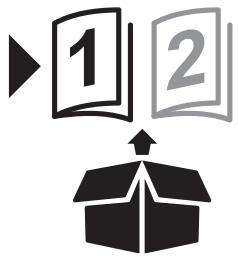


	<p>IMPORTANT</p> <p>This is a combined document. Please ensure that the two instruction manuals are split out and printed separately, including blank pages.</p> <p>PLEASE DO NOT PRINT THIS PAGE.</p>
	<p>重要说明</p> <p>这是一份组合文档。请确保将两份说明书分开并单独打印，包括空白页。</p> <p>请勿打印此页。</p>
	<p>IMPORTANT</p> <p>Le présent document est unifié. Veuillez vous assurer que les deux notices soient scindées et imprimées séparément, en y incluant les pages vierges.</p> <p>MERCI DE NE PAS IMPRIMER CETTE PAGE.</p>
	<p>WAŻNE</p> <p>Dokument zbiorczy. Należy upewnić się, że instrukcje są rozdzielone i wydrukowane osobno, włącznie z pustymi stronami.</p> <p>NIE NALEŻY DRUKOWAĆ NINIEJSZEJ STRONY.</p>
	<p>WICHTIG</p> <p>Das ist ein kombiniertes Dokument. Bitte stellen Sie sicher, dass die beiden Bedienungsanleitungen einschließlich der leeren Seiten getrennt und separat gedruckt werden.</p> <p>DIESE SEITE BITTE NICHT DRUCKEN.</p>
	<p>ВАЖНО!</p> <p>Это объединённый документ. Разделите руководство по эксплуатации и руководство по технике безопасности, а затем распечатайте их по отдельности, включая пустые листы.</p> <p>НЕ ПЕЧАТАЙТЕ ЭТУ СТРАНИЦУ.</p>
	<p>IMPORTANT</p> <p>Acesta este un document combinat. Asigurați-vă că cele două manuale de instrucțiuni sunt create separat și tipărite individual, inclusiv paginile libere.</p> <p>NU TIPĂRIȚI ACEASTĂ PAGINĂ.</p>
	<p>IMPORTANTE</p> <p>Este es un documento combinado. Asegúrese de que ambos manuales de instrucciones se separan y se imprimen por separado, incluyendo las páginas en blanco.</p> <p>NO IMPRIMA ESTA PÁGINA.</p>
	<p>IMPORTANTE</p> <p>Isto é um conjunto de documentos. Verifique se os dois manuais de instruções estão separados e são impressos separadamente, incluindo as páginas em branco.</p> <p>POR FAVOR NÃO IMPRIMA ESTA PÁGINA.</p>
	<p>ÖNEMLİ</p> <p>Bu, birleştirilmiş bir belgedir. Lütfen iki kullanma kılavuzunun ayrılmış boş sayfalar dahil edilerek ayrı olarak yazdırıldığından emin olun.</p> <p>LÜTFEN BU SAYFAYI YAZDIRMAYIN.</p>

Mygar



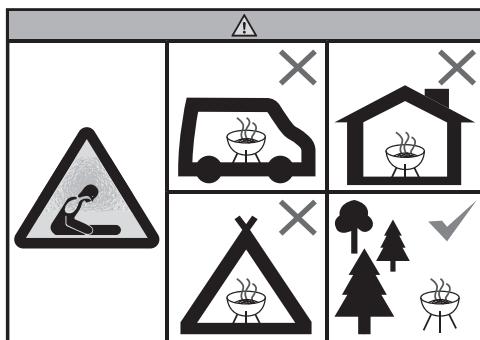
3663602496502 / 3663602496618



Safety

EN Before you start

- **IMPORTANT:** Read the instructions before using the appliance. Keep these instructions for future reference.
- For domestic OUTDOORS use only.
- Do not use indoors.



Unpack

- Check the pack and make sure you have all of the parts listed.
- It is recommended that the carton is cut open and spread out on the floor to use as a protective surface during assembly.
- When you are ready to start, make sure that you have the right tools to hand, plenty of space and a clean dry area for assembly.
- Remove all transit packaged parts from the inside of the grill body before assembly. Ensure all packaging and plastic bags are disposed of safely.
- **IMPORTANT:** Remove all protective film from stainless steel parts when assembling and before using the appliance.

Safety warning

General

- **WARNING: OUTDOOR USE ONLY,** barbecues should not be used in any enclosed space or inside/under a gazebo or similar outdoor structures due to CARBON MONOXIDE and FIRE HAZARDS.
- **IMPORTANT:** Ensure the appliance is only positioned and used on flat, LEVEL, non flammable surface or ground to aid with fat/grease run off.
- This appliance is not intended for use with charcoal or other similar fuel.
- This product is not suitable for use with Lava Rock.

- Position the gas supply bottle on level ground next to the appliance and safely away from any source of heat.
- (For models with extendable worktop or foldable side shelf) Make sure the worktop/side shelf is fully extended/unfolded and locked before use.
- Always leak test the unit – annually, when dismantled, when parts are replaced, or if the gas cylinder is removed or replaced. **FAILURE TO DO THIS COULD CAUSE SERIOUS INJURY, OR DAMAGE TO THE APPLIANCE.**
- Always replace worn parts – do not use appliance if a leak, wear, or damage is found.
- DO NOT use petrol, white spirit, lighter fluid, alcohol or other similar chemicals to ignite the appliance.
- **WARNING:** Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- DO NOT move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- DO NOT cook with the hood/lid (if present) down when the control knobs set to 'HIGH' – this will damage your appliance. (With hood/lid down cook on 'Low').
- DO NOT leave this product unattended when in use.
- The handle may become very hot during use. Always open the hood (if present) using oven gloves or mittens holding the centre of the handle.
- Take care when opening the hood (if present) to ensure that hot steam does not burn you.
- Keep children and pets at a safe distance from the unit when in use.
- **IMPORTANT:** Do not obstruct any ventilation openings in the appliance body.
- DO NOT allow grease, fat or food residue to build on or in the appliance – RISK OF FIRE.
- Never overload the grill with food – evenly space over the cooking grill surface, ensuring sufficient air circulation to the burners.
- If you smell gas – turn off the appliance, extinguish all flames, open the hood (if present). If the odour continues, immediately contact your gas supplier.
- In the event of an uncontrollable fire, immediately disconnect the gas cylinder moving it away from fire and contact the fire services. **DO NOT PUT YOURSELF AT RISK!**
- Ensure aerosols are not used near this unit when in use.
- When storing the appliance or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.
- Never store gas bottles indoors.
- Gas bottles should never be stored or used laid on their side.
- Should you need to change the gas bottle, confirm that the appliance is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, naked flames, sparks, etc.) near before proceeding.
- DO NOT modify the appliance. Any modification to this appliance may be dangerous. Never dismantle the injectors from the product.
- Failure to read and follow these instructions could result in serious injury or damage to property.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- **IMPORTANT:** Whilst every care is taken in the manufacture of this product, care must be taken during assembly in case sharp edges are present.
- DO NOT TIGHTEN EXCESSIVELY; DO NOT USE TEFLON RIBBON OR LIQUID SEALING ON THE CONNECTIONS.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.



Safety

Choosing a location

- USE OUTDOORS ONLY. This product should be placed in a well-ventilated area. NEVER use indoors, in an enclosed area or below ground level.
- Take care to ensure that it is not placed UNDER any combustible surface or material.
- The sides of this appliance should NEVER be closer than 1 metre from any combustible surface or material.
- IMPORTANT: Do not obstruct any ventilation openings in the appliance body.
- Do not place the cylinder under the gas grill.

Mounting the regulator on the gas cylinder

- This product is intended for use with LPG bottled gas only. (A regulator complying with standard EN16129 of 28~30 mbar must be used for Butane gas or 37 mbar for Propane gas.)
- NEVER use an adjustable regulator with this product.
- This appliance is intended to use only with Calor Patio Gas® green propane bottle, which will supply gas all year round, even on cold winter days.

- Butane bottles, normally blue, or BBQ gas will supply sufficient gas in summer. Butane gas must not be used in colder temperatures. Contact your local gas supplier for advice.
- Position the gas supply bottle on level ground next to the appliance and safely away from any source of heat. Should you need to change the gas bottle, confirm that the appliance is switched off, and that there are no sources of ignition (cigarettes, naked flames, sparks, etc.) near before proceeding.
- Always use a flexible gas hose complying with EN16436-1 to connect the appliance with the gas cylinder and regulator.
- Inspect the gas hose to ensure it is free from any twists or tension. The hose should hang freely with no bends, folds, or kinks that could obstruct free flow of gas. Apart from the connection point, no part of the hose should touch any hot parts.
- Always inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use.
- If the hose is damaged, it must be replaced with a hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use. The length of the hose must not exceed 1.5m.

Leak testing

- IMPORTANT: Perform the leak test before use in a well-ventilated area.
- NEVER USE AN OPEN / NAKED FLAME TO TEST FOR LEAKS AT ANYTIME, DO NOT IGNITE THE APPLIANCE DURING THE LEAK TESTING.
- Confirm all the control knobs are in the off position.
- Correctly connect the gas cylinder to the appliance as in the previous section.
- Open the control valve of gas cylinder.
- Check for leaks by brushing a solution of $\frac{1}{2}$ water and $\frac{1}{2}$ soap (washing up liquid) over all gas system joints, including all valve connections, hose connections, regulator connections and jubilee clip.
- OBSERVE: If bubbles form over any part of the joints there is a leak.
- Always wipe the mixed solution from all connections after leak testing.
- Turn off the gas and tighten all joints.
- Repeat test. If bubbles form again, do not use the appliance. Please contact your local dealer for assistance.
- Leak test annually and whenever the gas bottle is removed or replaced.

Flare-up control

- IMPORTANT: FLARE UPS CAN OCCUR FROM RESIDUE FAT AND JUICES DRIPPING ONTO THE BURNERS AND HOT VAPOUR BAR.
- To reduce this regularly clean the burners and vapour bar.
- To control flare-up, it is advisable to trim away excess fat from meat and poultry before grilling.
- The burners should always be placed on the low setting during cooking.
- Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the appliance.

Technical specifications

Country	GB	
EAN	3663602496502	
Reference (Model number)	SRGG21220-19	
Nominal heat input	5.86 kW	
Gas type	Propane	Butane
Nominal gas consumption	Propane	419 g/h
	Butane	426 g/h
Gas pressure	Propane	37 mbar
	Butane	28-30 mbar
Injector size	Main	0.80 mm
	Side (if appl)	n/a
Injector marking	0.80	
Appliance category	I3+(28-30/37)	

Disposal



Waste electrical products should not be disposed of with household waste. Please recycle where facilities exist. Check with your Local Authority or local store for recycling advice.

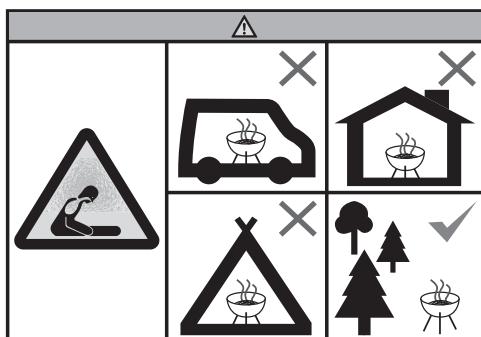




Sécurité

FR | Avant de commencer

- **IMPORTANT :** lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Conserver ces instructions pour référence ultérieure.
- Pour un usage domestique, en **EXTÉRIEUR** uniquement.
- Ne pas utiliser à l'intérieur.



Déballage

- Vérifier le paquet et s'assurer qu'il contient toutes les pièces énumérées.
- Une fois l'emballage ouvert, il est recommandé de le mettre à plat au sol afin de s'en servir comme surface de protection lors de l'assemblage.
- Avant de commencer, veiller à disposer des outils adaptés, d'un espace suffisant ainsi que d'une surface propre et sèche pour l'assemblage.
- Sortir toutes les pièces emballées pour le transport de l'intérieur du gril avant l'assemblage. Veiller à mettre tous les emballages et sacs plastiques au rebut de manière adéquate.
- **IMPORTANT :** retirer tous les films de protection se trouvant sur les pièces en acier inoxydable lors de l'assemblage et avant d'utiliser l'appareil.

Avertissement de sécurité

Généralités

- **ATTENTION : UTILISATION A L'EXTERIEUR UNIQUEMENT**, les barbecues ne doivent pas être utilisés dans des espaces fermés ou à l'intérieur de/sous un belvédère, ni dans toutes structures extérieures similaires en raison du dégagement de MONOXYDE DE CARBONE et des RISQUES D'INCENDIES.

- **IMPORTANT :** assurez-vous que l'appareil est toujours placé et utilisé sur une surface ou un sol plan, HORIZONTAL et non inflammable afin de faciliter l'écoulement des graisses.
- Ce produit n'est pas prévu pour l'utilisation de charbon de bois ou de tout autre combustible de ce type.
- Ce produit n'est pas adapté à l'usage d'ustensiles en pierre de lave.
- Placez la bouteille de gaz sur un sol horizontal, près de l'appareil et suffisamment à l'écart de toute source de chaleur.
- (Pour les modèles équipés d'une tablette escamotable ou d'une tablette latérale pliable) Assurez-vous que la tablette/tablette latérale est entièrement déployée/ dépliée et verrouillée avant toute utilisation.
- Effectuez le test de détection des fuites chaque année, et systématiquement lors du démontage, du remplacement de pièces et quand la bouteille de gaz est retirée ou remplacée. NEGLIGER CE POINT PEUT ENTRAINER DES BLESSURES SERIEUSES OU ENDOMMAGER L'APPAREIL
- Toujours remplacer les pièces usées: ne pas utiliser l'appareil en cas de fuite, usure ou dommage.
- N'utiliser ni pétrole, ni white-spirit, ni liquide d'allumage, ni alcool ou autre produit similaire pour allumer l'appareil.
- ATTENTION : des parties accessibles peuvent être très chaudes. Eloigner les jeunes enfants.
- NE PAS déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermez le robinet du récipient de gaz après usage.
- NE PAS cuisiner avec le couvercle (s'il est présent) abaissé lorsque les vannes sont sur grand feu, sous peine d'endommager votre appareil. Cuisinez sur petit feu si le couvercle est abaissé.
- NE PAS laisser ce produit sans surveillance quand il est en cours d'utilisation.
- La poignée peut devenir brûlante pendant l'utilisation. Pour ouvrir le couvercle (s'il est présent), portez toujours des gants ou des moufles ignifugés et tenez la poignée en son centre. Informations de sécurité Lorsque vous ouvrez le couvercle (s'il est présent), prenez garde à ne pas vous faire brûler par la vapeur.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.
- **IMPORTANT :** n'obstruez aucune ouverture de ventilation sur le corps de l'appareil.
- NE PAS laisser la graisse ou les résidus d'aliments s'accumuler sur l'appareil ou à l'intérieur : RISQUE D'INCENDIE.
- Ne surchargez jamais la grille de cuisson : disposez les aliments uniformément sur la surface de la grille de cuisson, en maintenant une circulation d'air suffisante vers les brûleurs.
- Si vous percevez une odeur de gaz, arrêtez l'appareil, éteignez toutes les flammes et ouvrez le couvercle (s'il est présent). Si l'odeur persiste, contactez immédiatement une personne compétente résoudre le problème. NE PRENEZ PAS DE RISQUE !
- En cas de feu incontrôlable, débranchez immédiatement la bouteille de gaz, portez-la à l'écart des flammes etappelez les pompiers. NE PRENEZ PAS DE RISQUES !
- Assurez-vous qu'aucun aérosol n'est employé à proximité de cet appareil lors de son utilisation.
- La bouteille de gaz ne doit pas être entreposée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur des locaux.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées ni utilisées en position couchée.
- Placez la bouteille de gaz sur un sol horizontal, près de l'appareil et suffisamment à l'écart de toute source de chaleur. Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous tout d'abord que l'appareil est arrêté et qu'aucune source d'allumage (cigarette, flamme nue, étincelle, etc.) ne se trouve à proximité.
- NE PAS modifier l'appareil. Toute modification de l'appareil est formellement interdite et peut se révéler très dangereuse et annule la garantie. Notamment, ne jamais démonter les injecteurs du produit.
- Ne pas lire ou ne pas observer ces instructions peut entraîner de graves blessures ou dégâts matériels.
- Les parties protégées du produit ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur.



Sécurité

- Important : malgré tout le soin apporté à la fabrication de ce produit, manipulez-le avec précaution car certaines arêtes peuvent être coupantes.
- NE PAS SERRER EXCESSIVEMENT ; NE PAS UTILISER DE RUBAN TEFLON OU DE LIQUIDES D'ETANCHEITE SUR LES RACCORDEMENTS.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.

Choix d'un emplacement

- A n'utiliser qu'à l'extérieur des locaux et dans un endroit bien ventilé. NE JAMAIS utiliser à l'intérieur des locaux, dans un espace confiné ou en sous-sol.
- Cet appareil doit être éloigné des matériaux inflammables durant l'utilisation.
- Les parois de l'appareil ne doivent JAMAIS se trouver à moins d'un mètre de toute surface ou matériau combustible.
- IMPORTANT : n'obstruez aucune ouverture de ventilation sur le corps de l'appareil.
- Ne pas placer la bouteille de gaz sous l'appareil.

Montage du régulateur sur la bouteille de gaz

- Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille GPL exclusivement. (Un détendeur conforme à la norme EN16129 de 28~30 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.)
- Ne jamais utiliser de détendeur réglable avec ce produit.
- Les bouteilles de propane sont recommandées pour une utilisation toute l'année, même en hiver.
- Capacité minimale de la bouteille de propane : 5 kg
- Les bouteilles de butane peuvent être utilisées l'été mais ne doivent pas être utilisées par basses températures.
- Capacité minimale de la bouteille de butane : 6 kg

- Placez la bouteille de gaz sur un sol horizontal, près de l'appareil et suffisamment à l'écart de toute source de chaleur. Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous tout d'abord que l'appareil est arrêté et qu'aucune source d'allumage (cigarette, flamme nue, étincelle, etc.) ne se trouve à proximité.
- Le tuyau est un flexible qui doit être conforme à la norme XP D 36-112 ou NF D 36-125. Les tuyaux flexibles caoutchouc armés XP D 36-112 ont une durée de vie de 10 ans et doivent être remplacés lorsqu'ils sont en fin de vie.
- Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un tuyau de gaz et conforme aux normes en vigueur. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.

Le test de fuite

- IMPORTANT : procédez au test de détection des fuites dans un espace bien ventilé avant toute utilisation.
- NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR DETECTER LES FUITES DE GAZ. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST.
- Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position «OFF».
- Raccordez correctement la bouteille de gaz à l'appareil comme dans la section précédente.
- Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
- Pour détecter les fuites, appliquez au pinceau une solution à parts égales d'eau et de savon liquide sur tous les raccords du circuit de gaz : vannes, tuyau, détendeur et l'écrou hexagonal.
- OBSERVEZ : si des bulles apparaissent n'importe où sur les raccords, cela indique une fuite.
- Après le test de détection des fuites, essuyez toujours tous les raccords.
- Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords.
- Recommencez le test. S'il se forme à nouveau des bulles, n'utilisez pas l'appareil. Pour obtenir de l'aide, veuillez contacter votre revendeur.

- Effectuez le test de détection des fuites tous les ans et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

Contrôle des flambées

- IMPORTANT : DES FLAMBÉES PEUVENT ETRE PROVOQUEES PAR DES RESIDUS DE GRAISSE ET DE JUS S'EGOUTTANT SUR LES BRULEURS ET LA BARRE DE VAPORISATION CHAUDE.
- Pour les diminuer, nettoyez régulièrement les brûleurs et la barre de vaporisation.
- Pour réduire les flambées, il est recommandé d'enlever les excès de gras sur la viande et les volailles avant la cuisson.
- Les brûleurs doivent toujours être réglés en position basse pendant la cuisson.
- Veillez à toujours protéger vos mains pour manipuler tout objet proche de la surface de cuisson de l'appareil.



Sécurité

Caractéristiques techniques

Pays	FR
EAN	-
Référence (numéro de modèle)	SRGG21220-19
Apport de chaleur nominal	5,86 kW
Type de gaz	Propane Butane
Consommation de gaz nominale	Propane 419 g/h Butane 426 g/h
Pression de gaz	Propane 37 mbar Butane 28 à 30 mbar
Taille de l'injecteur	Principal 0,80 mm Latéral (le cas échéant) N/A
Marquage d'injecteur	0,80
Catégorie de l'appareil	I3+(28-30/37)

Gestion des déchets



Les produits électriques usagés ne doivent pas être mis au rebut avec les déchets ménagers. Recycler le produit si des installations sont prévues à cet effet. Se renseigner auprès des autorités locales ou du magasin pour connaître les conseils de recyclage.

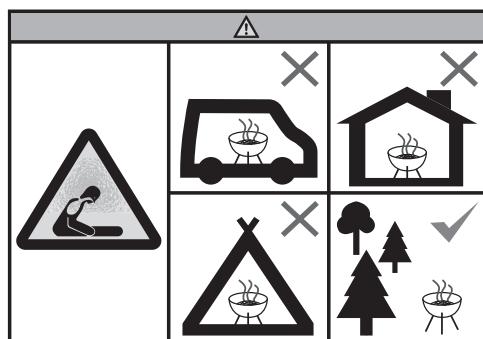
CE 0063-19



Bezpieczeństwo

PL Przed rozpoczęciem użytkowania

- WAŻNE: przed rozpoczęciem korzystania z urządzenia zapoznać się z instrukcją obsługi. Niniejszą instrukcję należy zachować do wglądu w przyszłość.
- Wyłącznie do użytku ZEWNĘTRZNEGO w gospodarstwie domowym.
- Nie używać wewnątrz pomieszczeń.



Rozpakowywanie

- Sprawdzić zawartość opakowania i upewnić się, że wszystkie elementy zostały dostarczone zgodnie z listą.
- Zaleca się rozcięcie kartonu i rozłożenie go na podłodze w celu użycia jako powierzchni ochronnej podczas montażu.
- Przed rozpoczęciem pracy należy upewnić się, że wszystkie narzędzia są pod ręką, a miejsce montażu jest czyste, suche i wystarczająco duże.
- Przed montażem należy usunąć z wnętrza rusztu wszystkie opakowane elementy. Upewnić się, że wszystkie opakowania i worki z tworzywa sztucznego zostały bezpiecznie usunięte.
- WAŻNE: usunąć całą folię ochronną z elementów ze stali nierdzewnej podczas montażu i przed użyciem urządzenia.

Ostrzeżenie dotyczące bezpieczeństwa

Ogólne

- UWAGA - NALEŻY UŻYWAĆ WYŁĄCZNIE NA ZEWNĄTRZ, nie wolno używać grilla w żadnych zamkniętych pomieszczeniach lub w/pod altanką lub podobnych strukturach zewnętrznych ze względu na TLENEK WĘGLA i RYZYKO POŻARU.
- WAŻNE - upewnij się, że grill stoi na płaskiej.
- RÓWNEJ, niepalnej powierzchni lub ziemi, aby tłuszcz mógł zostać łatwiej odprowadzony.
- Grill nie jest przeznaczony do użytku z węglem drzewnym lub podobnym paliwem.
- Urządzenie nie nadaje się do użytku z Lava Rock.
- Umieść butłę gazową na równej powierzchni obok grilla i w bezpiecznej odległości od wszelkich źródeł ciepła.
- (W przypadku modeli z wysuwanym blatem lub składaną szafką boczną) Przed użyciem upewnić się, że blat/ szafka boczna są w pełni wysunięte/ rozłożone i zablokowane.
- Przeprowadzaj test na ułatwianie się gazu - co roku, po rozmontowaniu, po wymianie części, po usunięciu lub wymianie butli gazowej. NIESPRĄDZENIE I NIEPRZEPRAWDZENIE TESTU NA ULATNIANIE SIĘ GAZU MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNY URAZ CIAŁA ORAZ USZKODZIĆ URZĄDZENIU.
- Zawsze wymieniaj zużyte części - nie używaj grilla jeśli ułatwia się gaz, grill nosi oznaki zużycia lub został uszkodzony.
- NIE używaj benzyny, spirytusu, płynu z zapalniczki, alkoholu lub podobnych chemikaliów do zapalenia grilla.
- OSTRZEŻENIE: dostępne części urządzenia mogą być bardzo gorące. Trzymaj dzieci z dala od urządzenia.
- Nie przesuwać urządzenia w trakcie jego działania.
- Po użyciu należy zakończyć zawór na butli z gazem.
- NIE grilluj z zamkniętą osłoną/ pokrywą (jeśli występuje), gdy pokrętła ustawione są na pozycję, HIGH' (wysoka temperatura) - uszkodzi to urządzenie. (Przy zamkniętej osłonie/ pokrywie grilluj w niskiej temperaturze oznaczonej napisem 'Low')
- NIE zostawiaj urządzenia bez nadzoru podczas pracy.

- Podczas pracy uchwyt może bardzo się rozgrzać. Zawsze otwieraj osłonę (jeśli występuje) przy pomocy rękawic kuchennych lub ścierki, trzymając za środek uchwytu.
- Uważaj podczas otwierania osłony, (jeśli występuje) aby nie oparzyć się gorącą parą.
- Podczas pracy trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia.
- WAŻNE - nie blokuj otworów wentylacyjnych grilla.
- NIE pozwól, aby na lub w grillu gromadziły się resztki tłuszcza lub jedzenia - RYZYKO POŻARU.
- Nigdy nie przeładowuj grilla jedzeniem - rozłoż ją równo na powierzchni grilla, zapewniając palnikom odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Jeśli poczujesz gaz, wyłącz urządzenie, zgaś płomienie i otwórz pokrywę (jeśli występuje). Jeśli wciąż czuć gaz natychmiast skontaktuj się z dostawcą butli gazowej.
- W razie niekontrolowanego wybuchu pożaru, natychmiast odłącz butłę gazową, umieść ją z dala od ognia i skontaktuj się ze Strażą Pożarną. NIE RYZYKUJ!
- Upewnij się, że podczas pracy urządzenia w pobliżu nie są używane aerozole.
- Przy przechowywaniu grilla lub butli gazowej upewnij się, że znajdują się one z dala od łatwopalnych materiałów lub cieczy.
- Butla gazowa nie może być przechowywana w pobliżu tego i żadnego innego urządzenia.
- Nigdy nie przechowuj butli gazowych w pomieszczeniach.
- Butli gazowych nie wolno przechowywać i używać na leżaco.
- Umieść butłę gazową na równej powierzchni obok grilla i w bezpiecznej odległości od wszelkich źródeł ciepła. Jeśli potrzebna jest wymiana butli, najpierw upewnij się, że grill jest wyłączony i że w pobliżu nie ma potencjalnych źródeł zapłonu (papierosy, otwarty ogień, iskry itd.).
- Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. Jakiekolwiek modyfikacje niniejszego grilla mogą być niebezpieczne. Nigdy nie demontuj dysz z produktu.
- Nieprzeczytanie i niestosowanie się do tych instrukcji może spowodować poważny uraz lub uszkodzenie mienia.



- Części zaplombowane przez producenta lub jego przedstawiciela nie mogą zostać modyfikowane przez użytkownika.
- WAŻNE - Pomimo wszelkich starań zachowanych podczas produkcji niniejszego produktu, zachowaj ostrożność podczas montażu, ze względu na możliwe występowanie ostrych krawędzi.
- NIE PRZEKRĘCAJ ŚRUB, NIE UŻYWAJ TAŚMY TEFLONOWEJ LUB PŁYNNEGO USZCZELNIACZA NA ZŁĄCZACH.
- Stosować z dala od materiałów łatwopalnych.

Wybieranie miejsca

- Stosować tylko na wolnej przestrzeni. Grill nadaje się WYŁĄCZNIE DO UŻYTKU NA ZEWNĄTRZ i powinien zostać umieszczony w miejscu z dobrą wentylacją. NIGDY nie używaj grilla w pomieszczeniach, w zamkniętej przestrzeni lub pod ziemią.
- Upewnij się, że grill nie znajduje się POD łatwopalną powierzchnią lub materiałem.
- Boki grilla NIGDY nie mogą się znajdować bliżej niż 1 metr od łatwopalnej powierzchni lub materiału.
- WAŻNE - nie blokuj otworów wentylacyjnych grilla.
- Nie stawiaj butli gazowej pod grillem.

Montaż reduktora na butli gazowej

- Grill nadaje się wyłącznie do użytku z butlami gazowymiLPG. (Do mieszanek propan/butan - 37 mbar).
- NIGDY nie używaj regulowanego reduktora wraz z urządzeniem.
- Minimalny rozmiar butli: 3 kg
- Do łączenia urządzenia z regulatorem lub butlagazową używać wyłącznie węża elastycznego zgodnego z normą EN16436-1.
- Sprawdź czy wąż gazowy nie jest skręcony lub napięty. Wąż powinien swobodnie zwisać; nie może być skręcony, zgięty lub zapętlony, gdyż mogłoby utrudnić przepływ gazu. Oprócz miejsc połączeniowego, żadna część węża nie może dotykać gorących części grilla.

- Jeśli wąż jest uszkodzony, musi zostać wymieniona wąż odpowiedni do użytkowania z LPG i spełniające standardy w kraju użytkowania. Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.

Test na ulatnianie się gazu

- WAŻNE - Przeprowadź test przed użyciem, w miejscu z dobrą wentylacją.
- NIGDY NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNA DO PRZEPROWADZENIA TESTU. NIE WŁĄCZAJ GRILLA PODCZAS PRZEPROWADZANIA TESTU.
- Upewnij się, że wszystkie pokrętła grilla znajdują się na pozycji off (wyłączony).
- Podłącz butłę gazową do grilla, jak opisano w poprzednim rozdziale.
- Otwórz zawór regulujący butli gazowej.
- Sprawdź, czy gaz się ulatnia poprzez rozprowadzenie roztworu złożonego z $\frac{1}{2}$ wody i $\frac{1}{2}$ mydła (środka do zmywania naczyń) na wszystkich złączach gazowych, złączach węża, złączach regulatora oraz zacisku węża.
- OBSERWUJ - jeśli nad ktorąkolwiek częścią złączeń utworzą się bąbelki, ulatnia się stamtąd gaz.
- Po zakończeniu testu wytrzyj roztwór ze wszystkich złączeń.
- Wyłącz dopływ gazu i dokręć wszystkie złącza.
- Powtórz test. Jeśli bąbelki ponownie się utworzą, nie używaj grilla. Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
- Przeprowadzaj test raz do roku oraz gdy butla gazowa jest usuwana lub wymieniana.

Kontrola wybuchów ognia

- WAŻNE - WYBUCHY MOGĄ BYĆ SPOWODOWANE PRZEZ RESZTKI TŁUSZCZU I SOKÓW Z POŻYWIEŃIA KAPIĄCYCH NA PALNIKI ORAZ GORĄCĄ ZAPORĘ PARY.
- Aby zredukować wybuchy należy regularnie czyścić palniki oraz zaporę.
- Aby kontrolować wybuchy, przed grillowaniem zaleca się usunięcie zbędnego tłuszczu z mięsa i drobiu.
- Podczas grillowania palniki muszą być ustawiione na pozycję low (niska temperatura).
- Chroń ręce podczas robienia czegokolwiek w pobliżu powierzchni przeznaczonej do grillowania.



Bezpieczeństwo

Dane techniczne

Kraj	PL	
Kod EAN	3663602496618	
Nr ref. (nr modelu)	SRGG21220-19	
Znamionowa moc cieplna	5,86 kW	
Typ gazu	Propan	Butan
Znamionowe zużycie gazu	Butan	426 g/h
Ciśnienie gazu	Propan	37 mbar
	Butan	37 mbar
Wielkość wtryskiwacza	Główny	0,75 mm
	Boczny (jeśli dotyczy)	nd.
Oznaczenie wtryskiwacza 0,83	0,75	
Kategoria urządzenia	I3B/P(37)	

Utylizacja



Zużytych produktów elektrycznych nie należy wyrzucać z odpadami komunalnymi. Należy je przekazać do utylizacji w przeznaczonych do tego miejscach. Informacje dotyczące recyklingu można uzyskać u władz lokalnych lub w punkcie sprzedaży.

CE 0063-19

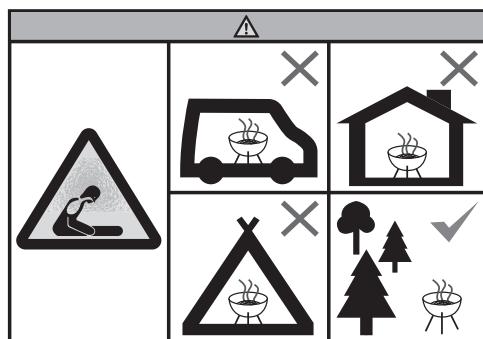


Sicherheit

10

DE Bevor Sie beginnen

- WICHTIG: Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Bewahren Sie diese Anweisungen zur künftigen Verwendung auf.
- Nur für den privaten Gebrauch IM FREIEN.
- Nicht in Innenräumen verwenden.



Auspicken

- Stellen Sie sicher, dass alle aufgeführten Teile in der Packung vorhanden sind.
- Es wird empfohlen, den Karton auseinander zu schneiden und ihn als Schutzunterlage für die Montage auf dem Boden auszubreiten.
- Stellen Sie zu Beginn der Montage sicher, dass die richtigen Werkzeuge und ein ausreichend großer trockener, sauberer Bereich für die Montage vorhanden sind.
- Nehmen Sie vor der Montage alle verpackten Transportteile aus dem Grillgehäuse heraus. Stellen Sie sicher, dass alle Verpackungen und Plastiktüten sicher entsorgt werden.
- WICHTIG: Entfernen Sie bei der Montage und vor dem Gebrauch des Geräts alle Schutzfolien von Edelstahlteilen.

Sicherheitswarnung:

Allgemeines

- ACHTUNG: NUR ZUR VERWENDUNG IM FREIEN. Das Gerät darf aufgrund der Gefahr durch KOHLENMONOXID und der BRANDGEFAHR nicht in geschlossenen Räumen oder in/ unter einem Pavillon oder ähnlichen Außenkonstruktionen verwendet werden.

- WICHTIG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät nur auf einer flachen, EBENEN, nicht entzündlichen Oberfläche oder einem entsprechenden Untergrund aufgestellt und verwendet wird, damit Öl und Fett gut ablaufen kann.
- Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung mit Holzkohle oder einem ähnlichem Brennstoff vorgesehen.
- Dieses Produkt ist nicht für den Einsatz von Lava Rock geeignet.
- Stellen Sie die Gasversorgungsflasche auf einem ebenem Untergrund neben dem Gerät und in sicherem Abstand von Wärmequellen auf.
- Sollten Sie die Gasflasche wechseln müssen, vergewissern Sie sich zunächst, dass das Gerät ausgeschaltet ist und keine Zündquellen (Zigaretten, offene Flammen, Funken usw.) in der Nähe vorhanden sind.
- (Bei Modellen mit ausziehbarer Arbeitsplatte oder herunterklappbarer Seitenablage) Stellen Sie sicher, dass die Arbeitsplatte/Seitenablage vor der Verwendung vollständig ausgefahren/ ausgeklappt und verriegelt ist.
- Führen Sie immer Dichtheitsprüfungen am Gerät durch – jährlich, wenn es demontiert wird, wenn Teile erneuert werden oder wenn die Gasflasche entfernt oder ausgetauscht wird. ANDERNFALLS KANN ES ZU SCHWEREN VERLETZUNGEN ODER SCHÄDEN AM GERÄT KOMMEN.
- Erneuern Sie abgenutzte Teile immer – verwenden Sie das Gerät nicht, wenn eine Undichtigkeit, eine Abnutzung oder eine Beschädigung festgestellt wurde.
- Verwenden Sie KEIN Benzin, Spiritus, Feuerzeugbenzin, Alkohol oder ähnliche Chemikalien, um das Gerät zu zünden.
- WARNUNG: Kontaktflächen können sehr heiß werden. Kleine Kinder fernhalten.
- Bewegen Sie das Gerät NICHT während des Gebrauchs.
- Schalten Sie die Gasversorgung an der Gasflasche nach Gebrauch aus.
- Garen Sie NICHT mit zugeklappter Haube/zugeklapptem Deckel (falls vorhanden), wenn die Einstellknöpfe auf „MAX“ gestellt sind – dadurch wird das Gerät beschädigt. (Garen Sie mit Haube/Deckel bei Einstellung „MIN“)
- Lassen Sie das Gerät während des Gebrauchs NICHT unbeaufsichtigt.
- Der Griff kann während des Gebrauchs sehr heiß werden. Öffnen Sie die Haube (falls vorhanden) nur mit Ofenhandschuhen oder Topflappen und fassen Sie damit den Griff mittig an.
- Achten Sie beim Öffnen der Haube (falls vorhanden) darauf, dass Sie sich nicht am heißen Dampf verbrennen.
- Achten Sie darauf, dass sich Kinder und Haustiere bei Gebrauch in sicherer Entfernung vom Gerät aufhalten.
- WICHTIG: Versperren Sie keine Lüftungsöffnungen im Gerätekörper.
- Sehen Sie zu, dass sich KEINE Rückstände von Öl, Fett und Lebensmitteln auf dem Gerät oder im Gerät ansammeln – BRANDGEFAHR.
- Legen Sie niemals zu viele Lebensmittel auf den Grill – verteilen Sie sie gleichmäßig auf dem Grillgitter, um eine ausreichende Luftzirkulation zu den Brennern zu gewährleisten.
- Bei Gasgeruch schalten Sie das Gerät aus, löschen Sie alle Flammen, öffnen Sie die Haube (falls vorhanden). Wenn der Geruch weiterhin besteht, wenden Sie sich umgehend an Ihren Gasflaschenhändler.
- Bei einem unkontrollierbaren Brand entfernen Sie sofort die Gasflasche aus der Nähe des Feuers und verständigen Sie die Feuerwehr. BRINGEN SIE SICH NICHT SELBST IN GEFAHR!
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Stellen Sie sicher, dass in der Nähe dieses Geräts während des Gebrauchs keine Aerosole verwendet werden.
- Lagern Sie das Gerät oder die Gasflasche nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten.
- Die Gasflasche darf nicht neben diesem oder einem anderen Gerät gelagert werden.
- Bewahren Sie Gasflaschen niemals in Innenräumen auf.
- Gasflaschen dürfen niemals liegend gelagert oder verwendet werden.
- Nehmen Sie KEINE Änderungen am Gerät vor. Jede Änderung an diesem Gerät kann gefährlich sein. Nehmen Sie niemals die Einspritzdüsen vom Gerät ab.



- Versäumnisse beim Lesen und Befolgen dieser Anweisungen können schwere Verletzungen oder Sachschäden nach sich ziehen.
- Vom Hersteller oder Händler versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- WICHTIG: Auch wenn bei der Herstellung dieses Produkts jegliche Sorgfalt angewendet wurde, passen Sie bitte bei der Montage auf scharfe Kanten auf.
- Verwenden Sie immer einen flexiblen Gasschlauch gemäß EN16436-1, um das Gerät mit der Gasflasche und dem Regler zu verbinden.
- Ziehen Sie die Anschlüsse nicht zu fest an. Verwenden Sie für die Anschlüsse kein Teflonband und kein Flüssigdichtmittel.
- WICHTIG - BEVOR SIE DAS GERÄT VERWENDEN, BEACHTEN SIE DIE EMPFEHLUNGEN ZUR DICHTHEITSPRÜFUNG (SUCHE NACH AUSTRETENDEM GAS). STELLEN SIE SICHER, DASS ALLE ANSCHLÜSSE FEST ANGEZOGEN UND SICHER SIND.
- Prüfen Sie den Gasschlauch auf Verdrehungen und Zugspannung. Der Schlauch muss frei hängen ohne Verdrehungen, Knicke, Spannung oder Quetschungen, die den Gasfluss behindern könnten. Abgesehen vom Anschlusspunkt darf kein Teil des Schlauchs heiße Teile berühren.
- Prüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Schnitte, Risse oder übermäßigen Verschleiß. Ist der Schlauch beschädigt, muss er durch einen für Flüssiggas geeigneten Schlauch ersetzt werden, der die nationalen Normen für das jeweilige Land erfüllt. Der Schlauchs darf nicht länger als 1,5 m sein.
- WICHTIG: Verwenden Sie bei diesem Gerät nur Gasflaschen aus Metall.

Standortwahl

- NUR IM FREIEN VERWENDEN. Dieses Gerät muss in einer gut belüfteten Umgebung aufgestellt werden. Verwenden Sie das Gerät NIEMALS in Innenräumen, in geschlossenen Bereichen oder in unterirdischen Bereichen.

- Achten Sie darauf, dass es nicht UNTER einer brennbaren Oberfläche oder einem brennbaren Material aufgestellt wird.
- Die Seitenbegrenzungen dieses Geräts dürfen sich NIEMALS weniger als 1 Meter von brennbaren Oberflächen oder Materialien entfernt befinden.
- WICHTIG: Versperren Sie keine Lüftungsöffnungen im Gerätegehäuse.
- Stellen Sie die Flasche nicht unter den Gasgrill.

Anschließen des Reglers an die Gasflasche

- Überprüfen Sie, ob sich alle Einstellknöpfe in der Position „Off“ (Aus) befinden.
- Schließen Sie den Regler gemäß den Anweisungen Ihres Händlers für Regler und Gasflasche an.
- Dieses Produkt ist nur für die Verwendung mit Flüssiggas in Flaschen vorgesehen. (Für Butangas muss ein Regler nach EN16129 mit 28~30 mbar oder für Propangas mit 37 mbar verwendet werden.)
- Verwenden Sie für dieses Gerät NIEMALS einen einstellbaren Regler.
- Dieses Gerät ist nur zur Verwendung mit der grünen Propangasflasche Calor Patio Gas® vorgesehen, die Sie das ganze Jahr über, selbst an kalten Wintertagen mit Gas versorgt.
- Mindestflaschengröße, Propangas: 5 kg
- Butangasflaschen, normalerweise blau, oder Grillgas versorgen Sie im Sommer mit ausreichend Gas. Butangas darf bei kälteren Temperaturen nicht verwendet werden. Lassen Sie sich von Ihrem Gasflaschenhändler vor Ort beraten.
- Mindestflaschengröße, Butangas: 7 kg

Dichtigkeitsprüfung

- WICHTIG: Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung in einer gut belüfteten Umgebung durch.
- PRÜFEN SIE NIEMALS MIT OFFENEM FEUER / EINER NACKTE FLAMME; OB GAS AUSTRITT, UND ZÜNDEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DER DICHTIGKEITSPRÜFUNG NICHT.

- Überprüfen Sie, ob sich alle Einstellknöpfe in der Position „Off“ (Aus) befinden.
- Schließen Sie die Gasflasche wie im vorherigen Abschnitt beschrieben korrekt an das Gerät an.
- Öffnen Sie das Regelventil an der Gasflasche.
- Prüfen Sie auf Undichtigkeiten, indem Sie eine Lösung aus 50 % Wasser und 50 % Seife (Handspülmittel) auf alle Anschlüsse an der Gasanlage aufbringen, einschließlich aller Ventilverbindungen, Schlauchanschlüsse, Regleranschlüsse und Schlauchklemmen.
- BEOBACHTEN: Wenn sich Blasen über einem Anschlussteil bilden, liegt eine Undichtigkeit vor.
- Wischen Sie die Lösung nach der Dichtigkeitsprüfung immer von allen Anschlässen ab.
- Schalten Sie das Gas aus und ziehen Sie alle Verbindungen fest.
- Wiederholen Sie die Prüfung. Wenn sich wieder Blasen bilden, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.
- Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung jährlich durch und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ersetzt wird.

Vermeiden von Stichflammen

- WICHTIG: STICHLAMMEN KÖNNEN DURCH AUF DIE BRENNER UND DIE DAMPFLEISTE GETROPFTE FETTRESTE UND FLEISCHSÄFTE ENTSTEHEN.
- Um dies so weit wie möglich zu vermeiden, reinigen Sie die Brenner und die Dampfleiste regelmäßig.
- Um Stichflammen zu verhindern, ist es ratsam, Fleisch und Geflügel vor dem Grillen von überschüssigem Fett zu befreien.
- Die Brenner müssen während des Garvorgangs immer auf niedriger Stufe eingestellt werden.
- Schützen Sie Ihre Hände immer, wenn Sie mit Gegenständen in der Nähe der Kochfläche des Geräts arbeiten.

Entsorgung



Elektrische Altgeräte dürfen nicht im Hausmüll entsorgt werden. Bei einem Wertstoffhof bzw. einer Recycling-Sammelstelle abgeben. Bei Fragen zum Recycling können Sie sich an Ihre örtlichen Behörden oder Ihren Händler vor Ort wenden.

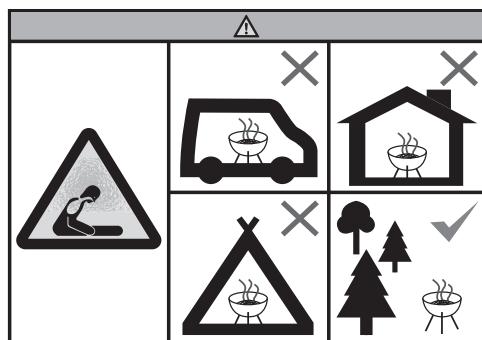


Безопасность

12

RUS Перед началом эксплуатации

- ВАЖНО! Перед использованием прибора ознакомьтесь с инструкцией. Сохраните данные инструкции для дальнейшего использования в качестве справочного материала.
- Только для бытового использования ВНЕ ПОМЕЩЕНИЙ.
- Не используйте в помещении.



Распаковка

- Проверьте комплект поставки и убедитесь в наличии всех указанных деталей.
- Рекомендуется разрезать картонную коробку и разложить ее на полу, чтобы использовать ее в качестве защитной поверхности во время сборки.
- Прежде всего подготовьте необходимые инструменты, освободите место и выделите чистую сухую область для сборки.
- Перед сборкой выньте из корпуса гриля все детали, перевозившиеся внутри. Утилизируйте все элементы упаковки и пластиковые пакеты надлежащим образом.
- ВАЖНО! При сборке и перед использованием прибора снимите защитную пленку с деталей из нержавеющей стали.

Указания по технике безопасности

Общие сведения

- ВНИМАНИЕ! ИСПОЛЬЗОВАТЬ ТОЛЬКО ЗА ПРЕДЕЛАМИ ПОМЕЩЕНИЯ. Запрещается использовать барбекю в закрытом помещении, шатре, под навесом или внутри другой наружной конструкции. РИСК ПОЖАРА И ОТРАВЛЕНИЯ УГАРНЫМ ГАЗОМ.

- ВАЖНО – убедитесь в том, что барбекю установлено и используется на РОВНОЙ невоспламеняющейся поверхности или земле, чтобы жир стекал.
- Барбекю не предназначено для использования с углем или похожим топливом.
- Эта продукция не подходит для использования с лавой.
- Поместите емкость с газом на ровную поверхность возле барбекю на безопасном расстоянии от источника тепла.
- (Для моделей с раздвижной рабочей поверхностью или складной боковой полкой) Перед использованием убедитесь, что рабочая поверхность/боковая полка полностью раздвинута/ разложена и зафиксирована.
- Всегда проверяйте утечку – ежегодно, во время демонтажа, при замене деталей, или если газовый баллон заменяется или отключается. ЕСЛИ ЭТОГО НЕ СДЕЛАТЬ, ТО МОГУТ ВОЗНИКНУТЬ СЕРЬЕЗНЫЕ ТРАВМЫ ИЛИ ПОВРЕЖДЕНИЯ БАРБЕКЮ.
- Всегда заменяйте изношенные детали, не используйте барбекю, если обнаружена утечка, износ или повреждение.
- НЕ используйте бензин, уайт-спирит, жидкость для зажигалок, спирт и подобные химикаты для поджигания барбекю.
- Дети и животные должны находиться на безопасном расстоянии от устройства по время использования.
- НЕ перемещайте продукцию во время использования.
- Всегда отключайте подачу газа на газовом баллоне, если устройство не используется.
- НЕ готовьте с опущенным козырьком/крышкой (при наличии), если ручки управления установлены в высокое положение – это повредит прибор. (С опущенным козырьком/крышкой готовьте в низком положении).
- НЕ оставляйте продукцию без внимания во время использования. Информация по технике безопасности
- Ручка может очень нагреться во время использования. Всегда открывайте козырек (при наличии), используя перчатки или рукавицы и держась за центр ручки.
- Будьте аккуратны, открывая козырек (при наличии), чтобы горячий пар вас не обжег.
- Дети и животные должны находиться на безопасном расстоянии от устройства по время использования.
- ВАЖНО – не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе барбекю.
- НЕ давайте жиру или остаткам пищи накапливаться в барбекю – ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА.
- Никогда не перегружайте гриль продуктами – равномерно расположите на поверхности гриля, оставив достаточно места для циркуляции воздуха к горелкам.
- Если вы слышите запах газа, отключите прибор, погасите пламя и откройте козырек (при наличии). Если запах остается, немедленно свяжитесь с поставщиком газа.
- В случае неконтролируемого огня немедленно отключите газовый баллон, переместив его от огня, и свяжитесь с пожарной службой. НЕ ПОДВЕРГАЙТЕ СЕБЯ РИСКУ!
- Не используйте аэрозоли возле используемого устройства.
- При хранении барбекю или газового баллона убедитесь в том, что они находятся вдали от воспламеняемых материалов или жидкостей.
- Газовый баллон не должен храниться вблизи этого или других устройств.
- Никогда не храните емкости с газом в помещении.
- Емкости с газом нельзя хранить или использовать в горизонтальном положении.
- НЕ модифицируйте компоненты этой продукции. Любые изменения барбекю могут быть опасными. Никогда не снимайте инжекторы с продукции.
- Несоблюдение этих инструкций может привести к серьезным травмам или повреждению имущества.
- Части, запечатанные производителем или его представителем, не могут изменяться пользователем.
- ВАЖНО – В то время как при изготовлении предпринимаются все меры безопасности, во время сборки также нужно быть аккуратным, если есть острые углы.
- НЕ ПЕРЕЖИМАЙТЕ И НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ТЕФЛОНОВУЮ



Безопасность

13

ЛЕНТУ ИЛИ ЖИДКОЕ ЗАПАИВАНИЕ НА СОЕДИНЕНИЯХ.

Выбор места

- Барбекю предназначено ТОЛЬКО ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ НА ОТКРЫТОМ ВОЗДУХЕ, его нужно помещать в хорошо проветриваемом месте. НИКОГДА не используйте в помещении, в закрытом пространстве или ниже уровня земли.
- Проверьте, не находится ли барбекю ПОД горючей поверхностью или материалом.
- Боковые части барбекю НИКОГДА не должны быть ближе чем на метр от любой горючей поверхности или материала.
- ВАЖНО – не закрывайте вентиляционные отверстия в корпусе барбекю.
- Не помещайте баллон под газовый гриль.

Установка регулятора на газовый баллон

- Это барбекю предназначено для использования только со сжиженным баллонным нефтяным газом (нужно использовать регулятор 28~30 мбар для бутана или 37 мбар для пропана).
- НИКОГДА не используйте настраиваемый регулятор с этим барбекю.
- Минимальный размер емкости с пропаном: 5 кг
- Бутан нельзя использовать при низких температурах. Обратитесь за советом к местному поставщику газа.
- Минимальный размер емкости с бутаном: 7 кг

Проверка утечки

- ВАЖНО – Выполните проверку утечки перед использованием в хорошо проветриваемом месте.
- НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОТКРЫТЫЙ ОГОНЬ ДЛЯ ПРОВЕРКИ УТЕЧКИ, НЕ ЗАЖИГАЙТЕ БАРБЕКЮ ВО ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ УТЕЧКИ.
- Проверьте, чтобы все ручки управления были в отключенном положении.

- Правильно подключите газовый баллон к барбекю, как в предыдущем разделе.
- Откройте контрольный клапан газового баллона.
- Проверьте утечки, нанеся раствор из $\frac{1}{2}$ воды и $\frac{1}{2}$ мыла (моющей жидкости) на все соединения газовой системы, включая все соединения клапана, рукава, регулятора и стяжного хомута.
- ВНИМАНИЕ – если на части соединения появляются пузыри, значит, есть утечка.
- Вытирайте раствор со всех соединений после проверки утечки.
- Отключите газ и затяните все соединения.
- Повторите проверку. Если пузыри опять появляются, не используйте барбекю. Обратитесь к местному поставщику за помощью.
- Проверяйте утечку ежегодно и во время замены или отключения газового баллона.

Утилизация



Электротехнические изделия следует утилизировать отдельно от бытовых отходов. Выполняйте утилизацию в специально предназначенных для этого местах. Для получения информации об утилизации обратитесь в местные органы управления или ближайшие магазины.

Контроль вспышек пламени

- ВАЖНО – ВСПЫШКИ ПЛАМЕНИ МОГУТ ПРОИСХОДИТЬ ИЗ-ЗА ОСТАТКОВ ЖИРА И СОКА, КАПАЮЩИХ НА ГОРЕЛКИ И ГОРЯЧУЮ ПАРОИЗОЛЯЦИЮ.
- Чтобы этого избежать, регулярно чистите горелки и пароизоляцию.
- Для контроля вспышек рекомендуется срезать излишки жира с мяса перед приготовлением.
- Горелки нужно всегда помещать на низкий уровень во время приготовления.
- Всегда защищайте руки при работе возле поверхностей барбекю.

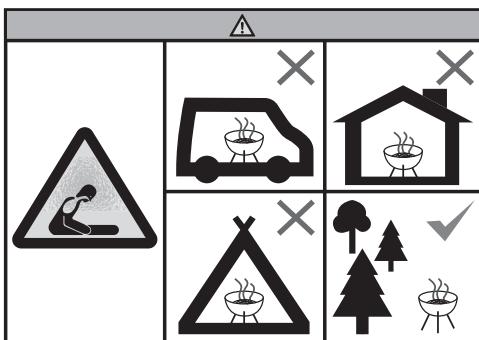


Siguranță

14

RO Înainte de a începe

- IMPORTANT:** Citiți instrucțiunile înainte de utilizarea aparatului. Păstrați aceste instrucțiuni pentru consultare ulterioară.
- Numai pentru uz casnic **ÎN EXTERIOR**.
- Nu utilizați în interior.



Despachetare

- Verificați ambalajul și asigurați-vă că aveți toate piesele specificate.
- Se recomandă să tăiați cartonul și să îl întindeți pe podea, pentru a-l folosi ca suprafață de protecție în timpul asamblării.
- Când sunteți gata să începeți, asigurați-vă că aveți uneltele potrivite la îndemână, suficient spațiu și o zonă uscată și curată pentru asamblare.
- Îndepărtați toate componentele ambalate pentru transport din interiorul grătarului înainte de asamblare. Asigurați-vă că toate ambalajele și pungile din plastic sunt aruncate în siguranță.
- IMPORTANT:** Scoateți totă folia protectoare de pe componente din oțel inoxidabil în timpul asamblării și înainte de utilizarea aparatului.

Avertisment de siguranță

Generalități

- AVERTISMENT – UTILIZARE NUMAI ÎN EXTERIOR**, grătarele nu trebuie folosite în niciun spațiu închis sau în interior/sub foișor sau alte structuri de exterior similară datorită MONOXIDULUI DE CARBON și a PERICOLULUI DE INCENDIU.
- IMPORTANT – asigurați-vă că grătarul este poziționat și folosit numai pe suprafețe sau terenuri plate, ORIZONTALE, neînflamabile, pentru a ajuta ca grăsimea să curgă.**

- Grătarul nu este proiectat pentru folosirea cu cărbune sau combustibil similar.
- Acest produs nu este potrivit pentru utilizarea cu Lava Rock.
- Așezați butelia de gaz pe o fundație orizontală, lângă grătar și la o distanță sigură de orice sursă de căldură.
- (Pentru modelele cu masă de lucru extensibilă sau raft lateral rabatabil) Asigurați-vă că masa de lucru/raftul lateral este extins/derabatat complet și blocat înainte de utilizare.
- Faceți întotdeauna testul de scurgeri - anual, când este demontat, când sunt înlocuite piese sau dacă cilindrul de gaz este scos sau înlocuit. **DACĂ NU FACEȚI ACEASTA, SE POATE AJUNGE LA RĂNIRI SERIOASE SAU DETERIORĂRI ALE GRĂTARULUI.**
- Înlocuiți întotdeauna piesele uzate - nu folosiți grătarul dacă găsiți o scurgere, uzură sau deteriorare.
- NU folosiți benzină, solvent naftă, lichid de aprindere, alcool sau alte produse chimice similare pentru a aprinde grătarul.
- Tineți copiii și animalele de casă la o distanță sigură de aparat când funcționează.
- NU mutați aparatul când funcționează.
- IMPORTANT – asigurați-vă** întotdeauna că tava de picurare este căptușită cu folie și cu un strat de nisip.
- NU prăjiți cu calota/capacul coborât când butoanele de control sunt fixate la 'HIGH' - aceasta va deteriora grătarul. (cu calota/capacul coborât, coaceti la 'Low')
- NU lăsați acest produs nesupraveghet când funcționează.
- Mânerul poate deveni foarte fierbinte în timpul utilizării. Deschideți întotdeauna calota (dacă există) folosind mânuși de bucătărie ținând de centrul mânerului.
- Aveți grijă când deschideți calota (dacă există) pentru a vă asigura că aburul fierbinte nu vă arde.
- Tineți copiii și animalele de casă la o distanță sigură de aparat când funcționează.
- IMPORTANT – nu astupați nicio deschidere de ventilație din corpul grătarului.**
- NU permiteți grăsimii sau resturilor de alimente să se depună pe sau în grătar - **RISC DE INCENDIU**.
- Nu supraîncărcați niciodată grătarul cu alimente - așezați-le uniform cu distanțe mici între ele, asigurând o circulație suficientă a aerului la arzător.
- Dacă simțiți miros de gaz-opriți grătarul, stingăți toate flăcările, deschideți calota grătarului. Dacă mirosul continuă, luați imediat legătura cu furnizorul de gaz.
- În cazul unui incendiu care nu poate fi controlat, desfaceți imediat cilindrul de gaz mutându-l departe de foc și luați legătura cu pompierii. **NU VĂ PUNEȚI SINGURÎ ÎN PERICOL!**
- Asigurați-vă că nu se folosesc aerosoli lângă aparat când acesta este folosit.
- Când depozitați grătarul sau cilindrul de gaz, asigurați-vă că ele sunt departe de materiale sau lichide inflamabile.
- Cilindrul de gaz nu trebuie depozitat lângă acest aparat sau oricare altele.
- Nu depozitați niciodată buteliile de gaz în interior.
- Buteliile de gaz nu trebuie depozitate sau folosite aşezate pe o parte.
- Așezați butelia de gaz pe o fundație orizontală, lângă grătar și la o distanță sigură de orice sursă de căldură. Dacă trebuie să schimbați butelia de gaz, asigurați-vă că grătarul este oprit și că nu există surse de aprindere (țigări, flăcări ascunse, scânteie, etc.) în apropiere înainte de a începe.
- NU modificați nicio componentă a acestui produs. Orice modificare la acest grătar poate fi periculoasă. Nu demontați niciodată injectoarele de la produs.
- Dacă nu citiți și respectați aceste instrucțiuni, pot rezulta răniri grave sau deteriorări ale proprietății.
- Piesele etanșate de către producător sau agenții săi nu trebuie modificate de către utilizator.
- IMPORTANT – Cu toate că au fost luate măsurile la fabricarea acestui produs, trebuie să aveți grijă și în timpul asamblării în cazul în care există margini ascuțite.**
- NU STRÂNGEȚI EXCESIV; NU FOLOȘIȚI BANDĂ DE TEFLON SAU LICHID DE ETANȘARE PE CONEXIUNI.**
- Acest aparat, în timpul utilizării, trebuie ținut departe de materiale inflamabile.



Alegerea unui loc

- Acest grătar este proiectat DOAR PENTRU FOLOSIRE ÎN EXTERIOR și trebuie așezat într-o zonă bine ventilată. Nu îl folosiți NICIODATĂ în interior, într-o zonă închisă sau sub nivelul solului.
- Aveți grijă să vă asigurați că nu este așezat SUB nicio suprafață sau material combustibil.
- Lateralele grătarului nu trebuie să fie NICIODATĂ mai aproape de 1 metru de orice suprafață sau material combustibil.
- IMPORTANT - nu astupați nicio deschidere de ventilație din corpul grătarului.
- Nu puneți cilindrul sub grătarul cu gaz.

Montarea regulatorului pe cilindrul de gaz

- Așezați butelia de gaz pe o fundație orizontală, lângă grătar și la o distanță sigură de orice sursă de căldură. Dacă trebuie să schimbați butelia de gaz, asigurați-vă că grătarul este oprit și că nu există surse de aprindere (țigări, flăcări ascunse, scânteie, etc.) în apropiere înainte de a începe.
- Nu folosiți NICIODATĂ un regulator reglabil cu acest grătar.
- Mărimea minimă a buteliei de gaz: 7 kg
- Butanul nu trebuie folosit la temperaturi scăzute. Luați legătura cu furnizorul dvs. de gaz pentru sfaturi.
- Folosiți întotdeauna un furtun de gaz flexibil în conformitate cu EN16436-1 pentru a conecta aparatul la cilindrul de gaz și la regulator.

- Verificați furtunul de gaz pentru a vă asigura că nu există răsuciri sau întinderi. Furtunul trebuie să atârne liber, fără îndoituri, cute sau bucle care ar putea împiedica curgerea liberă a gazului. În afară de punctul de racord, nicio parte a furtunului nu trebuie să atingă părțile fierbinți ale grătarului.
- Dacă furtunul este deteriorat, el trebuie înlocuit cu un furtun potrivit pentru folosirea cu GPL și care să corespundă standardelor naționale din țara în care se folosește. Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1.5 m.

Testarea scurgerilor

- IMPORTANT – verificați testul de scurgeri înainte de folosirea într-o zonă bine ventilată.
- NU FOLOȘIȚI NICIODATĂ O FLACĂRĂ DESCHISĂ / ASCUNSĂ PENTRU TESTAREA SCURGERILOR, NU APRINDEȚI GRĂTARUL ÎN TIMPUL TESTULUI DE SCURGERI.
- Asigurați-vă că toate butoanele de control sunt în poziția oprit.
- Raccordați corect cilindrul de gaz la grătar conform secțiunii anterioare.
- Deschideți ventilul de control al cilindrului de gaz.
- Verificați contra scurgerilor prin aplicarea cu peria a unei soluții de $\frac{1}{2}$ apă și $\frac{1}{2}$ săpun (de spălat lichid) pe toate racordurile sistemului de gaz, inclusiv toate racordurile ventilului, ale furtunului, ale regulatorului și clema basculantă.
- OBSERVAȚI – dacă apar bule deasupra oricărei părți a racordurilor, acolo există o scurgere.

- Ștergeți întotdeauna amestecul de soluție de pe toate racordurile, după testul de scurgeri.
- Oprîți gazul și strângeți toate legăturile.
- Repetați testul. Dacă se formează din nou bule, nu folosiți grătarul. Luați legătura cu furnizorul dvs. pentru ajutor.
- Faceți testul de scurgeri anual și ori de câte ori este scoasă sau înlocuită butelia.

Controlul flăcărilor

- IMPORTANT – IZBUCNIRILE DE FLĂCĂRI POT SĂ APARĂ DE LA RESTURILE DE GRĂSIME ȘI ZEAMĂ CARE PICURĂ ÎN ARZĂTOARE ȘI BARIERA DE VAPORI FIERBINȚI.
- Pentru a reduce aceasta, curățați în mod regular arzătoarele și bariera de vaporii.
- Pentru a controla izbucnirile de flăcări, se recomandă să curățați grăsimea în exces de pe carne înainte de a o prăji.
- Arzătoarele trebuie reglate întotdeauna pe treapta cea mai mică în timpul prăjirii.
- Protejați-vă întotdeauna mâinile când mănușiți ceva aproape de suprafața de prăjire a grătarului.



Siguranță

16

Specificații tehnice

Țară	RO
EAN	-
Referință (Număr model)	SRGG21220-19
Putere de încălzire nominală	5,86 kW
Tip de gaz	Propan Butan
Consum de gaz nominal	Butan 426 g/h
Presiune gaz	Propan Butan 30 mbar 30 mbar
Mărime injector	Principal Lateral (dacă se aplică) 0,80 mm nu se aplică
Marcaj injector	0,80
Categorie de aparate	I3B/P(30)

Eliminare



Produsele electrice uzate nu trebuie eliminate împreună cu gunoiul menajer. Acolo unde există facilități necesare, vă rugăm să reciclați. Pentru sfaturi privind reciclarea, consultați autoritatea locală sau magazinul local.

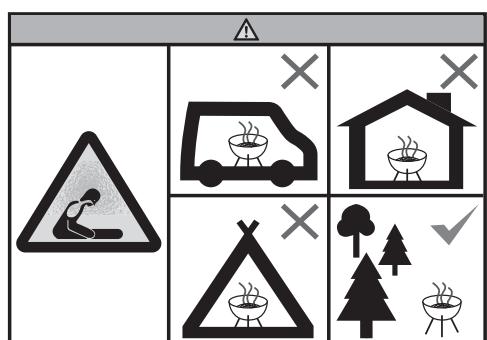
CE 0063-19



Seguridad

ES | Antes de empezar

- IMPORTANTE: Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato. Consérve las instrucciones para futuras consultas.
- Solo para uso doméstico en EXTERIORES.
- No utilizar en interiores.



Desembalaje

- Compruebe el paquete y asegúrese de tener todas las piezas de la lista.
- Se recomienda abrir la caja completamente y extenderla en el suelo para usarla como superficie protectora durante el montaje.
- Cuando esté listo para comenzar, asegúrese de disponer de las herramientas correctas, espacio suficiente y una zona seca y limpia para el montaje.
- Retire todas las piezas de embalaje para el transporte del interior de la parrilla antes del montaje. Deseche todo el embalaje y las bolsas de plástico de manera segura.
- IMPORTANTE: Retire la película protectora de todas las piezas de acero inoxidable al montar el aparato y antes de utilizarlo.

Advertencia de seguridad

General

- ADVERTENCIA: SOLO PARA USO EXTERIOR. Las barbacoas no deben utilizarse en un recinto cerrado o dentro/debajo de una glorieta o estructura similar debido al MONÓXIDO DE CARBONO y a los RIESGOS DE INCENDIO.
- IMPORTANTE: asegúrese de que la parrilla está bien ubicada y póngala solo sobre en un lugar plano, NIVELADO y que no sea inflamable para que ayude en la eliminación de la grasa.
- Esta parrilla no está hecha para usarse con carbón u otro combustible similar.
- Este producto no es apto para usarse con Rocas de Lava (Lava Rocks).
- Ponga el cilindro de gas al nivel del suelo, al lado de la parrilla, a una distancia segura de cualquier fuente de calor.
- (Para modelos con encimera extensible o estante lateral plegable) Asegúrese de que la encimera/ estante lateral está completamente extendido/desplegado y bloqueado antes de su uso.
- Realice siempre una prueba de fugas en la parrilla, una vez al año, al desarmarla, cuando cambie sus piezas o si saca o cambia el cilindro de gas. EL NO REALIZAR ESTAS PRUEBAS PODRÍA CAUSAR LESIONES SEVERAS O DAÑOS A LA PARRILLA.
- Cambie siempre las piezas gastadas: no use la parrilla si tiene fugas o si aprecia desgaste o daños en ella.
- NO use petróleo, espíritu blanco (white spirit), fluido para encender fogatas u otros químicos similares para encender la parrilla.
- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura cuando use la parrilla.
- NO mueva este producto mientras esté en uso.
- Corte siempre el suministro de gas desde el cilindro cuando no use la parrilla.
- NO cocine con la tapa/ campana (si hubiera) cerrada cuando las perillas de control estén en potencia "ALTA" ya que esto dañará su aparato (Con la tapa/campana abajo, cocine en potencia "baja").
- NO deje este producto sin supervisión mientras lo use.
- La manilla puede calentarse mucho durante el uso. Siempre abra la campana (si hubiera) utilizando guantes o mitones, tomando la manilla desde el centro.
- Tenga cuidado al abrir la campana (si hubiera) para asegurarse de que el vapor caliente no lo queme.

- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura de la parrilla cuando la use. Información de seguridad
- IMPORTANTE: No obstruya ninguna de las aperturas de ventilación de la parrilla.
- NO permita que se acumulen grasa o residuos de comida sobre o dentro de la parrilla. REPRESENTA UN RIESGO DE INCENDIO.
- Nunca sobrecargue la parrilla con comida: organice el espacio equitativamente sobre la parrilla, asegurando una suficiente circulación de aire a los quemadores.
- Si usted huele gas, apague el aparato, extinga las llamas y abra la campana de la parrilla (si hubiera). Si el mal olor persiste, contacte inmediatamente a su proveedor de gas.
- En caso de un incendio incontrolable, desconecte el cilindro de gas y sáquelo del área del incendio. Llame a los bomberos. ¡NO SE EXPONGA AL RIESGO!
- Asegúrese de no usar aerosoles cerca de esta unidad mientras se use.
- Al guardar la parrilla o el cilindro de gas, asegúrese de que estén lejos de materiales o líquidos inflamables.
- El cilindro de gas no se debe almacenar al lado de este o cualquier otro aparato.
- Nunca almacene cilindros de gas en lugares cerrados.
- Los cilindros de gas nunca debieran usarse o almacenarse de costado o ladeados.
- Ponga el cilindro de gas al nivel del piso y cerca de la parrilla, lejos de cualquier fuente de calor. Si necesitase cambiar el cilindro de gas, confirme que la parrilla está apagada y que no hay fuentes de ignición cercanas (cigarrillos, llamas, chispas, etc.) antes de proceder.
- NO modifique los componentes de este producto. Cualquier modificación a esta parrilla podría ser peligrosa. Nunca desarme los inyectores del producto.
- El no leer y seguir estas instrucciones puede causar lesiones graves o daños a la propiedad.
- El usuario no debe alterar las piezas selladas por el fabricante o su agente.
- IMPORTANTE - Aunque se tiene todo el cuidado posible durante la fabricación del producto, debe permanecer alerta durante el montaje por si hay bordes afilados.



Seguridad

18

- NO APRIETE LAS CONEXIONES EXCESIVAMENTE NI UTILICE CINTA TEFLÓN O LÍQUIDO DE SELLADO.

Elegir una ubicación

- Esta parrilla es para USO EN EXTERIORES UNICAMENTE y debiera ubicarse en un lugar bien ventilado. NUNCA la use en interiores, en un área sin circulación de aire o bajo el nivel del mar.
- Tenga cuidado para estar seguro de no dejar la parrilla BAJO alguna superficie o material combustible.
- IMPORTANTE: No obstruya ninguna de las aperturas de ventilación de la parrilla.
- No ponga el cilindro debajo de la parrilla a gas.

Instalación del regulador en el cilindro

- Este producto ha sido diseñado para ser utilizado con bombona de gas LPG exclusivamente. (Ha de utilizarse un regulador que cumpla la norma EN16129 de 28~30 mbar para el gas butano o de 37 mbar para gas propano.)
- NUNCA use un regulador ajustable con esta parrilla.
- Tamaño mínimo del cilindro de propano: 5 kg
- El gas Butano no se debe usar a temperaturas bajas. Contacte a su proveedor local de gas para obtener asesoramiento.
- Tamaño mínimo del cilindro de Butano: 7 kg
- Para conectar el electrodoméstico al cilindro de gas y regulador, utilice siempre una manguera flexible para gas que cumpla con la norma EN 16436-1.

- Inspeccione la manguera del gas para asegurarse de que no tiene torsiones o tensiones. La manguera debiera colgar libremente sin dobleces, pliegues o apretones que pudieran obstruir el libre flujo de gas. Aparte del punto de conexión, ninguna parte de la manguera debiera tocar piezas calientes de la parrilla.
- Si la manguera está dañada, debe reemplazarse con una apta para uso con GPL y que cumpla con los estándares nacionales del país donde se usará. El largo de la manguera no debe sobrepasar los 1,5 m.

Prueba de fugas

- IMPORTANTE: Antes de usar, realice las pruebas de fugas en un lugar bien ventilado.
- NUNCA USE UNA FLAMA ABIERTA / DESNUDA PARA LAS PRUEBAS DE FUGAS. NO ENCIENDA LA PARRILLA DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS.
- Confirme que todos los seguros están en la posición de apagado.
- Conecte el cilindro de gas a la parrilla como lo muestra la sección anterior.
- Abra la válvula de control del cilindro de gas.
- Busque fugas cubriendo la manguera y sus uniones con una solución de 1/2 agua y 1/2 detergente (líquido para lavar vajillas). Cubra también todas las conexiones de válvulas, conexiones de la manguera, conexiones del regulador y abrazaderas.
- OBSERVE: Si aparecen burbujas en cualquier parte de las uniones, entonces hay una fuga.
- Quite siempre la solución de agua y detergente de todas las conexiones después de realizar la prueba de fugas.
- Apague el gas y apriete todas las uniones.

- Repita la prueba. Si se forman burbujas nuevamente, no use la parrilla. Contacte a su proveedor local para obtener ayuda.
- Realice la prueba de fugas una vez al año y cada vez que saque o reemplace el cilindro de gas.

Control de llamaradas

- IMPORTANTE: PUEDE HABER LLAMARADAS DEBIDO A LOS RESIDUOS DE GRASA Y ESCURRIMIENTO DE JUGOS SOBRE LOS QUEMADORES Y LA BARRA DE VAPOR CALIENTE.
- Para reducir esto, limpie los quemadores y la barra de vapor regularmente.
- Para controlar las llamaradas, se recomienda eliminar el exceso de grasa antes de utilizar la parrilla.
- Los quemadores debieran siempre ponerse en potencia baja antes de comenzar la cocción.
- Proteja siempre sus manos al manipular cualquier cosa cerca de las superficies de cocción de la parrilla.

Eliminación



Los residuos procedentes de equipos eléctricos y electrónicos no deben desecharse con la basura doméstica. Deben reciclarse en caso de existir instalaciones adecuadas. Consulte a la autoridad o tienda local para recibir asesoramiento sobre el reciclaje.

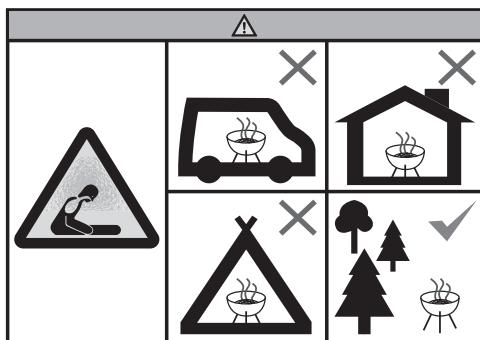


Segurança

19

PT | Antes de começar

- IMPORTANTE: leia as instruções antes de utilizar o aparelho. Guarde estas instruções para consulta futura.
- Exclusivo para uso doméstico e exterior.
- Não utilize em ambientes fechados.



Desembalar

- Verifique o pacote e certifique-se de que dispõe de todas as peças enumeradas.
- Recomenda-se cortar a caixa para a abrir e colocar no chão como uma superfície protetora durante a montagem.
- Quando estiver pronto para começar, certifique-se de que tem as ferramentas adequadas disponíveis, bem como espaço suficiente e uma área seca e limpa para a montagem.
- Remova todas as peças embaladas para o transporte do interior do corpo do barbecue antes da montagem. Certifique-se de que todos os sacos de plástico e embalagens são eliminados de forma segura.
- IMPORTANTE: remova a película protetora das peças em aço inoxidável durante a montagem e antes de utilizar o aparelho.

Aviso de segurança

Geral

- AVISO: USAR APENAS AO AR LIVRE, os barbecues não devem ser usados em qualquer espaço fechado ou dentro/por baixo de um telheiro, alpendre ou estruturas exteriores similares, devido à formação de MONÓXIDO DE CARBONO e ao PERIGO DE INCÊNDIOS.

- IMPORTANTE - Assegure-se de que o aparelho só é posicionado e usado em superfícies ou pisos planos, NIVELADOS e não inflamáveis, para ajudar com as gorduras que escorrem.
- Este aparelho não se destina a ser usado com carvão ou outro combustível similar.
- Este produto não é adequado para usar com Pedra de Lava.
- Coloque a garrafa de fornecimento de gás em terreno plano ao lado do aparelho e em segurança afastada de qualquer fonte de calor.
- (Para os modelos com bancada extensível ou prateleira lateral dobrável) Verifique se a bancada/prateleira lateral está totalmente estendida/desdobrada e bem fixa antes da utilização.
- Faça sempre o teste de fugas da unidade - anualmente, quando desmontada, quando as peças são substituídas ou se a garrafa de gás é removida ou substituída. NÃO FAZER ISTO PODE INCORRER EM FERIMENTOS GRAVES OU DANOS NO APARELHO.
- Substitua sempre as peças desgastadas - não use o aparelho se for encontrada uma fuga, desgastes ou danos.
- NÃO use gasolina, aguarrás, fluido de isqueiro, álcool ou outros produtos químicos semelhantes para acender o aparelho.
- AVISO: as partes acessíveis podem estar muito quentes. Mantenha as crianças afastadas.
- NÃO mover o aparelho durante a utilização.
- Desligar o fornecimento de gás na garrafa de gás depois da sua utilização.
- NÃO cozinhe com a tampa/cobertura (se houver) para baixo com os botões de controlo ajustados para 'ALTO' - isso irá danificar o seu aparelho. (Com a tampa/ cobertura em baixo cozinhe em lume 'Baixo').
- NÃO deixe este produto sem supervisão quando estiver a ser usado.
- A pega pode ficar muito quente durante o uso. Abrir sempre a tampa (se houver) usando luvas ou pegadas de cozinha, segurando pelo centro da pega.
- Tome cuidado ao abrir a tampa (se houver) para garantir que o vapor quente não o/a queima. Informações de segurança
- Mantenha as crianças e os animais de estimulação a uma distância segura da unidade quando estiver a ser utilizada.
- IMPORTANTE - Não obstruir as aberturas de ventilação no corpo do aparelho.
- NÃO permita que as gorduras ou resíduos de alimentos se acumulem sobre ou dentro do aparelho - RISCO DE INCÊNDIO.
- Nunca sobrecarregue a grelha com alimentos - espalhe-os uniformemente sobre a superfície da grelha de cozinhar, garantindo uma circulação de ar suficiente para os queimadores.
- Se lhe cheirar a gás, desligue o aparelho, apague todas as chamas e abra a tampa (se houver). Se o odor continuar, entre imediatamente em contacto com o fornecedor de gás.
- No caso de um incêndio incontrolável, desligue imediatamente a garrafa de gás afastando-a do fogo e entre em contacto com os bombeiros. NÃO SE PONHA EM RISCO!
- Certifique-se de que não são usados aerossóis perto desta unidade quando estiver a ser utilizada.
- Quando armazenar o aparelho ou a garrafa de gás, assegure-se de que estão afastados de materiais ou líquidos inflamáveis.
- A garrafa de gás não deve ser armazenada junto deste ou de qualquer outro aparelho.
- Nunca guarde garrafas de gás no interior.
- As garrafas de gás nunca devem ser armazenadas nem usadas deitadas de lado.
- Coloque a garrafa de fornecimento de gás em terreno plano ao lado do aparelho e em segurança afastada de qualquer fonte de calor. Se precisar de mudar a garrafa de gás, deve confirmar que o aparelho está desligado e que não existem fontes de ignição (cigarros, chamas desprotegidas, faíscas, etc.) nas proximidades antes de continuar.
- NÃO modifique o aparelho. Qualquer modificação neste aparelho pode ser perigosa. Nunca desmonte os injetores do produto.
- Não ler e seguir estas instruções, pode resultar em ferimentos graves ou danos à propriedade.
- As peças seladas pelo fabricante ou pelo seu agente não devem ser alteradas pelo utilizador.



Segurança

20

- IMPORTANTE - Embora sejam tomados todos os cuidados no fabrico deste produto, deve ter cuidado durante a montagem no caso de existirem rebordos afiados.
- NÃO APERTAR EXCESSIVAMENTE; NÃO USAR FITA DE TEFLON NEM VEDANTES LÍQUIDOS NAS JUNTAS.
- Este aparelho deve estar afastado dos materiais inflamáveis durante a utilização.

Escolher um local

- USAR APENAS AO AR LIVRE. Este produto deve ser instalado numa área bem ventilada. NUNCA usar no interior, numa área fechada ou abaixo do nível do solo.
- Tenha cuidado para garantir que não seja colocado POR BAIXO de qualquer superfície ou material combustível.
- Os lados deste aparelho NUNCA devem ficar a menos de 1 metro de distância de qualquer superfície ou material combustível.
- IMPORTANTE - Não obstruir as aberturas de ventilação no corpo do aparelho.
- Não coloque a garrafa de gás por baixo da grelha de gás.

Montar o regulador na botija de gás

- Este aparelho foi equipado com um REGULADOR DE PROPANO (usar apenas gás Propano).
- Este aparelho destina-se a ser usado apenas com gás engarrafado de GLP. (Deve ser usado um regulador de 28~30mbar para gás butano ou de 37mbar para gás propano).
- NUNCA utilizar um regulador ajustável com este produto.
- Este aparelho foi concebido para ser usado apenas com a garrafa verde de propano da Calor Patio Gas®, que irá fornecer gás durante todo o ano, mesmo nos dias frios de inverno.

- Tamanho mínimo da garrafa de propano: 5 kg
- As garrafas de butano, normalmente azuis, ou o gás de BBQ, irão fornecer gás suficiente no verão. O gás butano não deve ser usado em temperaturas mais frias. Contacte o seu fornecedor de gás local para aconselhamento.
- Tamanho mínimo da garrafa de butano: 7 kg

Teste de fugas

- IMPORTANTE - Realize o teste de fugas antes de utilizar numa área bem ventilada.
- NUNCA USE UMA CHAMA ABERTA/ VIVA PARA TESTAR FUGAS EM QUALQUER MOMENTO, NÃO ACENDA O APARELHO DURANTE O TESTE DE FUGAS.
- Confirme que todos os botões de controlo estão na posição de desligados.
- Ligue corretamente a garrafa de gás ao aparelho como mostrado na secção anterior.
- Abra a válvula de controlo da garrafa de gás.
- Para verificar a existência de fugas, escovar uma solução de $\frac{1}{2}$ de água e $\frac{1}{2}$ de sabão (detergente líquido) ao longo de todas as juntas do sistema de gás, incluindo todas as ligações da válvula, ligações da mangueira, as ligações do regulador e as braçadeiras.
- OBSERVE - caso se formem bolhas sobre qualquer parte das juntas, existe uma fuga.
- Limpe sempre a solução mista de todas as ligações após o teste de fugas.
- Desligue o gás e aperte todas as juntas.

- Repita o teste. Se as bolhas se formarem novamente, não use o aparelho. Entre em contacto com o revendedor local para obter assistência.
- O teste de fugas deve ser feito anualmente e sempre que a garrafa de gás é removida ou substituída.

Controlo de labaredas

- IMPORTANTE - AS LABAREDAS PODEM SURGIR DOS RESÍDUOS DE GORDURAS E SUCOS QUE PINGAM PARA OS QUEIMADORES E A BARRA DE VAPOR QUENTE.
- Para reduzir essa situação, limpe regularmente os queimadores e a barra de vapor.
- Para controlar o surgimento de labaredas, é aconselhável cortar o excesso de gorduras da carne e das aves antes de as grelhar.
- Os queimadores devem ser sempre ajustados para o nível baixo durante a cozedura.
- Proteja sempre as mãos ao manusear qualquer coisa perto da superfície de cozedura do aparelho.

Eliminação

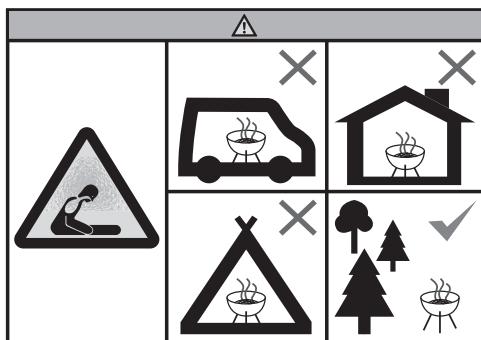


Os resíduos de produtos elétricos não devem ser eliminados com o lixo doméstico. Recicle nas instalações adequadas, sempre que existentes. Informe-se sobre a reciclagem junto às autoridades ou loja locais.



TR | Başlamadan önce

- ÖNEMLİ:** Cihazı kullanmadan önce talimatları okuyun. Bu talimatları daha sonra başvurmak üzere saklayın.
- Sadece evsel DIŞ MEKAN kullanımına yönelikdir.
- İç mekanlarda kullanmayın.



Ambalajdan çıkışma

- Ambalaj içeriğini kontrol edin ve listelenen parçaların hepsinin elinizde bulunduğundan emin olun.
- Montaj sırasında kartonun kesilerek açılması ve koruyucu yüzey olarak kullanmak üzere zemine serilmesi önerilir.
- Başlamaya hazır olduğunuzda, montaj için doğru aletlere sahip olduğunuzdan, bol miktarda yerinizin ve temiz, kuru bir alanın bulunduğundan emin olun.
- Montaj işleminden önce izgara gövdesinin içindeki, nakliye için ambalajlanmış tüm parçaları çıkarın. Tüm ambalaj ve plastik poşetlerin güvenli bir şekilde imha edilmesini sağlayın.
- ÖNEMLİ:** Montaj sırasında ve cihazı kullanmadan önce paslanmaz çelik parçalardaki tüm koruyucu filmleri çıkarın.

Güvenlik uyarıları

Genel

- UYARI – SADECE DIŞ MEKANDA KULLANIN,** barbeküler KARBON MONOKSİT ve YANGIN TEHLİKESİ nedeniyle kapalı alanlarda, çardak içinde/ altında veya benzeri açık yapılarda kullanılmamalıdır.
- ÖNEMLİ –** yağın rahat akması için barbekünün düz, YATAY, yanıcı olmayan bir yüzey veya zemin üzerine yerleştirilerek kullanıldığından emin olun.

- Bu barbekü kömür veya diğer benzeri yakıtlarla kullanım için tasarlanmamıştır.
- Bu ürün volkanik kayalarla kullanım için uygun değildir.
- Gaz kaynağını barbekünün yanında düz bir yüzey üzerine ve her türlü ısı kaynağından uzak olacak şekilde yerleştirin.
- (Genişletilebilir tezgahlı veya katlanabilir yan raflı modeller için) Kullanmadan önce tezgahın/yan rafın tamamen genişletildiğinden/ açıldığından ve kilitlendiğinden emin olun.
- Ünitenin kaçak testini yılda bir kez, demonte etme sırasında, parçalar değiştirildiğinde veya gaz silindiri yenilenirse mutlaka yapın. KAÇAK TESTİNİN YAPILMAMASI CİDDİ YARALANMALARA VEYA BARBEKÜNLÜ HASAR GÖRMESİNE YOL AÇABİLİR.
- Aşınan parçaları değiştirin- kaçak, aşınma veya hasar varsa barbeküyü kullanmayın.
- Barbeküyü yakmak için benzin, beyaz ispirto, çakmak gazı, alkol veya diğer benzeri kimyasal maddeleri KULLANMAYIN.
- Cihaz kullanımdayken çocukların ve evcil hayvanları güvenli bir mesafede tutun.
- Bu ürün kullanılırken HAREKET ETTİRMEYİN.
- Cihaz kullanılmadığı zaman gaz beslemesini daima gaz silindirinden kapatın.
- Kontrol düğmeleri 'YÜKSEK' konuma ayarlıken kapak kapalı (varsayılarak pişirme YAPMAYIN - aksı takdirde cihazınız hasar görür. (Kapak kapalıken 'Düşük' konumunda pişirme yapın).
- Bu ürünü çalışır durumdayken gözetimsiz BIRAKMAYIN.
- Kullanım sırasında tutma sapı çok sıcak olabilir. Kapağı (varsayılarak) daima tutma sapının ortasından tutarak ve fırın eldiveni kullanarak açın.
- Kapağı (varsayılarak) açarken sıcak buharın sizi yakmaması için dikkatli olun.
- Cihaz kullanımdayken çocukların ve evcil hayvanları güvenli bir mesafede tutun.
- ÖNEMLİ –** Barbekü gövdesindeki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Barbeküde gres, yağ veya gıda artıklarının birikmesine izin VERMEYİN - YANGIN TEHLİKESİ.
- Izgaraya asla aşırı yiyecek yüklemeyin
- izgara yüzeyinde eşit derecede boşluk bırakarak ocaklarda yeteri kadar hava sirkülasyonu olmasını sağlayın.
- Gaz kokusu alırsanız–cihazınızı kapatın, tüm alevleri söndürün, (varsayılarak) barbekü kapağını açın. Koku devam ediyorsa, derhal gaz tedarikçisi ile irtibata geçin.
- Kontrol edilemeyen bir yangın durumunda gaz silindirini/tüpünü derhal ateşten uzaklaştırarak bağlantısını kesin ve itfaiyeyi arayın. **KENDİNİZİ RİSKE ATMAYIN!**
- Ünite çalışır durumdayken yakın çevrede sprey/aerosol kullanmayın.
- Barbekü veya gaz silindirini muhafaza ederken, yanıcı madde veya sıvılardan uzak olmasına dikkat edin.
- Gaz tüpü bu barbekünün veya başka cihazların yakınında muhafaza edilmemelidir.
- Gaz tüpleri kapalı havada asla saklanmamalıdır.
- Gaz tüpleri asla yan yaptırılarak saklanmamalı veya kullanılmamalıdır.
- Bu ürünün herhangi bir parçası üzerinde değişiklik YAPMAYIN. Barbekü üzerinde yapılan değişiklikler tehlikeli olabilir. Asla ürün üzerindeki enjektörleri demonte etmeyin.
- Bu talimatların okunmaması ve talimatlara uyulmaması ciddi yaralanmalara veya mal hasarına yol açabilir.
- Üretici veya bayi tarafından mühürlenmiş parçalar kullanıcı tarafından değiştirilmemelidir.
- ÖNEMLİ –** Bu ürünün üretimi sırasında her türlü özen gösterilmiş olsa da, keskin kenarlar ıhtimaline karşı montaj sırasında dikkatli olunmalıdır.
- AŞIRI SIKMAYIN, BAĞLANTILARDA TEFLON BANT VEYA SIVI CONTA KULLANMAYIN.**

Bir konum seçme

- Bu barbekü **SADECE AÇIK HAVADA KULLANIM** içindir ve çok iyi havalandırılan bir alana yerleştirilmelidir. ASLA kapalı alanda, bina içinde veya yer seviyesinin altında kullanmayın.
- Yanıcı bir yüzey veya malzeme ALTINA yerleştirilmemişinden emin olun.
- Barbekünün kenarları ile yanıcı yüzey veya malzemeler arasındaki mesafe ASLA 1 metreden az olmamalıdır.
- ÖNEMLİ –** Barbekü gövdesindeki havalandırma deliklerini kapatmayın.
- Silindiri gazlı izgaranın altına yerleştirmeyin.



Regülatörün gaz silindiri (tüpü) üzerine monte edilmesi

- Bu barbekü sadece LPG tüp gazla kullanım için tasarlanmıştır. (Bütan gazi için 28~30mbar veya Propan gazi için 37mbar regülatör kullanılmalıdır.)
- Bu barbeküyle ASLA ayarlanabilir regülatör kullanmayın.
- Propan minimum tüp ebatı: 5 kg
- Bütan gazi soğuk havalarda kullanılmamalıdır. Bilgi almak için yerel gaz tedarikçinize danışın.
- Bütan minimum tüp ebatı: 7 kg

Kaçak Testi

- **ÖNEMLİ** - Kullanmadan önce kaçak testini iyi havalandırılmış bir alanda gerçekleştirin.
- **ASLA KAÇAK TESTİ İÇİN AÇIK/ÇIPLAK ATEŞ KULLANMAYIN. KAÇAK TESTİ SIRASINDA BARBEKÜ YAKMAYIN.**
- Tüm kontrol düğmelerinin kapalı konumda olduğundan emin olun.
- Gaz silindirini önceki bölümde anlatıldığı gibi barbeküye bağlayın.
- Gaz silindirinin kontrol vanasını açın.
- Tüm gaz sistemi bağlantılarına (vana bağlantıları, hortum bağlantıları, regülatör bağlantıları ve hortum kelepçesi) fırça ile $\frac{1}{2}$ su ve $\frac{1}{2}$ sabun (bulaşık sıvısı) solüsyonu sürerek kaçak kontrolü yapın.
- **DİKKAT** - bağlantılarından herhangi birinde kabarcık oluşursa kaçak var demektir.

- Kaçak testinden sonra bağlantılarla sürülen karışım solüsyonunu temizleyin.
- Gazı kapatın ve tüm bağlantıları sıkın.
- Testi tekrarlayın. Tekrar kabarcık oluşursa, barbeküyü kullanmayın. Lütfen yardım için yerel bayinizle irtibata geçin.
- Kaçak testini yılda bir kez ve gaz tüpünü çıkardığınızda veya değiştirdiğinizde tekrarlayın.

Parlama kontrolü

- **ÖNEMLİ – OCAK VE SICAK BUHAR ÇUBUĞU ÜZERİNE DAMLAYAN ARTIK YAĞ VE SULAR SONUCU PARLAMALAR MEYDANA GELEBİLİR.**
- Bu durumu azaltmak için ocakları ve buhar çubuğu düzenli olarak temizleyin.
- Parlamları kontrol etmek için, ızgara öncesinde siğır, tavuk vb. etindeki fazla yağı siyirin.
- Pişirme işlemi sırasında ocaklar daima düşük ayarda tutulmalıdır.
- Barbekünün pişirme yüzeyi civarında herhangi bir parçayı tutarken daima ellerinizi koruyun.

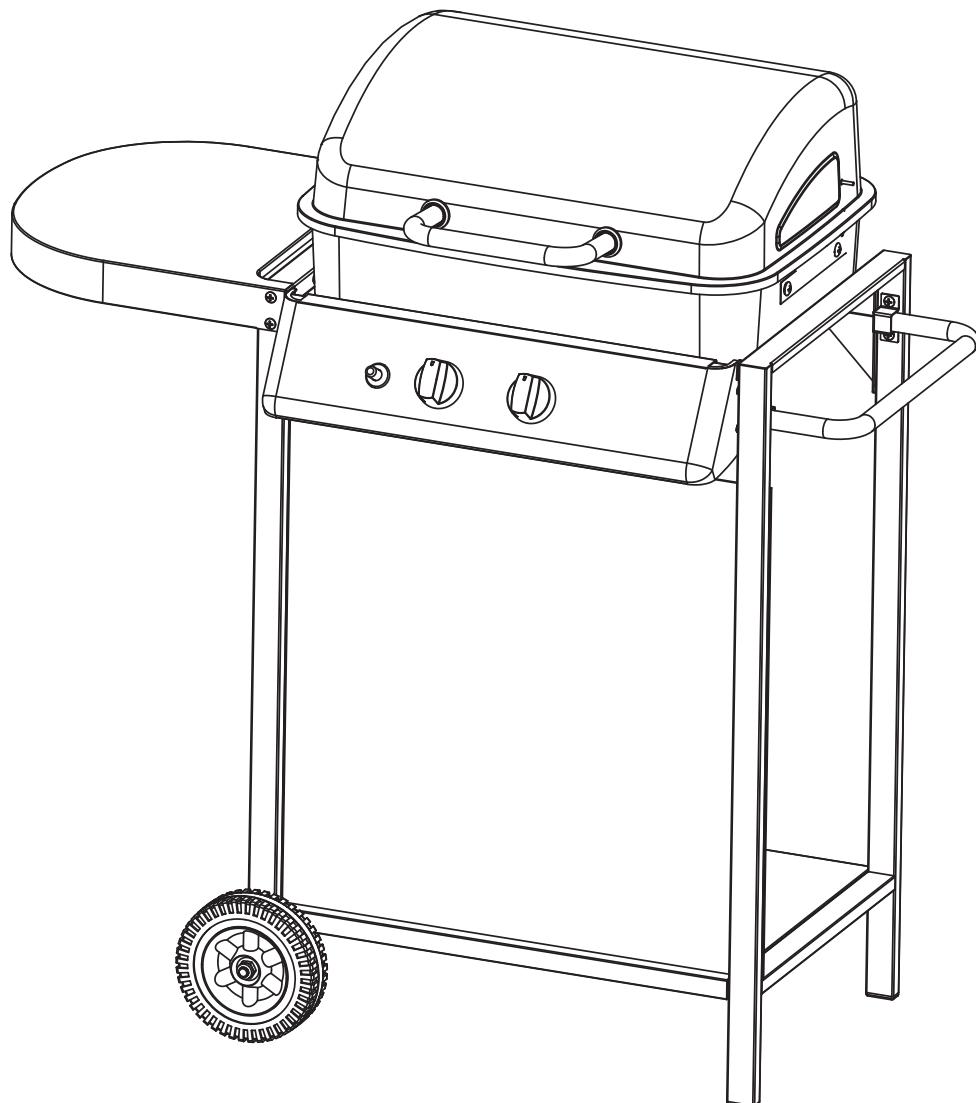
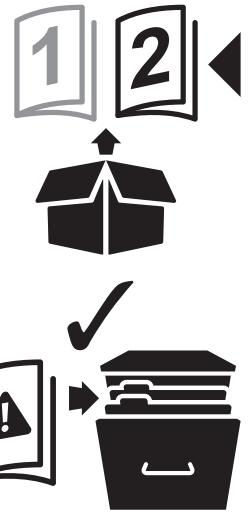
İmha etme



Elektrikli ürün atıkları, evsel atıklarla bir arada imha edilememelidir. Tesis mevcut olduğunda lütfen geri dönüştürün. Geri dönüşüm tavsiyesi için Yerel Yönetiminize veya yerel mağazaya danışın.

Manufacturer • Fabricant • Producător Producător • Fabricante: UK Manufacturer: Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom EU Manufacturer: Kingfisher International Products B.V. Rapenburgerstraat 175E 1011 VM Amsterdam The Netherlands www.kingfisher.com/products	RO www.bricodepot.ro Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online, vizitați www.kingfisher.com/products
EN www.diy.com www.screwfix.com www.screwfix.ie To view instruction manuals online, visit www.kingfisher.com/products	ES www.bricodepot.es Para consultar los manuales de instrucciones en línea, visite www.kingfisher.com/products
FR www.castorama.fr www.bricodepot.fr Pour consulter les manuels d'instructions en ligne, rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products	PT www.bricodepot.pt Para consultar manuais de instruções online, visite www.kingfisher.com/products
PL www.castorama.pl Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online, odwiedź stronę www.kingfisher.com/products	TR İthalatçı Firma: KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş. Taşdelen Mah. Sirri Çelik Bulvarı No: 5 34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL Tel: +90 216 4300300 Faks: +90 216 4844313 www.koctas.com.tr Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin
RUS Импортер: ООО «Касторама РУС» Дербеневская наб., дом 7, стр 8, Россия, Москва, 115114 www.castorama.ru Изготовитель для России: Шайнрич Индастриал Лимитед Адрес: № 1 Хуэй Тун Ист Роуд, Худелин Индастриал Парк, Дунюань Таун, Хэюань Сити, Гуандун Провинс, 517000, Китай	Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel Müdürlüğü irtibat bilgilerinden faydalananız. KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ 0850 209 50 50
EAC Соответствует всем требуемым Техническим регламентам Таможенного союза ЕврАзЭС	
Онлайн-версии руководств по эксплуатации доступны на странице www.kingfisher.com/products	

Mygar



3663602496502 / 3663602496618



EN Contents
DE Inhalt
ES Contenido

FR Contenu
RUS Содержание
PT Conteúdo

PL Zawartość
RO Cuprins
TR İçindekiler

2



Product description 05

FR	Description du produit
PL	Opis produktu
DE	Produktbeschreibung
RUS	Описание продукта
RO	Descrierea produsului
ES	Descripción del producto
PT	Descrição do produto
TR	Ürün Açıklaması



Care

FR	Entretien	37
PL	Czyszczenie	38
DE	Pflege	39
RUS	Уход	40
RO	Îngrijire	41
ES	Cuidados	42
PT	Cuidados	43
TR	Bakım	44



Assembly 06

FR	Assemblage
PL	Montaż
DE	Montage
RUS	Сборка
RO	Asamblare
ES	Montaje
PT	Montagem
TR	Montaj



Maintenance 45

FR	Maintenance	48
PL	Konserwacja	51
DE	Wartung	54
RUS	Обслуживание	57
RO	Întreținere	60
ES	Mantenimiento	63
PT	Manutenção	66
TR	Onarım	69



Use 17

FR	Utilisation	20
PL	Użytkowanie	22
DE	Benutzung	24
RUS	Использование	26
RO	Utilizare	28
ES	Uso	30
PT	Utilização	32
TR	Kullanım	34



EN **IMPORTANT** – Please read carefully the separate safety guide before use.

FR **IMPORTANT** – Lire attentivement le guide de sécurité séparé avant utilisation.

PL **WAŻNE** – Przed użyciem proszę dokładnie zapoznać się z instrukcją bezpieczeństwa.

DE **WICHTIG** – Bitte lesen Sie die separaten Sicherheitsanweisungen vor Gebrauch.

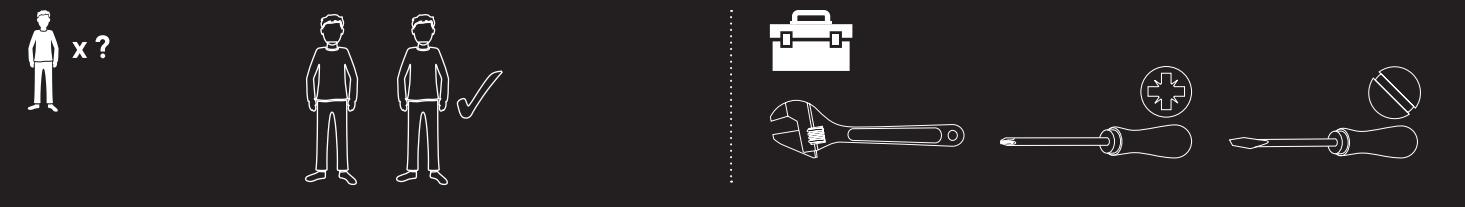
RUS **ВАЖНО** – Пожалуйста, внимательно прочитайте отдельное руководство по технике безопасности перед использованием.

RO **IMPORTANT** – Vă rugăm să citiți cu atenție ghidul de siguranță separat înainte de utilizare.

ES **IMPORTANTE** – Lea atentamente la guía de seguridad separado antes de utilizar.

PT **IMPORTANTE** – Leia atentamente o guia de segurança separado antes de usar.

TR **ÖNEMLİ** – Kullanmadan önce emniyet kurallarını lütfen dikkatle okuyun.



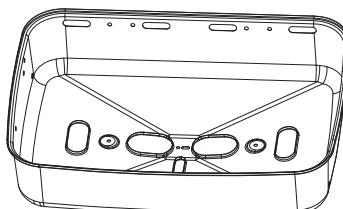
[01] x 1



[02] x 1



[03] x 2



[04] x 1



[05] x 2



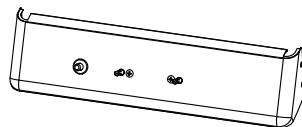
[06] x 1



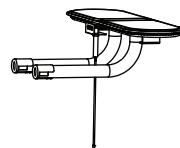
[07] x 2



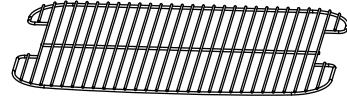
[08] x 1



[09] x 1



[10] x 1



[11] x 1



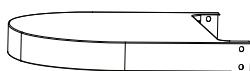
[12] x 1



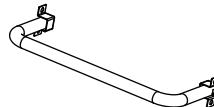
[13] x 1



[14] x 2



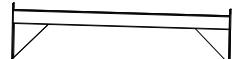
[15] x 1



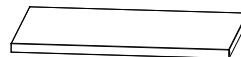
[16] x 1



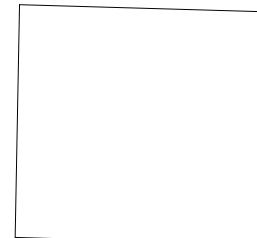
4



[17] x 1



[18] x 1



[19] x 1



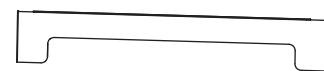
[20] x 1



[21] x 1



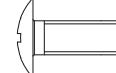
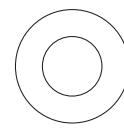
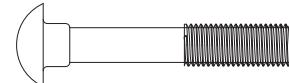
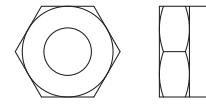
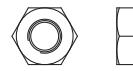
[22] x 2



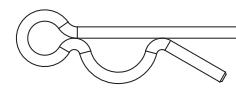
[23] x 1



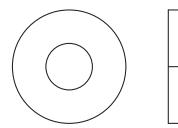
[24] x 1

[A] x 32
M5 x 12[B] x 4
M6 x 12[C] x 4
M6 x 16[D] x 8
D5[E] x 8
D6[F] x 2
D10[G] x 2
M10 x 60[H] x 2
M10[I] x 2
M4 x 10[J] x 4
M6

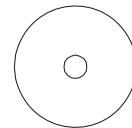
[K] x 2



[L] x 2



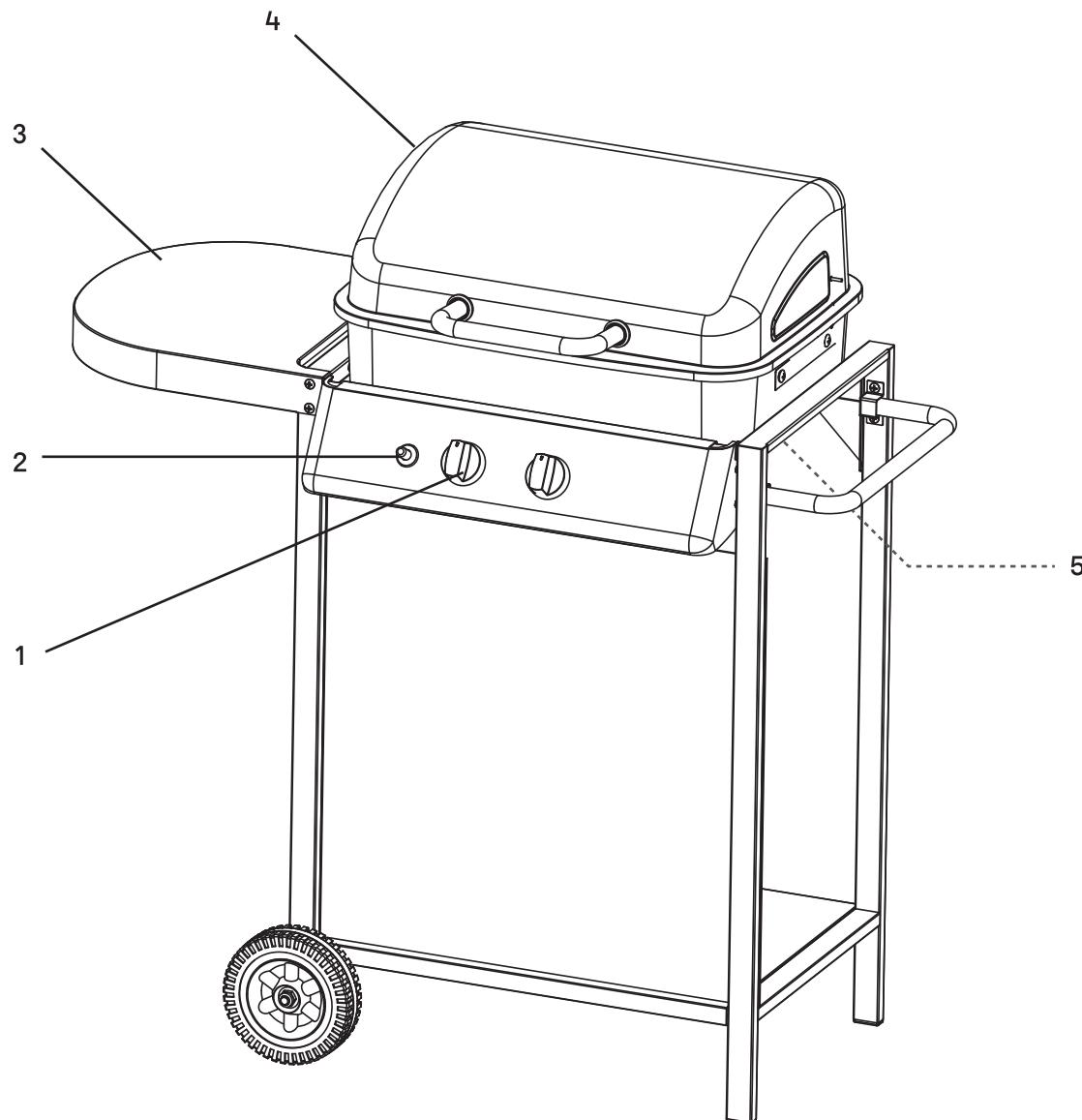
[M] x 2



[N] x 2

EN	Product description	FR	Description du produit	PL	Opis produktu
DE	Produktbeschreibung	RUS	Описание продукта	RO	Descrierea produsului
ES	Descripción del producto	PT	Descrição do produto	TR	Ürün Açıklaması

5



EN

1. Control knobs
2. Ignition button
3. Side shelf
4. Lid
5. Dip tray

DE

1. Einstellknöpfe
2. Zündknopf
3. Seitenablage
4. Deckel
5. Auffangschale

ES

1. Perillas de control
2. Botón de encendido
3. Estante lateral
4. Tapa
5. Bandeja de goteo

FR

1. Boutons de commande
2. Bouton d'allumage
3. Tablette latérale
4. Couvercle
5. Plateau de récupération

RUS

1. Ручки управления
2. Кнопка поджига
3. Боковая полка
4. Крышка
5. Поддон

PT

1. Botões de controlo
2. Botão de ignição
3. Prateleira lateral
4. Tampa
5. Bandeja de recolha

PL

1. Pokrętła sterujące
2. Przycisk zapłonu
3. Półka boczna
4. Pokrywa
5. Taca ociekowa

RO

1. Butoane de comandă
2. Buton de aprindere
3. Raft lateral
4. Capac
5. Tavă de colectare

TR

1. Kontrol düğmeleri
2. Ateşleme düğmesi
3. Yan raf
4. Kapak
5. Damlama tepsisi



EN
DE
ES

Assembly
Montage
Montaje

FR
RUS
PT

Assemblage
Сборка
Montagem

PL
RO
TR

Montaż
Asamblare
Montaj

6

01



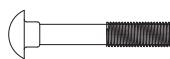
[20] x 1



[22] x 2



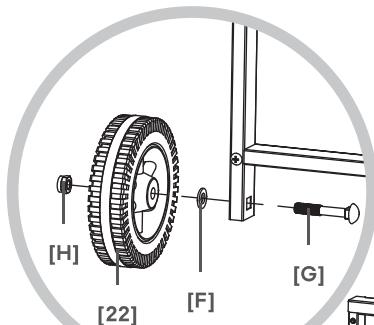
[F] x 2



[G] x 2



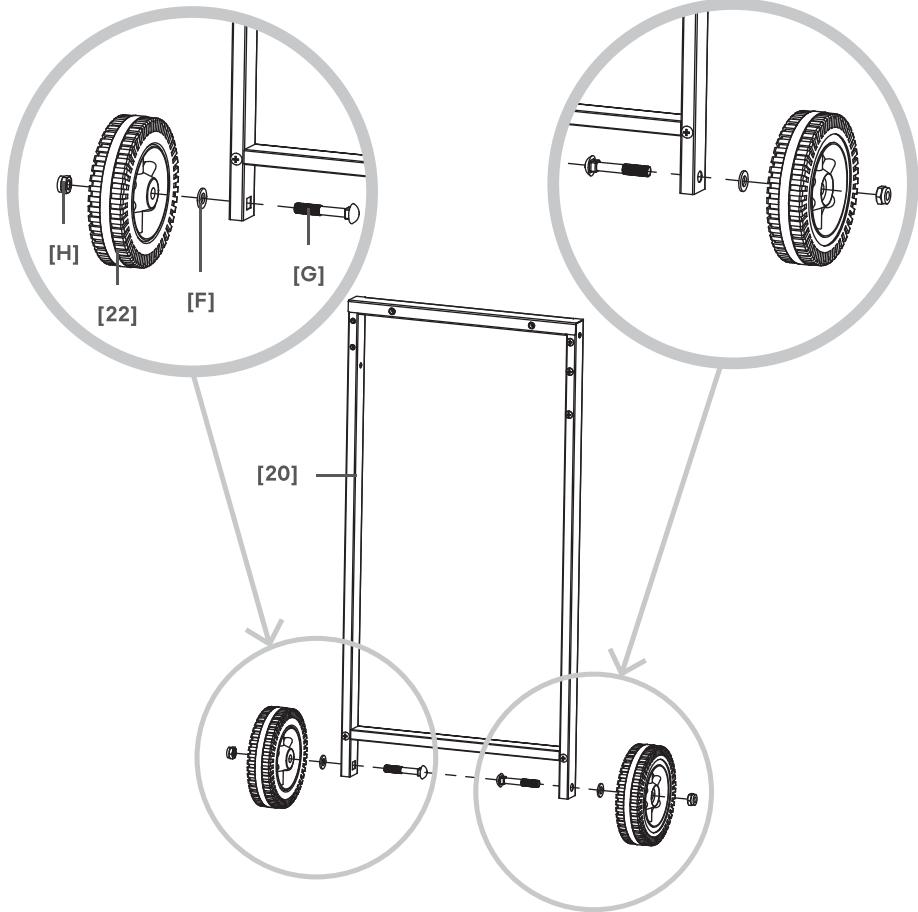
[H] x 2



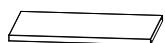
[22]

[F]

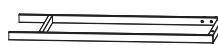
[20]



02



[18] x 1



[21] x 1



[A] x 4

1

[A]

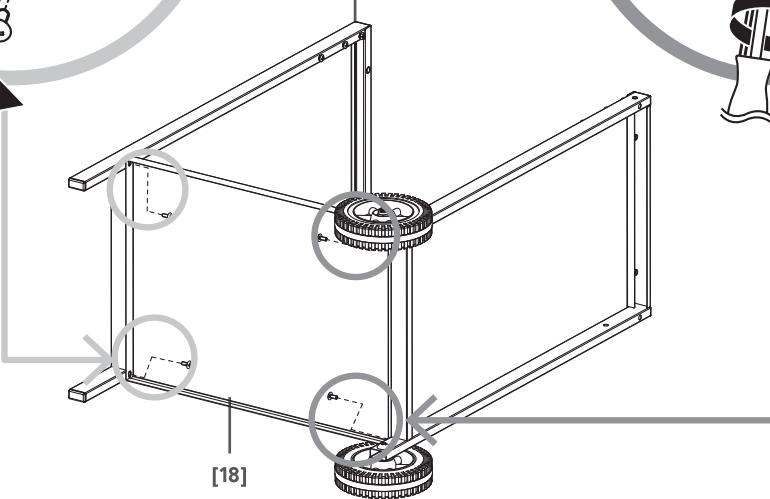
2



[A]

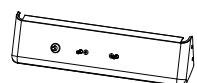
[21]

[18]



03

7



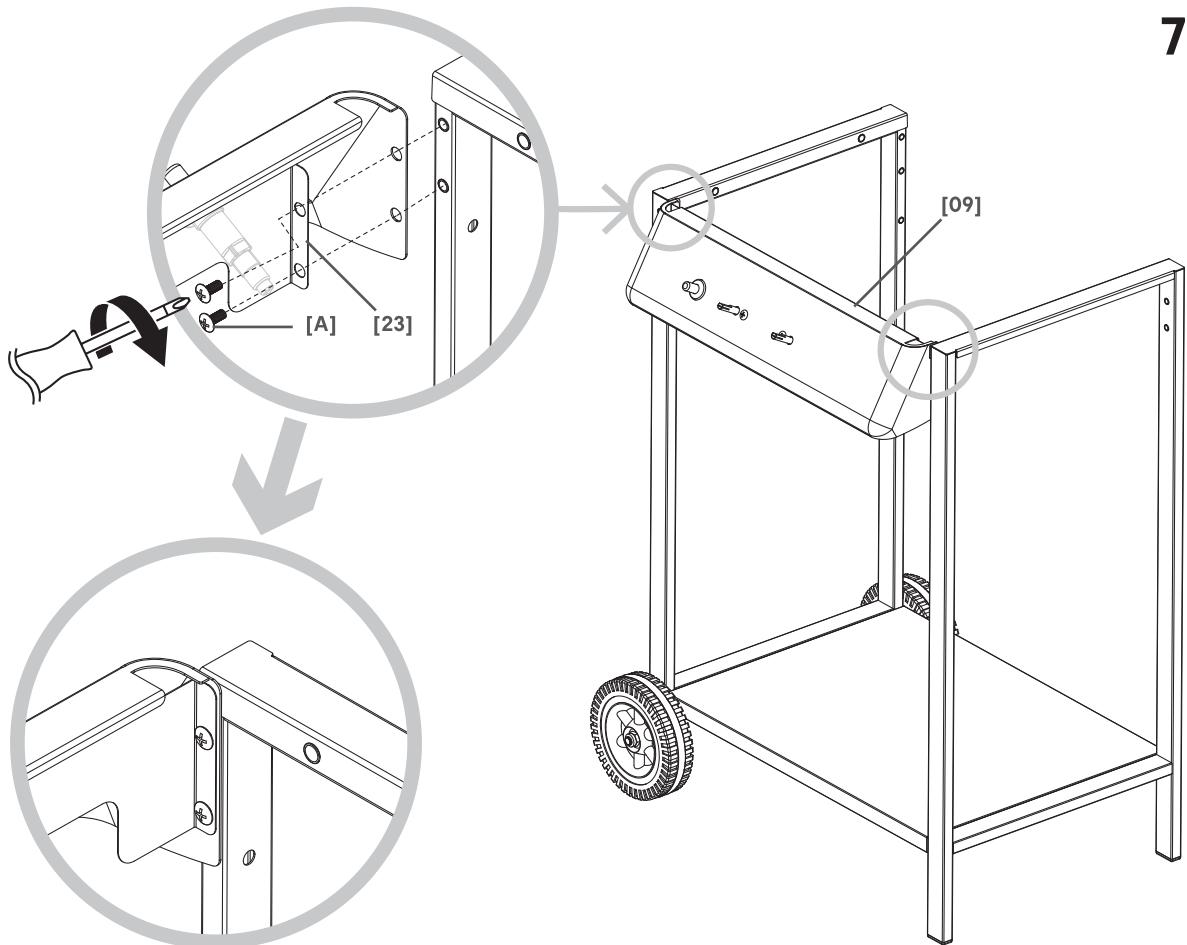
[09] x 1



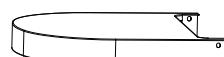
[23] x 1



[A] x 4



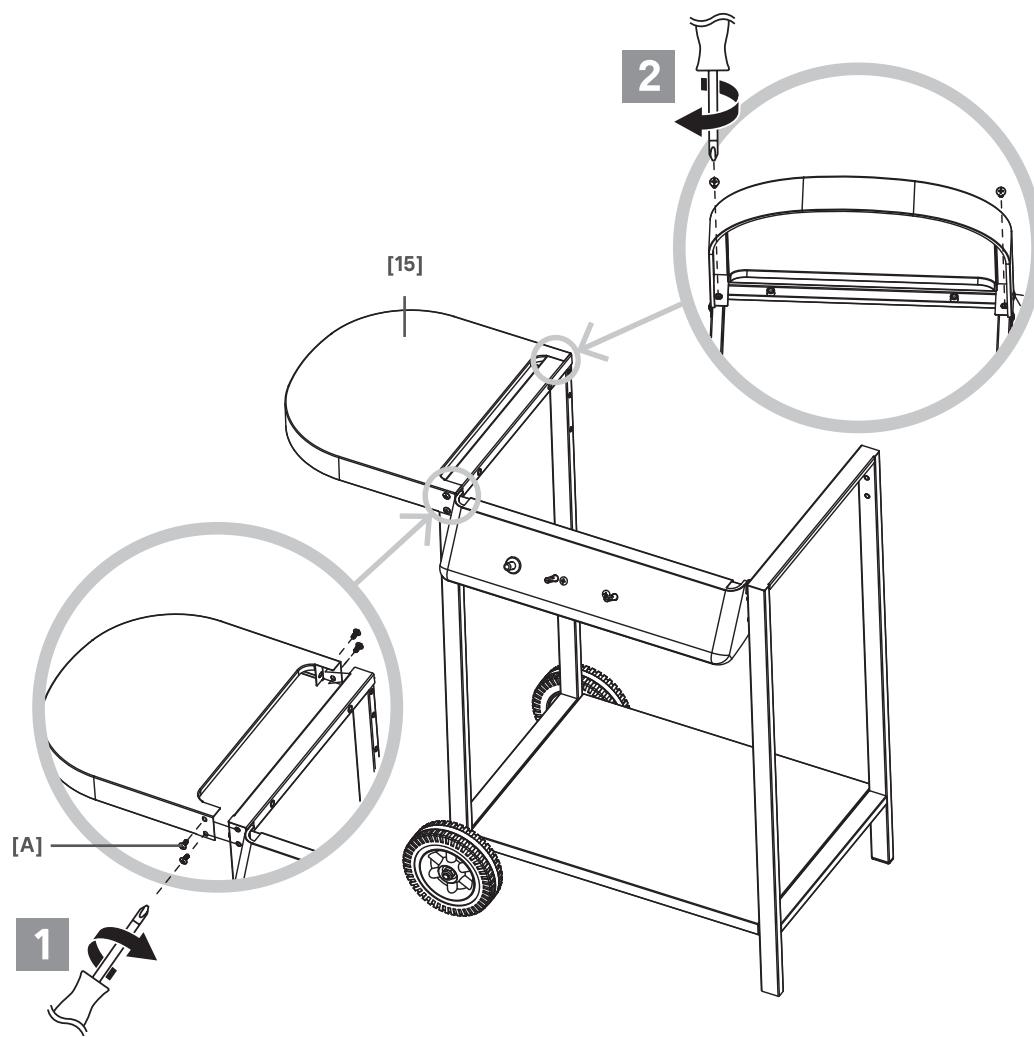
04



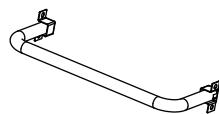
[15] x 1



[A] x 6



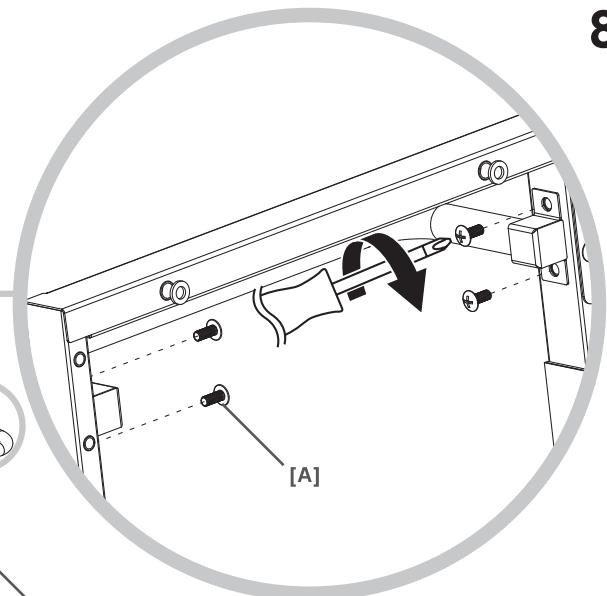
05



[16] x 1



[A] x 4



8

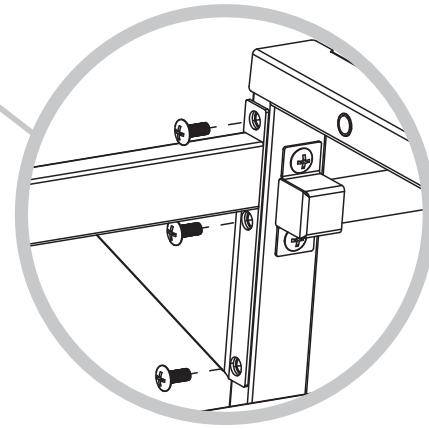
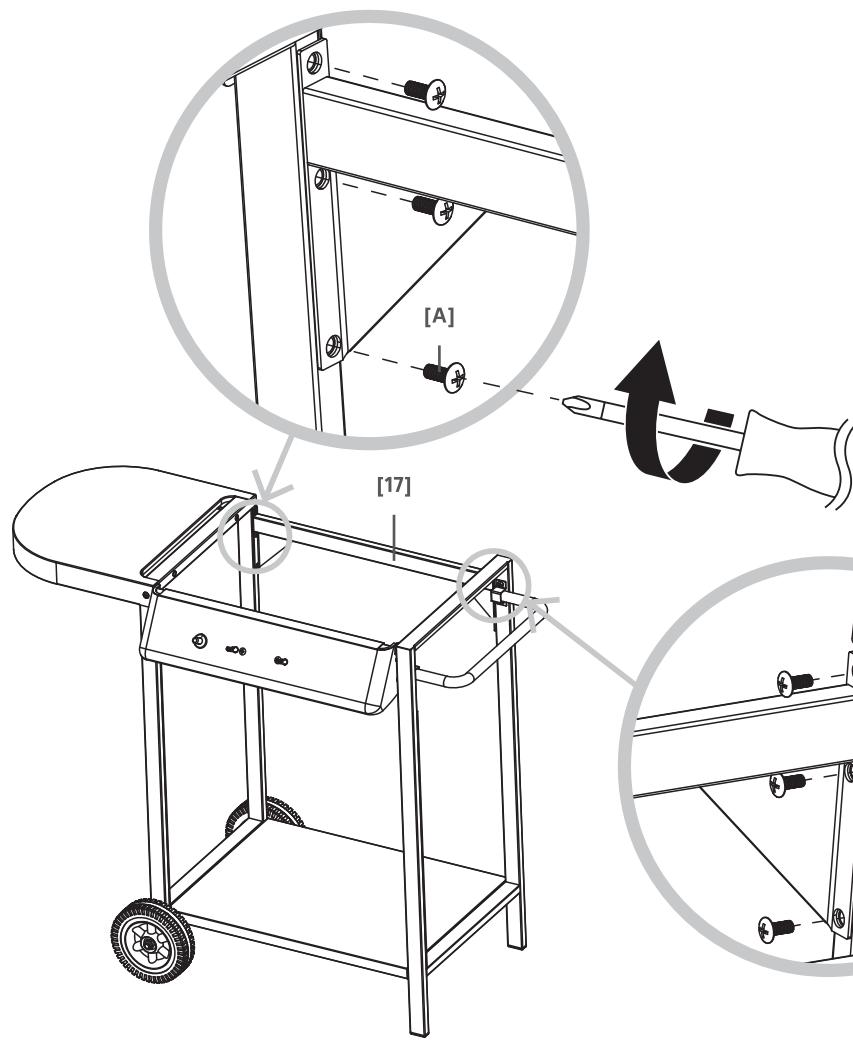
06



[17] x 1

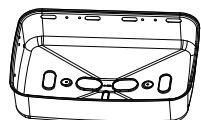


[A] x 6



07

9



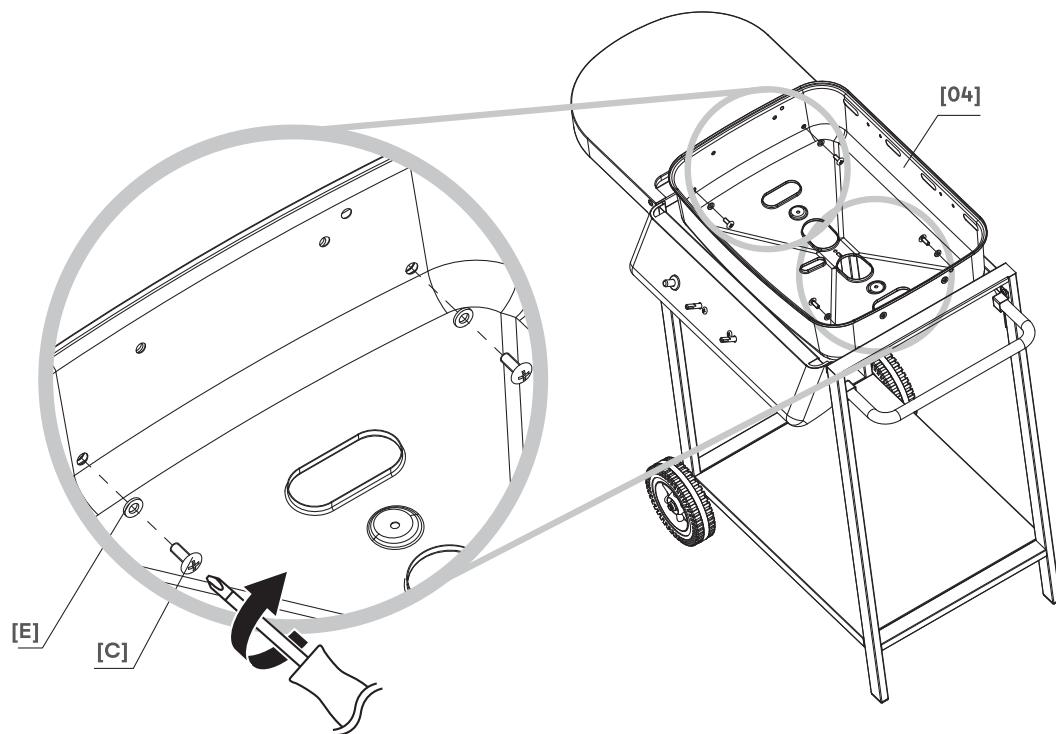
[04] x 1



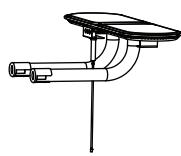
[C] x 4



[E] x 4



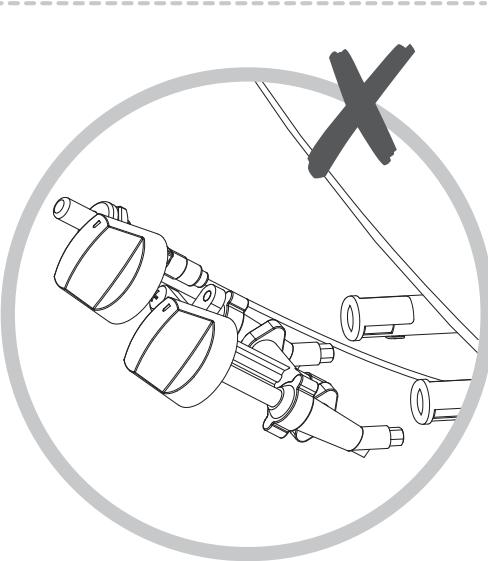
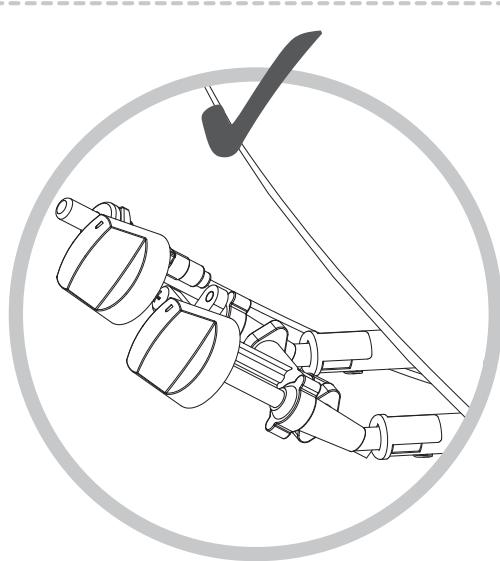
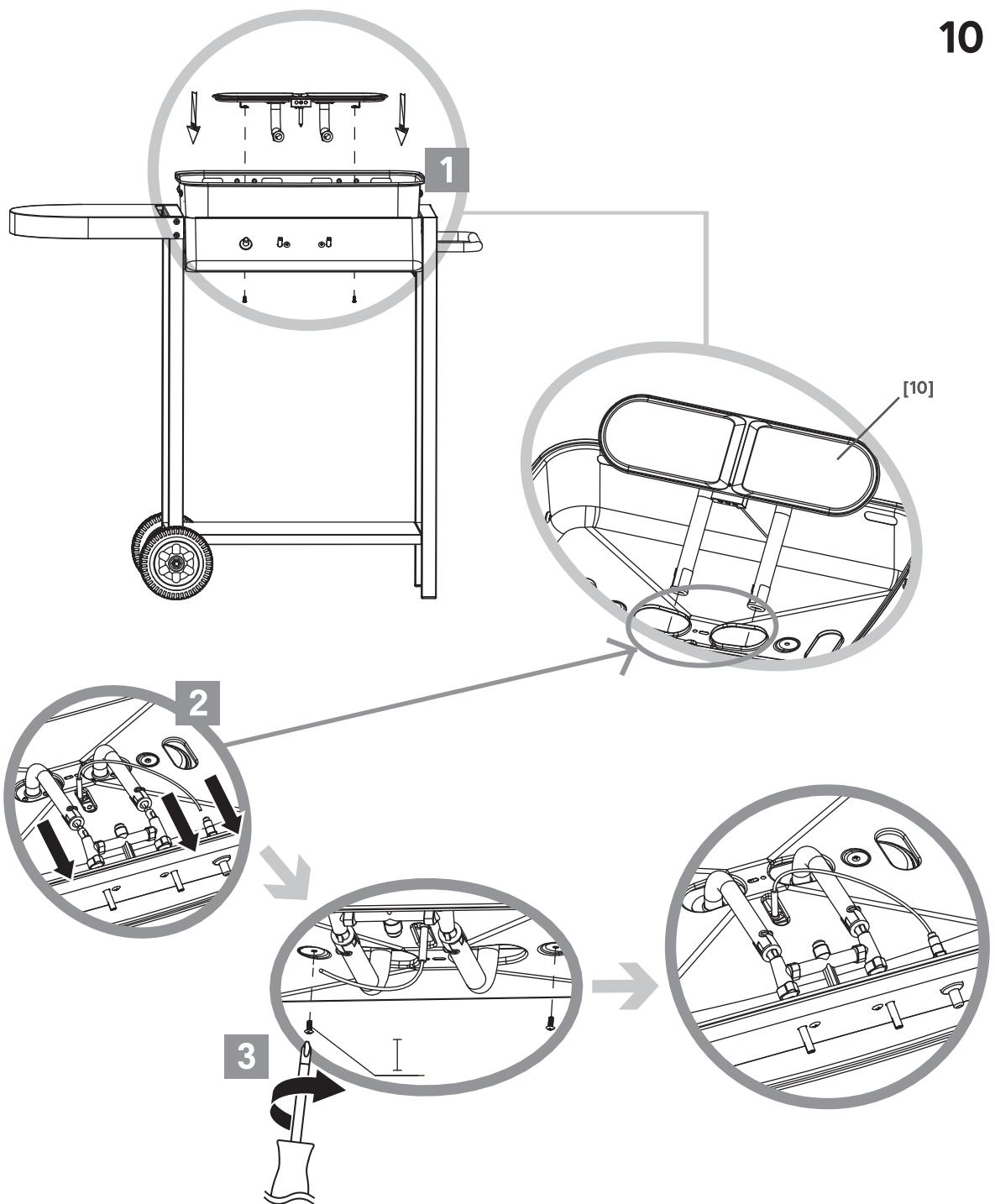
08



[10] x 1



[1] x 2



09



[05] x 2



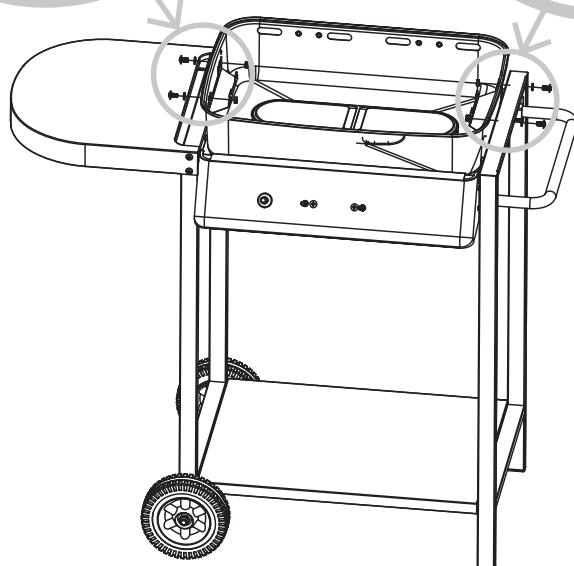
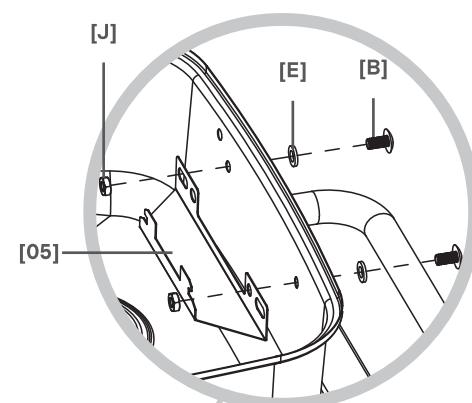
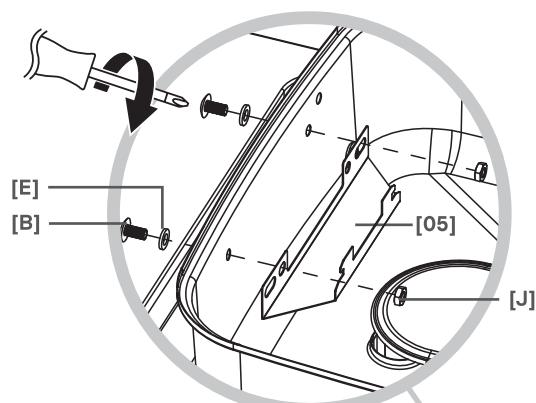
[B] x 4



[E] x 4



[J] x 4



10



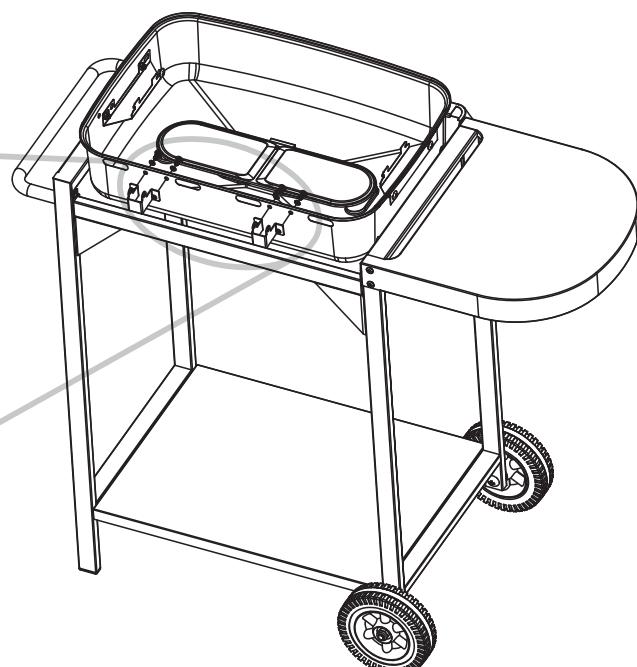
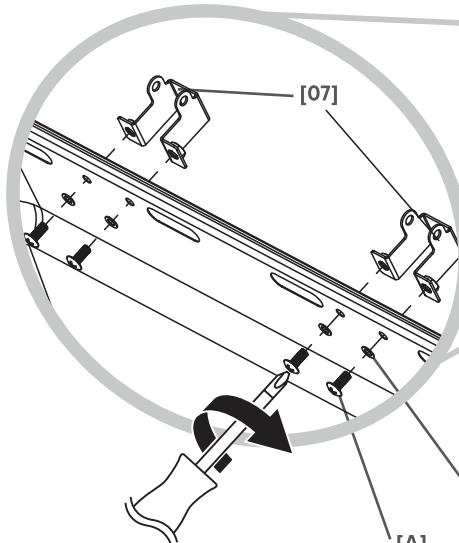
[07] x 2



[A] x 4



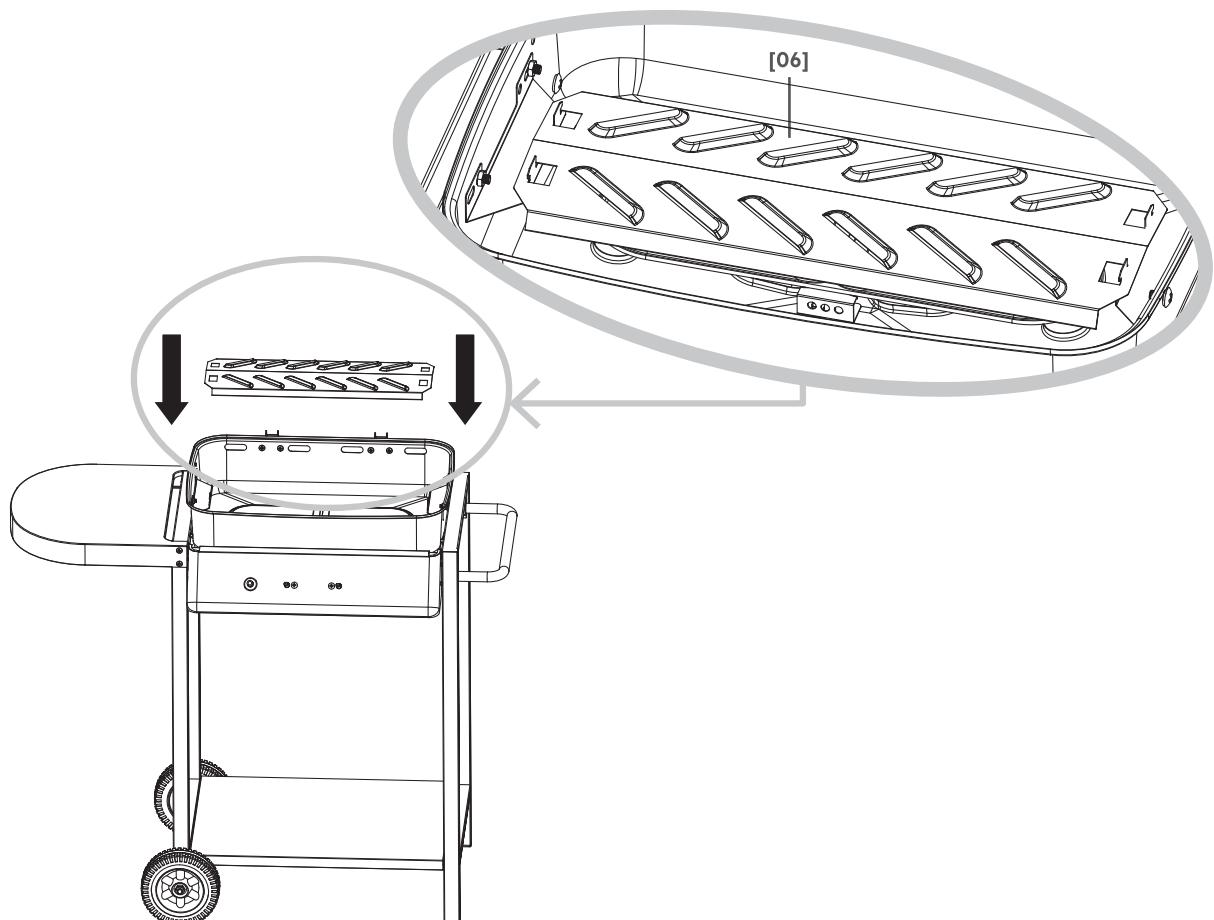
[D] x 4



11



[6] x 1



12



[01] x 1



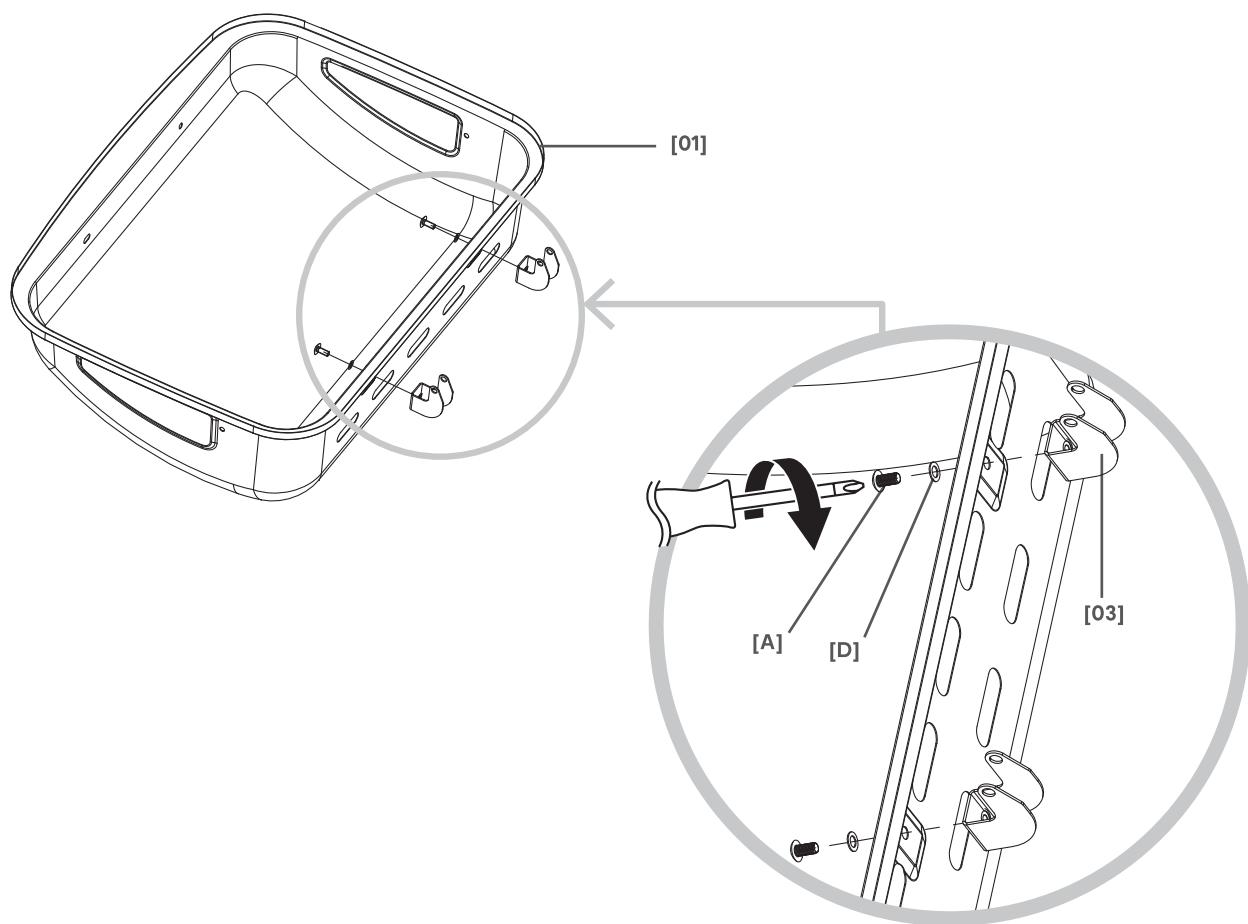
[03] x 2



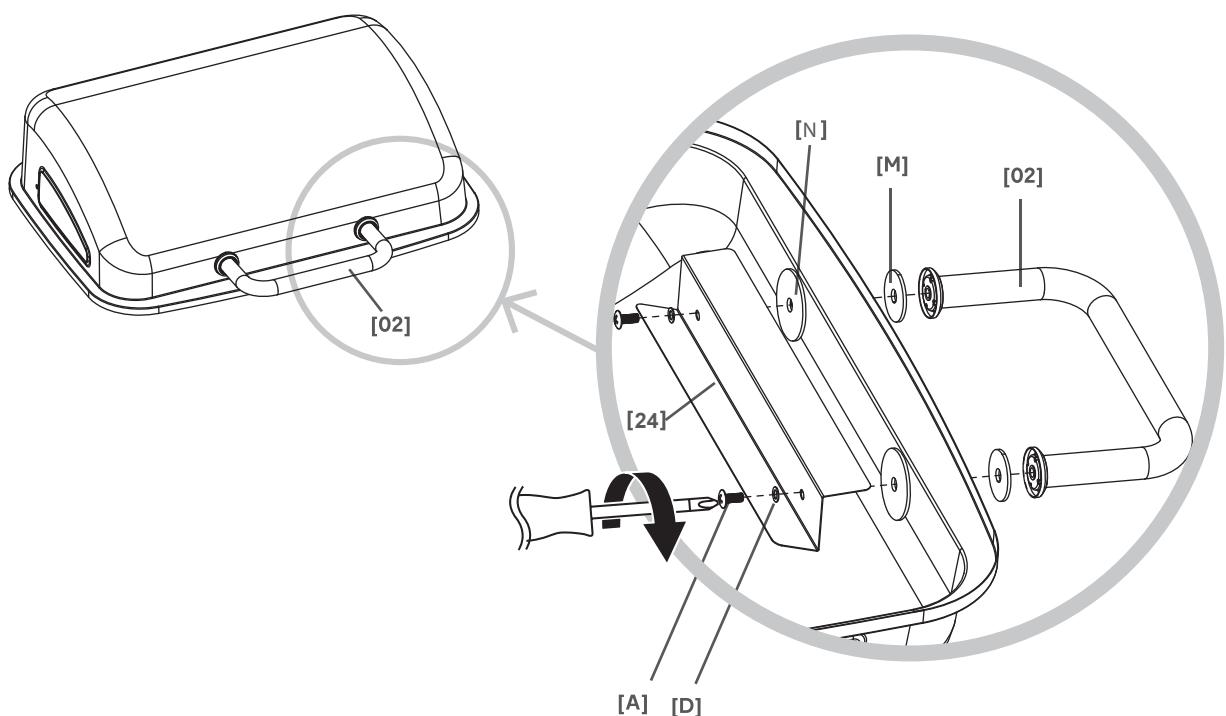
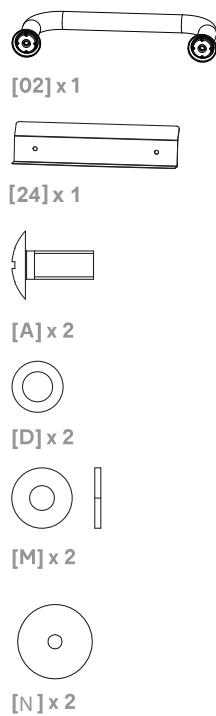
[A] x 2



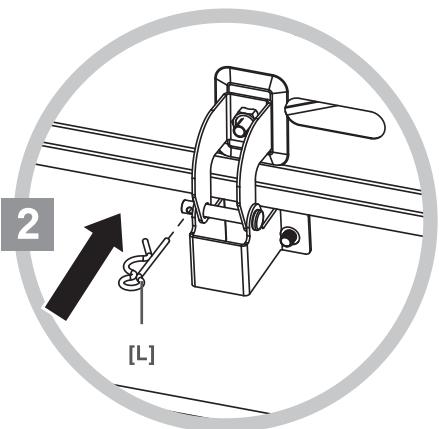
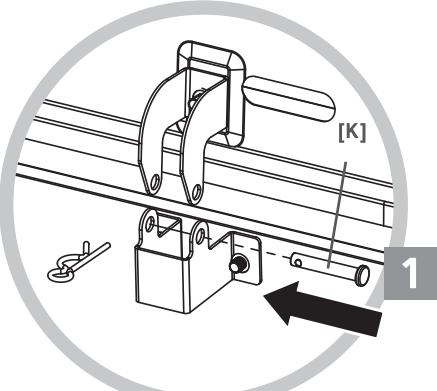
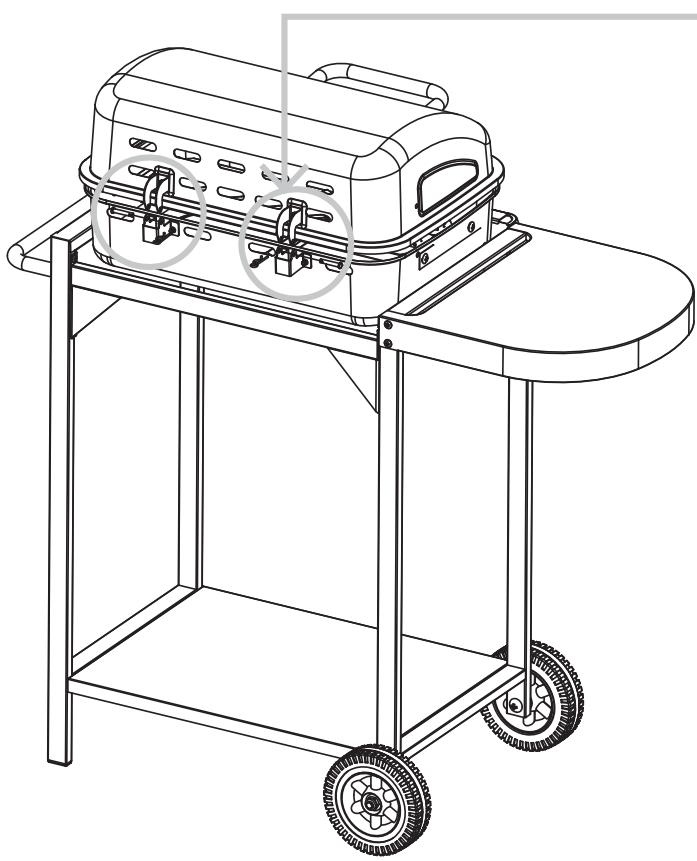
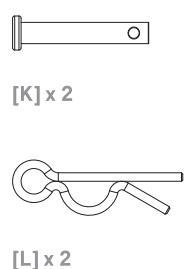
[D] x 2



13



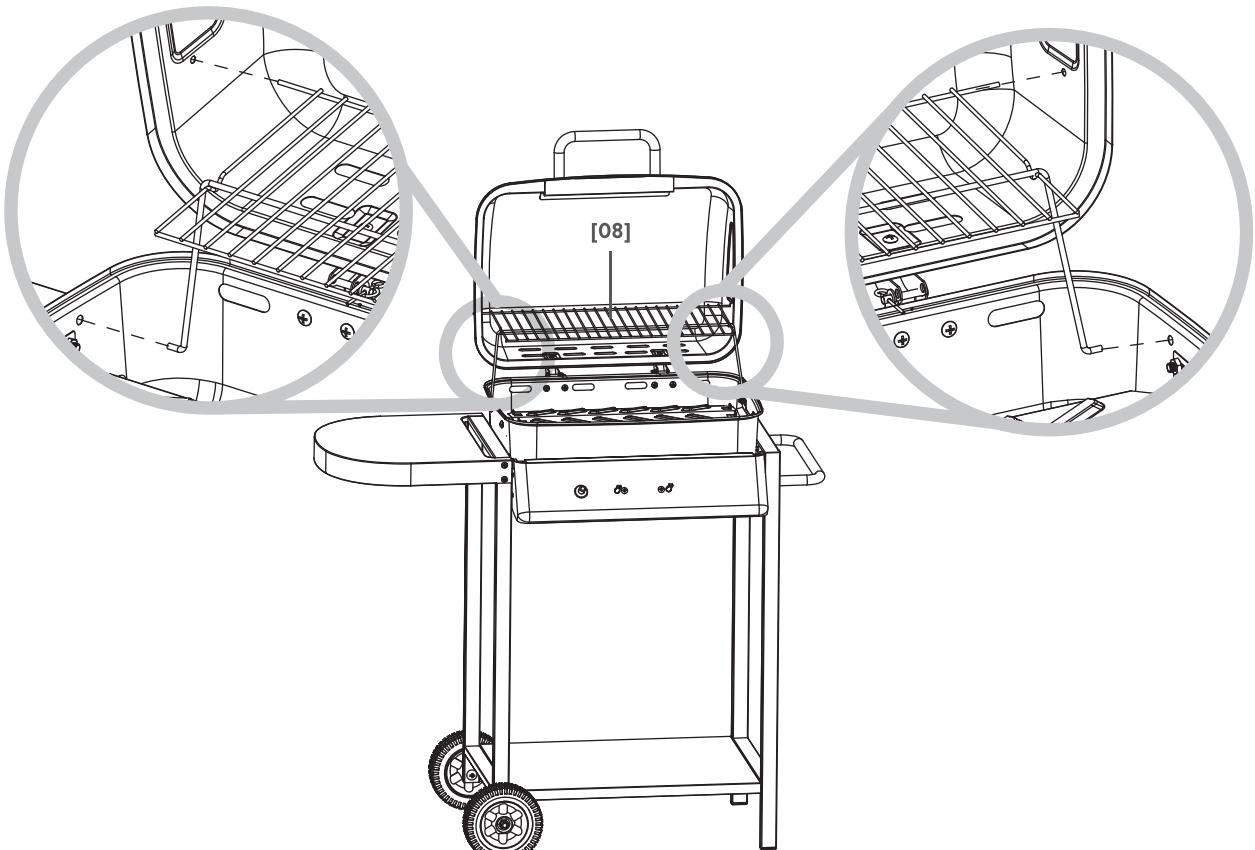
14



15

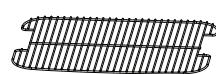


[08] x 1

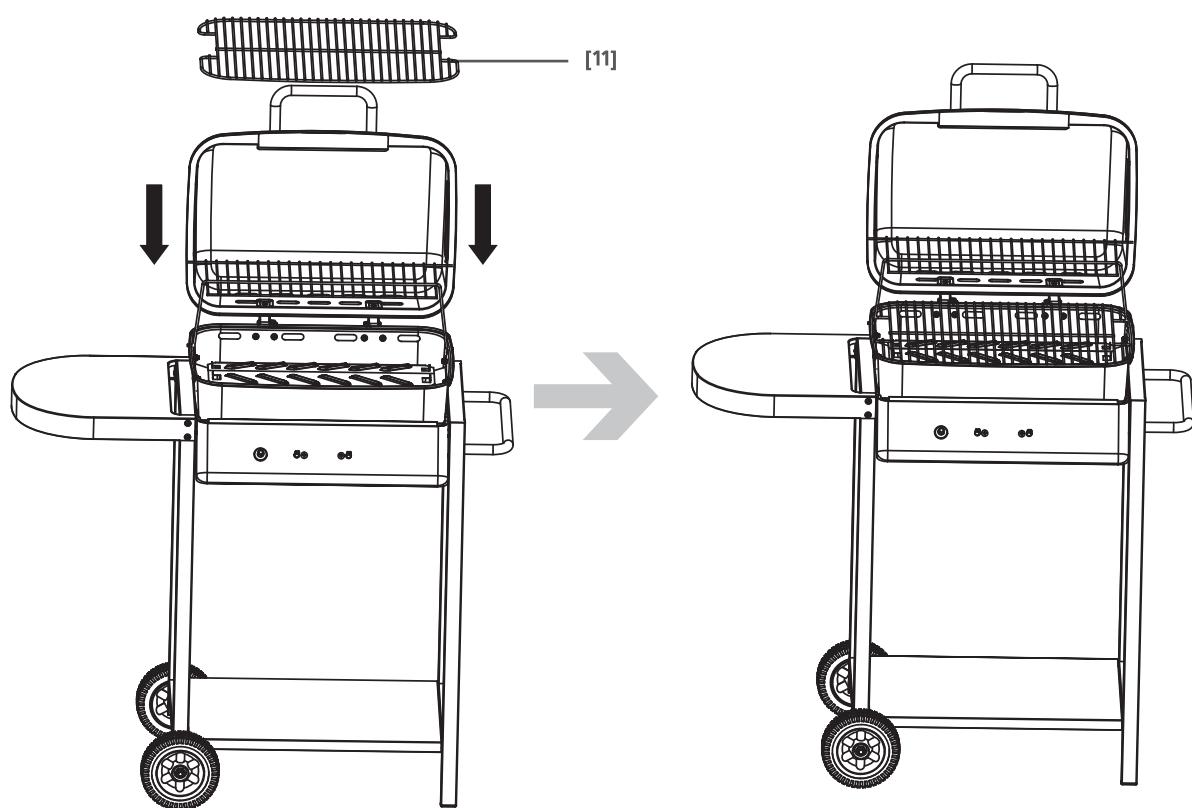


14

16



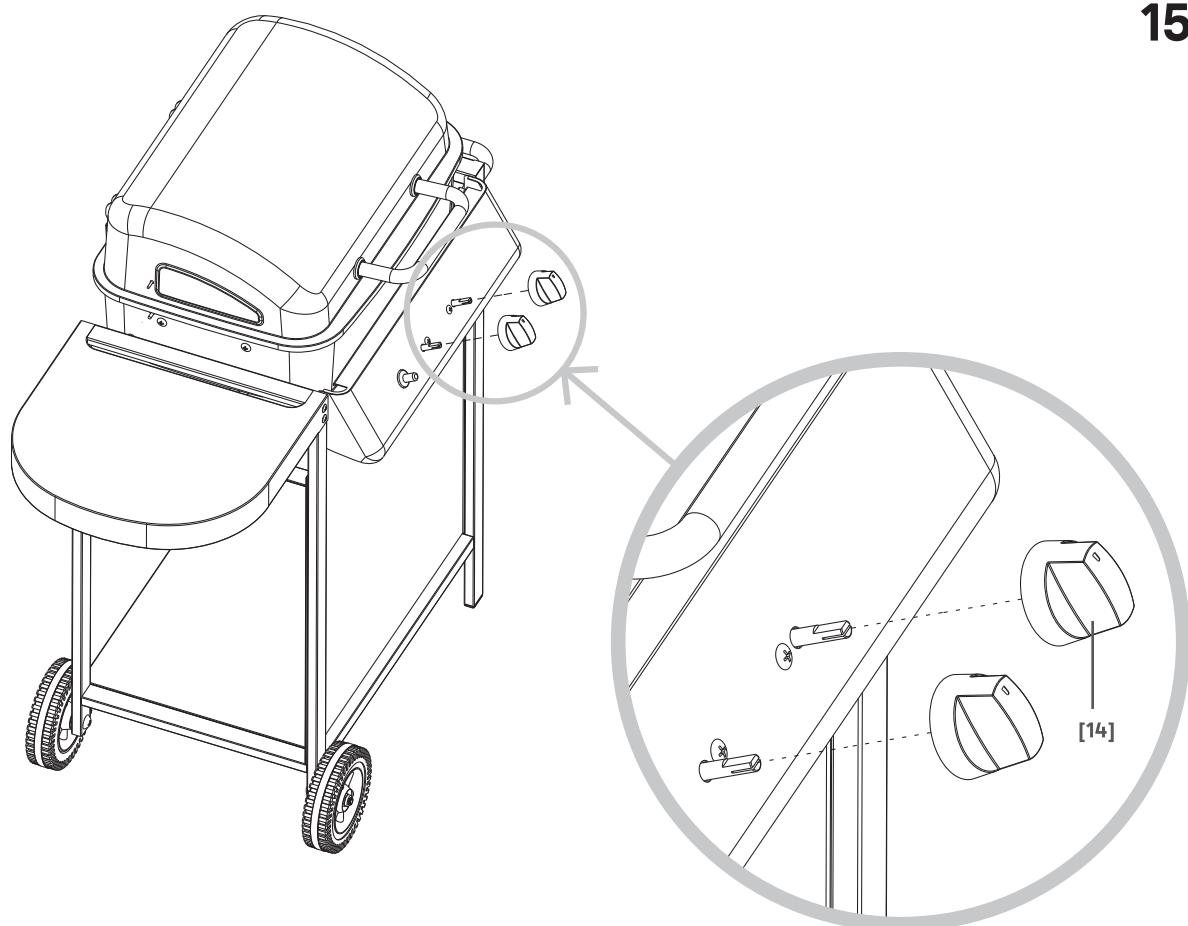
[11] x 1



17



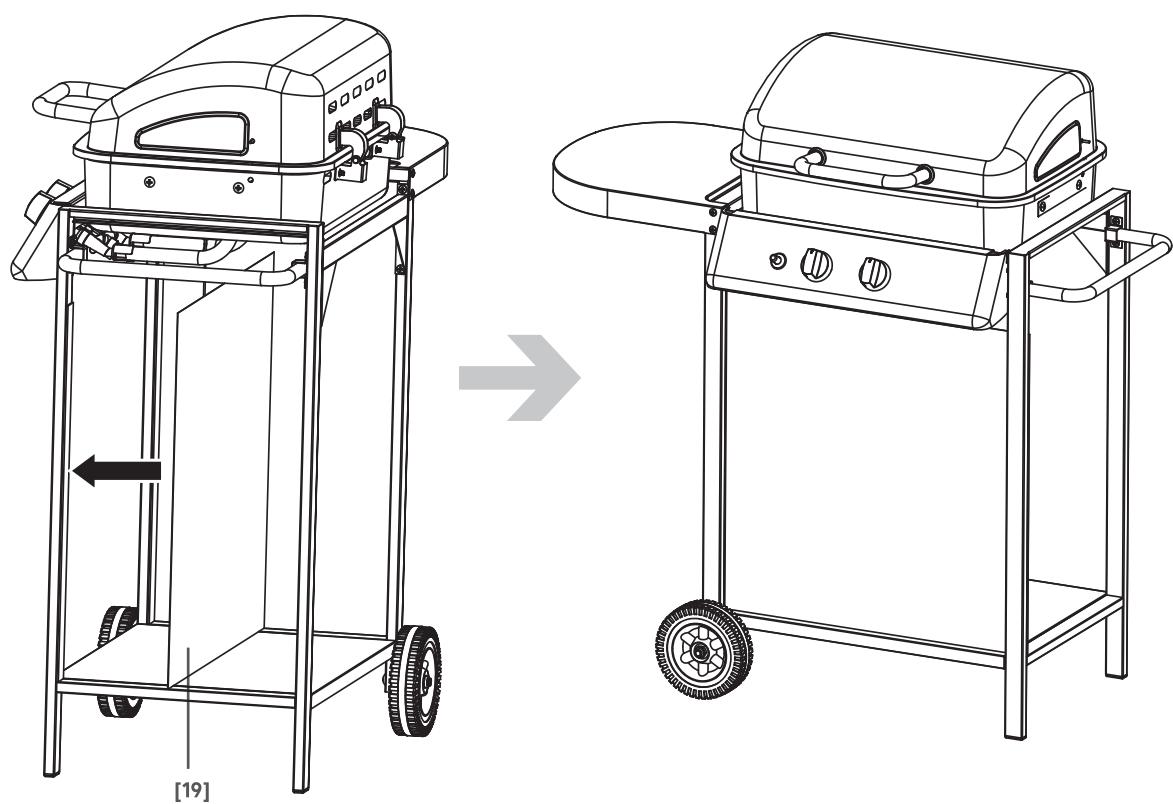
[14] x 2



18



[19] x 1



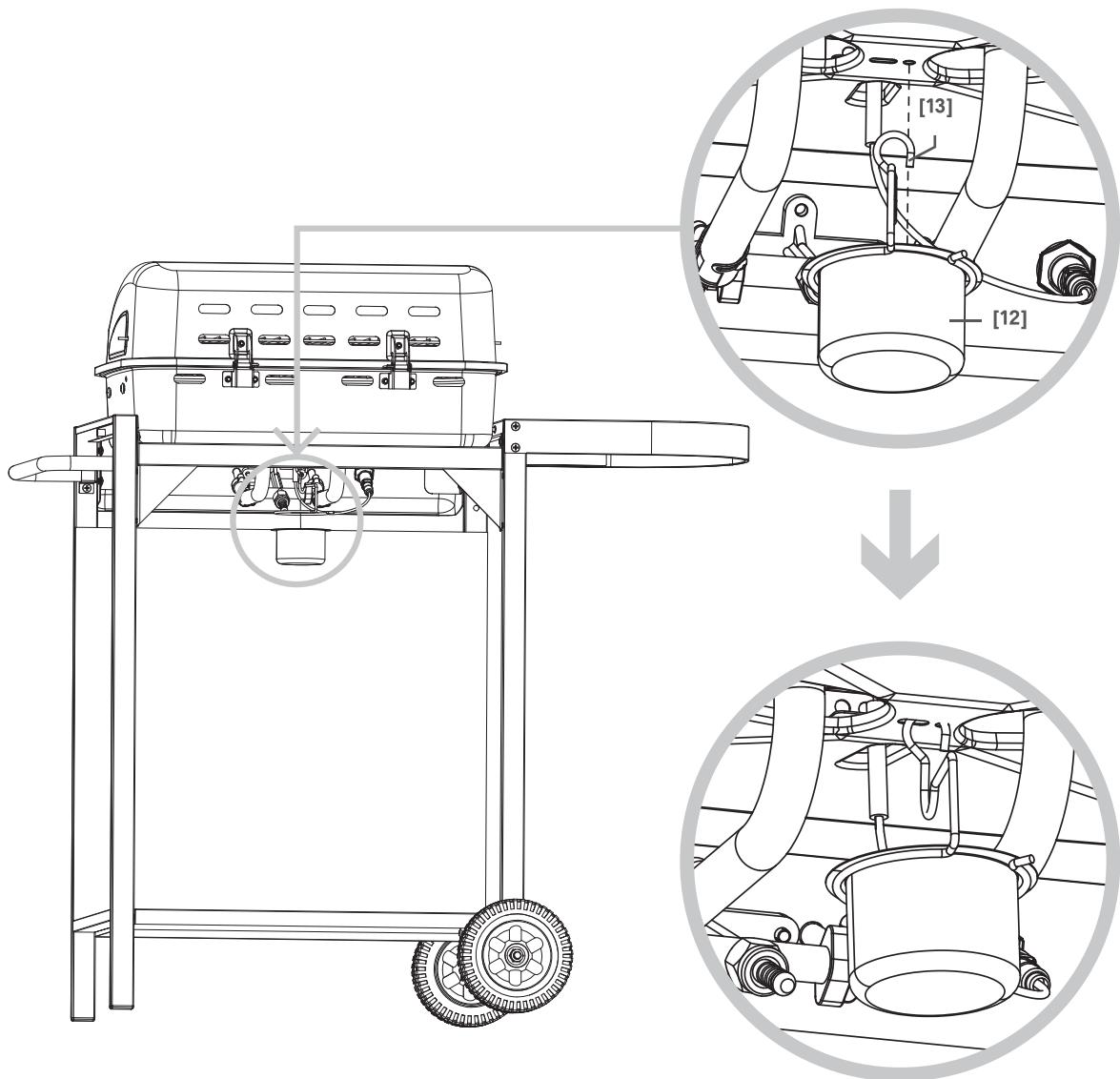
19



[13] x 1



[12] x 1



16



EN
DE
ES

Use
Benutzung
Uso

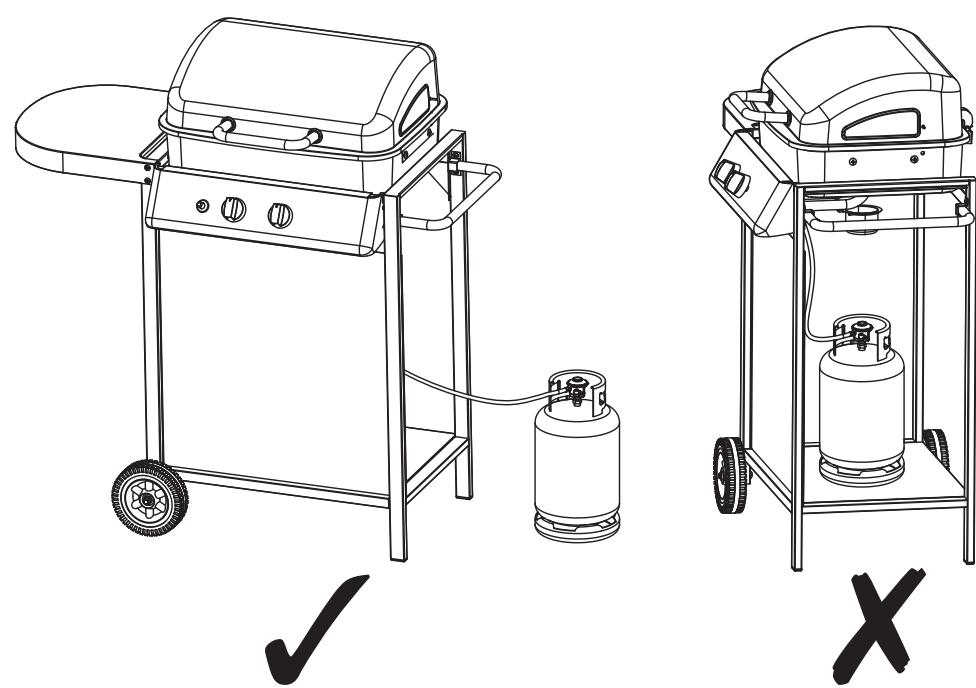
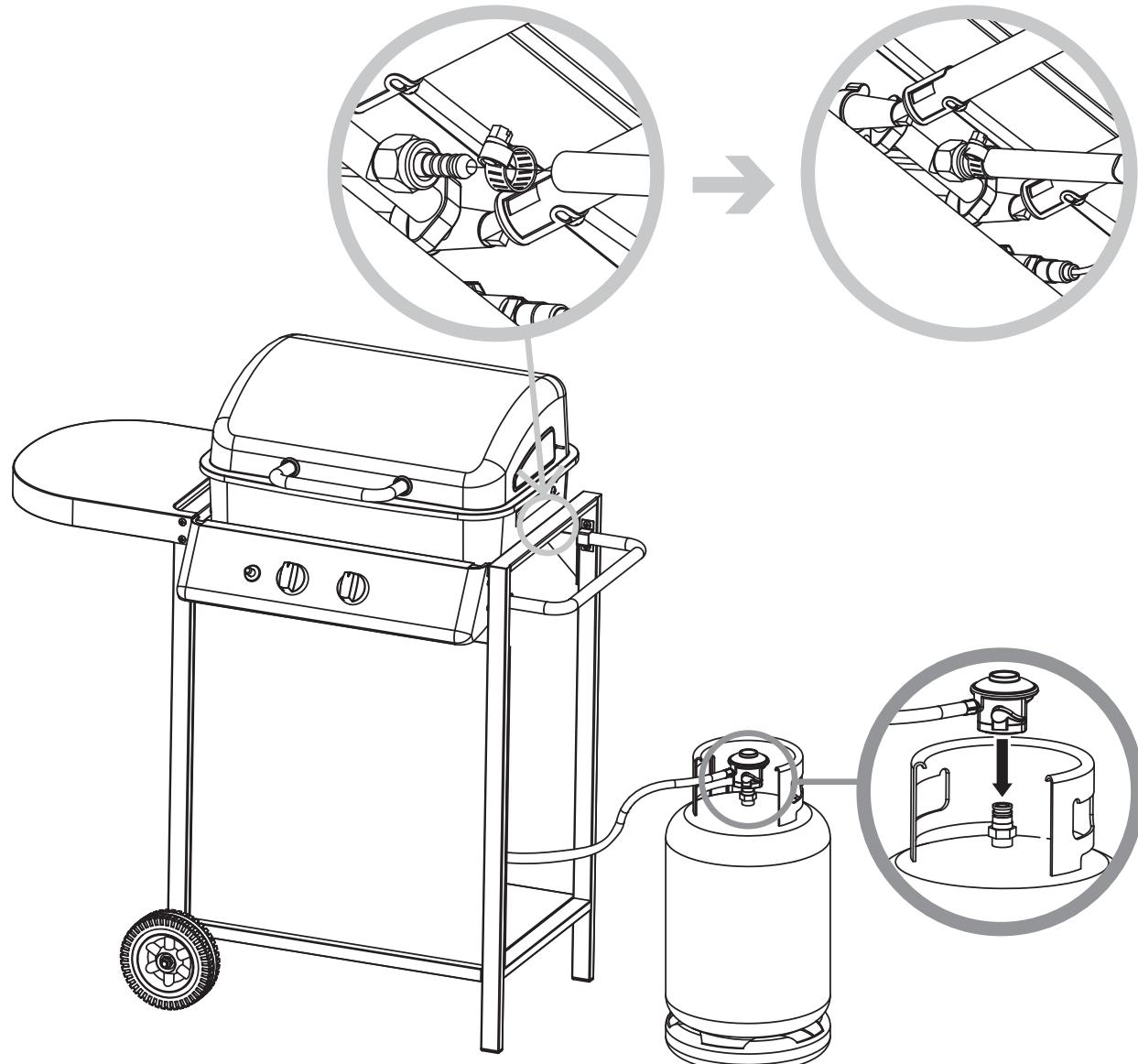
FR
RUS
PT

Utilisation
Использование
Utilizaçāo

PL
RO
TR

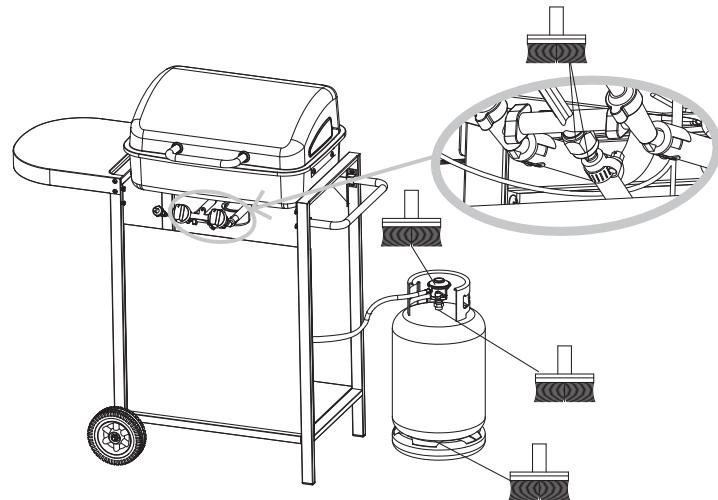
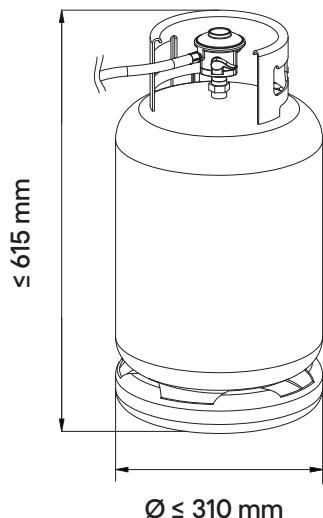
Użytkowanie
Utilizare
Kullanım

17





EN Assembly



1. This appliance has been supplied with a PROPANE REGULATOR (only use with Propane gas).
2. This appliance is intended for use with LPG bottled gas only. (A regulator of 28~30 mbar must be used for Butane gas or 37 mbar for Propane gas.)
3. NEVER use an adjustable regulator with this product.

Leak testing

1. IMPORTANT: Perform the leak test before use in a well-ventilated area.
2. NEVER USE AN OPEN / NAKED FLAME TO TEST FOR LEAKS AT ANYTIME, DO NOT IGNITE THE APPLIANCE DURING THE LEAK TESTING.
3. Confirm all the control knobs are in the off position.
4. Correctly connect the gas cylinder to the appliance as in the previous section.
5. Open the control valve of gas cylinder.
6. Check for leaks by brushing a solution of $\frac{1}{2}$ water and $\frac{1}{2}$ soap (washing up liquid) over all gas system joints, including all valve connections, hose connections, regulator connections and jubilee clip.
7. OBSERVE: If bubbles form over any part of the joints there is a leak.
8. Always wipe the mixed solution from all connections after leak testing.
9. Turn off the gas and tighten all joints.
10. Repeat test. If bubbles form again, do not use the appliance. Please contact your local dealer for assistance.
11. Leak test annually and whenever the gas bottle is removed or replaced.

Operating the appliance

IMPORTANT: Carry out leak detection testing in a well ventilated area before any use.

IMPORTANT: The hood should be open during preheating.

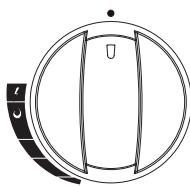
- To prevent foods from sticking to the cooking grill, please use a long handled brush to apply a light coat of cooking or vegetable oil before each barbecuing session.
- Note: When cooking for the first time, paint colours may change slightly as a result. This is normal and should be expected.

Food cooking information

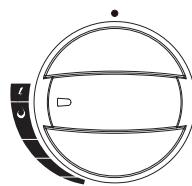
- Please read and follow this advice when cooking on your barbecue.
- ALWAYS wash your hands before or after handling uncooked meat and before eating.
- ALWAYS keep raw meat away from cooked meat and other foods.
- Before cooking ensure barbecue grill surfaces and tools are clean and free of old food residues.
- DO NOT use the same utensils to handle cooked and uncooked foods.
- Ensure all meat is cooked thoroughly before eating.
- CAUTION - eating raw or under cooked meat can cause food poisoning (e.g. bacteria strains such as E.coli).
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.
- CAUTION - If meat has been cooked sufficiently the meat juices should be clear in colour and there should be no traces of pink/red juice or meat colouring.
- Pre-cooking of larger meat or joints is recommended before finally cooking on your barbecue.
- After cooking on your barbecue always clean the grill cooking surfaces and utensils.



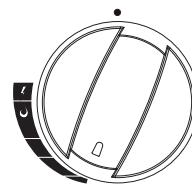
EN Operation



Off position



High position



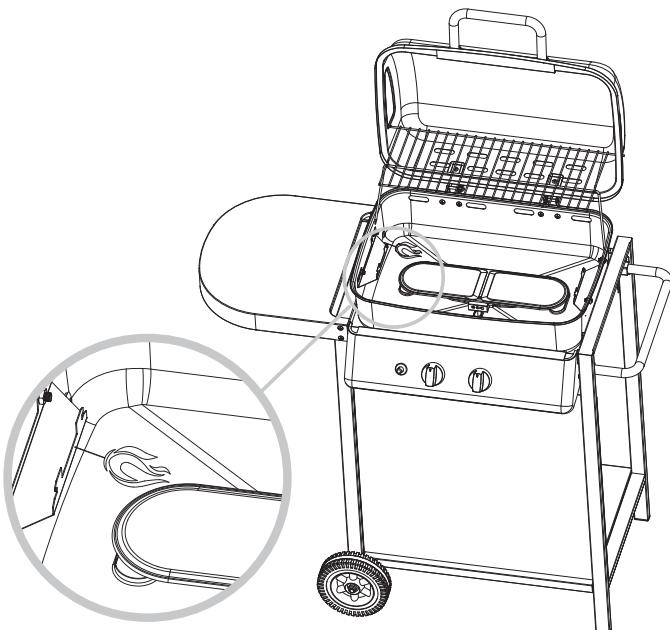
Low position

Lighting the appliance

1. If the appliance has a lid/hood, open it.
2. Ensure all knobs are in the OFF position. Open the gas control valve on the gas bottle or regulator.
3. Push and turn the leftmost control knob to the high position. Press the ignition button rapidly several times until the left burner is lit.
4. If burner fails to ignite, turn control knob to the off position and turn gas off at the bottle or regulator. Wait five minutes, then repeat the above steps.
5. If the appliance still fails to light, please refer to the manual ignition instructions in section below.
6. After successful lighting, light each burner as desired.
7. Before cooking for the first time and after turning on, the control should be set at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the appliance. This process should be done before every cooking session.
8. After completion of preheating, turn the burners to low position for best cooking results.

Manual lighting instructions

1. If the appliance has a lid/hood, open it.
2. Ensure all knobs are in the OFF position. Open the gas control valve on the gas bottle or regulator.
3. Insert lit match through the match-lighting hole on either left or right side of the appliance.



4. Push and turn the control knob anti-clockwise to the high position.
5. After successful lighting, light the other burners as desired.
6. Before cooking for the first time and after turning on, the control should be set at the high position for 3-5 minutes in order to preheat the appliance. This process should be done before every cooking session.
7. After completion of preheating, turn the burners to their low position for the best cooking results.

Lighting the appliance

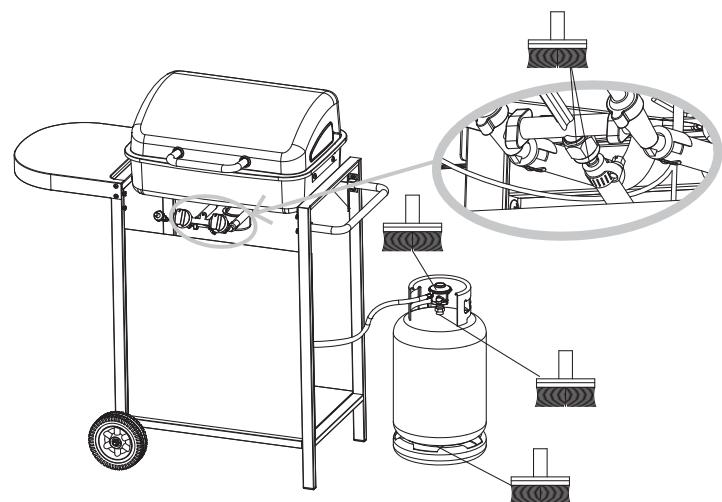
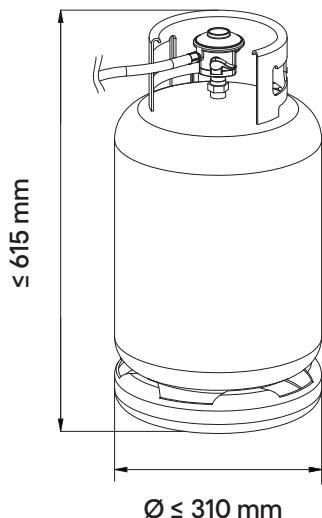
- After each cooking session, turn the appliance burners to the "high" position and burn for 5 minutes. This procedure will burn off cooking residue, thus making cleaning easier.
- **IMPORTANT:** Keep the hood/lid (if present) open during the cleaning.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Check and tighten all screws & bolts, etc on the appliance.

Turning off your appliance

- When you have finished using your appliance, turn all the control valves fully clockwise to the "OFF" position, then switch off the gas at the bottle. Wait until the appliance is sufficiently cool before closing the hood/lid.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning or moving.



FR Assemblage



1. Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille GPL exclusivement. (Un détendeur conforme à la norme EN16129 de 28~30 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.)
2. NE JAMAIS utiliser de détendeur réglable avec cet appareil.

Réalisation d'un test d'étanchéité

1. IMPORTANT : effectuer le test d'étanchéité avant utilisation dans un endroit bien aéré.
2. NE JAMAIS UTILISER DE FLAMME NUE POUR LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ, NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST D'ÉTANCHÉITÉ.
3. Vérifier que tous les boutons de commande se trouvent sur la position d'arrêt.
4. Brancher correctement la bouteille de gaz sur l'appareil comme indiqué dans la section précédente.
5. Ouvrir la vanne de commande de la bouteille de gaz.
6. Vérifier l'étanchéité en appliquant à la brosse une solution de $\frac{1}{2}$ dose d'eau et $\frac{1}{2}$ dose de savon (savon liquide) sur tous les raccords du circuit de gaz, y compris tous les raccords de la vanne, du tuyau, du détendeur et du collier jubilé.
7. INTERPRÉTATION : si des bulles se forment sur l'une des parties des raccords, cela indique la présence d'une fuite.
8. Toujours essuyer la solution sur l'ensemble des raccords une fois le test d'étanchéité terminé.
9. Fermer l'arrivée de gaz et serrer tous les raccords.
10. Recommencer le test. Si des bulles se forment à nouveau, ne pas utiliser l'appareil. Prendre contact avec votre revendeur local pour obtenir de l'aide.
11. Effectuer le test d'étanchéité tous les ans et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.

Utilisation de l'appareil

IMPORTANT : avant toute utilisation, effectuer un test de détection de fuites dans une zone bien aérée.

IMPORTANT : le couvercle doit être ouvert pendant le préchauffage.

- Pour éviter que les aliments collent sur la grille de cuisson, utiliser une brosse à long manche pour appliquer une fine couche d'huile végétale ou de cuisson avant chaque barbecue.
- Remarque : après la toute première cuisson, les couleurs de la peinture peuvent changer légèrement. Ceci est tout à fait normal et vous devez vous y attendre.

Informations sur la cuisson des aliments

- Veuillez lire et suivre ces recommandations lors de l'utilisation de votre barbecue pour la cuisson d'aliments.
- TOUJOURS se laver les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- TOUJOURS tenir la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, s'assurer que les surfaces de la grille du barbecue et les accessoires sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- NE PAS utiliser les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.
- S'assurer que toutes les pièces de viande sont bien cuites avant de les manger.
- ATTENTION : manger de la viande crue ou à peine cuite peut provoquer des intoxications alimentaires (dues, par exemple, aux souches de bactéries comme E.coli).
- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'aurait pas été suffisamment cuite, couper le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.

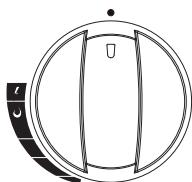


Utilisation

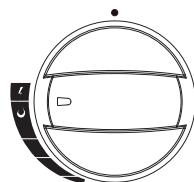
21

- ATTENTION : si la viande a été suffisamment cuite, le jus de viande doit être de couleur claire et le jus et la viande ne doivent pas avoir une coloration rose/rouge.
- La précuision des pièces de viande de plus grande taille ou des rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation de votre barbecue, toujours nettoyer les surfaces de cuisson de la grille et les ustensiles utilisés.

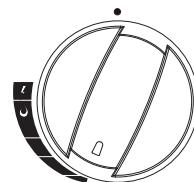
Fonctionnement



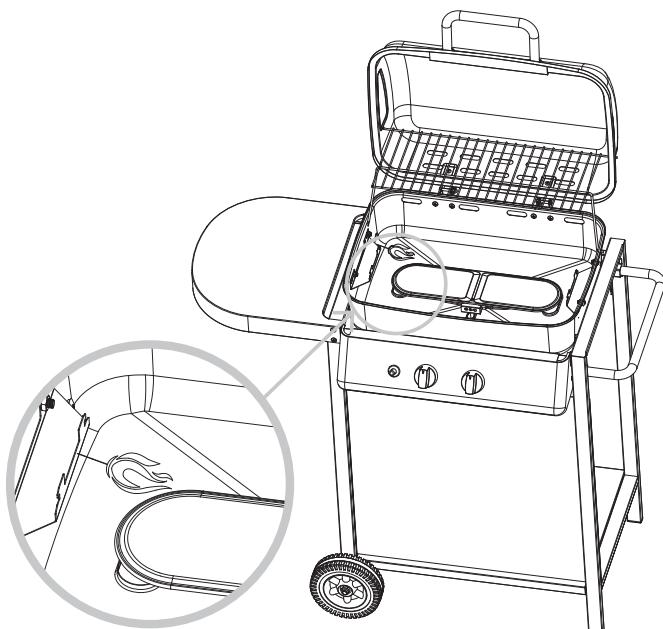
Position d'arrêt



Position de flammes hautes



Position de flammes basses



Allumage de l'appareil

- Si l'appareil est doté d'un couvercle, l'ouvrir.
- S'assurer que tous les boutons se trouvent sur la position d'arrêt. Ouvrir la vanne de commande de gaz sur la bouteille de gaz ou le détendeur.
- Appuyer sur le bouton de commande tout en le tournant jusqu'en butée gauche sur la position de flammes hautes. Appuyer sur le bouton d'allumage rapidement à plusieurs reprises jusqu'à ce que le brûleur de gauche s'allume.
- Si le brûleur ne parvient pas à s'allumer, tourner le bouton sur la position d'arrêt et fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille ou le détendeur. Attendre cinq minutes, puis répéter les étapes ci-dessus.
- Si l'appareil ne s'allume toujours pas, merci de vous reporter aux instructions d'allumage manuel dans la section ci-dessous.
- Une fois l'appareil allumé avec succès, allumer chaque brûleur à votre guise.
- Avant la toute première cuisson et après avoir allumé l'appareil, le bouton de commande doit être réglé sur la position de flammes hautes pendant 3 à 5 minutes afin de faire préchauffer l'appareil. Ce processus doit être réalisé avant chaque cuisson.
- Une fois le préchauffage terminé, tourner les brûleurs sur la position de flammes basses pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Instructions d'allumage manuel

- Si l'appareil est doté d'un couvercle, l'ouvrir.
- S'assurer que tous les boutons se trouvent sur la position d'arrêt. Ouvrir la vanne de commande de gaz sur la bouteille de gaz ou le détendeur.
- Insérer une allumette enflammée à travers le trou d'allumage correspondant, soit du côté gauche, soit du côté droit de l'appareil.

- Enfoncer et tourner le bouton de commande dans le sens antihoraire sur la position de flammes hautes.
- Une fois l'appareil allumé avec succès, allumer les autres brûleurs à votre guise.
- Avant la toute première cuisson et après avoir allumé l'appareil, le bouton de commande doit être réglé sur la position de flammes hautes pendant 3 à 5 minutes afin de faire préchauffer l'appareil. Ce processus doit être réalisé avant chaque cuisson.
- Une fois le préchauffage terminé, tourner les brûleurs sur leur position de flammes basses pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Allumage de l'appareil

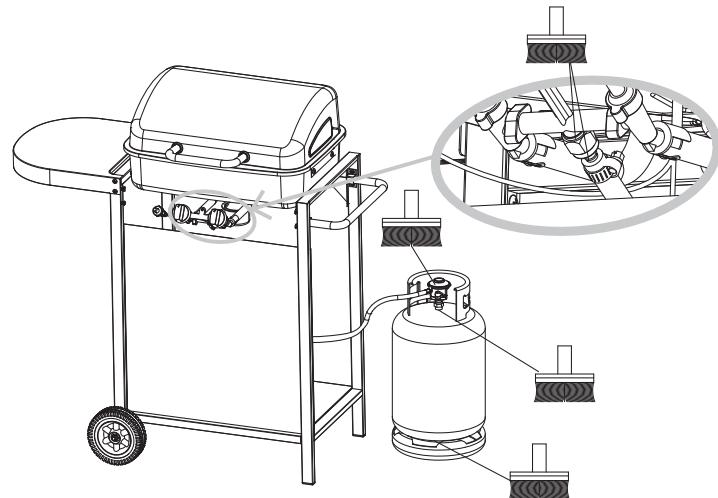
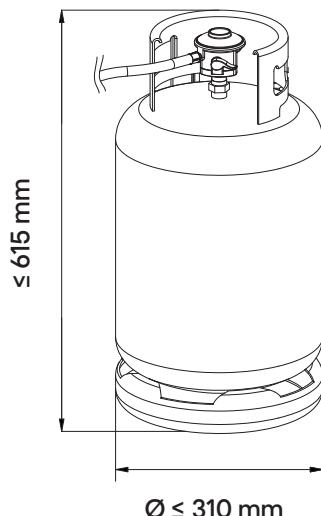
- Après chaque cuisson, remettre les brûleurs de l'appareil sur la position « High » (flammes hautes) et laisser brûler pendant 5 minutes. Cette procédure permet de brûler les résidus de cuisson, ce qui facilite le nettoyage.
- IMPORTANT :** laisser le couvercle (si présent) ouvert pendant le nettoyage.
- S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.
- Vérifier et resserrer l'ensemble des vis, boulons, etc. sur l'appareil.

Arrêt de l'appareil

- Lorsque vous avez fini d'utiliser votre appareil, tourner tous les boutons de commande dans le sens horaire jusqu'en butée, sur la position « OFF » (arrêt), puis fermer l'arrivée de gaz sur la bouteille. Attendre que l'appareil ait suffisamment refroidi pour fermer le couvercle.
- S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage ou au déplacement.



PL Montaż



1. Grill nadaje się wyłącznie do użytku z butlami gazowymi LPG. (Do mieszanek propan/butan - 37 mbar).
2. NIGDY nie używać ustawianego regulatora wraz z tym produktem.

Kontrola szczelności

1. WAŻNE: przed użyciem przeprowadzić test szczelności w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.
2. NIGDY DO BADANIA SZCZELNOŚCI NIE UŻYWAĆ OTWARTEGO OGNIĘ, NIE WOLNO ZAPALAĆ URZĄDZENIA W TRAKCIE TESTU SZCZELNOŚCI.
3. Sprawdzić, czy wszystkie pokrętła sterujące znajdują się w położeniu „OFF”.
4. Podłączyć butłę z gazem do urządzenia w sposób opisany w poprzedniej części.
5. Otworzyć zawór sterujący butli z gazem.
6. Aby sprawdzić, czy nie ma wycieków, nałożyć pędzlem roztwór 50% wody i 50% mydła (płynu do mycia naczyń) na wszystkich złączach układowa zasilania gazem, w tym na wszystkich połączeniach zaworów, połączeniach węzy, złączach regulatora i opaskach zaciskowych.
7. OBSERWOWAĆ: jeśli na jakimkolwiek połączeniu tworzą się pęcherzyki, oznacza to, że występuje wyciek.
8. Po sprawdzeniu szczelności należy zawsze wytrzeć roztwór ze wszystkich połączeń.
9. Odłączyć gaz i dokręcić wszystkie połączenia.
10. Powtórzyć test. Jeśli pęcherzyki powietrza pojawią się ponownie, nie używać urządzenia. Aby uzyskać pomoc, należy skontaktować się z lokalnym dystrybutorem.
11. Kontrolę szczelności należy przeprowadzać raz w roku oraz zawsze po wymontowaniu lub wymianie butli z gazem.

Obsługa urządzenia

WAŻNE: przed każdym użyciem przeprowadzić kontrolę szczelności w dobrze wentylowanym pomieszczeniu.

WAŻNE: podczas rozgrzewania pokrywa powinna być otwarta.

- Aby zapobiec przywieraniu potraw do rusztu, przed każdym grilowaniem należy za pomocą pędzla z długim uchwytem nałożyć na niego cienką warstwę oleju roślinnego.
- Uwaga: przy pierwszym grilowaniu kolory farby mogą się nieco zmienić. Jest to normalne zjawisko i należy się go spodziewać.

Informacje dotyczące przygotowywania potraw

- Należy przeczytać poniższe zalecenia i przestrzegać ich podczas korzystania z grilla.
- Należy ZAWSZE myć ręce przed kontaktem z nieugotowanym mięsem i po nim oraz przed spożyciem posiłku.
- Należy ZAWSZE przechowywać surowe mięso z dala od ugotowanego oraz innych produktów żywnościowych.
- Przed przystąpieniem do grilowania należy upewnić się, że powierzchnie grilla i akcesoria grilowe są wolne od zabrudzeń i resztek jedzenia.
- Do kontaktu z żywnością ugotowaną i nieugotowaną należy używać OSOBNYCH przyborów.
- Przed jedzeniem należy upewnić się, że mięso jest odpowiednio gotowane.
- UWAGA – spożycwanie surowego lub niedogotowanego mięsa może spowodować zatrucie pokarmowe (np. szczepem bakterii E. coli).
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć i sprawdzić, czy jest całkowicie gotowane w środku.

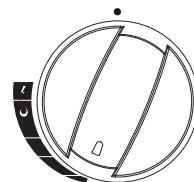
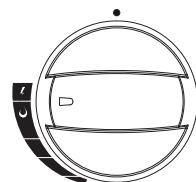
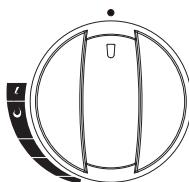


Użytkowanie

23

- UWAGA – przejrzyste soki wypływające z mięsa świadczą o dostatecznym stopniu dogotowania, a sok lub mięso o różowym/czerwonym kolorze świadczą o niedogotowaniu.
- Przed wyłożeniem większych porcji mięsa na grill zaleca się ich wstępne podgotowanie.
- Po zakończeniu korzystania z grilla zawsze czyścić powierzchnie do grillowania i przybory.

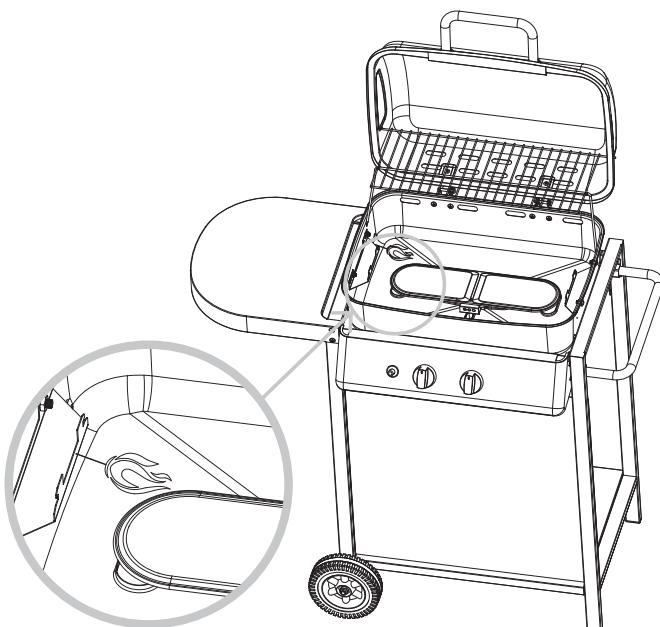
Działanie



Położenie „OFF”

Położenie „HIGH”

Położenie „LOW”



Zapalanie urządzenia

1. Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrywę, otworzyć ją.
2. Upewnić się, że wszystkie pokrętła znajdują się w położeniu „OFF”. Otworzyć zawór regulacji gazu na butli z gazem lub regulatorze.
3. Nacisnąć i obrócić skrajne lewe pokrętło sterujące do położenia „HIGH”. Nacisnąć szybko kilka razy przycisk zapłonu, aż zapali się lewy palnik.
4. Jeśli palnik nie zapala się, obrócić pokrętło sterujące do położenia „OFF” i wyłączyć gaz na butli lub regulatorze. Odczekać pięć minut, a następnie powtórzyć powyższe czynności.
5. Jeśli urządzenie nadal się nie zapala, zapoznać się z instrukcjami dotyczącymi ręcznego zapalania zamieszczonymi w dalszej części.
6. Po pomylnym zapaleniu zapalać poszczególne palniki w zależności od potrzeb.
7. Przed pierwszym grillowaniem i po włączeniu ustawić pokrętło w pozycji „HIGH” na 3–5 minut, aby rozgrzać urządzenie. Proces ten należy wykonać przed każdym grillowaniem.
8. Po zakończeniu rozgrzewania ustawić palniki w położeniu „LOW”, aby uzyskać najlepsze rezultaty grillowania.

Instrukcje dotyczące ręcznego zapalania

1. Jeśli urządzenie jest wyposażone w pokrywę, otworzyć ją.
2. Upewnić się, że wszystkie pokrętła znajdują się w położeniu „OFF”. Otworzyć zawór regulacji gazu na butli z gazem lub regulatorze.
3. Wsunąć płonącą zapałkę do odpowiedniego otworu po prawej lub lewej stronie urządzenia.

4. Nacisnąć i obrócić pokrętło sterujące w lewo do położenia „HIGH”.
5. Po pomylnym zapaleniu zapalać poszczególne palniki w zależności od potrzeb.
6. Przed pierwszym grillowaniem i po włączeniu ustawić pokrętło w pozycji „HIGH” na 3–5 minut, aby rozgrzać urządzenie. Proces ten należy wykonać przed każdym grillowaniem.
7. Po zakończeniu rozgrzewania ustawić palniki w położeniu „LOW”, aby uzyskać najlepsze rezultaty grillowania.

Zapalanie urządzenia

- Po każdym grillowaniu ustawić palniki urządzenia w położeniu „HIGH” i pozostawić je w tej pozycji na 5 minut. Ta procedura spowoduje wypalenie resztek potraw, co ułatwi czyszczenie.
- WAŻNE: podczas czyszczenia pokrywa (jeśli występuje) powinna być otwarta.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłodne.
- Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby urządzenia itp.

Wyłączanie urządzenia

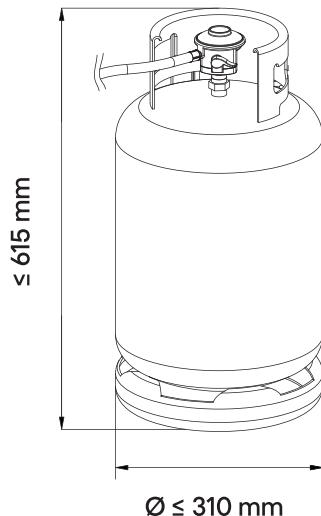
- Po zakończeniu korzystania z urządzenia należy obrócić wszystkie zawory sterujące do oporu w prawo do pozycji „OFF”, a następnie odłączyć dopływ gazu z butli. Przed zamknięciem pokrywy należy odczekać, aż urządzenie ostygnie.
- Przed przystąpieniem do czyszczenia lub przeniesieniem urządzenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłodne.



Benutzung

24

DE Montage

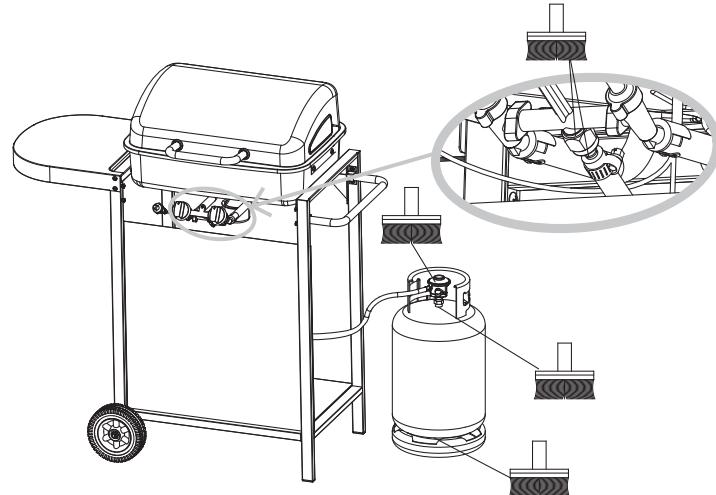


1. Dieses Gerät wurde mit einem PROPANGAS-REGLER geliefert (verwenden Sie nur Propangas).
2. Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Flüssiggas in Flaschen vorgesehen. (Für Butangas muss ein Regler mit 28–30 mbar oder für Propangas mit 37 mbar verwendet werden.)
3. Verwenden Sie mit diesem Produkt NIEMALS einen einstellbaren Regler.

Dichtigkeitsprüfung

1. WICHTIG: Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung in einem gut belüfteten Bereich durch.
2. PRÜFEN SIE NIEMALS MIT OFFENEM FEUER / EINER NACKTE FLAMME; OB GAS AUSTRITT, UND ZÜNDEN SIE DAS GERÄT WÄHREND DER DICHTHEITSPRÜFUNG NICHT.
3. Überprüfen Sie, ob sich alle Einstellknöpfe in der Position „Off“ (Aus) befinden.
4. Schließen Sie die Gasflasche wie im vorherigen Abschnitt beschrieben korrekt an das Gerät an.
5. Öffnen Sie das Regelventil der Gasflasche.
6. Prüfen Sie auf Undichtigkeiten, indem Sie eine Lösung aus 50 % Wasser und 50 % Seife (Handspülmittel) auf alle Anschlüsse an der Gasanlage aufbringen, einschließlich aller Ventilverbindungen, Schlauchanschlüsse, Regleranschlüsse und Schlauchklemmen.
7. BEOBACHTEN: Wenn sich Blasen über einem Anschlussteil bilden, liegt eine Undichtigkeit vor.
8. Wischen Sie die Lösung nach der Dichtigkeitsprüfung immer von allen Anschlüssen ab.
9. Schalten Sie das Gas aus und ziehen Sie alle Verbindungen fest.
10. Wiederholen Sie die Prüfung. Wenn sich wieder Blasen bilden, verwenden Sie das Gerät nicht. Wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.

11. Führen Sie die Dichtigkeitsprüfung jährlich durch und immer dann, wenn die Gasflasche entfernt oder ersetzt wird.



Bedienung des Geräts

WICHTIG: Führen Sie vor jeder Verwendung eine Dichtigkeitsprüfung in einer gut belüfteten Umgebung durch.

WICHTIG: Die Haube muss während des Vorheizens geöffnet sein.

- Um zu verhindern, dass Lebensmittel auf dem Grillgitter anhaften, tragen Sie vor jedem Grillen mit einem langstieligen Pinsel eine dünne Schicht Speise- oder Pflanzenöl auf.
- Hinweis: Der erste Garvorgang kann zu einer leichten Veränderung der Farbtöne der Lackierung führen. Dies ist normal und zu erwarten.

Informationen zur Zubereitung von Lebensmitteln

- Bitte lesen und befolgen Sie diese Hinweise, wenn Sie Ihren Grill benutzen.
- Waschen Sie Ihre Hände STETS vor und nach dem Umgang mit rohem Fleisch sowie vor dem Essen.
- Halten Sie rohes Fleisch immer von zubereitetem Fleisch und anderen Lebensmitteln fern.
- Vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass Grillflächen und Werkzeuge sauber sind und keine Lebensmittelrückstände an ihnen haften.
- Verwenden Sie NICHT die gleichen Utensilien zur Handhabung zubereiteter und roher Lebensmittel.
- Stellen Sie sicher, dass Fleisch vor dem Verzehr gründlich gegart wird.
- ACHTUNG – Der Verzehr von rohem oder nicht gründlich gegartem Fleisch kann zu Lebensmittelvergiftungen führen (z. B. durch Bakterien wie E. coli).

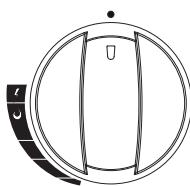


Benutzung

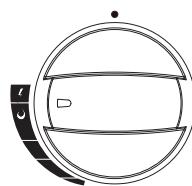
25

- Um die von nicht gründlich gegartem Fleisch ausgehenden Gefahren zu verringern, schneiden Sie es auf um sicherzustellen, dass es innen vollständig gar ist.
- ACHTUNG** - Wenn Fleisch ausreichend gegart wurde, sollte der Fleischsaft durchsichtig sein und es sollte kein roter/rötlicher Saft austreten. Auch kein Teil des Fleisches sollte mehr diese Farben haben.
- Es wird empfohlen, größere Fleisch- oder Rippenstücke vor dem Grillen auf Ihrem Grill vorzugaren.
- Reinigen Sie nach dem Grillen immer die Grillflächen und Utensilien.

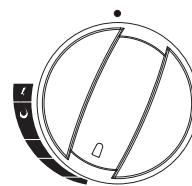
Bedienung



Position AUS



Höchste Stufe
(MAX)



Niedrigste
Stufe (MIN)

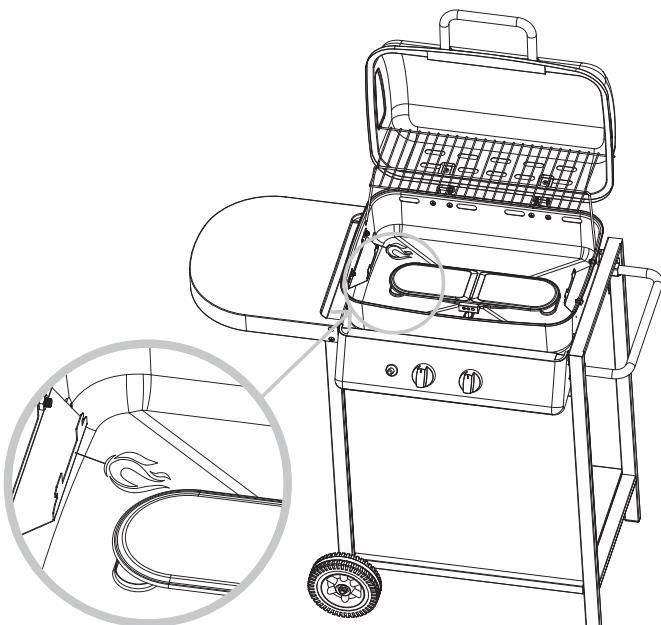
Zünden des Geräts

- Verfügt das Gerät über einen Deckel/eine Haube, so öffnen Sie diese(n).
- Überprüfen Sie, ob sich alle Einstellknöpfe in der Position „OFF“ (Aus) befinden. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche oder am Regler.
- Drücken Sie den linken Drehschalter und drehen Sie ihn auf die höchste Stufe. Drücken Sie den Zündknopf mehrere Male hintereinander schnell, bis der linke Brenner zündet.
- Wenn der Brenner nicht zündet, drehen Sie den Drehschalter auf die Position „Off“, und schalten Sie die Gaszufuhr an der Flasche oder am Regler aus. Warten Sie fünf Minuten und wiederholen Sie dann die oben genannten Schritte.
- Wenn das Gerät immer noch nicht zündet, lesen Sie die Anweisungen zur manuellen Zündung im Abschnitt weiter unten.
- Sobald das Gerät gezündet hat, zünden Sie die gewünschte Anzahl an Brennern.
- Vor dem ersten Garen und nach dem Einschalten muss der Regler 3 bis 5 Minuten lang auf die höchste Stufe gestellt werden, um das Gerät vorzuheizen. Dieser Vorgang muss vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden.
- Drehen Sie nach dem Vorheizen die Brenner auf die niedrigste Stufe, um die besten Garergebnisse zu erzielen.

Anweisungen zum manuellen Zünden

- Verfügt das Gerät über einen Deckel/eine Haube, so öffnen Sie diese(n).
- Überprüfen Sie, ob sich alle Einstellknöpfe in der Position „OFF“ (Aus) befinden. Öffnen Sie das Gasregelventil an der Gasflasche oder am Regler.

- Führen Sie ein Streichholz durch die entsprechende Öffnung auf der linken oder rechten Seite des Geräts.



- Drücken Sie den Drehschalter und drehen Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn auf die höchste Stufe.
- Nach erfolgreichem Anzünden, zünden Sie die gewünschte Anzahl an Brennern.
- Vor dem ersten Garen und nach dem Einschalten muss der Regler 3 bis 5 Minuten lang auf die höchste Stufe gestellt werden, um das Gerät vorzuheizen. Dieser Vorgang muss vor jedem Kochvorgang durchgeführt werden.
- Drehen Sie nach dem Vorheizen die Brenner auf die niedrigste Stufe, um die besten Garergebnisse zu erzielen.

Zünden des Geräts

- Drehen Sie nach jedem Garvorgang die Gerätebrenner in die Position „MAX“ und lassen Sie das Gerät 5 Minuten heizen. Dieses Verfahren verbrennt Speisereste und erleichtert so die Reinigung.
- WICHTIG:** Lassen Sie die Haube/den Deckel (falls vorhanden) während der Reinigung geöffnet.
- Stellen Sie vor dem Reinigen sicher, dass das Gerät und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
- Prüfen Sie alle Schrauben usw. am Gerät und ziehen Sie sie fest.

Ausschalten des Geräts

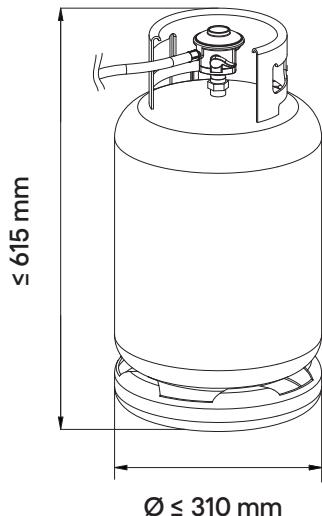
- Wenn Sie das Gerät nicht mehr verwenden möchten, drehen Sie alle Regelventile im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag in die Position „OFF“ (Aus) und stellen Sie die Gaszufuhr aus der Flasche ab. Warten Sie, bis das Gerät ausreichend abgekühlt ist, bevor Sie die Haube/den Deckel schließen.
- Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen oder Bewegen des Geräts, dass dieses und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind.



Использование

26

RUS Сборка

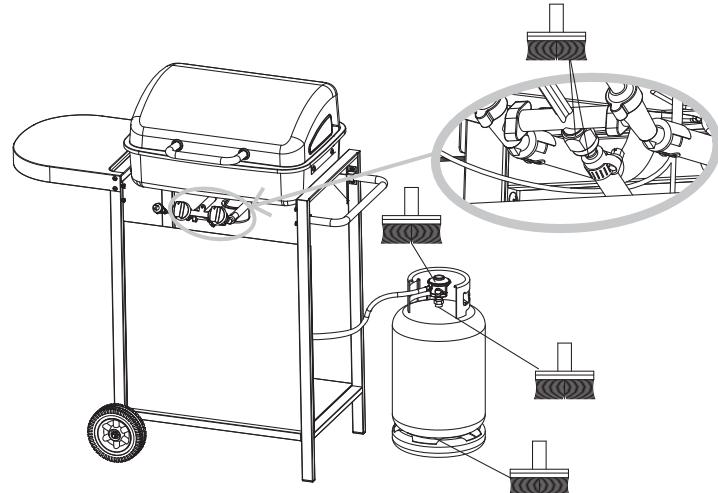


1. Это барбекю предназначено для использования только со сжиженным баллонным нефтяным газом (нужно использовать регулятор 28~30 мбар для бутана или 37 мбар для пропана).
2. НИКОГДА не используйте настраиваемый регулятор для работы с данным прибором.

Проверка на утечку газа

1. ВАЖНО! Проверку на наличие утечки газа необходимо выполнять в хорошо проветриваемом помещении.
2. НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ОТКРЫТОЕ ПЛАМЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ ПРИБОРА НА НАЛИЧИЕ УТЕЧЕК, НЕ ЗАЖИГАЙТЕ ПРИБОР ВО ВРЕМЯ ПРОВЕРКИ.
3. Убедитесь, что все ручки управления находятся в выключенном положении.
4. Подключите газовый баллон к прибору согласно инструкциям, приведенным в предыдущем разделе.
5. Откройте регулировочный клапан газового баллона.
6. Проверьте наличие утечек, нанеся раствор из $\frac{1}{2}$ воды и $\frac{1}{2}$ мыла (моющего средства) на все соединения газовой системы, включая все соединения клапанов, шланга и регулятора, а также стяжной хомут.
7. СЛЕДИТЕ за соединениями: если на какой-либо части соединений образуются пузырьки, это говорит об утечке газа.
8. Не забудьте стереть раствор со всех соединений после проверки.
9. Выключите газ и затяните все соединения.
10. Повторите проверку. Если пузырьки все равно образуются, не используйте прибор. Обратитесь к местному поставщику за консультацией.

11. Проводите проверку на наличие утечек газа ежегодно и при каждом отключении и перемещении газового баллона.



Эксплуатация прибора

ВАЖНО! Перед каждым использованием проводите проверку на наличие утечек газа в хорошо проветриваемом помещении.

ВАЖНО! Во время предварительного нагрева вытяжка должна быть открыта.

- Чтобы продукты не прилипали к решетке гриля, смазывайте ее тонким слоем кулинарного или растительного масла перед каждым использованием, используя для этого кисточку с длинной ручкой.
- Примечание. При первом использовании цвет краски может слегка измениться. Это абсолютно正常но.

Информация о приготовлении еды

- Ознакомьтесь с данными рекомендациями перед приготовлением еды на гриле.
- ВСЕГДА мойте руки перед контактом с сырьим мясом и после него, а также перед едой.
- ВСЕГДА кладите сырое мясо отдельно от приготовленного мяса и других продуктов.
- Перед приготовлением пищи убедитесь, что гриль и инструменты чистые.
- НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ одни и те же столовые приборы для сырых и приготовленных продуктов.
- Перед употреблением пищи убедитесь, что мясо должным образом приготовлено.
- **ВНИМАНИЕ!** Употребление в пищу сырого или не до конца приготовленного мяса может привести к отравлению (например, к заражению кишечной палочкой).

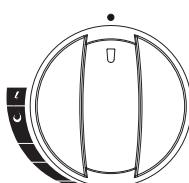


Использование

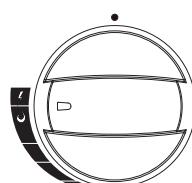
27

- Убедитесь, что мясо полностью приготовлено. Для этого разрежьте его и проверьте, что оно не сырое внутри.
- **ВНИМАНИЕ!** Если мясо приготовлено правильно, его сок должен быть прозрачным. На мясе и в соке не должно быть следов розового/красного цвета.
- Перед приготовлением на гриле больших кусков мяса или вырезки рекомендуется сделать заготовки.
- Всегда очищайте поверхность для готовки и столовые принадлежности после использования гриля.

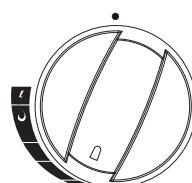
Эксплуатация



Положение
OFF (Выкл.)



Положение
«Выс.»



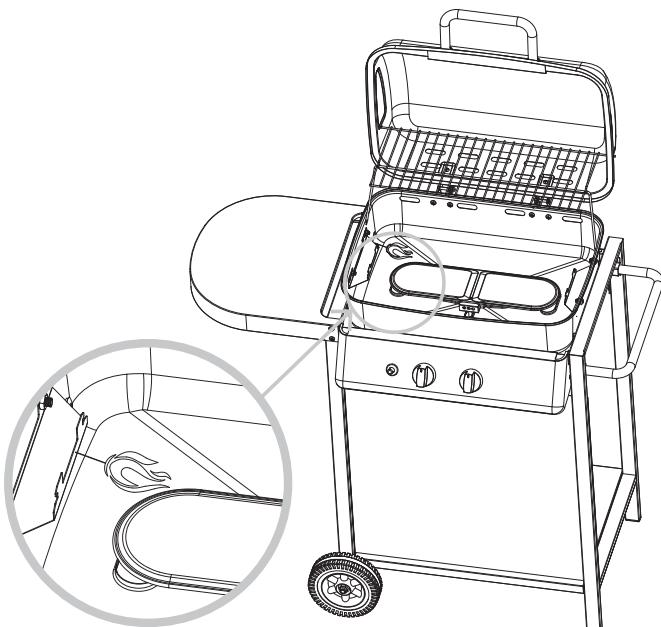
Положение
«Низк.»

Розжиг прибора

1. Если у прибора есть крышка или вытяжка, откройте их.
2. Убедитесь, что все ручки находятся в положении OFF (Выкл.). Откройте регулировочный клапан газового баллона или регулятора.
3. Нажмите и поверните крайнюю левую ручку управления в положение «Выс.». Быстро нажмите кнопку поджига несколько раз, пока левая горелка не загорится.
4. Если горелка не зажигается, поверните ручку управления в выключенное положение и отключите подачу газа на баллоне или регуляторе. Подождите пять минут и повторите вышеуказанные действия.
5. Если прибор по-прежнему не зажигается, см. инструкции по розжигу вручную ниже.
6. После успешного розжига выберите для каждой горелки необходимый режим работы.
7. Перед первым использованием и после включения устанавливайте ручку управления в положение «Выс.» на 3–5 минут, чтобы разогреть прибор. Эти действия необходимо выполнять перед каждым сеансом готовки.
8. Как только прибор нагреется, для наилучшего результата при приготовлении установите горелки в положение «Низк.».

Инструкции по розжигу вручную

1. Если у прибора есть крышка или вытяжка, откройте их.
2. Убедитесь, что все ручки находятся в положении OFF (Выкл.). Откройте регулировочный клапан газового баллона или регулятора.
3. Вставьте зажженную спичку в отверстие для ручного розжига с левой или правой стороны прибора.



4. Нажмите и поверните ручку управления против часовой стрелки в положение «Выс.».
5. После успешного розжига зажгите другие горелки, если необходимо.
6. Перед первым использованием и после включения устанавливайте ручку управления в положение «Выс.» на 3–5 минут, чтобы разогреть прибор. Эти действия необходимо выполнять перед каждым сеансом готовки.
7. Как только прибор нагреется, для наилучшего результата при приготовлении установите горелки в положение «Низк.».

Розжиг прибора

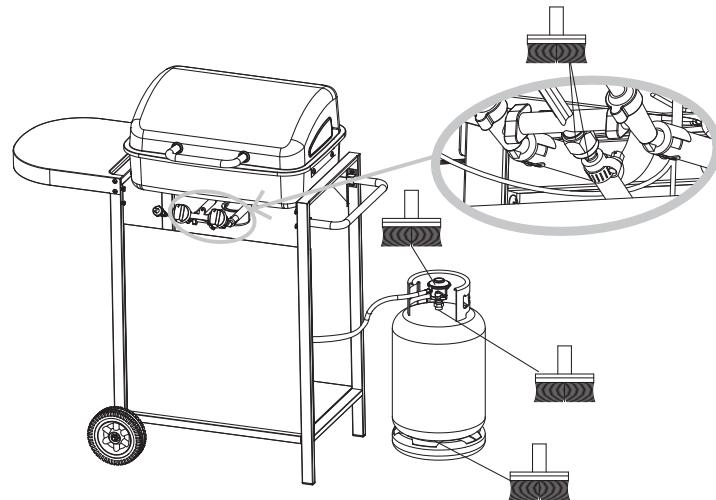
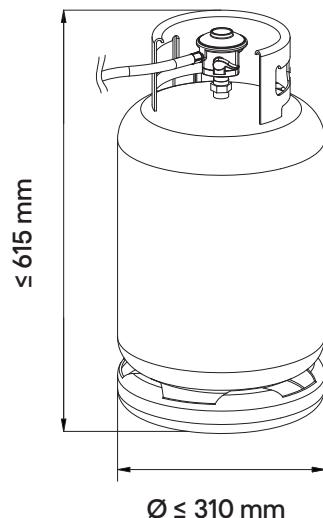
- После каждого использования устанавливайте горелки прибора в положение «Выс.» на 5 минут. Это поможет удалить с прибора остатки пищи, тем самым облегчив очистку.
- **ВАЖНО!** Держите вытяжку/крышку (при наличии) открытой во время чистки.
- Перед очисткой убедитесь, что прибор и его компоненты успели остывть.
- Проверьте и затяните все винты, болты и другие элементы прибора.

Выключение прибора

- После использования поверните все регулировочные клапаны по часовой стрелке до конца в положение OFF (Выкл.), после чего перекройте подачу газа на баллоне. Прежде чем закрыть вытяжку/крышку, убедитесь, что прибор успел достаточно остывть.
- Перед очисткой и перемещением прибора убедитесь, что прибор и его компоненты успели остывть.



RO Asamblare



1. Acest grătar este proiectat numai pentru folosirea cu GPL îmbuteliat.
2. Nu utilizați NICIODATĂ un regulator reglabil cu acest produs.

Testarea scurgerilor

1. **IMPORTANT:** Efectuați testarea scurgerilor înainte de folosire, într-o zonă bine aerisită.
2. **ÎN TIMPUL TESTĂRII, NU UTILIZAȚI NICIODATĂ O FLACĂRĂ DESCHISĂ PENTRU A TESTA SCURGERILE ȘI NU APRINDEȚI APARATUL.**
3. Asigurați-vă că toate butoanele de comandă sunt în poziția oprit.
4. Conectați corect butelia de gaz la aparat, după cum se indică în secțiunea precedentă.
5. Deschideți supapa de control a buteliei.
6. Verificați existența scurgerilor ungând cu o soluție de $\frac{1}{2}$ apă și $\frac{1}{2}$ săpun (detergent de vase lichid) toate îmbinările sistemului de alimentare cu gaz, inclusiv toate conexiunile supapelor, furtunului, regulatorului și colierul de fixare a furtunului.
7. **OBSERVAȚI:** Dacă se formează bule în orice parte a îmbinărilor, există o scurgere.
8. Ștergeți întotdeauna soluția de pe toate îmbinările după testarea scurgerilor.
9. Oprîți alimentarea cu gaz și strângeți toate îmbinările.
10. Repetați testul. Dacă se formează din nou bule, nu folosiți aparatul. Contactați distribuitorul local pentru asistență.
11. Testați existența scurgerilor de gaz anual și de câte ori este îndepărtată sau înlocuită butelia.

Folosirea aparatului

IMPORTANT: Înainte de fiecare utilizare, faceți testarea pentru depistarea scurgerilor într-o zonă bine aerisită.

IMPORTANT: Capacul trebuie să stea deschis în timpul preîncălzirii.

- Pentru a preveni lipirea alimentelor de grătarul de coacere, folosiți o pensulă cu mâner lung ca să aplicați un strat subțire de ulei de gătit sau vegetal înainte de fiecare dată când gătiți pe grătar.
- Notă: Când gătiți pentru prima dată, culorile vopselei se pot schimba puțin. Acest lucru este normal și de așteptat.

Informații privind gătirea alimentelor

- Citiți și respectați aceste sfaturi atunci când gătiți pe grătar.
- Spălați-vă ÎNTOTDEAUNA pe mâini înainte sau după ce ați pus mâna pe carne crudă și înainte de a mâncă.
- Păstrați ÎNTOTDEAUNA carne crudă departe de cea gătită și de alte alimente.
- Înainte de a găti, asigurați-vă că suprafețele grătarului și ustensilele sunt curate și fără resturi de alimente vechi.
- NU utilizați aceleași ustensile pentru a manipula alimentele gătite și pe cele negătite.
- Asigurați-vă că toate bucățile de carne sunt gătite bine înainte de a le consuma.
- **ATENȚIE** - consumarea cărnii crude sau gătite insuficient poate provoca intoxicații alimentare (de ex. cu tulpini de bacterii precum E. coli).
- Pentru a reduce riscul de gătire insuficientă a cărnii, tăiați-o ca să vă asigurați că este gătită în întregime la interior.
- **ATENȚIE** – când carnea este gătită suficient, sucul acesteia ar trebui să fie transparent și să nu existe urme de suc roz/roșu sau de culoarea cărnii.

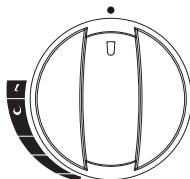


Utilizare

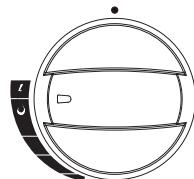
29

- Se recomandă gătirea prealabilă a bucăților și hâlcilor de carne mai mari, înainte de a le prepara în cele din urmă pe grătar.
- După gătirea pe grătar, curătați întotdeauna suprafețele de gătire ale grătarului și ustensilele.

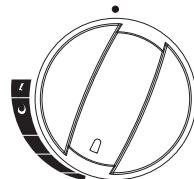
Operare



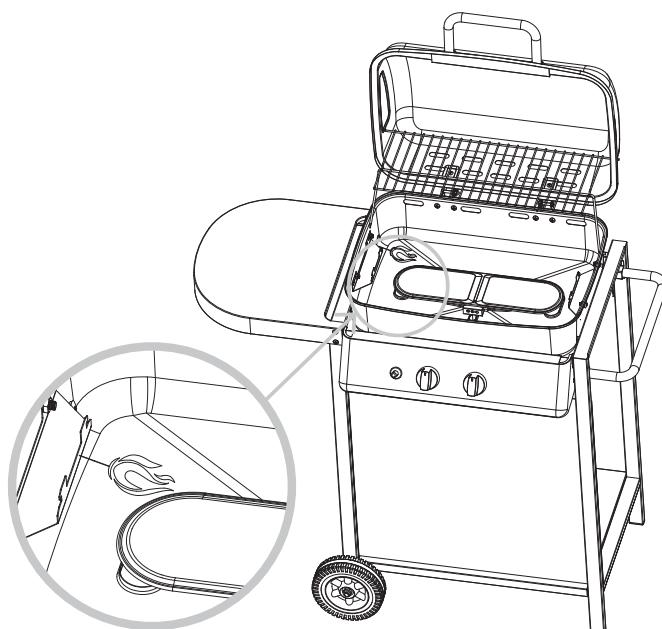
Poziția oprit



Poziția
flacără mare



Poziția
flacără mică



Aprinderea aparatului

1. Dacă aparatul are capac, deschideți-l.
2. Asigurați-vă că toate butoanele sunt în poziția OFF (OPRIT). Deschideți supapa de control de pe butelia de gaz sau de pe regulator.
3. Apăsați și roțiți cel mai din stânga buton de comandă în poziția flacără mare. Apăsați butonul de aprindere rapid de câteva ori, până când arzătorul din stânga se aprinde.
4. Dacă aprinzătorul nu se aprinde, răsuciți butonul de comandă în poziția oprit și opriți alimentarea cu gaz de la butelie sau regulator. Așteptați cinci minute, apoi repetați pașii de mai sus.
5. Dacă aparatul în continuare nu se aprinde, consultați instrucțiunile de aprindere manuală din secțiunea de mai jos.
6. După ce reușiți să aprindeți, porniți fiecare arzător după cum doriti.
7. Înainte de a găti pentru prima dată și după pornire, butonul de comandă trebuie pus la poziția flacără mare 3-5 minute, ca să preîncălzească aparatul. Acest lucru trebuie făcut înainte de fiecare dată când gătiți.
8. După ce se termină preîncălzirea, puneți arzătoarele pe poziția flacără mică pentru cele mai bune rezultate la gătit.

Instrucțiuni de aprindere manuală

1. Dacă aparatul are capac, deschideți-l.
2. Asigurați-vă că toate butoanele sunt în poziția OFF (OPRIT). Deschideți supapa de control de pe butelia de gaz sau de pe regulator.
3. Introduceți chibritul aprins prin orificiul de aprindere cu chibritul aflat fie pe partea stângă, fie pe cea dreaptă a aparatului.

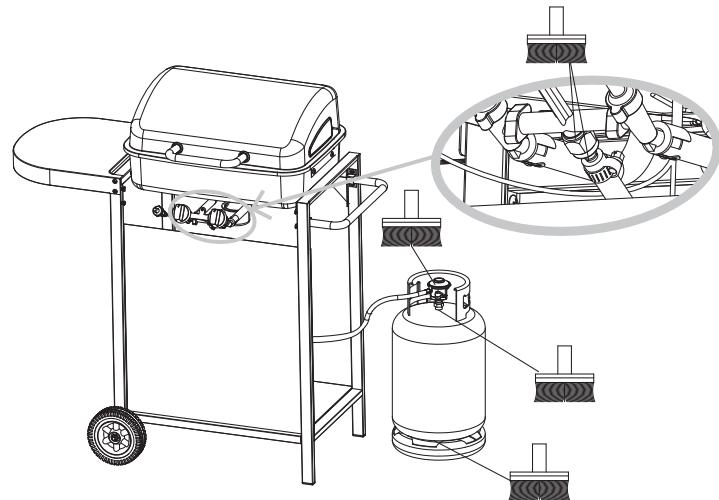
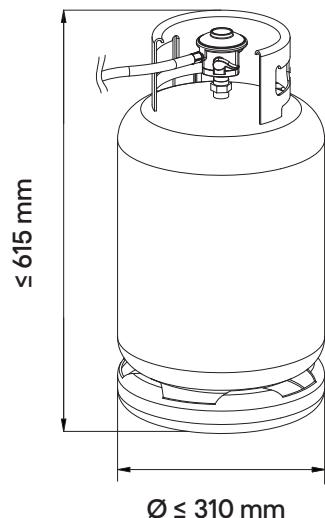
4. Apăsați și răsuciți butonul de comandă în sens antiorar până la poziția flacără mare.
5. După ce reușiți să aprindeți, porniți fiecare arzător după cum doriti.
6. Înainte de a găti pentru prima dată și după pornire, butonul de comandă trebuie pus la poziția flacără mare 3-5 minute, ca să preîncălzească aparatul. Acest lucru trebuie făcut înainte de fiecare dată când gătiți.
7. După ce se termină preîncălzirea, puneți arzătoarele în poziția flacără mică pentru cele mai bune rezultate la gătit.

Aprinderea aparatului

- După fiecare dată când gătiți, puneți arzătoarele aparatului în poziția flacără mare și lăsați pornit 5 minute. Acest procedeu va arde resturile de mâncare, ceea ce va face mai usoară curățarea.
- **IMPORTANT:** Țineți capacul (dacă există) deschis în timpul curățării.
- Asigurați-vă că aparatul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare.
- Verificați și strângeți toate șuruburile etc. de pe aparat.

Oprirea aparatului

- Când ati terminat de folosit aparatul, roțiți complet toate supapele de control în sens orar până la poziția „OFF” (OPRIT), apoi opriți alimentarea cu gaz de la butelie. Așteptați până când aparatul este suficient de rece înainte de a închide capacul.
- Asigurați-vă că aparatul și toate componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare sau mutare.

ES Montaje


1. Esta parrilla está hecha para uso solo con cilindros de gas licuado GPL. (Se debe usar un regulador de 28~30 mbar para gas Butano o uno de 37 mbar para gas Propano).
2. NUNCA use un regulador ajustable con este producto.

Prueba de fugas

1. IMPORTANTE: Realice la prueba de fugas en un área bien ventilada antes de usar el producto.
2. NUNCA USE UNA LLAMA VIVA PARA COMPROBAR LA EXISTENCIA DE FUGAS. NO ENCIENDA EL APARATO DURANTE LA PRUEBA DE FUGAS.
3. Compruebe que todas las perillas de control están en la posición de apagado.
4. Conecte correctamente la bombona de gas al aparato, como en la sección anterior.
5. Abra la válvula de control de la bombona de gas.
6. Para comprobar la presencia de fugas, aplique con un pincel una solución de $\frac{1}{2}$ agua y $\frac{1}{2}$ jabón (líquido lavavajillas) en todas las juntas del sistema de gas, incluidas todas las conexiones de válvula, conexiones de manguera, conexiones del regulador y abrazadera.
7. OBSERVE: Si se forman burbujas sobre cualquier parte de las uniones, hay una fuga.
8. Después de la prueba de fugas, limpie siempre los restos de la solución aplicada en todas las conexiones.
9. Apague el gas y apriete todas las uniones.
10. Repita la prueba. Si se forman burbujas de nuevo, no utilice al aparato. Póngase en contacto con su distribuidor local para obtener ayuda.
11. Efectúe la prueba de fugas anualmente y siempre que retire o sustituya la bombona de gas.

Funcionamiento del aparato

IMPORTANTE: Efectúe pruebas de detección de fugas en un área bien ventilada antes de cada uso.

IMPORTANTE: La tapa debe estar abierta durante el precalentamiento.

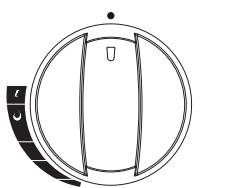
- Para evitar que los alimentos se peguen a la parrilla de cocción, aplique con una brocha de mango largo una ligera capa de aceite vegetal para cocinar o antes de cada barbacoa.
- Nota: Al cocinar por primera vez, el color de la pintura puede variar ligeramente. Es normal que esto ocurra.

Información sobre el cocinado de los alimentos

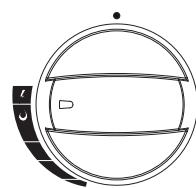
- Lea y siga estos consejos cuando vaya a cocinar con su barbacoa.
- Lávese SIEMPRE las manos antes y después de manipular carne sin cocinar, y antes de comer.
- Mantenga SIEMPRE la carne cruda alejada de la carne cocinada y de otros alimentos.
- Antes de cocinar, compruebe que las superficies de la parrilla y las herramientas de la barbacoa estén limpias y sin restos de alimentos.
- NO utilice los mismos utensilios para manipular alimentos cocinados y sin cocinar.
- Compruebe que la carne está bien hecha antes de comerla.
- PRECAUCIÓN: El consumo de carne cruda o poco hecha puede causar intoxicaciones alimentarias (por ejemplo, cepas de bacterias de E. Coli).
- Para reducir el riesgo de consumo de carne poco hecha, córtela para comprobar que está completamente hecha por dentro.

- PRECAUCIÓN: Si la carne está lo suficientemente hecha, sus jugos deberían ser transparentes y no debería haber restos de jugos rosados/rojos ni deberían verse estos colores en la carne.
- Se recomienda la cocción previa de piezas de carne más grandes antes de terminar de cocinarlas en la barbacoa.
- Después de cocinar en su barbacoa, límpie siempre la superficie de la parrilla y los utensilios.

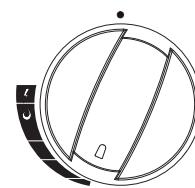
Funcionamiento



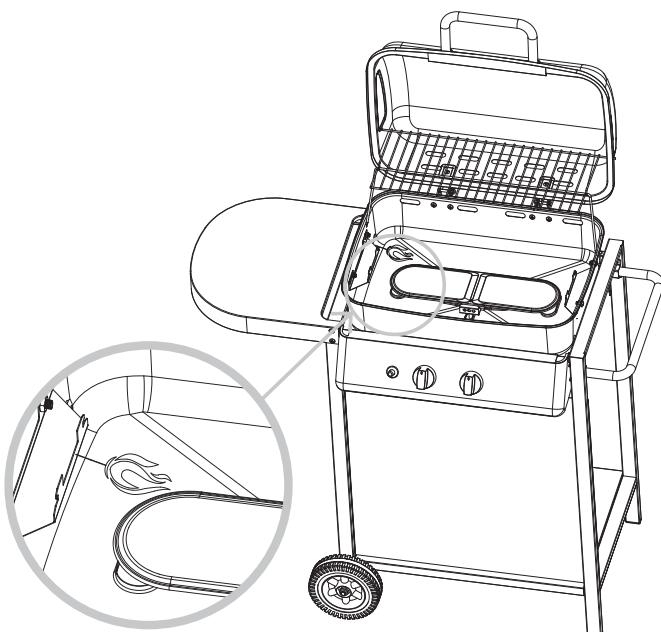
Posición de apagado



Posición alta



Posición baja



Encendido del aparato

1. Si el aparato tiene una tapa/cubierta, ábrala.
2. Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado. Abra la válvula de control del gas de la bombona o regulador.
3. Empuje y gire la perilla de control situada más a la izquierda a la posición alta. Pulse el botón de encendido rápidamente varias veces hasta que el quemador izquierdo se encienda.
4. Si un quemador no se enciende, gire la perilla de control a la posición de apagado y cierre el gas en la bombona o el regulador. Espere cinco minutos y repita los pasos anteriores.
5. Si el aparato sigue sin encenderse, consulte las instrucciones de encendido manual en la sección que aparece más adelante.
6. Tras el encendido, encienda los quemadores que desee.
7. Antes de cocinar por primera vez y después del encendido, el control debe fijarse en la posición alta durante 3 a 5 minutos a fin de precalentar al aparato. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocina.
8. Al terminar el precalentamiento, establezca los quemadores en la posición baja para obtener los mejores resultados de cocción.

Instrucciones para encendido manual

1. Si el aparato tiene una tapa/cubierta, ábrala.
2. Asegúrese de que todas las perillas estén en la posición de apagado. Abra la válvula de control del gas de la bombona o regulador.
3. Inserte la cerilla encendida por el orificio de encendido situado en el lado izquierdo o derecho del aparato.

4. Empuje y gire la perilla de control hacia la izquierda, a la posición alta.
5. Tras el encendido, encienda los quemadores que desee.
6. Antes de cocinar por primera vez y después del encendido, el control debe fijarse en la posición alta durante 3 a 5 minutos a fin de precalentar al aparato. Este proceso debe realizarse antes de cada sesión de cocina.
7. Al terminar el precalentamiento, gire los quemadores a la posición baja para obtener los mejores resultados de cocción.

Encendido del aparato

- Despues de cada sesión de cocina, gire los quemadores a la posición "alta" y déjelos así durante 5 minutos. Este procedimiento ayuda a quemar los residuos, facilitando la limpieza.
- IMPORTANTE: Mantenga la cubierta/tapa abierta (si dispone de ella) durante la limpieza.
- Asegúrese de que el aparato y sus componentes están lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.
- Compruebe y apriete todos los tornillos, pernos, etc., del aparato.

Apagado del aparato

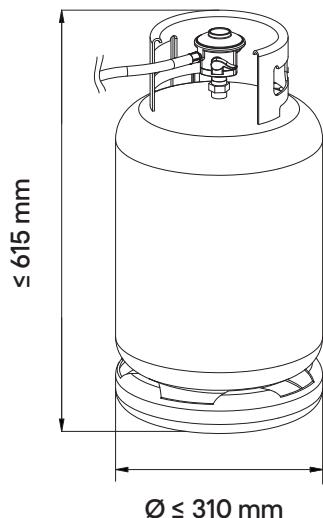
- Cuando haya terminado de utilizar el aparato, gire todas las válvulas de control completamente hacia la derecha, a la posición de apagado; a continuación, corte el gas de la bombona. Espere hasta que el aparato se enfrie lo suficiente antes de cerrar la cubierta/tapa.
- Asegúrese de que el aparato y sus componentes están lo suficientemente fríos antes de limpiarlos o moverlos.



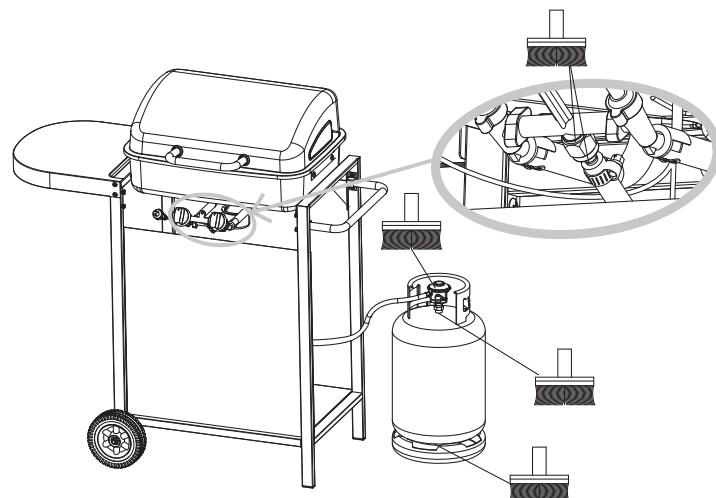
Utilização

32

PT Montagem



- Efetue o teste de fugas anualmente e sempre que a garrafa de gás for retirada ou substituída.



- Este aparelho foi equipado com um REGULADOR DE PROPANO (usar apenas gás Propano).
- Este aparelho destina-se a ser usado apenas com gás engarrafado de GLP. (Deve ser usado um regulador de 28~30 mbar para gás butano ou de 37 mbar para gás propano).
- NUNCA utilize um regulador ajustável com este produto.

Teste de fugas

- IMPORTANTE: efetue o teste de fugas antes da utilização numa área bem ventilada.
- NUNCA UTILIZE UMA CHAMA ABERTA/NUA PARA TESTAR QUANTO A FUGAS EM QUALQUER MOMENTO; NÃO LIGUE A IGNição DO APARELHO DURANTE O TESTE DE FUGAS.
- Confirme se todos os botões de controlo estão na posição OFF (desligada).
- Ligue corretamente a garrafa de gás ao aparelho como na secção anterior.
- Abra a válvula de controlo da garrafa de gás.
- Verifique se existem fugas, passando uma solução de $\frac{1}{2}$ água e $\frac{1}{2}$ sabão (líquido de lavagem) por todas as uniões do sistema de gás, incluindo todas as ligações das válvulas, das mangueiras e do regulador e a abraçadeira.
- OBSERVE: se se formarem bolhas sobre qualquer parte das uniões, há uma fuga.
- Limpe sempre a solução de mistura de todas as ligações após um teste de fugas.
- Desligue o gás e aperte todas as uniões.
- Repita o teste. Se as bolhas se formarem novamente, não utilize o aparelho. Contacte o seu representante local para obter assistência.

Utilizar o aparelho

IMPORTANTE: efetue o teste de deteção de fugas numa área bem ventilada antes de qualquer utilização.

IMPORTANTE: a cobertura deve estar aberta durante o pré-aquecimento.

- Para evitar que os alimentos fiquem presos à grelha, utilize uma escova de cabo longo para aplicar uma camada fina de óleo vegetal ou de cozinha antes de cada sessão de churrasco.
- Nota: ao cozinhar pela primeira vez, as cores da tinta podem mudar ligeiramente como resultado. Isto é normal e expectável.

Informações sobre cozinhar alimentos

- Leia e siga estes conselhos ao cozinhar no seu barbecue.
- Lave SEMPRE as mãos antes ou depois de manusear carne crua e antes de comer.
- Mantenha a carne crua SEMPRE afastada de carne cozinhada e de outros alimentos.
- Antes de cozinhar, certifique-se de que as ferramentas e as superfícies da grelha do barbecue estão limpas e sem resíduos antigos de alimentos.
- NÃO utilize os mesmos utensílios para manusear alimentos crus e cozinhados.
- Certifique-se de que toda a carne está bem cozinhada antes de comer.
- ATENÇÃO - comer carne crua ou mal cozinhada pode causar intoxicações alimentares (por ex., estírpes de bactérias como E.coli).
- Para reduzir o risco de carne mal cozinhada, corte a carne para se certificar de que está bem cozinhada no interior.

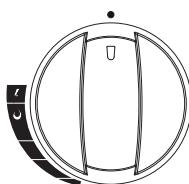


Utilização

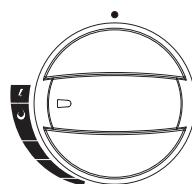
33

- ATENÇÃO - se a carne tiver sido suficientemente cozinhada, os sucos da carne devem estar transparentes e não deve haver vestígios de sucos rosa/vermelhos ou de coloração da carne.
- Recomenda-se pré-cozinhar lombos ou peças de carne maiores antes de os cozinhar no barbecue.
- Depois de cozinhar no barbecue, limpe sempre os utensílios e as superfícies da grelha.

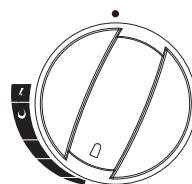
Funcionamento



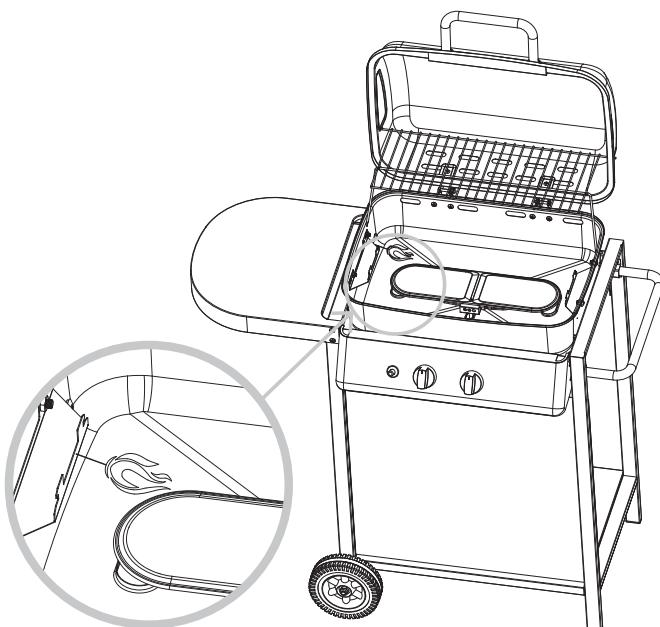
Posição OFF
(desligada)



Posição alta



Posição baixa



Ligar o aparelho

1. Se o aparelho tiver uma tampa/cobertura, abra-a.
2. Certifique-se de que todos os botões estão na posição OFF (desligada). Abra a válvula de controlo de gás no regulador ou na garrafa de gás.
3. Empurre e rode o botão de controlo mais à esquerda para a posição alta. Pressione o botão de ignição rapidamente várias vezes até que o queimador esquerdo acenda.
4. Se o queimador não ligar, rode o botão de controlo para a posição OFF (desligada) e desligue o gás na garrafa ou no regulador. Aguarde cinco minutos e, em seguida, repita os passos acima.
5. Se a ignição do aparelho continuar a falhar, consulte as instruções de ignição manual na secção abaixo.
6. Após uma ignição com êxito, acenda cada queimador conforme pretendido.
7. Antes de cozinhar pela primeira vez e depois de ligado, o controlo deve ser definido para a posição alta durante 3-5 minutos para pré-aquecer o aparelho. Este processo deve ser efetuado antes de cada sessão a cozinhar.
8. Após a conclusão do pré-aquecimento, rode os queimadores para a posição baixa para obter os melhores resultados a cozinhar.

Instruções de ignição manual

1. Se o aparelho tiver uma tampa/cobertura, abra-a.
2. Certifique-se de que todos os botões estão na posição OFF (desligada). Abra a válvula de controlo de gás no regulador ou na garrafa de gás.
3. Insira um fósforo aceso através do orifício de ignição por fósforo no lado esquerdo ou direito do aparelho.

4. Empurre e rode o botão de controlo para a esquerda para a posição alta.
5. Após uma ignição com êxito, acenda os outros queimadores conforme pretendido.
6. Antes de cozinhar pela primeira vez e depois de ligado, o controlo deve ser definido para a posição alta durante 3-5 minutos para pré-aquecer o aparelho. Este processo deve ser efetuado antes de cada sessão a cozinhar.
7. Após a conclusão do pré-aquecimento, rode os queimadores para a posição baixa para obter os melhores resultados a cozinhar.

Ligar o aparelho

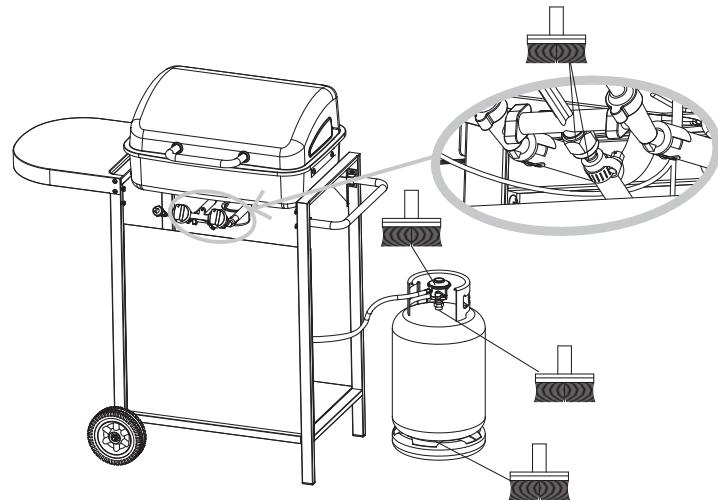
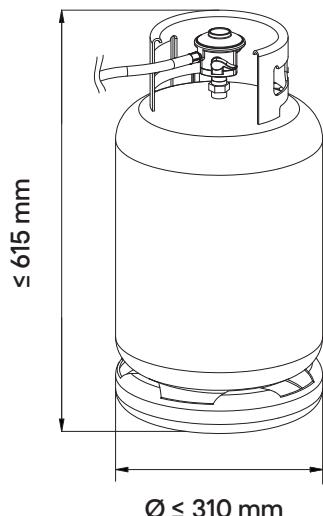
- Após cada sessão a cozinhar, rode os queimadores do aparelho para a posição alta e deixe acesos durante 5 minutos. Este procedimento irá queimar resíduos de alimentos, facilitando assim a limpeza.
- IMPORTANTE: mantenha a cobertura/tampa (se existente) aberta durante a limpeza.
- Certifique-se de que o aparelho e os seus componentes arrefeceram o suficiente antes de os limpar.
- Verifique e aperte todos os parafusos, e outros, no aparelho.

Desligar o aparelho

- Quando terminar de utilizar o aparelho, rode todas as válvulas de controlo totalmente para a direita para a posição OFF (desligada) e, em seguida, desligue o gás na garrafa. Aguarde até o aparelho arrefecer o suficiente antes de fechar a cobertura/tampa.
- Certifique-se de que o aparelho e os seus componentes arrefeceram o suficiente antes de os limpar ou mover.



TR Montaj



1. Bu barbekü sadece LPG tüp gazla kullanım için tasarlanmıştır. (Bütan gazı için 28~30 mbar veya Propan gazı için 37mbar regülatör kullanılmalıdır.)
2. Bu ürünle ASLA ayarlanabilir bir regülatör KULLANMAYIN.

Sızdırmazlık testi

1. ÖNEMLİ: Kullanmadan önce iyi havalandırılan bir alanda sızdırmazlık testi gerçekleştirin.
2. SIZINTI OLUP OLMADIĞINI TEST ETMEK İÇİN ASLA AÇIK/ÇIPLAK ALEV KULLANMAYIN. SIZDIRMAZLIK TESTİ SIRASINDA CİHAZDAKİ GAZI YAKMAYIN.
3. Tüm kontrol düğmelerinin off konumunda olduğundan emin olun.
4. Gaz silindirini cihaza, bir önceki bölümde açıklandığı gibi doğru şekilde bağlayın.
5. Gaz silindiri kontrol valfini açın.
6. Tüm valf bağlantıları, hortum bağlantıları, regülatör bağlantıları ve kelepçe dahil olmak üzere tüm gaz sistemi bağlantılarının üzerine, $\frac{1}{2}$ su - $\frac{1}{2}$ sabun çözeltisini (temizlik sıvısı) fırçayla sürerek sızıntı olup olmadığını kontrol edin.
7. GÖZLEMLEYİN: Bağlantıların herhangi bir bölgesinde kabarcık oluşması sızıntı olduğunu gösterir.
8. Sızdırmazlık testinden sonra çözeltiyi mutlaka tüm bağlantılarından silerek temizleyin.
9. Gazi kapatın ve tüm bağlantıları sıkın.
10. Testi tekrarlayın. Yine kabarcık oluşuyorsa cihazı kullanmayın. Yardım için lütfen yerel bayinizle iletişimle geçin.
11. Sızdırmazlık testini yılda bir kez ve gaz tüpü her çıkarıldığında veya değiştirildiğinde tekrarlayın.

Cihazı kullanma

ÖNEMLİ: Kullanmadan önce iyi havalandırılan bir alanda sızdırmazlık testi gerçekleştirin.

ÖNEMLİ: Ön ısıtma sırasında kapak açık olmalıdır.

- Yiyeceklerin pişirme izgarasına yapışmasını önlemek için her barbeküde pişirme işleminden önce lütfen uzun saplı bir fırça kullanarak ince bir kat yemeklik yağı veya bitkisel yağı sürünen.
- Not: İlk pişirme işleminde boyalı renkleri bir miktar değişim olabilir. Bu, normal ve beklenen bir durumdur.

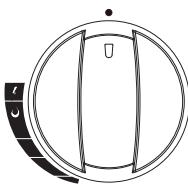
Yemek pişirme bilgileri

- Lütfen bu tavsiyeleri okuyun ve barbekünüzü kullanırken uygulayın.
- Pişmemiş ete dokunmadan önce ya da dokunduktan sonra ve yemek yemeden önce ellerinizi MUTLAKA yıkayın.
- Çiğ eti pişmiş etten ve diğer yiyeceklerden HER ZAMAN uzak tutun.
- Pişirmeden önce barbekü izgarası yüzeylerinin ve gereçlerin temiz olduğundan ve üzerlerinde yiyecek kalıntıları bulunmadığından emin olun.
- Pişmiş ve pişmemiş yiyecekleri hazırlarken aynı mutfak gereçlerini KULLANMAYIN.
- Yemeden önce etin tamamının iyice pişmiş olduğundan emin olun.
- DİKKAT: Ciğ veya az pişmiş et yemek gıda zehirlenmesine neden olabilir (ör. koli basili gibi bakteri şüsları).
- Az pişmiş et yeme riskini azaltmak için etin iç kısmının iyice piştığından emin olmak üzere eti kesip bakın.
- DİKKAT: Etin yeterli derecede pişmesi durumunda et suyunun rengi şeffaf olmalı ve pembe/kırmızı veya et rengi izler taşımamalıdır.
- Büyük et parçalarının veya eklemli etlerin son olarak barbekünüzde pişirilmenden önce ön pişirme işleminden geçirilmesi önerilir.

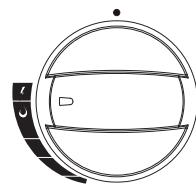


- Barbekü pişirme için kullanıldıkten sonra ızgara pişirme yüzeylerini ve mutfak gereçlerini daima temizleyin.

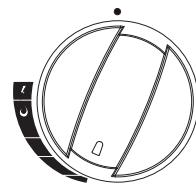
Çalıştırma



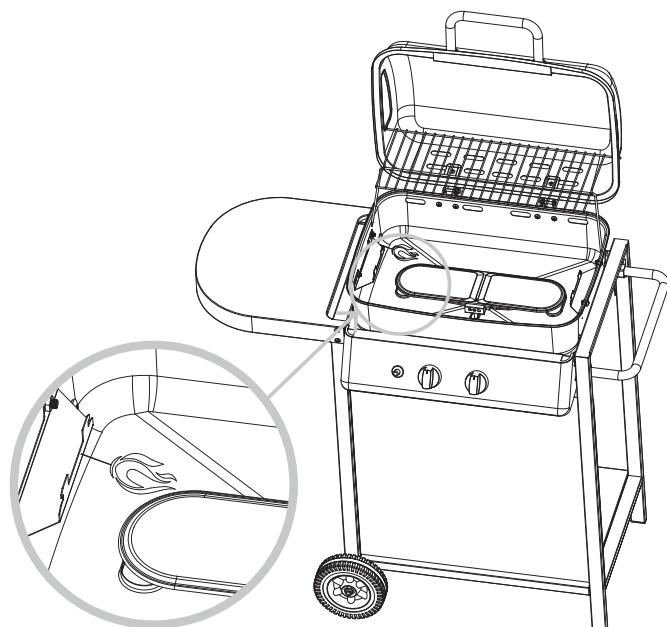
Off konumu



Yüksek konum



Düşük konum



Cihazı yakma

- Cihazın kapağı varsa kapağı açın.
- Tüm düğmelerin OFF konumunda olduğundan emin olun. Gaz tüpü veya regülatöründeki gaz kontrol valfini açın.
- En soldaki kontrol düğmesini iterek döndürün ve yüksek konuma getirin. Sol ocak yanana kadar ateşleme düğmesine birkaç kez hızlıca basın.
- Ocak yanmazsa kontrol düğmesini off konumuna getirin ve tüpten ya da regülatörden gelen gazı kapatın. Beş dakika bekleyin, ardından yukarıdaki adımları tekrarlayın.
- Cihaz yine yanmazsa lütfen aşağıdaki bölümde yer alan manuel ateşleme talimatlarına bakın.
- Ocak başarılı bir şekilde yakıldıktan sonra her bir ocağı istenilen yanma seviyesine ayarlayın.
- İlk pişirme öncesinde ve cihaz açıldıktan sonra cihaza ön ısıtma uygulamak için kontrol düğmesi 3-5 dakika yüksek konuma ayarlanmalıdır. Bu işlem, her pişirme işleminden önce gerçekleştirilmelidir.
- Ön ısıtma tamamlandıktan sonra en iyi pişirme sonuçlarını elde etmek için ocakları düşük konuma getirin.

Manuel yakma talimatları

- Cihazın kapağı varsa kapağı açın.
- Tüm düğmelerin OFF konumunda olduğundan emin olun. Gaz tüpü veya regülatöründeki gaz kontrol valfini açın.
- Cihazın sol veya sağ tarafındaki kibritle yakma deligiye yanan bir kibrıt tutun.

Cihazı yakma

- Her pişirme işleminden sonra, cihaz ocaklarını "yüksek" konuma getirin ve 5 dakika boyunca yakın. Bu işlem, yemek kalıntılarını yakarak temizlemeyi kolaylaştırır.
- ÖNEMLİ:** Temizleme sırasında kapağı (varsayı) açık tutun.
- Cihazı temizlemeden önce cihazın ve bileşenlerinin yeterince soğuk olduğundan emin olun.
- Cihazın üzerindeki tüm vidaları, civataları vb. kontrol edin ve sıkın.

Cihazınızı kapatma

- Cihazınızı kullanmayı bitirdiğinizde, tüm kontrol valflerini saat yönünde sonuna kadar döndürerek "OFF" konumuna getirin ve tüpten gaz beslemesini kapatın. Kapağı kapatmadan önce cihazın yeterince soğumasını bekleyin.
- Cihazı temizlemeden veya taşımadan önce cihazın ve bileşenlerinin yeterince soğuk olduğundan emin olun.



The golden rules for care

1. Regularly clean your appliance between each use and especially after extended periods of storage.
2. Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
3. **IMPORTANT** - Do not use abrasive cleaners or materials when cleaning painted cooking grill or griddle surfaces.
4. In order to extend the life and maintain the condition of your product, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months.
5. **IMPORTANT** - Metal cooking barbecue tools can be used on the cooking surfaces. It is recommended if the cooking tools have pointed or serrated parts/edges that care is taken in use, so not to scratch or damage the grill or griddle cooking surfaces.

Cooking surfaces

- **IMPORTANT:** Clean with hot water.
- **IMPORTANT:** Do not use metal grill brushes or abrasive pads on the grill or griddle cooking surfaces. This will scratch and damage the cooking surface.
- To remove any food residue, use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad. Some cleaning products may scratch or cause cooking surface coatings to flake and chip, only use a sponge or kitchen cloth when cleaning.
- Clean the drip tray / grease cup / fat collector with soap and warm water using a non-abrasive cleaning cloth or sponge!
- Perform a more thorough cleaning of the appliance body.
- Use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.
- Regularly remove excess grease or fat from the appliance 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.

After 5 or 6 uses

- Perform a more thorough cleaning of the appliance body.
- Use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.

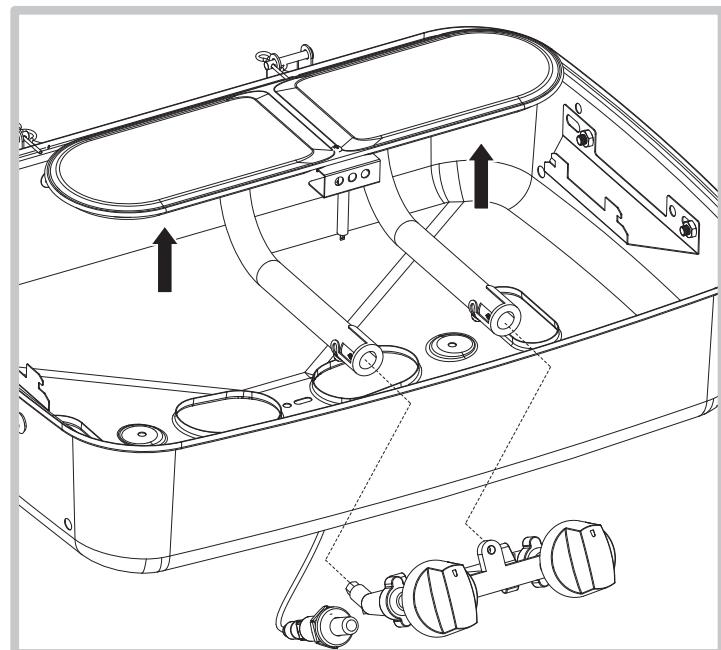
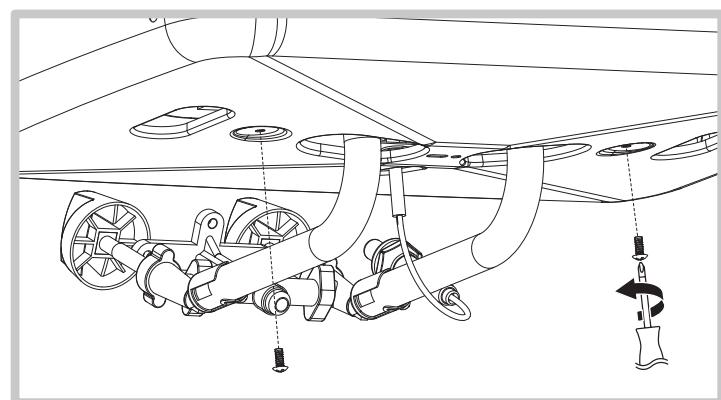


At the beginning of the season

- Check and tighten all screws & bolts, etc on the appliance.
- Inspect the burners to ensure they are free of insects, food residue or other debris which may have collected in the burner holes.
- Check that the venturi tubes of the burners properly fit over the valve outlets.
- Inspect the hose for cuts, cracks, or excessive wear before use. If the hose is damaged, it must be replaced with hose suitable for use with LPG and meet the national standards for the country of use. The length of the hose must not exceed 1.5 m.

At the end of the season

- 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 or the venturi tubes.





Les règles d'or de l'entretien

1. Nettoyer régulièrement l'appareil entre chaque utilisation et surtout après de longues périodes de stockage.
2. S'assurer que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de procéder au nettoyage.
3. **IMPORTANT** : ne pas utiliser de matériaux ou nettoyants abrasifs lors du nettoyage de la grille de cuisson peinte ou des surfaces de la plaque de grill.
4. Afin de prolonger la durée de vie de l'appareil et de le garder en bon état, nous vous recommandons fortement de le recouvrir lorsqu'il reste à l'extérieur pendant une période prolongée, surtout pendant les mois d'hiver.
5. **IMPORTANT** : les ustensiles de cuisine métalliques pour barbecue peuvent être utilisés sur les surfaces de cuisson. Lors de l'utilisation d'ustensiles de cuisine présentant des pièces/bords pointu(e)s/dentelé(e)s, veiller à ne pas rayer ou endommager la grille ou les surfaces de cuisson de la plaque de grill.

Surfaces de cuisson

- **IMPORTANT** : les nettoyer à l'eau chaude.
- **IMPORTANT** : ne pas utiliser de brosses métalliques pour grilles ni de tampons à récurer sur la grille ou les surfaces de cuisson de la plaque de grill. Vous risqueriez de rayer et d'endommager la surface de cuisson.
- Pour enlever tout résidu alimentaire, appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif. Certains produits de nettoyage peuvent provoquer des rayures ou l'effritement/ébrèchement des revêtements de la surface de cuisson. Utiliser uniquement une éponge ou un chiffon de cuisine lors du nettoyage.
- Nettoyer le plateau de récupération/le récupérateur de graisse avec de l'eau chaude et du savon à l'aide d'un chiffon de nettoyage non abrasif ou d'une éponge !
- Effectuer un nettoyage plus approfondi du corps de l'appareil.
- Appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif.
- Retirer les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder au nettoyage complet.
- Ne pas immerger les boutons de commande de gaz ou le collecteur dans de l'eau.
- Retirer régulièrement l'excédent de graisse sur le corps de l'appareil à l'aide d'une spatule en bois ou en plastique souple.
- Il n'est pas nécessaire de retirer toute la graisse sur le corps. Pour un nettoyage approfondi, utiliser de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse à poils en nylon uniquement.

Après 5 ou 6 utilisations

- Effectuer un nettoyage plus approfondi du corps de l'appareil.
- Appliquer une crème nettoyante douce sur un tampon non abrasif.
- Retirer les surfaces de cuisson et les brûleurs avant de procéder au nettoyage complet.
- Ne pas immerger les boutons de commande de gaz ou le collecteur dans de l'eau.



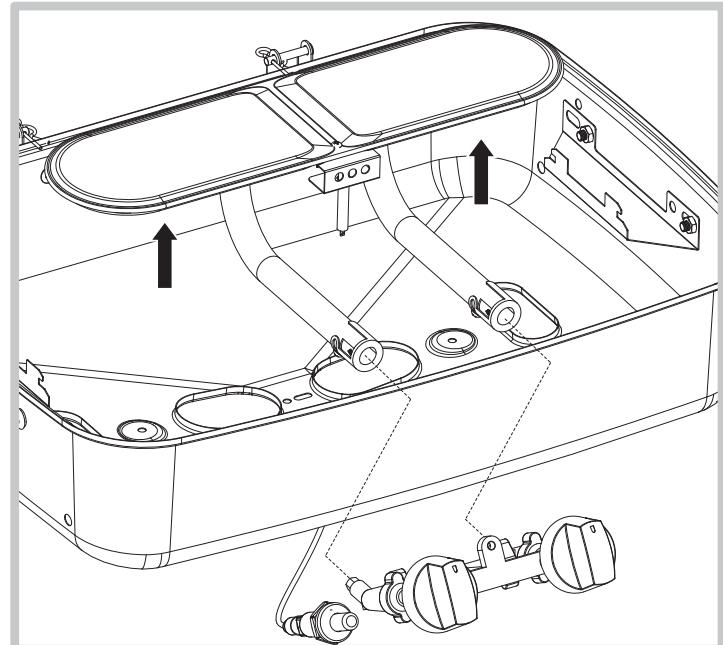
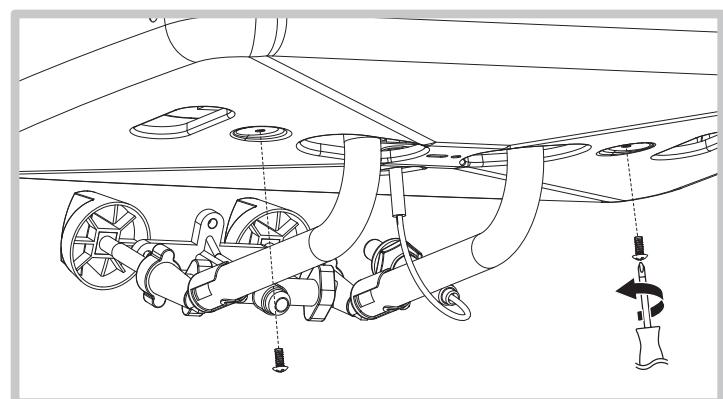
Maintenance

Au début de la saison

- Vérifier et resserrer l'ensemble des vis, boulons, etc. sur l'appareil.
- Inspecter les brûleurs afin de s'assurer qu'ils sont exempts d'insectes, de résidus alimentaires ou d'autres débris pouvant s'être logés dans les trous des brûleurs.
- Vérifier que les tubes venturi des brûleurs sont correctement positionnés au-dessus des orifices de sortie.
- Avant utilisation, inspecter le tuyau à la recherche de coupures, de fissures ou d'usure excessive. Si le tuyau est endommagé, il doit être remplacé par un tuyau adapté à l'utilisation de GPL et répondant aux normes nationales du pays concerné. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.

À la fin de la saison

- Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés une fois par an, ou chaque fois qu'une accumulation importante est observée. Cela permet de vérifier l'absence d'obstruction (débris, insectes) dans les orifices des brûleurs ou dans les tubes venturi.





Najważniejsze zasady konserwacji

1. Regularnie czyścić urządzenie między użyciami, a zwłaszcza po dłuższym okresie przechowywania.
2. Przed przystąpieniem do czyszczenia upewnić się, że urządzenie i jego elementy są wystarczająco chłonne.
3. WAŻNE – do czyszczenia lakierowanych powierzchni rusztu lub blach do pieczenia nie używać ściernych materiałów lub środków czyszczących.
4. W celu wydłużenia okresu eksploatacji i utrzymania produktu w dobrym stanie zaleca się, aby urządzenie było zakryte podczas przechowywania na zewnątrz przez cały czas, zwłaszcza w okresie zimowym.
5. WAŻNE – na powierzchniach do grillowania mogą być używane metalowe narzędzia do grillowania. Zaleca się ostrożność, aby nie zarysować ani nie uszkodzić powierzchni rusztu lub blach do pieczenia, jeśli używane narzędzia mają spiczaste lub ząbkowane części/krawędzie.

Powierzchnie do grillowania

- WAŻNE: czyścić gorącą wodą.
- WAŻNE: nie używać metalowych szczotek ani szorstkich gąbek do rusztu lub blach do pieczenia. Spowoduje to zarysowanie i uszkodzenie powierzchni do grillowania.
- Aby usunąć pozostałości jedzenia, używać łagodnego, kremowego środka do czyszczenia i miękkiej gąbki. Niektóre środki czyszczące mogą zarysować powłokę powierzchni do grillowania lub spowodować jej złuższczanie lub kruszenie się. Do czyszczenia należy używać wyłącznie gąbki lub ściereczki kuchennej.
- Tacę ociekową / pojemnik na tłuszcz należy czyścić ciepłą wodą z mydłem za pomocą miękkiej ściereczki lub gąbki!
- Wykonać dokładniejsze czyszczenie obudowy urządzenia.
- Używać łagodnego, kremowego środka do czyszczenia i miękkiej gąbki.
- Przed przystąpieniem do pełnego czyszczenia zdjąć powierzchnie do grillowania i palniki.
- Nie zanurzać pokręteli ani kolektora w wodzie.
- Regularnie usuwać nadmiar tłuszczu z obudowy urządzenia za pomocą miękkiego, tworzywowego lub drewnianego skrobaka.
- Nie ma potrzeby usuwania całego tłuszczu z obudowy. Aby całkowicie wyczyścić urządzenie, należy użyć gorącej wody z mydłem i szmatki lub szczoteczkę z nylonowym włosem.

Po 5 lub 6 użyciach

- Wykonać dokładniejsze czyszczenie obudowy urządzenia.
- Używać łagodnego, kremowego środka do czyszczenia i miękkiej gąbki.
- Przed przystąpieniem do pełnego czyszczenia zdjąć powierzchnie do grillowania i palniki.
- Nie zanurzać pokręteli ani kolektora w wodzie.

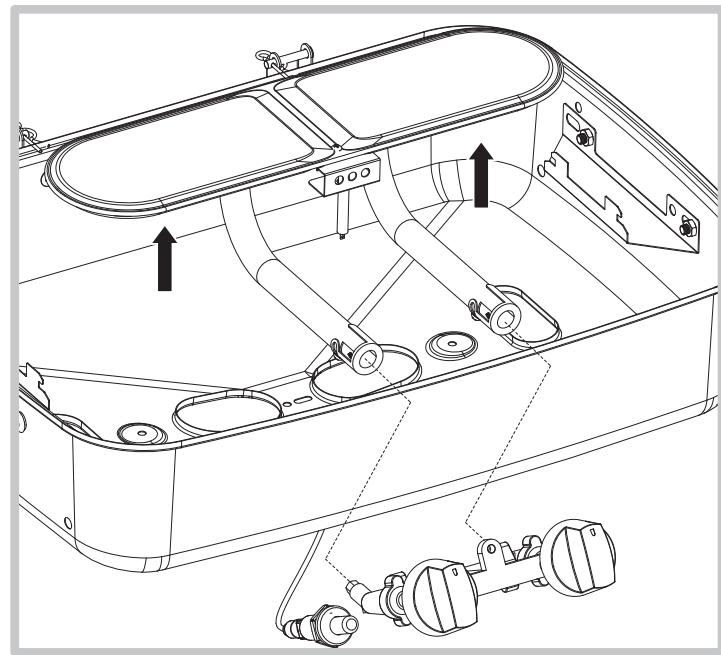
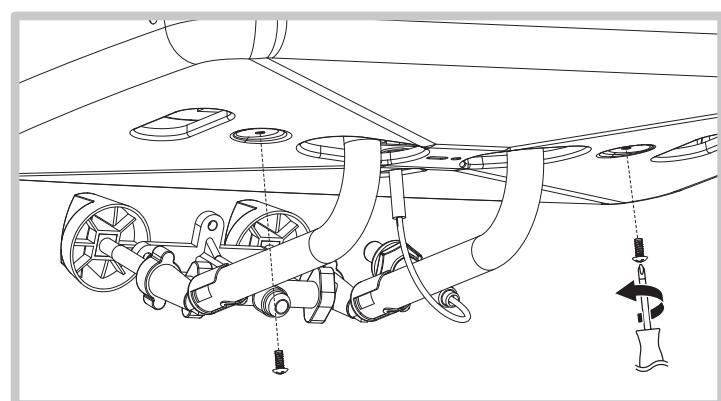


Na początku sezonu

- Sprawdzić i dokręcić wszystkie śruby urządzenia itp.
- Sprawdzić palniki, aby upewnić się, że nie są na nich widoczne owady, resztki żywności lub inne zanieczyszczenia, które mogły nagromadzić się w otworach palnika.
- Sprawdzić, czy zwężki Venturiego palników są prawidłowo zamontowane na wylotach zaworów.
- Przed użyciem sprawdzić wąż pod kątem przecięć, pęknięć lub nadmiernego zużycia. Jeśli wąż jest uszkodzony, należy go zastąpić wężem przeznaczonym do gazu LPG i zgodnym z normami obowiązującymi w kraju użycia. Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.

Po zakończeniu sezonu

- Palniki należy wyjąć i czyścić raz w roku lub w przypadku silnego nagromadzenia się zanieczyszczeń, aby upewnić się, że nie ma oznak zatkania otworów palnika lub zwężek Venturiego (przez zanieczyszczenia, owady).





Pflege

39

Die goldenen Regeln für die Pflege

1. Reinigen Sie das Gerät immer zwischen den Anwendungen und insbesondere nach längerer Lagerung.
2. Vergewissern Sie sich vor dem Reinigen, dass das Gerät und seine Komponenten ausreichend abgekühlt sind.
3. WICHTIG - Verwenden Sie zum Reinigen von lackierten Grillgittern oder Grillplatten keine Scheuermittel oder -materialien.
4. Um die Lebensdauer zu verlängern und ihr Gerät in gutem Zustand zu erhalten, empfehlen wir Ihnen dringend, das Gerät abzudecken, wenn Sie es für eine Zeit im Freien stehen lassen, insbesondere während der Wintermonate.
5. WICHTIG - Es können Barbecue-Bestecke aus Metall auf den Kochflächen verwendet werden. Es wird empfohlen, bei der Verwendung von Kochwerkzeugen mit spitzen oder gezackten Teilen/Kanten vorsichtig zu sein, damit der Grill oder die Grillplatten nicht zerkratzt oder beschädigt werden.

Grillflächen

- WICHTIG: Reinigen Sie diese mit heißem Wasser.
- WICHTIG: Verwenden Sie keine Metallgrillbürsten oder Scheuerpads für den Grill oder die Grillkochflächen. Dadurch wird die Kochfläche zerkratzt und beschädigt.
- Entfernen Sie Lebensmittelreste mit einem milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad. Einige Reinigungsmittel können Kratzer hinterlassen oder dazu führen, dass die Beschichtung der Kochfläche abplatzt und abblättert. Verwenden Sie zum Reinigen nur einen Schwamm oder ein Küchentuch.
- Reinigen Sie die Abtropfschale/den Fettbehälter/den Fettauffangbehälter mit Seife und warmem Wasser und verwenden Sie dafür ein nicht scheuerndes Reinigungstuch oder einen entsprechenden Schwamm!
- Reinigen Sie das Gerätegehäuse gründlicher.
- Verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad.
- Entfernen Sie vor der vollständigen Reinigung die Kochflächen und Brenner.
- Tauchen Sie die Gasregler oder den Gasverteiler nicht in Wasser.
- Entfernen Sie regelmäßig überschüssiges Fett oder Fett mit einem weichen Kunststoff- oder Holzschauber vom Gerätegehäuse.
- Es ist nicht erforderlich, das gesamte Fett vom Gehäuse zu entfernen. Wenn Sie das Gerät vollständig reinigen möchten, verwenden Sie nur heiße Seifenlauge und ein Tuch oder eine Bürste mit Nylonborsten.

Nach 5- oder 6-maligem Gebrauch

- Reinigen Sie das Gerätegehäuse gründlicher.
- Verwenden Sie einen milden Cremereiniger auf einem nicht scheuernden Pad.
- Entfernen Sie vor der vollständigen Reinigung die Kochflächen und Brenner.
- Tauchen Sie die Gasregler oder den Gasverteiler nicht in Wasser.



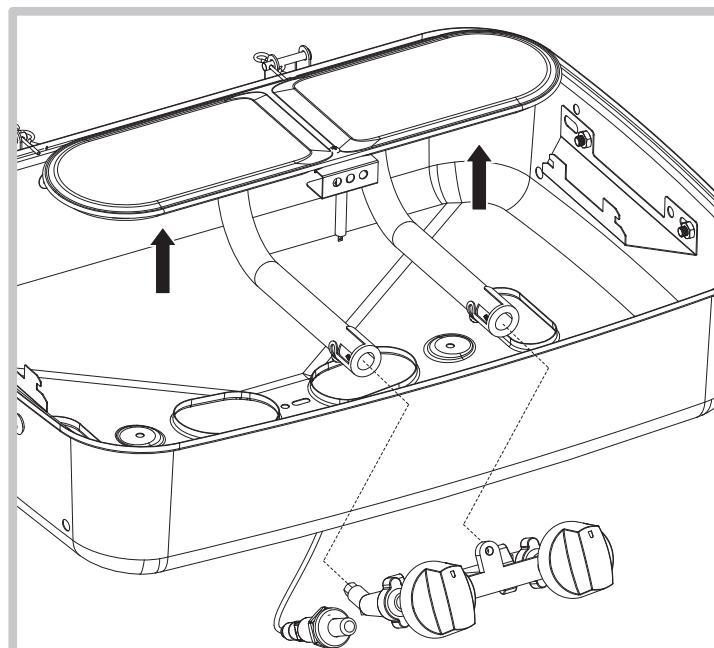
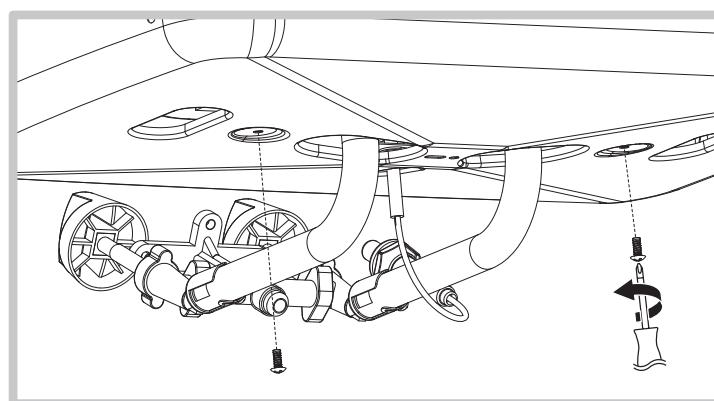
Wartung

Zu Beginn der Saison

- Prüfen Sie alle Schrauben usw. am Gerät und ziehen Sie sie fest.
- Überprüfen Sie die Brenner auf Insekten, Lebensmittelreste oder andere Rückstände, die sich in den Brennerbohrungen angesammelt haben können.
- Überprüfen Sie, ob die Venturi-Rohre der Brenner richtig über den Ventilauslässen sitzen.
- Prüfen Sie den Schlauch vor der Verwendung auf Schnitte, Risse oder übermäßigen Verschleiß. Ist der Schlauch beschädigt, muss er durch einen für Flüssiggas geeigneten Schlauch ersetzt werden, der die nationalen Normen für das jeweilige Land erfüllt. Der Schlauchs darf nicht länger als 1,5 m sein.

Am Ende der Saison

- Die Brenner sollten jährlich oder bei starker Verschmutzung herausgenommen und gereinigt werden um sicherzustellen, dass keinerlei Verstopfungen (Schmutz, Insekten) in den Brennerbohrungen oder den Venturi-Rohren vorliegen.





Уход

40

Важные правила по уходу за устройством

- Регулярно очищайте прибор в промежутках между использованием, особенно после длительного хранения.
- Перед очисткой убедитесь, что прибор и его компоненты успели остыть.
- ВАЖНО!** Не используйте абразивные чистящие средства и материалы для очистки окрашенных поверхностей решетки или противня.
- Чтобы продлить срок службы прибора и сохранить его в хорошем состоянии, настоятельно рекомендуем накрывать прибор, если он хранится на улице, особенно в зимние месяцы.
- ВАЖНО!** Допускается использование металлических инструментов для приготовления пищи. Если у инструментов есть заостренные или зазубренные части/края, следует соблюдать осторожность при использовании, чтобы не поцарапать и не повредить рабочие поверхности решетки и противня.

Рабочие поверхности

- ВАЖНО!** Для очистки используйте горячую воду.
- ВАЖНО!** Не используйте металлические щетки для гриля или губки с абразивным слоем для рабочих поверхностей решетки и противня. Это приведет к появлению царапин и повреждению рабочей поверхности.
- Чтобы удалить остатки пищи, используйте мягкое моющее средство и губку без абразивного слоя. Некоторые чистящие средства могут поцарапать рабочую поверхность или привести к образованию отслоений и сколов. Для очистки используйте только губку или салфетку для кухни.
- Для очистки поддона/чаши для жира/жироусборника используйте мыло и теплую воду, а также губку или салфетку без абразивного слоя!
- Тщательно очищайте корпус прибора.
- Используйте мягкое моющее средство и губку без абразивного слоя.
- Перед полной очисткой снимите рабочие поверхности и горелки.
- Не погружайте регуляторы газа и распределитель в воду.
- Регулярно удаляйте излишки жира с корпуса прибора с помощью мягкого пластикового или деревянного скребка.
- Нет необходимости удалять с корпуса весь жир. Если вы хотите полностью очистить прибор, используйте горячую мыльную воду и тряпку или щетку с нейлоновой щетиной.

После пяти или шести использований

- Тщательно очищайте корпус прибора.
- Используйте мягкое моющее средство и губку без абразивного слоя.
- Перед полной очисткой снимите рабочие поверхности и горелки.
- Не погружайте регуляторы газа и распределитель в воду.



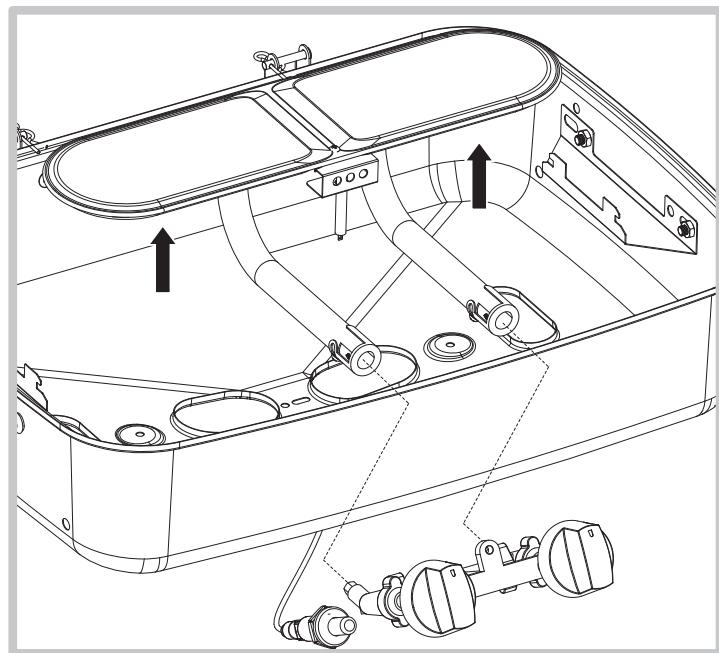
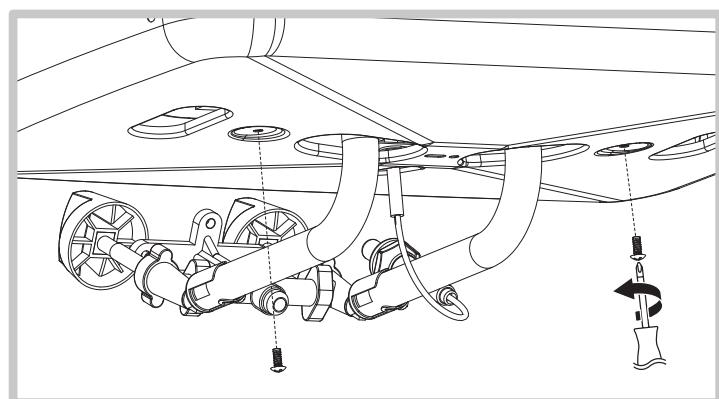
Обслуживание

В начале сезона

- Проверьте и затяните все винты, болты и другие элементы прибора.
- Осмотрите горелки и убедитесь, что в отверстиях нет насекомых, остатков пищи и другого мусора и посторонних предметов.
- Убедитесь, что трубы Вентури горелок правильно расположены над выпускными клапанами.
- Проверьте шланг на наличие порезов, трещин и чрезмерного износа перед использованием. Если шланг поврежден, необходимо заменить его шлангом, подходящим для использования сжиженным углеводородным газом и соответствующим национальным стандартам страны использования. Длина шланга не должна превышать 1,5 м.

В конце сезона

- Рекомендуется снимать и очищать горелки ежегодно или при обнаружении сильного загрязнения (посторонних предметов, насекомых) в отверстиях горелок или трубах Вентури.





Îngrijire

41

Reguli de aur privind îngrijirea

- Curătați regulat aparatul între utilizări și mai ales după perioade îndelungate de depozitare.
- Asigurați-vă că aparatul și componentele sale sunt suficient de reci înainte de curățare.
- IMPORTANT** – Nu folosiți agenți sau materiale de curățare abrazive când curătați suprafețele vopsite ale grătarului de coacere sau plitei.
- Pentru a prelungi durata de viață a produsului și a-l păstra în stare bună, vă recomandăm cu tărzie ca unitatea să fie acoperită când este lăsată afară mai multă vreme, mai ales în timpul lunilor de iarnă.
- IMPORTANT** – Pot fi folosite ustensile de gătit la grătar fabricate din metal pe suprafețele de gătire. Dacă ustensilele de gătit au părți/margini ascuțite sau zimțate, se recomandă să aveți grijă la utilizare, astfel încât să nu zgâriați sau deteriorați suprafețele de gătire ale grătarului sau plitei.

Suprafețe de gătit

- IMPORTANT:** Curătați cu apă fierbinte.
- IMPORTANT:** Nu folosiți perii din metal pentru grătar sau bureți abrazivi pe suprafețele de gătire ale grătarului sau plitei. Acest lucru va zgâria și deteriora suprafața de gătire.
- Pentru a îndepărta orice urmă de mâncare, folosiți un agent de curățare delicat de tip cremă sau un burete neabraziv. Unele produse de curățare ar putea zgâria suprafața de gătire sau ar putea face ca straturile ei protectoare să se cojească sau să se ciobească; folosiți doar un burete sau o cărpă de bucătărie când curătați.
- Curătați tava de scurgere / cuva de grăsime / colectorul de grăsime cu săpun și apă caldă, folosind o cărpă sau un burete neabraziv!
- Efectuați o curățare mai minuțioasă a corpului aparatului.
- Folosiți un agent de curățare delicat de tip cremă sau un burete neabraziv.
- Îndepărtați suprafețele de gătit și arzătoarele înaintea curățării complete.
- Nu cufundați în apă dispozitivele de control sau distribuitorul de gaz.
- Îndepărtați regulat grăsimea în exces de pe corpul aparatului cu o racletă moale din plastic sau lemn.
- Nu este necesar să îndepărtați toată grăsimea de pe corp. Dacă trebuie să curătați complet, folosiți doar apă fierbinte cu săpun și o cărpă sau o perie cu peri din nailon.

După 5 sau 6 utilizări

- Efectuați o curățare mai minuțioasă a corpului aparatului.
- Folosiți un agent de curățare delicat de tip cremă sau un burete neabraziv.
- Îndepărtați suprafețele de gătit și arzătoarele înaintea curățării complete.

- Nu cufundați în apă dispozitivele de control sau distribuitorul de gaz.



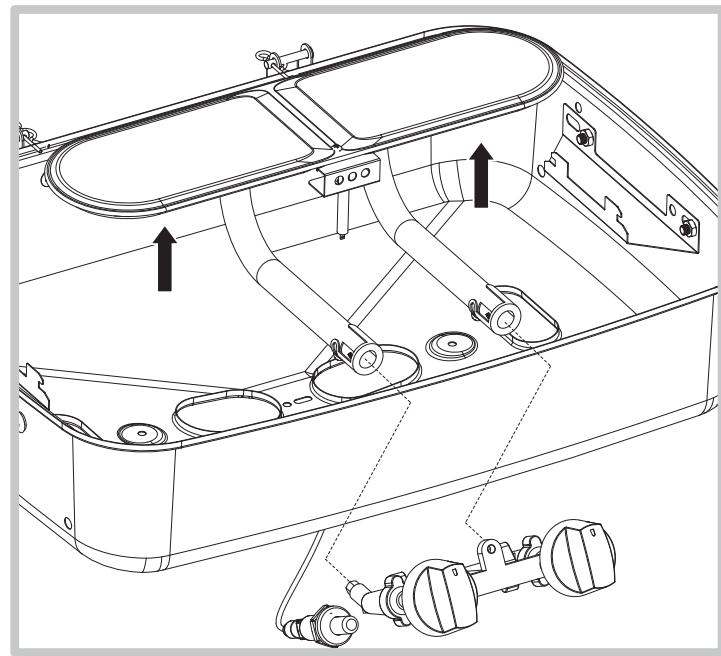
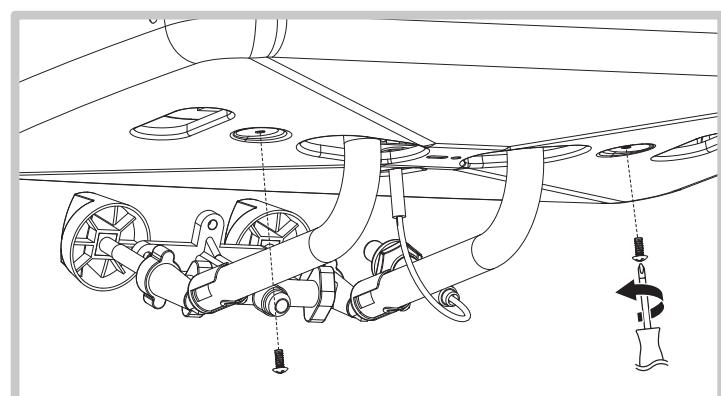
Întreținere

La începutul sezonului

- Verificați și strângeți toate șuruburile etc. de pe aparat.
- Inspectați arzătoarele, pentru a vă asigura că sunt lipsite de insecte, resturi de mâncare sau alte reziduuri care s-ar putea strânge în orificiile lor.
- Verificați ca tuburile Venturi ale arzătoarelor să se potrivească bine pe ieșirile supapelor.
- Înainte de utilizare, inspectați furtunul, să nu fie tăiat, crăpat sau uzat excesiv. Dacă furtunul este deteriorat, trebuie înlocuit cu un furtun adecvat pentru utilizare cu GPL și corespunzător standardelor naționale pentru țara în care se folosește. Lungimea furtunului nu trebuie să depășească 1,5 m.

La sfârșitul sezonului

- Arzătoarele trebuie îndepărtați și curățate anual sau când se acumulează depuneri dense, pentru a vă asigura că nu există semne de blocare (resturi, insecte) nici în orificiile arzătoarelor, nici în tuburile Venturi.





Cuidados

42

Reglas de oro para el cuidado del producto

1. Limpie periódicamente el aparato entre cada uso y, especialmente, después de largos períodos de almacenamiento.
2. Asegúrese de que el aparato y sus componentes están lo suficientemente fríos antes de limpiarlos.
3. IMPORTANTE: No utilice limpiadores ni materiales de limpieza abrasivos cuando limpie la superficie pintada de la parrilla de cocción o plancha.
4. A fin de prolongar la vida útil y mantener el producto en perfectas condiciones, se recomienda encarecidamente cubrir la unidad cuando se deje a la intemperie durante cualquier periodo de tiempo, especialmente durante los meses de invierno.
5. IMPORTANTE: Pueden utilizarse herramientas de metal para barbacoa sobre las superficies de cocción. Se recomienda que, si las herramientas de cocina tienen bordes afilados o dentados, se tenga cuidado al utilizarlas para no rayar o dañar la superficie de la parrilla o plancha.

Superficies de cocción

- IMPORTANTE: Limpie con agua caliente.
- IMPORTANTE: No utilice cepillos metálicos ni productos abrasivos en la superficie de la parrilla o plancha. Esto rayará y dañará la superficie de cocción.
- Para eliminar cualquier resto de alimentos, aplique un limpiador en crema suave sobre una esponja no abrasiva. Algunos productos de limpieza pueden rayar o hacer que salte y se descame la superficie de cocción. Utilice únicamente una esponja o bayeta durante la limpieza.
- Limpie la bandeja de goteo/recipiente colector de grasa con agua tibia y jabón utilizando una bayeta no abrasiva o una esponja.
- Haga una limpieza más a fondo en el cuerpo del aparato.
- Aplique un limpiador en crema suave sobre una esponja no abrasiva.
- Retire las superficies para cocinar y quemadores antes de efectuar una limpieza a fondo.
- No sumerja los controles del gas o el colector en agua.
- Extraiga regularmente el exceso de grasa del cuerpo del aparato con un rascador de plástico o madera suave.
- No es necesario quitar toda la grasa del cuerpo del aparato. Si necesita hacer una limpieza a fondo, use agua caliente con jabón y un paño, o un cepillo con cerdas de nylon.

Después de 5 o 6 usos

- Haga una limpieza más a fondo en el cuerpo del aparato.
- Aplique un limpiador en crema suave sobre una esponja no abrasiva.
- Retire las superficies para cocinar y quemadores antes de efectuar una limpieza a fondo.
- No sumerja los controles del gas o el colector en agua.



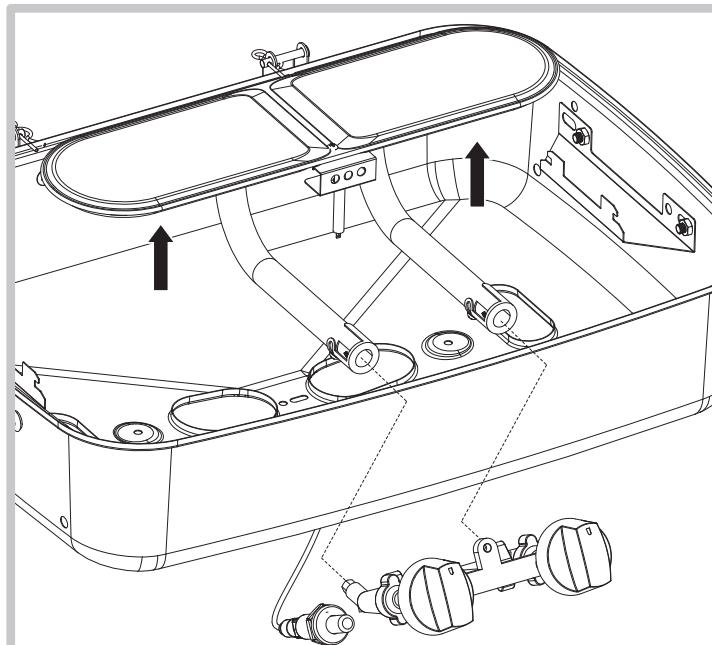
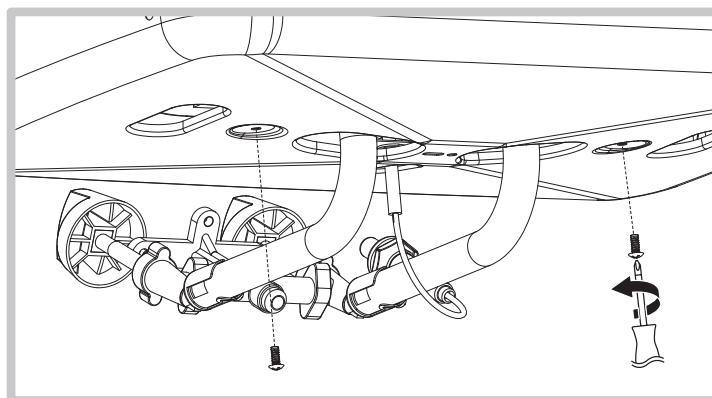
Mantenimiento

Al principio de la temporada

- Compruebe y apriete todos los tornillos, pernos, etc., del aparato.
- Inspeccione los quemadores para asegurarse de que no tengan insectos, restos de alimentos u otros desechos que puedan acumularse en sus orificios.
- Compruebe que los tubos Venturi de los quemadores encajan correctamente en las salidas de las válvulas.
- Inspeccione la manguera en busca de cortes, grietas o desgaste excesivo antes de utilizar el producto. Si la manguera está dañada, deberá sustituirla por otra adecuada para uso con GLP que cumpla las normas nacionales del país de uso. La longitud de la manguera no debe superar los 1,5 m.

Al final de la temporada

- Los quemadores se deben retirar y limpiar anualmente, o cuando haya una acumulación excesiva de suciedad, para asegurarse de que no haya signos de obstrucción (residuos, insectos) en las boquillas de los quemadores o en los tubos Venturi.





Regras de ouro de cuidados

1. Limpe o aparelho regularmente após cada utilização e, especialmente, após longos períodos de armazenamento.
2. Certifique-se de que o aparelho e os seus componentes arrefeceram o suficiente antes de os limpar.
3. IMPORTANTE - não utilize materiais ou detergentes abrasivos durante a limpeza de superfícies da grelha ou placa pintadas.
4. A fim de prolongar a vida útil e manter o estado do produto, recomendamos vivamente que a unidade seja coberta quando for deixada no exterior durante qualquer período de tempo, especialmente durante os meses de inverno.
5. IMPORTANTE - as ferramentas metálicas de barbecue para cozinhar podem ser utilizadas nas superfícies para cozinhar. Caso as ferramentas para cozinhar tenham partes/extremidades afiadas ou serrilhadas, recomenda-se que tenha cuidado ao utilizá-las, para não arranhar ou danificar as superfícies para cozinhar da grelha ou placa.

Superfícies para cozinhar

- IMPORTANTE: limpe com água quente.
- IMPORTANTE: não utilize esfregões abrasivos ou escovas metálicas para a grelha nas superfícies para cozinhar da grelha ou placa. Isto irá arranhar e danificar a superfície para cozinhar.
- Para remover resíduos de alimentos, utilize um detergente em pasta suave com um esfregão não abrasivo. Alguns produtos de limpeza podem arranhar ou fazer com os revestimentos da superfície para cozinhar descamem e descasquem; por isso, utilize apenas uma esponja ou um pano de cozinha durante a limpeza.
- Limpe a bandeja de recolha/copo para gordura/coletor de gordura com sabão e água quente, utilizando uma esponja ou um pano de limpeza não abrasivo!
- Efetue uma limpeza mais completa do corpo do aparelho.
- Utilize um detergente em pasta suave com um esfregão não abrasivo.
- Remova as superfícies para cozinhar e os queimadores antes da limpeza completa.
- Não mergulhe o coletor ou os controlos de gás em água.
- Remova regularmente o excesso de gordura do corpo do aparelho com um raspador de madeira ou de plástico macio.
- Não é necessário remover toda a gordura do corpo. Se precisar de efetuar uma limpeza completa, utilize água quente com sabão e um pano, ou apenas uma escova com cerdas de nylon.

Após 5 ou 6 utilizações

- Efetue uma limpeza mais completa do corpo do aparelho.
- Utilize um detergente em pasta suave com um esfregão não abrasivo.
- Remova as superfícies para cozinhar e os queimadores antes da limpeza completa.
- Não mergulhe o coletor ou os controlos de gás em água.

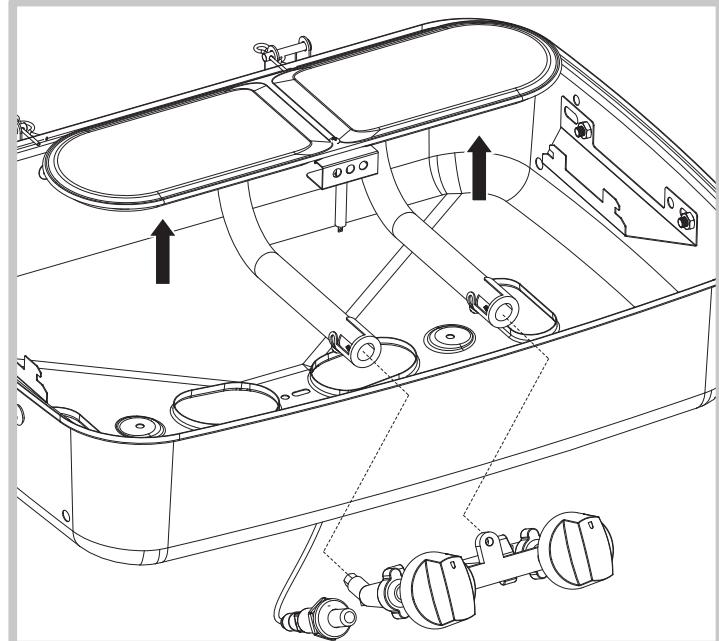
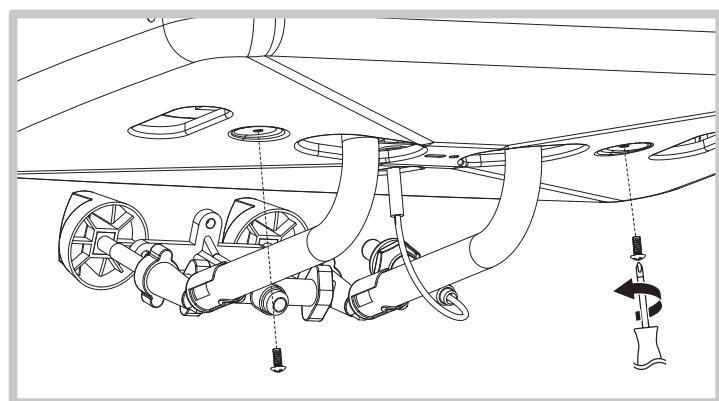


No início da época

- Verifique e aperte todos os parafusos, e outros, no aparelho.
- Inspecione os queimadores para se certificar de que não contêm insetos, resíduos de alimentos ou outros detritos que possam ter ficado alojados nos orifícios dos queimadores.
- Verifique se os tubos venturi dos queimadores encaixam corretamente sobre as saídas das válvulas.
- Inspecione a mangueira quanto a cortes, fissuras ou desgaste excessivo antes da utilização. Se a mangueira estiver danificada, tem de ser substituída por uma mangueira adequada para a utilização com GPL e cumprir as normas nacionais do país de utilização. O comprimento da mangueira não pode exceder os 1,5 m.

No final da época

- Os queimadores devem ser removidos e limpos anualmente, ou sempre que houver uma grande acumulação, para garantir que não há sinais de obstrução (detritos, insetos) tanto nos orifícios dos queimadores como nos tubos venturi.





Bakıma yönelik altın kurallar

1. Her kullanım arasında ve özellikle uzun süreli depolama sonrasında cihazınızı düzenli olarak temizleyin.
2. Cihazı temizlemeden önce cihazın ve bileşenlerinin yeterince soğuk olduğundan emin olun.
3. ÖNEMLİ: Boyalı pişirme izgarasını veya pişirme tablası yüzeylerini temizlerken aşındırıcı temizleyiciler veya malzemeler kullanmayın.
4. Ürünün kullanım ömrünü uzatmak ve ürününüzün durumunu korumak için özellikle kış aylarında belirli bir süreliğine dışarıda bırakıldığında ünitenin koruma amaçlı olarak örtülmemesini önemle tavsiye ederiz.
5. ÖNEMLİ: Pişirme yüzeylerinde metal barbekü aletleri kullanılabilir. Izgara veya pişirme tablası yüzeylerinin çizilmesini veya hasar görmesini önlemek için sıvı ya da tırtıklı bölgümleri/kenarları olan pişirme aletlerinin dikkatli kullanılması önerilir.

Pişirme yüzeyleri

- ÖNEMLİ: Sıcak suyla temizleyin.
- ÖNEMLİ: Izgara veya pişirme tablası yüzeyini temizlemek için metal izgara fırçaları veya aşındırıcı keçeler kullanmayın. Bu işlem, pişirme yüzeyinin çizilmesine ve zarar görmesine neden olur.
- Her türlü yiyecek kalıntısını temizlemek için aşındırıcı olmayan bir keçe ile yumuşak bir krem temizleyici kullanın. Bazı temizlik ürünlerini yüzeyleri çizebilir veya pişirme yüzeyi kaplamalarının pullanmasına ve dökülmeye neden olabilir; temizlik sırasında yalnızca sünger veya mutfak bezı kullanın.
- Damlama tepeşini / gres kabını / yağ toplayıcıyı aşındırıcı olmayan bir temizlik bezı veya sünger kullanarak sabun ve ılık suyla temizleyin!
- Cihaz gövdesini daha derinlemesine temizleyin.
- Aşındırıcı olmayan bir keçe ile yumuşak bir krem temizleyici kullanın.
- Temizleme işleminden önce pişirme yüzeylerini ve ocakları çıkarın.
- Gaz kontrollerini veya manifoldu suya daldırmayın.
- Plastik veya ahşap, yumuşak bir kazıcıyı kullanarak cihaz gövdesindeki fazla gresi veya yağı düzenli olarak temizleyin.
- Gövdedeki tüm yağın temizlenmesi gerekmey. Cihazı tamamen temizlemeniz gerekiyorsa yalnızca sıcak sabunlu su ve bez veya naylon killı fırça kullanın.

5 veya 6 kullanımdan sonra

- Cihaz gövdesini daha derinlemesine temizleyin.
- Aşındırıcı olmayan bir keçe ile yumuşak bir krem temizleyici kullanın.
- Temizleme işleminden önce pişirme yüzeylerini ve ocakları çıkarın.
- Gaz kontrollerini veya manifoldu suya daldırmayın.

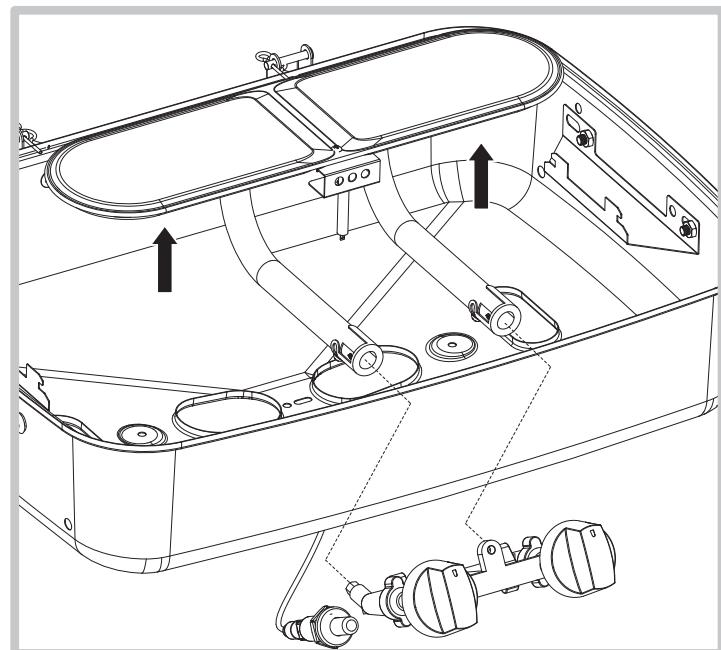
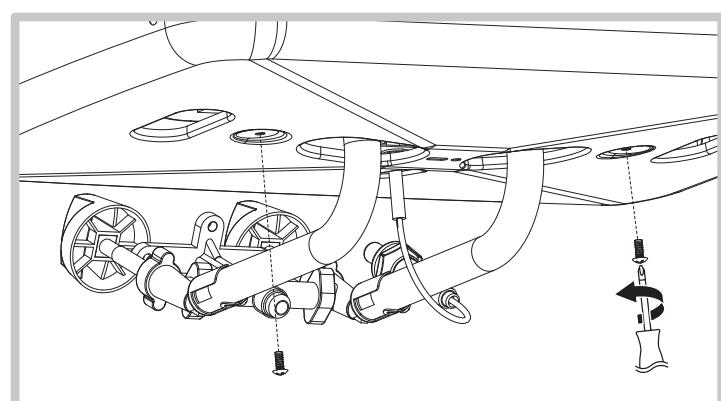


Kullanım döneminin başlangıcında

- Cihazın üzerindeki tüm vidaları, civataları vb. kontrol edin ve sıkın.
- Böcek, yiyecek kalıntısı veya ocak deliklerinde birikebilecek diğer kalıntıların bulunmadığından emin olmak için ocakları inceleyin.
- Ocakların venturi borularının valf çıkışları üzerine düzgün şekilde oturup oturmadığını kontrol edin.
- Kullanmadan önce hortumda kesik, çatlak veya aşırı aşınma olup olmadığını kontrol edin. Hortum hasarlıysa LPG ile kullanıma uygun ve kullanıldığı ülkenin ulusal standartlarını karşılayan hortum ile değiştirilmelidir. Hortum uzunluğu 1,5 m'yi aşmamalıdır.

Kullanım döneminin sonunda

- Ocak bağlantı noktaları veya venturi borularında tıkanıklık (birikinti, böcekler) belirtileri olmadığından emin olmak için ocaklar yılda bir kez veya çok fazla birikme belirlendiğinde çıkarılarak temizlenmelidir.

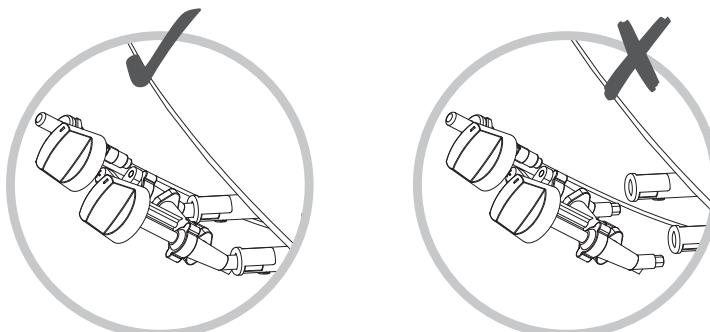
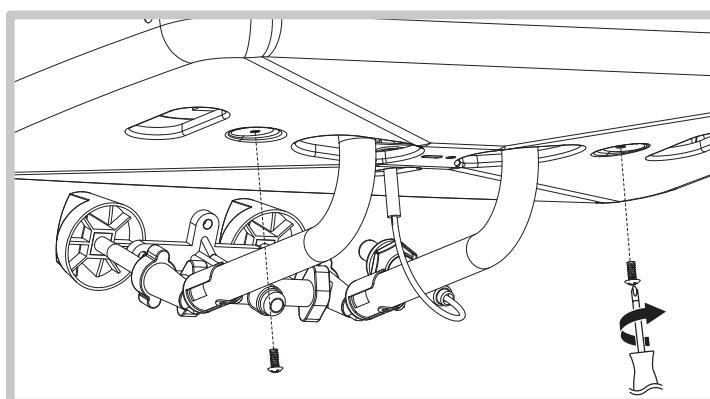
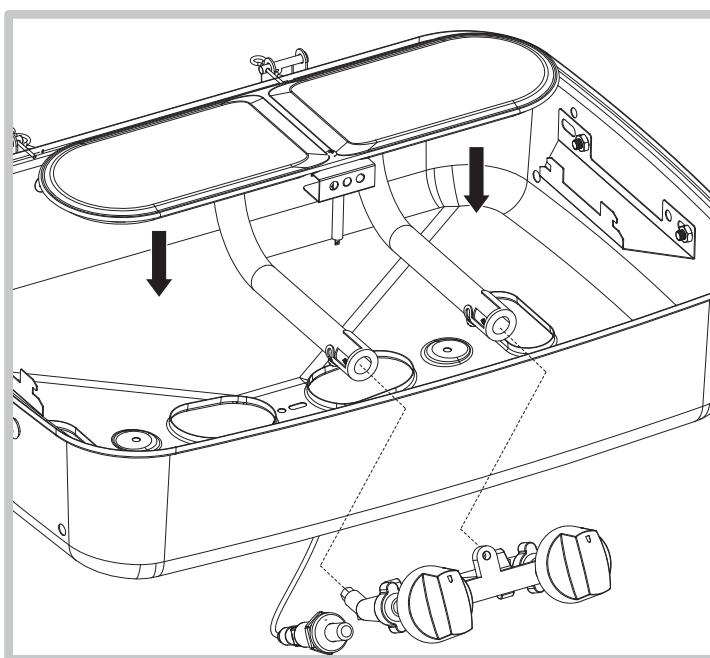




Maintenance

45

- Use a pipe cleaner to clear obstructions.
- A wire brush can be used to remove corrosion from the burner surfaces.
- When refitting the burners, be careful to check that the venturi tubes of the burners fit over the valve outlets.



- After fitting the ignition pins, check if spark can be produced by pressing the ignition button. If not, re-adjust the distance between the pin and the burner.
- Store your appliance in a cool dry place.
- DO NOT store or cover the appliance until fully cooled.
- Cover the burners with aluminium foil in order to prevent insects or other debris from collecting in the burner holes.
- If the appliance 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.
- **WARNING:** DO NOT store the gas bottle inside the cabinet of the appliance when not in use.
- DO NOT leave your appliance uncovered when not in use. Store your appliance in a shed or garage when not in use to protect against the effects of extreme weather conditions, particularly if you live near coastal areas. Prolonged exposure to sunlight, standing water, sea-air/salt water can allcause damage to your appliance. (A barbecue cover may not be sufficient to protect your appliance in some of these situations).
- When storing the appliance or gas cylinder, ensure they are away from flammable materials or liquids.
- The gas cylinder must not be stored next to this or any other appliance.
- Gas bottles should never be stored laid on their side.
- Never store gas bottles indoors.

Service

- **IMPORTANT:** We recommend that servicing of this appliance should be performed either after 100 hours use or annually, whichever is achieved first.



Maintenance

46

Troubleshooting

Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using igniter.	Wires or electrode covered with cooking residue.	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol.
	Electrode and burners are wet.	Wipe dry with cloth.
	Electrode cracked or broken – sparks at crack.	Replace electrode.
	Wire loose or disconnected.	Reconnect wire or replace electrode / wire assembly.
	Wire is shorting (Sparking between igniter and electrode).	Replace igniter wire / electrode assembly.
Burner will not light with match.	No gas flow.	Check if LP gas cylinder is empty. If empty, replace or refill, or else refer to “sudden drop in gas flow or reduced flame height”.
	Coupling nut and regulator not fully connected.	Turning the coupling nut about one-half to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only, Do not use tools.
	Obstruction of gas flow.	Clear burner tubes, check for bent or kinked hose.
	Spiderwebs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Burner ports clogged or blocked.	Clean burner ports.
Sudden drop in gas flow or reduced flame height.	Out of gas.	Replace or refill LP gas cylinder.
	Excess flow, safety device may have been activated.	Turn control knobs to “OFF”, wait 30 seconds and light barbecue. If flames are still too low, reset the excessive flow safety device by turning control knobs “OFF” and LP gas cylinder valve to “CLOSED”. Disconnect regulator. Turn control knobs to “HIGH”, wait 1 minute. Then turn control knobs to “OFF”, and reconnect regulator and leak check connections. Slowly turn LP gas cylinder valve to “OPEN”, wait 30 seconds and then light barbecue per lighting instructions.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length or burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean burner ports.
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual manufacturing oils.	Burn barbecue for 15 minutes with the lid closed.
	Spiderwebs or insect nest in venturi.	Clean venturi.
	Food residue, grease or seasoning salt on burner.	Clean burner.
	Poor alignment of valve to injector venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with injector.



Maintenance

47

Problem	Possible Cause	Solution
Flame blow out.	Poor alignment of valve to injector venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with injector.
	High or gusting winds.	Do not use barbecue in high winds.
	Low on LP gas.	Replace or refill LP gas cylinder.
	Excess flow valve tripped.	Reignite the BBQ.
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn control knobs to "OFF", Turn LP gas tank valve to "CLOSED". Leave lid in closed position and let fire burn out. After barbecue cools, remove and clean all parts.
Flashback (fire in burner tube(s)).	Burner and/or burner tubes are blocked.	Clean burner and/ or burner tubes.

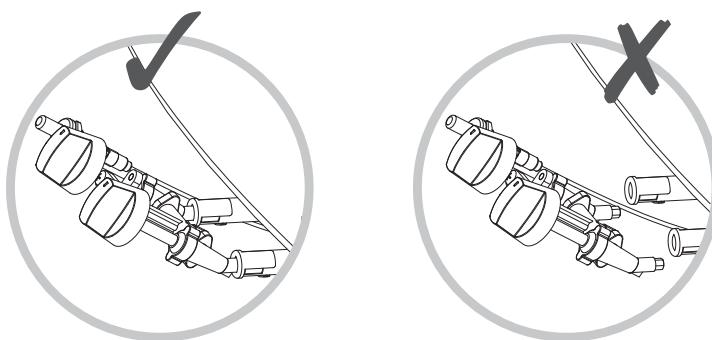
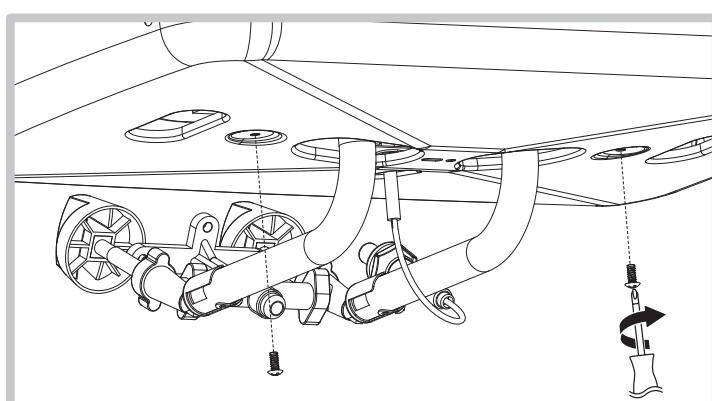
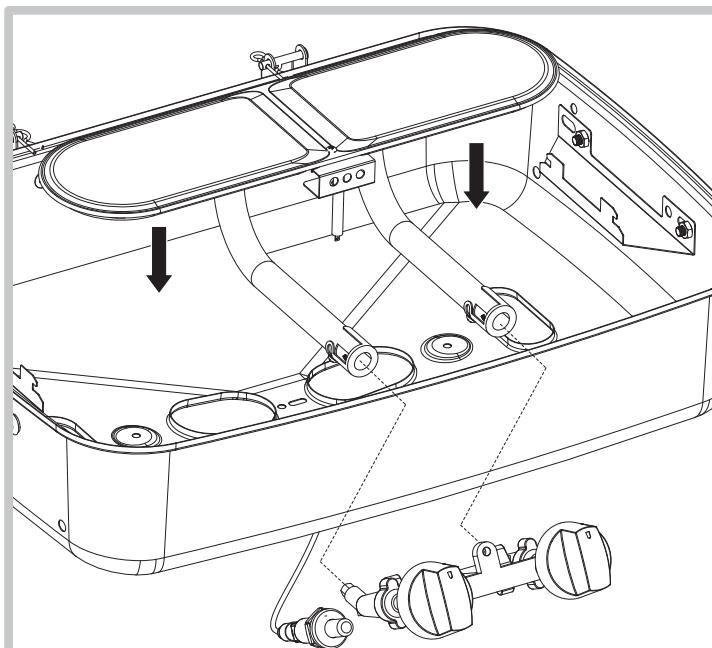
If you have any queries or require advice or spare parts for this product, please call the Customer Helpline Number **+44 20 3966 7106** or E-mail cs@shinerich.com.



Maintenance

48

- Utiliser un nettoyeur de tuyau pour dégager les obstructions.
- Il est possible d'utiliser une brosse métallique pour enlever la corrosion sur les surfaces des brûleurs.
- Lors de la réinstallation des brûleurs, veiller à vérifier que les tubes venturi des brûleurs se positionnent correctement sur les orifices de sortie.



- Après l'installation des goupilles d'allumage, vérifier qu'une étincelle peut être produite en appuyant sur le bouton d'allumage. Si ce n'est pas le cas, réajuster la distance entre la goupille et le brûleur.
- Stocker l'appareil dans un endroit frais et sec.
- NE PAS stocker ni couvrir l'appareil tant qu'il n'a pas complètement refroidi.
- Couvrir les brûleurs avec du papier aluminium afin d'empêcher les insectes ou toute saleté de se loger dans les trous des brûleurs.
- Si l'appareil doit être stocké à l'intérieur, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être stockée à l'extérieur, dans un endroit sec et bien ventilé, loin de toute source de chaleur ou d'incendie. Ne pas laisser les enfants toucher à la bouteille.
- **AVERTISSEMENT :** NE PAS stocker la bouteille de gaz à l'intérieur de l'armoire de rangement de l'appareil lorsque ce dernier n'est pas utilisé.
- NE PAS laisser l'appareil découvert lorsqu'il n'est pas utilisé. Stocker l'appareil dans un abri ou un garage lorsqu'il n'est pas utilisé afin de le protéger contre les effets des conditions climatiques extrêmes, en particulier si vous habitez à proximité de zones côtières. L'exposition prolongée à la lumière du soleil, à de l'eau stagnante, à de l'air marin/de l'eau salée risque d'endommager votre appareil. (Une housse de barbecue risque ne pas être suffisante pour protéger votre appareil dans certaines de ces situations.)
- Lors du stockage de l'appareil ou de la bouteille de gaz, vérifier l'absence de matières ou liquides inflammables à proximité.
- La bouteille de gaz ne doit pas être stockée à côté de cet appareil ou de tout autre appareil.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être placées sur leur flanc lors de leur stockage.
- Ne jamais stocker des bouteilles de gaz à l'intérieur.

Maintenance et entretien

- **IMPORTANT :** nous recommandons de procéder à un entretien de cet appareil au bout de 100 heures d'utilisation ou une fois par an, selon l'échéance arrivant en premier.



Maintenance

49

Dépannage

Problème	Cause possible	Solution
Le brûleur ne s'allume pas quand j'utilise un briquet.	Beaucoup de résidus de cuisson se trouvent sur les fils ou l'électrode.	Nettoyer le fil et/ou l'électrode avec de l'alcool à 90°.
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés.	Essuyer avec un chiffon.
	L'électrode est fissurée ou cassée (étincelles au niveau de la fissure).	Remplacer l'électrode.
	Le fil est desserré ou débranché.	Rebrancher le fil ou remplacer l'ensemble électrode/fil.
	Le fil est en court-circuit (étincelles entre le brûleur et l'électrode).	Remplacer l'ensemble fil d'allumage/électrode.
Le brûleur ne s'allume pas quand j'utilise une allumette.	Aucun gaz ne sort.	Vérifier si la bouteille de GPL n'est pas vide. Si elle est vide, la remplacer ou la remplir. Sinon, se reporter à « Baisse soudaine de l'arrivée de gaz ou hauteur de flammes réduite ».
	L'écrou d'accouplement et le détendeur ne sont pas correctement raccordés.	Tourner l'écrou d'accouplement d'un demi-tour, voire trois quarts de tour supplémentaires, jusqu'à bien arriver en butée. Serrer à la main uniquement. Ne pas utiliser d'outils.
	L'arrivée de gaz est obstruée.	Dégager les tubes des brûleurs et vérifier s'il n'y a pas de coudes ou de plis au niveau d'un tuyau.
	Des toiles d'araignée ou des nids d'insectes sont présents dans le tube venturi.	Nettoyer le tube venturi.
	Les orifices des brûleurs sont obstrués ou bouchés.	Nettoyer les orifices des brûleurs.
Baisse soudaine de l'arrivée de gaz ou hauteur de flammes réduite.	Plus de gaz.	Remplacer ou remplir la bouteille de GPL.
	Débit excessif. Le dispositif de sécurité s'est peut-être activé.	tourner les boutons de commande sur la position « OFF » (arrêt), puis attendre 30 secondes avant d'allumer le barbecue. Si les flammes sont toujours trop petites, réinitialiser le dispositif de sécurité de limitation du débit en tournant les boutons de commande sur la position « OFF » (arrêt) et la bouteille de GPL sur « CLOSED » (fermée). Débrancher le détendeur. Tourner les boutons de commande sur « HIGH » (flammes hautes), puis attendre 1 minute. Ensuite, tourner les boutons de commande sur la position « OFF » (arrêt), rebrancher le détendeur et effectuer un test d'étanchéité au niveau des raccords. Tourner lentement la vanne de la bouteille de GPL sur « OPEN » (ouverte), puis attendre 30 secondes avant d'allumer le barbecue en suivant les instructions d'allumage.
La forme des flammes est irrégulière. La flamme n'utilise pas toute la longueur du brûleur.	Les orifices des brûleurs sont obstrués ou bouchés.	Nettoyer les orifices des brûleurs.



Maintenance

50

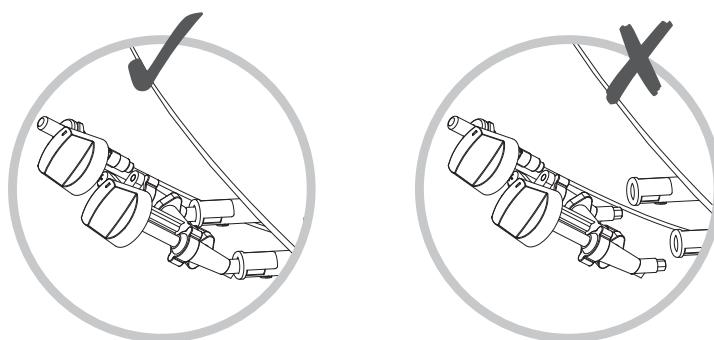
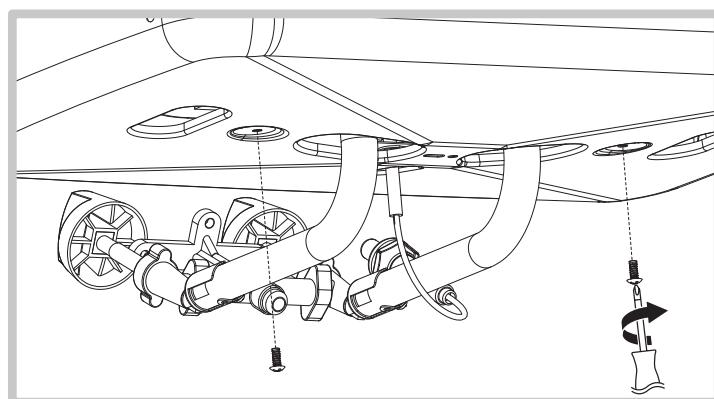
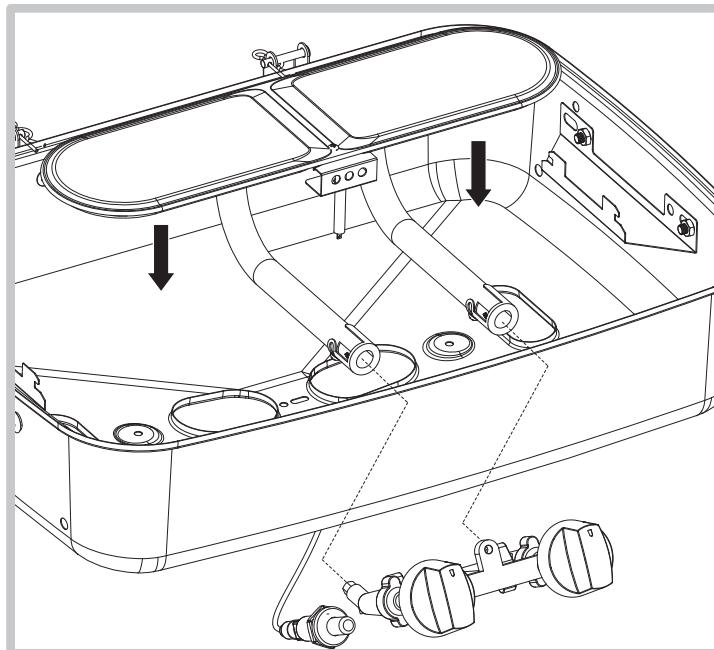
Problème	Cause possible	Solution
La flamme est jaune ou orange.	Un brûleur neuf peut avoir des résidus d'huiles de fabrication.	Laisser le barbecue allumé pendant 15 minutes, le couvercle fermé.
	Des toiles d'araignée ou des nids d'insectes sont présents dans le tube venturi.	Nettoyer le tube venturi.
	Des résidus alimentaires, de la graisse ou du sel d'assaisonnement sont présents sur le brûleur.	Nettoyer le brûleur.
	La vanne est mal alignée par rapport au tube venturi de l'injecteur.	Vérifier que le tube venturi du brûleur est bien engagé au niveau de l'injecteur.
La flamme s'éteint.	La vanne est mal alignée par rapport au tube venturi de l'injecteur.	Vérifier que le tube venturi du brûleur est bien engagé au niveau de l'injecteur.
	Vents violents ou rafales de vent.	Ne pas utiliser le barbecue en cas de vents violents.
	Niveau de GPL faible.	Remplacer ou remplir la bouteille de GPL.
	Le limiteur de débit s'est déclenché.	Rallumer le barbecue.
Le feu de friture est persistant.	De la graisse est piégée en raison de l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur.	tourner les boutons de commande sur la position « OFF » (arrêt) et la vanne de la bouteille de GPL sur « CLOSED » (fermée). Laisser le couvercle en position fermée et laisser le feu s'étouffer. Une fois que le barbecue a refroidi, retirer et nettoyer toutes les pièces.
Flashback (fire in burner tube(s).	Le brûleur et/ou les tubes des brûleurs sont obstrués.	Nettoyer le brûleur et/ou les tubes des brûleurs.



Konserwacja

51

- Do usuwania niedrożności należy używać środka do czyszczenia rur.
- Do usuwania korozji powierzchni palników można użyć szczotki drucianej.
- Podczas montażu palników sprawdzić, czy zwężki Venturiego palników pasują do wylotów zaworów.



- Po zamontowaniu iskrowników sprawdzić, czy naciśnięcie przycisku zapłonu powoduje wytworzenie iskry. Jeśli nie, wyregulować odległość między iskrownikiem a palnikiem.
- Przechowywać urządzenie w chłodnym i suchym miejscu.
- NIE** przechowywać ani nie przykrywać urządzenia do czasu całkowitego schłodzenia.
- Zakryć palniki folią aluminiową, aby zapobiec gromadzeniu się owadów i innych zanieczyszczeń w otworach palnika.
- Jeśli urządzenie ma być przechowywane w pomieszczeniu, należy odłączyć butlę z gazem i pozostawić ją na zewnątrz. Butla z gazem powinna być zawsze przechowywana na zewnątrz, w suchym, dobrze wentylowanym miejscu, z dala od źródeł ciepła i ognia. Nie pozwalać dzieciom bawić się butlą.
- OSTRZEŻENIE:** NIE przechowywać butli z gazem w szafce urządzenia, gdy nie jest używana.
- NIE zostawiać urządzenia bez przykrycia, gdy nie jest używane. Gdy urządzenie nie jest używane, należy je przechowywać w garażu lub szopie, aby chronić je przed niekorzystnymi warunkami pogodowymi, zwłaszcza w obszarach nadmorskich. Długie narażenie na działanie promieni słonecznych, stojącej wody, powietrza nadmorskiego / wody morskiej może spowodować uszkodzenie urządzenia. (W niektórych sytuacjach pokrowiec na grilla może nie zapewnić wystarczającej ochrony przed takimi czynnikami).
- Podczas przechowywania urządzenia lub butli z gazem należy upewnić się, że nie znajdują się one w pobliżu łatwopalnych materiałów lub płynów.
- Butli z gazem nie należy przechowywać w pobliżu tego lub innego urządzenia.
- Butli z gazem nie należy przechowywać w pozycji leżącej.
- Butli z gazem nie należy przechowywać w pomieszczeniach.

Serwis

- WAŻNE:** zaleca się wykonywanie czynności serwisowych co 100 godzin pracy lub raz w roku, w zależności od tego, co nastąpi wcześniej.



Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się za pomocą zapalnika.	Przewody lub elektroda są pokryte resztkami jedzenia.	Oczyścić przewód i elektrodę alkoholem do czyszczenia.
	Elektroda i palniki są mokre.	Wytrzeć do sucha szmatką.
	Złamana lub pęknięta elektroda – iskry na pęknięciu.	Wymienić elektrodę.
	Poluzowany lub odłączony przewód.	Podłączyć przewód lub wymienić zespół elektrody/przewodu.
	Zwarcie przewodu (iskry między zapalnikiem a elektrodą).	Wymienić zespół przewodu/elektrody zapalnika.
Palnik nie zapala się od zapałki.	Brak przepływu gazu.	Sprawdzić, czy butla z gazem LPG nie jest pusta. Jeśli jest pusta, należy ją wymienić lub ponownie napełnić. W przeciwnym razie zapoznać się z punktem „Nagły spadek przepływu gazu lub zmniejszona wysokość płomienia”.
	Nakrętka sprzągająca i regulator nie są całkowicie podłączone.	Obrócić nakrętkę sprzągającą o pół do trzech czwartych obrotu aż do pełnego zatrzymania. Dokręcać ręcznie, nie używać narzędzi.
	Utrudnienia w przepływie gazu.	Oczyścić rurki palnika, sprawdzić, czy wąż nie jest zagięty.
	Pajęczyny lub gniazda insektów w zwęźce Venturiego.	Wyczyścić zwęźkę Venturiego.
	Zapchane lub zablokowane otwory palnika.	Wyczyścić otwory palnika.
Nagły spadek przepływu gazu lub zmniejszona wysokość płomienia.	Brak gazu.	Wymienić lub napełnić butlę z gazem LPG.
	Nadmierny przepływ, mogło zadziałać urządzenie zabezpieczające.	Ustawić pokrętła sterujące w pozycji „OFF”, odczekać 30 sekund i zapalić grill. Jeśli płomienie nadal są za niskie, zresetować zabezpieczenie przed nadmiernym przepływem przez obrócenie pokręteł sterujących w położenie „OFF” i zaworu butli z gazem LPG w położenie „CLOSED”. Odłączyć regulator. Obrócić pokrętła sterujące w położenie „HIGH” i odczekać 1 minutę. Obrócić pokrętła sterujące do położenia „OFF”, a następnie podłączyć regulator i sprawdzić szczelność połączeń. Powoli obrócić zawór butli z gazem LPG do pozycji „OPEN”, odczekać 30 sekund, a następnie zapalić grill zgodnie z instrukcjami dotyczącymi zapalania.
Nieregularny płomień, płomień tylko na części palnika.	Otwory palnika są zatkane lub zablokowane.	Wyczyścić otwory palnika.



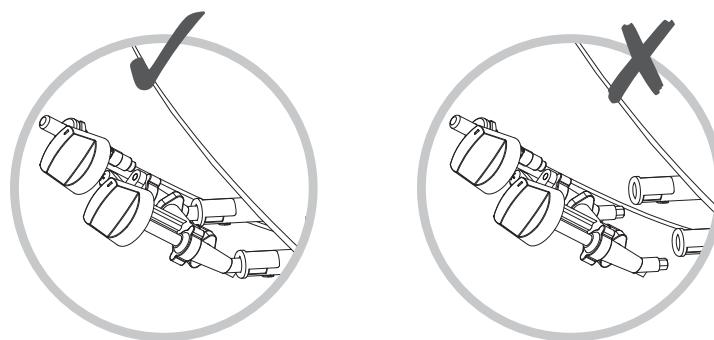
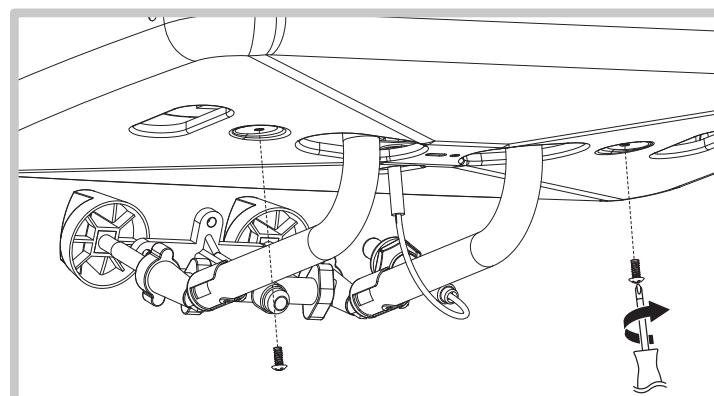
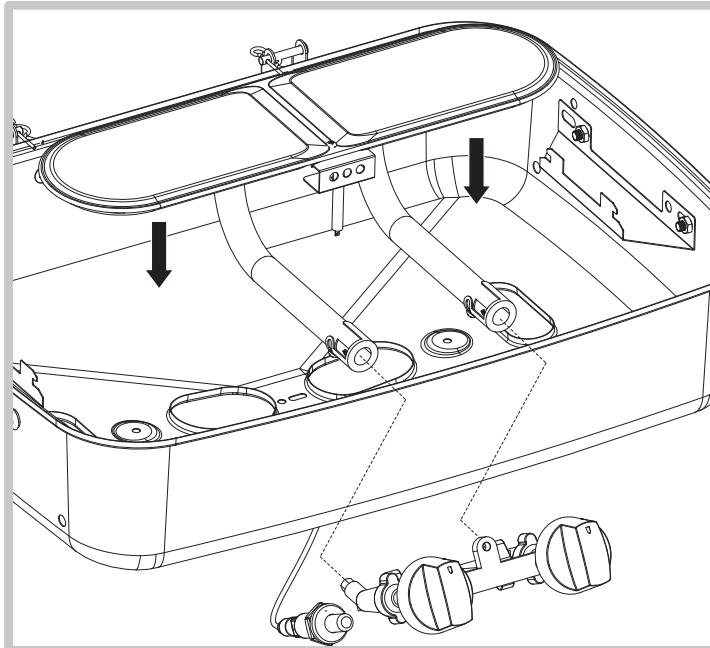
Problem	Możliwa przyczyna	Rozwiążanie
Płomień jest żółty lub pomarańczowy.	W nowym palniku mogą znajdować się pozostałości olejów produkcyjnych.	Zostawić zapalony grill na 15 minut z zamkniętą pokrywą.
	Pajęczyny lub gniazda insektów w zwęźce Venturiego.	Wyczyścić zwęźkę Venturiego.
	Pozostałości jedzenia, tłuszczu lub przypraw na palniku.	Wyczyścić palnik.
	Nieprawidłowe ustawienie zaworu względem zwęźki Venturiego wtryskiwacza.	Sprawdzić, czy zwęźka Venturiego palnika jest prawidłowo połączona z wtryskiwaczem.
Zdmuchiwanie płomienia.	Nieprawidłowe ustawienie zaworu względem zwęźki Venturiego wtryskiwacza.	Sprawdzić, czy zwęźka Venturiego palnika jest prawidłowo połączona z wtryskiwaczem.
	Silny wiatr.	Nie używać grilla w przypadku silnego wiatru.
	Niski poziom gazu LPG.	Wymienić lub napełnić butlę z gazem LPG.
	Zadziałał zawór nadmiernego przepływu.	Ponownie zapalić grill.
Ciągle palący się tłuszcz.	Tłuszcz zatrzymywany przez osady żywności wokół układu palników.	Obrócić pokrętła sterujące do pozycji „OFF”, ustawić zawór zbiornika gazu LPG w pozycji „CLOSED”. Pozostawić pokrywę w pozycji zamkniętej i pozwolić na wypalenie się płomienia. Po ostygnięciu grilla wyjąć i wyczyścić wszystkie części.
Cofający się płomień w rurkach palnika.	Palnik lub rurki palnika są zablokowane.	Wyczyścić palnik i rurki palnika.



Wartung

54

- Verwenden Sie einen Pfeifenreiniger, um Verstopfungen zu beseitigen.
- Mit einer Drahtbürste kann Korrosion von den Brenneroberflächen entfernt werden.
- Beim Wiedereinbau der Brenner darauf achten, dass die Venturi-Rohre der Brenner über die Ventilöffnungen passen.



- Nach dem Einbau der Zündstifte prüfen, ob durch Drücken des Zündknopfs Funken erzeugt werden können. Ist dies nicht der Fall, stellen Sie den Abstand zwischen Stift und Brenner neu ein.
- Lagern Sie das Gerät an einem kühlen und trockenen Ort.
- Stellen Sie das Gerät erst dann weg oder decken Sie es erst dann ab, wenn es vollständig abgekühlt ist.
- Decken Sie die Brenner mit Aluminiumfolie ab um zu verhindern, dass sich Insekten oder andere Fremdkörper in den Brenneröffnungen ansammeln.
- Wenn das Gerät in Innenräumen gelagert werden soll, muss die Verbindung zur Gasflasche gelöst werden und diese im Freien aufbewahrt werden. Die Gasflasche muss immer draußen, an einem trockenen, gut belüfteten Ort und nicht in der Nähe von Wärmequellen oder Zündquellen gelagert werden. Achten Sie darauf, dass sich Kinder nicht an der Flasche zu schaffen machen.
- **WARNUNG:** Bewahren Sie die Gasflasche NICHT im Schrank des Grills auf, wenn dieser nicht verwendet wird.
- Lassen Sie das Gerät NICHT ohne Abdeckung stehen, wenn es nicht in Gebrauch ist. Bewahren Sie das Gerät in einem Schuppen oder in einer Garage auf, wenn es nicht verwendet wird, um es vor den Auswirkungen extremer Wetterbedingungen zu schützen, insbesondere wenn Sie an der Küste wohnen. Wenn das Gerät über längere Zeit Sonnenlicht, stehendem Wasser, Seeluft-/Salzwasser ausgesetzt ist, kann dies zu Schäden am Gerät führen. (Unter Umständen reicht eine Grillabdeckung nicht aus, um Ihr Gerät vor diesen Einflüssen zu schützen.)
- Lagern Sie das Gerät oder die Gasflasche nicht in der Nähe von brennbaren Materialien oder Flüssigkeiten.
- Die Gasflasche darf nicht neben diesem oder einem anderen Gerät gelagert werden.
- Gasflaschen dürfen niemals liegend gelagert werden.
- Bewahren Sie Gasflaschen niemals in Innenräumen auf.

Service

- **WICHTIG:** Wir empfehlen eine Wartung dieses Geräts entweder nach 100 Betriebsstunden oder jährlich durchzuführen, je nachdem, was zuerst erreicht wird.



Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Brenner zündet nicht mit Zündgerät.	Drähte oder Elektroden sind mit Kochrückständen bedeckt.	Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol.
	Elektrode und Brenner sind nass.	Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken.
	Elektrode gerissen oder gebrochen – Funken beim Riss.	Ersetzen Sie die Elektrode.
	Kabel locker oder ohne Kontakt.	Schließen Sie das Kabel wieder an oder ersetzen Sie die Elektrode/ Drahtbaugruppe.
	Kurzschluss im Draht (Unterbrechung zwischen Zündgerät und Elektrode).	Erneuern sie das Zündgerätekabel / die Elektrodenbaugruppe.
Brenner zündet nicht mit Streichholz.	Kein Gasfluss.	Prüfen Sie, ob die Flüssiggasflasche leer ist. Wenn die Flasche leer ist, erneuern Sie sie oder lassen Sie sie auffüllen oder lesen Sie „plötzlicher Abfall des Gasflusses oder verringerte Flammenhöhe“.
	Überwurfmutter und Regler nicht vollständig angeschlossen.	Drehen Sie die Kupplungsmutter um etwa eine halbe bis dreiviertel Drehung bis zum Anschlag weiter. Ziehen Sie diese nur von Hand an, verwenden Sie kein Werkzeuge.
	Behinderung des Gasflusses.	Reinigen Sie die Die Brennerschläuche und suchen Sie nach verbogenen oder abgeknickten Schläuchen.
	Spinnennetz oder Insektennest im Venturi.	Reinigen Sie den Venturi.
	Brenneranschlüsse verstopft oder blockiert.	Reinigen Sie die Brenneranschlüsse.
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder verringerte Flammenhöhe.	Kein Gas.	Erneuern Sie die Flüssiggasflasche oder lassen Sie sie nachfüllen.
	Übermäßige Gaszufuhr, Sicherheitsvorrichtung wurde möglicherweise aktiviert.	Drehen Sie die Einstellknöpfe auf „OFF“, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Grill. Wenn die Flammen immer noch zu niedrig sind, setzen Sie die Überströmsicherung zurück, indem Sie die Einstellknöpfe auf „OFF“ (Aus) stellen und das Flüssiggasflaschenventil auf „CLOSED“ (Geschlossen) drehen. Schalten Sie den Regler aus. Drehen Sie die Einstellknöpfe auf „MAX“ und warten Sie 1 Minute. Drehen Sie dann die Einstellknöpfe auf „OFF“ (Aus), schalten Sie den Regler wieder ein und prüfen Sie die Anschlüsse auf Undichtigkeiten. Drehen Sie das Flüssiggasflaschenventil langsam auf „OPEN“ (Offen), warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie den Grill dann gemäß den entsprechenden Anweisungen.



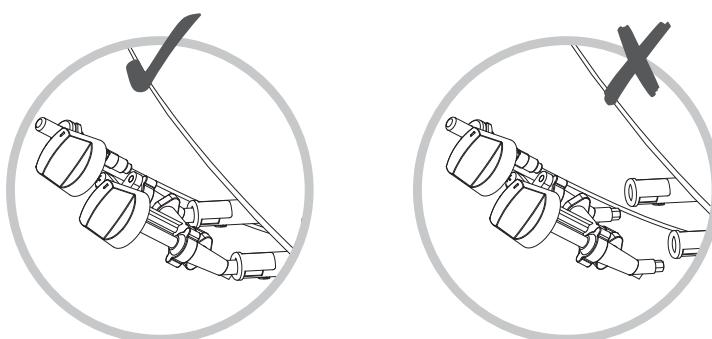
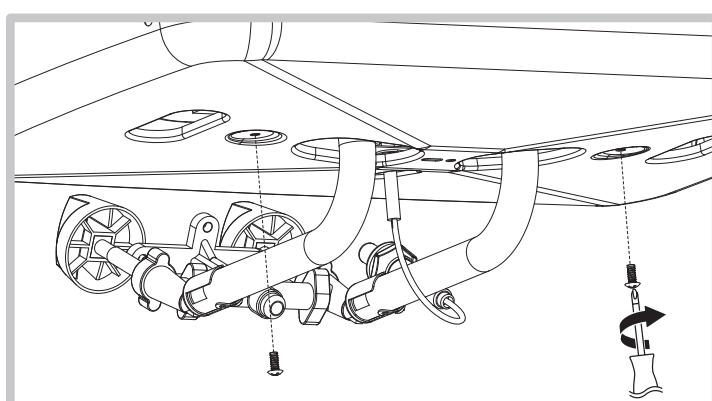
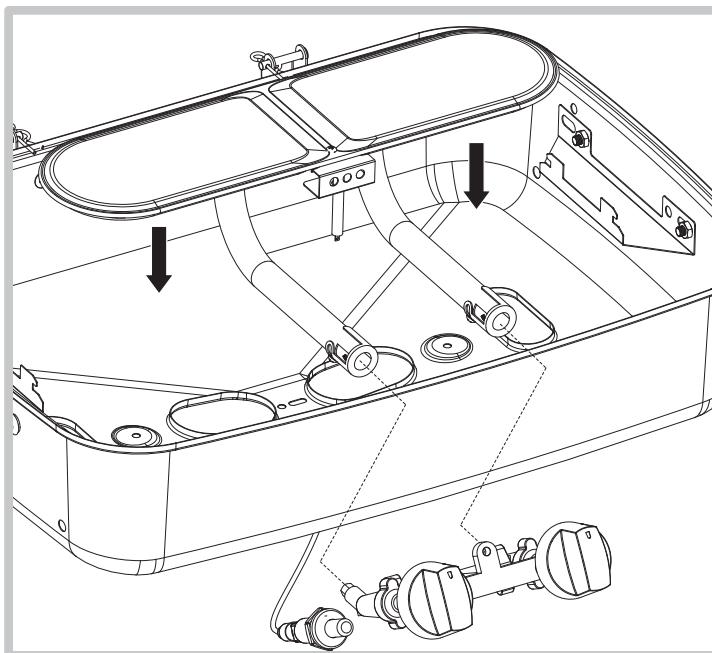
Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Ungleichmäßiges Flammenmuster, Flamme läuft nicht über die volle Länge oder den Brenner.	Brenneranschlüsse sind verstopft oder blockiert.	Reinigen Sie die Brenneranschlüsse.
Gelbe oder orange Flamme.	Ein neuer Brenner kann Reste von Fertigungsölen enthalten.	Lassen Sie den Grill 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel heizen.
	Spinnennetz oder Insektennest im Venturi.	Reinigen Sie den Venturi.
	Speisereste, Fett oder Gewürzsalz auf dem Brenner.	Reinigen Sie den Brenner.
	Schlechte Ausrichtung des Ventils am Einspritzdüsen-Venturi.	Stellen Sie sicher, dass das Brennerventuri richtig mit der Einspritzdüse verbunden ist.
Flamme geht aus.	Schlechte Ausrichtung des Ventils am Einspritzdüsen-Venturi.	Stellen Sie sicher, dass das Brennerventuri richtig mit der Einspritzdüse verbunden ist.
	Starker oder böiger Wind.	Benutzen Sie den Grill nicht bei starkem Wind.
	Niedriger Flüssiggasstand.	Erneuern Sie die Flüssiggasflasche oder lassen Sie sie nachfüllen.
	Überströmventil ausgelöst.	Zünden Sie den Grill erneut.
Dauerhaftes Fettfeuer.	Durch Lebensmittelrückstände hat sich Fett um das Brennersystem herum festgesetzt.	Drehen Sie die Bedienknöpfe auf „Off“ und drehen Sie das Flüssiggastankventil auf „CLOSED“ (Geschlossen). Halten Sie den Deckel geschlossen und lassen Sie das Feuer ausbrennen. Entfernen und reinigen Sie nach dem Abkühlen des Grills alle Teile.
Flashback (fire in burner tube(s)).	Brenner und/oder Brennerrohre sind verstopft.	Reinigen Sie den Brenner und/oder die Brennerrohre.



Обслуживание

57

- Для удаления загрязнений используйте средство для очистки труб.
- Для удаления ржавчины с горелок можно использовать щетку с металлической щетиной.
- При установке горелок на место убедитесь, что трубы Вентури горелок правильно расположены над выпускными клапанами.



- После установки штифтов зажигания проверьте, возникает ли искра при нажатии кнопки поджига. Если нет, отрегулируйте расстояние между штифтом и горелкой.
- Храните изделие в сухом прохладном месте.
- **НЕ НАКРЫВАЙТЕ** прибор и не убирайте его на хранение, пока он полностью не остынет.
- Накройте горелки алюминиевой фольгой, чтобы не допустить попадания насекомых и других посторонних предметов в отверстия горелок.
- Если прибор хранится в помещении, газовый баллон необходимо отсоединить и оставить снаружи. Газовый баллон всегда должен храниться снаружи в сухом, хорошо проветриваемом месте, вдали от источников тепла и огня. Не позволяйте детям играть с баллоном.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ. НЕ ХРАНИТЕ** газовый баллон в корпусе прибора, когда он не используется.
- **НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ** прибор открытым, когда он не используется. Когда прибор не используется, храните его в сарае или гараже, чтобы защитить его от экстремальных погодных условий, особенно если вы живете вблизи прибрежных районов. Длительное воздействие солнечного света, стоячей воды, морского воздуха или соленой воды может привести к повреждению прибора. (В некоторых ситуациях чехол для гриля может не обеспечивать необходимую защиту.)
- При хранении прибора или газового баллона убедитесь, что они находятся вдали от легковоспламеняющихся материалов и жидкостей.
- Газовый баллон не должен храниться рядом с этим и любым другим прибором.
- Газовые баллоны запрещается хранить в горизонтальном положении.
- Запрещается хранить газовые баллоны в помещении.

Обслуживание

- **ВАЖНО!** Обслуживание прибора рекомендуется проводить либо после 100 часов использования, либо ежегодно, в зависимости от того, какое из условий выполняется первым.



Устранение неполадок

Неисправность	Возможная причина	Решение
Горелка не зажигается при помощи зажигателя.	Провода или электроды покрыты остатками пищи.	Очистите провод и/или электрод с помощью спирта.
	Электрод и горелки намокли.	Вытряните насухо тканью.
	Электрод треснул или сломался – трещина искрит.	Замените электрод.
	Крепление провода ослаблено или провод отсоединен.	Подсоедините провод заново или замените электрод/провод.
	Провод закорачивается (искрение между зажигателем и электродом).	Замените провод/электрод зажигателя.
Горелка не загорается от спички.	Не поступает газ.	Проверьте, есть ли газ в баллоне. Если баллон пуст, замените его или заправьте. В остальных случаях см. раздел «Внезапное прерывание потока газа или уменьшение высоты пламени».
	Соединительная гайка и регулятор не полностью соединены.	Поверните соединительную гайку примерно на половину или три четверти до полной остановки. Затягивайте гайку только вручную, не используйте инструменты.
	Прерывание потока газа.	Очистите трубки горелки, проверьте шланг на предмет заломов и изгибов.
	Паутина или гнездо насекомых в трубке Вентури.	Очистите трубку Вентури.
	Отверстия горелки забиты или заблокированы.	Очистите отверстия горелки.
Внезапное прерывание потока газа или уменьшение высоты пламени.	Закончился газ.	Замените или заправьте газовый баллон.
	Избыточный поток газа. Возможно, была активирована защита.	Поверните ручки управления в положение OFF (Выкл.), подождите 30 секунд и зажгите гриль. Если пламя все еще слишком низкое, сбросьте механизм защиты от избыточного потока газа, повернув ручки управления в положение OFF (Выкл.) и перекрыв вентиль газового баллона. Отсоедините регулятор. Поверните ручки управления в положение «Выс.» и подождите 1 минуту. Затем поверните ручки управления в положение OFF (Выкл.), подключите регулятор и проверьте соединения на предмет утечки газа. Медленно откройте вентиль газового баллона, подождите 30 секунд и зажгите гриль в соответствии с инструкциями по розжигу.
Прерывистое пламя, пламя не распространяется на всю длину горелки.	Отверстия горелки забиты или заблокированы.	Очистите отверстия горелки.



Обслуживание

59

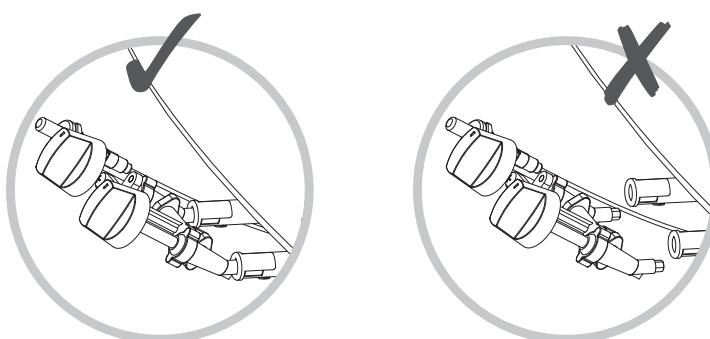
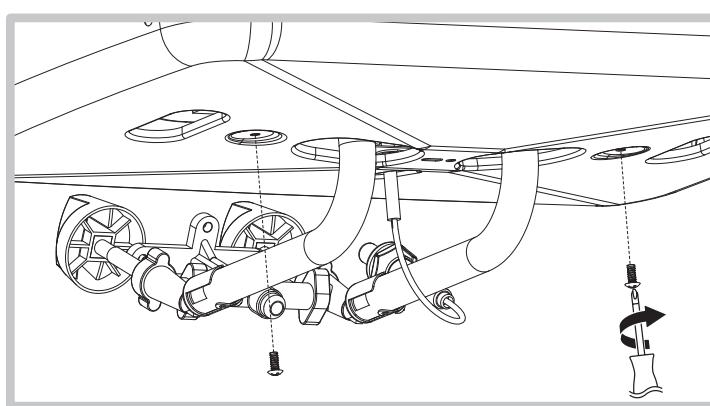
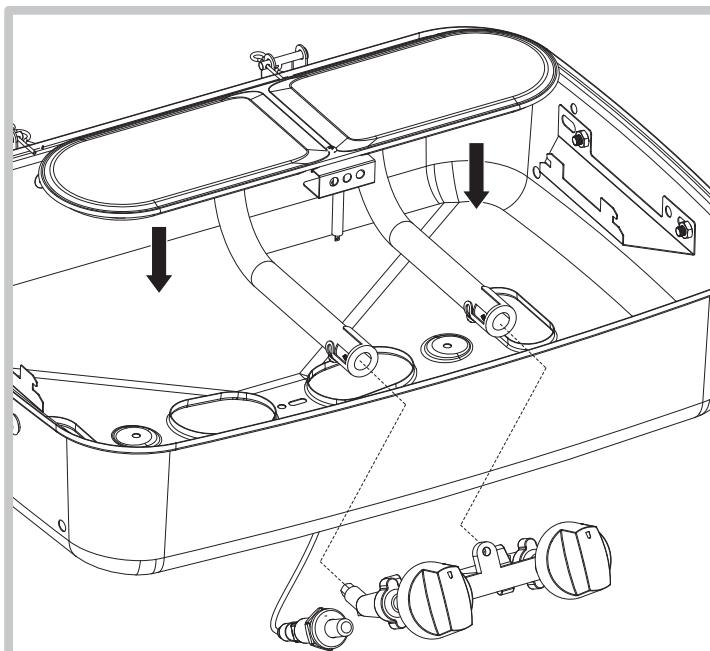
Неисправность	Возможная причина	Решение
Желтое или оранжевое пламя.	В новой горелке могут присутствовать остатки производственных масел.	Закройте крышку и оставьте гриль зажженным на 15 минут.
	Паутина или гнездо насекомых в трубке Вентури.	Очистите трубку Вентури.
	Остатки пищи, жир или соль на горелке.	Очистите горелку.
	Вентиль плохо совмещен с инжектором Вентури.	Убедитесь, что горелка Вентури правильно соединена с инжектором.
Пламя гаснет.	Вентиль плохо совмещен с инжектором Вентури.	Убедитесь, что горелка Вентури правильно соединена с инжектором.
	Сильный или порывистый ветер.	Не используйте гриль при сильном ветре.
	Кончается газ.	Замените или заправьте газовый баллон.
Постоянные вспышки пламени из-за жира.	Сработал перепускной клапан.	Заново зажгите гриль.
	Жир задерживается из-за скопления пищи вокруг горелок.	Поверните ручки управления в положение OFF (Выкл.) и закройте вентиль газового баллона. Оставьте крышку закрытой и дайте пламени разгореться. Когда гриль остынет, снимите и очистите все детали.
Обратный удар пламени (огонь в трубах горелки).	Горелка и/или трубы горелки заблокированы.	Очистите горелку и/или трубы горелки.



Întreținere

60

- Folosiți un curătător de țevi pentru a îndepărta obstrucțiile.
- Pentru a îndepărta coroziunea de pe suprafața arzătoarelor, poate fi folosită o perie de sărmă.
- Când montați la loc arzătoarele, aveți grijă să verificați ca tuburile Venturi ale acestora să se potrivească pe ieșirile supapelor.



- După montarea pinilor de aprindere, verificați dacă scânteia se poate produce, apăsând pe butonul de aprindere. Dacă nu, reglați din nou distanța dintre pin și arzător.
- Depozitați aparatul într-un loc uscat și răcoros.
- NU depozitați sau acoperiți aparatul până nu se răcește complet.
- Acoperiți arzătoarele cu folie de aluminiu, pentru a preveni acumularea de insecte sau alte resturi în orificiile lor.
- Dacă aparatul va fi depozitat la interior, butelia de gaz trebuie să fie deconectată și lăsată afară. Butelia de gaz trebuie depozitată mereu afară, într-o zonă uscată, bine aerisită, departe de orice sursă de căldură sau aprindere. Nu lăsați copiii să se joace cu butelia.
- **AVERTISMENT:** NU depozitați butelia în dulapul aparatului atunci când nu este folosită.
- NU lăsați aparatul neacoperit când nu este folosit. Depozitați aparatul în magazie sau garaj când nu îl folosiți, pentru a-l proteja de efectele condițiilor meteorologice extreme, în special dacă locuți în apropierea zonelor de coastă. Expunerea prelungită la lumina soarelui, la apă sătătoare sau la aer de mare / apă sărată poate provoca deteriorarea aparatului. (O husă pentru grătar ar putea să nu fie suficientă pentru a proteja aparatul în unele dintre aceste situații).
- Când depozitați aparatul sau butelia de gaz, asigurați-vă că se află departe de materiale sau lichide inflamabile.
- Butelia de gaz nu trebuie depozitată în apropierea acestui aparat sau a oricărui altuia.
- Buteliile de gaz nu trebuie depozitate niciodată așezate orizontal.
- Nu depozitați niciodată butelii de gaz la interior.

Service

- **IMPORTANT:** Recomandăm ca lucrările de service la acest aparat să fie făcute fie după 100 de ore de funcționare, fie o dată pe an, în funcție de care prilej survine mai repede.



Depanare

Problema	Cauză posibilă	Soluție
Arzătorul nu se aprinde folosind aprinzătorul.	Cabluri sau electrod acoperite cu resturi de la gătit.	Curătați cablurile și/sau electrodul cu spirt.
	Electrodul și arzătoarele sunt ude.	Ștergeți cu o cârpă.
	Electrodul este crăpat sau defect - scoate scânteie pe la crăpătură.	Înlocuiți electrodul.
	Cablu desprins sau deconectat.	Reconectați cablul sau înlocuiți ansamblul de electrod/cablu.
	Cabul face scurtcircuit (ies scânteie între aprinzător și electrod).	Înlocuiți ansamblul de electrod/cablu.
Arzătorul nu se aprinde cu chibritul.	Nu există flux de gaz.	Verificați dacă butelia de GPL e goală. Dacă este goală, înlocuiți-o sau umpleți-o, iar în caz contrar consultați „Căderi bruște în fluxul de gaz sau înălțime redusă a flăcărilor”.
	Piuliță de fixare și regulator insuficient conectate.	Rotiți piulița de fixare cu circa o jumătate - trei sferturi de tură suplimentare, până se oprește. Strângeți doar cu mâna, nu folosiți unelte.
	Obstrucționarea fluxului de gaz.	Degajați tuburile arzătorului, verificați ca furtunul să nu fie îndoit sau înnodat.
	Pânze de păianjen sau cuiburi de insecte în tuburile Venturi.	Curătați tuburile Venturi.
	Orificiile arzătorului sunt înfundate sau blocate.	Curătați orificiile arzătorului.
Căderi bruște în fluxul de gaz sau înălțime redusă a flăcărilor.	Gaz epuizat.	Înlocuiți sau umpleți butelia de GPL.
	E posibil ca dispozitivul de siguranță pentru fluxul excesiv să fi fost activat.	Rotiți butoanele de comandă la „OFF” (OPRIT), așteptați 30 de secunde și aprindeți grătarul. Dacă flăcările sunt în continuare prea joase, resetați dispozitivul de siguranță pentru fluxul excesiv rotind butoanele de comandă la „OFF” (OPRIT) și supapa buteliei de GPL la „CLOSED” (ÎNCHIS). Deconectați regulatorul. Rotiți butoanele de comandă la „HIGH” (Flăcără mare), așteptați 1 minut. Apoi rotiți butoanele de comandă la „OFF” (OPRIT), reconectați regulatorul și verificați conexiunile, să nu existe scurgeri. Rotiți încet supapa buteliei de GPL la „OPEN” (DESCHIS), așteptați 30 de secunde și apoi aprindeți grătarul conform instrucțiunilor de aprindere.
Tipar neregulat al flăcării, flacăra nu merge pe toată lungimea arzătorului.	Orificiile arzătorului sunt înfundate sau blocate.	Curătați orificiile arzătorului.



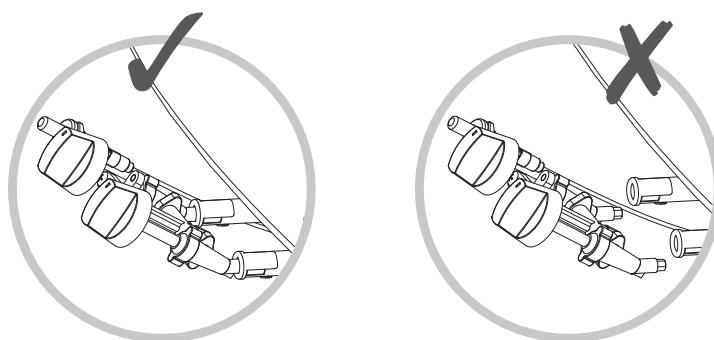
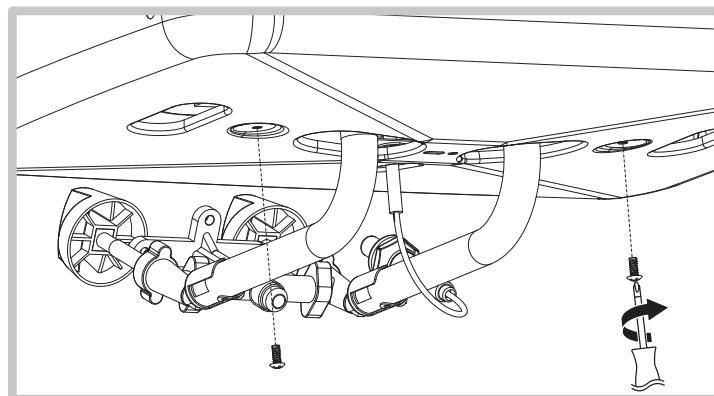
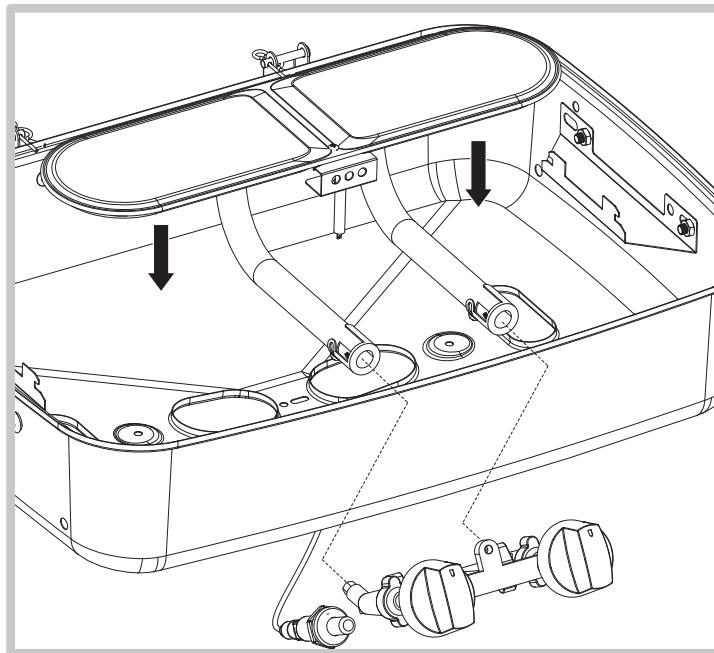
Problema	Cauză posibilă	Soluție
Flacăra este galbenă sau portocalie.	Noul arzător ar putea avea resturi de uleiuri de la fabricație.	Țineți pornită flacăra grătarului 15 minute cu capacul închis.
	Pânze de păianjen sau cuiburi de insecte în tuburile Venturi.	Curătați tuburile Venturi.
	Resturi de mâncare, grăsime sau sare de asezare pe arzător.	Curătați arzătorul.
	Aliniere defectuoasă a supapei cu tuburile Venturi ale injectorului.	Asigurați conectarea corespunzătoare a tuburilor Venturi cu injectoarele.
Flacăra se stinge.	Aliniere defectuoasă a supapei cu tuburile Venturi ale injectorului.	Assure burner venturi is properly engaged with injector.
	Vânt puternic sau în rafale.	Nu utilizați grătarul pe vânt puternic.
	Nivel scăzut de GPL.	Înlocuiți sau umpleți butelia de GPL.
	S-a declanșat supapa de flux excesiv.	Reaprindeți grătarul.
Foc persistent produs de grăsime.	Grăsime prinsă de acumularea de mâncare în jurul sistemului arzătorului.	Rotiți butoanele de comandă la „OFF” (OPRIT) și supapa buteliei de GPL la „CLOSED” (ÎNCHIS). Lăsați capacul închis și lăsați focul să ardă. După ce grătarul se răcește, scoateți și curătați toate piesele.
Foc în tubul (tuburile) arzătorului.	Arzătorul și/sau tuburile sale sunt blocate.	Curătați arzătorul și/sau tuburile sale.



Mantenimiento

63

- Utilice un limpiador de tubos para eliminar las obstrucciones.
- Se puede utilizar un cepillo de alambre para eliminar la corrosión de las superficies de los quemadores.
- Al volver a colocar los quemadores, compruebe que los tubos Venturi encajan en las salidas de las válvulas.



- Despues de montar las patillas de encendido, verifique que saltan chispas al pulsar el botón de encendido. En caso contrario, reajuste la distancia entre la patilla y el quemador.
- Guarde el aparato en un lugar fresco y seco.
- NO guarde ni cubra el aparato hasta que se haya enfriado por completo.
- Cubra los quemadores con papel de aluminio a fin de evitar que los insectos u otros residuos se acumulen en sus orificios.
- Si el aparato se va a guardar en interiores, la bombona de gas se debe desconectar y dejar fuera. La bombona de gas se debe guardar siempre en el exterior, en un área seca y bien ventilada, alejada de cualquier fuente de calor o ignición. No deje que los niños jueguen con la bombona.
- **ADVERTENCIA:** NO coloque la bombona de gas en el interior del armario del aparato cuando no se esté utilizando.
- NO deje el aparato al descubierto cuando no esté en uso. Almacene el aparato en un cobertizo o garaje cuando no esté en uso para protegerlo contra los efectos de las condiciones meteorológicas extremas, especialmente si vive cerca de zonas costeras. La exposición prolongada a la luz solar, agua estancada, brisa marina o agua salada puede causar daños al aparato. (Una funda para barbacoas podría no ser suficiente para proteger el aparato en algunas de estas situaciones).
- Al guardar el aparato o la bombona de gas, asegúrese de que se encuentran lejos de materiales o líquidos inflamables.
- La bombona de gas no debe guardarse junto a este u otro aparato.
- Las bombonas de gas no deben almacenarse nunca tumbadas de lado.
- No guarde nunca las bombonas de gas en interiores.

Servicio

- **IMPORTANTE:** Se recomienda realizar el mantenimiento de este aparato despues de 100 horas de uso o una vez al año, lo que ocurra primero.



Resolución de problemas

Problema	Possible causa	Solución
El quemador no se enciende con el arrancador.	Los cables o el electrodo tienen restos de alimentos.	Limpie el cable/electrodo con alcohol.
	El electrodo y los quemadores están húmedos.	Séquelos con una bayeta.
	Electrodo agrietado o roto; salen chispas de la grieta.	Sustituya el electrodo.
	Cable flojo o desconectado.	Vuelva a conectar el cable o sustituya el conjunto de electrodo/cable.
	El cable está cortocircuitado (chispas entre el arrancador y el electrodo).	Sustituya el conjunto de cable/electrodo del arrancador.
El quemador no se enciende con cerillas.	No hay flujo de gas.	Compruebe si la bombona de gas LP está vacía. Si está vacía, sustitúyala o recárguela, o bien consulte "caída repentina del flujo de gas o altura de llama reducida".
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están bien conectados.	Gire la tuerca de acoplamiento de mitad a tres cuartos de vuelta hasta que quede bien fija. Apriete con la mano solamente; no utilice herramientas.
	Obstrucción en el flujo de gas.	Despeje los tubos del quemador y compruebe si la manguera está doblada o torcida.
	Telas de araña o nidos de insectos en el sistema Venturi.	Limpie el sistema Venturi.
	Boquillas del quemador atascadas o bloqueadas.	Limpie las boquillas del quemador.
Caída repentina del flujo de gas o altura de llama reducida.	No hay gas.	Sustituya o rellene la bombona de gas LP.
	Exceso de caudal (el dispositivo de seguridad puede haberse activado).	Gire las perillas de control a la posición de apagado, espere 30 segundos y encienda la barbacoa. Si las llamas siguen siendo demasiado bajas, restablezca el dispositivo de seguridad de flujo excesivo girando las perillas de control a la posición de apagado y la válvula de la bombona de gas LP a la posición de cierre. Desconecte el regulador. Gire las perillas de control a la posición "ALTA" y espere 1 minuto. A continuación, gire las perillas de control a la posición de apagado y vuelva a conectar el regulador y las conexiones para comprobación de fugas. Gire lentamente la válvula de la bombona de gas LP a la posición "ABIERTA", espere 30 segundos y encienda la barbacoa conforme a las instrucciones.
Patrón de llama irregular; la llama no cubre todo el quemador.	Las boquillas del quemador están atascadas o bloqueadas.	Limpie las boquillas del quemador.



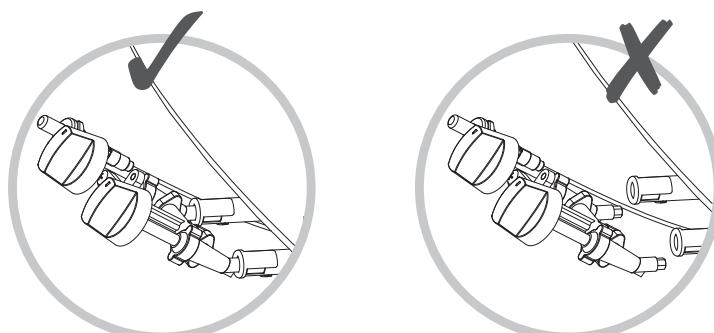
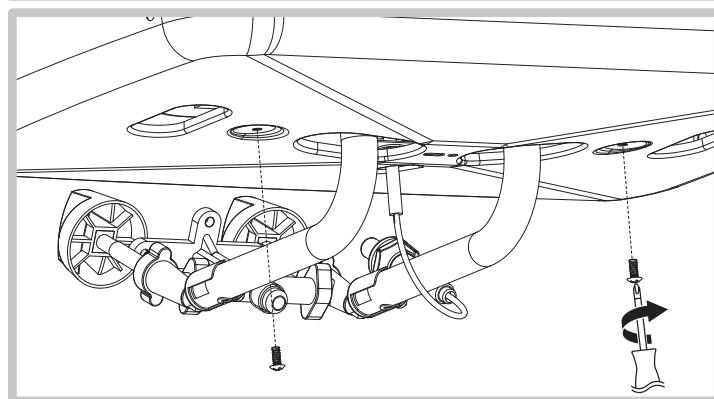
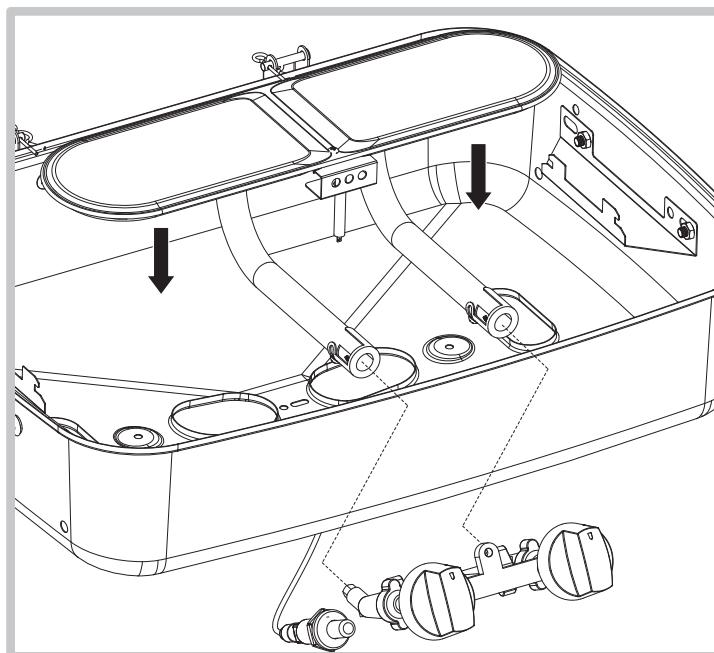
Problema	Possible causa	Solución
La llama es de color amarillo o naranja.	El nuevo quemador puede tener aceites residuales del proceso de fabricación.	Deje encendida la barbacoa durante 15 minutos con la tapa cerrada.
	Telas de araña o nidos de insectos en el sistema Venturi.	Limpie el sistema Venturi.
	Restos de alimentos, grasa o sal en el quemador.	Limpie el quemador.
	Alineación incorrecta de la válvula y el Venturi del inyector.	Compruebe que el Venturi del quemador está bien conectado con el inyector.
Apagado de la llama.	Alineación incorrecta de la válvula y el Venturi del inyector.	Compruebe que el Venturi del quemador está bien conectado con el inyector.
	Ráfagas de viento.	No utilice la barbacoa con vientos fuertes.
	Bajo nivel de gas LP.	Sustituya o rellene la bombona de gas LP.
	Válvula de exceso de flujo disparada.	Vuelva a encender la barbacoa.
La grasa no deja de arder.	Grasa atrapada por acumulación de restos de alimentos alrededor del quemador.	Gire las perillas de control a la posición de apagado "OFF". Gire la válvula del depósito de gas LP a la posición "CERRADA". Deje la tapa cerrada y espere a que el fuego se apague. Cuando la barbacoa se enfrie, desmonte y limpie todas las piezas.
Retroceso (fuego en los tubos del quemador).	Quemador o tubos del quemador bloqueados.	Limpie el quemador o los tubos del quemador.



Manutenção

66

- Utilize um limpador de canos para remover obstruções.
- Pode utilizar uma escova de arame para remover a corrosão das superfícies dos queimadores.
- Na reposição dos queimadores, verifique se os tubos venturi dos queimadores encaixam sobre as saídas das válvulas.



- Após a colocação dos pinos de ignição, verifique se é possível produzir uma faísca ao pressionar o botão de ignição. Caso contrário, reajuste a distância entre o pino e o queimador.
- Armazene o seu aparelho num local fresco e seco.
- NÃO armazene nem cubra o aparelho até que tenha arrefecido completamente.
- Cubra os queimadores com papel de alumínio para evitar que se alojem insetos ou outros detritos nos orifícios dos queimadores.
- Se o aparelho for armazenado no interior, a garrafa de gás tem de ser desligada e deixada no exterior. A garrafa de gás tem de ser sempre armazenada no exterior, numa área seca e bem ventilada, afastada de quaisquer fontes de calor ou ignição. Não deixe crianças mexerem na garrafa.
- AVISO: NÃO armazene a garrafa de gás dentro do móvel do aparelho quando não estiver em utilização.
- NÃO deixe o aparelho descoberto quando não estiver em utilização. Armazene o aparelho num abrigo ou numa garagem quando não estiver em utilização para o proteger contra os efeitos de condições meteorológicas extremas, especialmente se viver perto de áreas costeiras. A exposição prolongada à luz solar, água estagnada e ar do mar/água salgada podem causar danos ao seu aparelho. (Uma cobertura do barbecue pode não ser suficiente para proteger o aparelho em algumas destas situações).
- Ao armazenar o aparelho ou a garrafa de gás, certifique-se de que estão afastados de líquidos ou materiais inflamáveis.
- A garrafa de gás não pode ser armazenada junto a este ou a qualquer outro aparelho.
- As garrafas de gás nunca devem ser armazenadas deitadas.
- Nunca armazene garrafas de gás no interior.

Assistência

- IMPORTANTE: recomendamos a manutenção deste aparelho após 100 horas de utilização ou anualmente, conforme o que for ocorrer primeiro.



Resolução de problemas

Problema	Causa possível	Solução
O queimador não acende utilizando o dispositivo de ignição.	Cabos ou elétrodo cobertos com resíduos de alimentos.	Limpe o cabo e/ou o elétrodo com álcool isopropílico.
	O elétrodo e os queimadores estão molhados.	Seque com um pano.
	Elétrodo fissurado ou partido – faíscas na fissura.	Substitua o elétrodo.
	Cabo solto ou desligado.	Volte a ligar o cabo ou substitua o conjunto do elétrodo/cabo.
	Cabo em curto-circuito (faíscas entre o dispositivo de ignição e o elétrodo).	Substitua o conjunto do cabo/elétrodo do dispositivo de ignição.
O queimador não acende com um fósforo.	Sem fluxo de gás.	Verifique se a garrafa de GPL está vazia. Se estiver vazia, substitua ou reabasteça, ou então consulte “queda súbita no fluxo de gás ou altura da chama reduzida”.
	A porca de união e o regulador não estão completamente ligados.	Rode a porca de união cerca de metade a três quartos de volta adicional até uma paragem firme. Aperte apenas à mão, não utilize ferramentas.
	Obstrução do fluxo de gás.	Limpe os tubos do queimador, verifique se a mangueira está dobrada ou torcida.
	Teias de aranha ou ninho de insetos no venturi.	Limpe o venturi.
	Portas dos queimadores entupidas ou bloqueadas.	Limpe as portas dos queimadores.
Queda súbita no fluxo de gás ou altura da chama reduzida.	Sem gás.	Substitua ou reabasteça a garrafa de GPL.
	Fluxo em excesso, o dispositivo de segurança pode ter sido ativado.	Rode os botões de controlo para a posição OFF (desligada), aguarde 30 segundos e ligue o barbecue. Se as chamas ainda estiverem demasiado baixas, reinicie o dispositivo de segurança de fluxo em excesso rodando os botões de controlo para a posição OFF (desligada) e a válvula da garrafa de GPL para a posição OFF (desligada). Desligue o regulador. Rode os botões de controlo para a posição ALTA; aguarde 1 minuto. Em seguida, rode os botões de controlo para a posição OFF (desligada), volte a ligar o regulador e verifique as ligações quanto a fugas. Rode lentamente a válvula da garrafa de GPL para a posição aberta, aguarde 30 segundos e, em seguida, ligue o barbecue conforme as instruções de ignição.



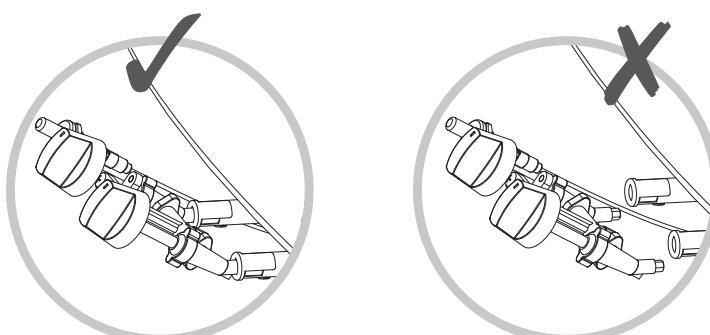
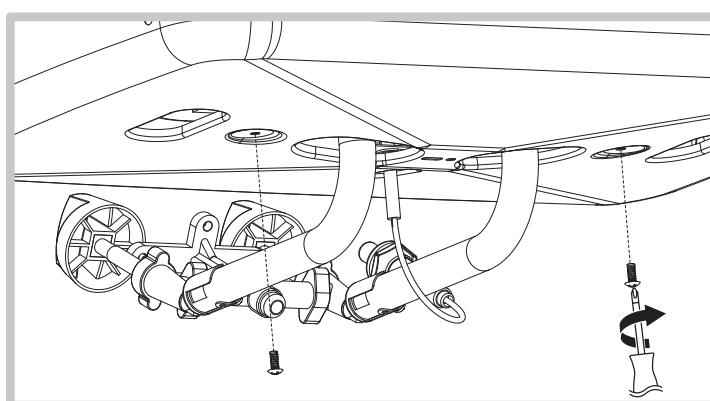
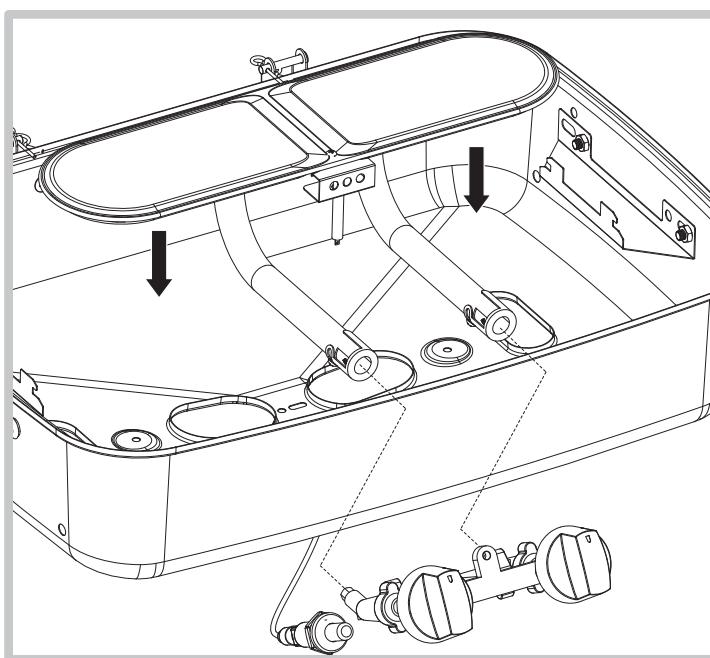
Manutenção

68

Problema	Causa possível	Solução
Padrão de chama irregular, a chama não atinge o alcance máximo ou o queimador.	As portas dos queimadores estão obstruídas ou bloqueadas.	Limpe as portas dos queimadores.
A chama é amarela ou laranja.	O queimador novo pode ter óleos residuais de fabrico.	Deixe o barbecue aceso durante 15 minutos com a tampa fechada.
	Teias de aranha ou ninho de insetos no venturi.	Limpe o venturi.
	Resíduos de alimentos, gordura ou sal de tempero no queimador.	Limpe o queimador.
	Alinhamento incorreto do venturi do injetor com a válvula.	Certifique-se de que o venturi do queimador está corretamente encaixado no injetor.
Apagar da chama.	Alinhamento incorreto do venturi do injetor com a válvula.	Certifique-se de que o venturi do queimador está corretamente encaixado no injetor.
	Ventos fortes ou rajadas de vento.	Não utilize o barbecue durante ventos fortes.
	Pouco GPL.	Substitua ou reabasteça a garrafa de GPL.
	Válvula de fluxo em excesso disparada.	Volte a acender o barbecue.
Fogo de gordura persistente.	Gordura retida devido à acumulação de alimentos em redor do sistema de queimadores.	Rode os botões de controlo para a posição OFF (desligada), rode a válvula do depósito de GPL para a posição OFF (desligada). Deixe a tampa na posição fechada e deixe o fogo apagar-se. Após o barbecue arrefecer, remova e limpe todas as peças.
Retorno de chama (fogo nos tubos dos queimadores).	O queimador e/ou os tubos dos queimadores estão bloqueados.	Limpe o queimador e/ou os tubos dos queimadores.



- Tikanıklıkları temizlemek için boru temizleyici kullanın.
- Ocak yüzeylerindeki kırıcıları temizlemek için tel fırça kullanabilirsiniz.
- Ocakları geri takarken, ocakların venturi borularının valf çıkışlarının üzerine oturduğundan emin olun.



- Ateşleme pimlerini taktiktan sonra, ateşleme düğmesine basarak kıvılcım oluşup oluşmadığını kontrol edin. Kıvılcım oluşturulamıyorsa pim ile ocak arasındaki mesafeyi yeniden ayarlayın.
- Cihazınızı serin ve kuru bir yerde depolayın.
- Cihaz tamamen soğuyana kadar cihazı depolamayın veya örtmeyin.
- Ocak deliklerinde böcek veya diğer birikintilerin birikmesini önlemek için ocakları alüminyum folyo ile kaplayın.
- Cihaz iç mekanda depolanacaksa gaz tüpü çıkarılmalı ve dış mekanda bırakılmalıdır. Gaz tüpü her zaman dışarıda, kuru ve iyi havalandırılan bir alanda, ısı veya tutuşma kaynaklarından uzakta depolanmalıdır. Çocukların tüple oynamasına izin vermeyin.
- **UYARI:** Kullanılmadığı zamanlarda gaz tüpünü cihaz dolabının içinde DEPOLAMAYIN.
- Kullanılmadığı zamanlarda cihazınızı üstü açık şekilde BIRAKMAYIN. Özellikle kıyı bölgelerinin yakınında yaşıyorsanız kötü hava koşullarının etkilerine karşı koruma sağlamak için kullanmadığınız zamanlarda cihazınızı bir kulübede veya garajda depolayın. Güneş ışığına, su birikintisine, deniz havasına/tuzlu suya uzun süre maruz kalmak cihazınıza zarar verebilir. (Barbekü kılıfı, bu gibi bazı durumlarda cihazınızı korumak için yeterli olmayabilir).
- Cihazı veya gaz silindirini depolarken, yanıcı maddelerden veya sıvılardan uzak olduğundan emin olun.
- Gaz silindiri bu cihazın veya başka bir cihazın yanında depolanmamalıdır.
- Gaz tüpleri asla yan yatırılmış şekilde depolanmamalıdır.
- Gaz tüplerini asla iç mekanda depolamayın.

Servis

- **ÖNEMLİ:** Bu cihaza 100 saat kullanımdan sonra ya da yılda bir kez (hangisi daha önce gerçekleşirse) bakım uygulanmasını öneririz.



Sorun Giderme

Sorun	Olası Neden	Çözüm
Ocak, ateşleyici kullanılarak yakılamiyor.	Kablolar veya elektrot, yiyecek kalıntılarıyla kaplanmıştır.	Kabloyu ve/veya elektrotu alkollerle silerek temizleyin.
	Elektrot ve ocaklar ıslaktır.	Bir bezle silerek kurulayın.
	Elektrot çatlak veya kırktır (Çatlaktan kıvılcım çıkar).	Elektrotu değiştirin.
	Kablo gevşektir veya bağlantısı kesilmiştir.	Kabloyu yeniden bağlayın veya elektrot / kablo grubunu değiştirin.
	Kablo kısa devre yapıyordur (Ateşleyici ile elektrot arasında kıvılcım çıkar).	Ateşleme kablosu / elektrot grubunu değiştirin.
Ocak kibrite yanmıyor.	Gaz akışı yoktur.	LP gaz silindirinin boş olup olmadığını kontrol edin. Silindir boşsa değiştirin veya yeniden doldurun. Silindir boş değilse "gaz akışında ani düşüş veya alev yüksekliğinde azalma" bölümune bakın.
	Bağlantı somunu ve regülatör tam olarak bağlanmamıştır.	Bağlantı somununu yaklaşık yarı - üç çeyrek tur daha çevirerek tamamen durana kadar döndürün. Yalnızca elle sıkın, alet kullanmayın.
	Gaz akışı engelleniyor.	Ocak borularını temizleyin, hortumun büükülmemiğini veya kıvrılmadığını kontrol edin.
	Venturi içinde örümcek ağları veya böcek yuvası.	Venturiyi temizleyin.
	Ocak bağlantı noktaları tıkalıdır veya engellenmiştir.	Ocak bağlantı noktalarını temizleyin.
Gaz akışında ani düşüş veya alev yüksekliğinde azalma.	Gaz bitmiştir.	LP gaz silindirini değiştirin veya yeniden doldurun.
	Aşırı akış güvenlik cihazı etkinleştirilmiş olabilir.	Kontrol düğmelerini "KAPALI" konumuna getirin, 30 saniye bekleyin ve barbekü yakın. Alevlerin yüksekliği hala çok düşükse kontrol düğmelerini "KAPALI" konumuna ve LP gaz silindiri valfini "KAPALI" konuma getirerek aşırı akış güvenlik cihazını sıfırlayın. Regülatör bağlantısını kesin. Kontrol düğmelerini "YÜKSEK" konuma getirin, 1 dakika bekleyin. Ardından kontrol düğmelerini "KAPALI" konumuna getirin ve regülatör ile sızdırmazlık kontrolü bağlantılarını tekrar takın. LP gaz silindiri valfini yavaşça döndürerek "AÇIK" konumuna getirin, 30 saniye bekleyin ve ardından barbekü yakma talimatlarına göre yakın.
Düzensiz alev yapısı, alev tam uzunlukta değil veya ocak yanmıyor.	Ocak bağlantı noktaları tıkalıdır veya engellenmiştir.	Ocak bağlantı noktalarını temizleyin.



Sorun	Olası Neden	Çözüm
Alev sarı veya turuncu.	Yeni ocakta üretim yağı kalıntıları olabilir.	Kapak kapalıken barbeküyü 15 dakika boyunca yakın.
	Venturi içinde örümcek ağları veya böcek yuvası.	Venturiyi temizleyin.
	Ocak üzerinde yiyecek kalıntısı, yağı veya baharat kalıntıları.	Ocağı temizleyin.
	Valf ile enjektör venturisi doğru şekilde hizalanmamıştır.	Brülör venturisinin enjektöre doğru şekilde bağlandığından emin olun.
Alev sönmesi.	Valf ile enjektör venturisi doğru şekilde hizalanmamıştır.	Brülör venturisinin enjektöre doğru şekilde bağlandığından emin olun.
	Şiddetli veya ani rüzgar.	Barbeküyü şiddetli rüzgarlarda kullanmayın.
	LP gazı azalmıştır.	LP gaz silindirini değiştirin veya yeniden doldurun.
	Aşırı akış valfi etkinleştirilmiştir.	Barbeküyü yeniden ateşleyin.
Sürekli gres yanması.	Ocak sisteminin çevresinde biriken yiyecekler yağın toplanmasına neden olmuştur.	Kontrol düğmelerini "KAPALI" konumuna getirin, LP gaz deposu valfini "KAPALI" konumuna getirin. Kapağı kapalı durumda bırakın ve ateşin sönmesini bekleyin. Barbekü soğuduktan sonra tüm parçaları çıkarıp temizleyin.
Geri yönlü kırılcım (ocak tüplerinde yanma).	Ocak ve/veya ocak boruları tıkalıdır.	Ocağı veya ocak borularını temizleyin.

Manufacturer • Fabricant • Producător • Fabricante: UK Manufacturer: Kingfisher International Products Limited, 3 Sheldon Square, London, W2 6PX, United Kingdom	EU Manufacturer: Kingfisher International Products B.V. Rapenburgerstraat 175E 1011 VM Amsterdam The Netherlands www.kingfisher.com/products	RO www.bricodepot.ro Pentru a consulta manualele de instrucțiuni online, vizitați www.kingfisher.com/products
EN www.diy.com www.screwfix.com www.screwfix.ie To view instruction manuals online, visit www.kingfisher.com/products		ES www.bricodepot.es Para consultar los manuales de instrucciones en línea, visite www.kingfisher.com/products
FR www.castorama.fr www.bricodepot.fr Pour consulter les manuels d'instructions en ligne, rendez-vous sur le site www.kingfisher.com/products		PT www.bricodepot.pt Para consultar manuais de instruções online, visite www.kingfisher.com/products
PL www.castorama.pl Aby zapoznać się z instrukcją obsługi online, odwiedź stronę www.kingfisher.com/products		TR İthalatçı Firma: KOÇTAŞ YAPI MARKETLERİ TİC. A.Ş. Taşdelen Mah. Sirri Çelik Bulvarı No: 5 34788 Taşdelen/Çekmeköy/İSTANBUL Tel: +90 216 4300300 Faks: +90 216 4844313 www.koctas.com.tr Kullanım kılavuzuna internet üzerinden ulaşmak için www.kingfisher.com/products adresini ziyaret edin
RUS Импортер: ООО «Касторама РУС» Дербеневская наб., дом 7, стр 8, Россия, Москва, 115114 www.castorama.ru Изготовитель для России: Шайнрич Индастриал Лимитед Адрес: № 1 Хуэй Тун Ист Роуд, Худелин Индастриал Парк, Дунюоань Таун, Хэюань Сити, Гуандун Провинс, 517000, Китай		 Yetkili servis istasyonları ve yedek parça temini için aşağıda yer alan Koçtaş Müşteri Hattı ve Koçtaş Genel Müdürlüğü irtibat bilgilerinden faydalananız. KOÇTAŞ MÜŞTERİ HİZMETLERİ 0850 209 50 50
EAC Соответствует всем требуемым Техническим регламентам Таможенного союза ЕврАзЭС		
Онлайн-версии руководств по эксплуатации доступны на странице www.kingfisher.com/products		