

KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE
KLARSTEIN NIE

KLARSTEIN

Parforce One

Gasgrill
Gas Grill
Barbecue à gaz

DIESER GASGRILL IST NUR FÜR DIE
VERWENDUNG IM FREIEN GEEIGNET.
THIS GAS GRILL IS DESIGNED FOR OUTDOOR
USE ONLY.

CE BARBECUE À GAZ CONVIENT POUR UNE
UTILISATION EN EXTÉRIEUR UNIQUEMENT.
QUESTO DISPOSITIVO È PROGETTATO
ESCLUSIVAMENTE PER L'UTILIZZO ALL'APERTO.
Esta barbacoa de gas solo es apta para su uso
en exteriores.

Sehr geehrter Kunde,

wir gratulieren Ihnen zum Erwerb Ihres Gerätes. Lesen Sie die folgenden Hinweise sorgfältig durch und befolgen Sie diese, um möglichen Schäden vorzubeugen. Für Schäden, die durch Missachtung der Hinweise und unsachgemäßen Gebrauch entstehen, übernehmen wir keine Haftung.


Scannen Sie den QR-Code, um Zugriff auf die aktuellste Bedienungsanleitung und weitere Informationen rund um das Produkt zu erhalten.



INHALT

Technische Daten 3
Sicherheitshinweise 4
Montage 5
Anschluss einer Gasflasche 7
Benutzung 8
Wartung 10
Fehlerbehebung 11

TECHNISCHE DATEN

Modelle 10033294, 10033295					
Bestimmungsland	Kategorie	Gastyp und Druck	Hauptbrenner Düsengröße	Leistung	Verbrauch
BE/NL	I3+/28-30/37)	Butan (G30) 28-30 mbar	0,93 mm	3,5 kW	255 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,93 mm	3,5 kW	249 g/h
DE ✓	I3B (50)	Butan/Propan	0,82 mm	3,5 kW	255 g/h
Nur für den Gebrauch im Freien. Lesen Sie die Bedienungsanleitung, bevor Sie das Gerät verwenden. Die Gasflasche darf nicht in den Grill gestellt werden.					2531-18
Hersteller: Chal-Tec GmbH 10179 Berlin					

SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE VOR DER VERWENDUNG ALLE ANWEISUNGEN UND
BEDIENHINWEISE. BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE DER REIHENFOLGE NACH.
LASSEN SIE KINDER DAS GERÄT NICHT BEDIENEN.

- Nur für den Gebrauch im Freien.
- Lesen Sie die Bedienhinweise, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Die zugänglichen Teile werden sehr heiß, halten Sie Kinder fern.
- Den Grill während der Benutzung nicht verschieben.
- Drehen Sie den Gashahn an der Gasflasche nach der Benutzung zu.
- Jegliche Veränderung am Grill stellt eine Gefahr dar.
- Vom Hersteller fest angebrachte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Verändern Sie das Gerät nicht.
-
- Einige Teile des Grills werden sehr heiß. Seien Sie aufmerksam, wenn Kinder oder ältere Personen anwesend sind.

Brennstoffsicherheit

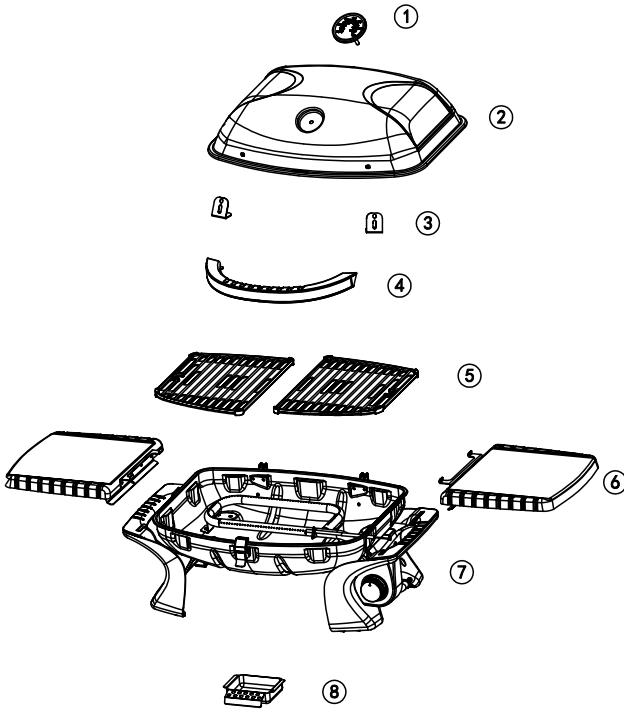
- Bewahren in der Nähe dieses Geräts kein Benzin, Mentholbrennstoffe oder andere entzündliche Dämpfe oder Flüssigkeiten auf.
- Zünden Sie den Gasgrill nicht mit Benzin oder ähnlichen Flüssigkeiten an.
- Wir empfehlen das vom Hersteller bereitgestellten Zubehör nicht durch anderes zu ersetzen.

Gerätesicherheit

- Das Grillgut kann mit offenem oder geschlossenem Deckel auf dem Rost gegrillt werden. Wenn der Deckel 5 Minuten geschlossen ist, muss der Deckel für eine Minute geöffnet wird.
- Verwenden Sie eine Fettauffangschale.
- Für die Verbrennung und optimale Leistung ist die Luftzufuhr wichtig. Sie gewährt Sicherheit für den Benutzer und andere Personen in der Benutzungsumgebung.
- Wenn die Windgeschwindigkeit mehr als 2 m/s beträgt, verwenden Sie den Grill nicht zur Windseite hin.
- Stellen Sie die Gasflasche nicht unter den Grill auf das Bodenregal. Dies kann zu einer schweren Personenverletzung oder Sachbeschädigung führen. Tragen Sie beim Umgang mit heißen Teilen Schutzhandschuhe.
- Oberhalb des Grills dürfen sich keine Objekte befinden, wie z. B. Bäume, Sträucher, Dachüberhänge. Der Grill muss in einem Umkreis von 1 m frei stehen.
- Der Grill darf nicht in der Nähe von brennbaren Materialien stehen (benzinbetriebene Geräte, Verdünnern oder andere feste Gegenstände, die ein Warnschild für Entflammbarkeit tragen).
- Der Verwendung des Geräts in umschlossenen Bereichen ist gefährlich und ist verboten.

MONTAGE

Teile



① *1 	② *1 	③ *2
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *2
⑦ *1 	⑧ *1 	A M5*2
B 2 	C 2 	

Zusammenbau

1

2

A		2x
B		2x
C		2x

3

4

ANSCHLUSS EINER GASFLASCHE

Nach der Anschaffung einer Gasflasche sind Sie bereit den Gasgrill in Betrieb zu nehmen.

- Wenn Sie die Gasflasche austauschen, muss dies von jeglicher Zündquelle entfernt geschehen.
- Stellen Sie die Gasflasche links vom Grill auf. Nicht unter dem Grill aufstellen! Gasflaschen müssen weg von Wärmequellen an einem sicheren Ort aufgestellt werden.
- Wenn der Gasgrill bereit ist, schließen Sie den Druckregler an das Ventil der Gasflasche an und ziehen den Druckregler fest.



Warnung: Explosionsgefahr, Brandgefahr

Bevor Sie versuchen den Gasgrill anzuzünden, beachten Sie die Anzündanleitung und die Warn- und Sicherheitshinweise.

Sie benötigen eine Gasflasche und geeignete Niederdruckregler, um diesen Gasgrill zu betreiben. Die Regler sollten der EN12864 mit der aktuellen Version und den nationalen Vorschriften entsprechen.

Achten Sie darauf, dass der Schlauch nicht verdreht wird, was den Gasfluss bei der Installation Ihres Gasgrills beeinträchtigt. Außerdem darf der Schlauch keine übermäßige Zugbelastung aufweisen und keinen Teil des Gasgrills berühren, der heiß sein könnte.

Bitte wählen Sie einen flexiblen Schlauch, dessen Hitzebeständigkeit höher als 80 cm stehen. Der flexible Schlauch sollte alle 2 Jahre gewechselt werden; es ist notwendig, den flexiblen Schlauch zu wechseln, wenn die nationalen Bedingungen dies erfordern.

So wechseln Sie Ihre Gasflasche

Hinweis: Schalten Sie den Schalter der Gasflasche aus (kein Schraubenschlüssel erforderlich).

Die Höhe der Gasflasche liegt unter den 80 cm, die Breite innerhalb von 35 cm.

So schließen Sie eine Gasflasche an:

1. Drehen Sie die orangefarbene Kappe so, dass der Pfeil auf den Spalt im Gehäuse zeigt.
2. Entfernen Sie die orangefarbene Schutzkappe, indem Sie das Verbindungsmittel herausziehen und dann herausziehen. Verwenden Sie keine Werkzeuge. Lassen Sie die Kappe hängen.
3. Überprüfen Sie, ob die schwarze Dichtungsscheibe im Inneren des Flaschenventils montiert ist. Verbinden Sie den Regler mit dem Ventil.
4. Drehen Sie den Schalter im tUhrzeigersinn an der Gasflasche und schalten Sie

dann den Gasgrill wie angegeben ein.

So klemmen Sie eine Gasflasche ab

1. Mit Ausnahme von Zweizylinderinstallationen mit Umschaltventil, schalten Sie den Gashahn ab, wenn er am Gerät montiert ist. Warten Sie, bis der Brenner und die Kontrolleuchte erloschen sind. Bei Anlagen mit Umschaltventil ist es nur notwendig, den leeren Zylinder auszuschalten.
2. Setzen Sie die orangefarbene Schutzkappe wieder auf den leeren Zylinder auf.

BENUTZUNG

Beachten Sie vor der Benutzung folgende Sicherheitshinweise

- Überprüfen Sie Gasleitung mit einer Seifenlauge auf Lecks hin.
- Der obere Deckel muss bei der Zündung des Brenners immer offen sein.
- Verwenden Sie beim Grillen auf dem Grill Schutzhandschuhe und robuste, langlebige Gasgrillgeräte.
- Seien Sie vorbereitet, wenn sich ein Unfall oder ein Brand ereignet. Wissen Sie, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und der Feuerlöscher befinden und wie man sie benutzt.
- Halten Sie das Netzkabel und den Kraftstoffschlauch von erwärmten Oberflächen fern.
- Grillen Sie immer mit großer Sorgfalt.
- Erhitzen Sie keine ungeöffneten Glas- oder Metallbehälter mit Lebensmitteln auf dem Grill. Druck kann sich aufbauen und zum Platzen des Behälters führen, was zu schweren Verletzungen oder Schäden am Grill führen kann.

Den Grill anzünden



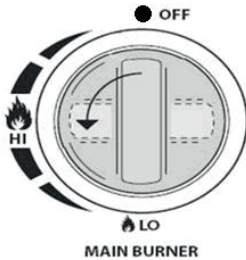
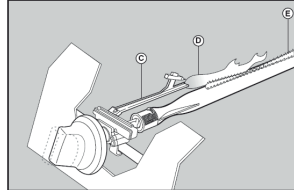
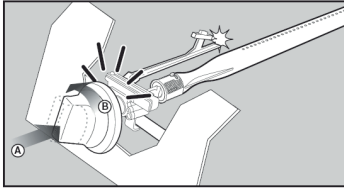
Warnung: Explosionsgefahr, Verletzungsgefahr

Wenn Sie den Gasgrill anzünden, muss der Grill offen sein. Stehen Sie beim Anzünden mit dem Gesicht nicht direkt über dem Gasgrill.

Pilotflamme entzünden: Wenn der Drehknopf am Gasgrill in der Position „● OFF“ steht, drehen Sie das Druckregler an der Gasflasche auf.

Erzeugen Sie einen Funken. Dazu drücken Sie den Drehknopf (A) und halten ihn in dieser 3-5 Sekunden lang in dieser Position, damit das Gas fließen kann. Drehen Sie den Drehknopf entgegen dem Uhrzeigersinn in die Stellung „HIGH“ (B). Es gibt einen Funken am Zündrohr (C). Der Zünder klickt. Eine orangefarbene Flamme kommt aus dem Zündrohr auf der linken Seite des Brenners (D).

Halten Sie den Drehknopf zwei Sekunden nach dem Klicken fest. Das lässt das Gas vollständig in das Brennerrohr (E) strömen und gewährleistet die Zündung. Wenn der Brenner angezündet ist, werden benachbarte Brenner quergezündet, wenn ihre Drehknöpfe auf „HIGH“ stehen.



Warnung

Explosionsgefahr, Brandgefahr

Wenn der Brenner nicht angeht, drehen Sie den Drehknopf in die Position „OFF“. Warten Sie 5 Minuten.



Sollten Sie Probleme beim Entzünden haben, nehmen Sie den Grillrost und die Hitzeplatte ab.

Wenn Sie die automatische Zündung nicht verwenden können, nehmen Sie den Grillrost und den Hitzeplatte ab. Drehen Sie das Ventil 90° gegen den Uhrzeigersinn. Mit einem Grillanzünder in 5 mm Entfernung von der Flammeöffnung am Brenner anzünden. Ersetzen Sie den Grillrost und die Hitzeplatte. Tragen Sie feuer- und hitzebeständige Handschuhe.

Energiespartipps

- Verkürzen Sie die Öffnungszeit des Deckels.
- Schalten Sie den Grill aus, sobald das Kochen beendet ist.
- Den Gasgrill nur 10 bis 15 Minuten vorheizen. (Außer bei der ersten Verwendung)
- Nicht länger vorheizen als empfohlen.
- Verwenden Sie keine höhere Einstellung als erforderlich.
- Schließen Sie den Schlauch und den Regler an den Gasbehälter auf der linken Seite des Gasgrills an. Beachten Sie, dass der Gasbehälter von Hitze ferngehalten und in einer sicheren Position gehalten werden muss. Die Schlauchgröße beträgt 8-10 mm Durchmesser. Die empfohlene Schlauchlänge, die 1,5 m nicht überschreiten darf.

WARTUNG

Lagerung

Ihre Gasflasche muss im Freien in einem gut belüfteten Bereich gelagert und bei Nichtgebrauch vom Gasgrill getrennt werden. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Freien und fernab von Zündquellen befinden, bevor Sie versuchen, Ihre Gasflasche vom Gasgrill zu trennen.

Wenn Sie Ihren Gasgrill nach einer gewissen Zeit der Lagerung benutzen, stellen Sie bitte sicher, dass Sie vor der Verwendung auf Gaslecks und eventuelle Verstopfungen im Brenner usw. überprüft werden. Befolgen Sie auch die Reinigungshinweise, um sicherzustellen, dass der Gasgrill sicher ist.

Wenn der Gasgrill im Freien gelagert wird, vergewissern Sie sich, dass alle Bereiche unter der Frontplatte frei von Hindernissen (Insekten usw.) sind. Dieser Bereich muss frei gehalten werden, da dies den Verbrennungs- oder Lüftungsluftstrom beeinträchtigen kann.

Reinigung

Es wird empfohlen, die Wartung alle 90 Tage für Ihren Gasgrill durchzuführen, aber es ist unbedingt notwendig, die Wartung mindestens einmal im Jahr durchzuführen. Auf diese Weise verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gasgrills.

Ihr Gasgrill ist mit minimalem Aufwand leicht zu reinigen, folgen Sie einfach diesen hilfreichen Hinweisen für den Reinigungskomfort.

FEHLERBEHEBUNG

Probleme	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
Gas tritt aus einem gerissenen, geschnittenen oder angekokelten Schlauch aus.	Beschädigter Schlauch.	Drehen Sie den Gashahn ab. Wenn der Schlauch beschädigt ist, ersetzen Sie den Schlauch. Machen Sie einen Leckagetest.
Gas tritt aus der Gasflasche aus.	Mechanisches Versagen aufgrund von Aufstellung oder Fehlanwendung.	Drehen Sie das Ventil der Gasflasche zu.
Gas tritt zwischen der Gasflasche und dem Druckregler aus.	Falscher Anschluss. Die Verbindung ist nicht dicht. Die Dichtung ist undicht.	Ventil der Gasflasche zudrehen. Druckregler von der Gasflasche trennen. An der Dichtung eine Sichtprüfung vornehmen.
Feuer tritt aus den Bedienelementen.	Feuer im Brennerrohr aufgrund von Verstopfungen.	Drehen Sie den Drehknopf und das Ventil der Gasflasche aus. Wenn das Feuer erloschen und der Grill kalt ist, den Brenner abnehmen und auf Spinnennester und Rost hin untersuchen. Reinigen Sie den Brenner.
Fettbrand bzw. ständiges Aufflammen der Grilloberfläche.	Im Brennerbereich hat sich zu viel Fett gebildet.	Trennen Sie die Gasflasche. Lassen Sie den Deckel offen, damit die Flammen sich abkühlen. Nach dem Abkühlen entfernen Sie Speisereste und Fettrückstände aus der Brennkammer, der Fettauffangschale und anderen Oberflächen.
Der Brenner lässt sich nicht über einen Grillanzünder entzünden.	Gasproblem 1. Sie versuchen den falschen Brenner zu entzünden. 2. Der Brenner wurde nicht über das Ventil mit Gas versorgt. 3. Verstopfungen im Brenner. 4. Kein Gasfluss. 5. Dampfsperre an der Überwurfmutter der Gasflasche. 6. Überwurfmutter nicht richtig an der Gasflasche festgedreht.	1. Siehe Anweisungen auf dem Bedienfeld und im Abschnitt unter Wartung. 2. Stellen Sie sicher, dass das Ventil innerhalb der Brennerrohre positioniert ist. 3. Stellen Sie sicher, dass die Brennerrohre nicht durch Spinnennetze oder andere verfilzte Teile blockiert werden, siehe Abschnitt Reinigung, Gebrauch und Pflege. 4. Sicherstellen, dass die Gasflasche nicht leer ist. 5. Schalten Sie die Knöpfe aus und lösen Sie die Überwurfmutter vom ND-Tank. Wieder anschließen und erneut versuchen. 6. Drehen Sie die Überwurfmutter etwa halb bis dreiviertel.

Probleme	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
Der Brenner lässt sich nicht über ein eingebauten Anzündkerzen entzünden.	Elektrische Ursachen <ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrode gerissen oder kaputt: "Funken beim Riss:" 2. Elektrodenspitze nicht in der richtigen Position 3. Draht und/oder Elektrode mit Garrückstand bedeckt. 4. Die Leitungen sind lose oder abgeklemmt. 5. Die Drähte kurzschließen (funken) zwischen Zündgerät und Elektrode. 6. Der Druckknopf klebt an der unteren Funkenbildung zwischen Zündgerät und Elektrode 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Elektrode austauschen. 2. Die Spitze der Elektrode sollte in Richtung Portloch im Brenner zeigen. Der Abstand sollte 1/8" bis 3/16" betragen. Bei Bedarf anpassen. 3. Reinigen Sie den Draht und/oder die Elektrode mit Reinigungsalkohol und sauberem Tupper. 4. Schließen Sie die Drähte wieder an oder ersetzen Sie die Elektroden-/Drahtanordnung. 5. Ersetzen Sie den Zünddraht. 6. Zündgerät ersetzen 7. Die Kabelisolierung und den ordnungsgemäßen Anschluss überprüfen. Ersetzen Sie die Drähte, wenn die Isolierung unterbrochen
Der Brenner lässt sich nicht mit einem Streichholz entzünden.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Siehe „Gasproblem“ oben. 2. Falsche Methode des Anzündens mit dem Streichholz. 	
Plötzlicher Abfall in Gasfluss / niedrige Flamme	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettrückstände 2. Fettreiches Grillgut. 3. Hohe Grilltemperatur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie den Grill und die Brennkammer. 2. Schneiden Sie vor dem Grillen das Fett vom Fleisch. 3. Stellen Sie eine niedrigere Grilltemperatur ein.
Die Flamme geht aus.	Starker Wind. Gas neigt sich dem Ende zu. Überlaufventil ausgelöst.	Drehen Sie die Vorderseite des Grills vom Wind.
Ständiger Fettbrand.	Fettrückstände sind durch Lebensmittelreste im Brennerbereich gebunden.	Den Drehknopf ausstellen (Position OFF). Gas an der Gasflasche abdrehen. Den Deckel in der gegenwärtigen Stellung lassen und das Feuer ausgehen lassen. Nachdem der Grill abgekühlt ist, alle Teile herausnehmen und reinigen.
Flammenrückschlag (Feuer im Brennerrohr)	Der Brenner und das Brennerrohr sind verstopft.	Den Drehknopf ausstellen (Position OFF). Brenner und Brennröhre reinigen.
Aufflammen	<ol style="list-style-type: none"> 1. Fettrückstände 2. Fettreiches Grillgut. 3. Hohe Grilltemperatur 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reinigen Sie den Grill und die Brennkammer. 2. Schneiden Sie vor dem Grillen das Fett vom Fleisch. 3. Stellen Sie eine niedrigere Grilltemperatur ein.
Keine Möglichkeit die Gasflasche wieder zu befüllen.	Einige Händler haben veraltete Fülldüsen mit abgenutzten Gewinden.	Abgenutzte Düsen haben nicht genügend „Biss“, um in das Ventil einzugreifen. Versuchen Sie es bei einem zweiten Gashandel.

Probleme	Mögliche Ursache	Vorbeugung/Lösung
Ein Brenner lässt sich nicht über die anderen Brenner entzünden.	Fettrückstände bzw. Essensrückstände in Übertragungsrohren.	Die Rohre mit einer Drahtbürste reinigen.

Wenn Ihr Problem durch die obigen Informationen nicht behoben wird, wenden Sie sich bitte an Ihren nächsten Gashändler.

- Schalten Sie den Brenner für 15 bis 20 Minuten ein. Stellen Sie sicher, dass das Gerät kalt ist, bevor Sie fortfahren.
- Die Gitter sollten regelmäßig durch Einweichen und Waschen in Seifenwasser gereinigt werden.
- Die Innenflächen des Grillgehäusedeckels sollten ebenfalls mit heißer Seifenlauge gereinigt werden. Verwenden Sie eine Drahtbürste, Stahlwolle oder ein Scheuerschwamm, um hartnäckige Flecken zu entfernen.
- Überprüfen Sie den Brenner regelmäßig, um sicherzustellen, dass er frei von Insekten und Spinnen ist, die das Gassystem verstopfen und den Gasstrom ablenken können. Venturirohre am Brenner sehr sorgfältig reinigen, dabei darauf achten, dass keine Hindernisse auftreten. Wir empfehlen, den Venturirohrbereich mit einem Rohrreiniger zu reinigen.
- Alle Änderungen an diesem Gerät können gefährlich sein und sind nicht zulässig.

Dear Customer,


Congratulations on purchasing this equipment. Please read this manual carefully and take care of the following hints to avoid damages. Any failure caused by ignoring the mentioned items and cautions mentioned in the instruction manual are not covered by our warranty and any liability. Scan the QR code to get access to the latest user manual and other information about the product.



CONTENTS

Technical Data 15
Safety Instructions 16
Installation 17
Connection to a gas cylinder 19
Operation 20
Maintenance 22
Troubleshootin 23

TECHNICAL DATA

Models 10033294, 10033295					
Country of destination	Appliance Category	Gas Supply and Pressure	Main Burner Injector Size \varnothing	Heat Inputs (Hs)	Consumption
BE/NL	I3+/28-30/37	Butane (G30) 28-30 mbar	0.93 mm	3,5 kW	255 g/h
		Propane (G31) 37 mbar	0.93 mm	3,5 kW	249 g/h
DE ✓	I3B (50)	Butane/Propane	0.82 mm	3.5 kW	255 g/h
Use Outdoors Only. Read the instructions before using the appliance. The gas cylinder should not be placed inside BBQ. Warning : Accessible parts may be very hot. Keep young children away.					2531-18
Producer: Chal-Tec GmbH 10179 Berlin Germany					

SAFETY INSTRUCTIONS

IMPORTANT: READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT. FOLLOW ALL STEPS IN ORDER. NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.

- Only to be used outdoors.
- Read the instructions before using the appliance.
- 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.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- Do not modify the appliance.
- Some parts of this appliance become very hot, take special care when children or elderly are present.

Fuel handling safety

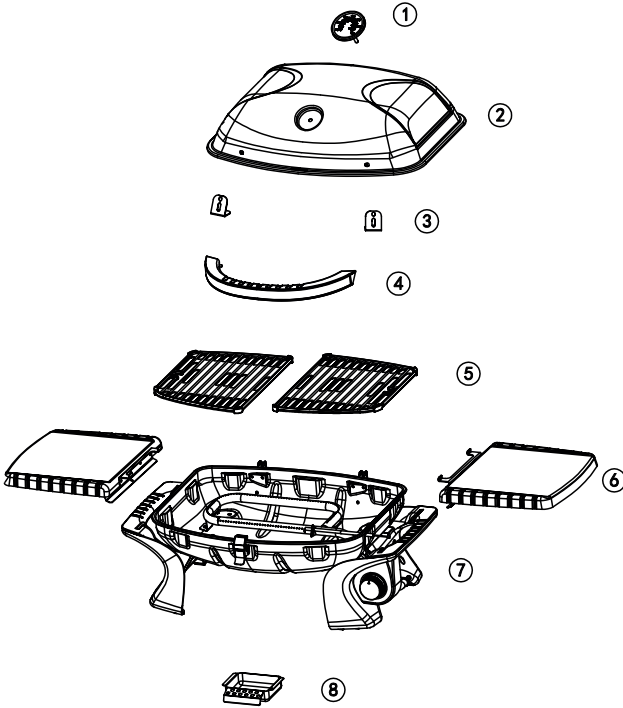
- Do not store or use gasoline or mentholated fuels or any other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- Never light a gas grill with gasoline or comparable fluids!
- Suggestion: user should not change the assembly that the manufacturer packaged.












Product safety

- Food can be barbecued on the cooking grid either with or without the lid being closed. When the lid is closed for 5 minutes, the lid must be open for 1 minute to release heat.
- With a grease tray or a grease cup under the case.
- Adequate ventilation is vital for combustion and efficiency performance of the barbecue. This will ensure the safety of the user and other people in the vicinity of the area where the appliance is being used. Never use the appliance in any enclosed covered area..
- When the wind speed is above 2m/s, don't use gas grill facing to the wind.
- Never mount the cylinder under the barbecue on the base shelf as this could result in serious injury to the user, other people and/or property.
- Use protective gloves when handling particularly hot components
- The appliance must not have any overhead obstruction. E.g. trees, shrubs, lean to roofs. The appliance must be installed with a clearance of 1 m around the appliance .
- The appliance must not be used near flammable materials. (Petroleum based products, thinners or any other solid object that carries a flammable warning label.).
- The use of this appliance in enclosed areas can be dangerous and is prohibited.

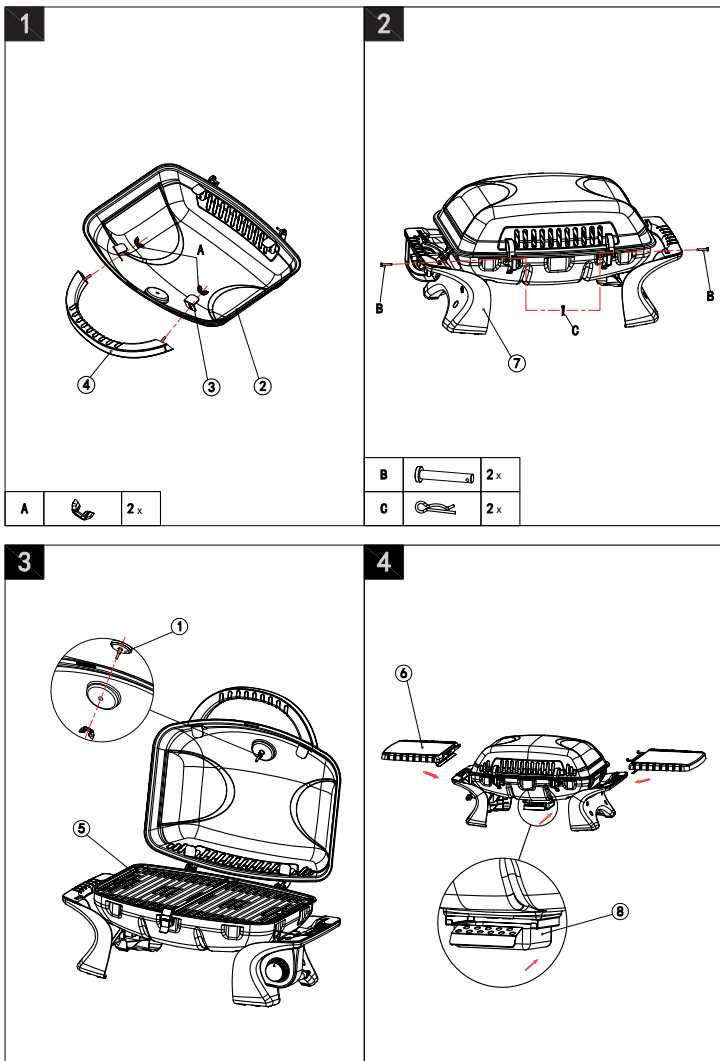
INSTALLATION

Parts



① *1 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	A M5*2 
B 2 	C 2 	

Assembly



CONNECTION TO A GAS CYLINDER

After purchasing your gas cylinder you will then be ready to set it up with gas grill.

- When changing the gas cylinder which shall be carried out away from any source of ignition. Position the gas cylinder at left side of your gas grill. It must not be placed inside the grill. Keep in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly.



Warning

Risk of explosion. Risk of fire.

Before attempting to light your gas grill you must refer to your lighting instructions and warning / safety points.

You will need LPG gas bottle and proper regulators under the gas pressure to operate this gas grill. The regulators should comply with EN 12864 with current version and national regulation.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when installing your gas grill. Also the hose must not have undue tension and must not touch any part of the gas grill which may be hot.

Please choose flexible hose whose heatproof higher than 80

Flexible tube should be changed every 2 years; It's necessary to change the flexible tube when the national conditions require it.

How to change your cylinder

Note: Turn off the switch of cylinder (No spanner is required).

The height of the gas cylinder is below the 80 cm, and the width is within 35 cm.

1. Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.
2. Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out, then out. Do not use tools. Leave the cap hanging.
3. Check that the black sealing washer is fitted inside the cylinder valve. Connect the regulator to the valve.
4. Turn the switch clockwise on gas bottle-then turn on the gas grill as instructed.

How to disconnect a gas bottle

1. Except for twin-cylinder installations with a changeover valve, turn off the gas tap if fitted to the appliance. Wait until the burner and pilot light have gone out. For installations with a changeover valve, it is only necessary to switch off the empty cylinder.
2. Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.

OPERATION

Please read the following points before using your gas grill

- Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- The top lid must always be open when lighting the burner.
- Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- Be prepared if an accident or fire should occur. Know where the first aid kit and fire extinguishers are and know how to use them.
- Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- Always cook with great care.
- Do not heat any unopened glass or metal container of food on the grill. Pressure may build up and cause the container to burst, possibly resulting in serious personal injury or damage to the grill.

Lighting instructions

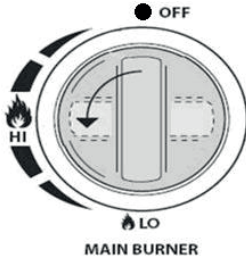
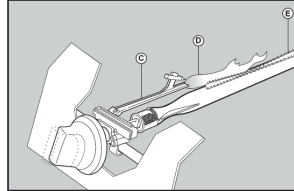
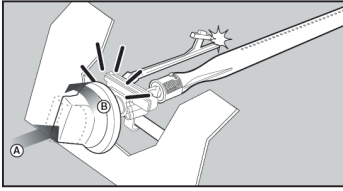


Warnung: Explosionsgefahr, Verletzungsgefahr

Wenn Sie den Gasgrill anzünden, muss der Grill offen sein. Stehen Sie beim Anzünden mit dem Gesicht nicht direkt über dem Gasgrill.

With all gas controls on the Gas grill in the "OFF" position "● OFF", turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must press the control knob (A) and hold in this position for 3-5 seconds to allow gas flow and then turn anticlockwise to "HIGH" (B). It can spark to the burner lighting tube (C). You will hear a "snap" from the igniter and you will also see a orange flame coming from the burner lighting tube at the left side of the burner (D).

Continue to hold the burner control knob in for two seconds after the "snap", this will allow gas to flow completely down the burner tube (E) and insure ignition. When the burner is alight, adjacent burners will cross light when their controls are turned to "HIGH".



Warnung

Explosionsgefahr, Brandgefahr

Wenn der Brenner nicht angeht, drehen Sie den Drehknopf in die Position „OFF“. Warten Sie 5 Minuten.



At “High” setting the burner flame should be approximately 12-20mm long with a minimum of orange flame. Turn the gas control fully anticlockwise for minimum setting. Should you have any difficulty lighting your gas grill following the above steps, contact your dealer for advice.

If the automatic ignition can't be used, please remove the cooking grill and heat diffuser (hotplate), and turn the valve anticlockwise to 90 °C to light with BBQ lighter in the distance of 5mm to the burner fire hole. Replace the cooking grill and heat diffuser (hotplate), please wear the fireproof and heat resisting gloves.

Energy saving tips

- Reduce the opening time of the lid.
- Turn the grill off as soon as cooking is completed.
- Preheat the gas grill for 10 to 15 minutes only. (Except for the first use)
- Do not preheat longer than recommended.
- Do not use a higher setting than required.
- Connect the hose and regulator to the gas container at the left side of the gas grill. Keeping in mind that the gas container must be kept away from heat and in a safe position. The hose dimension is 8-10mm diameter. The Length of hose recommended which shall not exceed 1.5m.

MAINTENANCE

Storage

Your Gas Bottle must be stored outdoors in a well ventilated area and must be disconnected from your gas grill when not being used. Ensure that you are outdoors and away from any sources of ignition before attempting to disconnect your gas bottle from your gas grill.

When you are using your gas grill after a period of storage, please ensure to check for gas leaks and check for any obstructions in the burner etc. before using. Also follow the cleaning instructions to ensure gas grill is safe.

If gas grill is stored outdoors ensure to check that all areas under the front panel are free from any obstructions (insects etc.) This area must be kept free as this may affect the flow of combustion or ventilation air.

Cleaning

Maintenance is recommended that every 90 days for your gas grill, but it is absolutely necessary to perform maintenance at least once a year. By doing so, you will extend the life of your gas grill.

Your gas grill is easy to clean with minimum effort, just follow these helpful hints for cleaning convenience.

TROUBLESHOOTIN

Problems	Possible cause	Prevention/ Solution
Gas leaking from cracked/cut/burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP tank, if hoses are cut or cracked, replace hose. See LP tank lead test and connection regulator to the LP tank
Gas leaking from LP tank	Mechanical failure due to resting or mishandling.	Turn off LP tank valve
Gas leaking from LP tank valve	Failure or tank valve from mishandling or mechanical failure	Turn off LP tank valve. Return LP tank to gas supplier
Gas leaking between LP tank and regulator connection	Improper installation, connection not tight, failure of rubber seal	Turn off LP tank valve, remove regulator from cylinder and visually inspect rubber seal for damage, see LP tank test and connection regulator to the LP tank
Fire coming through control panel	Fire in burner tube section of burner due to partial blockage	Turn off control knobs and LP tank valve. After fire is out and grill is cold, remove burner and inspect for spider nests or rust. See natural hazard and cleaning the burner assembly pages.
Grease fire or continuous excessive flames above cooking surface	Too much grease build-up in burner area	Turn off LP Tank. Leave lid open to allow flames to die down. After cooling, clean food particles and excess grease from inside firebox area, grease cup/pan/tray, and other surfaces
Burner will not light using ignites.	Gas issues 1. Trying to light wrong burner 2. Burner not engaged with control valve 3. Obstruction in burner 4. No gas flow 5. Vapor lock at coupling nut to LP tank 6. Coupling nut at LP tank valve not fully connected.	1. See instructions on control panel and section in the Use and Care. 2. Make sure valves are positioned inside of burner tubes. 3. Ensure burner tubes are not obstructed with spider webs or other matted, see cleaning section of use and care 4. Make sure LP tank is not empty. If LP tank is not empty, refer to "sudden drop in gas flow." 5. Turn off knobs and disconnect coupling nut from LP tank. Reconnect and retry. 6. Turn the coupling nut approximately.

Problems	Possible cause	Prevention/ Solution
Burner will not light using ignitor.	Electrical issues <ol style="list-style-type: none"> 1. Electrode cracked or broken;" sparks at crack" 2. Electrode tip not in proper position 3. Wire and/or electrode covered with cooking residue. 4. Wires are loose or disconnected 5. Wires are shorting (sparking) between ignitor and electrode. 6. push button sticks at bottom sparking between ignitor and electrode. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Replace electrode. 2. Tip of electrode should be pointing toward port hole in burner. The distance should be 1/8" to 3/16". Adjust if necessary. 3. Clean wire and or electrode with rubbing alcohol and clean swab. 4. Reconnect wires or replace electrode/wire assembly. 5. Replace ignitor wire 6. Replace ignitor 7. Inspect wire insulation and proper connection. Replace wires if insulation is broken.
Burner will not mach light.	<ol style="list-style-type: none"> 1. See "gas issues;" on previous page. 2. Improper method of match-lighting. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. See "Pilot Gas Control Ignition" section of use and care.
Sudden drop in gas flow or low flame.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling.
Flames blow out.	<p>High or gusting winds. Low on LP gas. Excess flow valve tripped.</p>	<p>Turn front of grill to face wind or increase flame height. Refill LP tank. Refer to "sudden drop in gas flow" above.</p>
Persistent grease fire.	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas off at LP tank. Leave lid in position and let fire burn out. After grill cools, remove and clean all parts.
Flashback... (fire in burner tube(s))	Burner and burner tubes are blocked.	Turn knobs to OFF. clean burner and/or burner tubes. See burner cleaning section of use and care manual.
Flare-up	<ol style="list-style-type: none"> 1. Grease buildup. 2. Excessive fat in meat. 3. Excessive cooking temperature 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Clean burners and inside of grill/ firebox 2. Trim fat from meat before grilling. 3. Adjust (lower) temperature
Unable to fill LP tank	Some dealers have older fill nozzles with worn threads.	Turn worn nozzles don't have enough "bite" to engage the valve. Try a second LP dealer.
One burner does not light from other burner(s)	Grease buildup or food particles in end of carryover tube	Clean carry-over tube with wire brush

If your problem is not resolved from the information above, please Contact your local gas dealer.

- a) Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Ensure appliance is cold before continuing.
- Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- The interior surfaces of the grill housing cover should also be washed with hot, soapy water. Use a wire brush, steel wool or a scouring pad to remove stubborn spots.
- Periodically check the burner to see that it is free from insects and spiders which may clog the gas system, deflecting gas flow. Ensure to clean venturi pipes on burner very carefully, make sure that there are no obstructions. We recommend that you use a pipe cleaner to clean the venturi pipe area.
- Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

Chère cliente, cher client,

Toutes nos félicitations pour l'acquisition de ce nouvel appareil. Veuillez lire attentivement et respecter les instructions de ce mode d'emploi afin d'éviter d'éventuels dommages. Nous ne saurions être tenus pour responsables des dommages dus au non-respect des consignes et à la mauvaise utilisation de l'appareil.




Scannez le QR-Code pour obtenir la dernière version du mode d'emploi et à d'autres informations concernant le produit.

SOMMAIRE

Fiche technique 27
Consignes de sécurité 28
Montage 29
Branchement d'une bouteille de gaz 31
Utilisation 32
Maintenance 34
Résolution des problèmes 35

FICHE TECHNIQUE

Modèles 10033294, 10033295					
Pays de destination	catégorie	Type de gaz et pression	Dimension des injecteurs du brûleur principal	Puissance	Consommation
BE/NL	I3+/28-30/37)	Butane (G30) 28-30 mbar	0,93 mm	3,5 kW	255 g/h
		Propane (G31) 37 mbar	0,93 mm	3,5 kW	249 g/h
DE ✓	I3B (50)	Butane/Propane	0,82 mm	3,5 kW	255 g/h
Pour usage extérieur seulement. Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil. La bouteille de gaz ne doit pas être placée dans le gril.					2531-18
Fabricant : Chal-Tec GmbH 10179 Berlin					

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

LISEZ TOUTES LES INDICATIONS ET INSTRUCTIONS D'UTILISATION AVANT L'UTILISATION. SUIVEZ TOUTES LES ÉTAPES DANS L'ORDRE. NE LAISSEZ PAS LES ENFANTS UTILISER L'APPAREIL.

- Pour utilisation en extérieur uniquement.
- Lisez le mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil.
- Les parties accessibles deviennent brûlantes, éloignez les enfants.
- Ne déplacez pas le barbecue pendant l'utilisation.
- Refermez le robinet de la bouteille de gaz après utilisation.
- Toute modification du barbecue représente un danger.
- Les pièces fixées de manière permanente par le fabricant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Ne modifiez pas l'appareil.
- Certaines parties du barbecue deviennent très chaudes. Soyez attentif en présence d'enfants ou de personnes âgées.

Sécurité du combustible

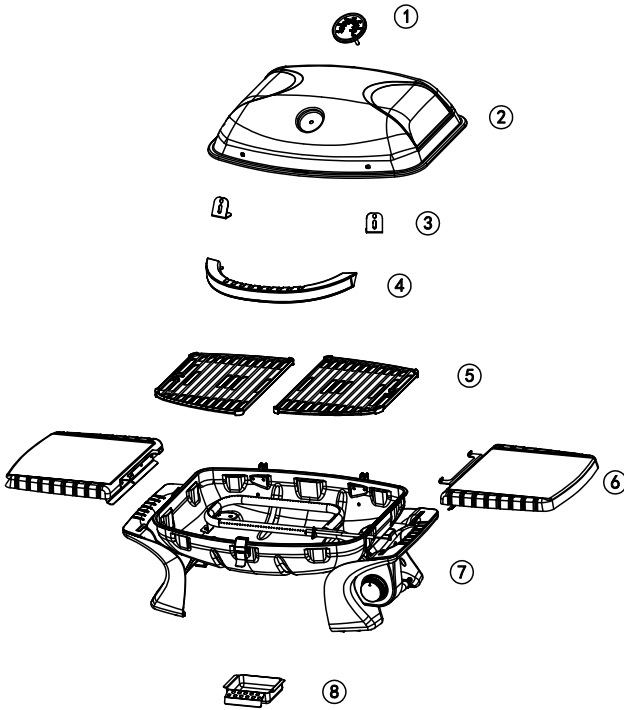
- Ne stockez pas d'essence, d'huile de menthol ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables à proximité de cet appareil.
- N'allumez pas le barbecue à gaz avec de l'essence ou des liquides similaires.
- Nous déconseillons de remplacer les accessoires fournis par le fabricant.












Sécurité de l'appareil

- Les aliments peuvent être grillés avec le couvercle ouvert ou fermé sur le barbecue. Lorsque le couvercle est resté fermé pendant 5 minutes, ouvrez-le pendant une minute.
- Utilisez un bac récupérateur de graisse.
- Pour une combustion et des performances optimales, l'alimentation en air est essentielle. Elle assure la sécurité de l'utilisateur et des autres utilisateurs à proximité.
- Si la vitesse du vent est supérieure à 2 m/s, n'utilisez pas le barbecue du côté au vent.
- Ne placez pas la bonbonne de gaz sous le barbecue sur la tablette. Cela peut entraîner des blessures graves ou des dommages matériels. Portez des gants de protection lors de la manipulation de pièces chaudes.
- Il ne doit y avoir aucun objet au-dessus du barbecue, tel que des arbres, arbustes, surplombs du toit. L'environnement du barbecue doit être dégagé dans un rayon de 1 mètre.
- Le barbecue ne doit pas être placé à proximité de matériaux inflammables (appareils à essence, diluants ou autres objets solides portant une étiquette d'avertissement inflammable).
- L'utilisation de l'appareil dans des espaces clos est dangereuse et interdite.

MONTAGE

Éléments



① *1 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	A M5*2 
B 2 	C 2 	

Assemblage

1

A		2x
---	--	----

2

B		2x
C		2x

3

4

BRANCHEMENT D'UNE BOUTEILLE DE GAZ

Après avoir acheté une bouteille de gaz, vous êtes prêt à mettre le barbecue à gaz en marche.

- Si vous remplacez la bouteille de gaz, faites-le à l'écart de toute source d'ignition.
- Installez la bouteille de gaz à gauche du barbecue. Ne la placez pas sous le barbecue ! Les bouteilles de gaz doivent être placées loin des sources de chaleur dans un endroit sûr.
- Lorsque le barbecue à gaz est prêt, connectez le régulateur de pression à la valve de la bouteille de gaz et serrez le régulateur de pression.



Mise en garde : risque d'explosion, risque d'incendie

Avant d'allumer le barbecue à gaz, suivez les instructions d'allumage et les avertissements et consignes de sécurité.

Vous aurez besoin d'une bouteille de gaz et d'un détendeur approprié pour faire fonctionner ce barbecue à gaz. Le contrôleur doit être conforme à la norme EN 12864, à la version actuelle et aux réglementations nationales.

Veillez à ne pas tordre le tuyau, cela affecterait le débit de gaz lors de l'installation de votre barbecue. De plus, le tuyau ne doit pas être trop étiré et ne doit être en contact avec aucune partie du barbecue à gaz pouvant chauffer.

Veillez choisir un tuyau flexible dont la résistance à la chaleur est supérieure à 80 cm. Le flexible doit être changé tous les 2 ans ; il est nécessaire de changer le flexible si les conditions nationales l'exigent. Comment changer votre bouteille de gaz.

So wechseln Sie Ihre Gasflasche

Remarque : Eteignez l'interrupteur de la bouteille de gaz (aucune clé requise).

La hauteur de la bouteille de gaz est inférieure à 80 cm, la largeur inférieure à 35 cm.

Pour connecter une bouteille de gaz:

1. Tournez le capuchon orange de sorte que la flèche pointe vers la fente du boîtier.
2. Retirez le capuchon de protection orange en retirant le connecteur, puis en le tirant. Ne pas utiliser d'outils. Laissez pendre le capuchon.
3. Vérifiez que le joint noir est monté à l'intérieur de la vanne de la bouteille. Connectez le régulateur à la vanne.
4. Tournez l'interrupteur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la bonbonne de gaz, puis allumez le barbecue à gaz comme indiqué.

Pour débrancher une bouteille de gaz

1. À l'exception des installations à deux cylindres avec vanne de dérivation, fermez le robinet de gaz lorsqu'il est monté sur l'appareil. Attendez que le brûleur et le voyant soient éteints. Dans les systèmes avec vanne de dérivation, il suffit simplement d'éteindre le cylindre vide.
2. Remettez le capuchon de protection orange sur le cylindre vide.

UTILISATION

Respectez les consignes de sécurité suivantes avant utilisation

- Vérifiez la conduite de gaz avec une solution savonneuse pour détecter d'éventuelles fuites.
- Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lorsque le brûleur est allumé.
- Utilisez des gants de protection et des ustensiles pour barbecue à gaz solides et durables pour faire des grillades sur ce barbecue.
- Soyez prêt à réagir si un accident ou un incendie se produit. Sachez où se trouvent la trousse de secours et l'extincteur et comment les utiliser.
- Gardez le cordon d'alimentation et le tuyau de carburant à l'écart des surfaces chauffées.
- Faites toujours vos grillades avec la plus grande prudence.
- Ne chauffez pas de récipients en verre ou en métal non ouverts contenant des aliments sur le barbecue. La pression peut s'accumuler et provoquer l'éclatement du conteneur, entraînant des blessures graves ou des dommages au barbecue.

Allumage du barbecue



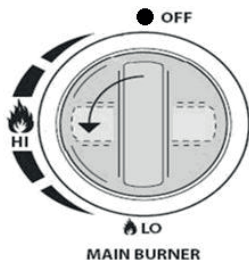
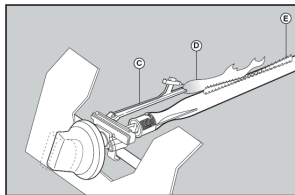
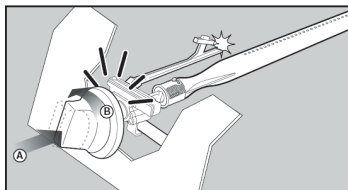
Mise en garde : risque d'explosion, risque de blessure

Lorsque vous allumez le barbecue à gaz, celui-ci doit être ouvert.
Lorsque vous allumez le barbecue à gaz, ne mettez pas votre visage directement au-dessus.

Allumage de la veilleuse : avec le bouton du gril à gaz en position „● OFF“ allumez le régulateur de pression de la bouteille de gaz.

Créez une étincelle. Pour ce faire, appuyez sur le bouton (A) et maintenez-le enfoncé 3-5 secondes dans cette position pour permettre au gaz de s'écouler. Tournez le bouton dans le sens contraire des aiguilles d'une montre jusqu'en position «HIGH» (B). Une étincelle apparaît sur le tube d'allumage (C). L'allumeur cliquette. Une flamme orange sort du tube d'allumage du côté gauche du brûleur (D).

Tenez le bouton pendant deux secondes après avoir cliqué. Cela permet au gaz de s'écouler complètement dans le tube du brûleur (E) et assure l'allumage. Lorsque le brûleur est allumé, les brûleurs adjacents sont alimentés en croix lorsque leurs boutons sont sur «HIGH».



Mise en garde

Risque d'explosion, risque d'incendie

Si le brûleur ne démarre pas, tournez le bouton en position „OFF“. Attendez 5 minutes.

Si vous avez des problèmes d'allumage, retirez la grille et la plaque chauffante.

Si vous ne pouvez pas utiliser l'allumage automatique, retirez la grille de cuisson et la plaque chauffante. Tournez la vanne de 90° dans le sens antihoraire. Utilisez un allume-barbecue à 5 mm de l'ouverture de la flamme du brûleur. Remettez la grille et la plaque chauffante en place. Portez des gants résistant au feu et à la chaleur.

Conseils d'économie d'énergie

- Raccourcissez la durée d'ouverture du couvercle.
- Éteignez le barbecue dès que la cuisson est terminée.
- Préchauffez le barbecue à gaz pendant 10 à 15 minutes seulement. (Sauf pour la première utilisation)
- Ne préchauffez pas plus longtemps que recommandé.
- N'utilisez pas un réglage plus élevé que nécessaire.
- Raccordez le tuyau et le régulateur à la bouteille de gaz située à gauche du barbecue à gaz. Notez que la bouteille de gaz doit être tenue à l'écart de la chaleur et dans une position sûre. La taille du tuyau est de 8-10 mm de diamètre. La longueur de tuyau recommandée ne doit pas dépasser 1,5 m.

MAINTENANCE

Stockage

Votre bouteille de gaz doit être rangée à l'extérieur dans un endroit bien ventilé et séparée du barbecue à gaz lorsqu'elle n'est pas utilisée. Soyez à l'extérieur et assurez-vous que vous êtes à l'écart des sources d'inflammation avant de débrancher votre bouteille du barbecue à gaz.

Si vous utilisez votre barbecue à gaz après une certaine période de stockage, vérifiez d'abord qu'il n'y a pas de fuites de gaz ou d'éventuels blocages dans le brûleur, etc. Suivez également les instructions de nettoyage pour vous assurer que le barbecue à gaz est sûr.

Si le barbecue à gaz est entreposé à l'extérieur, assurez-vous que toutes les zones situées sous le panneau avant ne sont pas obstruées (insectes, etc.). Cette zone doit rester dégagée, car cela pourrait affecter le débit d'air de combustion ou de ventilation.

Nettoyage

Il est recommandé d'effectuer un entretien de votre barbecue à gaz tous les 90 jours, mais il est essentiel d'effectuer cet entretien au moins une fois par an. Cela prolongera la vie de votre barbecue à gaz.

Votre barbecue à gaz est facile à nettoyer avec un minimum d'effort. Suivez simplement ces conseils utiles pour un nettoyage facile.

RÉSOLUTION DES PROBLÈMES

Problèmes	Cause possible	Pour l'éviter/le résoudre
Le gaz s'échappe d'un tuyau fissuré, coupé ou noirci.	Tuyau endommagé.	Fermez le robinet de gaz. Si le tuyau est endommagé, remplacez-le. Faites un test de fuite.
Le gaz s'échappe de la bouteille de gaz.	Défaillance mécanique due à l'installation ou à une mauvaise utilisation.	Fermez la valve de la bouteille de gaz.
Le gaz s'échappe entre la bouteille de gaz et le régulateur de pression.	Mauvais branchement. Le branchement n'est pas étanche.	Fermez la valve de la bouteille de gaz. Débranchez le régulateur de pression de la bouteille de gaz. Inspectez visuellement le joint.
Le feu émerge des commandes.	Le joint fuit.	Fermez le bouton et la valve de la bouteille de gaz. Lorsque le feu est éteint et que le barbecue est froid, retirez le brûleur et vérifiez la présence de nids d'araignées et de rouille. Nettoyez le brûleur.
Graisse brûlée ou flamme continue de la surface du barbecue.	Feu dans le tube du brûleur bouché.	Débranchez la bouteille de gaz. Laissez le couvercle ouvert pour permettre aux flammes de refroidir. Après le refroidissement, éliminez les débris d'aliments et les résidus de graisse de la chambre de combustion, du bac collecteur de graisse et des autres surfaces.
Impossible d'allumer le brûleur avec un briquet barbecue.	<p>Problème de gaz</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Vous essayez d'allumer le mauvais brûleur. 2. Le brûleur n'est pas alimenté en gaz par la vanne. 3. Blocages dans le brûleur. 4. Pas de débit de gaz. 5. Pare-vapeur sur l'écrou-raccord de la bouteille de gaz. 6. L'écrou-raccord n'est pas correctement serré sur la bouteille de gaz. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Voir les instructions sur le panneau de commande et dans la section Maintenance. 2. Assurez-vous que la vanne est positionnée à l'intérieur des tubes du brûleur. 3. Assurez-vous que les tubes du brûleur ne sont pas obstrués par des toiles d'araignées ou d'autres pièces enchevêtrées, voir la section Nettoyage, utilisation et entretien. 4. Assurez-vous que la bouteille de gaz n'est pas vide. 5. Éteignez les boutons et retirez l'écrou-raccord de la bouteille de gaz. Rebranchez et réessayez. 6. Tournez le boulon d'environ la moitié aux trois quarts.

Problèmes	Cause possible	Pour l'éviter/le résoudre
Impossible d'allumer le brûleur par l'allumeur intégré.	<p>Causes électriques</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Électrode fissurée ou cassée, «étincelles à la fissure». 2. La pointe de l'électrode n'est pas dans la bonne position 3. Fil et / ou électrode recouverts de résidus de cuisson. 4. Les câbles sont desserrés ou débranchés. 5. Les fils sont court-circuités (étincelles) entre l'allumeur et l'électrode. 6. Le bouton-poussoir colle à l'étincelle inférieure entre l'allumeur et l'électrode. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Remplacez l'électrode. 2. La pointe de l'électrode doit être dans le sens du hublot vers le brûleur. La distance doit être 1/8 «à 3/16». Ajustez si besoin. 3. Nettoyez le fil et / ou l'électrode avec de l'alcool à friction et un coton-tige propre. 4. Rebranchez les fils ou remplacez l'ensemble électrode / fil. 5. Remplacez le fil d'allumage. 6. Remplacer l'allumeur
Impossible d'allumer le brûleur avec une allumette.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Voir «Problème de gaz» ci-dessus. 2. Mauvaise méthode d'allumage avec l'allumette
Baisse soudaine du débit de gaz / flamme basse	<ol style="list-style-type: none"> 1. Résidus de graisse 2. Aliments grillés riches en matières grasses. 3. Température de barbecue élevée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le barbecue et la chambre de combustion. 2. Retirez le gras de la viande avant de la faire griller. 3. Réglez une température de barbecue inférieure.
La flamme s'éteint.	<p>Vent fort. Le gaz touche à sa fin. La soupape de trop-plein s'est déclenchée.</p>	<p>Mettez le barbecue à l'abri du vent.</p>
Brûlure de graisse constante	<p>Les résidus de graisse sont dus aux résidus de nourriture dans la zone du brûleur.</p>	<p>Tournez le bouton (position OFF). Fermez le gaz sur la bouteille de gaz. Laissez le couvercle dans la position actuelle et laissez le feu s'éteindre. Une fois le barbecue refroidi, retirez et nettoyez toutes les pièces.</p>
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur)	<p>Le brûleur et le tube de brûleur sont bouchés.</p>	<p>Tournez le bouton (position OFF). Nettoyez les brûleurs et les tubes de combustion.</p>
Flammes jaillissantes	<ol style="list-style-type: none"> 1. Résidus de graisse 2. Aliments grillés riches en graisse 3. Température de barbecue élevée 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Nettoyez le barbecue et la chambre de combustion. 2. Retirez le gras de la viande avant de la faire griller. 3. Réglez une température de barbecue inférieure.

Problèmes	Cause possible	Pour l'éviter/le résoudre
Pas de possibilité de remplir la bouteille de gaz	Certains revendeurs ont des buses de remplissage obsolètes avec des filetages usés.	Les buses usées ne sont pas suffisamment "mordantes" pour engager la valve. Contactez un autre revendeur de gaz.
Un brûleur ne s'allume pas par les autres brûleurs.	Résidus de graisse ou résidus de nourriture dans des tubes de transfert.	Nettoyez les tuyaux avec une brosse métallique.

Si les informations ci-dessus ne résolvent pas votre problème, contactez le revendeur de gaz le plus proche.

- Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Assurez-vous que l'appareil est froid avant de poursuivre.
- Les grilles doivent être nettoyées régulièrement en les trempant et en les lavant dans de l'eau savonneuse.
- Les surfaces intérieures du couvercle du barbecue doivent également être nettoyées à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse métallique, de la laine d'acier ou un tampon à récurer pour éliminer les taches rebelles.
- Vérifiez le brûleur régulièrement pour vous assurer qu'il ne contient ni insectes ni araignées qui pourraient obstruer le système de gaz et perturber le flux de gaz. Nettoyez soigneusement les tubes de venturi au niveau du brûleur en évitant les obstacles. Nous vous recommandons de nettoyer la zone du tuyau venturi avec un cure-pipe.
- Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et est interdite.

Gentile Cliente:

La ringraziamo per aver acquistato il dispositivo. La preghiamo di leggere attentamente le seguenti istruzioni per l'uso e di seguirle per evitare possibili danni tecnici. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per danni scaturiti da una mancata osservazione delle avvertenze di sicurezza e da un uso improprio del dispositivo.




Scansionare il codice QR seguente, per accedere al manuale d'uso più attuale e per ricevere informazioni sul prodotto.

INDICE

Dati tecnici	39
Avvertenze di sicurezza	40
Montaggio	41
Collegare una bombola del gas	43
Utilizzo	44
Manutenzione	46
Correzione degli error	47

DATI TECNICI

Modelli 10033294, 10033295					
Paese di destinazione	Categoria	Tipo di gas e pressione	Dimensioni ugello bruciatore principale	Potenza	Consumo
BE/NL	I3+/28-30/37	Butano (G30) 28-30 mbar	0,93 mm	3,5 kW	255 g/h
		Propano (G31) 37 mbar	0,93 mm	3,5 kW	249 g/h
DE ✓	I3B (50)	Butano/Propano	0,82 mm	3,5 kW	255 g/h
Solo per utilizzo all'aperto. Leggere il manuale d'uso prima dell'utilizzo. Non posizionare la bombola del gas nella griglia.					2531-18
Produttore: Chal-Tec GmbH 10179 Berlino					

AVVERTENZE DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE AVVERTENZE E LE ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO. RISPETTARE LA SEQUENZA DI TUTTI I SINGOLI PASSAGGI. NON PERMETTERE AI BAMBINI DI UTILIZZARE IL DISPOSITIVO.

- Solo per utilizzo all'aperto.
- Leggere le avvertenze prima dell'utilizzo.
- I componenti accessibili diventano estremamente caldi, tenere lontani i bambini.
- Chiudere il rubinetto sulla bombola del gas dopo l'utilizzo.
- Ogni tipo di modifica alla griglia rappresenta un pericolo.
- I componenti fissati in modo definitivo dal produttore non possono essere modificati dall'utente.
- Non modificare il dispositivo.
- Alcuni componenti della griglia diventano estremamente caldi. Prestare attenzione in presenza di bambini e anziani.

Sicurezza del combustibile

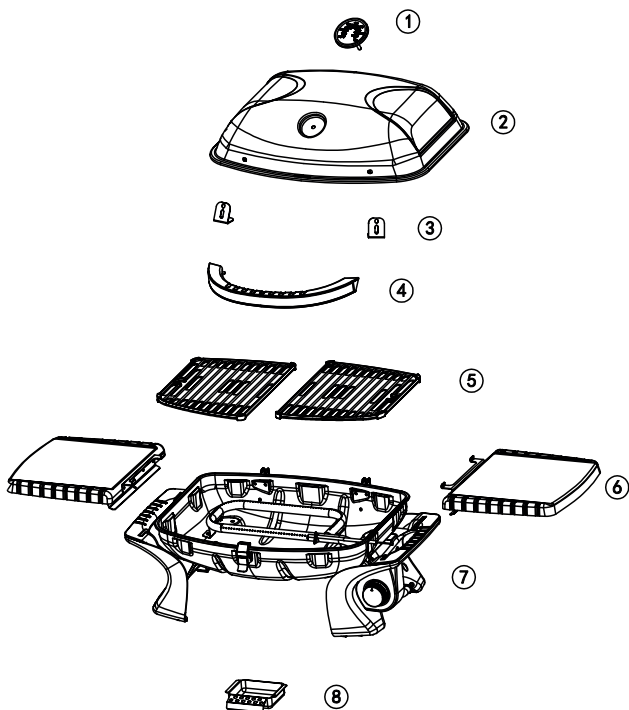
- Non conservare vicino a questo dispositivo: benzina, oli di mentolo o altri vapori o liquidi infiammabili.
- Non accendere il grill con benzina o liquidi simili.
- Si consiglia di non sostituire gli accessori forniti dal dispositivo con altri.












Sicurezza del dispositivo

- Le pietanze possono essere cotte sulla griglia con il coperchio aperto o chiuso. Quando il coperchio è rimasto chiuso per 5 minuti, è necessario aprirlo per un minuto.
- Utilizzare una vaschetta per la raccolta del grasso.
- Per una combustione e una prestazione ottimali, è fondamentale l'afflusso d'aria. Questo garantisce sicurezza per l'utente e altre persone nell'ambiente di utilizzo.
- Se la velocità del vento è superiore a 2 m/s, non utilizzare la griglia dal lato da cui proviene il vento.
- Non poggiare la bombola del gas nel vano sotto alla griglia. Questo può comportare gravi lesioni a persone e cose. Utilizzare appositi guanti protettivi quando si maneggiano componenti bollenti.
- Non devono trovarsi oggetti sopra alla griglia, come ad es. alberi, cespugli, tettoie. La griglia deve avere almeno 1 m di spazio su tutti i lati.
- Non posizionare la griglia vicino a materiali infiammabili (dispositivi alimentati a benzina, solventi o altri oggetti solidi che presentano una targhetta di avvertimento per infiammabilità).
- L'utilizzo del dispositivo in ambienti chiusi è pericoloso e vietato.

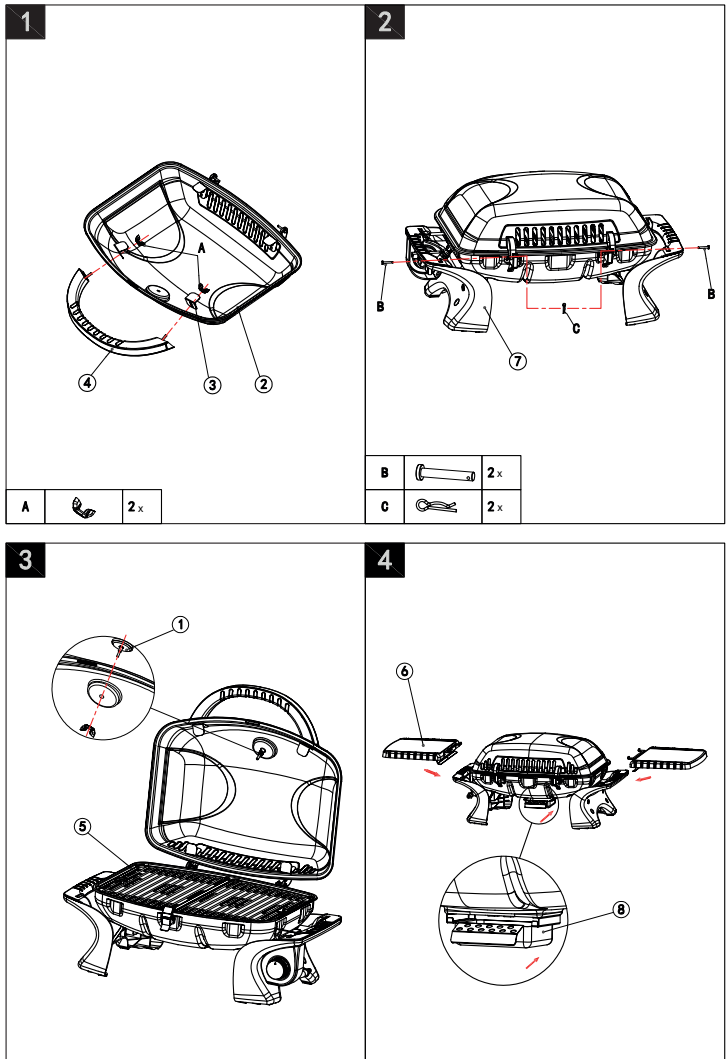
MONTAGGIO

Componenti



① *1 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	A M5*2 
B 2 	C 2 	

Assemblaggio



COLLEGARE UNA BOMBOLA DEL GAS

Dopo essersi procurati una bombola del gas è possibile mettere in funzione la griglia.

- Quando si sostituisce la bombola del gas, tenersi lontani da ogni tipo di fonte d'ignizione.
- Posizionare la bombola a sinistra della griglia e non sotto a essa.
- Le bombole del gas devono essere posizionate in un luogo sicuro, lontano da fonti di calore.
- Quando la griglia è pronta, collegare il regolatore di pressione alla valvola della bombola e stringerlo saldamente.



Avvertimento: pericolo di esplosione e incendio

Prima di provare ad accendere la griglia, seguire le istruzioni per l'accensione e le avvertenze di sicurezza.

Per utilizzare questa griglia sono necessari una bombola del gas e un regolatore a bassa pressione adatto. Il regolatore deve rispettare EN 12864 nella stesura attualmente valida e le normative nazionali.

Assicurarsi che il tubo flessibile non venga arrotolato, in quanto ciò ostacola il flusso del gas durante l'installazione. Inoltre, il tubo non deve presentare sovraccarico e non deve entrare in contatto con nessun componente della griglia, che potrebbe diventare bollente.

Scegliere un tubo flessibile che sia termoresistente fino a un'altezza di oltre 80 cm. Il tubo flessibile deve essere sostituito ogni 2 anni; è necessario sostituire il tubo flessibile quando le condizioni nazionali lo richiedono.

Come sostituire la bombola del gas

Avvertenza: spegnere l'interruttore della bombola del gas (non sono necessarie chiavi).

L'altezza della bombola è inferiore a 80 cm e la larghezza a 35 cm.

Come collegare la bombola del gas:

1. Ruotare il tappo arancione, in modo che la freccia indichi la fessura sull'alloggiamento.
2. Tagliare il tappo protettivo arancione, tirando il connettore ed estraendolo. Non utilizzare attrezzi. Lasciar penzolare il tappo.
3. Controllare se la guarnizione nera all'interno della valvola della bombola è montata. Collegare il regolatore con la valvola.
4. Ruotare la manopola sulla bombola in senso orario e accendere la griglia come indicato.

Come scollegare la bombola del gas.

1. Ad eccezione di installazioni a due cilindri con valvola reversibile, chiudere il rubinetto del gas, se è montato sul dispositivo. Attendere che il bruciatore e le spie di controllo si spengano. Per impianti con valvola reversibile è necessario spegnere solo il cilindro vuoto.
2. Rimettere il tappo arancione sul cilindro vuoto.

UTILIZZO

Antes de la utilización, tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad

- Controllare se ci sono perdite sul condotto del gas con una soluzione saponosa.
- Il coperchio superiore deve essere sempre aperto quando si accende il bruciatore.
- Quando si cucina sulla griglia, indossare sempre guanti protettivi e utensili per barbecue robusti e durevoli.
- Tenersi sempre pronti a un eventuale incidente o incendio. Sapere con precisione dove si trovano la cassetta del primo soccorso e l'estintore e come si utilizzano.
- Tenere il cavo di alimentazione e il tubo del combustibile lontani da superfici riscaldate.
- Prestare sempre attenzione quando si griglia.
- Non riscaldare sulla griglia contenitori di alimenti in vetro o metallo non aperti. Potrebbe accumularsi pressione, comportando l'esplosione del contenitore, con conseguente rischio di gravi lesioni o danni al dispositivo.

Accendere la griglia

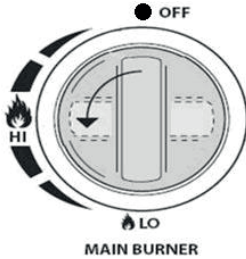
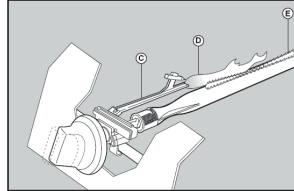
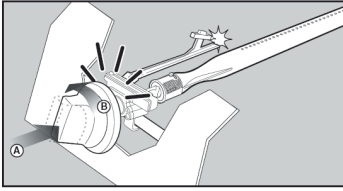


Avvertimento: pericolo di esplosione, pericolo di lesione

Quando la si accende, la griglia deve essere aperta. Non tenere il viso direttamente sopra alla griglia quando la si accende.

Accendere la fiamma pilota: quando la manopola della griglia si trova in posizione „●”, aprire il regolatore di pressione sulla bombola.

Generare una scintilla premendo la manopola (A) e tenendola in questa posizione per 3-5 secondi, in modo che possa fluire gas. Ruotare la manopola in senso antiorario in posizione "HIGH" (B). C'è una scintilla sul tubo d'ignizione (C). L'accenditore clicca. Viene emessa una fiamma arancione dal tubo d'ignizione sul lato sinistro del bruciatore. Dopo il clic, tenere saldamente la manopola per due secondi. Questo permette al gas di fluire completamente nel tubo del bruciatore (E) e garantisce l'accensione. Quando il bruciatore è acceso, se la manopola si trova su "HIGH", anche i bruciatori adiacenti si accendono.



Avvertimento

Pericolo di esplosione e incendio.

Per utilizzare questa griglia sono necessari una bombola del gas e un regolatore a bassa pressione adatto. Il regolatore deve rispettare EN12864 nella stesura attualmente valida e le normative nazionali.

Se ci sono problemi nell'accensione, rimuovere la griglia e la piastra riscaldante.

Se non è possibile utilizzare l'ignizione automatica, rimuovere la griglia e la piastra riscaldante.

Accendere con un accenditore a 5 mm di distanza dall'apertura della fiamma del bruciatore. Riposizionare griglia e piastra riscaldante. Indossare guanti ignifughi e termoresistenti.

Consigli per il risparmio energetico

- Accorciare i tempi di apertura del coperchio.
- Spegnerne la griglia appena si è finito di cucinare.
- Preriscaldare la griglia per solo 10-15 minuti (escluso il primo utilizzo).
- Un preriscaldamento più lungo non è consigliato.
- Non utilizzare regolazioni più elevate del necessario.
- Collegare il tubo flessibile e il regolatore alla bombola del gas sul lato sinistro della griglia. Assicurarsi che la bombola sia lontana da calore e che si trovi in una posizione sicura. Il diametro del tubo è di 8-10 mm. La lunghezza del tubo non deve superare 1,5 m.

MANUTENZIONE

Stoccaggio

La bombola del gas deve essere conservata all'aperto, in un ambiente ben ventilato e, in caso di non utilizzo, deve essere scollegata dalla griglia. Assicurarsi di trovarsi all'aperto e lontano da fonti di calore, prima di provare a scollegare la bombola dalla griglia.

Se si torna a utilizzare la griglia dopo un certo tempo di stoccaggio, assicurarsi di controllare il dispositivo prima dell'utilizzo per perdite di gas, otturazioni nel bruciatore, ecc. Seguire anche le istruzioni sulla pulizia per assicurarsi che la griglia sia sicura.

Se la griglia viene conservata all'aperto, assicurarsi che tutti i settori sotto al pannello frontale siano liberi da ostacoli (insetti, ecc.). Questo settore deve essere libero, in quanto potrebbe ostacolare il flusso d'aria per combustione e ventilazione.

Pulizia

Si consiglia di realizzare la manutenzione della griglia ogni 90 giorni, ma è assolutamente necessario realizzarla almeno una volta all'anno. In questo modo si prolunga la vita utile della griglia.

La griglia può essere pulita con il minimo sforzo, basta seguire queste indicazioni.

CORREZIONE DEGLI ERRORI

Problemi	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Esce gas da un tubo crepato, tagliato o bruciato.	Tubo danneggiato.	Chiudere il rubinetto del gas. Se il tubo è danneggiato, sostituirlo. Realizzare una verifica per eventuali perdite.
Esce gas dalla bombola.	Guasto meccanico dovuto a utilizzo o posizionamento errati.	Chiudere la valvola della bombola.
Esce gas tra la bombola e il regolatore di pressione.	Collegamento fallace. Il collegamento non tiene. La guarnizione non tiene.	Chiudere la valvola della bombola. Scollegare il regolatore di pressione dalla bombola. Eseguire un controllo visivo sulla guarnizione.
Esce fuoco dagli elementi di controllo.	Fuoco nel tubo dell'accenditore a causa di otturazioni.	Spegnere la manopola e chiudere la valvola della bombola. Quando il fuoco è spento e la griglia raffreddata, togliere il bruciatore e controllare se ci sono nidi di ragni o ruggine. Pulire il bruciatore.
Grasso che brucia o fiamme costanti sulla superficie della griglia.	Si è accumulato troppo grasso nell'area delle fiamme.	Scollegare la bombola del gas. Lasciare aperto il coperchio, in modo che le fiamme si estinguano. Una volta raffreddata, rimuovere resti di cibo e di grasso dalla camera di bruciatura, dalla vaschetta di raccolta del grasso e dalle altre superfici.
Non è possibile accendere il bruciatore con un accenditore per barbecue.	Problema con il gas 1. Si cerca di accendere il bruciatore sbagliato. 2. Il bruciatore non è fornito di gas attraverso la valvola. 3. Otturazioni nel bruciatore. 4. Nessun flusso di gas. 5. Blocco di vapore sul dado autobloccante della bombola. 6. Dado autobloccante non fissato correttamente alla bombola.	1. Vedere le indicazioni sul pannello di controllo e nel paragrafo Manutenzione. 2. Assicurarsi che la valvola sia posizionata all'interno dei tubi del bruciatore. 3. Assicurarsi che i tubi del bruciatore non sia ostruiti da nidi di ragno o altri componenti. Vedere il paragrafo Pulizia, Utilizzo e Manutenzione. 4. Assicurarsi che la bombola non sia vuota. 5. Spegnere con la manopola e staccare il dado autobloccante dalla bombola. Ricollegare e provare di nuovo. 6. Ruotare il dado autobloccante per circa metà, massimo tre quarti.

Problemi	Possibile causa	Prevenzione/Soluzione
Il bruciatore non può essere acceso con l'accenditore integrato.	<p>Cause elettriche</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Elettrodo crepato o guasto: "Scintille in corrispondenza della crepa". 2. Punta dell'elettrodo in posizione errata. 3. Cavo e/o elettrodo coperti con residui di cottura. 4. I condotti sono allentati o scollegati. 5. I cavi sono in cortocircuito (generano scintille) tra dispositivo di accensione ed elettrodo. 6. La manopola della pressione è attaccata al componente inferiore che genera scintille tra dispositivo di accensione ed elettrodo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sostituire l'elettrodo. 2. La punta dell'elettrodo deve essere indirizzata verso il foro del bruciatore. La distanza deve essere da 1/8" a 3/16". Regolare se necessario. 3. Pulire cavo e/o elettrodo con alcool e un tampone pulito. 4. Ricollegare i cavi o sostituire la disposizione di cavi/elettrodi. 5. Sostituire il filo d'ignizione. 6. Sostituire il dispositivo di accensione.
Non è possibile accendere il bruciatore con un fiammifero.		<ol style="list-style-type: none"> 1. "Problemi con il gas". 2. Metodo di accensione con fiammifero errato.
Improvvisa interruzione nel flusso del gas/ fiamma bassa.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Residui di grasso. 2. Pietanze molto grasse. 3. Temperatura per grigliare elevata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire la griglia e la camera di combustione. 2. Togliere il grasso dalla carne prima di grigliarla. 3. Impostare una temperatura inferiore.
La fiamma si spegne.	<p>Forte vento. Gas quasi finito.</p>	Spostare il lato frontale della griglia dal vento.
Grasso brucia costantemente.	Residui di grasso si trovano nel settore del bruciatore a causa di resti di alimenti.	Mettere la manopola in posizione OFF. Chiudere la bombola. Lasciare il coperchio nella posizione attuale e lasciar spegnere il fuoco. Quando la griglia si è raffreddata, togliere e pulire tutti i componenti.
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore).	Bruciatore e tubo del bruciatore sono otturati.	Mettere la manopola in posizione OFF. Pulire bruciatore e tubo del bruciatore.
Fiammate	<ol style="list-style-type: none"> 1. Residui di grasso. 2. Pietanze molto grasse. 3. Temperatura per grigliare elevata. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Pulire la griglia e la camera di combustione. 2. Togliere il grasso dalla carne prima di grigliarla. 3. Impostare una temperatura inferiore.
Non è possibile riempire nuovamente la bombola del gas.	Alcuni fornitori anno ugelli di riempimento vecchi con filettatura usurata.	Ugelli usurati non fanno sufficiente presa per potersi agganciare alla valvola. Provare da un altro fornitore.
Un bruciatore non si lascia accendere dagli altri bruciatori.	Residui di grasso o cibo sui tubi di trasmissione.	Pulire i tubi con una spazzola in filo metallico.

Se il problema non può essere risolto con le indicazioni precedenti, rivolgersi al fornitore di gas più vicino.

- Accendere il bruciatore per 15-20 minuti. Assicurarsi che il dispositivo sia freddo prima di procedere.
- La griglia deve essere ammorbidita e lavata regolarmente con acqua e sapone.
- Le superfici interne del coperchio dell'alloggiamento devono essere pulite con una soluzione saponosa bollente. Utilizzare spazzole metalliche, lana d'acciaio o una spugna abrasiva per rimuovere macchie ostinate.
- Controllare regolarmente il bruciatore, per assicurarsi che non ci siano insetti o ragni, che potrebbero otturare il sistema del gas o ostacolare il flusso del gas. Pulire con cura i tubi di Venturi sul bruciatore, assicurandosi che non ci siano ostacoli. Consigliamo di pulire il settore del tubo di Venturi con un pulitore per tubi.
- Tutte le modifiche al dispositivo possono essere pericolose e non sono ammesse.

Estimado cliente:

Le felicitamos por la adquisición de este producto. Lea atentamente el siguiente manual y siga cuidadosamente las instrucciones de uso con el fin de evitar posibles daños. La empresa no se responsabiliza de los daños ocasionados por un uso indebido del producto o por haber desatendido las indicaciones de seguridad.




Escanee el siguiente código QR para tener acceso al manual de instrucciones más actualizado y a información adicional sobre el producto.

ÍNDICE

Datos técnicos 51
Indicaciones de seguridad 52
Montaje 53
Conexión una bombona de gas 55
Utilización 56
Mantenimiento 58
resolución de problemas 59

DATOS TÉCNICOS

Modelos 10033294, 10033295					
País de destino	Categoría	Tipo de gas y presión	Tamaño de las boquillas del quemador principal	Potencia	Consumo
BE/NL	I3+/28-30/37)	Butan (G30) 28-30 mbar	0,93 mm	3,5 kW	255 g/h
		Propan (G31) 37 mbar	0,93 mm	3,5 kW	249 g/h
DE ✓	I3B (50)	Butan/Propan	0,82 mm	3,5 kW	255 g/h
Solo para uso en exteriores. Lea estas indicaciones antes de utilizar el aparato. La bombona de gas no debe colocarse en la parrilla.					2531-18
Fabricante: Chal-Tec GmbH 10179 Berlin					

INDICACIONES DE SEGURIDAD

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES E INDICACIONES DE OPERACIÓN ANTES DE SU USO. SIGA TODOS LOS PASOS EN ORDEN. NO DEJE QUE LOS NIÑOS MANEJEN EL APARATO.

- Solo para uso en exteriores.
- Lea atentamente estas indicaciones de operación antes de utilizar el aparato.
- Las piezas accesibles alcanzarán temperaturas elevadas, mantenga alejados a los niños.
- No desplace la parrilla durante el uso.
- Cierre la llave de gas de la bombona después de su uso.
- Cualquier modificación en la parrilla supone un peligro.
- Las piezas fijadas por el fabricante no deben ser modificadas por el usuario.
- No modifique el aparato.
- Algunas piezas de la parrilla alcanzan temperaturas muy elevadas. Tenga cuidado con los niños o personas mayores presentes.

Seguridad del combustible

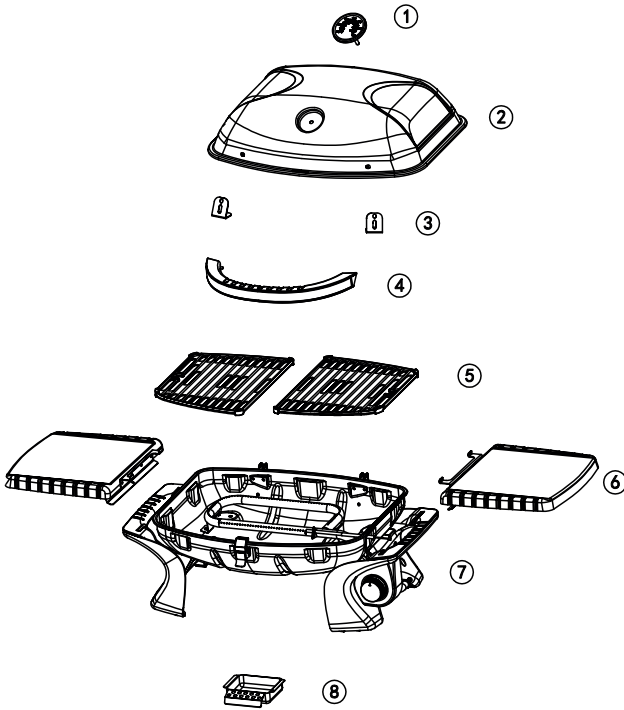
- No conserve cerca de este aparato ningún gas, aceite mentolado ni cualquier otro vapor o líquido inflamable.
- No encienda la parrilla de gas con gasolina ni líquidos similares.
- Recomendamos que no se sustituyan los accesorios facilitados por el fabricante por otros diferentes.












Seguridad del aparato

- Los alimentos pueden cocinarse con la tapa abierta o cerrada sobre la parrilla. Cuando se ponga la tapa durante 5 minutos deberá abrirse durante un minuto.
- Utilice una bandeja colectora.
- Para la combustión y un rendimiento óptimo, es importante la circulación del aire. Usted garantiza la seguridad para el usuario y otras personas en el entorno de uso.
- Si la velocidad del viento es superior a 2 m/s, no utilice la parrilla en la dirección del viento.
- No coloque la bombona de gas bajo la parrilla sobre la balda del suelo. Esto puede provocar lesiones personales y daños materiales graves. Al manipular piezas calientes, utilice siempre guantes de protección.
- Por encima de la parrilla no deben encontrarse otros objetos, como árboles, arbustos o tejadillos. A 1 m a la redonda del aparato no debe situarse ningún objeto.
- La parrilla no debe situarse cerca de materiales inflamables (dispositivos que funcionen con gasolina, disolventes u otros objetos sólidos que porten un letrero de aviso sobre su inflamabilidad).
- El uso del aparato en zonas cerradas es peligroso y está prohibido.

MONTAJE

Componentes



① *1 	② *1 	③ *2 
④ *1 	⑤ *2 	⑥ *2 
⑦ *1 	⑧ *1 	A M5*2 
B 2 	C 2 	

Montaje

1

2

B		2 x
C		2 x

A		2 x
---	--	-----

3

4

CONEXIÓN UNA BOMBONA DE GAS

Tras la adquisición de una bombona de gas, estará listo para poner en marcha la parrilla de gas.

- Cuando sustituya la bombona de gas, debe realizarlo lejos de cualquier fuente de ignición.
- Coloque la bombona de gas a la izquierda de la parrilla. No la coloque debajo de la parrilla. Las bombonas de gas deben colocarse alejadas de fuentes de calor y en un lugar seguro.
- Cuando la parrilla de gas esté lista, conecte el regulador de presión a la válvula de la bombona y apriete el regulador.



Advertencia: Riesgo de explosión, riesgo de incendio

Bevor Sie versuchen den Gasgrill anzünden, beachten Sie die Anzündanleitung und die Warn- und Sicherheitshinweise.

Antes de intentar encender la parrilla de gas, tenga en cuenta las instrucciones de encendido y las indicaciones de seguridad y advertencia.

Necesita una bombona de gas y un regulador adecuado de baja presión para poner en marcha esta parrilla de gas. El regulador debe cumplir con la normativa actual EN 12864 y con la normativa de su país.

Asegúrese de no doblar el tubo, lo cual afectaría al flujo de gas en la instalación de su parrilla de gas. Además, el tubo no debe presentar una carga de tracción excesiva ni tampoco puede tocar la parrilla de gas, la cual alcanzará temperaturas elevadas. Escoja un tubo flexible cuya resistencia al calor será superior a 80 cm. El tubo flexible debe cambiarse cada 2 años; es necesario cambiar el tubo flexible si las disposiciones de su país así lo requieren.

Cómo cambiar la bombona de gas

Nota: Apague el interruptor de la bombona de gas (no se requiere una llave).

La altura de la bombona de gas debe situarse por debajo de los 80 cm y el ancho en 35 cm.

Cómo conectar una bombona de gas:

1. Gire la tapa de color naranja para que la flecha apunte a la ranura de la carcasa.
2. Retire la tapa de protección de color naranja extrayendo el tapón y luego tirando de él. No utilice herramientas. Deje la tapa colgando.
3. Compruebe si la junta de sellado negra está montada en el interior de la válvula de la bombona. Conecte el regulador a la válvula.
4. Gire el interruptor en sentido horario en la bombona de gas y a continuación encienda la parrilla de gas como se indica.

Cómo desconectar una bombona de gas.

1. A excepción de instalaciones bicilíndricas con válvula de inversión, cierre la llave de gas cuando esté montada en el aparato. Espere a que el quemador y el indicador luminoso se apaguen. En instalaciones con válvula de inversión solo será necesario apagar el cilindro vacío.
2. Vuelva a colocar la tapa de protección de color naranja en el cilindro vacío.

UTILIZACIÓN

Antes de la utilización, tenga en cuenta las siguientes indicaciones de seguridad

- Compruebe que el conducto de gas no presente fugas realizando una prueba con agua jabonosa.
- La tapa superior debe estar siempre abierta al encender el quemador.
- Al preparar los alimentos, utilice guantes de protección y dispositivos duraderos y robustos para la parrilla.
- Está preparado en caso de que surja un accidente o un incendio. Debe saber dónde se encuentra el botiquín de primeros auxilios y el extintor y cómo utilizarlos.
- Mantenga alejados el cable de alimentación y el tubo de combustible de las superficies calientes.
- Prepare los alimentos con cuidado.
- No caliente en la parrilla recipientes de cristal o metal cerrados con alimentos. Se puede generar presión y provocar que explote el recipiente, lo cual podría causar lesiones y daños graves en la parrilla.

Encender la parrilla



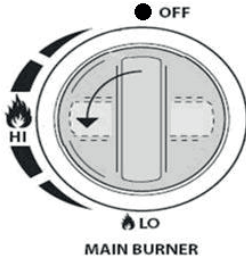
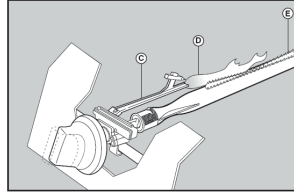
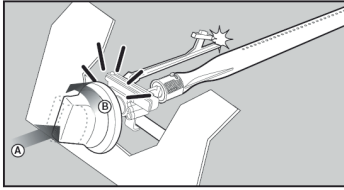
Advertencia: Riesgo de explosión, riesgo de lesiones

Quando encienda la parrilla de gas, esta debe estar abierta. Al encenderla, no exponga directamente el rostro sobre la parrilla.

Encender la llama piloto: Si el botón giratorio de la parrilla de gas se encuentra en la posición „● OFF“ abra el regulador de presión de la bombona de gas.

Genere una chispa. Luego, presione el botón giratorio (A) y manténgalo en esta posición 3-5 segundos para que pueda fluir el gas. Gire el regulador en sentido antihorario hacia el ajuste “HGH” (B). Se forma una chispa en el conducto de ignición (C). El encendedor hace clic. Una llama de color naranja brota del conducto de ignición situado en la parte izquierda del quemador (D).

Sujete el botón giratorio durante dos segundos tras escuchar el clic. A continuación, el gas fluirá completamente hacia el conducto del quemador (E) para garantizar la ignición. Cuando el quemador esté encendido, los quemadores contiguos se encenderán si el regulador está ajustado en “HIGH”.



Advertencia

Riesgo de explosión, riesgo de incendio.

Si el quemador no se enciende, gire el botón giratorio a la posición „OFF“. Espere 5 minutos.

Si tiene problemas durante la ignición, retire la parrilla y la placa calefactora.

Si la ignición automática no se puede utilizar, retire la parrilla y la placa calefactora.

Gire la válvula 90° en sentido antihorario. Con un encendedor, encender a 5 mm de distancia de la abertura de la llama del quemador. Sustituya la parrilla y la placa calefactora. Utilice guantes ignífugos y resistentes al calor.

Consejos de ahorro de energía

- Reduzca el tiempo de apertura de la tapa.
- Apague la parrilla cuando haya terminado de cocinar.
- La parrilla se precalienta solo durante 10-15 minutos. (Excepto durante el primer uso)
- No precalentar más tiempo de lo recomendado.
- No utilice un ajuste superior de lo necesario.
- Conecte el conducto y el regulador a la bombona de gas situado en la parte izquierda de la parrilla de gas. Tenga en cuenta que la bombona de gas debe mantenerse alejada del calor en una posición segura. El tamaño del conducto debe contar con un diámetro de 8-10 mm. La longitud recomendada del conducto no debe superar 1,5 m.

MANTENIMIENTO

Conservación

Su bombona de gas debe almacenarse al aire libre en un entorno bien ventilado y desconectarse de la parrilla cuando no la utilice. Asegúrese de que se encuentre al aire libre y alejada de fuentes de ignición antes de intentar desconectar la bombona de gas de la parrilla.

Si utiliza su parrilla de gas tras cierto tiempo almacenada, asegúrese antes de utilizarla de que no exista ninguna fuga de gas ni obstrucciones en el quemador. Siga también las indicaciones de limpieza para asegurarse de que la parrilla sea segura.

Cuando guarde la parrilla de gas al aire libre, asegúrese de que todas las zonas situadas bajo la placa delantera estén libres de obstáculos (insectos, etc.). Esta zona debe mantenerse libre, pues puede afectar a la corriente de combustión o ventilación.

Limpieza

Se recomienda realizar mantenimiento cada 90 días para su parrilla de gas, pero es totalmente necesario realizar el mantenimiento una vez al año. De este modo alarga la vida útil de su parrilla de gas.

Su parrilla de gas se limpia fácilmente y con poco esfuerzo. Solo tiene que seguir estas útiles indicaciones para hacer que la limpieza sea cómoda.

RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Prevención/Solución
El gas sale de un conducto roto, cortado o quemado.	Conducto dañado.	Cierre la llave de gas. Si el conducto está dañado, sustitúyalo. Realice una prueba de fugas.
El gas sale de la bombona de gas.	Fallo mecánico debido a la colocación o a un mal uso.	Cierre la válvula de la bombona de gas.
El gas sale entre la bombona de gas y el regulador de presión.	Conexión deficiente. La unión no es hermética. La junta está gastada.	Cierre la válvula de la bombona de gas. Separe el regulador de la bombona. Realice una comprobación visual en la junta.
Sale fuego de los elementos de control.	Fuego en el conducto del quemador debido a obstrucciones.	Cierre el regulador y la válvula de la bombona. Cuando haya extinguido el fuego y la parrilla esté fría, retire el quemador y busque nidos de arañas y óxido. Limpie el quemador.
Incendio por grasa o llama continua en la superficie de la parrilla.	En la zona del quemador se ha acumulado demasiada grasa.	Separe la bombona de gas. Deje la tapa abierta para que las llamas se extingan. Tras el enfriado, retire los restos de alimentos y de grasa de la cámara de combustión, la bandeja colectora y otras superficies.
El quemador no puede encenderse mediante un encendedor.	<p>Problema con el gas</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Está intentando encender el quemador erróneo. 2. El quemador no está abastecido con gas a través de la válvula. 3. Obstrucciones en el quemador. 4. No hay circulación de gas. 5. Barrera de vapor en la tuerca de compresión de la bombona de gas. 6. Tuerca de compresión no apretada correctamente en la bombona de gas. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulte las instrucciones en el panel de control en la sección de mantenimiento. 2. Asegúrese de que la válvula se coloque dentro de los tubos del quemador. 3. Asegúrese de que el tubo del quemador no se vea bloqueado por nidos de arañas u otras piezas enredadas. Consulte la sección Limpieza, Uso y Cuidado. 4. Asegúrese de que la bombona no esté vacía. 5. Desactive los botones y suelte la tuerca de compresión de la bombona de gas. Vuelva a conectar e inténtelo de nuevo. 6. Gire la tuerca de compresión entre la mitad y tres cuartos de vuelta.

Problema	Posible causa	Prevención/Solución
El quemador no puede encenderse mediante un encendedor integrado.	<p>Problema eléctrico</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Electrodo roto o averiado. "chispas con rotura". 2. Punta del electrodo en posición incorrecta 3. Cable y/o electrodo cubiertos con restos de alimentos. 4. Los cables están sueltos o desconectados. 5. Los cables hacen cortocircuito (chispas) entre el dispositivo de ignición y electrodo. 6. El botón de presión se queda pegado en la zona inferior entre el encendedor y el electrodo 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Sustituya el electrodo. 2. La punta del electrodo debe orientarse en dirección del orificio del quemador. La distancia debe situarse entre 1/8" hasta 3/16". Regular en caso necesario. 3. Limpie el cable y/o el electrodo con alcohol de limpieza y un paño limpio. 4. Conecte los cables de nuevo o sustituya la disposición de electrodos/cableado. 5. Sustituya el cable de ignición. 6. Sustituya el encendedor
El quemador no puede encenderse con una cerilla.		<ol style="list-style-type: none"> 1. Consulte "problemas de gas" más arriba. 2. Método erróneo para encender con la cerilla.
Caída repentina en el flujo de gas/llama baja.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restos de grasa 2. Alimento con alto contenido en grasa. 3. Temperatura elevada de asado. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie la parrilla y la cámara de combustión. 2. Quite la grasa de la carne antes de cocinarla. 3. Seleccione una temperatura de asado baja.
La llama se apaga.	<p>Viento fuerte. Se está terminando el gas. Válvula de rebose activada.</p>	Proteja la parte delantera de la parrilla del viento.
Quema continua de grasa	Los restos de grasa están unidos a los restos de alimentos en la zona del quemador.	Regular el botón (Posición OFF). Cerrar el gas en la bombona. Dejar la tapa en la posición actual y extinguir el fuego. Cuando la parrilla se enfríe, desmontar las piezas y limpiarlas.
Llama de retorno (fuego en el conducto del quemador)	El quemador y el conducto del quemador están obstruidos.	Regular el botón (Posición OFF). Limpiar quemador y conducto del quemador.
Llamas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Restos de grasa 2. Alimento con alto contenido en grasa. 3. Temperatura elevada de asado 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Limpie la parrilla y la cámara de combustión. 2. Quite la grasa de la carne antes de cocinarla. 3. Seleccione una temperatura de asado baja.
No hay opción de volver a rellenar la bombona de gas	Algunos distribuidores tienen boquillas de relleno antiguas con roscas gastadas.	Las boquillas gastadas no tienen suficiente morro para introducir la válvula. Inténtelo con otro distribuidor.

Problema	Posible causa	Prevención/Solución
El quemador no puede encenderse mediante otro quemador.	Restos de grasa o de alimentos en el conducto de transferencia.	Limpiar el conducto con cepillo de alambres.

Si el problema no ha podido solucionarse con la información anterior, contacte con su distribuidor de gas más cercano.

- Encienda el quemador entre 15 y 20 minutos. Asegúrese de que el aparato esté frío antes de continuar.
- La rejilla debe lavarse regularmente poniéndola a remojo en agua y jabón.
- El interior de la tapa de la parrilla debe lavarse con agua caliente y jabón. Utilice un cepillo de alambre, lana de acero o una esponja abrasiva para eliminar la suciedad incrustada.
- Compruebe regularmente el quemador para asegurarse de que esté libre de insectos y arañas que puedan obstruir el sistema de gas y reducir el flujo de gas. Los conductos venturi del quemador deben limpiarse cuidadosamente para evitar que se creen obstáculos. Recomendamos limpiar la zona del conducto venturi con un limpiador de tuberías.
- Todos los cambios realizados en este aparato pueden ser peligrosos y no están permitidos.

KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK
TEIN NIELSTRAK KLAR
KLARSTEIN NIELSTRAK