den Druckregler und die Schlaucheinheit mit Seifenwasser einsprühen, einschließlich der Schlauchanschlüsse beim Grill. Eine andere Möglichkeit ist, das Seifenwasser mit einem Farb- oder Küchenpinsel aufzutragen. Wenn es ein Gasleck gibt, dann formen sich Blasen und man kann auch Gas riechen. Wenn ein Leck gefunden wird, die Gasflasche sofort zudrehen!



Wenn ein Gasleck gefunden wurde, den Grill nicht anstellen oder versuchen, ihn zu benutzen. Zur Reparatur wenden Sie sich an Ihren örtlichen Grillhändler.

BETRIEB



WARNUNG!

Vor Beginn sicherstellen, dass Sie mit den Sicherheitsinformationen in diesem Handbuch komplett vertraut sind.

Dieser Grill ist nicht dazu vorgesehen, mehr als 66% der Grillfläche als feste Kochplatte zu benutzen. Wenn die Grillfläche komplett mit Grillplatten abgedeckt wird, kann sich übermäßige Hitze aufbauen und den Grill beschädigen.

- Brenner nie länger als 10 Minuten auf hoch eingestellt lassen, außer es wird tatsächlich gegrillt. Wenn der Brenner im angezündetem Zustand zischende Geräusche von sich gibt, kann er innen brennen. Brenner ausschalten, abkühlen lassen und nochmals versuchen.
- Nach jedem Gebrauch Gaszylinderventil schließen.
- Niemals Gegenstände aus Plastik oder Glas auf dem Grill benutzen.
- Den Grill nie bei starkem Wind benutzen.
- Die Gasflasche nie zur Seite legen (immer aufrecht stellen).
- Der elastische Gasschlauch oder die Elektrokabel sollten nie mit der heißen Oberfläche des Grills in Berührung kommen.
- Sich nie zu stark an die Seitenablagen des Grills lehnen oder versuchen, den Grill zu transportieren, indem er an den Seitenablagen angehoben wird.
- Vor dem ersten Grillen, den Grill gründlich mit heißem

Seifenwasser reinigen. Das ist nötig zur Beseitigung von Rückständen und Lösungsmitteln, Öl und Fett, die vom Herstellungsprozess zurückgeblieben sein könnten. Die Heiz- und Grillplatten sollten gründlich auf dieselbe Weise gereinigt werden.



ANMERKUNG:

Bevor der Grill zum ersten Mal benutzt wird, muss er angezündet werden und 30 Minuten lang auf der Niedrigstufe brennen.



WICHTIG

Bei dem mit diesem Grill gelieferten Gasdruckregler ist möglicherweise eine Überströmsicherheitsvorrichtung integriert. Diese löst sich aus, um bei einer Störung des Gasdruckreglers den Gasfluss zu verhindern. Es ist wichtig, dass der Benutzer des Grills sicherstellt, dass sich vor dem Öffnen der Gasflasche alle Gasventile am Grill in der AUS Position befinden. Wenn die Gasventile am Grill vor dem Öffnen des Gasflaschenventils offen sind, löst sich die Überströmvorrichtung aus und verhindert das Anzünden des Grills. Zum Neustart Grillventile und Gasflaschenventils schließen, 1 Minute warten und korrekt anzünden, wie unten beschrieben.

ANZÜNDEN DES GRILLS

Das Anzünden des Grills ist einfach, aber es muss entsprechend vorsichtig ausgeführt werden. Sichergehen, dass das Gas an der Gasflasche angestellt ist oder dass dem Grill Gas zugeführt wird. Ebenso darauf achten, dass die Grillhaube offen ist, falls Ihr Grill eine solche besitzt.

FUNKENZÜNDUNG

Den Knopfgregler drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf die Hochposition stellen. Ein Klickgeräusch sollte hörbar sein, da der Zünder Funken erzeugt, die das Gas entzünden. Wenn die Flamme sichtbar ist, den Zündknopf loslassen.

PROBLEME BEIM ANZÜNDEN

Wenn der Brenner sich beim ersten Versuch nicht entzündet, Gasregelschalter überprüfen und nochmals ein paar Mal versuchen. Entzündet sich der Brenner immer noch nicht, mit dem nächsten Zündversuch ein paar Minuten warten, damit sich das Gas verziehen kann. Falls kein zufriedenstellendes Ergebnis erzielt werden kann, wenden Sie sich an Ihren Händler, bevor Sie fortfahren.

Anmerkung: Wenn die Anweisungen zum Anzünden nicht vorschriftsmäßig befolgt werden, kann das zu einer Gefahrensituation führen

ANZÜNDEN DES HAUPTBRENNERS UND SEITENBRENNERS (INTEGRIERTE ZÜNDUNG)

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil an der Gasflaschen öffnen. ANMERKUNG: Die an diesem Grill montierten Ventile haben eine Sicherheitsvorrichtung. Das Ventil muss vor dem Drehen nach unten gedrückt werden. Diese Funktion verhindert zufälliges Einschalten des Knopfs.
4. Von der „AUS“ Position, den Reglerschalter nach unten drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch ()“ drehen, bis ein Klickgeräusch zu hören ist.
5. Schritt 4 drei- bis viermal wiederholen, bis sich der Brenner entzündet.
6. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten warten, dann wieder bei Schritt 4 beginnen.
7. Wenn ein Brenner angezündet ist, auf dieselbe Weise die anderen Brenner anzünden.
8. Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur

auf „Hoch ()“ - „Medium ()“ - „Niedrig ()“ einzustellen, je nachdem wieviel Hitze gebraucht wird.

MANUELLES ANZÜNDEN (HAUPTBRENNER)



WICHTIG

Wenn der Grill manuell angezündet werden soll, ein langes Zündholz in einem Zündholzhalter oder ein Grillfeuerzeug benutzen, damit man sich nicht die Hände verbrennt.

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil an der Gasflasche öffnen.
4. Von der „AUS“ Position, den Reglerknopf nach unten drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch ()“ drehen.
5. Ein angezündetes Zündholz (in einem Zündholzhalter) nahe an einen der Hauptbrenner halten. Der Brenner wird sich dadurch entzünden.
6. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten warten, dann wieder bei Schritt 4 beginnen.
7. Wenn ein Brenner angezündet ist, auf dieselbe Weise die anderen Brenner anzünden.
8. Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die Temperatur auf Hoch (☞) - Medium - Niedrig (☞) einzustellen, je nachdem wieviel Hitze gebraucht wird.

MANUELLES ANZÜNDEN (SEITENBRENNER)

1. Alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) stellen, dann das LP Tankventil öffnen. Beim Anzünden Gesicht und Körper immer so weit wie möglich vom Grill entfernt halten.
2. Den Deckel über dem Seitenbrenner öffnen.
3. Reglerknopf nach unten drücken und gegen den Uhrzeigersinn auf hoch stellen.
4. Wenn der Grill manuell angezündet werden soll, ein langes Zündholz in einem Zündholzhalter oder ein Grillfeuerzeug benutzen, damit man sich nicht die Hände verbrennt. Ein angezündetes Zündholz nahe an den Brenner halten, bis er sich entzündet.
5. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten warten, dann noch einmal versuchen. Wenn sich der Brenner nach wiederholten Versuchen immer noch nicht entzündet, wenden Sie sich an Ihren örtlichen Händler.

ANZÜNDEN DES HINTEREN BRENNERS

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil am Gaszylinder öffnen.
4. Den Knopf für den hinteren Brenner zusammen mit dem Druckknopf für die elektronische Zündung auf dem Seitenbrennertisch betätigen.
5. Von der „AUS“ Position den Reglerknopf drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf Hoch (☞) stellen.
6. Den Knopf 4 Sekunden lang in der Hoch (☞) Position gedrückt halten, während der Druckknopf für die elektronische Zündung gedrückt wird.
7. Diese Schritte von Anfang an 3-4 Mal wiederholen, bis sich der Brenner entzündet hat.
8. Wenn sich der hintere Brenner entzündet hat, den Reglerknopf für den hinteren Brenner 20 Sekunden lang in der Hoch (☞) Position gedrückt halten, bis die Flamme gleichmäßig brennt, dann loslassen.
9. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten lang warten, dann die Schritte von Anfang an wiederholen.
10. Den Knopf gegen den Uhrzeigersinn drehen, um die

Temperatur auf Hoch (🔥) - Medium - Niedrig (🔥) einzustellen, je nachdem wieviel Hitze gebraucht wird.

MANUELLES ANZÜNDEN (HINTERER BRENNER)

1. Vor dem Anzünden des Grills den Deckel öffnen.
2. Überprüfen, dass sich alle Schaltknöpfe auf „AUS“ (OFF) befinden.
3. Das Gasregelventil an der Gasflasche öffnen.
4. Von der „AUS“ Position den Reglerknopf für den hinteren Brenner drücken und dann gegen den Uhrzeigersinn auf „Hoch (🔥)“ stellen.
5. Ein angezündetes Zündholz (in einem Zündholzhalter) nahe an den hinteren Brenner halten. Der Brenner wird sich dadurch entzünden.
6. FÜR HINTEREN BRENNER: LP Gas braucht länger für den Weg vom Ventil zum hinteren Brenner. Reglerknopf für den hinteren Brenner weitere 20 Sekunden lang in der „Hoch (🔥)“ Position gedrückt halten, bis die Flamme gleichmäßig brennt, dann loslassen. Vorgang von Schritt 4 an drei- bis viermal wiederholen, bis sich der Brenner entzündet hat.
7. Wenn sich der Brenner nicht entzündet, abschalten und 5 Minuten lang warten, dann den Vorgang von Schritt 4 an wiederholen.



WICHTIG

Wenn der hintere Brenner zum ersten Mal angezündet wird, muss sowohl der hintere Brenner als auch das Gasrohr, welches vom Ventil zum Brenner führt (von der vorderen zur hinteren Seite des Grills) mit Gas gefüllt werden, damit eine Zündung Erfolg hat. Den Knopf für den hinteren Brenner drücken und langsam gegen den Uhrzeigersinn drehen, bis das Zündungsgeräusch (Klicken) hörbar ist. Diesen Vorgang wiederholen, aber kurz vor dem Zündungsklick stoppen, den Knopf ungefähr 10 Sekunden lang gedrückt halten, damit das Gas zum hinteren Brenner fließen kann, dann ganz aufdrehen, um das Gas zu entzünden. Das Anzünden des hinteren Brenners wird wahrscheinlich beim ersten Mal nicht klappen, in diesem Fall Vorgang wiederholen.



ANMERKUNG:

Der hintere Infrarot-Brenner ist so konzipiert, dass er nur auf „Hoch (🔥)“ brennt.



WICHTIG

Eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Gaszufuhrventils bereithalten und vor jedem Gebrauch die Anschlüsse überprüfen.



WARNUNG!

- Grill nicht anzünden, wenn Gasgeruch vorhanden sind.
- Es ist wichtig, sicherzugehen, dass nach dem Gebrauch alle Reglerventile, einschließlich des Gaszylinderventils, zuge dreht sind.
- Wenn der hintere Brenner oder die Rotisseriefunktion benutzt werden, 1 oder 2 Hauptbrenner auf niedriger Stufe benutzen, falls etwas mehr Hitze benötigt wird.
- Bei geschlossener Grillhaube den hinteren Brenner nicht zusammen mit den Hauptbrennern auf hoher Stufe benutzen.
- Vorsicht / Gefahr: Äußerste Sorgfalt ist angebracht, wenn bei geschlossener Grillhaube gegrillt wird. Um sicheres Grillen zu gewährleisten, müssen Hitze und Temperatur häufig überprüft werden.
- Zu hohe Temperaturen können Brände verursachen.

ABSTELLEN EINES BRENNERS

Um einen Brenner auf die ‚AUS‘ Position zu stellen, sind zwei Schritte notwendig. (1) Den Knopf im Uhrzeigersinn auf Hoch (🔥) stellen (2) dann den Knopf drücken und im Uhrzeigersinn in die ‚AUS‘ Position stellen

ABSTELLEN DES GRILLS

Wenn die Benutzung des Grills beendet ist, Gas an der Flasche abstellen. Alle Reglerventile drücken und im Uhrzeigersinn auf die „AUS“ Position stellen. Warten, bis der Grill genügend abgekühlt ist, bevor der Deckel aufgesetzt oder die Grillhaube geschlossen wird. Wenn der Grill abgekühlt ist, sollte er immer mit einem Schutzüberzug abgedeckt werden, um Ihren Besitz vor den Elementen zu schützen, wenn er nicht in Gebrauch ist.

WARMHALTEROST

Mit den Warmhalterosten kann man gegrillte Speisen bequem warmhalten oder andere Dinge, wie z. B. Brötchen aufwärmen. Vor dem Gebrauch immer überprüfen, ob der Warmhalterost ordentlich angebracht ist.

GRILLEN

Die Brenner erhitzen die Flammenverteiler unter dem Grill, welche wiederum das Grillgut auf dem Grill erhitzen. Die beim Grillen freiwerdenden natürlichen Bratensäfte fallen auf die Flammenverteiler darunter und verdampfen. Der daraufhin aufsteigende Rauch heftet sich beim Aufsteigen an das Grillgut und verleiht ihm dieses einzigartige Grillaroma.

GLATTE GRILLPLATTE / GERILLTE GRILLPLATTE

Die Brenner erhitzen die Grillplatten direkt, die dann das darauf liegende Grillgut grillen. Auf diese Weise können kleinere Dinge gegrillt werden, wie z. B. Meeresfrüchte, die bei einem Rost durch die Ritzen fallen könnten. Die Platten sind auch gut geeignet für Speisen, die hohe Temperaturen bei kurzer Grillzeit erfordern, wie z. B. Gemüse und kleinere Fischstücke. Ebenso kann die Grillplatte genau wie eine Küchenbratpfanne zum Anbraten von Steaks, Braten von Eiern etc. benutzt werden.

GRILLPLATTE UND GRILLSCHALE NICHT GLEICHZEITIG BENUTZEN. DAS KANN ZUR ÜBERHITZUNG DES GRILLS FÜHREN UND EINEN BRAND VERURSACHEN.

GRILLEN UND ANWENDUNG DER GRILLHAUBE

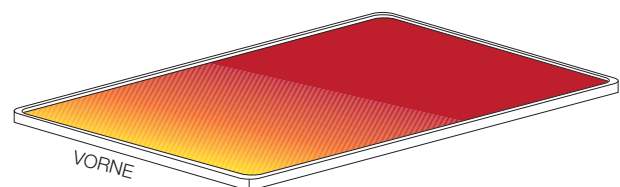
Grills, die mit einer Grillhaube ausgestattet sind, bieten die Möglichkeit, mit geschlossener Haube zu grillen, wobei eine Art Ofen gebildet wird, in dem Speisen gebraten werden können, wie z. B. große Bratenstücke, ein ganzes Huhn, etc.



WARNUNG!

Wenn die Brenner beim Grillen mit geschlossener Grillhaube auf hoch gestellt sind, besteht Brandgefahr. Wenn die Grillhaube geschlossen ist, staut sich die Hitze im Inneren des Grills gewaltig. Daher ist es WICHTIG, darauf zu achten, dass alle Brenner auf niedrig gestellt sind, um zu verhindern, dass das Grillgut verbrennt und dadurch der Grill beschädigt wird. Unnötiges Öffnen der Haube vermeiden, da bei jedem Öffnen Hitze verloren geht. Temperaturanzeige benutzen, um die Temperatur des Grills zu überprüfen. DEN GRILL AUF KEINEN FALL ÜBERHITZEN. WÄHREND DES GRILLENS SOLLTE EIN GRILL NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT GELASSEN WERDEN!

Aus Sicherheitsgründen heizen sich Grillplatten und Roste nach vorne zu nicht so stark auf.



Die Tatsache, dass die Temperatur vorne leicht niedriger ist, kann leicht behoben werden, indem das Grillgut auf der Grillplatte oder dem Rost rotiert wird.

AUFFLAMMKONTROLLE

Wenn Fleisch gegrillt wird, kann es zu Aufflammen kommen, wenn Fett und Säfte auf die Flammenverteiler tropfen. Der dabei entstehende Rauch verleiht dem Fleisch sein typisches Grillaroma, aber bei zu viel Aufflammen kann das Fleisch verbrennen. Um Aufflammen zu kontrollieren, wird empfohlen, vor dem Grillen Fleisch und Geflügel von überschüssigem Fett zu befreien. Auch sollten die Brenner während des Grillens auf die niedrige Stufe gestellt werden. Aufflammen schließlich löschen, indem Natron oder Salz direkt auf die Flammverteiler gestreut wird. Wenn mit irgendetwas in der Nähe der Grilloberfläche hantiert wird, immer die Hände schützen. Wenn in der Tropfschale ein Fettfeuer entstehen sollte, alle Knöpfe ausschalten, das Gas an der Flasche abdrehen und warten, bis das Feuer ausgegangen ist. Die Tropfschale nicht herausziehen oder mit Wasser begießen.

GRILLEN MIT WAHLWEISEM SONDERZUBEHÖR DREHSPIEßSET-GRILLEN (WAHLWEISE)

Mit den Fleischklammern das Fleisch in der Mitte sichern, den Drehspieß von Hand drehen, um das Gleichgewicht zu testen, falls nötig, die Position des Grillguts ausgleichen. Die Spitze des Spießes in den Motor stecken und testen, dass alles korrekt läuft. Das Benutzen des hinteren Brenners zum Braten auf einem Grill ist etwas anders und hängt davon ab, was Sie bevorzugen. Eine Empfehlung ist, 1-3 der Hauptbrenner zu benutzen, um das Fleisch zu braten und gegen Ende des Bratvorgangs dann den hinteren Brenner, um den Braten knusprig braun zu rösten. Je nach Größe des Bratens kann es sehr lange dauern, wenn lediglich der hintere Brenner zum Braten benutzt wird. Den hinteren Brenner nicht zusammen mit voll aufgedrehten Hauptbrennern benutzen, wenn die Grillhaube geschlossen ist.



WARNUNG!

- Vorsicht / Gefahr: Höchste Vorsicht ist geboten, wenn mit geschlossener Grillhaube gegrillt wird. Um sicheres Grillen zu gewährleisten, müssen Hitze und Temperatur häufig überprüft werden.
- Zu viel Hitze kann Brände verursachen.

1. Vorsichtig die gusseisernen Grilloberflächen und den Warmhalterost vom Grill entfernen.
2. Die Flammenverteiler in die Mitte des Grills platzieren. Über diesem Bereich wird das Fleisch gegrillt.
3. Eine der Fleischklammern auf den Spieß schieben und mit der Flügelschraube fest in Position schrauben. Das Fleisch mit der Spitze des Spießes aufspießen und zur Mitte des Spießes schieben. Darauf achten, dass die Fleischklammer ganz im Fleisch sitzt. Die andere Fleischklammer auf den Spieß und in das Fleisch schieben und mit der Flügelschraube fest in Position schrauben. Zum optimalen Drehspießbraten, muss der Braten sicher in der Mitte des Spießes sitzen und im Gleichgewicht sein, so dass der Bratenspieß frei rotieren kann, ohne Beeinträchtigung durch die Grilloberflächen. Lose Fleischteile müssen befestigt werden, so dass sie nicht herunterhängen und das Drehen des Bratenspießes beeinträchtigen können.
4. Die Spitze des Spießes in den Motor stecken. Das andere Ende des Spießes in die gegenüberliegende Halterung legen.
5. Den Grill anzünden.
6. Den Drehspieß Motor anschalten und mit dem Braten beginnen. Die Grillhaube ist so konzipiert, dass sie während des Drehspieß Grillens geschlossen werden kann.
7. Speisen immer auf der niedrigsten Stufe braten, damit sie nicht verbrennen oder zerkochen.
8. DEN GRILL AUF KEINEN FALL ÜBERHITZEN. WÄHREND DES GRILLENS SOLLTE EIN GRILL NIEMALS UNBEAUF SICHTIGT GELASSEN WERDEN!
9. Wenn beim Drehspießset-Braten indirekte Hitze benutzt wird (indem die Brenner direkt unter dem Fleisch nicht benutzt

werden – Braten wie im Backofen), kann ein Backblech (bei einigen Modellen nicht mitgeliefert) unter das Grillgut gestellt werden, damit Fett und Bratensäfte aufgefangen werden.

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.

EDELSTAHPFLEGE 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 Scheuerpulver, 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 geölten Emaille-Oberflächen können Speisen haften bleiben. Die Oberflächen können leichter gereinigt werden, wenn sie erst über Nacht eingeweicht werden.

WARTUNG UND ERSATZ DER BRENNER

Sofern die Brenner bei normalem Gebrauch ordnungsgemäß funktionieren, kann man sie sauber halten, indem Rückstände nach jedem Gebrauch abgebrannt werden. Einmal pro Jahr Brenner entfernen und reinigen, oder immer dann, wenn sich starke Rückstände gebildet haben, um sicherzugehen, dass sich keine Anzeichen von Verstopfungen (Schmutzreste, Insekten) in den Brennerlöchern, in der Primärluftzufuhr, oder im Hals der Edelstahlbrenner befindet. Verstopfungen mit einem Pfeifenreiniger beseitigen. Wenn die Brenner wieder eingefügt werden, darauf achten, dass sie folgendermaßen platziert werden. Der Brennerhals passt über den Ventilauslass, die oberen Klappen der Gassammler passen über die Brenneroberseiten.

Sowohl die Edelstahlbrenner als auch die Flammenverteiler besitzen eine bestimmte Betriebslebensdauer. Diese Produkte sind oft Bratensäften und extremer Hitze ausgesetzt in einem Bereich des Grills, der durch regelmäßige Reinigung leicht vernachlässigt werden kann. Ersatzteile sind bei Ihrem örtlichen Grillhändler erhältlich.

REINIGUNG DER BRENNEREINHEIT

Zur Reinigung und / oder zum Austausch von Brennerersatzteilen, oder bei Zündproblemen diese Anweisungen befolgen.

1. Gas an den Reglerknöpfen und am LP Zylinder abstellen.
2. Grillroste und Fettschale entfernen.
3. Mit einem Schraubenzieher oder einer Spitzzange die Splints unter jedem Brennerfuß entfernen.
4. Vorsichtig jeden Brenner hoch- und von den Ventilöffnungen wegziehen.

Wir empfehlen drei verschiedene Methoden zur Reinigung der Brennerrohre. Wählen Sie die, die für Sie am einfachsten ist.

(A) Einen steifen Draht (ein Drahtkleiderbügel funktioniert gut) zu einem kleinen Haken biegen. Den Haken mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner schieben.



(B) Eine schmale Flaschenbürste mit einem biegsamen Griff benutzen (KEINE Drahtbürste verwenden) und mehrmals durch jedes Brennerrohr und jeden Brenner schieben.

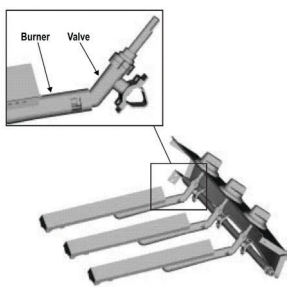
(C) Augenschutz tragen: einen Luftschlauch benutzen, um Druckluft in das Brennerrohr und aus den Luftöffnungen zu blasen. Jede Öffnung überprüfen, dass sie auch Luft durchlässt.

5. Mit einer Drahtbürste die Außenfläche der Brenner abbürsten, um Essensreste und Schmutz zu entfernen.
6. Eventuell verstopfte Öffnungen mit einem steifen Draht, wie z. B. einer Büroklammer reinigen.
7. Brenner auf Schäden überprüfen. Aufgrund normaler Abnutzung und Korrosion können sich manche Löcher vergrößern. Wenn größere Risse oder Löcher gefunden werden, Brenner ersetzen.

**SEHR WICHTIG:**

Brennerrohre müssen wieder in die Ventilöffnungen einrasten. Siehe Anweisungen unten.

8. Brenner vorsichtig wieder einbauen.
9. Splints unter jedem Brennerfuß wieder anbringen.
10. Fettschale und Grillroste zurückstellen.

**WARNUNG! SPINNEN UND INSEKTEN**

Spinnen und Insekten können sich in den Grillbrennern einnisten und Gas vorne aus dem Brenner austreten lassen. Das ist äußerst gefährlich und kann einen Brand verursachen, wodurch der Grill beschädigt und nicht mehr sicher benutzt werden kann.

WANN SOLLTE MAN AUSSCHAU NACH SPINNEN HALTEN

Die Brenner sollten mindestens einmal pro Jahr untersucht werden, oder jedes Mal in nachfolgend aufgeführten Fällen:

- Gasgeruch in Zusammenhang mit gelblich brennenden Brennerflammen.
- Der Grill erreicht seine Temperatur nicht.
- Der Grill heizt sich ungleichmäßig auf.
- Die Brenner machen Knallgeräusche.

**ANMERKUNG:**

Beim Grillen mit dem hinteren Brenner brät das Grillgut in seinem eigenen Saft, überschüssiger Bratensaft tropft in das Backblech.

Bei geschlossener Grillhaube kann Ihr Grill sicher benutzt werden, aber die Innentemperatur muss überprüft werden. Grillen mit dem hinteren Brenner ist für einen langsamen Grillvorgang konzipiert, damit das Grillgut saftig wird. Außentemperaturen und Wind können die Innentemperaturen beeinflussen. Als Richtschnur dienen Temperaturen um 165°C bis 180°C.

**ANMERKUNG:**

- Gemüse und Kräuter können in das Backblech gegeben werden. Während diese braten verleihen sie gleichzeitig dem Grillgut einen würzigen Beigeschmack.
- Wenn der hintere Brenner und der Drehspieß benutzt werden, 1 oder 2 der Hauptbrenner bei niedriger Hitze mitbenutzen, wenn ein wenig Extrahitze benötigt wird.

**WARNUNG!**

- Den hinteren Brenner nicht zusammen mit den Hauptbrennern auf hoher Stufe benutzen, wenn die Grillhaube geschlossen ist.
- Vorsicht / Gefahr: Bei geschlossener Grillhaube mit äußerster Vorsicht grillen. Die Hitze und die Temperaturen müssen häufig überprüft werden, um sicheres Grillen zu gewährleisten.
- Zu viel Hitze kann einen Brand verursachen.

übermäßigem Aufflammen kommen. Dies kann Ihren Grill schwer beschädigen und ist durch die Garantie nicht abgedeckt.

GRILLKÖRPER**WARNUNG!**

Wenn der Grill nicht gereinigt wird, besteht Brandgefahr!

Mit einem weichen Plastik- oder Holzschaber regelmäßig überschüssiges Fett vom Grillkörper entfernen. Es ist nicht notwendig, alles Fett vom Grill zu entfernen. Wenn er vollständig gereinigt werden sollte, heißes Seifenwasser und ein Tuch, oder nur eine Nylonbürste benutzen. Vor dem Komplettsäubern Grilloberflächen und Brenner entfernen. Gasregler oder Verteilerrohr nicht in Wasser tauchen. Nachdem der Grillkörper wieder vorsichtig zusammengebaut wurde, die Funktion der Brenner überprüfen.

BEFESTIGUNGSELEMENTE

Alle Schrauben und Bolzen, etc. sollten in regelmäßigen Abständen überprüft und angezogen werden.

BEENDEN DES GRILLVORGANGS

Nach jedem Grillen, die Grillbrenner auf die Hoch (☼) Position stellen und 5 Minuten lang abbrennen lassen. Dieser Vorgang brennt Essensreste ab und erleichtert dadurch die Reinigung.

AUFBEWAHRUNG

Den Grill an einem kühlen, trockenen Ort aufbewahren. Die Brenner mit Aluminiumfolie abdecken, um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Schmutzreste in den Brenneröffnungen ansammeln. Sie sollten den Grill immer mit einem Schutzüberzug abdecken, um Ihren Besitz vor den Elementen zu schützen, wenn er nicht in Betrieb ist. Wenn der Grill drinnen aufbewahrt wird, muss die Gasflasche abgekoppelt werden. An einem trockenen, gut durchlüfteten Platz im Freien und nicht in der Nähe von Hitzequellen oder Funkenbildung lassen. Kinder nicht mit der Flasche hantieren lassen.

Um Ihren Besitz zu schützen, wird empfohlen, den Grill mit einem geeigneten Schutzüberzug abzudecken. Aber bitte vor dem Abdecken darauf achten, dass der Grill immer abgekühlt, von allen Verunreinigungen oder Schmutz gesäubert und gründlich trocken sein sollte. Wenn diese Informationen nicht befolgt werden, kann es sein, dass die Grillabdeckung eher ein Nährboden für Korrosion als eine Schutzvorrichtung darstellt.

**ANMERKUNG:**

Wenn der Grill für längere Zeit abgedeckt stehen gelassen wird, hin und wieder auf Korrosion und Vorhandensein von Insekten untersuchen. Zum zusätzlichen Schutz Oberflächen einölen.


SERIENNUMMER

Die Seriennummer Ihres Grills befindet sich auf der Seitenwand. Sollten Sie weitere Hilfe von Ihrem örtlichen Händler oder von Masport für ihren Grill benötigen, halten Sie diese Seriennummer bereit, da wir mit ihrer Hilfe den Grill schnell identifizieren können.

TROPFSCHALE

Nach jeder Benutzung, Tropfschale, Tropfblech und Folienblech darauf überprüfen, ob sich Fett angesammelt hat. Wenn diese Geräte nicht gepflegt werden, kann es zu einem Fettbrand oder zu

TECHNISCHE DATEN

 0063/18 PIN: 0063BS7110		<ul style="list-style-type: none"> • Nur für die Verwendung im Freien • Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Von Kleinkindern fernhalten. • Vor dem Gebrauch des Geräts Bedienungsanleitung genau lesen. • Warnung: Es ist verboten, Gaszylinder in diesem Fach unterzubringen. 			
		Gerätebezeichnung	Gasgrill zur Verwendung im Freien		Seriennr.
Modell-Nr.		CBA-411BYB			
Geräteklasse		13+(28-30/37)	13B/P(30)	13B/P(37)	13B/P(50)
Gasart		Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch	
Gasdruck		28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar 50 mbar
Gesamtwärmeeinbringung (h)		22,1 kW		22,1 kW	24,5 kW 22,2 kW
Gasverbrauch		1607 g/h		1607 g/h	1782 g/h 1615 g/h
Gaseinlass	Hauptbrenner	0,97 mm		0,97 mm	0,97 mm 0,84 mm
	Seitenbrenner	0,89 mm		0,89 mm	0,89 mm 0,79 mm
	Hinterer Brenner	0,97 mm		0,97 mm	0,97 mm 0,89 mm
Masport LTD, Auckland, Neuseeland					

546005.A.1

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.

PROBLEMBEHANDLUNG

PROBLEME	MÖGLICHE URSACHE	PROBLEMBEHEBUNG
INTEGRIERTE ZÜNDUNG 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
ELEKTRONISCHE ZÜNDUNG (HINTERER BRENNER) 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
BRENNER KANN MIT ZÜNDHOLZ NICHT ENTZÜNDET WERDEN	Kein Gas	Ventil an der Gasflasche
	Gasfluss ist nicht gleichmäßig	Brennerrohre reinigen
	Inkorrekte Montage zwischen Brenner und Ventil	Erneut zusammenbauen
GELBE ODER ORANGE FLAMMEN MIT GASGERUCH	Unvollständige Verbrennung	Brennereingang auf Verstopfungen, wie z. B. Spinnen überprüfen Luftklappe auf korrekte Einstellung überprüfen Ursache untersuchen
NIEDRIGE HITZE, WENN DER KNOFF IN DER HOCH ()“ POSITION IST	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
AUFFLAMMEN	Überschüssiges Fleischfett	Vor dem Grillen Fett abschneiden
	Zu hohe Temperatur	Einstellen
	Fettablagerung	Reinigen
FLAMMENAUSFALL	Zu starker Wind	Windstilleren Platz finden
STICHFLAMMEN	Zu hoher Gasdruck	Gashändler anrufen
FLAMMENRÜCKSCHLAG	Brenner verstopft	Reinigen
FETTBRAND	Fett hat sich auf dem Grillgut angesammelt	Knöpfe und LP Gasflasche abschalten, Deckel offen lassen, Feuer ausbrennen lassen. Grill reinigen, wenn er abgekühlt ist.

CONTENTS

CONTENTS	24
SAFETY AND WARRANTY INFORMATION	24
PARTS - MAESTRO BARBECUES	26
ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MAESTRO BARBECUE	27
ROTISSERIE ASSEMBLY INSTRUCTIONS	33
INSTALLATION	35
CONNECTING THE GAS CYLINDER TO THE APPLIANCE	36
LEAK TESTING	36
OPERATION	36
CARE AND MAINTENANCE	39
TECHNICAL DATA	42
TROUBLESHOOTING	42
CHECKLIST	43

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.

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. LPG 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! (Refer to page 35).

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. The regulator must have an outlet pressure of 2.75kPa. You must have the correct regulator and bottle for the barbecue to operate safely and efficiently. 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, Masport 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 Masport BBQ warranty. Do not use a cylinder that is unsafe.

DISPOSAL OF PACKAGING

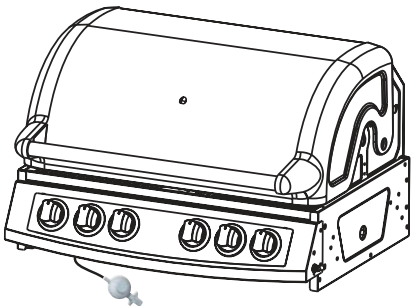
Remove all protective packaging including any protective film from stainless steel surfaces. Make sure you properly dispose of, or recycle the packaging material where possible to comply with applicable waste disposal laws in your area.

IMAGES

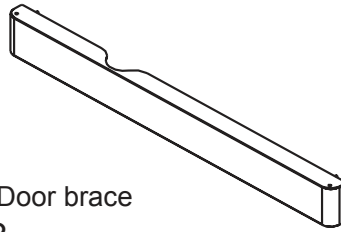


Maestro

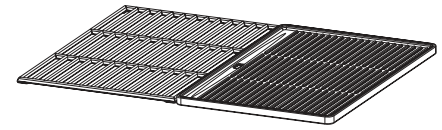
PARTS - MAESTRO BARBECUES



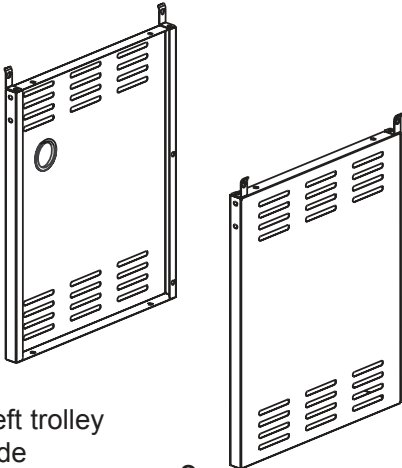
1 Grill Body Assembly & Hood



8 Door brace

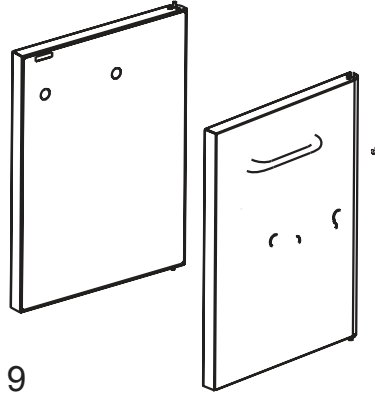


14 Grill & Plate



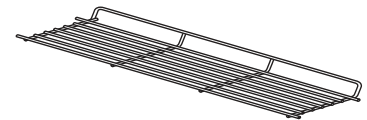
2 Left trolley side

3 Right trolley side

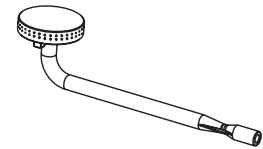


9 Left door

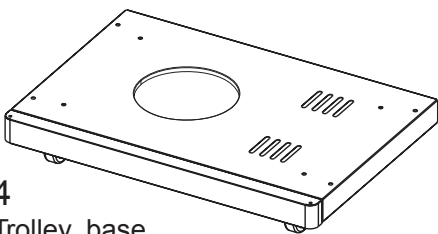
10 Right door



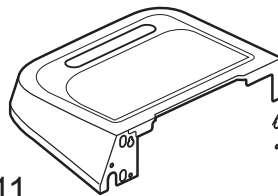
15 Warming rack



16 Burner for the right side shelf



4 Trolley base



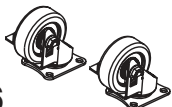
11 Left side shelf



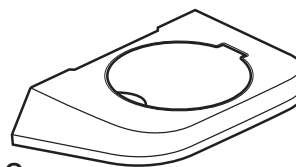
17 M4x6 Screw x 2



5 Wheels



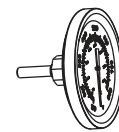
6 Locking Castor wheels



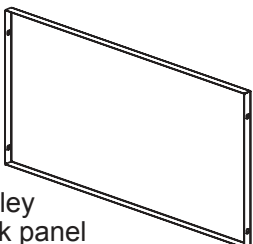
12 Right side burner



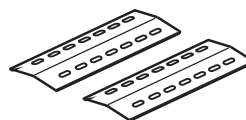
18 M6x10 Screw x 22



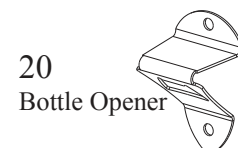
19 Temperature Gauge



7 Trolley back panel



13 Flame tamers



20 Bottle Opener

ASSEMBLY INSTRUCTIONS - MAESTRO BARBECUE

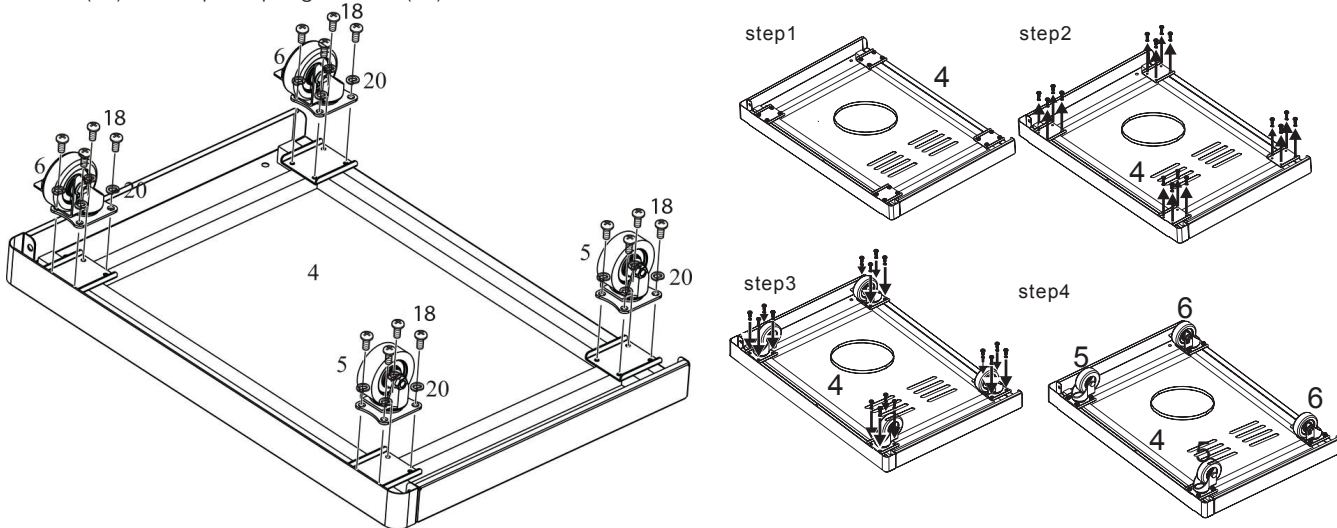


NOTE:

Before beginning assembly, ensure all listed parts and hardware are included.
When assembling the barbecue, ensure it is sitting on a flat surface.

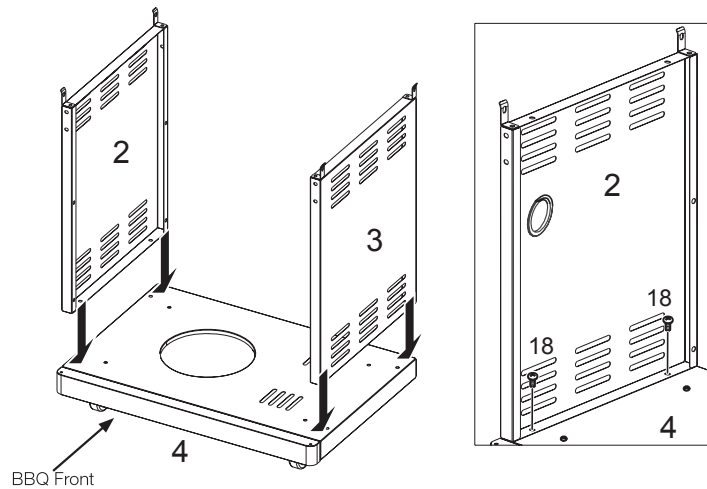
STEP 1

Assemble 2 x pcs Castors (5) to the front of the Base tray (4), assemble 2 x pcs Castors (6) to the rear of the Base tray using 16pcs Screw M6x10 (18) and 16pcs Spring Washer (20).



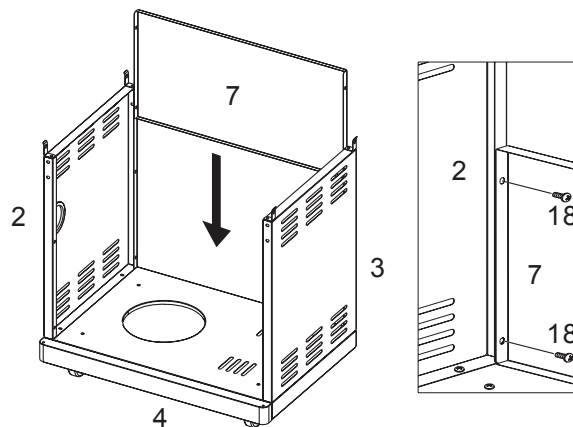
STEP 2

Assemble the Left panel (2) and Right panel (3) using 4pcs Screw M6x10 (18).



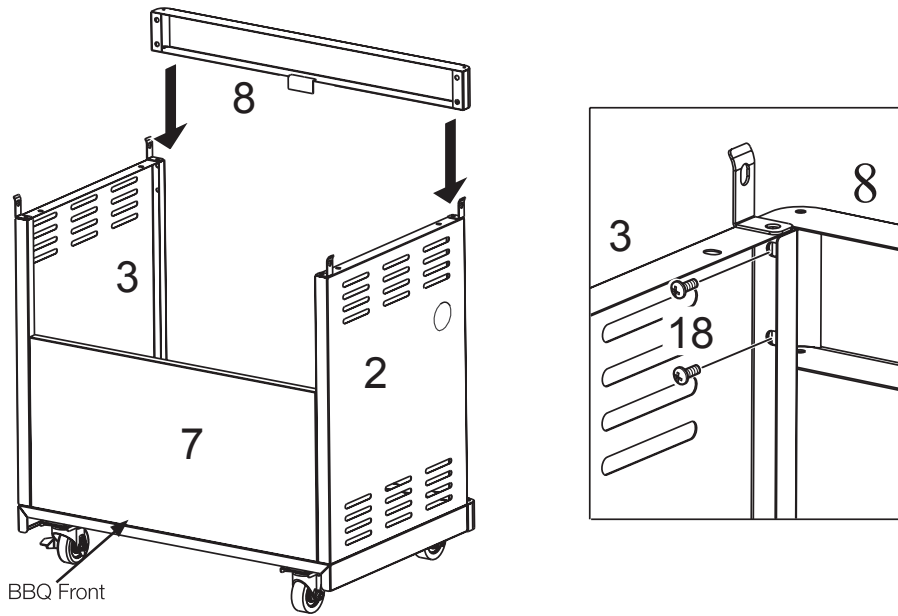
STEP 3

Assemble the Back panel (7) using 4pcs Screw M6x10 (18).



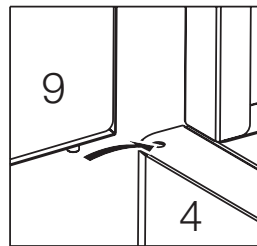
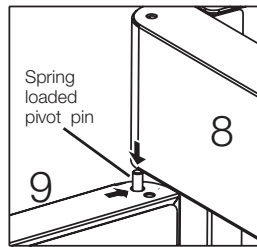
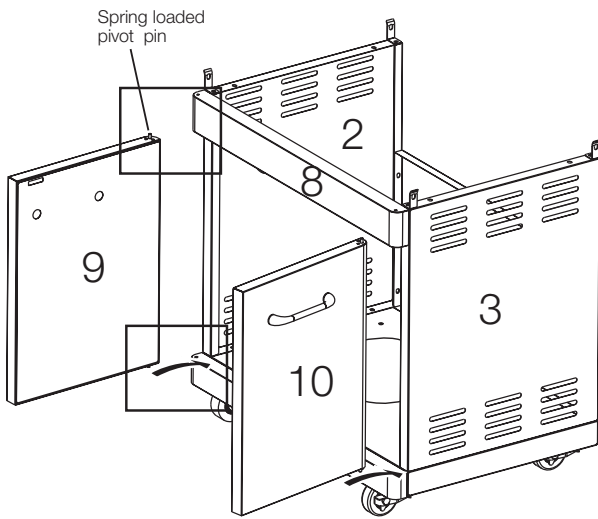
STEP 4

Assemble the Door Stop (8) using 4pcs Screw M6x10 (18).

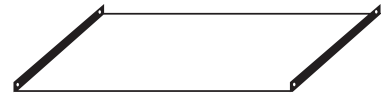


STEP 5

Fit the Left Hand Door (9) and Right Hand Door (10) to the assembled cabinet.



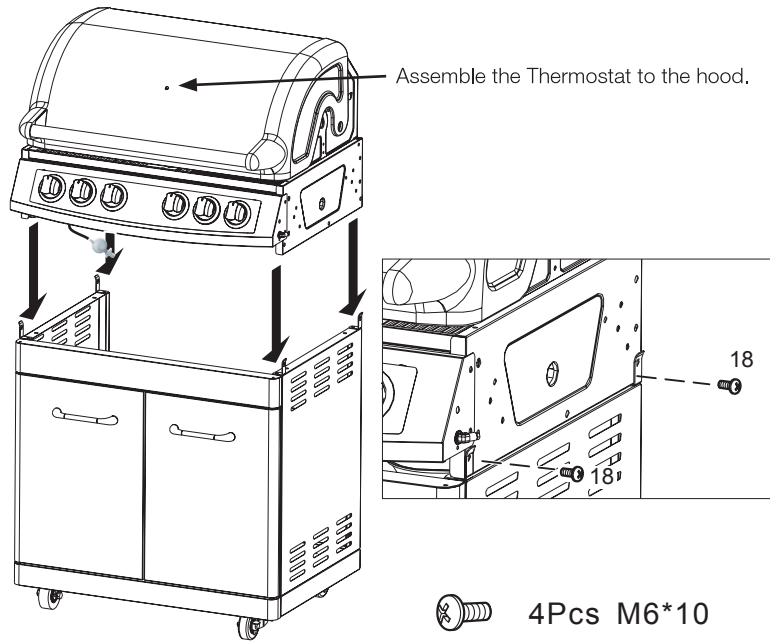
Barbecues fitted with a cabinet top panel:
Position this in place, inside the four side retainers prior to fitting the Hood/Grill assembly.





STEP 6

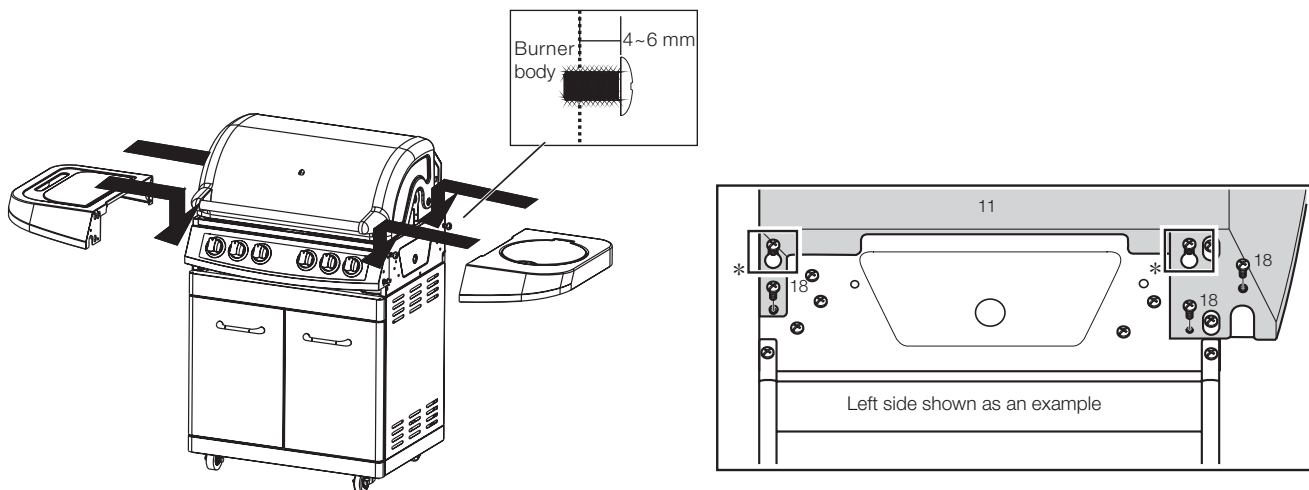
Remove all packaging from inside the Hood (1). Remove cooking grills/plates. The Hood/Grill assembly (1) is very heavy and requires two persons to lift it into place. Secure the grill body to the side retainers located on the side panels (2) & (3) using 4pcs Screw M6x10 (18).



The hood is packaged without the temperature gauge being assembled.

STEP 7

Loosen the screws located on the left and right side plates of the Grill Body Assembly (1). Lift, lower, and hook the Left Side Shelf (11) over the loosened screws, securing it to the Grill Body Assembly (1). Repeat it to secure the Right Side Shelf (12) to the Grill Body Assembly (1).

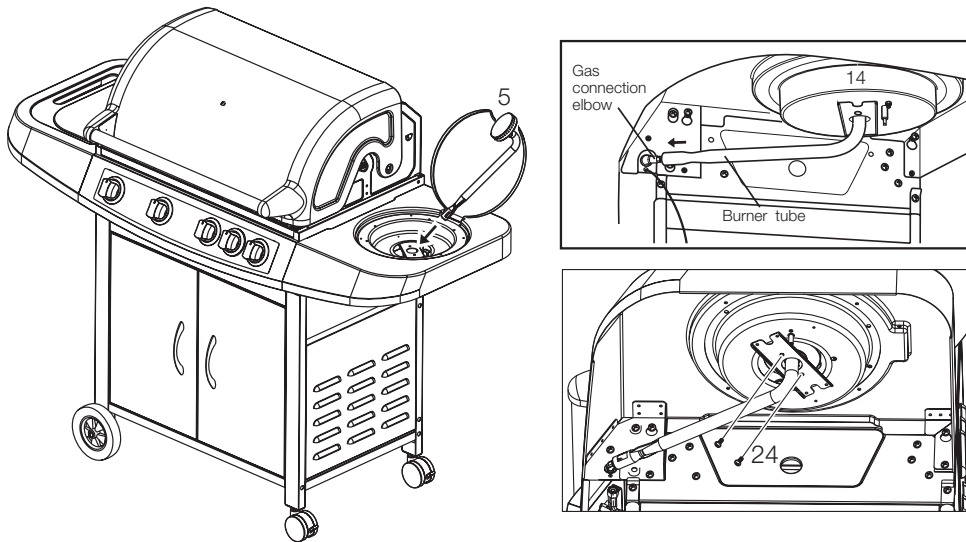


NOTE:

Screws No. 18 are placed into position ready for the side table assembly.

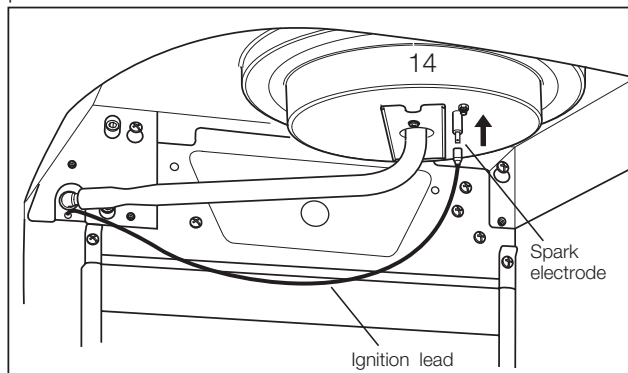
STEP 8

Open the lid of the Right Side Shelf (14) and insert the end of the Burner (16) into the corresponding hole in the Right Side Shelf (12). Connect the end of the Burner (16) with the Gas Connection Elbow and then securely attach the Burner (16) using M4x6 Screws (24).



STEP 9

Connect the Ignition Lead wire to the Spark Electrode.



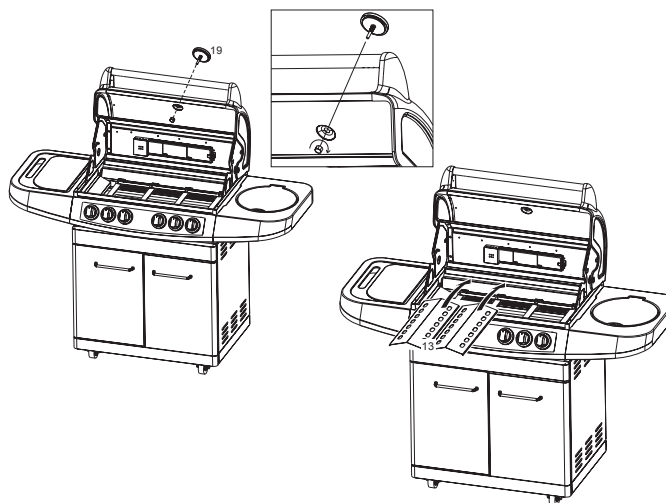
STEP 10

Remove the fasteners from the temperature gauge spindle, insert into the hood, align the gauge and tighten using the same fasteners. Place the Flame Tamers (13) over burners using vent slots in back as a guide for positioning of the flame guards (as indicated).



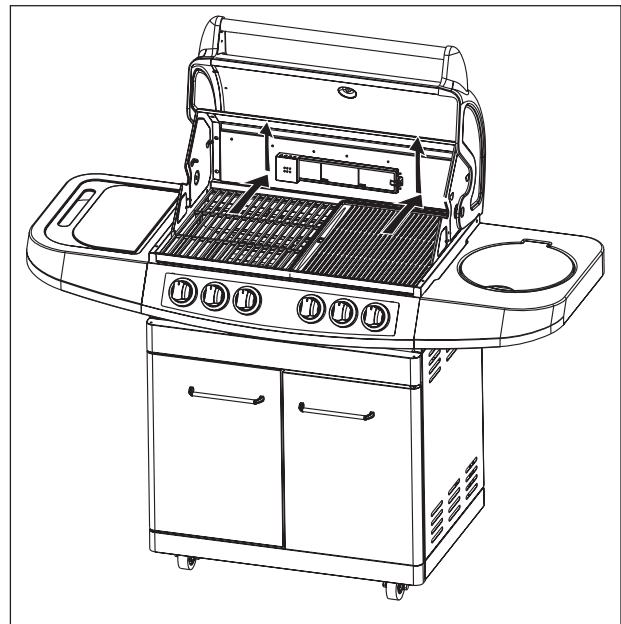
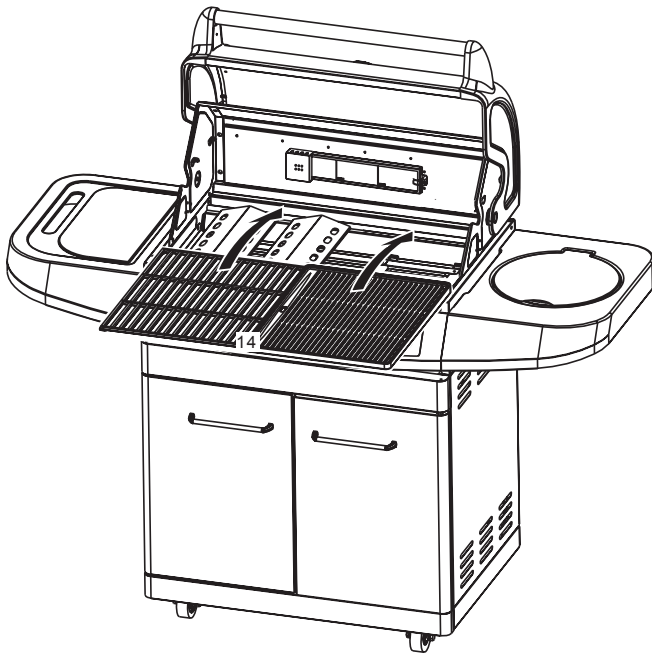
NOTE:

Place the flame tamers only beneath the grill.



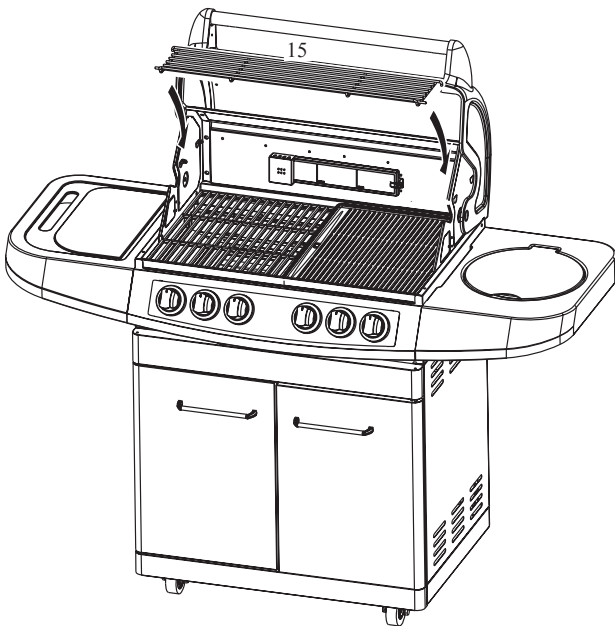
STEP 11

Insert the grill/s or grill/hotplate as shown.



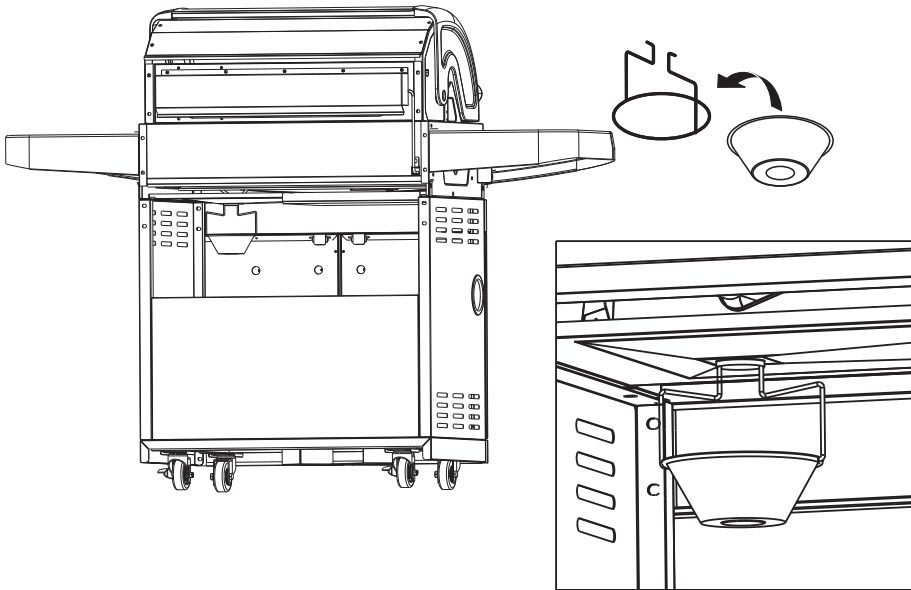
STEP 12

Place the warming rack (15) into the supports.



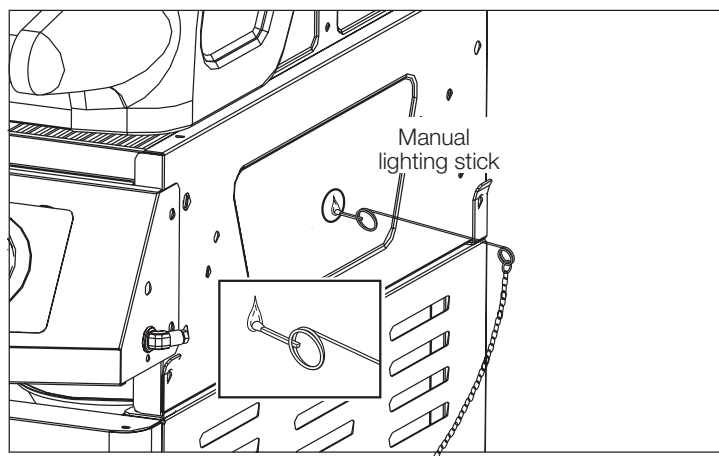
STEP 13

Attach drip cup to the drip tray.



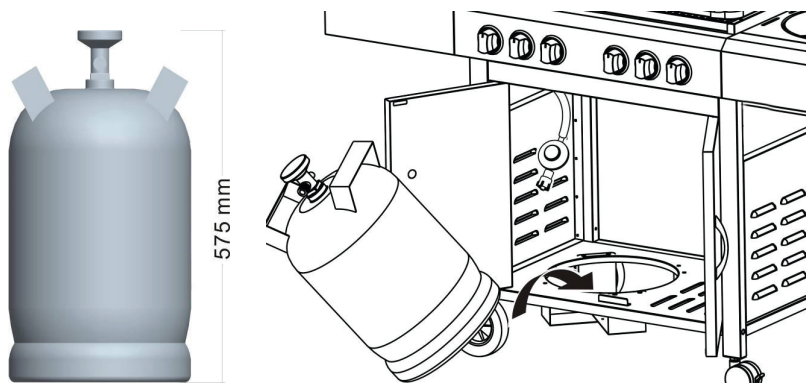
STEP 14

Should for any reason the barbecue requires manual lighting then a long match should be fitted to the lighting stick, lit and placed into position. Activate the main burner closest to the lit match. Once this burner is lit, activate the next burner in-line and continue this action to light all burners.



STEP 15

Check if your barbecue is configured with an additional panel separating the barbecue grille and the barbecue trolley. Check if the gas cylinder height is no more than 575mm and the diameter of the gas cylinder is no more than 300mm. If the gas cylinder does not exceed these dimensions, the gas cylinder can be placed inside the trolley when using.

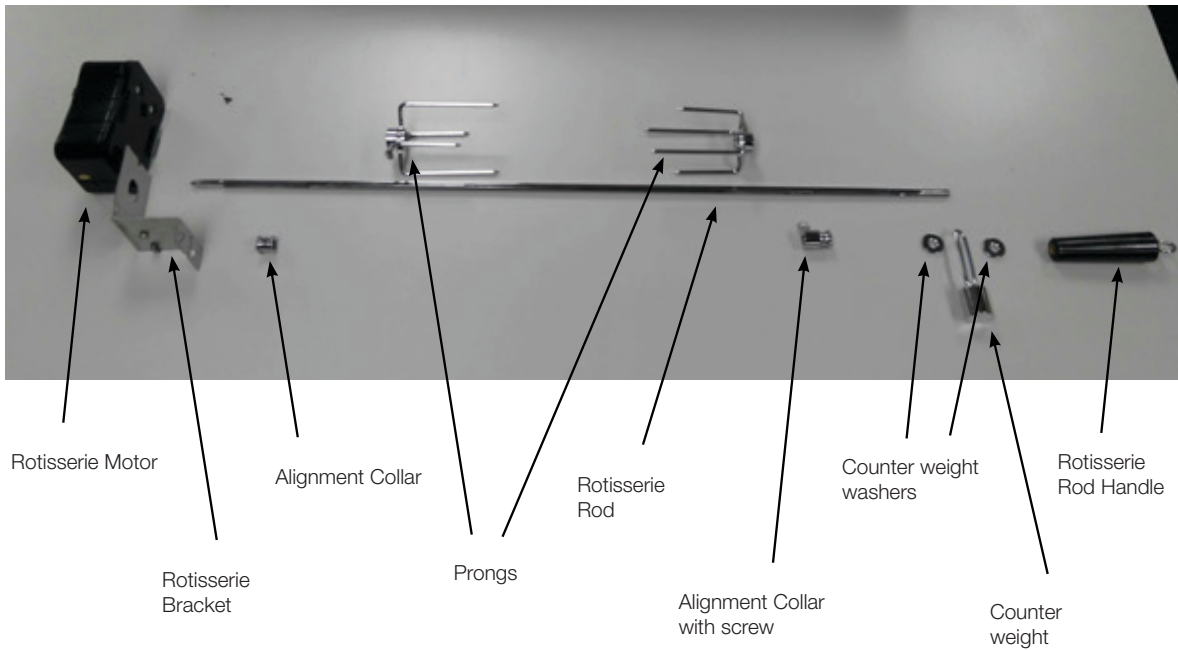


ROTISSERIE ASSEMBLY INSTRUCTIONS

TOOLS NEEDED FOR ASSEMBLY

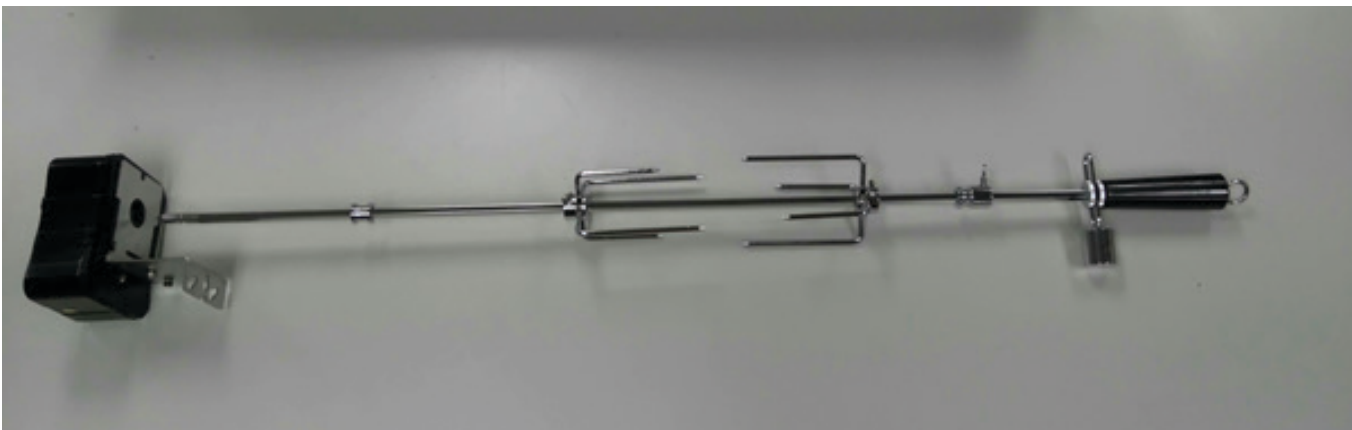
Crosshead screwdriver, 10mm spanner.

ROTISSERIE COMPONENTS



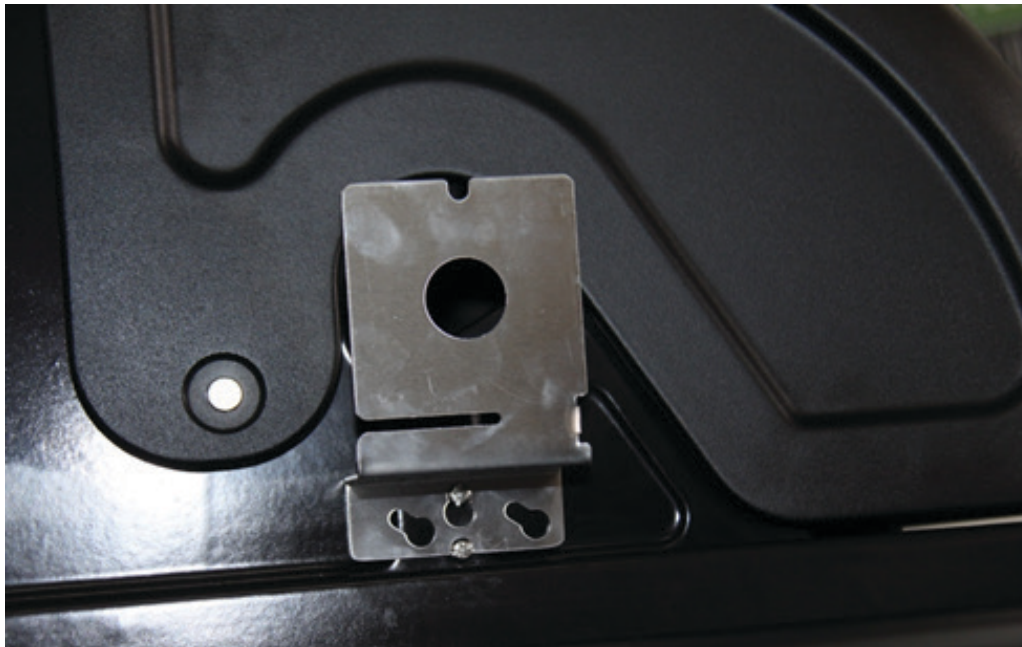
ASSEMBLING THE ROTISSERIE ROD WITH PRONGS

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. Slide the alignment collar without screw on the spike end of the rotisserie rod.



ATTACHING THE ROTISSERIE BRACKET ONTO THE BBQ GRILL:

1. 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.
2. Using the one eye hole and other half circle notch attach the rotisserie bracket to the side panel of the grill body.



ATTACHING THE ROTISSERIE MOTOR AND ROTISSERIE ROD ONTO THE BBQ GRILL:

Slide the Rotisserie motor on to the bracket and place the rotisserie rod assembly locating in the square bush in the motor. Keep the sleeve in the side panel notch to give the minimum friction while rotating.



While using the rotisserie, adjust the counter weight if the product being cooked is not balanced

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:

- From sides: 430mm; From back: 430mm
- From above (vertical): 1000mm

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:

3. An enclosure with walls on all sides, but at least one permanent opening at ground level and no overhead cover.
4. Within a partial enclosure that includes an overhead cover and no more than two walls.
5. 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
6. 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:

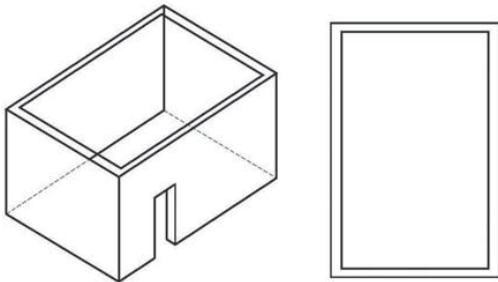


FIGURE F1-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 1

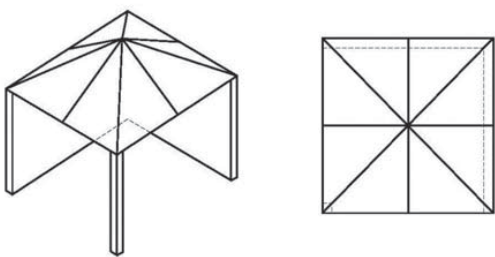


FIGURE F2-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 2

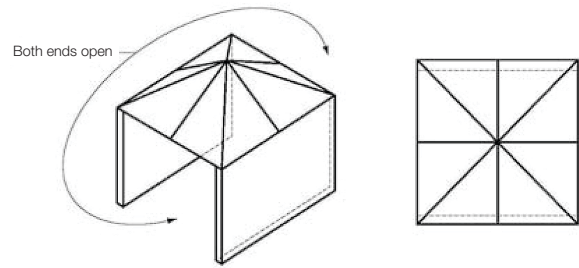


FIGURE F3-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 3

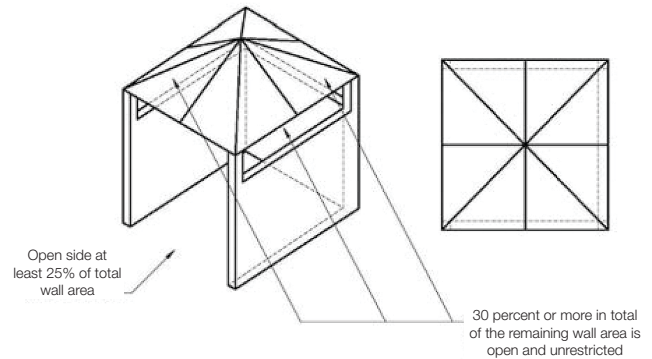


FIGURE F4-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 4

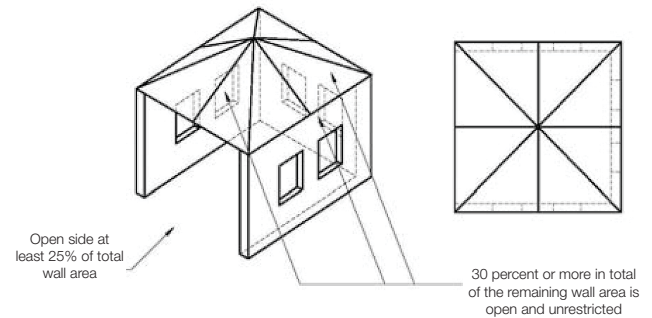


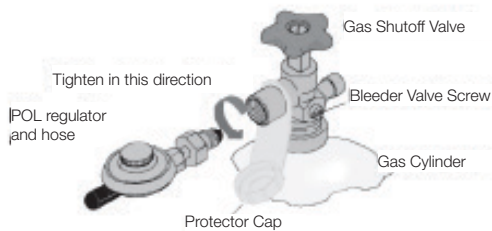
FIGURE F5-OUTDOOR AREA-EXAMPLE 5

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.

GAS AND REGULATOR INFORMATION

This barbecue is designed for LP gas use only. Bottle sizes of 4.5kg or greater are recommended for use with this barbecue. Suitable LPG regulators must have an outlet pressure of 2.75 kPa. You must have the proper regulator and bottle in order for the barbecue to operate safely and efficiently. Please consult your local gas dealer for the most suitable gas cylinders. Please note the regulator supplied with this barbecue is of an approved type. The manifold thread type is 5/8" x 18. For more information on pipe sizing, please refer to AS/NZS 5601 /AG601. The gas cylinder must always be stored or used in an upright position.



FIXING THE POL GAS REGULATOR TO THE CYLINDER

Confirm all barbecue control knobs are in the off position. Hand-tighten the regulator supplied with this barbecue to the gas cylinder by screwing in an anti-clockwise direction. **DO NOT OVER TIGHTEN!** As the regulator is fitted with a soft nose, it should only be tightened a further 1/4 turn after resistance is first felt.

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 HOSE AND GAS REGULATOR

Use only regulator and hose approved for LP Gas at the correct pressures. The pressure adjuster should comply with the standard EN12864 and current regulations in the country where it is installed, which may be found at your nearest retailer of gas items. Refer to the technical date. It is strictly prohibited to use adjustable pressure

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

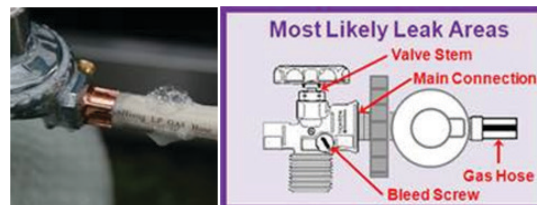
When to Test: The BBQ gas bottle, regulator & hose assembly should be checked for leaks, using the soapy water leak test, every time you reconnect your regulator to the BBQ gas bottle. You should also test after any long period of non-use, such as at the

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.

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 and then turn control knob anti-clockwise to the "High (🔥)" position until hearing 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 "High (🔥)" 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" position 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 high 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

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 "High (🔥)" position.
6. Keep the knob pushed in at the "High (🔥)" position for 4 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 "High (🔥)" 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 High (🔥) 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 High (🔥) 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

When the rear burner is lit for the first time, both the rear burner and the gas pipe going from the valve to the burner (from the front to the rear of the BBQ) needs to be charged with gas for a successful ignition. Push the Rear Burner knob in and slowly turn anti-clockwise and note when ignition (click) sound is heard. Repeat the action but stop turning just prior to the ignition click, keeping the knob depressed (in) for approximately 10 seconds to allow the gas to flow to the rear burner, then complete the turn to ignite the gas. Lighting the rear burner may not occur in the first instance, repeat if the first ignition fails.

**NOTE:**

The Infrared Rear Burner is configured to only burn on High (🔥)."

**IMPORTANT**

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

**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.

TURNING OFF A BURNER

To turn a burner to the 'OFF' position, it's a two step action. (1) Turn the knob clockwise to High (🔥) (2) then push in the knob and turn 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 elements 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

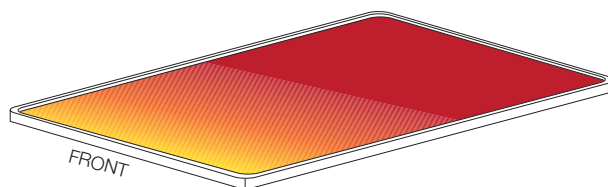
Barbecues equipped with a roasting hood give the option of cooking with hood closed to form an 'oven' for roasting food, such as joints of meat, whole chickens, etc.

**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)**

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.

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.

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 contaminates. 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 AND REPLACEMENT

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.

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.

CLEANING THE BURNER ASSEMBLY

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

1. Turn gas off at control knobs and LP Tank.
2. Remove cooking grates and grease tray.
3. Remove cotter pins from beneath each burner "foot" using a screwdriver or needle nose pliers.
4. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

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

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



(B) Use a narrow bottle brush with a flexible handle (DO NOT use a brass wire brush), run the brush through each burner tube and burner several times.

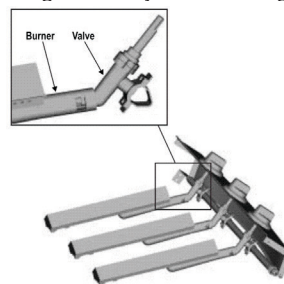
(C) Wear eye protection: use an air hose to force air into the burner tube and out the air ports. Check each port to make sure air comes out each hole.

5. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
6. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
7. Check burner for damage, due to normal wear and corrosion

some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must re-engage valve openings. See instructions below.

8. Carefully replace burners.
9. Replace cotter pin beneath each burner.
10. Replace grease tray and cooking grates.



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.



NOTE:

Cooking with the rear burner allows the food to "self baste" as it is turned, any excess juices will fall into the baking dish.

Your BBQ is safe to use with the hood closed however the internal temperature must be checked. Cooking with the rear burner is designed to be a slow cooking process, this allows the food to be succulent. External temperatures and breeze will effect the internal temperature, as a guide this should be around 165°C to 180°C.



NOTE:

- Vegetables and herbs can be placed into the baking dish, these items will cook/flavour the food at the same time.
- 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.



WARNING!

- 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.

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.

SERIAL NUMBER

The serial number of your barbecue is located on 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.

TECHNICAL DATA

 0063/18 PIN: 0063BS7110		<ul style="list-style-type: none"> • Nur für die Verwendung im Freien • Offene Geräteteile können sehr heiß sein. Von Kleinkindern fernhalten. • Vor dem Gebrauch des Geräts Bedienungsanleitung genau lesen. • Warnung: Es ist verboten, Gaszylinder in diesem Fach unterzubringen. 			
Gerätebezeichnung	Gasgrill zur Verwendung im Freien		Seriennr.		
Modell-Nr.	CBA-411BYB				
Geräteklasse	13+(28-30/37)		13B/P(30)	13B/P(37)	13B/P(50)
Gasart	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemisch		
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	37 mbar	50 mbar
Gesamtwärmeeinbringung (h)	22,1 kW		22,1 kW	24,5 kW	22,2 kW
Gasverbrauch	1607 g/h		1607 g/h	1782 g/h	1615 g/h
Gaseinlass	Hauptbrenner	0,97 mm	0,97 mm	0,97 mm	0,84 mm
	Seitenbrenner	0,89 mm	0,89 mm	0,89 mm	0,79 mm
	Hinterer Brenner	0,97 mm	0,97 mm	0,97 mm	0,89 mm
Masport LTD, Auckland, Neuseeland					

546005.A.1

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
INTEGRATED IGNITION 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
ELECTRONIC IGNITION (REAR BURNER) 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
Burner can't light by match	No gas	Open the LP tank valve
	Gas flow is not smooth	Clear burner tubes
	Incorrect assembly between burner and valve	Re-assemble
Yellow or orange flames, with gas odour	Incomplete combustion	Check the burner inlet for obstruction such as spiders Check air shutter for correct adjustment Check for the source
Low heat with knob in High (🔥)" position	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
Flare up	Excessive meat fat	Cut off fat before grilling
	Over high temperature	Adjust
	Grease deposit	Clean
Flame out	Over high winds	Find a less windy place
Flame lifting	Over high gas pressure	Call the gas dealer
Flashback	Burner port blocked	Clean
Grease fire	Grease accumulated in food	Turn off knobs, LP tank valve, leave lid open, let fire burn out. Clean the grill when cool.



Masport®

Masport Begrenzt
1-37 Mt Wellington Autobahn
Panmure
Auckland 1060
New Neuseeland
P: 0800 627 767 (Neuseeland)
P: 1300 366 225 (Australien)

Urheberrechte © 2018 Masport Begrenzt