

EN Tabletop BBQ
(4 burners)

FR Barbecue de table
(4 brûleurs)

PL Grill stołowy (4 palniki)

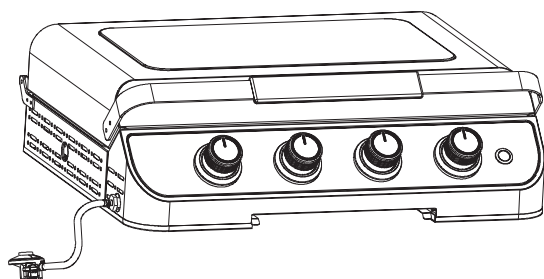
EN IMPORTANT - These instructions are for your safety. Please read through them thoroughly prior to handling the product and retain them for future reference.

FR IMPORTANT : Ces instructions sont données pour votre sécurité. Merci de les lire attentivement avant de manipuler le produit et de les conserver pour référence.

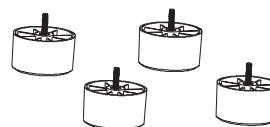
PL WAŻNE — Niniejsza instrukcja została opracowana w celu zapewnienia bezpieczeństwa użytkownikowi. Należy ją dokładnie przeczytać przed obsługą produktu i zachować do wykorzystania w przyszłości.

V10825_5063022739636_MAND4_2425_TF001294

5063022739636
5063022739650



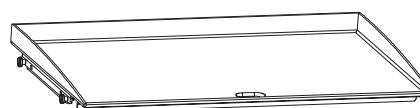
01. x1



02. x4



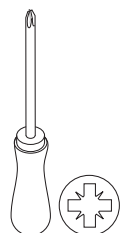
03. x1



04. x1

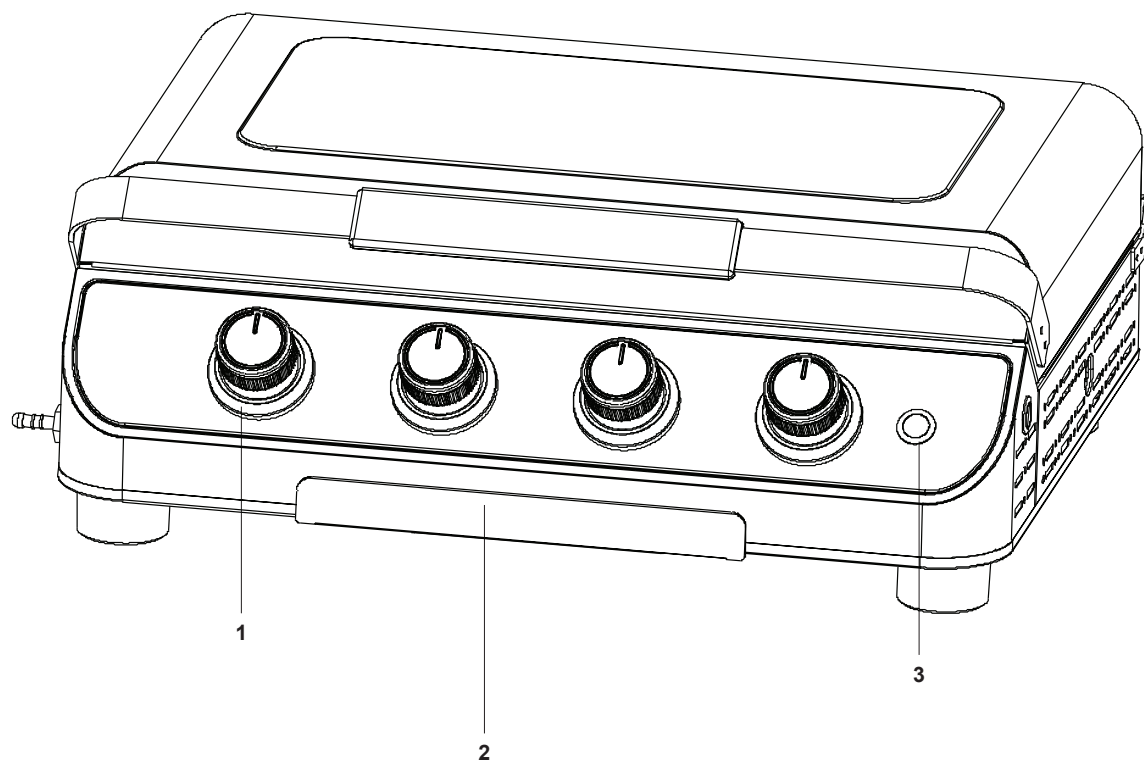
EN You will need FR Vous aurez besoin de PL Będziesz potrzebować

x2



EN Contents FR Table des matières PL Spis treści

EN	FR	PL
Product description	3 Description du produit	3 Opis produktu
Safety	4 Sécurité	6 Bezpieczeństwo
Guarantee	5 Garantie	7 Gwarancja
Assembly	10 Montage	10 Montaż
Use	12 Utilisation	16 Użytkowanie
Care & maintenance	24 Entretien et maintenance	26 Czyszczenie i konserwacja



EN 1. Control knobs 2. Oil tray 3. Igniter

FR 1. Boutons de commande 2. Bac de récupération de graisses 3. Allumeur

PL 1. Pokrętki sterujące 2. Taca na olej 3. Zapalnik



EN

Before you start

Read the instructions before using the appliance.



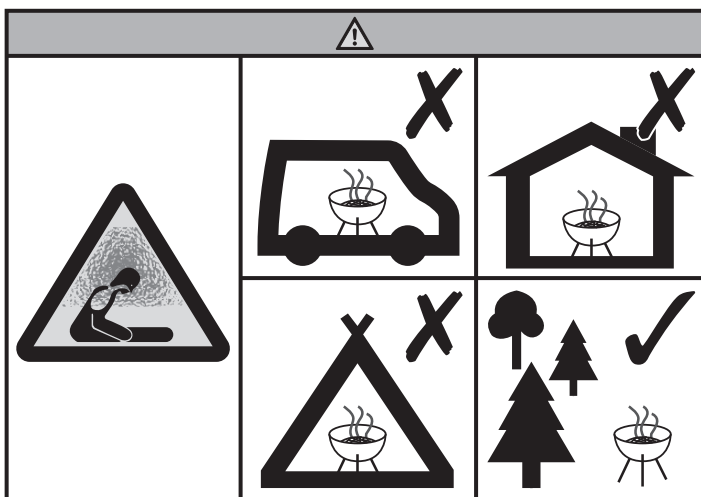
IMPORTANT: READ THESE INSTRUCTIONS FOR USE CAREFULLY SO AS TO FAMILIAR YOURSELF WITH THE APPLIANCE BEFORE CONNECTING IT TO ITS GAS BOTTLE. KEEP THESE INSTRUCTIONS FOR FUTURE REFERENCE.



WARNING: CONTAINS SMALL PARTS. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.



IMPORTANT: USE OUTDOORS ONLY.



Safety warnings



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.
- 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 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.
- Be careful when handling metal parts of a lit barbecue as there are likely to become hot.
- Keep children and pets at a safe distance from the unit when in use.
- Always protect your hands when handling anything near the cooking surface of the barbecue.



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.
- 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.

- For models with side burner, a flexible hose is normally included to connect the side burner to the main burners. Make sure during the assembly the routing of hose follows exactly as the way shown in the assembly steps.
- 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.

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.

Mounting the regulator on the gas cylinder

- This appliance has been supplied with a PROPANE REGULATOR (only use with Propane gas).
- This product is intended for use with LPG bottled gas only. (A regulator complying with standard EN16129 of 28 mbar must be used for Butane gas or 37 mbar for Propane gas).
- NEVER use an adjustable regulator with this product.

- 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.
- 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.

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 ½ water and ½ 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.
- 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 1.5 m.
- 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.



IMPORTANT: ALWAYS PROTECT YOUR HANDS WHEN HANDLING ANYTHING NEAR THE COOKING SURFACE OF THE APPLIANCE.

Unpack

- Check the pack and make sure you have all of the parts listed above.
- 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.

Technical and legal information

Country	GB	
EAN	5063022739636	
Reference (Model number)	GP54L9S5P10M11	
Nominal heat input	10 kW	
Nominal gas consumption	Propane	714 g/h
	Butane	727 g/h
Gas type	Propane	Propane
	Butane	Butane
Gas pressure	Propane	37 mbar
	Butane	28-30 mbar
Injector size	Main	0.76
	Side (if appl)	n/a
Injector marking	0.76	
Appliance category	I3+(28-30/37)	



2531-26 2531DP-0159

Guarantee

We take special care to select high quality materials and use manufacturing techniques that allow us to create products incorporating design and durability. This product has a manufacturer's guarantee of 2 years against manufacturing defects, from the date of purchase (if bought in store) or date of delivery (if bought online), at no additional cost for normal (non-professional or commercial) household use.

To make a claim under this guarantee, you must present your proof of purchase (such as a sales receipt, purchase invoice or other evidence admissible under applicable law), please keep your proof of purchase in a safe place. For this guarantee to apply, the product you purchased must be new, it will not apply to second hand or display products. Unless stated otherwise by applicable law, any replacement product issued under this guarantee will only be guaranteed until expiry of the original period guarantee period.

This guarantee covers product failures and malfunctions provided the product was used for the purpose for which it is intended and subject to installation, cleaning, care and maintenance in accordance with the information contained in these terms and conditions, in the user manual and standard practice, provided that standard practice does not conflict with the user manual.

This guarantee does not cover defects and damage caused by normal wear and tear or damage that could be the result of improper use, faulty installation or assembly, neglect, accident, misuse, or modification of the product. Unless stated otherwise by applicable law, this guarantee will not cover, in any case, ancillary costs (shipping, movement, costs of uninstalling and reinstalling, labour etc), or direct and indirect damage.

If the product is defective, we will, within a reasonable time, replace, refund or provide spare parts.

Rights under this guarantee are enforceable in the country in which you purchased this product. Guarantee related queries should be addressed to the store you purchased this product from.

The guarantee is in addition to and does not affect your statutory rights.

IMPORTANT, RETAIN FOR FUTURE REFERENCE: READ CAREFULLY

FR

Avant de commencer

Consulter la notice avant l'utilisation.



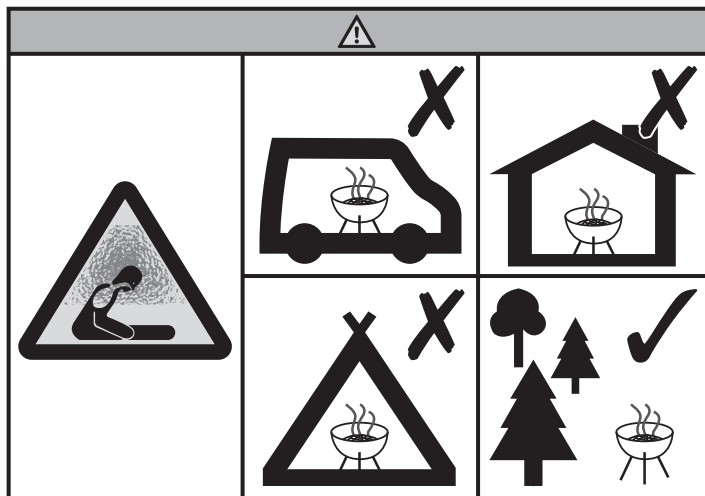
IMPORTANT : LISEZ ATTENTIVEMENT CE MANUEL D'UTILISATION AFIN DE VOUS FAMILIARISER AVEC L'APPAREIL AVANT DE LE RACCORDER À SA BOUTEILLE DE GAZ. VEUILLEZ CONSERVER LE PRÉSENT MANUEL D'UTILISATION AFIN DE POUVOIR VOUS Y RÉFÉRER ULTÉRIEUREMENT.



AVERTISSEMENT: CONTIENT DE PETITES PIÈCES. TENIR HORS DE PORTÉE DES JEUNES ENFANTS.



IMPORTANT : A N'UTILISER QU'À L'EXTÉRIEUR DES LOCAUX.



Avertissements de sécurité



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.
- Si vous devez remplacer la bouteille de gaz, assurez-vous tout d'abord que l'appareil est arrêté et qu'aucune source d'ignition (cigarette, flamme nue, étincelle, etc.) ne se trouve à proximité.
- 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 ENTRAÎNER DES BLESSURES SÉRIEUSES 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. ÉLOIGNER LES JEUNES ENFANTS.

- NE PAS déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer 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.
- Lorsque vous ouvrez le couvercle (s'il est présent), prenez garde à ne pas vous faire brûler par la vapeur.
- Manipuler avec précaution les parties métalliques d'un barbecue allumé, car elles risquent de chauffer.
- Tenez les enfants et les animaux domestiques à une distance de sécurité pendant l'utilisation de l'appareil.
- Toujours protéger vos mains lors de la manipulation de tout objet à proximité de la surface de cuisson du barbecue.



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 pour 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 et appelez les pompiers. NE PRENEZ PAS DE RISQUES !
- Assurez-vous qu'aucun aérosol n'est employé à proximité de cet appareil lors de son utilisation.
- Quand vous entreposez l'appareil ou la bouteille de gaz, assurez-vous qu'ils sont éloignés de tout liquide ou matériau inflammable.
- 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.
- 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.



IMPORTANT: MALGRÉ TOUT LE SOIN APPORTÉ DANS LA FABRICATION DE CE PRODUIT, IL CONVIENT D'OPÉRER AVEC PRÉCAUTION À CAUSE DE LA PRÉSENCE POSSIBLE D'ARÊTES COUPANTES.

- Pour les modèles possédant un brûleur latéral, le tube d'alimentation de gaz est normalement inclus pour connecter le brûleur latéral aux brûleurs principaux. Assurez-vous pendant l'assemblage de bien respecter le cheminement du tuyau comme indiqué sur les schémas d'assemblage.
- NE PAS SERRER EXCESSIVEMENT ; NE PAS UTILISER DE RUBAN TEFLON OU DE LIQUIDES D'ÉTANCHEITE 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.

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 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.
- Les bouteilles de butane peuvent être utilisées l'été mais ne doivent pas être utilisées par basses températures.
- Vérifiez que le tuyau de gaz n'est soumis à aucune torsion ni tension. Le tuyau doit être déployé librement sans être tordu, plié ou entortillé, afin de permettre le libre écoulement du gaz. Hormis le point de raccordement, le tuyau ne doit toucher aucune des pièces chaudes de l'appareil.
- 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.

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.
- Avant d'utiliser le tuyau, examinez-le pour vous assurer qu'il ne présente ni entailles, ni fissures, ni signes d'usure excessive.
- 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.
- 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 FLAMBEES 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.



IMPORTANT : VEILLEZ À TOUJOURS PROTÉGER VOS MAINS POUR MANIPULER TOUT OBJET PROCHE DE LA SURFACE DE CUISSON DE L'APPAREIL.

Déballage

- Assurez-vous que toutes les pièces répertoriées ci-avant sont présentes.

- Il est recommandé de couper et déplier le carton sur le sol de manière à l'utiliser comme surface de protection pendant l'assemblage.
- Une fois prêt, assurez-vous d'avoir les outils adéquats à portée de main, suffisamment d'espace et une surface propre et sèche pour l'assemblage.
- Avant le montage, retirez de l'intérieur du corps du produit toutes les pièces emballées. Assurez-vous d'éliminer en toute sécurité les matériaux d'emballage et les sacs en plastique.



IMPORTANT : DÉTACHEZ TOUTES LES PELLICULES DE PROTECTION DES PIÈCES EN INOX LORS DE L'ASSEMBLAGE ET AVANT D'UTILISER L'APPAREIL.

Garantie

Nous veillons tout particulièrement à sélectionner des matériaux de haute qualité et à utiliser des techniques de fabrication qui nous permettent de créer des produits à la fois design et durables. Ce produit bénéficie d'une garantie fabricant de 2 ans couvrant les défauts de fabrication à compter de la date d'achat (en cas d'achat en magasin) ou de la date de livraison (en cas d'achat sur Internet), sans coût supplémentaire pour une utilisation domestique normale (non commerciale ni professionnelle).

Pour déposer une réclamation au titre de cette garantie, vous devez présenter votre preuve d'achat (ticket de caisse, facture d'achat ou toute autre preuve recevable en vertu de la loi en vigueur). Conservez votre preuve d'achat dans un endroit sûr. Pour que cette garantie soit applicable, le produit que vous avez acheté doit être neuf. La garantie ne s'applique pas aux produits d'occasion ou aux modèles d'exposition. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, tout produit de remplacement fourni au titre de la présente garantie ne sera garanti que jusqu'à expiration de la période de garantie initiale.

Cette garantie couvre les défaillances et dysfonctionnements du produit, sous réserve que le produit ait été utilisé conformément à l'usage pour lequel il a été conçu, qu'il ait été installé, nettoyé et entretenu conformément aux informations contenues dans les présentes conditions générales ainsi que dans le manuel d'utilisation, et conformément à la pratique, sous réserve que celles-ci n'aillent pas à l'encontre du manuel d'utilisation.

Cette garantie ne couvre pas les défauts et dommages causés par l'usure normale ni les dommages pouvant résulter d'une utilisation non conforme, d'une installation ou d'un assemblage défectueux, ou d'une négligence, d'un accident, d'une mauvaise utilisation ou d'une modification du produit. Sauf indication contraire prévue par la loi en vigueur, cette garantie ne couvre en aucun cas les coûts accessoires (expédition, transport, frais de désinstallation et réinstallation, main d'œuvre, etc.), ni les dommages directs et indirects.

Si le produit est défectueux, nous nous engageons, dans un délai raisonnable, à remplacer, rembourser ou fournir les pièces de rechange.

Cette garantie est valable dans le pays où vous avez acheté ce produit. Toute demande au titre de la garantie doit être adressée au magasin où vous avez acheté ce produit.

Cette garantie s'ajoute à vos droits au titre de la loi, sans les affecter.

Si vous avez acheté ce produit en France, en plus de cette garantie commerciale, le vendeur reste tenu de respecter la garantie légale de conformité prévue par les articles L217-4 à L217-14 du Code de la consommation et aux articles qui concernent les vices cachés de la chose vendue dans les conditions prévues aux articles 1641 à 1648 et 2232 du Code civil. Le distributeur auprès duquel vous avez acheté ce produit répond de tout défaut de conformité ou vice caché du produit, conformément aux présentes dispositions.

En vertu de l'article L217-16 du Code de la consommation, lorsque l'acheteur demande au vendeur, pendant la durée de la garantie commerciale qui lui a été consentie lors de l'acquisition ou de la réparation d'un bien meuble, une remise en état couverte par la garantie, toute période d'immobilisation d'au moins sept jours vient s'ajouter à la durée de la garantie qui reste à courir. Cette période court à compter de la demande d'intervention de l'acheteur ou de la mise à disposition pour réparation du bien en cause, si cette mise à disposition est postérieure à la demande d'intervention. Garantie légale de conformité (extrait du Code de la consommation) : Article L217-4 du Code de la consommation - Le vendeur doit livrer un bien conforme au contrat et répond des défauts de conformité existant lors de la livraison. Il répond également des défauts de conformité résultant de l'emballage, des instructions de montage ou de l'installation lorsque celle-ci a été mise à sa charge par le contrat ou a été réalisée sous sa

responsabilité. Article L217-5 du Code de la consommation - Le bien est conforme au contrat : 1. S'il est adapté à l'objectif généralement prévu pour des biens similaires et, le cas échéant : s'il correspond à la description donnée par le vendeur et possède les qualités présentées par le vendeur à l'acheteur sous forme d'échantillon ou de modèle ; s'il présente des qualités que l'acheteur peut légitimement attendre au regard des déclarations publiques faites par le vendeur, par le fabricant ou par son représentant, notamment dans la publicité ou l'étiquetage ; 2. Ou s'il présente les caractéristiques définies d'un commun accord par les parties ou est propre à tout usage spécial recherché par l'acheteur, porté à la connaissance du vendeur et que ce dernier a accepté. Article L217-12 du Code de la consommation - Toute réclamation suite à un défaut de conformité est limitée à deux ans à compter de la livraison du bien. Garantie légale sur les vices cachés (extrait du Code de la consommation) : Article 1641 du Code civil - Le vendeur est tenu de la garantie en cas de défauts cachés de la chose vendue qui la rendent impropre à l'usage auquel on la destine, ou qui diminuent tellement cet usage que l'acheteur ne l'aurait pas acquise, ou n'en aurait donné qu'un moindre prix, s'il les avait connus. Article 1648 du Code civil (alinéa 1) - Toute réclamation résultant de vices cachés doit être faite par l'acheteur dans un délai de deux ans à compter de la découverte du vice.

IMPORTANT - A CONSERVER POUR CONSULTATION ULTERIEURE : A LIRE ATTENTIVEMENT

PL

Przed rozpoczęciem użytkowania

Przeczytaj instrukcję przed użyciem urządzenia.



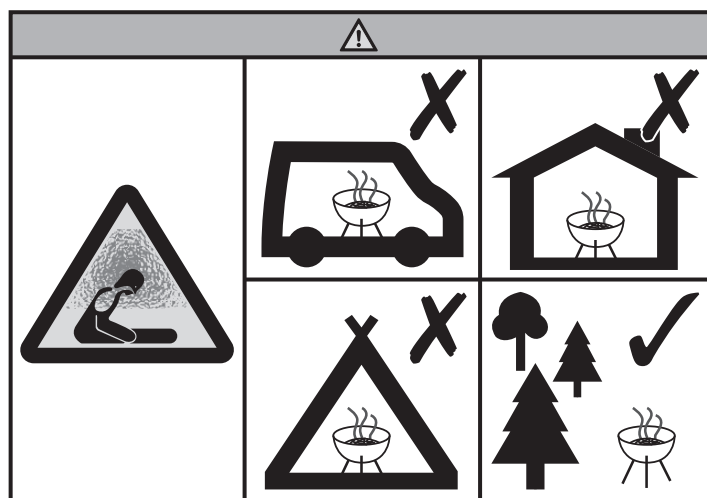
WAŻNE: PRZED PRZYŁĄCZENIEM URZĄDZENIA DO BUTLI Z GAZEM NALEŻY UWAŻNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INSTRUKCJE. INSTRUKCJE NALEŻY ZACHOWAĆ DO PONOWNEGO WYKORZYSTANIA W PRZYSZŁOŚCI.



OSTRZEŻENIE: PRZECHOWYWAĆ Z DALĄ OD MAŁYCH DZIECI, ZE WZGLĘDU NA MAŁE CZĘŚCI.



WAŻNE: STOSOWAĆ TYLKO NA WOLNEJ PRZESTRZENI.



Ostrzeżenia dotyczące bezpieczeństwa



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.
- W przypadku konieczności wymiany butli gazowej, przed przystąpieniem do dalszych czynności upewnij się, że urządzenie jest wyłączone i że w pobliżu nie ma źródeł zapłonu (papierosy, otwarty ogień, iskry, itp.).
- Przeprowadzaj test na ulatnianie się gazu - co roku, po rozmontowaniu, po wymianie części, po usunięciu lub wymianie butli gazowej. NIESPRAWDZENIE I NIEPRZEPROWADZENIE TESTU NA ULATNIANIE SIĘ GAZU MOŻE SPOWODOWAĆ POWAŻNY URAZ CIAŁA ORAZ USZKODZIĆ URZĄDZENIE.
- Zawsze wymieniaj zużyte części - nie używaj grilla jeśli ulatnia 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 DALĄ OD URZĄDZENIA.

- Nie przesuwaj urządzenia w trakcie jego działania.
- Po użyciu należy zakręcić 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 ściereczki, trzymając za środek uchwytu.
- Uważaj podczas otwierania osłony, (jeśli występuje) aby nie oparzyć się gorącą parą.
- Podczas obchodzenia się z metalowymi częściami rozpalonego produktu zachowywać ostrożność, ponieważ mogą być gorące.
- Podczas pracy trzymaj dzieci i zwierzęta domowe z dala od urządzenia.
- Zawsze chronić dłonie podczas wykonywania wszelkich czynności w pobliżu powierzchni do grillowania.



WAŻNE: NIE BLOKUJ OTWORÓW WENTYLACYJNYCH GRILLA.

- NIE pozwól, aby na lub w grillu gromadziły się resztki tłuszczu lub jedzenia - RYZYKO POŻARU.
- Nigdy nie przeładuj grilla jedzeniem - rozłóż je równo na powierzchni grilla, zapewniając palnikom odpowiednią cyrkulację powietrza.
- Jeśli poczujesz gaz, wyłącz urządzenie, zgaś płomień i otwórz pokrywę (jeśli występuje). Jeśli wciąż czuć gaz natychmiast skontaktuj się z dostawcą butli gazowej.
- W razie niekontrolowanego wybuchu pożaru, natychmiast odłącz butlę 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 z dala od łatwopalnych materiałów lub cieczy.
- Butla gazowa nie może być przechowywana w pobliżu tego ani żadnego innego urządzenia.
- Nigdy nie przechowuj butli gazowych w pomieszczeniach.
- Butle gazowe nie mogą być przechowywane lub używane na leżąco.
- Nie wolno zmieniać konstrukcji urządzenia. Jakikolwiek 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: CHOĆ PODCZAS PRODUKCJI URZĄDZENIA DOŁOŻONO WSZELKIEJ STARANNOŚCI, PODCZAS MONTAŻU NALEŻY UWAŻAĆ NA MOŻLIWE OSTRE KRAWĘDZIE.

- Dla modeli z palnikiem bocznym, przewód elastyczny jest zwykle dołączony, aby połączyć palnik boczny z palnikami głównymi. Upewnij się w trakcie montażu, że przewody będą przebiegały w sposób pokazany w instrukcji montażu.
- **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.

Montaż reduktora na butli gazowej

- Produkt ten jest przeznaczony do użycia wyłącznie z gazem z butli LPG. (Konieczne jest zastosowanie reduktora zgodnego ze standardem EN16129 — 37 mbar w przypadku stosowania butanu oraz 37 mbar dla propanu.)
- **NIGDY** nie używaj regulowanego reduktora wraz z urządzeniem.
- Do łączenia urządzenia z regulatorem lub butlą gazową używać wyłącznie węża elastycznego zgodnego z normą EN16436-1.
- Minimalny rozmiar butli: 3 kg.
- Sprawdź czy wąż gazowy nie jest skręcony lub napięty. Wąż powinien swobodnie zwisać; nie może być skręcony, zgięty lub zapętlony, gdyż mogłoby to utrudniać przepływ gazu. Oprócz miejsca połączeniowego, żadna część węża nie może dotykać gorących części grilla.

Test na ulatnianie się gazu



WAŻNE: PRZEPROWADŹ TEST PRZED UŻYCIEM, W MIEJSCU Z DOBRĄ WENTYLACJĄ.

- **NIGDY NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNIĄ DO PRZEPROWADZENIA TESTU. NIE WŁĄCZAJ GRILLA PODCZAS PRZEPROWADZANIA TESTU.**
- Upewnij się, że wszystkie pokręta grilla znajdują się na pozycji off (wyłączony).
- Podłącz butlę gazową do grilla, jak opisano w poprzednim rozdziale.
- Otwórz zawór regulujący butli gazowej.
- Sprawdź, czy gaz się ulatnia poprzez rozproszanie roztworu złożonego z 1/2 wody i 1/2 mydła (środku do zmywania naczyń) na wszystkich złączeniach gazowych, złączeniach węża, złączeniach regulatora oraz zacisku węża.
- **OBSERWUJ** - jeśli nad którąkolwiek częścią złączeń utworzą się bąbelki, ulatnia się stamtąd gaz.
- Po zakończeniu testu wytrzyj roztwór ze wszystkich złączeń.
- Wyłącz dopływ gazu i dokręć wszystkie złącza.
- Przed użyciem zawsze sprawdzaj wąż pod kątem nacięć, pęknięć lub zużycia.
- Jeśli wąż jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na wąż odpowiedni do użytkowania z LPG i spełniać narodowe standardy w kraju użytkowania. Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.
- 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 POŻYWIENIA 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 ustawione na pozycję low (niska temperatura).



WAŻNE: CHROŃ RĘCE PODCZAS ROBIENIA CZEGOKOLWIEK W POBLIŻU POWIERZCHNI PRZEZNACZONEJ DO GRILLOWANIA.

Rozpakować

- Sprawdź opakowanie i upewnij się, że zawiera ono wszystkie części wyszczególnione powyżej.
- Po otwarciu opakowania zalecamy rozłożenie go na podłodze w celu ochrony powierzchni na czas montażu.
- Przed rozpoczęciem montażu upewnij się, że posiadasz odpowiednie narzędzia, dużo miejsca oraz czystą i suchą przestrzeń.
- Przed rozpoczęciem montażu wyjmij z grilla opakowane części włożone tam na czas transportu. Upewnij się, że wszystkie elementy opakowania oraz plastikowe torebki zostaną zutylozowane w odpowiedni sposób.



WAŻNE: PRZED ROZPOCZĘCIEM MONTAŻU ORAZ PRZED UŻYCIEM GRILLA ZDEJMIJ WARSTWĘ OCHRONNĄ Z CZĘŚCI ZE STALI NIERDZEWNEJ.

Gwarancja

Przykładamy szczególną wagę do tego, aby wybierać materiały wysokiej jakości i stosować techniki produkcyjne, które umożliwiają tworzenie wytrzymałych, a zarazem atrakcyjnych produktów. Ten produkt ma gwarancję producenta na 2 lat, która obejmuje wady produkcyjne, począwszy od daty zakupu (zakup w sklepie) lub dostawy (zakup przez Internet) bez dodatkowych kosztów w przypadku normalnego (nieprofesjonalnego lub niekomercyjnego) użytku domowego.

Aby dokonać zgłoszenia reklamacyjnego, należy przedstawić dowód zakupu (np. paragon, fakturę lub inny dowód na mocy obowiązujących przepisów prawa). Dowód zakupu należy przechowywać w bezpiecznym miejscu. Gwarancja obejmuje produkty nowe; nie obejmuje produktów używanych lub z ekspozycji. Produkt zamienny objęty niniejszą gwarancją będzie nią objęty aż do wygaśnięcia okresu obowiązywania gwarancji oryginalnego produktu, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Niniejsza gwarancja obejmuje wady i uszkodzenia produktu, pod warunkiem że produkt był używany zgodnie z przeznaczeniem oraz zamontowany, czyszczony i konserwowany zgodnie z informacjami zawartymi powyżej oraz w instrukcji obsługi, a także ze standardowymi praktykami (jeśli te praktyki nie są sprzeczne z instrukcją użytkownika).

Niniejsza gwarancja nie obejmuje wad ani uszkodzeń wynikających z normalnego zużycia lub uszkodzeń będących skutkiem niewłaściwego używania, montażu lub złożenia, a także zaniedbania, wypadku i modyfikacji produktu. Gwarancja nie obejmuje w żadnym wypadku dodatkowych kosztów (transportu, przenoszenia, montażu i demontażu, robocizny itd.) ani strat bezpośrednich lub pośrednich, chyba że określono inaczej w obowiązujących przepisach prawa.

Jeśli produkt jest wadliwy, we właściwym czasie wymienimy, dokonamy zwrotu pieniędzy lub zapewnimy części zamienne.

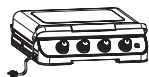
Prawa wynikające z tej gwarancji obowiązują w kraju, w którym zakupiono produkt. Zapytania dotyczące gwarancji powinno się kierować do sklepu, w którym zakupiono produkt.

Niniejsza gwarancja jest dokumentem dodatkowym, który nie ma wpływu na ustawowe prawa konsumenta.

Jeśli produkt zakupiono w Polsce, niniejsza gwarancja nie wyklucza, nie ogranicza ani nie zawiesza uprawnień wynikających z przepisów prawa dotyczących gwarancji na wady zakupionego towaru.

WAŻNE - NALEŻY DOKŁADNIE PRZECZYTAĆ NINIEJSZE INFORMACJE I ZACHOWAĆ

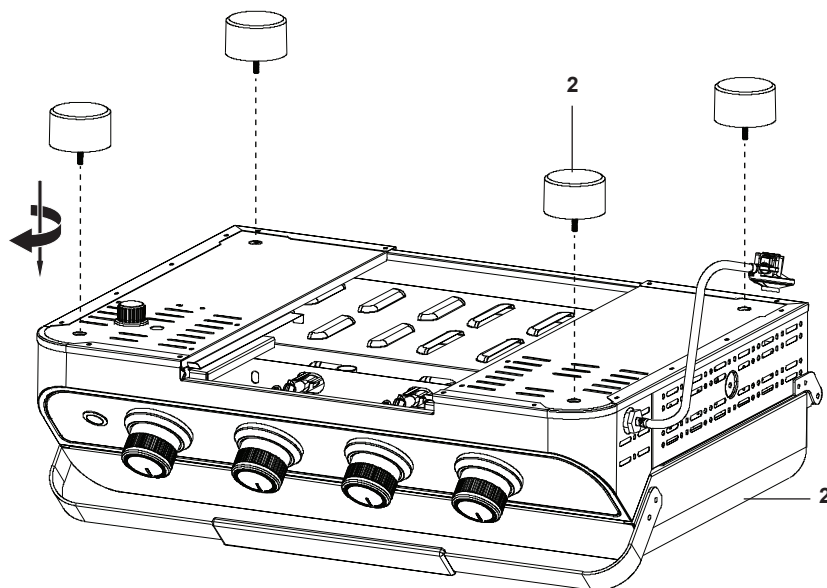
01



01. x1



02. x4

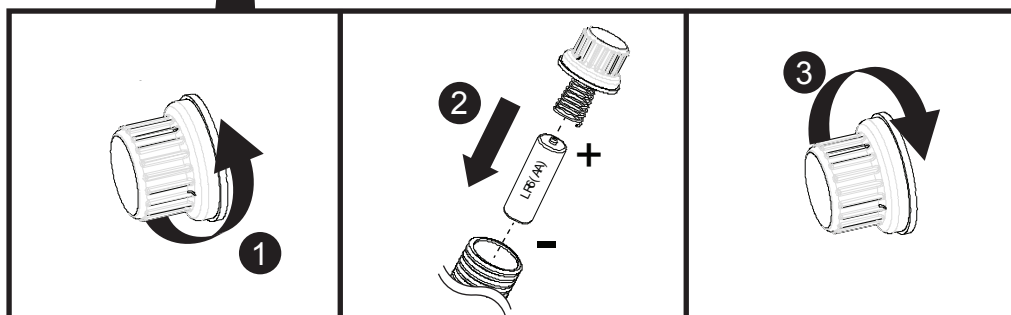
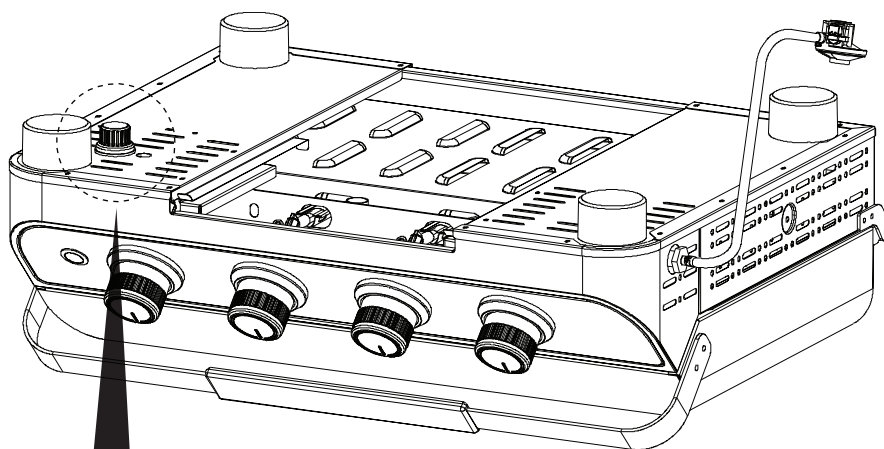


02

EN Not included: Battery (1 x AA 1.5 V)

FR Non inclus: pile (1 x AA 1.5 V)

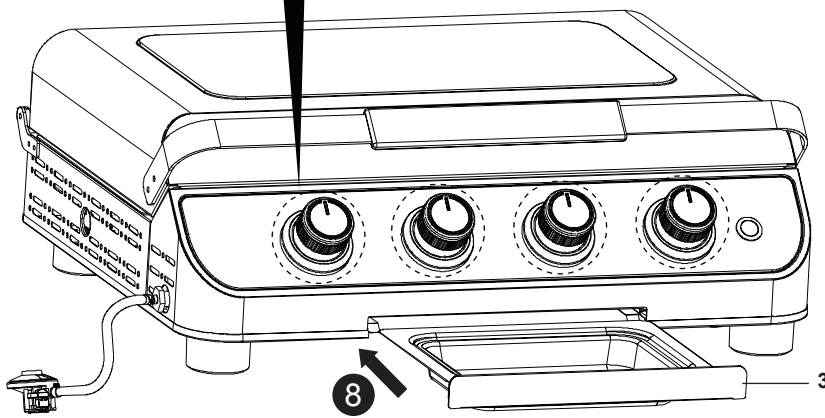
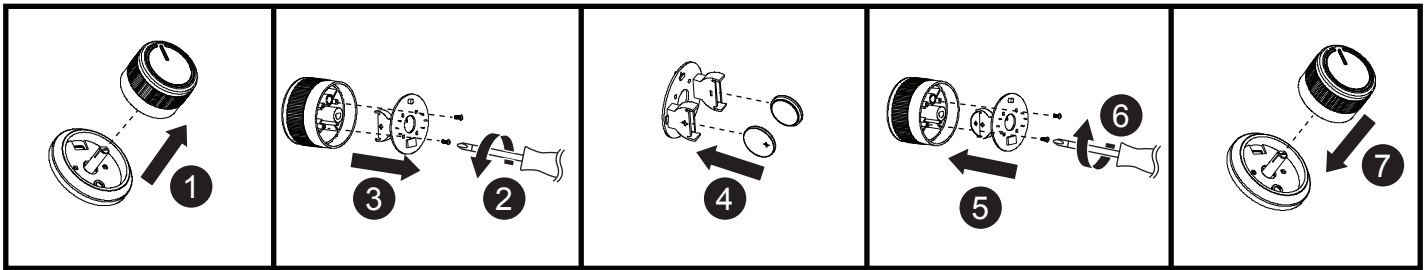
PL Brak w zestawie: bateria (1 x AA 1.5 V)



03



03. x1

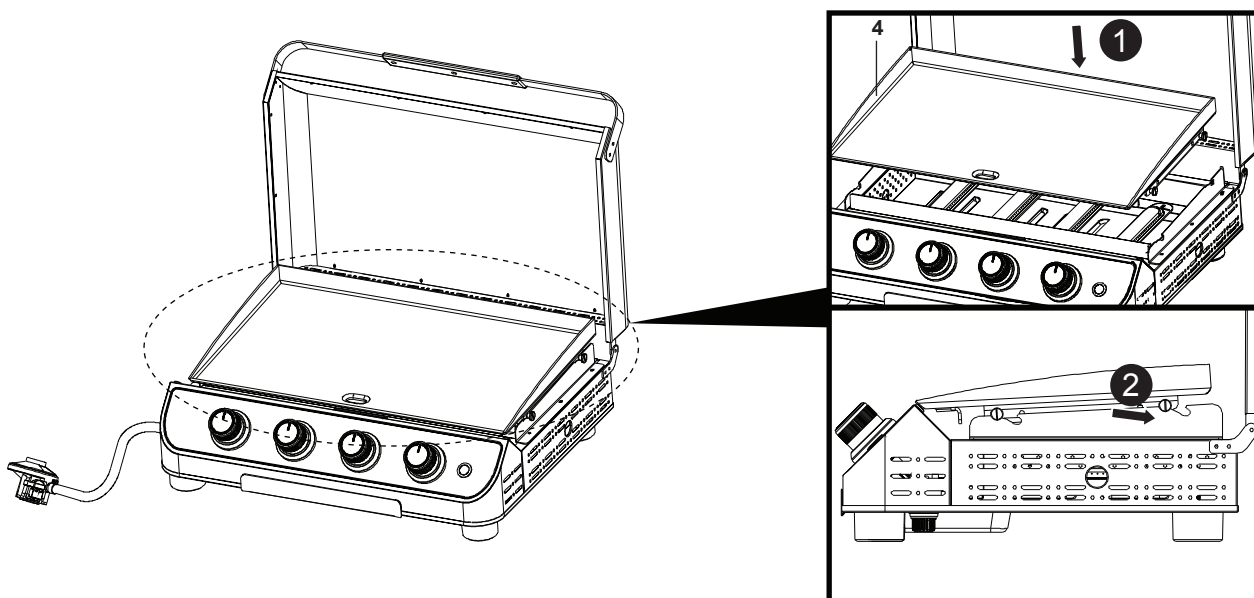


EN Not included: Battery (8x CR2032 3 V)
FR Non inclus: pile (8x CR2032 3 V)
PL Brak w zestawie: bateria (8x CR2032 3 V)

04

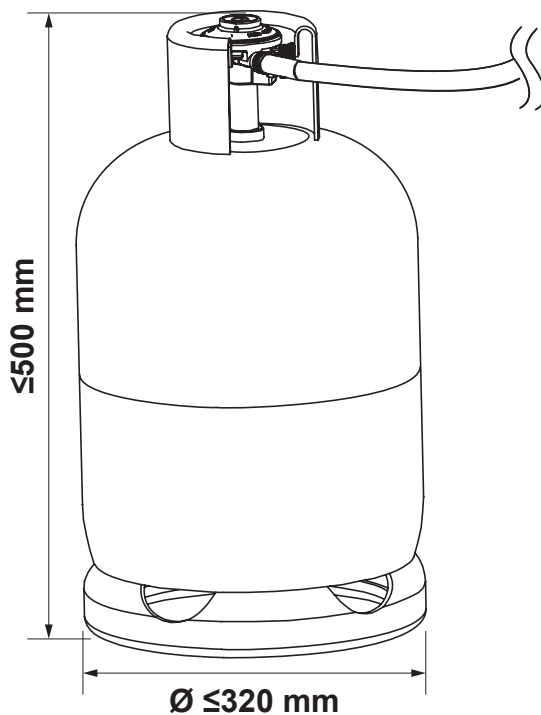


04. x1



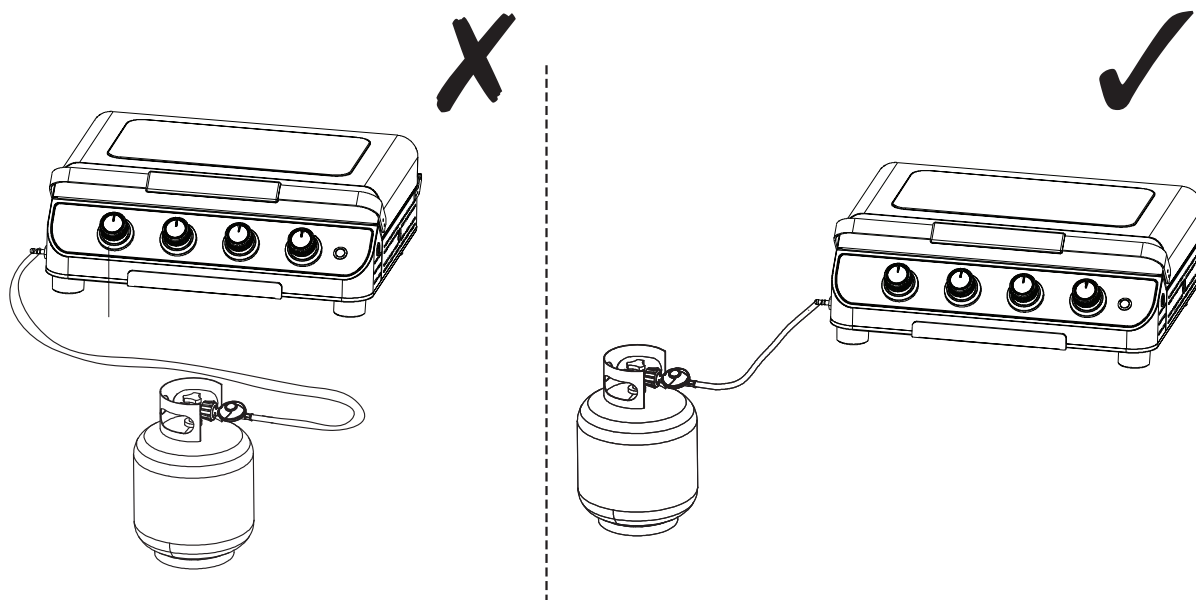
EN
Before you start

01

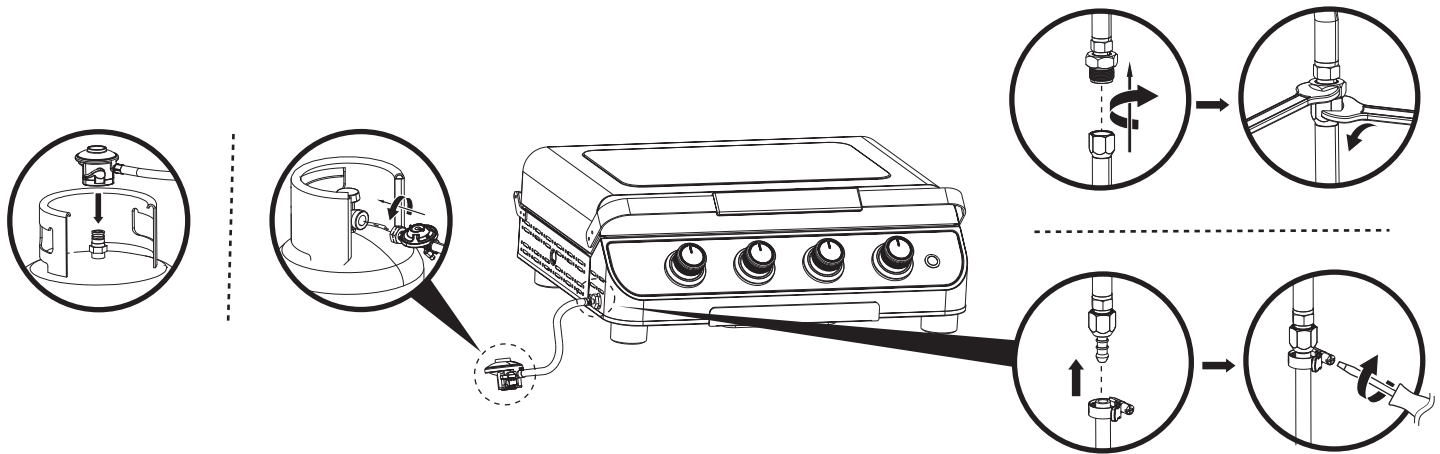


1. This appliance has been supplied with a PROPANE REGULATOR (only use with Propane gas).
2. This product is intended for use with LPG bottled gas only. (A regulator complying with standard EN16129 of 28 mbar must be used for Butane gas or 37 mbar for Propane gas.)
3. NEVER use an adjustable regulator with this product.

02



03



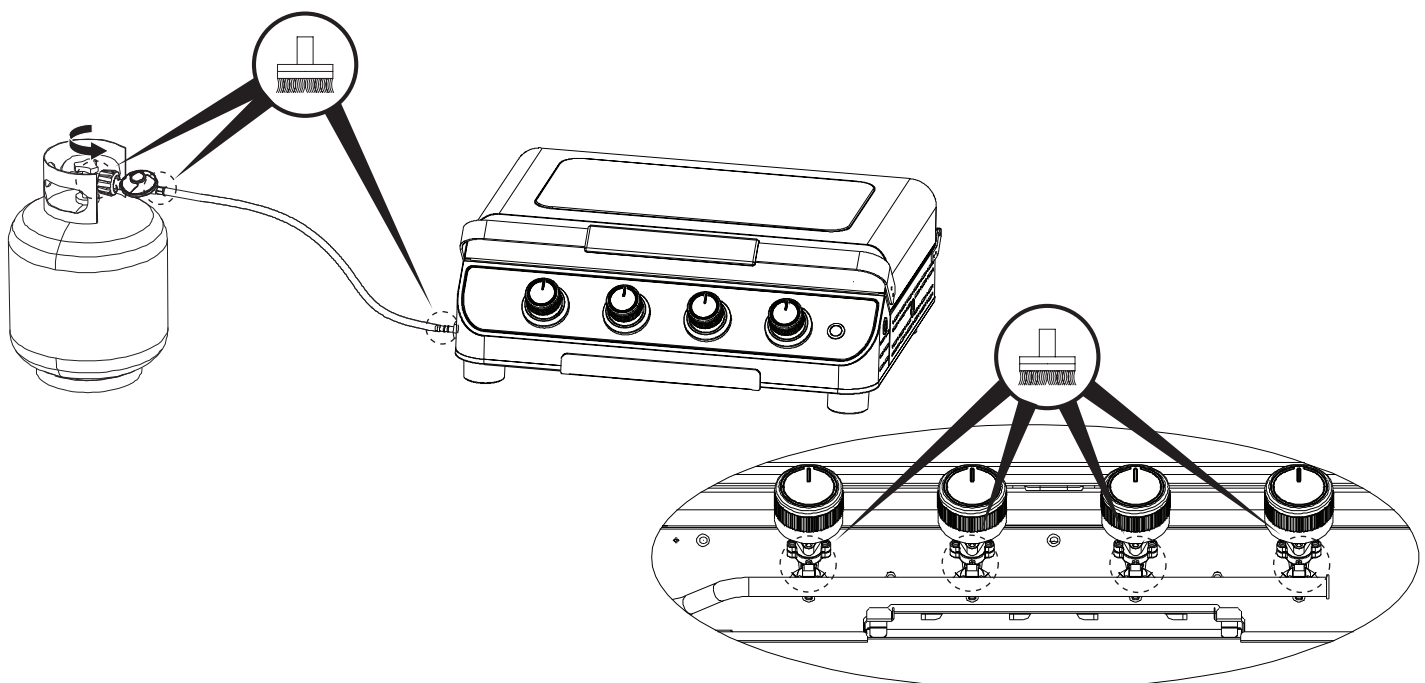
04

Leak Testing



IMPORTANT: PERFORM THE LEAK TEST BEFORE USE IN A WELL-VENTILATED AREA.

1. NEVER USE AN OPEN / NAKED FLAME TO TEST FOR LEAKS AT ANYTIME, DO NOT IGNITE THE APPLIANCE DURING THE LEAK TESTING.
2. Confirm all the control knobs are in the off position.
3. Correctly connect the gas cylinder to the appliance as in the previous section.
4. Open the control valve of gas cylinder.
5. 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.
6. OBSERVE: if bubbles form over any part of the joints there is a leak.
7. Always wipe the mixed solution from all connections after leak testing.
8. Turn off the gas and tighten all joints.
9. Repeat test. If bubbles form again, do not use the appliance. Please contact your local dealer for assistance.
10. Leak test annually and whenever the gas bottle is removed or replaced.



Before each use



IMPORTANT: PERFORM THE LEAK TEST BEFORE USE IN A WELL-VENTILATED AREA.



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).

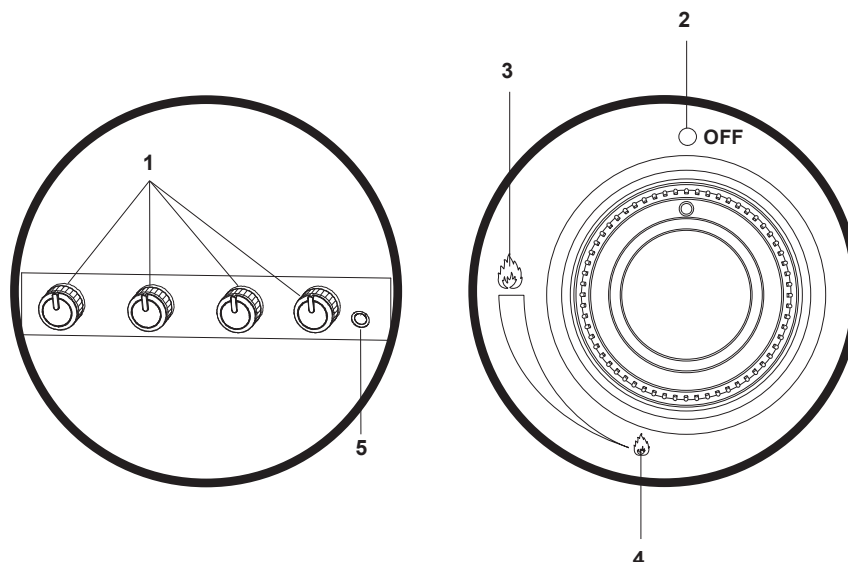
- To reduce the risk of under cooked meat cut open to ensure it is cooked all the way through internally.



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.

The control panel



1. Control Knobs
5. Igniter

2. Off position
3. High position
4. Low position

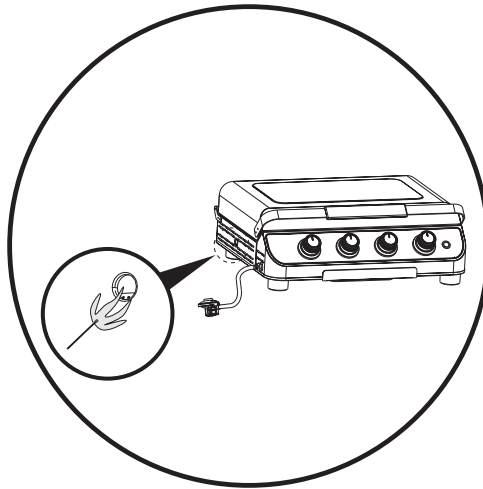
Lighting the appliance

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 control knob to the high position. Keep press the ignition button until the 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. After ignition, the burners should be burned at the high position for 5-10 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. After ignition, the burners should be burned at the high position for 5-10 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.

After each use

End of cooking session

- 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 and bolts, etc. on the appliance.

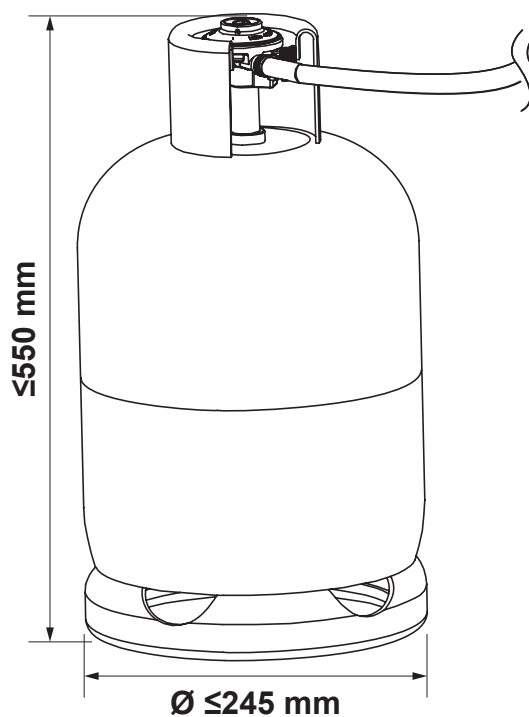
Turning off your appliance

- 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.

Troubleshooting

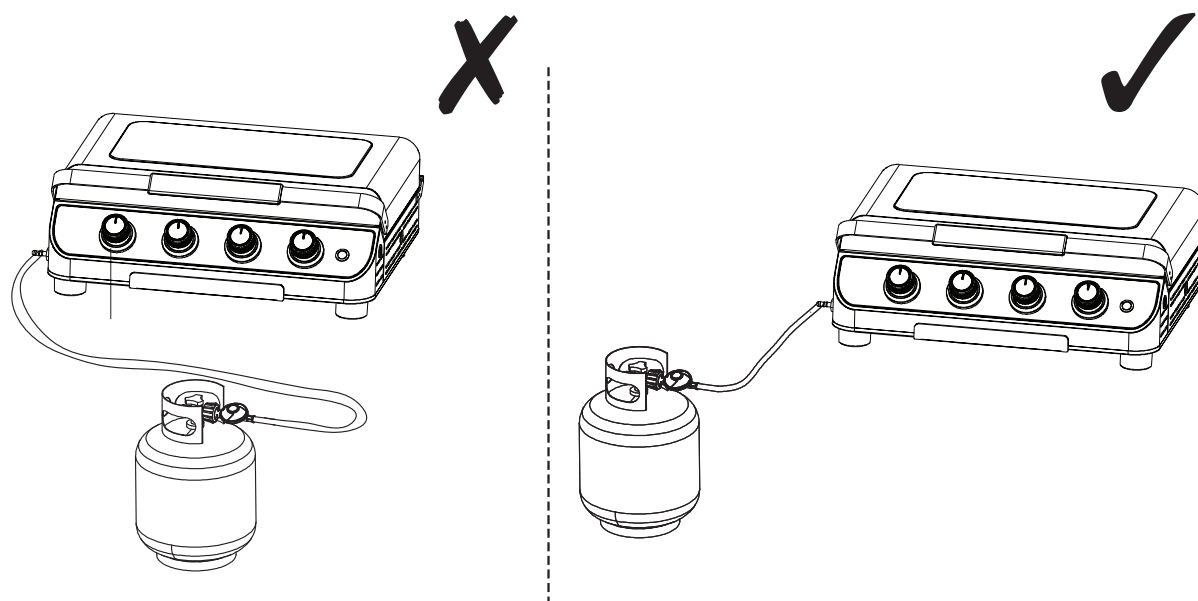
Problem	Possible Cause	Solution
Burner will not light using the ignition system	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Electrode wire is loose or disconnected on electrode or ignition unit	Reconnect wire
	Electrode or wire is damaged	Change electrode and wire
	Faulty pushbutton ignitor (for models with push button ignition)	Change ignitor
	Ignitor battery has run out (for models with electronic ignition)	Change battery (AAA type)
Burner will not light with a match	LP gas cylinder is empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replace
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
Low flame or flashback (fire in burner tube— a hissing or roaring noise may be heard)	LP gas cylinder too small	Use larger cylinder
	Obstructions in burner	Clean burner
	Obstructions in gas jets or gas hose	Clean jets and gas hose
	Windy conditions	Use unit in a more sheltered position
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Replace gas valve

01

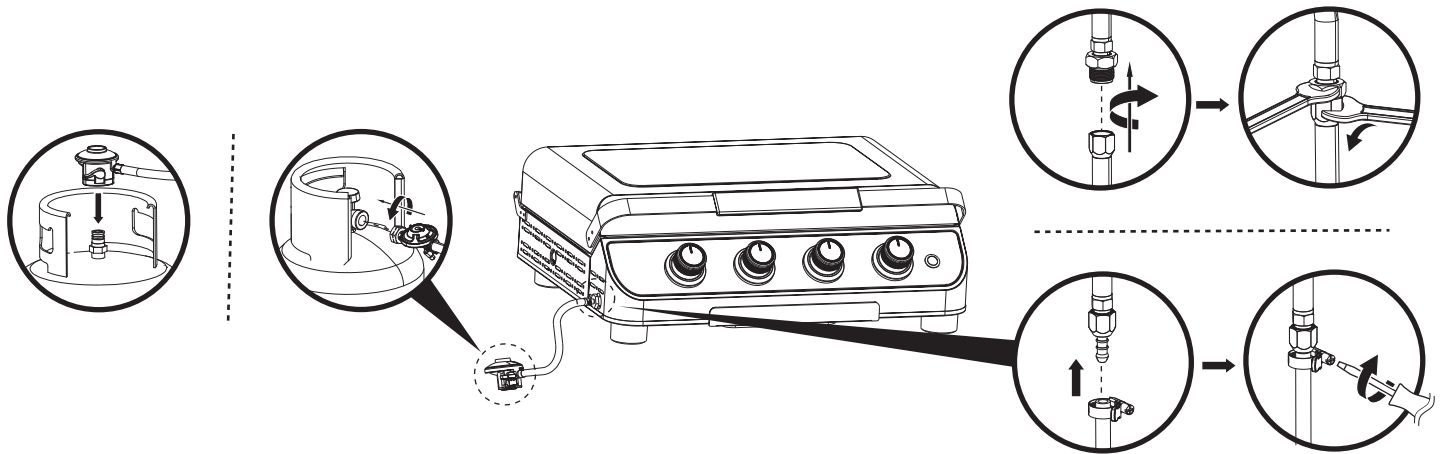


1. Les bouteilles de propane sont recommandées pour une utilisation toute l'année, même en hiver.
2. Ce produit est prévu pour être utilisé avec du gaz en bouteille GPL exclusivement. (Un détendeur conforme à la norme EN16129 de 28 mbar doit être utilisé pour le gaz butane ou de 37 mbar pour le gaz propane.)
3. Ne jamais utiliser de détendeur réglable avec ce produit.

02



03



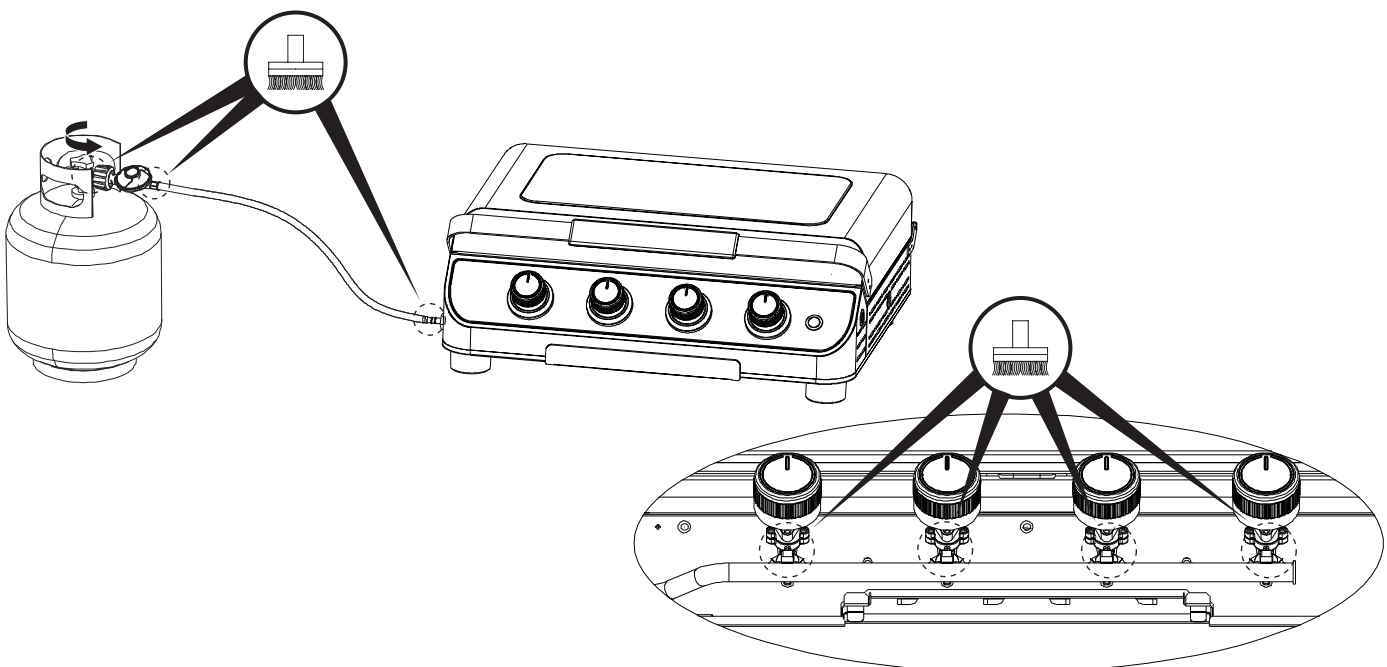
04

Le test de fuite



IMPORTANT: PROCÉDEZ AU TEST DE DÉTECTION DES FUITES DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ AVANT TOUTE UTILISATION.

1. NE JAMAIS UTILISER UNE FLAMME NUE POUR DETECTER LES FUITES DE GAZ. NE PAS ALLUMER L'APPAREIL PENDANT LE TEST.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande de l'appareil sont sur la position "OFF".
3. Raccordez correctement la bouteille de gaz à l'appareil comme dans la section précédente.
4. Ouvrez la vanne de la bouteille de gaz.
5. 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.
6. OBSERVEZ : si des bulles apparaissent n'importe où sur les raccords, cela indique une fuite.
7. Après le test de détection des fuites, essuyez toujours tous les raccords.
8. Coupez l'alimentation en gaz et resserrez tous les raccords.
9. 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.
10. Effectuez le test de détection des fuites tous les ans et chaque fois que la bouteille de gaz est retirée ou remplacée.



Avant chaque utilisation



IMPORTANT: PROCÉDEZ AU TEST DE DÉTECTION DES FUITES DANS UN ESPACE BIEN VENTILÉ AVANT TOUTE UTILISATION.



IMPORTANT: LE COUVERCLE DOIT ÊTRE OUVERT AU COURS DU PRÉCHAUFFAGE.

- Avant toute utilisation et pour éviter que les aliments n'attachent à la grille de cuisson, utilisez une brosse à long manche pour appliquer un léger film d'huile végétale ou de cuisson.

REMARQUE : Suite à la première cuisson, la couleur de la peinture est susceptible de s'altérer légèrement. Il s'agit d'un effet normal et prévisible.

Informations sur la cuisson des aliments

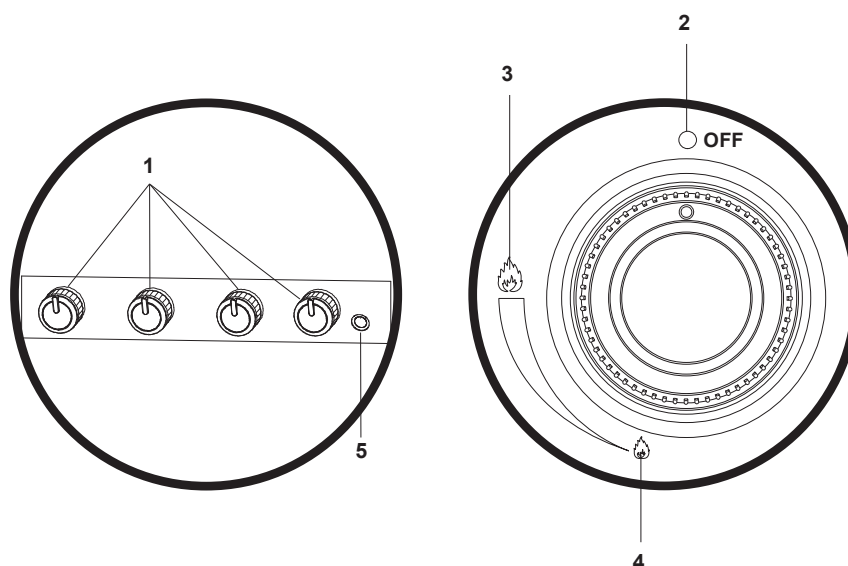
- Veuillez lire et suivre ces recommandations lors de l'utilisation du barbecue pour la cuisson d'aliments.
- Lavez-vous TOUJOURS les mains avant ou après avoir manipulé de la viande crue et avant de manger.
- Tenez TOUJOURS la viande crue à distance de la viande cuite et des autres aliments.
- Avant la cuisson, assurez-vous que les grilles de cuisson et les accessoires du barbecue sont propres et exempts de résidus de nourriture.
- N'utilisez PAS les mêmes ustensiles pour manipuler les aliments crus et cuits.
- Assurez-vous que toutes les pièces de viande sont bien cuites avant de les manger.



ATTENTION: MANGER DE LA VIANDE CRUE OU À PEINE CUITE PEUT CAUSER DES EMPOISONNEMENTS ALIMENTAIRES (P. EX. LES SOUCHES DE BACTÉRIES COMME E.COLI).

- Pour réduire les risques liés à une viande qui n'a pas été suffisamment cuite, coupez le morceau de viande au milieu pour vérifier qu'il est cuit à cœur.
- La précuisson des pièces de viande de plus grande taille ou des rôtis est recommandée avant la cuisson sur le barbecue.
- Après utilisation de votre barbecue, nettoyez toujours les grilles de cuisson et les ustensiles utilisés.

Le panneau de contrôle



1. Boutons de commande
5. Allumeur

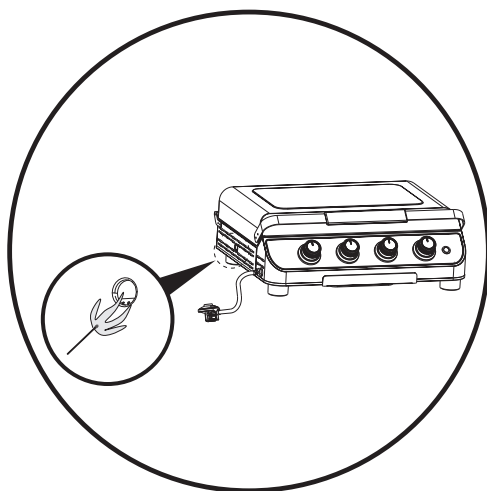
2. Position «OFF»
3. Position grand feu
4. Position petit feu

Allumage de l'appareil

1. Si l'appareil est doté d'un couvercle, l'ouvrir.
2. S'assurer que tous les boutons se trouvent sur la position OFF. Ouvrir la vanne de commande de gaz sur la bouteille de gaz ou le détendeur.
3. Chaque bouton de commande possède son propre système d'allumage. Appuyer sur le bouton de commande tout en le tournant dans le sens antihoraire sur la position de flammes hautes. Après chaque clic entendu (étincelle générée par le système d'allumage), tourner le bouton sur la position d'arrêt et essayer à nouveau si le brûleur n'est pas allumé.
4. 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.
5. Si l'appareil ne s'allume toujours pas, merci de vous reporter aux instructions d'allumage manuel dans la section ci-dessous.
6. Une fois l'appareil allumé avec succès, allumer chaque brûleur à votre guise.
7. 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 5 à 10 minutes afin de faire préchauffer l'appareil. Ce processus doit être réalisé avant chaque cuisson.
8. Une fois le préchauffage terminé, tourner les brûleurs sur la position de flammes basses pour obtenir des résultats de cuisson optimaux.

Allumage manuel de l'appareil

1. Si l'appareil est équipé d'un couvercle, ouvrez-le.
2. Vérifiez que tous les boutons de commande sont en position "OFF". Ouvrez la vanne de gaz sur la bouteille ou le détendeur.
3. Introduisez une allumette enflammée dans le trou prévu à cet effet sur le côté gauche ou droit de l'appareil.



4. Appuyez sur le bouton de commande et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le mettre sur grand feu.
5. Une fois l'allumage réussi, enclenchez les autres brûleurs à votre convenance.
6. Après les avoir allumés, laissez les brûleurs sur grand feu pendant 5 à 10 minutes afin de préchauffer l'appareil. Ce processus doit être exécuté avant toute session de cuisson.
7. A l'issue du préchauffage, ramenez les brûleurs sur petit feu pour de meilleurs résultats de cuisson.

Après chaque utilisation

Fin d'une séance de cuisson

- Après chaque session de cuisson, réglez les brûleurs de l'appareil sur grand feu et laissez-les allumés ainsi pendant 5 minutes. Cette procédure permet d'incinérer les résidus de cuisson pour faciliter le nettoyage.



IMPORTANT: MAINTENEZ LE COUVERCLE (S'IL EST PRÉSENT) OUVERT LORS DE CETTE ÉTAPE DE NETTOYAGE.

- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer.
- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.

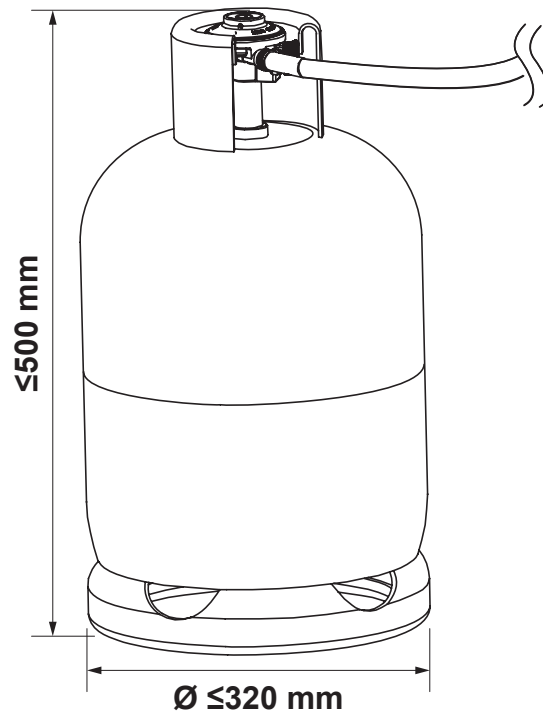
Extinction de votre appareil

- Après chaque utilisation, tournez à fond tous les boutons de commande dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position "OFF", puis coupez le gaz sur la bouteille. Attendez pour fermer le couvercle que l'appareil soit suffisamment refroidi.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants sont suffisamment refroidis avant de les nettoyer ou de les déplacer.

Dépannage

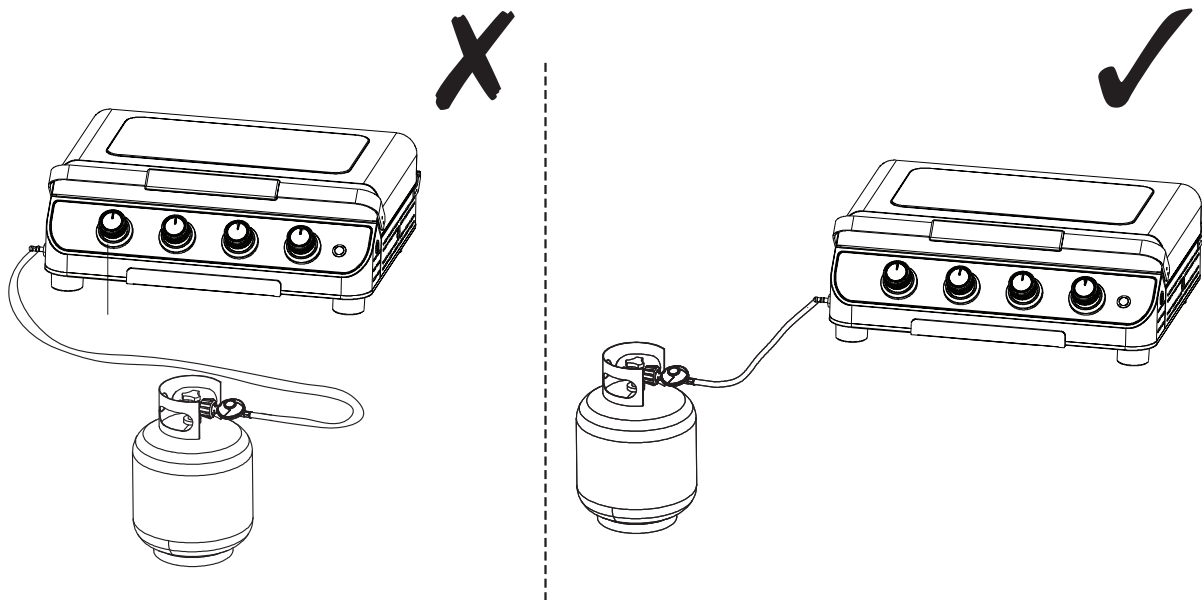
Problèmes	Causes possibles	Solutions
Les brûleurs ne s'allument pas lorsque j'utilise le système d'allumage	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille vide
	Le régulateur est défectueux	Faites contrôler et remplacer le régulateur
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
	Le fil de l'électrode est desserré ou déconnecté de l'électrode ou du circuit d'allumage	Reconnectez le fil
	L'électrode ou le fil est endommagé	Changez l'électrode et le fil
	Le bouton allumeur est défectueux (pour les modèles avec allumage par bouton-poussoir)	Changez le bouton allumeur
Les brûleurs ne s'allument pas avec une allumette	La bouteille de gaz est vide	Remplacez la bouteille vide
	Le régulateur est défectueux	Faites contrôler et remplacer le régulateur
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
Flamme faible ou retour de flamme (feu à l'intérieur du tube du brûleur – on entend un bruit de sifflement ou de bruissement)	La bouteille de gaz est trop petite	Utilisez une bouteille plus grande
	Les trous des brûleurs sont bouchés	Nettoyez les brûleurs
	Les gicleurs ou tuyaux de gaz sont bouchés	Nettoyez les gicleurs ou tuyaux de gaz
	Temps venteux	Placez l'appareil dans un endroit plus protégé
Le bouton du robinet de gaz est difficile à tourner	Le robinet de gaz est bloqué	Remplacez le robinet de gaz

01

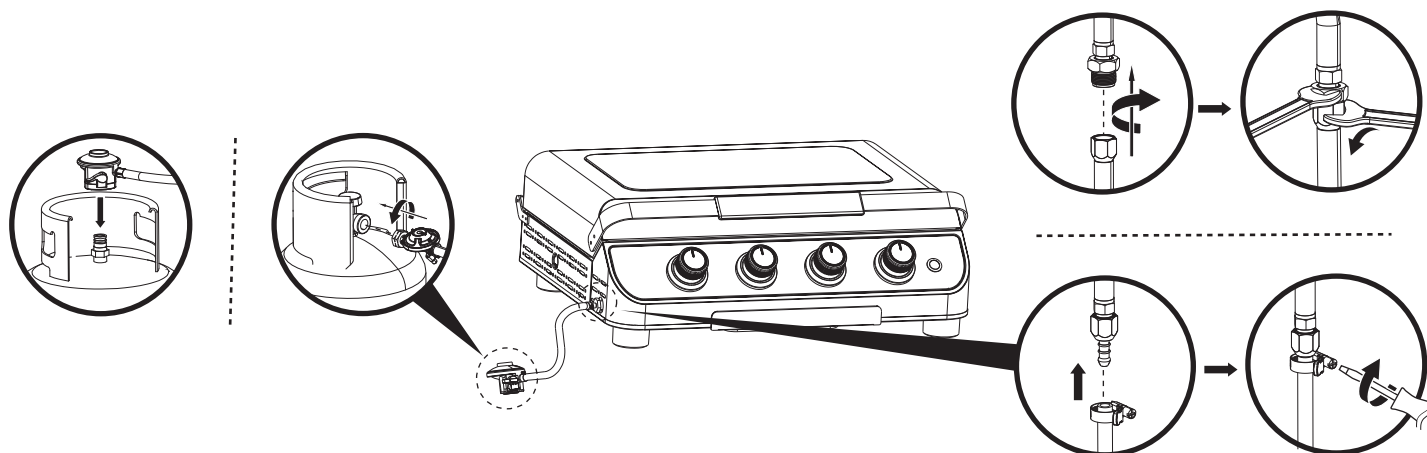


1. Grill nadaje się wyłącznie do użytku z butlami gazowymi LPG. (Do mieszanek propan/butan - 37 mbar).
2. NIGDY nie używaj regulowanego reduktora wraz z urządzeniem.

02



03



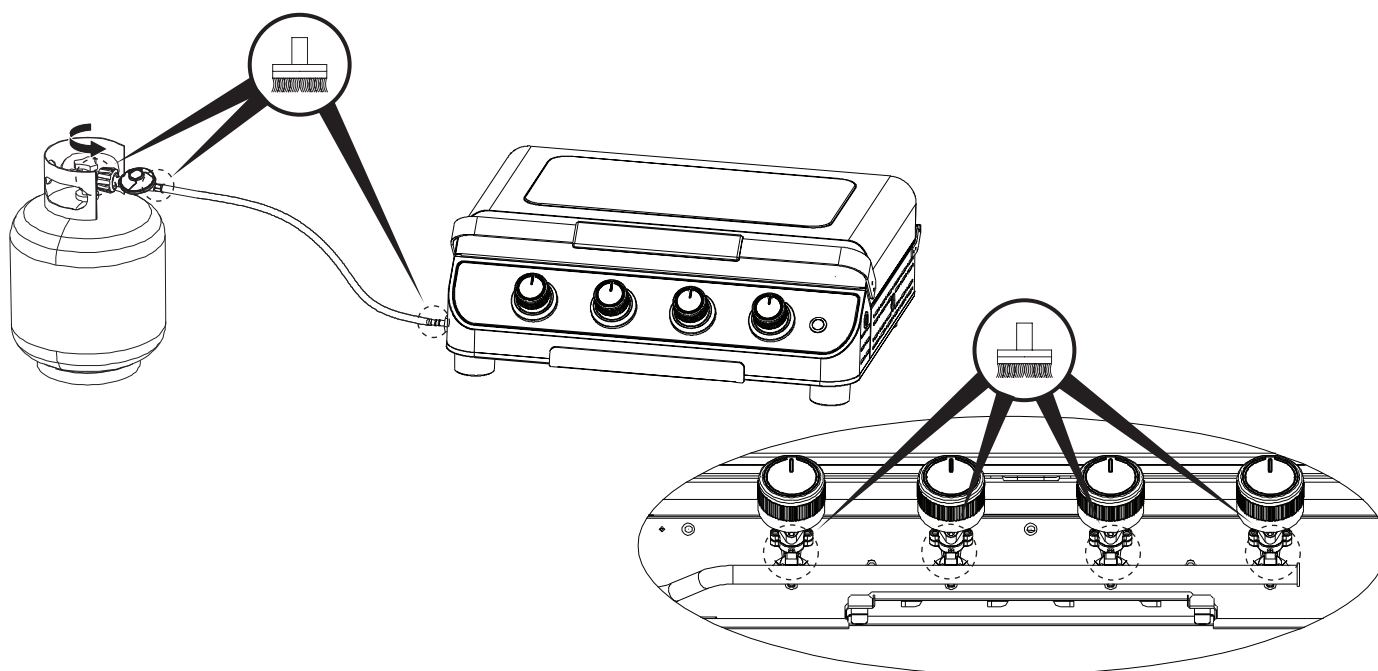
04

Test na ulatnianie się gazu



WAŻNE: PRZEPROWADŹ TEST PRZED UŻYCIEM, W MIEJSCU Z DOBRĄ WENTYLACJĄ.

1. NIGDY NIE UŻYWAJ OTWARTEGO OGNIĄ DO PRZEPROWADZENIA TESTU. NIE WŁĄCZAJ GRILLA PODCZAS PRZEPROWADZANIA TESTU.
2. Upewnij się, że wszystkie pokręta grilla znajdują się na pozycji off (wyłączony).
3. Podłącz butlę gazową do grilla, jak opisano w poprzednim rozdziale.
4. Otwórz zawór regulujący butli gazowej.
5. Sprawdź, czy gaz się ulatnia poprzez rozprowadzenie roztworu złożonego z ½ wody i ½ mydła (środką do zmywania naczyń) na wszystkich złączeniach gazowych, złączeniach węża, złączeniach regulatora oraz zacisku węża.
6. **OBSERWUJ** - jeśli nad którąkolwiek częścią złączy utworzą się bąbelki, ulatnia się stamtąd gaz.
7. Po zakończeniu testu wytrzyj roztwór ze wszystkich złączy.
8. Wyłącz dopływ gazu i dokręć wszystkie złącza.
9. Powtórz test. Jeśli bąbelki ponownie się utworzą, nie używaj grilla. Skontaktuj się z lokalnym sprzedawcą.
10. Przeprowadzaj test raz do roku oraz gdy butla gazowa jest usuwana lub wymieniana.



Przed każdym użyciem



WAŻNE: PRZEPROWADŹ TEST NA ULATNIANIE SIĘ GAZU W MIEJSCU Z DOBRĄ WENTYLACJĄ.



WAŻNE: PODCZAS NAGRZEWANIA OSŁONA POWINNA BYĆ OTWARTA.

- Aby pożywienie nie przywierało do grilla, przed każdym grillowaniem nałóż ciekłą warstwę oleju do smażenia lub oleju warzywnego przy pomocy długiego pędzla z uchwytem.

UWAGA: Przy pierwszym grillowaniu kolor farby może się lekko 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 lub po oraz przed spożyciem posiłku.
- Należy ZAWSZE trzymać surowe mięso z dala od ugotowanego oraz innego pożywienia.
- Przed przystąpieniem do gotowania należy upewnić się, że powierzchnie grilla i akcesoria grillowe są wolne od za-brudzeń i resztek jedzenia.
- Do kontaktu z żywnością ugotowaną i nieugotowaną należy używać OSOBNYCH przyborów.
- Przed jedzeniem należy upewnić się, że mięso jest odpowiednio dogotowane.



UWAGA: SPOŻYWANIE SUROWEGO LUB NIEDOGOTOWANEGO MIĘSA MOŻE SPOWODOWAĆ ZATRUCIE POKARMOWE (NP. SZCZEPEM BAKTERII E. COLI).

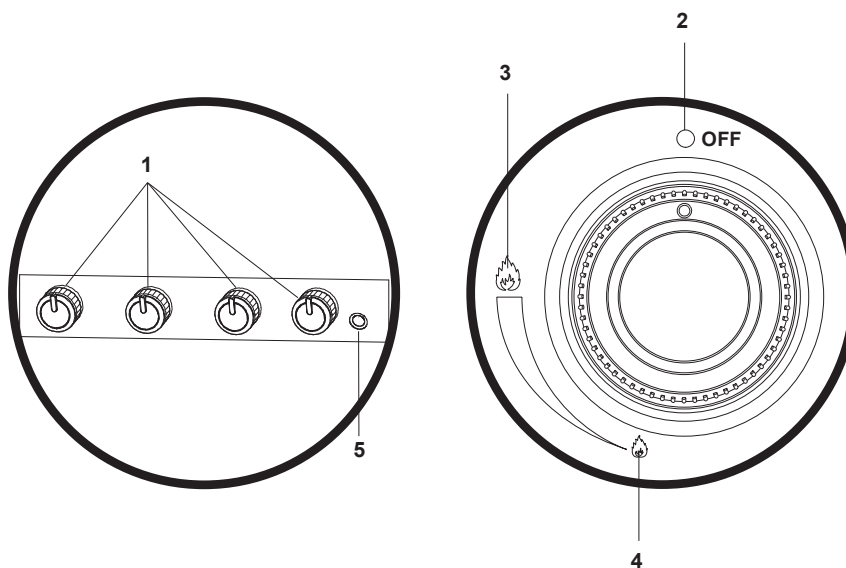
- Aby zmniejszyć ryzyko niedogotowania mięsa, należy je naciąć i sprawdzić, czy jest całkowicie dogotowane w środku.



UWAGA: PRZEJRZyste soki wypływające z mięsa świadczą o dostatecznym stopniu dogotowania, a soki 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 gotowania i przybory.

Panel kontrolny



1. Pokrętła sterujące
5. Zapalnik

2. Wyłączone (OFF)
3. Pozycja „high” (wysoka temperatura)
4. Pozycja „low” (niska temperatura)

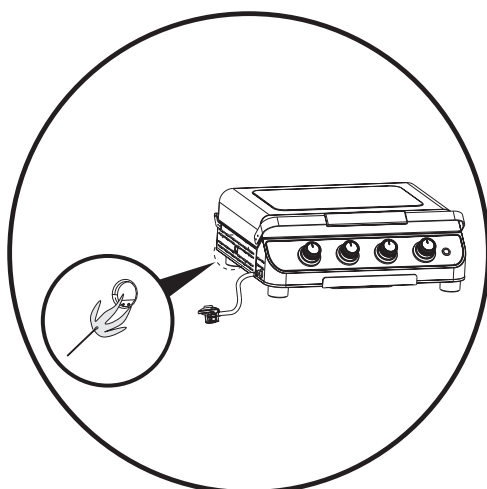
Zapalanie grilla

1. Jeśli urządzenie wyposażone jest w pokrywę/okap, należy je otworzyć.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła grilla znajdują się na pozycji off (wyłączony). Otwórz zawór regulujący na butli gazowej lub reduktorze.
3. Naciśnij i przekręć pokrętło wysunięte na pozycję high (wysoka temperatura). Naciśnij i przytrzymaj przycisk zapłonika przez 2~5 sekund, aż palnik się zapali.
4. Jeśli palnik się nie zapali, przekręć pokrętło na pozycję off (wyłączony) i wyłącz gaz na butli lub reduktorze. Poczekaj pięć minut, a następnie powtórz wyżej opisane kroki.
5. Jeśli grill wciąż się nie zapali, postępuj zgodnie z instrukcjami dotyczącymi manualnego zapalenia znajdującymi się poniżej.
6. Po udanym zapaleniu, zapal palniki zgodnie z oczekiwaniami.
7. Po zapaleniu palniki powinny się palić na pozycji high (wysoka temperatura) przez 3-5 minut, aby nagrzać grilla. Należy robić tak przed każdym gotowaniem.
8. Po nagraniu grilla, przekręć palniki na pozycję low (niska temperatura), aby osiągnąć jak najlepsze wyniki.

Wskazówki dotyczące manualnego zapalenia grilla.

1. Jeśli urządzenie wyposażone jest w pokrywę/okap, należy je otworzyć.
2. Upewnij się, że wszystkie pokrętła grilla znajdują się na pozycji off (wyłączony). Otwórz zawór regulujący na butli gazowej lub reduktorze.

3. Włóż zapaloną zapałkę przez otwór znajdujący się po lewej lub prawej stronie grilla.



4. Naciśnij i przekręć pokrętkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara na pozycję high (wysoka temperatura).
5. Po udanym zapaleniu, zapal inne palniki według uznania.
6. Po zapaleniu palniki powinny się palić na pozycji high (wysoka temperatura) przez 5-10 minut, aby nagrzać grilla. Należy robić tak przed każdym gotowaniem.
7. Po nagrzeniu grilla, przekręć palniki na pozycję low (niska temperatura), aby osiągnąć jak najlepsze wyniki.

Używanie palnika bocznego

Zapalanie i obsługa palnika bocznego są podobne do tych palników głównych. Upewnij się, że dno stawianego na palniku bocznym przyboru do gotowania jest większe niż 22 cm lub mniejsze niż 16 cm.

Po każdym użyciu

Zakończenie grillowania

- Po każdym grillowaniu, ustaw palniki grilla na pozycję "high" (wysoka temperatura) i poczekaj 5 minut. Pomoże to spalić resztki pożywienia pozostałe po grillowaniu, jednocześnie czyniąc czyszczenie łatwiejszym.



WAŻNE: PODCZAS CZYSZCZENIA, OSŁONA/POKRYWA (JEŚLI WYSTĘPUJE) MUSI BYĆ OTWARTA.

- Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego części wystarczająco ostygły.
- Dokręć wszystkie śruby itp. na grillu.

Wyłączanie grilla

- Po skończeniu używania grilla, przekręć wszystkie zawory w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara na pozycję "Off" (wyłączony), a następnie wyłącz butlę gazową. Przed zamknięciem osłony/ pokrywy poczekaj, aż grill wystarczająco ostygnie.
- Przed czyszczeniem lub przestawieniem na inne miejsce upewnij się, że grill i jego części wystarczająco ostygły.

Rozwiązywanie problemów

Problem	Możliwa Przyczyna	Rozwiązanie
Palnik nie zapala się przy użyciu zapalnika	Butla gazowa jest pusta	Wymień na pełną butlę gazową
	Reduktor został uszkodzony	Oddaj reduktor do sprawdzenia lub wymień
	Palnik jest zablokowany	Wyczyść palnik
	Blokada w dyszach gazowych lub wężu gazowym	Wyczyść dysze i węż
	Przewód elektrody jest luźny lub rozłączony na elektrodzie lub jednostce zapłonowej.	Ponownie podłącz przewód.
	Elektroda lub przewód jest uszkodzony	Wymień elektrodę i przewód.
	Zapalnik został uszkodzony (dla modeli z przyciskiem zapłonu)	Wymień zapalnik
	Bateria się wyczerpała (dla modeli z zapłonem elektrycznym)	Wymień baterię (Bateria AAA)
Palnik nie zapala się przy użyciu zapałki	Butla gazowa jest pusta	Wymień na pełną butlę gazową
	Reduktor został uszkodzony	Oddaj reduktor do sprawdzenia lub wymień
	Palnik jest zablokowany	Wyczyść palnik
	Blokada w dyszach gazowych lub wężu gazowym	Wyczyść dysze i węż
Mały płomień lub przepływ wsteczny (ogień w przewodzie palnika - możliwy syczący lub huczący dźwięk)	Butla gazowa jest zbyt mała	Użyj większej butli
	Blokada w palniku	Wyczyść palnik
	Blokada w dyszach gazowych lub wężu gazowym	Wyczyść dysze i węż
	Wietrzne warunki	Użyj grilla w bardziej osłoniętym miejscu
Zawór pokrętki trudny do przekręcenia	Zawór gazu zablokowany	Wymień zawór gazu

EN

The golden rules for care

- Regularly clean your appliance between each use and especially after extended periods of storage.
- Ensure the appliance and its components are sufficiently cool before cleaning.
- Never douse the appliance with water when its surfaces are hot.



IMPORTANT: DO NOT USE ABRASIVE CLEANERS OR MATERIALS WHEN CLEANING PAINTED COOKING GRILL OR GRIDDLE SURFACES.

- In order to extend the life and maintain the condition of your appliance, we strongly recommend that the unit be covered when left outside for any length of time, especially during the winter months. Do not leave the appliance exposed to adverse weather conditions or stored in damp, moist areas.



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 (grill, griddle, warming rack)



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

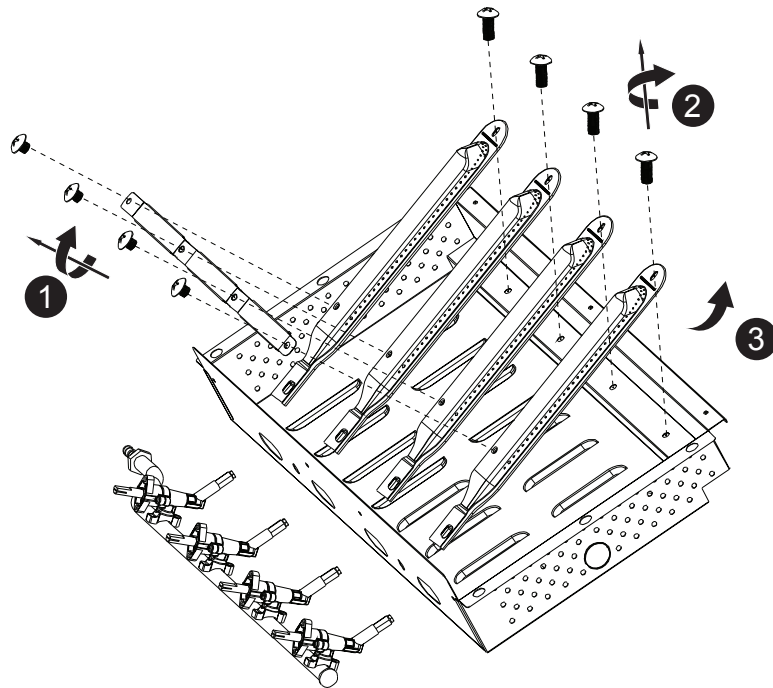
- Perform a more thorough cleaning of the appliance body.
- Use a mild cream cleaner on a non-abrasive pad.
- Remove cooking surfaces and burners before full cleaning.
- Do not immerse the gas controls or manifold in water.

At the beginning of the season

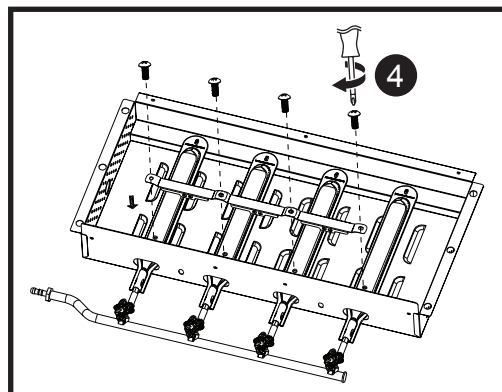
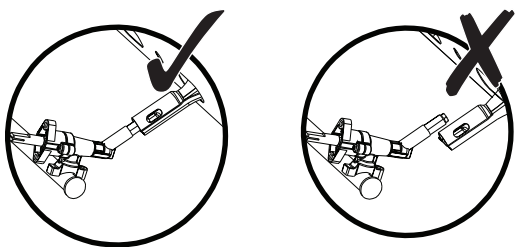
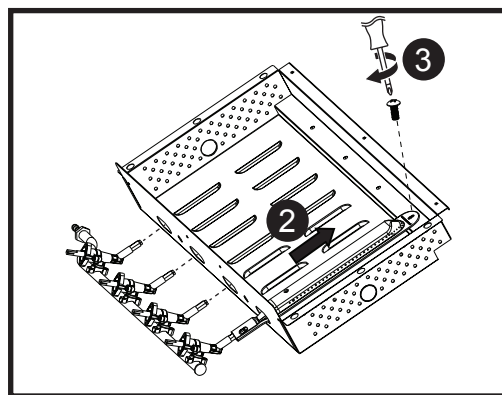
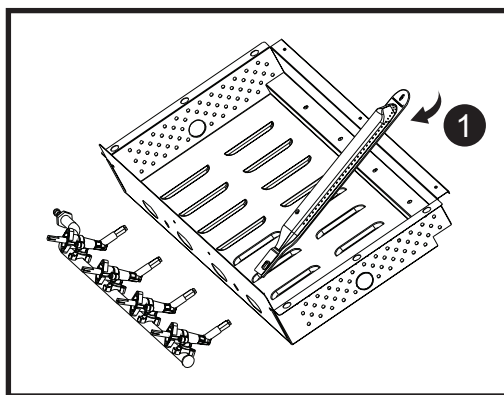
- Check and tighten all screws & bolts, etc on the appliance.
- Inspect the burners to ensure they are free of insects, food residue or other debris which may have collected in the burner holes.
- Check that the venturi tubes of the burners properly fit over the valve outlets.
- Inspect the hose for 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.



- 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 all cause 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.

Servicing



IMPORTANT: WE RECOMMEND THAT SERVICING OF THIS APPLIANCE SHOULD BE PERFORMED EITHER AFTER 100 HOURS USE OR ANNUALLY, WHICHEVER IS ACHIEVED FIRST.

FR

Les règles d'or pour l'entretien

- Nettoyez toujours votre appareil entre deux utilisations et tout particulièrement après un stockage prolongé.
- Assurez-vous que l'appareil et ses composants ont suffisamment refroidi avant de les nettoyer.
- N'aspergez jamais l'appareil d'eau lorsque ses surfaces sont chaudes.



IMPORTANT: NE PAS UTILISER D'USTENSILES OU DE PRODUITS ABRASIFS POUR LE NETTOYAGE DU GRILL OU DES PLAQUES DE CUISSON VERNIES.

- Pour prolonger la vie de votre appareil, ne le laissez pas à l'extérieur sans protection. Recouvrez le d'une housse adaptée lorsqu'il n'est pas utilisé.



IMPORTANT: DES USTENSILES MÉTALLIQUES POUR BARBECUE/PLANCHA PEUVENT ÊTRE UTILISÉS SUR LES SURFACES DE CUISSON. SI LES USTENSILES DE CUISSON PRÉSENTENT DES POINTES OU DES ARÊTES EN DENTS DE SCIE, IL EST RECOMMANDÉ DE LES UTILISER AVEC PRÉCAUTION POUR ÉVITER DE RAYER OU D'ENDOMMAGER LA GRILLE OU LES PLAQUES DE CUISSON.

Surfaces de cuisson



IMPORTANT: NETTOYER À L'EAU CHAUDE.



IMPORTANT: NE PAS UTILISER DE BROSSES MÉTALLIQUES NI DE TAMPONS ABRASIFS SUR LA GRILLE OU LES PLAQUES DE CUISSON. CELA CAUSERAIT DES RAYURES ET ENDOMMAGERAIT LA SURFACE DE CUISSON.

- Nettoyez les surfaces de cuisson avec de l'eau chaude savonneuse. Pour enlever les éventuels résidus d'aliments, utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive. Certains produits nettoyants peuvent provoquer des rayures ou dégrader les enduits en copeaux ou en flocons, nettoyez à l'aide d'une éponge ou d'un chiffon de cuisine seulement.
- Nettoyez le bac d'égouttage/la tasse à graisse/le bac de récupération de graisses au savon et à l'eau tiède à l'aide d'un chiffon ou d'une éponge non abrasifs !
- Effectuez un nettoyage plus poussé du corps de l'appareil.
- Utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive.
- Avant le nettoyage complet, retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs.
- Ne pas plonger les vannes ou les tubulures de gaz dans l'eau.
- Enlevez régulièrement l'excès d'huile ou de graisse du corps de l'appareil à l'aide d'un racloir souple en plastique ou en bois.
- Il n'est pas nécessaire d'enlever entièrement la graisse. Si vous devez nettoyer complètement votre barbecue, utilisez uniquement de l'eau chaude savonneuse et un chiffon ou une brosse avec des poils en nylon.

Toutes les 5 ou 6 utilisations

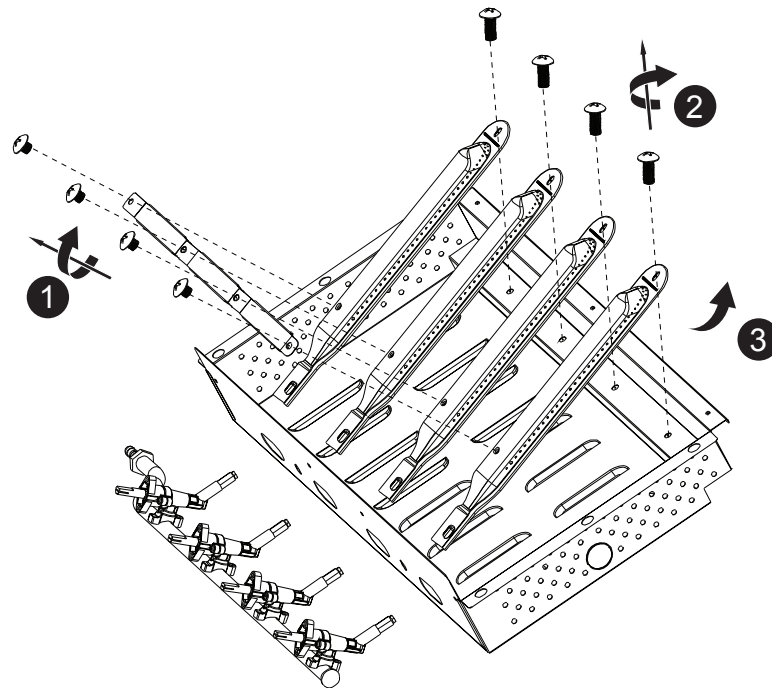
- Effectuez un nettoyage plus poussé du corps de l'appareil.
- Utilisez un nettoyant doux sur une éponge non abrasive.
- Avant le nettoyage complet, retirez les surfaces de cuisson et les brûleurs.
- Ne pas plonger les vannes ou les tubulures de gaz dans l'eau.

En début de saison

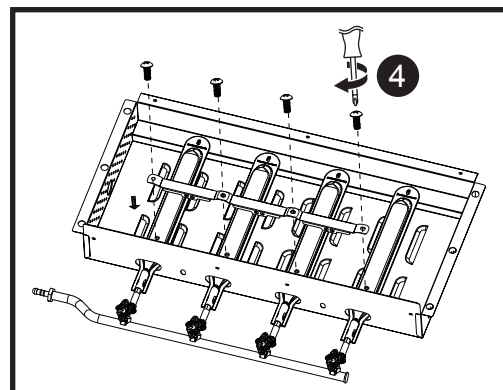
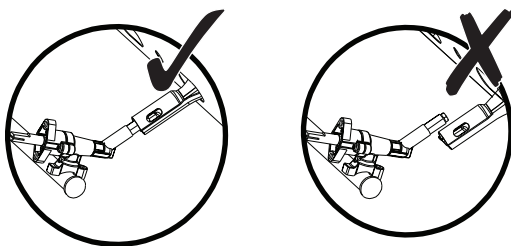
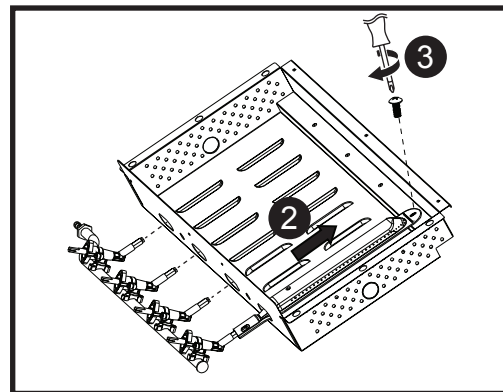
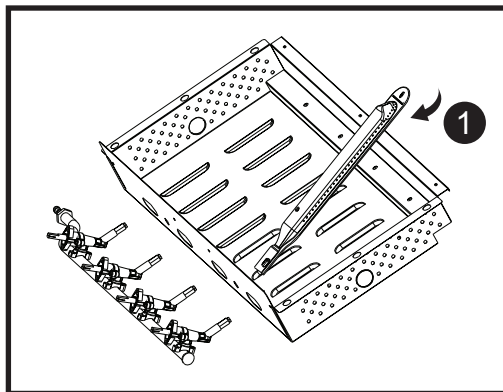
- Contrôlez et resserrez toutes les vis, boulons, etc.
- Examinez les brûleurs et assurez-vous que leurs orifices ne sont pas obstrués.
- Vérifiez que les tubes venturi sont correctement positionnés au-dessus des sorties des vannes.
- Vérifiez que le tuyau ne présente pas d'entailles, de fissures ou de signes d'usure excessive avant de l'utiliser. En cas d'endommagement du tuyau, remplacez celui-ci par un tuyau prévu pour le GPL et conforme aux normes en vigueur dans le pays. La longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.

En fin de saison

- Les brûleurs doivent être retirés et nettoyés tous les ans et chaque fois que des dépôts importants sont constatés, afin de s'assurer que ni les orifices des brûleurs ni les tubes venturi ne sont encombrés.



- Utilisez un cure-pipe pour déboucher les orifices obstrués.
- La corrosion à la surface des brûleurs peut être enlevée à l'aide d'une brosse métallique.
- Lors du remontage des brûleurs, veillez à vérifier que les tubes venturi des brûleurs s'adaptent bien sur les sorties des valves.



- Après avoir soulevé la broche d'allumage, vérifiez si l'étincelle peut être produite en appuyant sur le bouton d'allumage. Dans le cas contraire, réajustez la distance entre la broche et le brûleur.
- Rangez votre appareil dans un endroit sec et frais.
- NE PAS entreposer ni recouvrir l'appareil avant qu'il ne soit complètement refroidi.
- Recouvrez les brûleurs de feuilles d'aluminium pour empêcher les insectes et les débris de s'accumuler dans les orifices.
- Si l'appareil est entreposé à l'intérieur des locaux, la bouteille de gaz doit être débranchée et laissée à l'extérieur. La bouteille de gaz doit toujours être entreposée à l'extérieur, dans un endroit sec, bien aéré et éloigné de toute source de chaleur ou d'allumage. Ne laissez pas les enfants manipuler la bouteille.



AVERTISSEMENT: NE RANGEZ PAS LA BOUTEILLE DE GAZ DANS LE CABINET DE L'APPAREIL LORSQU'ELLE N'EST PAS UTILISÉE.

- NE PAS laisser ce produit non couvert quand il n'est pas utilisé. Pour protéger votre appareil des dommages causés par les intempéries, entreposez-le dans un abri ou un garage quand vous ne l'utilisez pas (en particulier si vous habitez près des côtes). Toute exposition prolongée aux rayons du soleil, aux eaux stagnantes, à l'air marin ou à l'eau de mer est susceptible d'endommager votre appareil. Dans ces cas, une housse pour barbecue/plancha ne suffira pas toujours à protéger votre appareil.
- Lorsque vous rangez l'appareil ou la bouteille de gaz, veillez à ce qu'ils soient éloignés des matériaux et des liquides inflammables.
- La bouteille de gaz ne doit pas être entreposée à proximité du barbecue ou de tout autre appareil.
- Les bouteilles de gaz ne doivent jamais être stockées en position couchée.
- Ne jamais entreposer les bouteilles de gaz à l'intérieur des locaux.

Entretien



IMPORTANT: NOUS VOUS CONSEILLONS D'ENTREtenir CET APPAREIL APRÈS 100 HEURES D'UTILISATION OU TOUS LES ANS.

PL

Zasady konserwacji

- Regularnie czyść grilla po każdym użyciu, a zwłaszcza po długim okresie przechowywania.
- Przed czyszczeniem upewnij się, że grill i jego części wystarczająco ostygły.
- Nigdy nie polewaj grilla wodą, gdy jego powierzchnie są gorące.



WAŻNE: NIE UŻYWAJ ŚCIERNYCH ŚRODKÓW CZYSZCZĄCYCH LUB ŚCIERNYCH MATERIAŁÓW DO CZYSZCZENIA POMALOWANYCH CZĘŚCI GRILLA LUB BLACHY DO GRILLOWANIA.

- Aby przedłużyć okres użytkowania i utrzymać grill w dobrym stanie, zaleca się przykrywanie grilla, jeśli ma być on pozostawiony na zewnątrz przez jakikolwiek okres, zwłaszcza podczas miesięcy zimowych. Nie wystawiaj grilla na działanie niekorzystnych warunków atmosferycznych i nie przechowuj go w wilgotnym miejscu.



WAŻNE: METALOWE NARZĘDZIA DO GRILLOWANIA MOGĄ BYĆ UŻYWANE NA POWIERZCHNIACH PRZEZNACZONYCH DO GRILLOWANIA. ZALECA SIĘ ZACHOWANIE OSTROŻNOŚCI JEŚLI NARZĘDZIA MAJĄ OSTRO ZAKOŃCZONE LUB ZĄBKOWANE CZĘŚCI/ KRAWĘDZIE, ABY NIE ZARYSOWAĆ LUB NIE USZKODZIĆ GRILLA LUB BLACHY DO GRILLOWANIA.

Powierzchnie grilla (ruszt, blacha, kratka do podgrzewania)



WAŻNE: CZYŚĆ GORĄCĄ WODĄ.



WAŻNE: NIE UŻYWAJ METALOWYCH SZCZOTEK I GĄBEK ŚCIERNYCH DO CZYSZCZENIA RUSZTU I BLACHY DO GRILLOWANIA. SPOWODUJE TO PORYSOWANIE I USZKODZENIE POWIERZCHNI GRILLA.

- Aby usunąć resztki pożywienia, używaj łagodnego środka czyszczącego i miękkiej gąbki. Niektóre środki czyszczące mogą porysować powierzchnię grilla lub spowodować, że zacznie się ona łuszczyć i odpadać; używaj wyłącznie gąbki lub ściereki kuchennej do czyszczenia.
- Tackę ociekową/ pojemnik na tłuszcz/ zbiornik na tłuszcz należy czyścić ciepłą wodą z mydłem, używając nieścierniej szmatki lub gąbki.
- Wyczyść grill bardzo dokładnie.
- Używaj łagodnego środka czyszczącego i miękkiej gąbki.
- Przed czyszczeniem zdejmij powierzchnie grilla oraz palniki.
- Nie zanurzaj pokręteł i kolektora w wodzie.
- Regularnie usuwaj zbędny tłuszcz z grilla przy pomocy miękkiej plastikowej lub drewnianej skrobaczki.
- Nie trzeba usuwać całego tłuszczu z grilla. Jeśli chcesz całkowicie wyczyścić grill, użyj gorącej wody ze środkiem do zmywania naczyń oraz szmatki, lub tylko szczotki z nylonowym włosiem.

Po każdym 5-6 użyciach

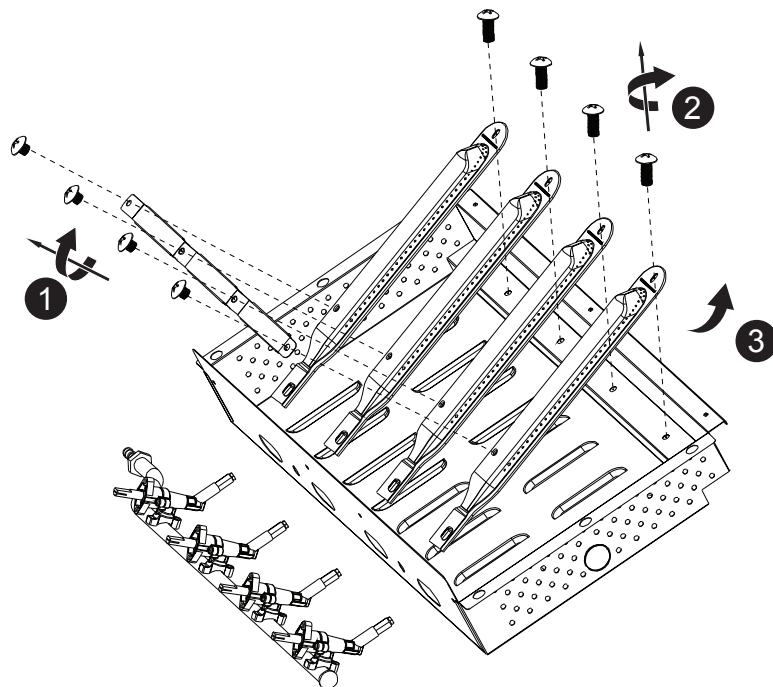
- Wyczyść grill bardzo dokładnie.
- Używaj łagodnego środka czyszczącego i miękkiej gąbki.
- Przed czyszczeniem zdejmij powierzchnie grilla oraz palniki.
- Nie zanurzaj pokręteł i kolektora w wodzie.

Na początku sezonu grillowego

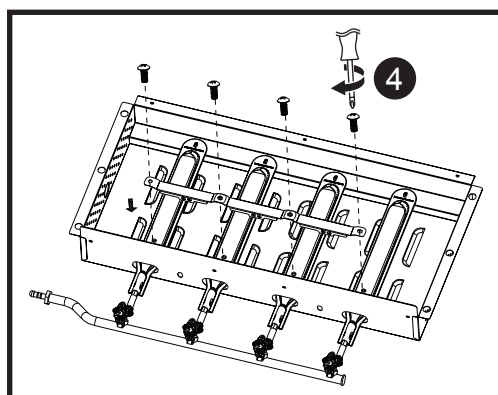
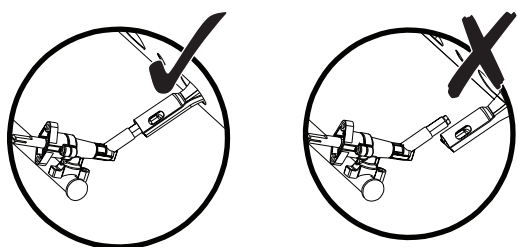
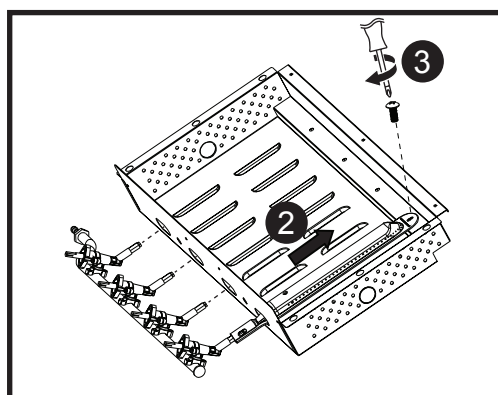
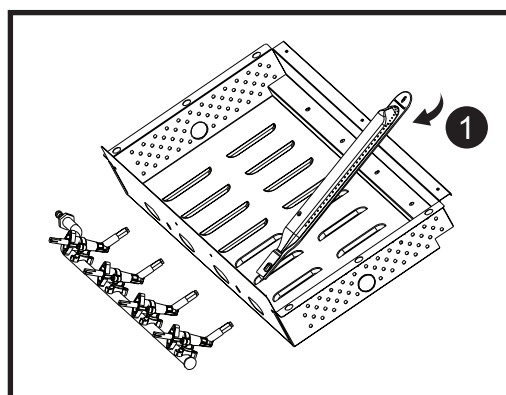
- Sprawdź i dokręć wszystkie śruby itd. na grillu.
- Sprawdź palniki, aby upewnić się, że nie ma na nich insektów, resztek jedzenia lub innych pozostałości, które mogły się nagromadzić w otworach na palniki.
- Sprawdź, czy z węzki Venturiego palników są odpowiednio umocowane nad wyjściami zaworów.
- Przed użyciem zawsze sprawdzaj wąż pod kątem nacięć, pęknięć lub zużycia. Jeśli wąż jest uszkodzony, musi zostać wymieniony na wąż odpowiedni do użytkowania z LPG i spełniać standardy obowiązujące w kraju użytkowania. Długość węża nie może przekraczać 1,5 m.

Na końcu sezonu grillowego

- Palniki należy wyjąć i wyczyścić raz do roku, lub gdy nagromadzi się na nich dużo pozostałości, aby upewnić się, że otwory na palniki i węzki Venturiego nie są zablokowane (resztki, insekty).



- Usuń pozostałości przy pomocy czyścika do fajki.
- Do usunięcia korozji z powierzchni palników można użyć drucianej szczotki.
- Przy wkładaniu palników uważaj, aby zwężki Venturiego palników znajdowały się ponad wyjściami zaworów.



- Po montażu elektrod zapłonowych, należy sprawdzić czy powstaje iskra po naciśnięciu przycisku zapłonu. Jeśli nie, ponownie ustawić odległość pomiędzy elektrodą a palnikiem.
- Przechowuj grilla w zimnym, suchym miejscu.
- NIE przechowuj i nie przykrywaj grilla dopóki całkowicie nie ostygnie.
- Przykrywaj palniki folią aluminiową, aby insekty oraz inne pozostałości nie gromadziły się w otworach na palniki.
- Jeśli grill ma być przechowywany w pomieszczeniu, butla gazowa musi zostać odłączona i pozostawiona na zewnątrz. Butla gazowa musi być przechowywana na zewnątrz, w suchym miejscu o dobrej wentylacji, z dala od źródeł ciepła lub zapłonu. Nie pozwól dzieciom bawić się butlą.



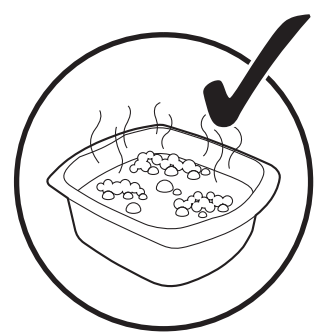
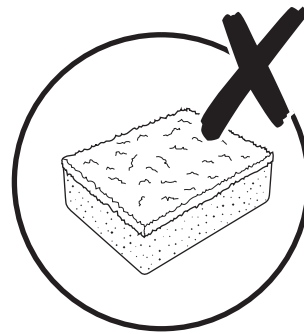
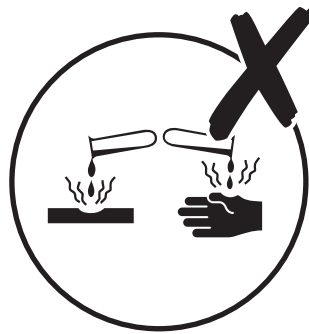
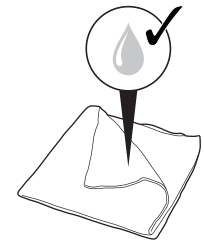
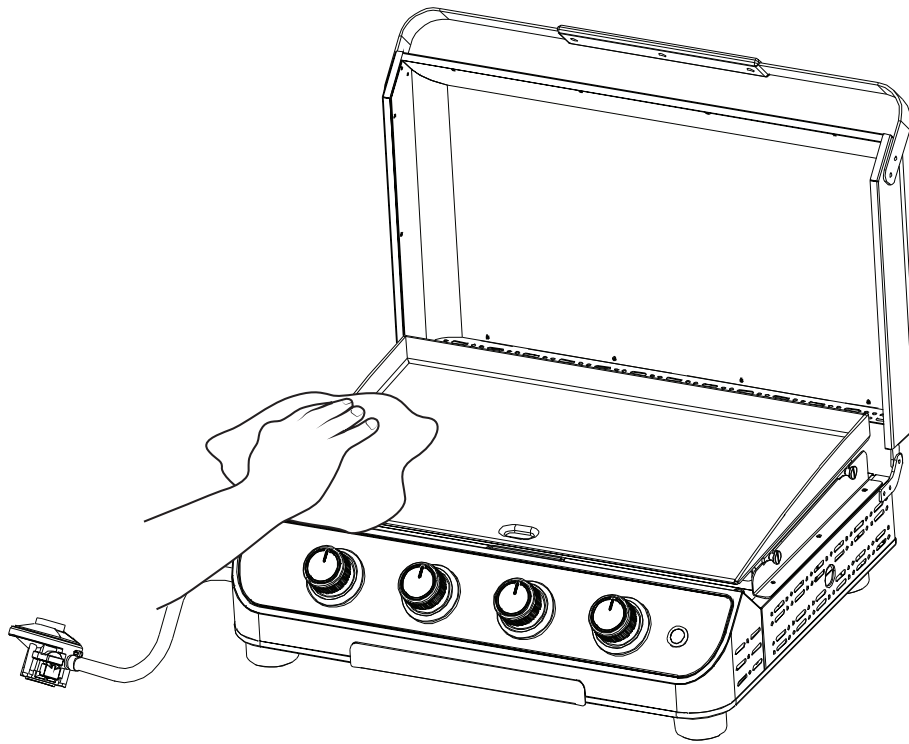
OSTRZEŻENIE: NIE PRZECHOWYWAĆ BUTLI Z GAZEM WEWNĄTRZ SZAFKI, JEŚLI URZĄDZENIE NIE JEST UŻYWANE.

- NIE zostawiaj grilla bez przykrycia, jeśli nie jest w użyciu. Przechowuj urządzenie w komórce lub garażu, aby chronić je przed efektami ekstremalnych warunków pogodowych, zwłaszcza jeśli mieszkasz w pobliżu terenów nadbrzeżnych. Długie wystawienie na działanie światła słonecznego, stojącej wody, morskiego powietrza/ słonej wody może uszkodzić grilla. (W niektórych sytuacjach przykrycie grilla może być niewystarczającą ochroną).
- 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.
- Butle gazowe nie mogą być przechowywane w pozycji leżącej.
- Nigdy nie przechowuj butli gazowych w pomieszczeniach.

Serwis



WAŻNE: ZALECAMY KONSERWACJĘ URZĄDZENIA PO 100 GODZINACH UŻYTKOWANIA LUB RAZ NA ROK, W ZALEŻNOŚCI OD TEGO CO NASTĄPI W PIERWSZEJ KOLEJNOŚCI.



ÉLÉMENTS D'EMBALLAGE
À SÉPARER + NOTICE À
DÉPOSER DANS LE BAC
DE TRI



FR
**DONNEZ
OU
RECYCLEZ**



OU



OU



ASSOCIATION

MAGASIN

DÉCHÈTERIE

Adresses sur quefairedemesdechets.fr

**Manufacturer • Fabricant • Producent •
Producător • Fabricante:**

UK Manufacturer:

Kingfisher International Products Limited,
1 Paddington Square, London, W2 1GG,
United Kingdom

EU Manufacturer:

Kingfisher International Products B.V.,
Rapenburgerstraat 175E,
1011 VM Amsterdam,
The Netherlands

EN www.diy.com
www.screwfix.com
www.screwfix.ie

**To view instruction manuals online,
visit www.kingfisher.com/products**

FR www.castorama.fr
www.bricodepot.fr
www.screwfix.fr

**Pour consulter les manuels d'instructions
en ligne, rendez-vous sur le site
www.kingfisher.com/products**

PL www.castorama.pl

**Aby zapoznać się z instrukcją obsługi
online, odwiedź stronę
www.kingfisher.com/products**