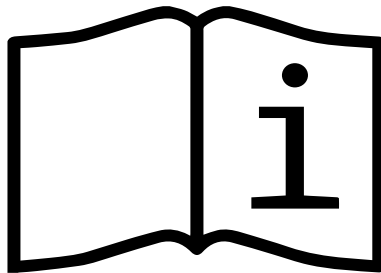
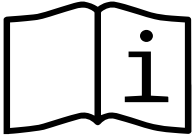




Installation Guide and Owners Manual Gas Burners





IMPORTANT

READ ALL INSTRUCTIONS AND OPERATIONS BEFORE OPERATING THIS UNIT.

FOLLOW ALL STEPS IN ORDER.

NEVER ALLOW CHILDREN TO OPERATE THIS UNIT.



Warnings:

- Only to be used outdoors.
- Read the instructions before using the appliance.
- Accessible parts maybe very hot, keep young children away.
- Do not move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas container 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.
- Warning for 6-burner grill: Do not close the lid for more than 5 minutes when two infrared burners are burning at the same time.

Attention:

Some parts of this appliance become very hot, take special care when children or elderly are present.

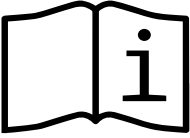
For your safety:

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.

The gas cylinder is recommend to 11kg LPG gas bottle, it is sufficient for a heating period of approx.3.5 hours with full power.



BELANGRIJK

LEES ALLE INSTRUCTIES VOORDAT U DIT APPARAAT GEBRUIKT.

VOLG ALLE STAPPEN IN DE JUISTE VOLGORDE.

LAAT KINDEREN DIT APPARAAT NOOIT BEDIENEN.



Waarschuwingen:

- Alleen voor gebruik buitenshuis.
- Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt.
- Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet worden, houd jonge kinderen uit de buurt.
- Verplaats het apparaat niet tijdens gebruik.
- Draai de gastoevoer bij de gasfles dicht na gebruik.
- Elke wijziging aan het apparaat kan gevaarlijk zijn.
- Onderdelen die door de fabrikant of diens vertegenwoordiger zijn verzegeld, mogen niet door de gebruiker worden aangepast.
- Waarschuwing voor 6-brander barbecue: Sluit de deksel niet langer dan 5 minuten wanneer twee infraroodbranders gelijktijdig branden.

Let op:

Sommige onderdelen van dit apparaat kunnen zeer heet worden; wees extra voorzichtig wanneer kinderen of ouderen aanwezig zijn.

Voor uw veiligheid:

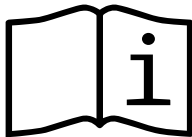
Bewaar of gebruik geen benzine, spiritus of andere brandbare dampen of vloeistoffen in de nabijheid van dit of enig ander apparaat.

Steek een gasbarbecue nooit aan met benzine of vergelijkbare vloeistoffen!

Aanbeveling:

De gebruiker mag de montage zoals door de fabrikant geleverd niet aanpassen.

De aanbevolen gasfles is een 11 kg LPG-gasfles, wat voldoende is voor een verwarmingsperiode van ongeveer 3,5 uur op volle kracht.



WICHTIG

ALLE ANLEITUNGEN UND ARBEITSSCHRITTE VOR DEM BETRIEB DIESES GERÄTS SORGFÄLTIG LESEN.

BEFOLGEN SIE ALLE SCHRITTE IN DER RICHTIGEN REIHENFOLGE.

LASSEN SIE NIEMALS KINDER DIESES GERÄT BEDIENEN.



Warnungen:

- Nur im Freien verwenden.
- Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden, halten Sie kleine Kinder fern.
- Bewegen Sie das Gerät nicht während des Betriebs.
- Drehen Sie nach dem Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.
- Jegliche Veränderungen am Gerät können gefährlich sein.
- Vom Hersteller oder seinem Beauftragten versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Warnung für 6-Brenner-Grill: Den Deckel nicht länger als 5 Minuten schließen, wenn zwei Infrarotbrenner gleichzeitig brennen.

Achtung:

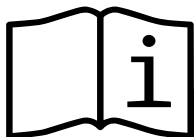
Einige Teile dieses Geräts werden sehr heiß, besondere Vorsicht ist geboten, wenn Kinder oder ältere Personen anwesend sind.

Zu Ihrer Sicherheit:

Lagern oder verwenden Sie kein Benzin, mentholhaltige Brennstoffe oder andere entzündliche Dämpfe und Flüssigkeiten in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts. Entzünden Sie einen Gasgrill niemals mit Benzin oder ähnlichen Flüssigkeiten!

Hinweis:

Der Benutzer sollte die vom Hersteller vorgegebene Montage nicht verändern. Für den Betrieb wird eine 11-kg-LPG-Gasflasche empfohlen; sie reicht bei voller Leistung für eine Heizdauer von ca. 3,5 Stunden.



IMPORTANT

**LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS ET PROCÉDURES
AVANT D'UTILISER CET APPAREIL.**

SUIVEZ TOUTES LES ÉTAPES DANS L'ORDRE.

NE LAISSEZ JAMAIS LES ENFANTS UTILISER CET APPAREIL.



Avertissements :

- À utiliser uniquement en extérieur.
- Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes, éloignez les jeunes enfants.
- Ne pas déplacer l'appareil pendant son utilisation.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau du réservoir après utilisation.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- Les pièces scellées par le fabricant ou son représentant ne doivent pas être modifiées par l'utilisateur.
- Avertissement pour barbecue à 6 brûleurs : Ne fermez pas le couvercle pendant plus de 5 minutes lorsque deux brûleurs infrarouges fonctionnent en même temps.

Attention :

Certaines parties de cet appareil deviennent très chaudes, soyez particulièrement vigilant en présence d'enfants ou de personnes âgées.

Pour votre sécurité :

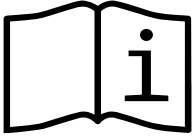
Ne stockez et n'utilisez pas d'essence, de carburants mentholés ou tout autre vapeur ou liquide inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.

N'allumez jamais un grill à gaz avec de l'essence ou des liquides similaires !

Suggestion :

L'utilisateur ne doit pas modifier le montage fourni par le fabricant.

La bouteille de gaz recommandée est une bouteille de GPL de 11 kg, suffisante pour une période de chauffage d'environ 3,5 heures à pleine puissance.



IMPORTANTE

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES Y OPERACIONES ANTES DE UTILIZAR ESTA UNIDAD.

SIGA TODOS LOS PASOS EN ORDEN.

NO PERMITA NUNCA QUE LOS NIÑOS OPEREN ESTA UNIDAD.



Advertencias:

- Solo para uso en exteriores.
- Lea las instrucciones antes de utilizar el aparato.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes; mantenga a los niños pequeños alejados.
- No mueva el aparato mientras esté en funcionamiento.
- Después de usar el aparato, cierre el suministro de gas desde la bombona.
- Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa.
- Las piezas selladas por el fabricante o su representante no deben ser alteradas por el usuario.
- Advertencia para parrilla de 6 quemadores: No cierre la tapa durante más de 5 minutos cuando dos quemadores infrarrojos estén encendidos al mismo tiempo.

Atención:

Algunas partes de este aparato alcanzan temperaturas muy altas; tenga especial cuidado cuando haya niños o personas mayores presentes.

Por su seguridad:

No almacene ni utilice gasolina, combustibles metilados ni otros vapores o líquidos inflamables en las proximidades de este u otro aparato.


¡Nunca encienda una parrilla de gas con gasolina u otros líquidos comparables!

Sugerencia: el usuario no debe modificar el montaje tal como fue empaquetado por el fabricante.

Se recomienda utilizar una bombona de gas GLP de 11 kg; es suficiente para un periodo de calefacción de aprox. 3,5 horas a plena potencia.


Technical data

Model: K103M1BH2E2

Fabrikant / Manufacturer / Hersteller / Fabrikant / Fabricante		Fyron Group B.V.		 2575-26
Modelnummer / Model number / Modellnummer / Número de modèle / Número de modelo		GGB103-DE		
Product naam / Product name / Produktname / Nom du produit / Nombre del producto		Grill Guru Gas Burner 3		
Productidentificatienummer / Product Identification Number / Produktidentifikationsnummer / Numéro d'identification du produit / Número de identificación del producto		2575DQ46161		
Serienummer / Serial number / Seriennummer / Número de série / Número de serie				
Gas categorie / Gas Category / Gas-Kategorie / Catégorie de gaz / Categoría de gas		I3B/P(50)		
Gas- en toevoerdruk / Gas and Supply Pressure / Gas- und Versorgungsdruck / Pression du gaz et de l'alimentation / Presión del gas y del suministro		Butane/Propane / Butane/Propane / Butan/Propan / Butane/Propane / Butano/Propano		
		50 mbar		
Land van Bestemming / Country of Destination / Bestimmungsland / Pays de destination / País de destino		DE, AT, CH, LU, SK		
Hoofdbrander injectormaat / Main Burner injector size / Größe des Hauptbrenner-Injektors / Taille de l'injecteur du brûleur principal / Tamaño del inyector del quemador principal		Ø 0,81 mm		
Infrarood hoofdbrander injectormaat / Main infrared burner injector size / Größe der Haupt-Infrarotbrennerdüse / Taille de l'injecteur du brûleur infrarouge principal / Tamaño del inyector del quemador infrarrojo principal		Ø 0,81 mm		
Zijbrander injectormaat / Side burner injector size / Seitlicher Brenner Injektorgroße / Taille de l'injecteur latéral / Tamaño del inyector del quemador lateral		Ø 0,81 mm		
Achterbrander injectormaat / Rear burner injector size / Hinterbrenner-Einspritzdüsendgröße / Taille de l'injecteur arrière / Tamaño del inyector del quemador trasero		Ø 0,81 mm		
Totale nominale warmte-input (Hs) / Total Nominal Heat Inputs (Hs) / Gesamt-Nennwärmeleistung		16,7kW (1215g/h)		
NL	Alleen voor gebruik buitenshuis. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. Waarschuwing! Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen en huisdieren op afstand. Slang & Drukregelaar niet inbegrepen. Geproduceerd in China	ES	Usar solo en exteriores. Lea las instrucciones antes de usar el aparato. ¡Advertencial! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños y las mascotas. Manguera y regulador de presión no incluidos. Fabricado en China.	
EN	Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children and pets away. Hose & Regulator not included. Made in China.	FR	À utiliser uniquement à l'extérieur. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Attention ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants et les animaux à distance. Tuyau et régulateur de pression non inclus. Fabriqué en Chine.	
DE	Nur im Freien verwenden. Lesen Sie vor Gebrauch die Gebrauchsanweisung. Achtung! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere fern. Schlauch und Druckregler nicht im Lieferumfang enthalten. Produziert in China.			

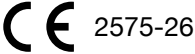
Technical data

Model: K104M1BHEE2

Fabrikant / Manufacturer / Hersteller / Fabrikant / Fabricante		Fyron Group B.V.		 2575-26
Modelnummer / Model number / Modellnummer / Número de modèle / Número de modelo		GGB104-DE		
Product naam / Product name / Produktname / Nom du produit / Nombre del producto		Grill Guru Gas Burner 4		
Productidentificatienummer / Product Identification Number / Produktidentifikationsnummer / Numéro d'identification du produit / Número de identificación del producto		2575DQ46161		
Serienummer / Serial number / Seriennummer / Numéro de série / Número de serie				
Gas categorie / Gas Category / Gas-Kategorie / Catégorie de gaz / Categoría de gas		I3B/P(50)		
Gas- en toevoerdruk / Gas and Supply Pressure / Gas- und Versorgungsdruck / Pression du gaz et de l'alimentation / Presión del gas y del suministro		Butane/Propane / Butane/Propane / Butan/Propan / Butane/Propane / Butano/Propano 50 mbar		
Land van Bestemming / Country of Destination / Bestimmungsland / Pays de destination / País de destino		DE, AT, CH, LU, SK		
Hoofdbrander injectormaat / Main Burner injector size / Größe des Hauptbrenner-Injektors / Taille de l'injecteur du brûleur principal / Tamaño del inyector del quemador principal		Ø 0,81 mm		
Infrarood hoofdbrander injectormaat / Main infrared burner injector size / Größe der Haupt-Infrarotbrennerdüse / Taille de l'injecteur du brûleur infrarouge principal / Tamaño del inyector del quemador infrarrojo principal		Ø 0,81 mm		
Zijbrander injectormaat / Side burner injector size / Seitlicher Brenner Injektorgröße / Taille de l'injecteur latéral / Tamaño del inyector del quemador lateral		Ø 0,81 mm		
Achterbrander injectormaat / Rear burner injector size / Hinterbrenner-Einspritzdüsendgröße / Taille de l'injecteur arrière / Tamaño del inyector del quemador trasero		Ø 0,81 mm		
Totale nominale warmte-input (Hs) / Total Nominal Heat Inputs (Hs) / Gesamt-Nennwärmeleistung		20.2kW (1470g/h)		
NL	Alleen voor gebruik buitenshuis. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. Waarschuwing! Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen en huisdieren op afstand. Slang & Drukregelaar niet inbegrepen. Geproduceerd in China	ES	Usar solo en exteriores. Lea las instrucciones antes de usar el aparato. ¡Advertencia! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños y las mascotas. Manguera y regulador de presión no incluidos. Fabricado en China.	
EN	Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children and pets away. Hose & Regulator not included. Made in China.	FR	À utiliser uniquement à l'extérieur. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Attention ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants et les animaux à distance. Tuyau et régulateur de pression non inclus. Fabriqué en Chine.	
DE	Nur im Freien verwenden. Lesen Sie vor Gebrauch die Gebrauchsanweisung. Achtung! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere fern. Schlauch und Druckregler nicht im Lieferumfang enthalten. Produziert in China.			

Technical data

Model: K106M1BH2E2

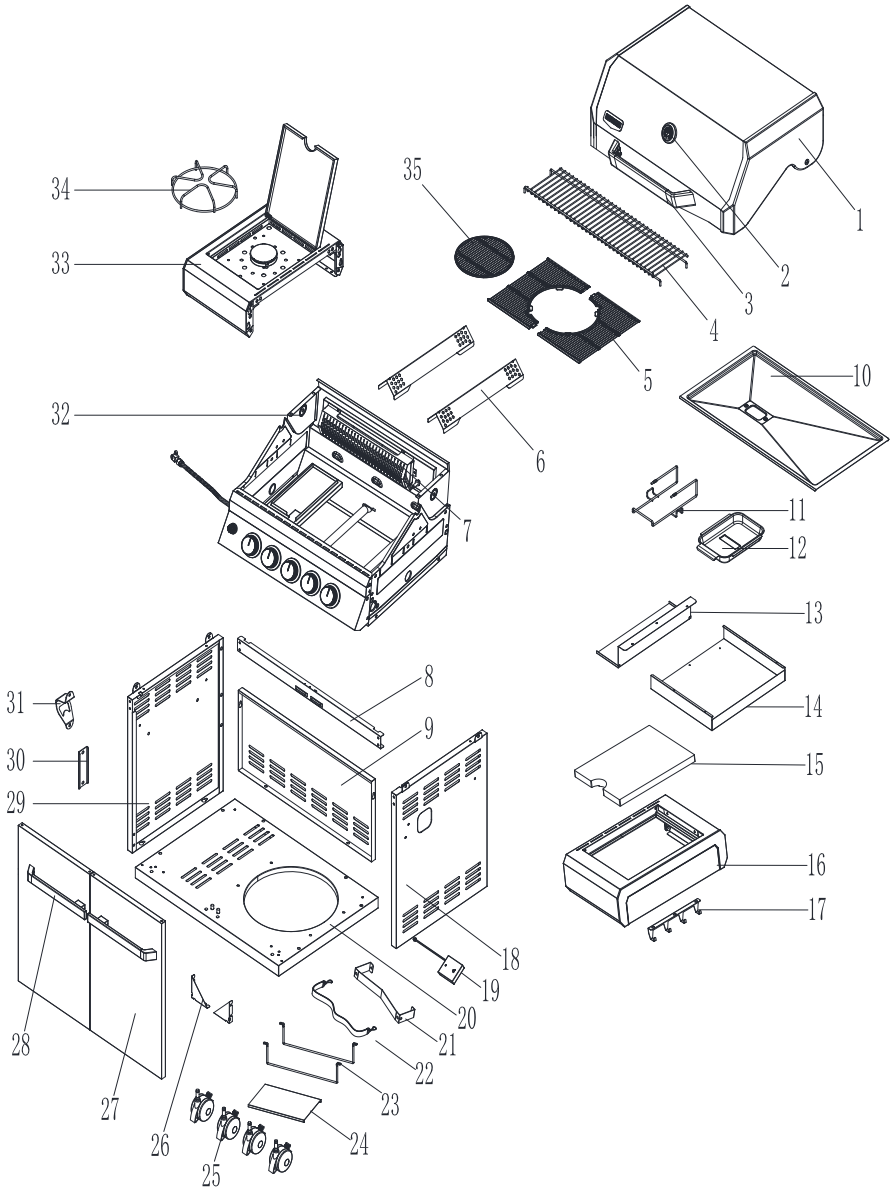
Fabrikant / Manufacturer / Hersteller / Fabrikant / Fabricante		Fyron Group B.V.		
Modelnummer / Model number / Modellnummer / Número de modèle / Número de modelo		GGB106-DE		
Product naam / Product name / Produktname / Nom du produit / Nombre del producto		Grill Guru Gas Burner 6		
Productidentificatienummer / Product Identification Number / Produktidentifikationsnummer / Numéro d'identification du produit / Número de identificación del producto		2575DQ46161		
Serienummer / Serial number / Seriennummer / Numéro de série / Número de serie				
Gas categorie / Gas Category / Gas-Kategorie / Catégorie de gaz / Categoría de gas		I3B/P(50)		
Gas- en toevoerdruk / Gas and Supply Pressure / Gas- und Versorgungsdruck / Pression du gaz et de l'alimentation / Presión del gas y del suministro		Butane/Propane / Butane/Propane / Butan/Propan / Butane/Propane / Butano/Propano 50 mbar		
Land van Bestemming / Country of Destination / Bestimmungsländ / Pays de destination / País de destino		DE, AT, CH, LU, SK		
Hoofdbrander injectormaat / Main Burner injector size / Größe des Hauptbrenner-Injektors / Taille de l'injecteur du brûleur principal / Tamaño del inyector del quemador principal		Ø 0,81 mm		
Infrarood hoofdbrander injectormaat / Main infrared burner injector size / Größe der Haupt-Infrarotbrennerdüse / Taille de l'injecteur du brûleur infrarouge principal / Tamaño del inyector del quemador infrarrojo principal		Ø 0,81 mm		
Zijbrander injectormaat / Side burner injector size / Seitlicher Brenner Injektorgröße / Taille de l'injecteur latéral / Tamaño del inyector del quemador lateral		Ø 0,81 mm		
Achterbrander injectormaat / Rear burner injector size / Hinterbrenner-Einspritzdüsengröße / Taille de l'injecteur arrière / Tamaño del inyector del quemador trasero		Ø 0,81 mm		
Totale nominale warmte-input (Hs) / Total Nominal Heat Inputs (Hs) / Gesamt-Nennwärmeleistung		27.7kW (1979g/h)		
NL	Alleen voor gebruik buitenshuis. Lees de instructies voordat u het apparaat gebruikt. Waarschuwing! Toegankelijke onderdelen kunnen zeer heet zijn. Houd jonge kinderen en huisdieren op afstand. Slang & Drukregelaar niet inbegrepen. Geproduceerd in China	ES	Usar solo en exteriores. Lea las instrucciones antes de usar el aparato. ¡Advertencia! Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga alejados a los niños y las mascotas. Manguera y regulador de presión no incluidos. Fabricado en China.	
EN	Use outdoors only. Read the instructions before using the appliance. Warning! Accessible parts may be very hot. Keep young children and pets away. Hose & Regulator not included. Made in China.	FR	À utiliser uniquement à l'extérieur. Lire les instructions avant d'utiliser l'appareil. Attention ! Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants et les animaux à distance. Tuyau et régulateur de pression non inclus. Fabriqué en Chine.	
DE	Nur im Freien verwenden. Lesen Sie vor Gebrauch die Gebrauchsanweisung. Achtung! Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder und Haustiere fern. Schlauch und Druckregler nicht im Lieferumfang enthalten. Produziert in China.			

Geproduceerd door / Produit par / Produced by / Produziert von / Producido por:
Fyron Group B.V. – Gewenten 43A – 4704 RE Roosendaal – The Netherlands
www.fyrongroup.com

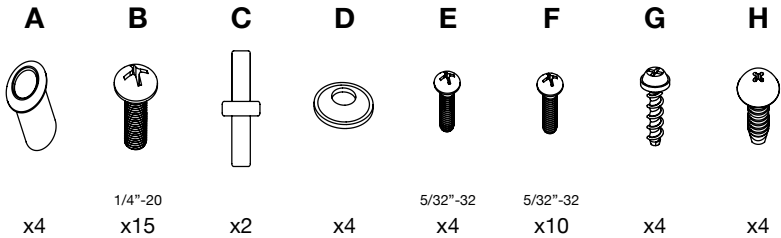
Exploded View and Parts List

Model: K103M1BH2E2

GGB103-DE - Grill Guru Gas Barbecue 3-Burner



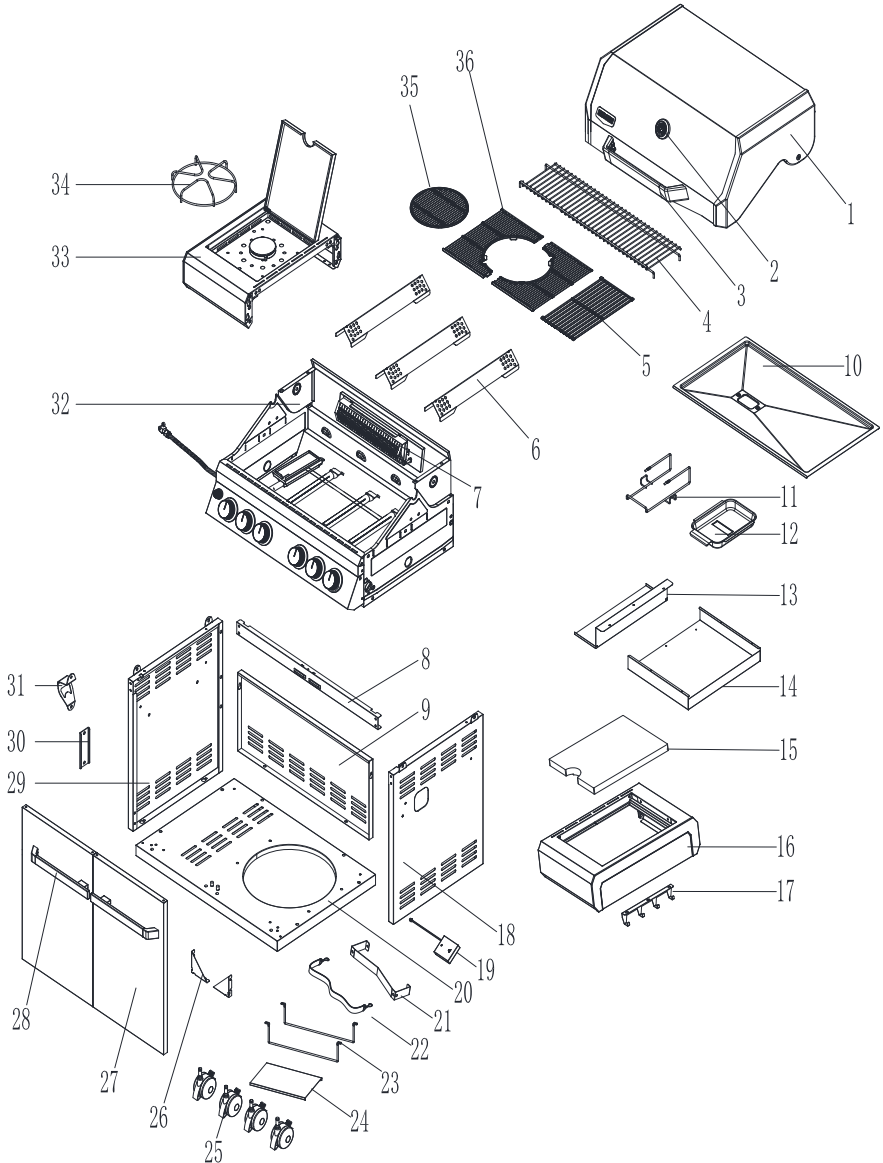
Nr.	Name	QTY		Name	QTY
1	Lid Assembly	1	18	Cart Right Side Panel	1
2	Thermometer	1	19	Battery Box	1
3	Lid handle Assembly	1	20	Cart Bottom panel	1
4	Warming Rack	1	21	Gas Bottle Side Bracket	1
5	Multifunctional baking grid 450x305	2	22	Gas Bottle Support Belt	1
6	Flame Tamer	2	23	Gas Bottle Bottom Wire Support	2
7	Backburner Wind Shield	1	24	Gas Bottle Bottom Panel	1
8	Cart Front Beam	1	25	Braking Casters	4
9	Cart Back panel	1	26	Triangular Bracket	2
10	Grease Tray	1	27	Door assembly	2
11	Drip Cup Bracket	1	28	Door handle assembly	2
12	Drip Cup	1	29	Cart Left Side Panel	1
13	Gas cylinder insulation plate-A	1	30	Bottle Opener Bracket	1
14	Gas cylinder insulation plate-B	1	31	Bottle Opener	1
15	Cutting Board	1	32	Firebox Assembly	1
16	Right side shelf Assembly	1	33	Side Burner Assembly	1
17	Hooks	1	34	Side Burner Bracket	1
			35	Cast iron round grill pan ϕ 305	1



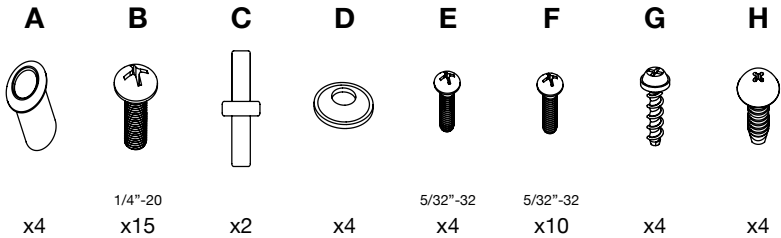
Exploded View and Parts List

Model: K104M1BHEE2

GGB104-DE - Grill Guru Gas Barbecue 4-Burner



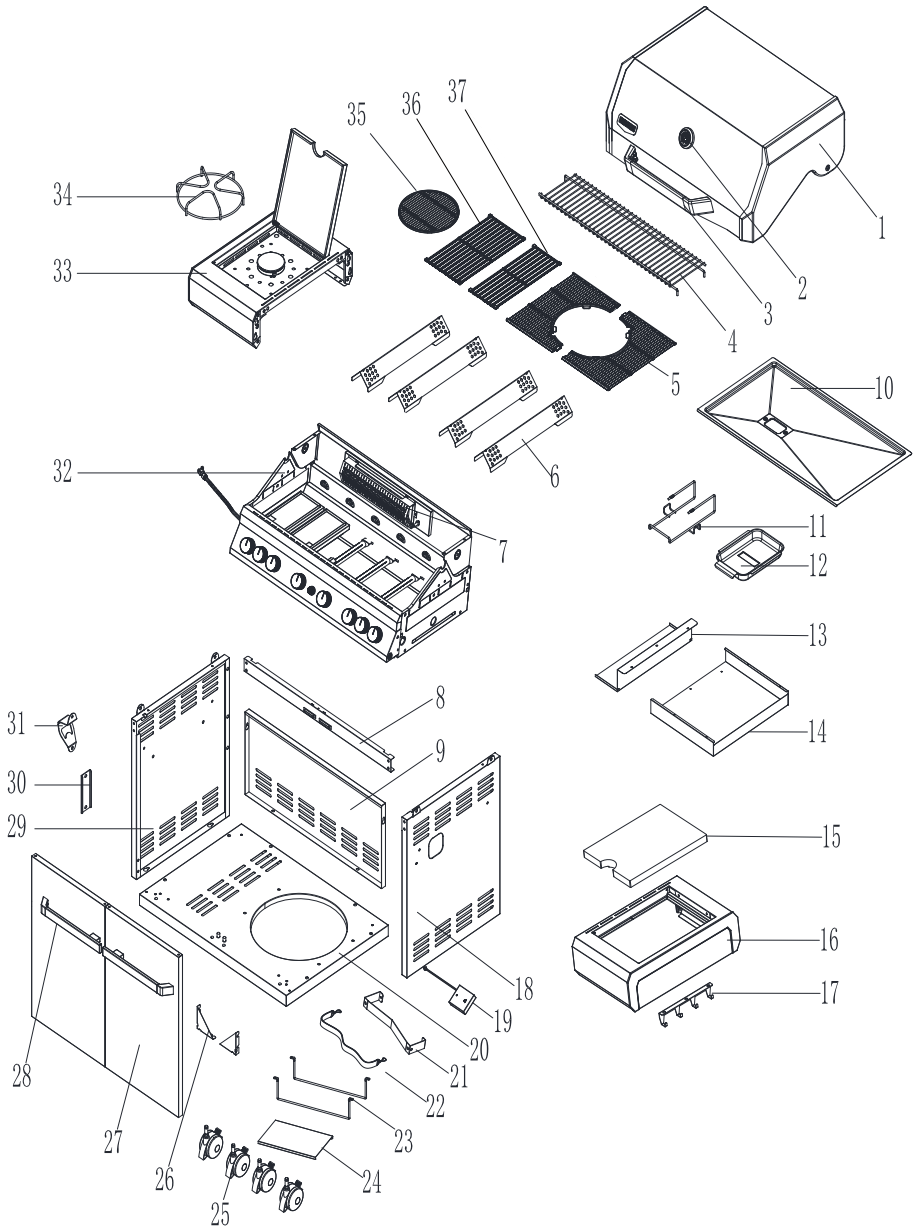
Nr.	Name	QTY	19	Battery Box	18
1	Lid Assembly	1	20	Cart Bottom panel	1
2	Thermometer	1	21	Gas Bottle Side Bracket	1
3	Lid handle Assembly	1	22	Gas Bottle Support Belt	1
4	Warming Rack	1	23	Gas Bottle Bottom Wire Support	2
5	Cast iron grill mesh 450x240	1	24	Gas Bottle Bottom Panel	1
6	Flame Tamer	3	25	Braking Casters	4
7	Backburner Wind Shield	1	26	Triangular Bracket	2
8	Cart Front Beam	1	27	Door assembly	2
9	Cart Back panel	1	28	Door handle assembly	2
10	Grease Tray	1	29	Cart Left Side Panel	1
11	Drip Cup Bracket	1	30	Bottle Opener Bracket	1
12	Drip Cup	1	31	Bottle Opener	1
13	Gas cylinder insulation plate-A	1	32	Firebox Assembly	1
14	Gas cylinder insulation plate-B	1	33	Side Burner Assembly	1
15	Cutting Board	1	34	Side Burner Bracket	1
16	Right side shelf Assembly	1	35	Cast iron round grill pan $\phi 305$	1
17	Hooks	1	36	Multifunctional Baking Grid 450x305	2
18	Cart Right Side Panel	1			



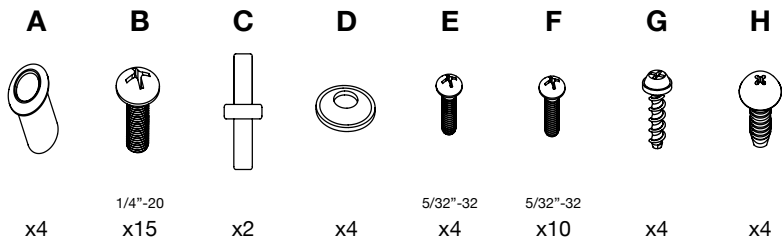
Exploded View and Parts List

Model: K106M1BHEE2

GGB106-DE - Grill Guru Gas Barbecue 6-Burner

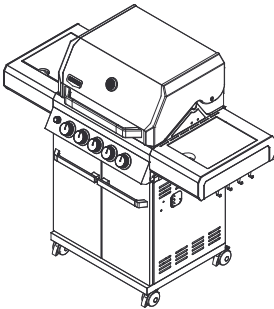


Nr.	Name	QTY		Name	QTY
1	Lid Assembly	1	19	Battery Box	1
2	Thermometer	1	20	Cart Bottom panel	1
3	Lid handle Assembly	1	21	Gas Bottle Side Bracket	1
4	Warming Rack	1	22	Gas Bottle Support Belt	1
5	Multifunctional Baking Grid 450x305	1	23	Gas Bottle Bottom Wire Support	2
6	Flame Tamer	4	24	Gas Bottle Bottom Panel	1
7	Backburner Wind Shield	1	25	Braking Casters	4
8	Cart Front Beam	1	26	Triangular Bracket	2
9	Cart Back panel	1	27	Door assembly	2
10	Grease Tray	1	28	Door handle assembly	2
11	Drip Cup Bracket	1	29	Cart Left Side Panel	1
12	Drip Cup	1	30	Bottle Opener Bracket	1
13	Gas cylinder insulation plate-A	1	31	Bottle Opener	1
14	Gas cylinder insulation plate-B	1	32	Firebox Assembly	1
15	Cutting Board	1	33	Side Burner Assembly	1
16	Right side shelf Assembly	1	34	Side Burner Bracket	1
17	Hooks	1	35	Cast iron round grill pan ϕ 305	1
18	Cart Right Side Panel	1	36	Multifunctional baking grid 450x240	1
			37	Cast iron grill mesh 450x185	1

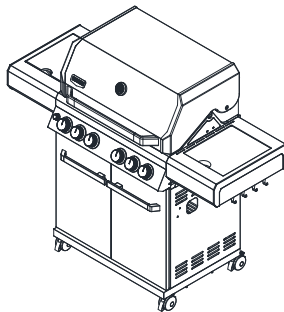


GRILLGURU

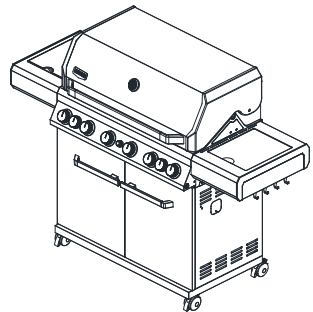
Gas Barbecue 3,4 and 6 Burner Mounting steps



**3-Burner
Gas Grill**



**4-Burner
Gas Grill**



**6-Burner
Gas Grill**

These instructions are suitable for various gas grill models.
Images may differ slightly from your product.

Deze instructies zijn geschikt voor verschillende modellen gasbarbecues.
Afbeeldingen kunnen enigszins afwijken van uw product.

Diese Anweisungen sind für verschiedene Gasgrillmodelle geeignet.
Abbildungen können leicht von Ihrem Produkt abweichen.

Ces instructions conviennent à différents modèles de grills à gaz.
Les images peuvent légèrement différer de votre produit.

Estas instrucciones son adecuadas para varios modelos de parrillas de gas.
Las imágenes pueden diferir ligeramente de su producto.

EN | Mounting steps

Make sure your grill is assembled properly. Detailed assembly instructions are packed with each grill giving specific assembly procedures for each model. Follow these instructions carefully to ensure the correct and safe assembly of the grill.

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

NL | Montage-stappen

Zorg ervoor dat uw grill correct is gemonteerd. Gedetailleerde montage-instructies zijn bij elke grill inbegrepen en bevatten specifieke montageprocedures voor elk model. Volg deze instructies zorgvuldig om een correcte en veilige montage van de grill te garanderen.

Let op: Hoewel we ons uiterste best doen om het montageproces zo eenvoudig mogelijk te maken, kunnen hoeken en randen van metalen onderdelen snijwonden veroorzaken als ze onjuist worden vastgepakt tijdens de montage. Wees voorzichtig bij het hanteren van onderdelen tijdens de assemblage. Het wordt sterk aanbevolen om uw handen te beschermen met een paar werkhandschoenen.

DE | Montageschritte

Stellen Sie sicher, dass Ihr Grill ordnungsgemäß montiert ist. Detaillierte Montageanleitungen liegen jedem Grill bei und enthalten spezifische Montageschritte für jedes Modell. Befolgen Sie diese Anweisungen sorgfältig, um eine korrekte und sichere Montage des Grills zu gewährleisten.

Vorsicht: Obwohl wir alle Anstrengungen unternehmen, um den Montageprozess so einfach wie möglich zu gestalten, kann es aufgrund der Beschaffenheit von gefertigten Stahlteilen vorkommen, dass Ecken und Kanten bei unsachgemäßer Handhabung während der Montage zu Schnittverletzungen führen. Gehen Sie beim Umgang mit allen Teilen vorsichtig vor. Es wird dringend empfohlen, die Hände mit einem Paar Arbeitshandschuhe zu schützen.

FR | Étapes de montage

Assurez-vous que votre grill est correctement assemblé. Des instructions détaillées de montage sont fournies avec chaque grill et indiquent les procédures spécifiques pour chaque modèle. Suivez ces instructions attentivement afin d'assurer un montage correct et sûr du grill.

Attention : Bien que nous fassions tout pour rendre le processus de montage aussi simple que possible, les pièces en acier fabriquées peuvent avoir des angles et des bords coupants qui peuvent provoquer des coupures en cas de mauvaise manipulation lors du montage.

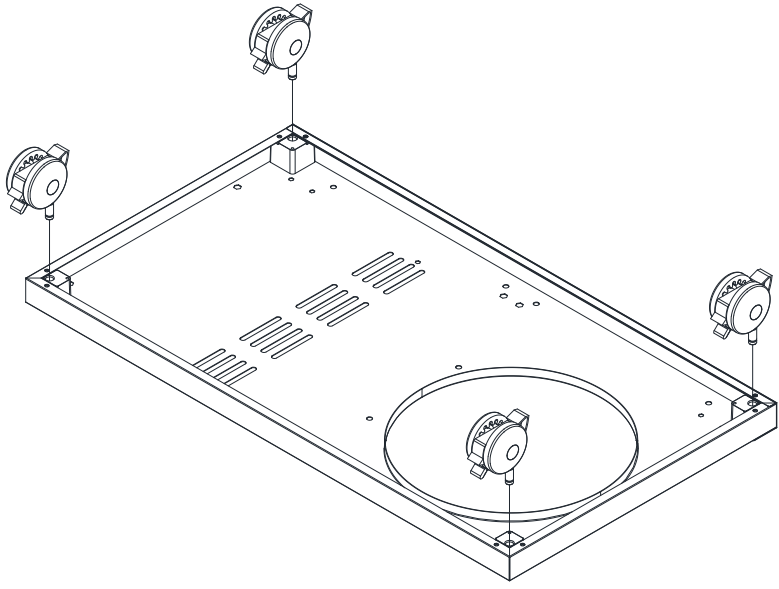
Soyez prudent lors de la manipulation des pièces et il est fortement recommandé de protéger vos mains avec des gants de travail.

ES | Montaje

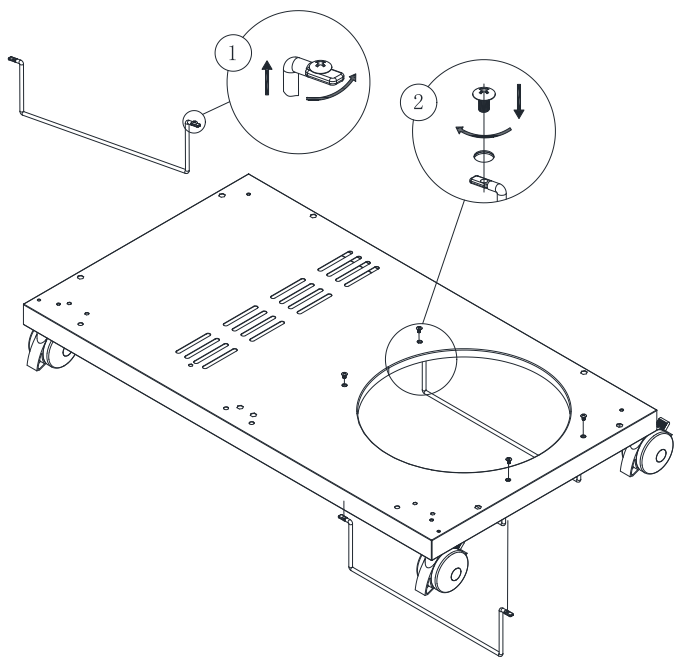
Pasos Asegúrese de que su parrilla esté montada correctamente. Con cada parrilla se incluyen instrucciones detalladas de montaje que indican los procedimientos específicos para cada modelo. Siga estas instrucciones atentamente para garantizar un montaje correcto y seguro de la parrilla.

Precaución: Aunque nos esforzamos por asegurar que el proceso de montaje sea lo más sencillo posible, es inherente a las piezas de acero fabricadas que las esquinas y los bordes puedan provocar cortes si no se manipulan adecuadamente durante el montaje. Tenga cuidado al manipular cualquier pieza durante el proceso. Se recomienda encarecidamente protegerse las manos con guantes de trabajo.

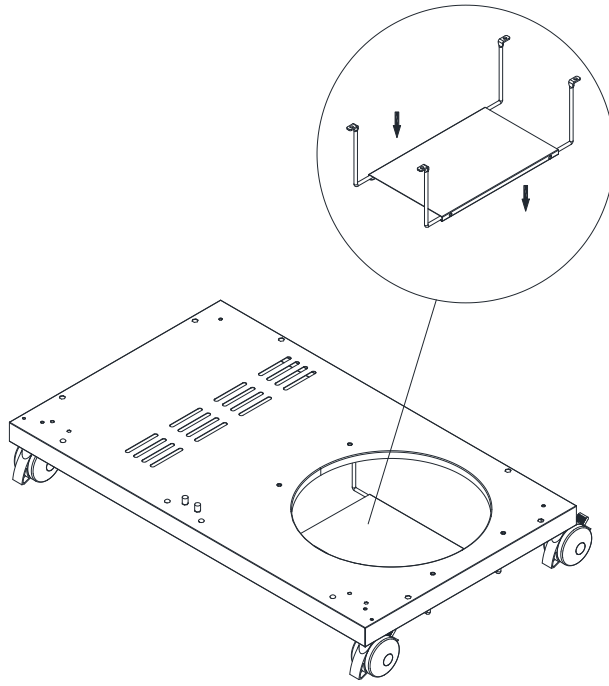
1



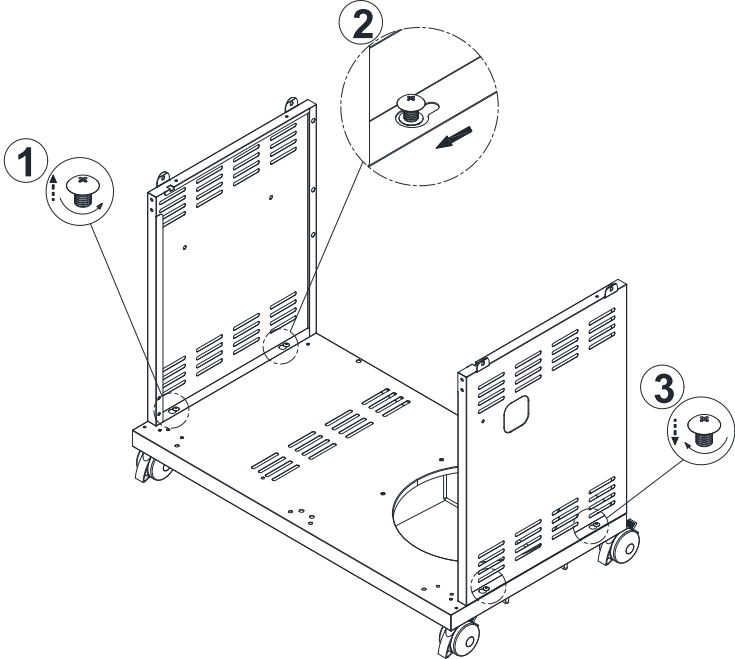
2



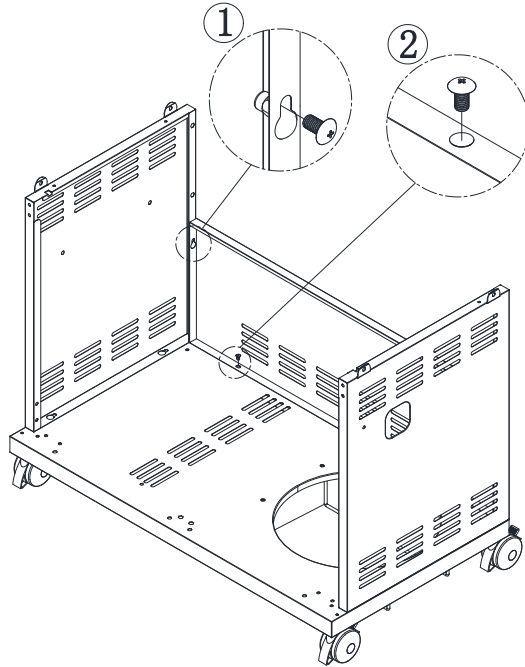
3



4

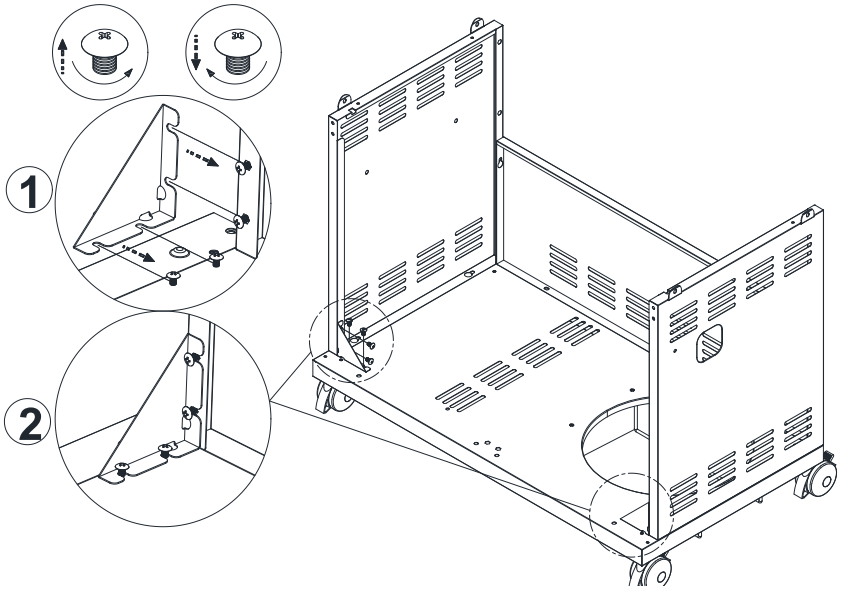


5



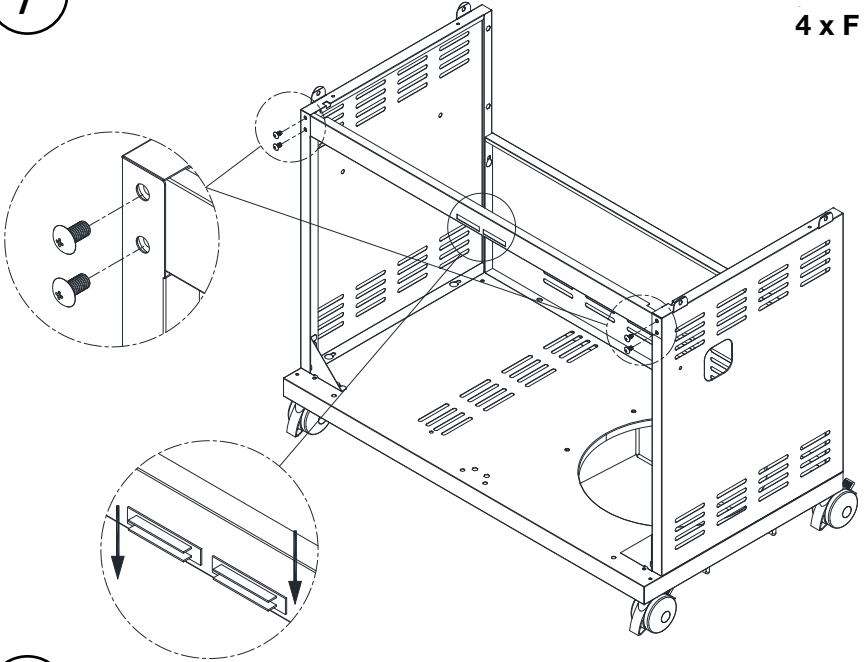
4 x B 

6

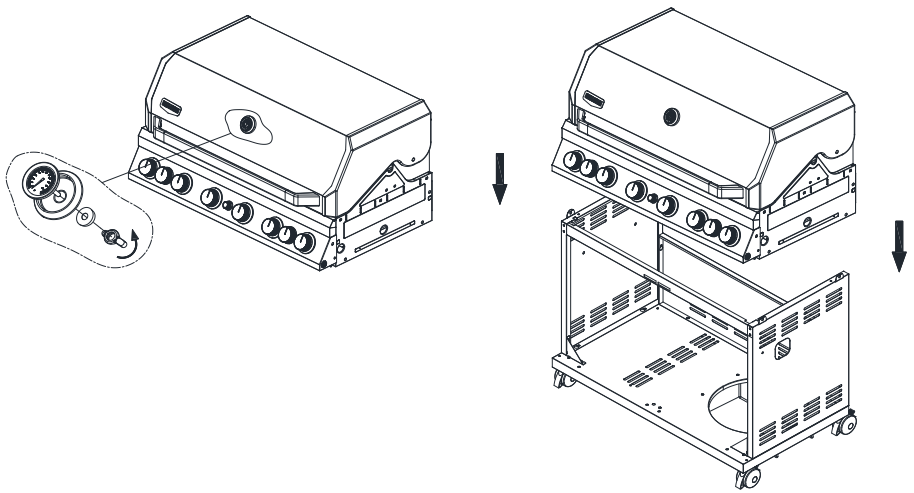


7

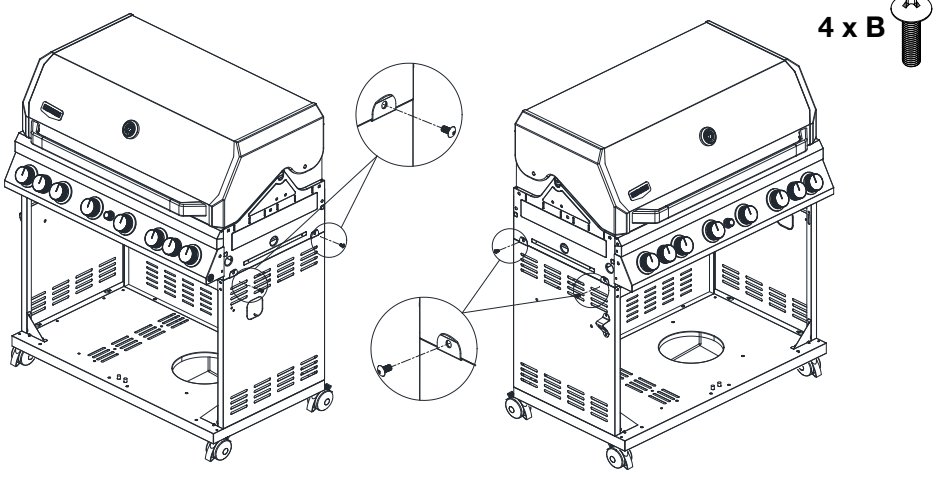
4 x F 



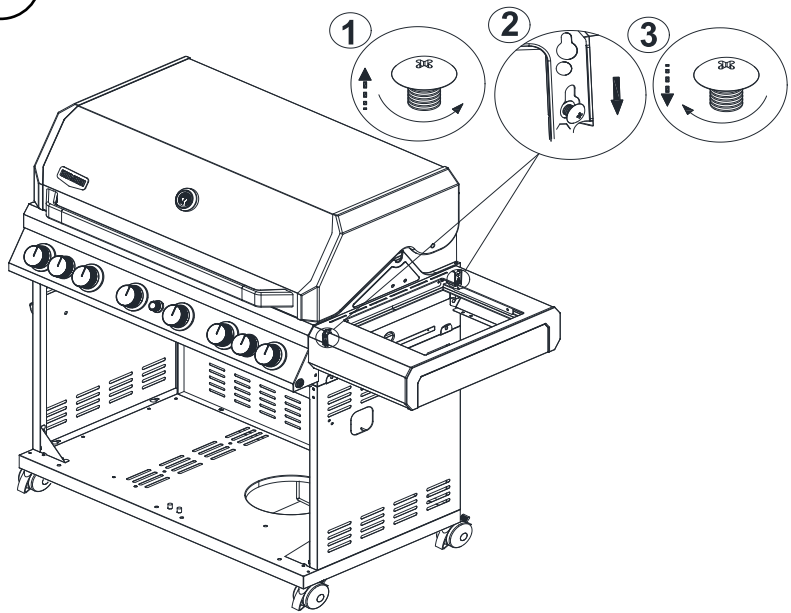
8



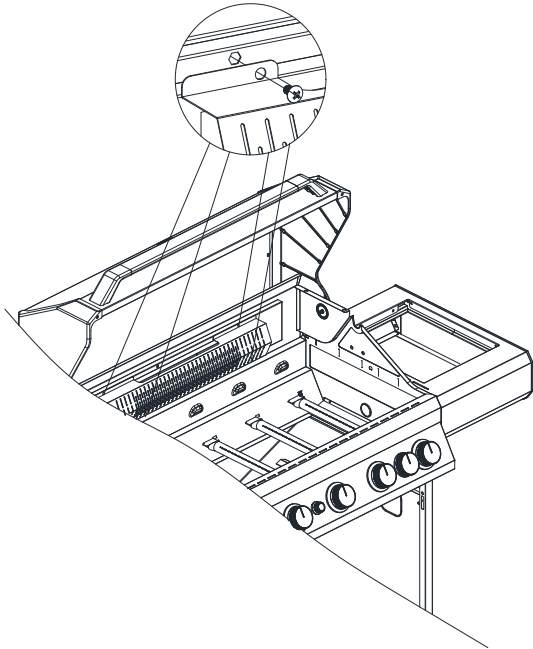
9



10

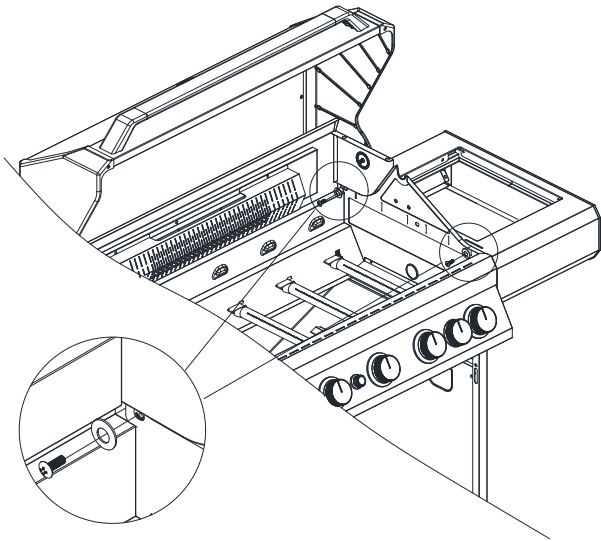




11



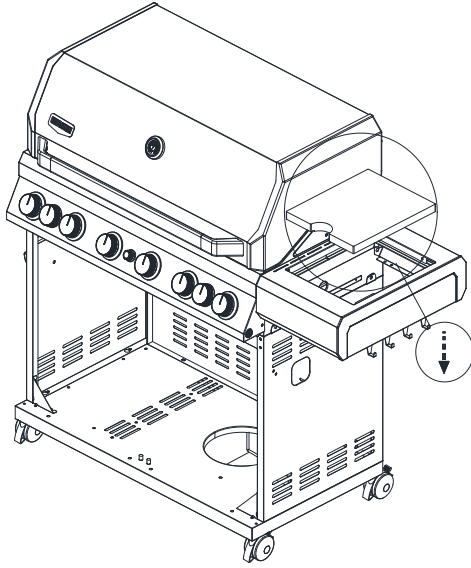
4 x E 

12

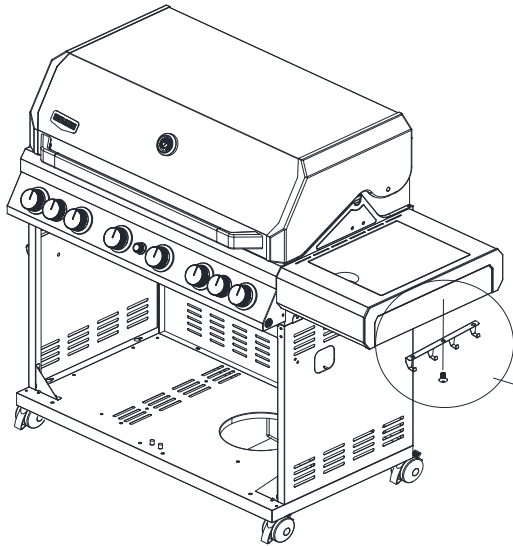


2 x B 
2 x D 

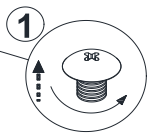
13



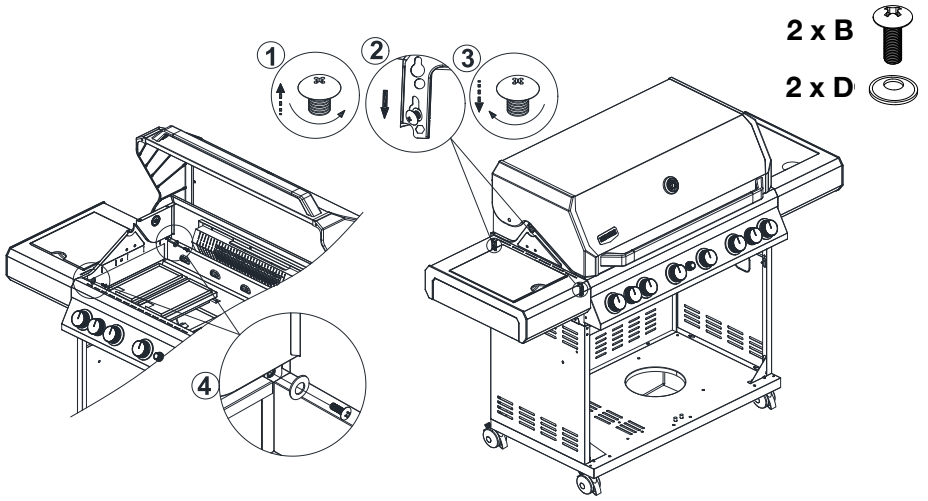
14



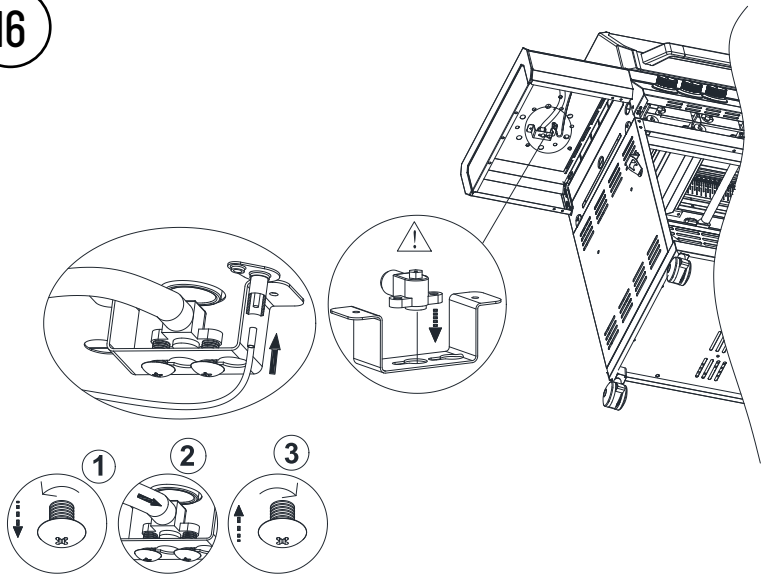
1 x B 



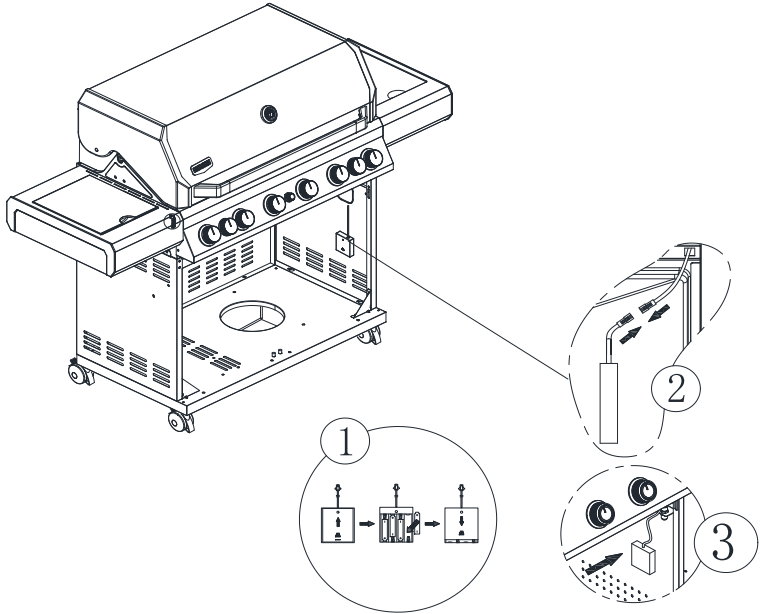
15



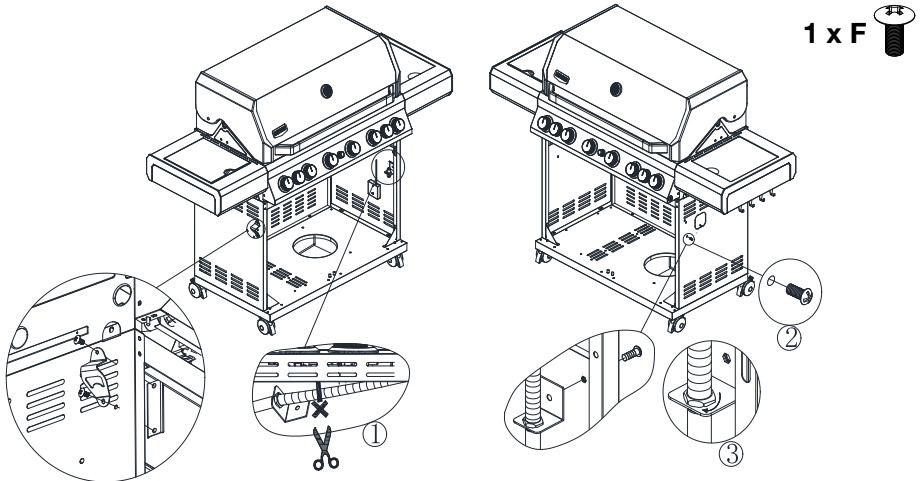
16



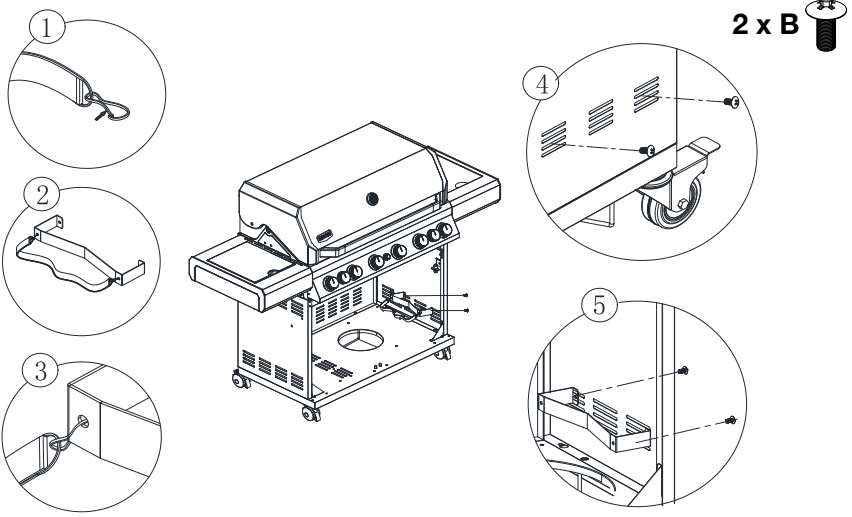
17



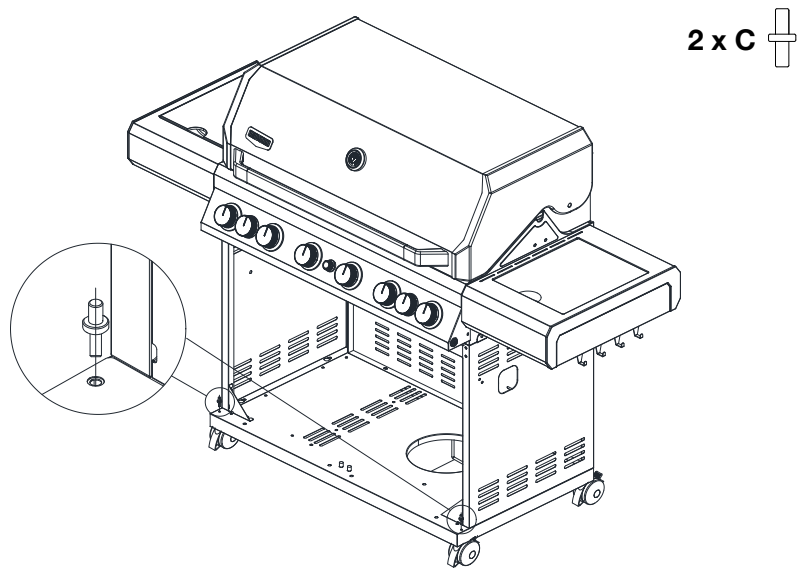
18



19



20

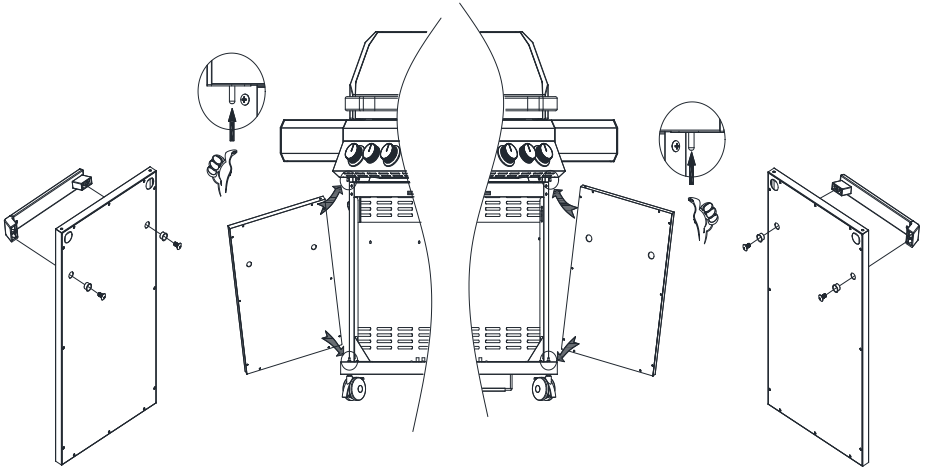


21

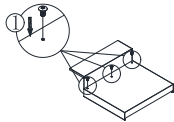
4 x G



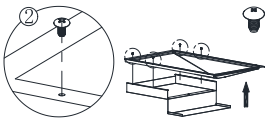
4 x A



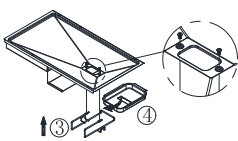
22



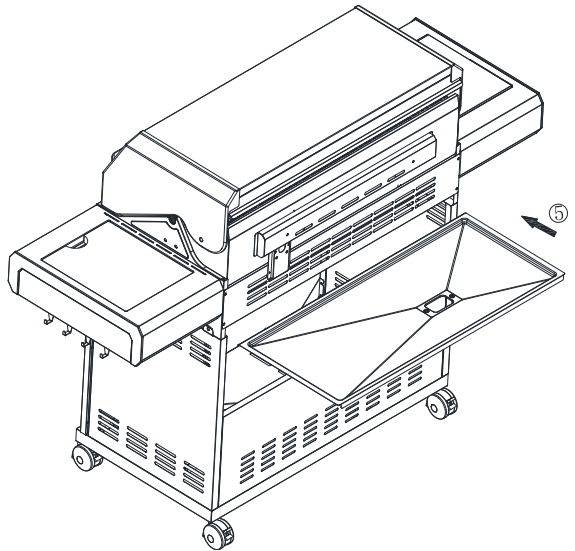
3XF



4XH

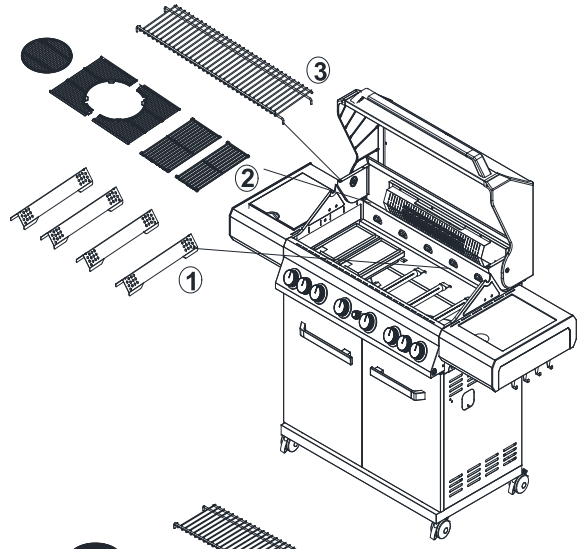


2XF

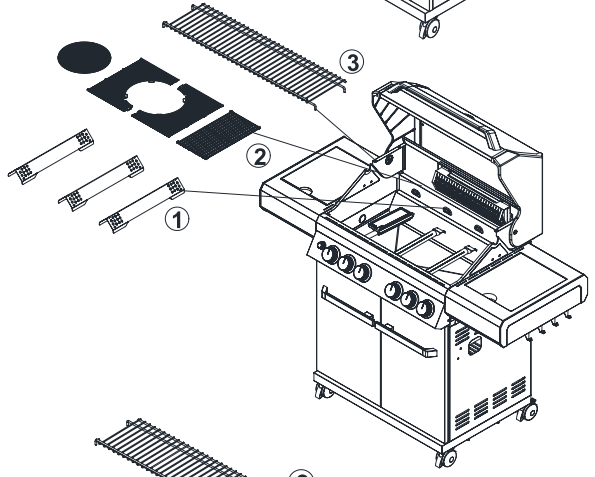


5

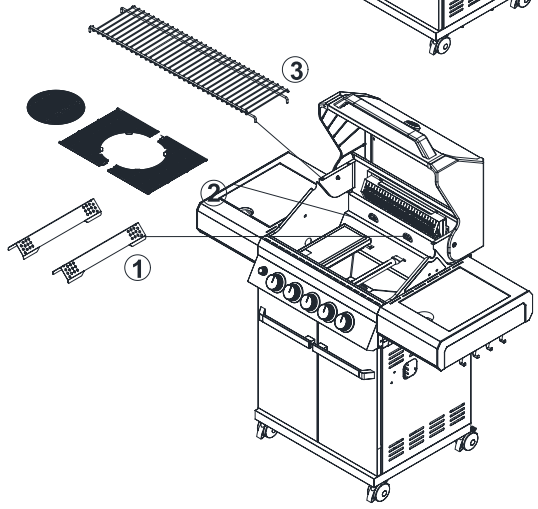
23 6 Burner

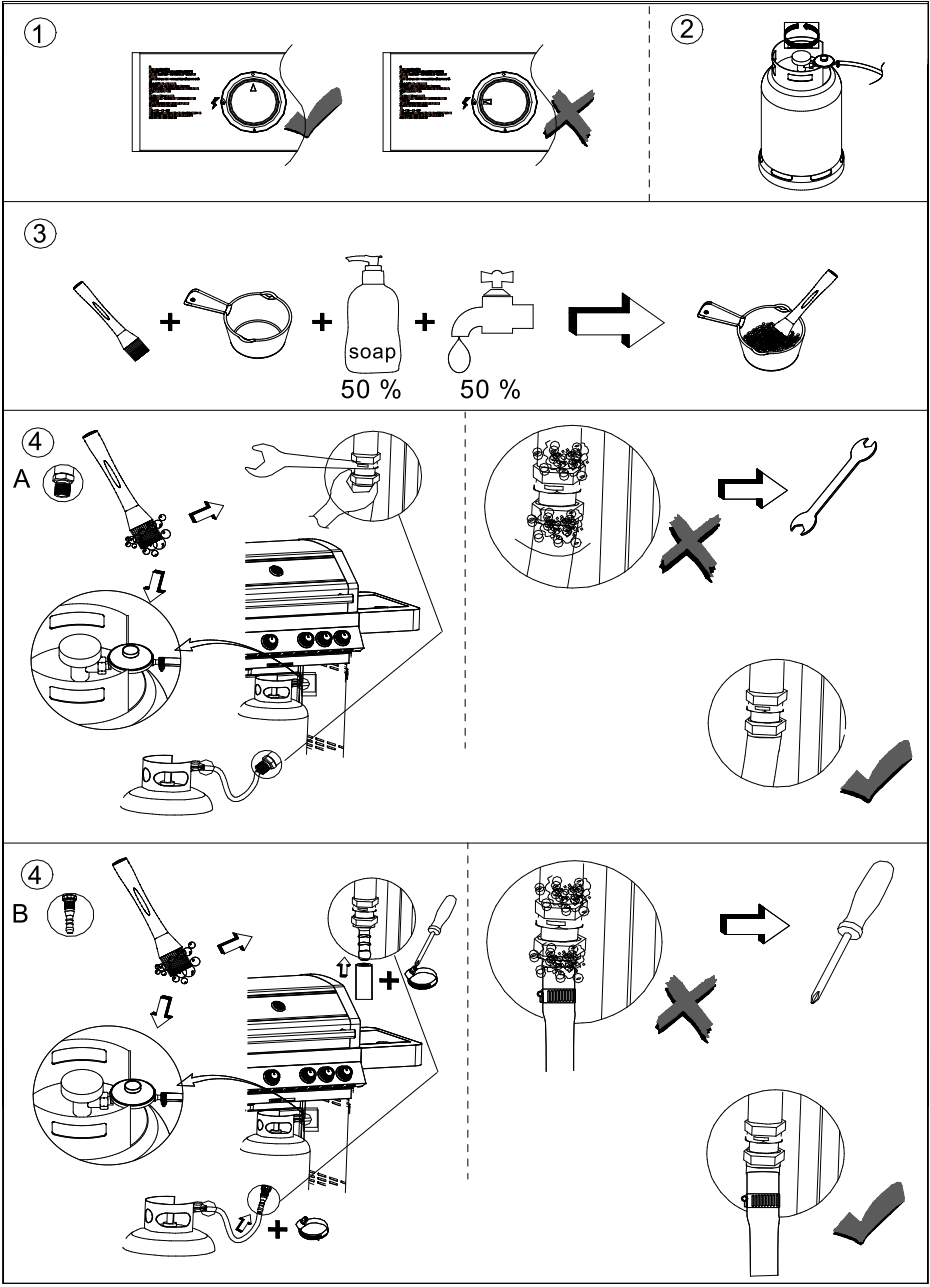


23 4 Burner



23 3 Burner





EN | Users Manual

Preparation

You will need to purchase a LPG gas bottle and the pressure regulator should correspond to the pressure and gas category of the appliance, which can be obtained from your nearest Gas Retailer.

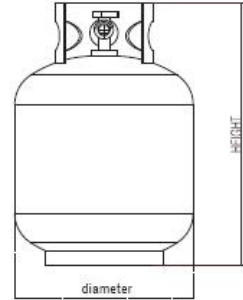
The regulator should be comply with EN16129 with current version and national regulation.

You will need to purchase a gas bottle and a 28-30/37 mbar regulator for I3+ and 28-30mbar regulator for I3B/P(30), 50 mbar regulator for I3B/P(50) to operate this gas grill which can be obtained from your nearest Gas Retailer.

See point 9 for further instructions.

Strongly Recommends Information:

- a) The gas cylinder is to be used only in the upright position.
- b) Only to be used with a gas cylinder that does not exceed 500 mm in height and <245 mm in diameter.
- c) This appliance must only be used with an approved hose and regulator.



Energy saving tips:

- a) Reduce the opening time of the lid.
- b) Turn the grill off as soon as cooking is completed.
- c) Preheat the gas grill for 10 to 15 minutes only (except for the first use).
- d) Do not preheat longer then recommended.
- e) Do not use a higher setting than required.

Connect the hose and regulator to the gas container at the right 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 8mm diameter.

Installation

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

- a) **When changing the gas bottle which shall be carried out away from any source of ignition.** Position the gas bottle at the side of your gas grill, not underneath, keeping in mind that the bottle must be kept away from heat and in a safe position.
- b) When ready to use your gas grill insert the regulator into the gas bottle valve and tighten firmly. **The maximum length of hose shall not exceed 1.5m.**



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

Check the hose before each use, searching for cracking, cuts or any abrasions. If the hose is found to be faulty in any way do not attempt to use your gas grill.

When changing your gas bottle ensures that there are no sources of ignition close by i.e. fires, cigarettes, naked flames etc. Make sure that the appliance is switched off.

Ensure that the hose is not subjected to twisting which will affect the gas flow when using 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.

Every 2 years changing the flexible hose when the national conditions require it.

How to connect a gas bottle:

- a) Turn the orange cap so that the arrow is pointing to the gap in the shroud.
- b) Remove the orange safety cap by pulling the lanyard out, then out. Do not use tools. Leave the cap hanging.
- c) Check that the black sealing washer is fitted inside the cylinder valve. Place the regulator down over the valve with switch.
- d) Turn the switch clockwise on gas bottle-then turn on the gas grill as instructed.



Warning: Always test gas line for leaks at connector with soap water finishing all connections.

How to disconnect a gas bottle:

- a) 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.
- b) Replace the orange safety cap onto the empty cylinder.

GENERAL

Although all gas connections on the grill are leak tested at the factory prior to shipment, a complete gas tightness check must be performed at the installation site due to possible mishandling in shipment, or excessive pressure unknowingly being applied to the unit. Periodically check the whole system for leaks following the procedures listed below. If the smell of gas is detected at anytime you should immediately check the entire system for leaks.

BEFORE TESTING

Make sure that all packing material is removed from the grill including tie-down straps.

DO NOT SMOKE WHILE LEAK TESTING.

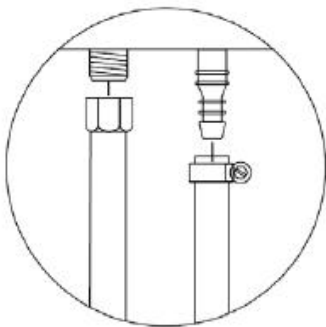
NEVER PERFORM LEAK TEST WITH AN OPEN FLAME.

Make a soap solution of one part liquid detergent and one part water. You will need a spray bottle, brush, or rag to apply the solution to the fittings. For the initial leak test, make sure the L.P. cylinder is 80% full.

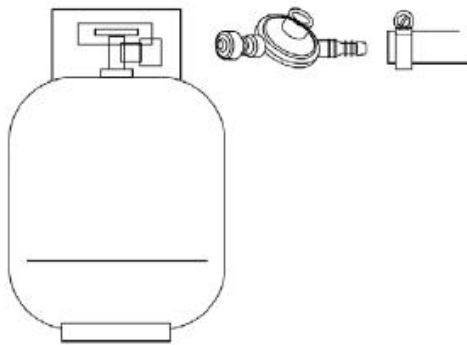
TO TEST

1. Make sure the control valves are in the OFF position, and turn on the gas supply.
2. Check all connections from the gas regulator and supply valve up to and including the connection to the manifold pipe assembly (the pipe that goes to the burners). Soap bubbles will appear where a leak is present.
3. If a leak is present, immediately turn off the gas supply and tighten the leaky fittings.
4. Turn the gas back on and recheck.

5. Should the gas continue to leak from any of the fittings, turn off the gas supply.



Install Regulator Hose



Install Gas Tank & Regulator Hose

Do not use the grill until all connections have been checked and do not leak.

ALWAYS CHECK FOR LEAKS AFTER EVERY GAS TANK CHANGE

- Check all gas supply fittings for leaks before each use.
- It is handy to keep a spray bottle of soapy water near the shut-off valve of the gas supply line.
- Spray all the fittings.
- Bubbles indicate leaks.

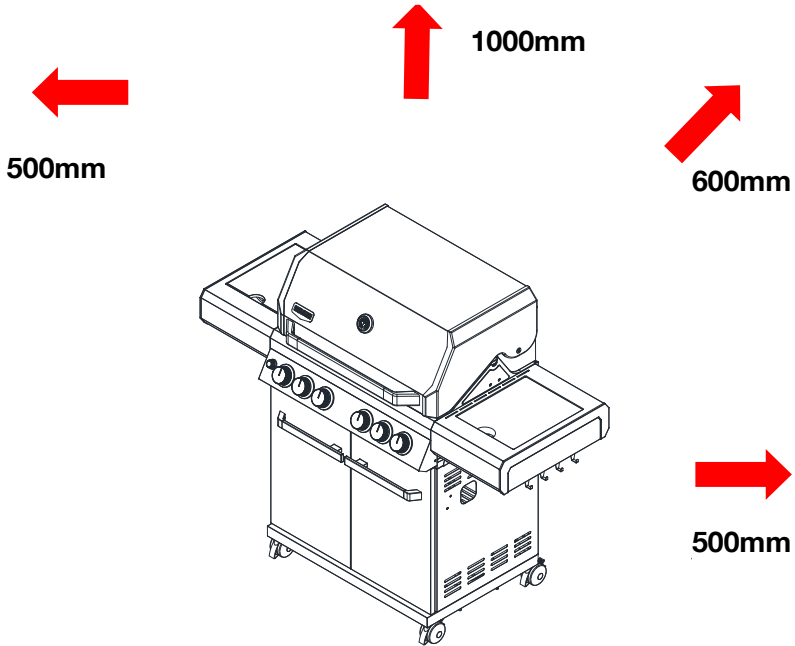
Warning and safety points

Please read the following points before using your gas grill:

- a) **Read the instructions before using the appliance.** Please follow all assembly instructions in this manual; if instructions are not followed it may cause problems in use.
- b) This gas grill accessible **parts maybe very hot when being used. Keep young children away.** Use protective when handling particularly hot components.
- c) In the event of a gas leak shut off gas to the gas grill, extinguish any open flames, open lid and if leak continues check for damages, poor connections etc. Contact your local gas dealer immediately if the problem can't be solved.
- d) **Do not move Gas grill during use.**
- e) Do not use or store any flammable liquids or vapors in the vicinity when operating the gas grill.
- f) This gas grill only **to be used outdoors.**
- g) Do not use a naked flame to check for gas leaks.
- h) Do not operate gas grill if there is a gas leak. Turn off the gas supply.
- i) Do not attempt to disconnect any gas fitting part if your gas grill is being used, on the gas grill or the gas regulator / bottle.
- j) Care is advised when operating your gas grill, you should never leave unattended when in use. Turn off the gas supply at the gas container after use.
- k) The gas grill should be cleaned on a regular basis. Take care not to enlarge burner ports or orifice/nozzle openings when cleaning the burner or valves.
- l) Do not attempt to use this appliance in a garage or any enclosed area. Also, **this appliance must be kept away from flammable materials**, etc. We recommend keeping a distance of at least 0.5 to 1.0 meter clear of any flammable materials.
- m) We would recommend that this gas grill be serviced by your local gas retail outlet at least once a year by a competent engineer. Do not attempt to service this appliance yourself.
- n) **Any modification of the appliance may be dangerous.** Do not attempt any unauthorized interference of the main controls on this gas grill, i.e. gas taps, injectors, valves etc.



WARNING: The handle black area (see above picture for reference) will become hot when the gas grill in use. **BE CAREFUL! DO NOT TOUCH THE BLACK AREA.**



Since this barbecue has no restriction in the emission of unburned gas, this barbecue must be installed and/or used outdoors or in an amply ventilated area. Were this BBQ in an amply ventilated area the area must have at least 25% of the surface sum of the wall surface area open.

Strongly recommends minimum clearances from combustibles must be:

Rear - 600mm

Sides - 500mm

Top - 1000 mm

Safety precautions

- a) Always test gas line for leaks at connector with soapy water after making connections.
- b) The top lid must always be open when lighting the burner.
- c) Use oven gloves and sturdy, long handled gas grill tools when cooking on the grill.
- d) 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.
- e) Keep any electrical supply cord and the fuel supply hose away from any heated surfaces.
- f) Always cook with great care.



6-BURNER GRILL SAFETY WARNING: DO NOT CLOSE LID FOR MORE THAN 5 MINUTES WHEN TWO MAIN INFRARED BURNERS ARE BURNING AT THE SAME TIME.

Lighting instructions

Caution:

- The lid must be open when lighting the burner!
- Do not stand with your face directly over the gas grill when lighting it.
- Your gas grill will have following method of ignition:

Pilot Gas Control Ignition:

With all gas controls on the Gas grill in the “OFF” position, turn the gas cylinder valve to the on position at the regulator. To create a spark you must push the control knob in (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 3”-5” 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.

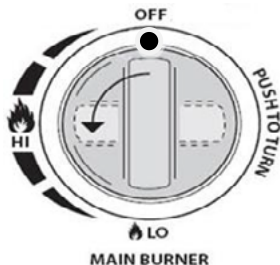
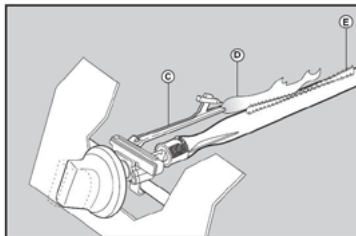
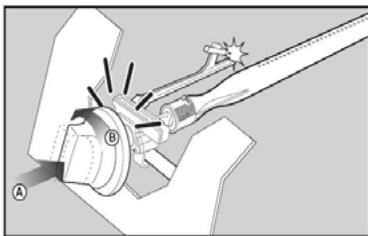
When the burner is alight, adjacent burners will cross light when their controls are turned to “HIGH”.

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.



Warning: If the burner still does not light, turn the burner control knob to “OFF” and wait 5 minutes to let the gas clear before lighting again.



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 instructions

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.

- a) Turn the burner on for 15 to 20 minutes. Grease drippings will be burned off from your grill as well as your lava rock. Ensure appliance is cold before continuing.
- b) Grids should be cleaned periodically by soaking and washing in soapy water.
- c) 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.
- d) 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.
- e) Any modifications of this appliance may be dangerous and are not permitted.

TROUBLE SHOOTING

Problem	Possible Cause	Solution
Burners will not light using the ignition system	LP gas cylinder empty	Replace with full cylinder
	Faulty regulator	Have regulator checked or replaced
	Obstructions in burners	Clean burners
	Obstructions in gas jets or hose	Clean jets and hose
Low flame or flashback (fire in Obstructions in burners Clean burners burner tube-a hissing or roaring noise may be heard)	Obstructions in burners	Clean burners
	Obstructions in gas jets or hose	Clean jets and hose
	Windy conditions.	Use BBQ in a more sheltered spot
Gas valve knob difficult to turn	Gas valve jammed	Clean jets and hose Use BBQ in a more sheltered spot Replace gas valve

If your problem is not resolved from the information above, please contact your dealer.

Gas grill Safety Hints

- Stand your gas grill on a safe level surface, away from inflammable items such as wooden fences or overhanging tree branches.
- Never use your gas grill indoors!
- Once lit do not move your gas grill or leave it unattended.
- Keep children and pets at a safe distance from the gas grill.
- Keep a fire extinguisher handy.
- The gas grill will become hot when in use, so handle lids etc. with the help of gloves.
- Ensure that the appliance has completely cooled down before storing.
- Use outdoors only!
- Read the instructions before using the gas grill.
- Assessable parts may be very hot, Keep young children away!
- Do not move the gas grill during using.
- Turn off the gas supply at the gas container after use.
- Any modification of the appliance may be dangerous and be not permitted.

Side burners

To get the maximum yield with the minimum consumption of gas it is handy to keep the following points in mind:

- Once the burner has been alighted, adjust the flame according to your needs, from “Maximum” to “Minimum” position.
- Use proper pan size (with flat bottom only) for each burner
- When the content of the pan start to boil, turn the knob down to “Reduced rate position” (small flame).
- Always put a lid on the pan.
- Suggestions use Ø pans in 20-24cm.

Electric energy

Products used in 4X1.5V cells to light the LED;

Battery type: AA 1.5V;

Remarks: Some models have lights, some without lights.

Replacing the Battery

If the LED do not light, the battery should be replaced.

Change the led battery:

1. Find the battery box open the lid.
2. Put 4pcs “AA” size battery,the positive and negative pole of the battery should keep the same as the pole in box.
3. Close the lid.



CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the EU. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



Change main burner

1. First, find out which main burner has been broken, if it's not the far left one (if it's the far left one, just remove the broken one), remove from the far right burner, take out the circlip, take out the main burner, remove the transmission frame; If the machine do not have transmission frame (like American version), just remove the main burner, no need to take step 2.



2. Repeat step 1, from right side to left side to remove main burner and transmission frame, until remove the broken one.
3. Change the bad main burner, from left to right by turn to set up main burner and transmission frame (if do not have transmission frame, just change the main burner directly), use circlip to set.

NL | Handleiding

Vorbereiding

U moet een LPG-gasfles aanschaffen en de drukregelaar moet overeenkomen met de druk en gasklasse van het apparaat. Deze informatie is verkrijgbaar bij uw dichtstbijzijnde gasleverancier.

De drukregelaar moet voldoen aan EN16129 in de huidige versie en aan de nationale regelgeving.

U moet een gasfles en een 28-30/37 mbar drukregelaar voor I3+ aanschaffen,

een 28-30 mbar drukregelaar voor I3B/P(30), en een 50 mbar drukregelaar voor I3B/P(50)

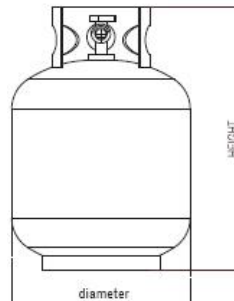
om deze gasbarbecue te kunnen gebruiken. Deze zijn

verkrijgbaar bij uw dichtstbijzijnde gasleverancier.

Zie punt 9 voor verdere instructies.

Sterk aanbevolen informatie:

- De gasfles mag alleen in verticale positie worden gebruikt.
- Alleen te gebruiken met een gasfles die niet hoger is dan 500 mm en een diameter <245 mm heeft.
- Dit apparaat mag alleen worden gebruikt met een goedgekeurde slang en drukregelaar.



Tips voor energiebesparing:

- Beperk de tijd dat het deksel openstaat.
- Zet de grill uit zodra het koken is voltooid.
- Verwarm de gasbarbecue slechts 10 tot 15 minuten voor. (Behalve bij het eerste gebruik)
- Verwarm niet langer voor dan aanbevolen.
- Gebruik geen hogere instelling dan nodig.

Sluit de slang en de drukregelaar aan op de gasfles aan de rechterkant van de gasbarbecue.

Houd er rekening mee dat de gasfles uit de buurt van warmte moet worden gehouden

en op een veilige plaats moet staan. De slang heeft een diameter van 8 mm.

Installatie

Na de aanschaf van uw gasfles bent u klaar om deze aan te sluiten op uw gasbarbecue.

a) Bij het verwisselen van de gasfles moet dit ver weg van elke ontstekingsbron gebeuren.

Plaats de gasfles aan de zijkant van de gasbarbecue, niet eronder, en houd er rekening mee dat de fles uit de buurt van warmte en op een veilige plek moet staan.

b) Wanneer u klaar bent om de gasbarbecue te gebruiken, plaatst u de drukregelaar op het gasflesventiel en draait u deze stevig vast.

De maximale slanglengte mag niet langer zijn dan 1,5 m.



Waarschuwing: Raadpleeg altijd eerst de aanwijzingen voor het aansteken en de veiligheids- en waarschuwingpunten voordat u de gasbarbecue probeert aan te steken.

Controleer de slang voor elk gebruik op scheuren, snijwonden of andere beschadigingen.

Als de slang op enige wijze defect is, gebruik de gasbarbecue dan niet.

Bij het verwisselen van de gasfles, zorg ervoor dat er geen ontstekingsbronnen, zoals vuur, sigaretten, open vlammen, enz, in de buurt zijn. Zorg ervoor dat het apparaat is uitgeschakeld.

Zorg ervoor dat de slang niet wordt gedraaid, omdat dit de gasstroom kan beïnvloeden tijdens gebruik van de gasbarbecue. Ook mag de slang niet onder spanning staan en mag deze geen contact maken met hete delen van de barbecue.

Gebruik een flexibele slang met een hittebestendigheid van meer dan 80°C.

Vervang de flexibele slang elke 2 jaar, of eerder indien de nationale regelgeving dit vereist.

Hoe een gasfles aan te sluiten:

- a) Draai de oranje dop zodat de pijl wijst naar de opening in de kap.
- b) Verwijder de oranje veiligheidsdop door het koordje eruit te trekken. Gebruik geen gereedschap. Laat de dop aan het koordje hangen.
- c) Controleer of de zwarte afdichting in het ventiel van de gasfles is geplaatst. Plaats de drukregelaar over het ventiel met schakelaar.
- d) Draai de schakelaar met de klok mee op de gasfles en zet vervolgens de gasbarbecue aan zoals aangegeven.



Waarschuwing: Test altijd de gasleiding op lekken bij de aansluiting met zeepwater nadat alle verbindingen zijn gemaakt.

Hoe een gasfles los te koppelen:

- a) Behalve bij installaties met een dubbele fles en een omschakelventiel: sluit de gas-tap (indien aanwezig op het apparaat). Wacht totdat de brander en de pilot uit zijn. Bij installaties met een omschakelventiel hoeft alleen de lege fles te worden afgesloten.
- b) Plaats de oranje veiligheidsdop terug op de lege fles.

Algemeen:

Hoewel alle gasverbindingen op de grill in de fabriek op lekken zijn getest vóór verzending, moet er op de installatielocatie een volledige controle op gastoevoer en lekdichtheid worden uitgevoerd vanwege mogelijke schade tijdens transport of onbedoelde drukbelasting op het apparaat.

Controleer periodiek het volledige systeem op lekken volgens de onderstaande procedures. Als er ooit gas wordt geroken, moet u onmiddellijk het hele systeem op lekken controleren.

VOORAFGAAND AAN HET TESTEN

Zorg ervoor dat alle verpakkingsmaterialen van de grill zijn verwijderd.

Rook niet tijdens het uitvoeren van de lectest.

Voer nooit een lectest uit met een open vlam.

Maak een zeepoplossing van één deel vloeibaar afwasmiddel en één deel water.

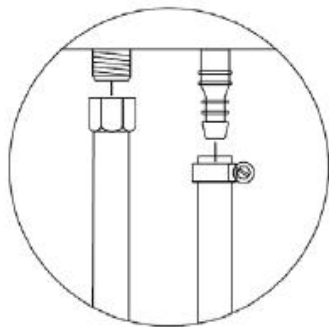
U heeft een spuitfles, kwast of doek nodig om de oplossing op de aansluitingen aan te brengen.

Voor de eerste lectest moet de L.P.-fles voor 80% gevuld zijn.

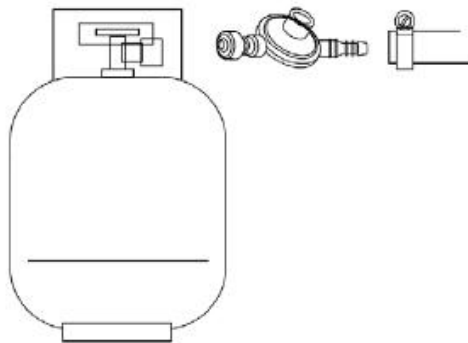
TESTEN

1. Zorg ervoor dat de regelventielen in de UIT-stand staan en zet de gastoevoer aan.
2. Controleer alle verbindingen van de gasdrukregelaar en de toevoer tot en met de aansluiting op de manifoldbuis (de buis die naar de branders gaat). Zeepbellen verschijnen waar een lek aanwezig is.
3. Als er een lek is, zet onmiddellijk de gastoevoer uit en draai de lekkende aansluitingen stevig vast.
4. Zet de gastoevoer weer aan en controleer opnieuw.

5. Als er nog steeds gas lekt bij een aansluiting, zet de gastoevoer uit.



Regulatorslang installeren



Gastank en regulatorslang installeren

Gebruik de grill niet totdat alle aansluitingen zijn gecontroleerd en er geen lekken zijn.

CONTROLEER ALTIJD OP LEKKEN NA IEDERE VERVANGING VAN DE GASFLES

- Controleer alle gasverbindingen op lekken vóór elk gebruik.
- Het is handig om een spuitfles met zeepsop klaar te hebben staan bij het afsluitventiel van de gastoevoer.
- Spuit alle aansluitingen in met de oplossing.
- Bellen wijzen op lekken.

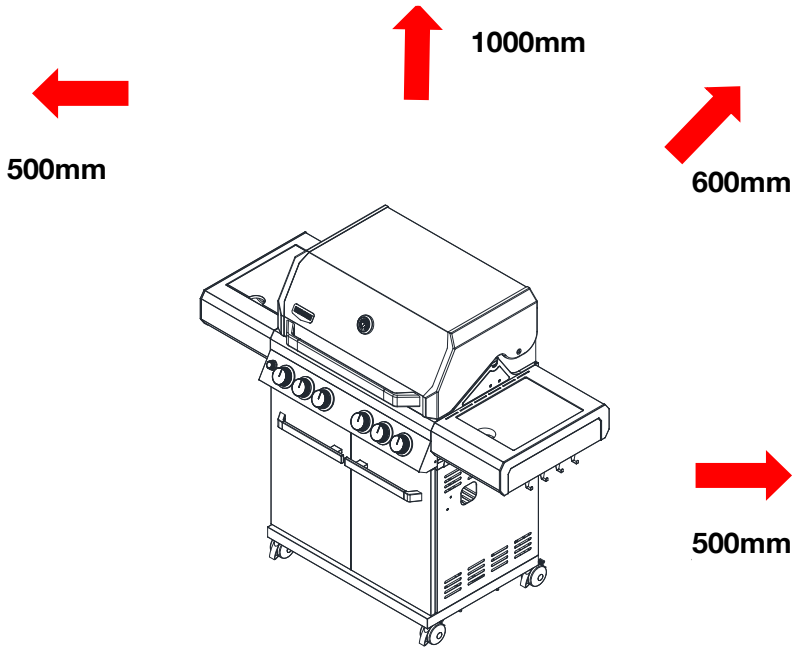
Waarschuwingen en veiligheidsinstructies

Lees de volgende punten voor gebruik van uw gasbarbecue zorgvuldig door:

- a) Lees de handleiding vóór gebruik van het apparaat. Volg alle montage-instructies in deze handleiding; het niet volgen hiervan kan leiden tot problemen tijdens gebruik.
- b) De toegankelijke delen van deze gasbarbecue kunnen zeer heet worden tijdens gebruik. Houd jonge kinderen uit de buurt. Gebruik bescherming bij het hanteren van bijzonder hete onderdelen.
- c) Bij een gaslek: sluit de gastoevoer naar de barbecue af, doof alle open vlammen, open het deksel, en controleer op beschadigingen, losse verbindingen, enz. Neem direct contact op met uw plaatselijke gasleverancier als het probleem niet opgelost kan worden.
- d) Verplaats de gasbarbecue niet tijdens gebruik.
- e) Gebruik of bewaar geen brandbare vloeistoffen of dampen in de buurt tijdens gebruik van de barbecue.
- f) Deze gasbarbecue mag alleen buitenshuis worden gebruikt.
- g) Gebruik geen open vlam om gaslekken te controleren.
- h) Gebruik de barbecue niet bij een gaslek. Zet in dat geval de gastoevoer uit.
- i) Probeer geen gasverbindingen los te koppelen terwijl de barbecue in gebruik is of terwijl de gasfles / drukregelaar aangesloten is.
- j) Wees voorzichtig tijdens het gebruik van uw gasbarbecue; laat het apparaat nooit onbeheerd achter tijdens gebruik. Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
- k) Maak de gasbarbecue regelmatig schoon. Let erop dat u de branderpoorten of sproeikoppen niet vergroot tijdens het reinigen van de brander of kleppen.
- l) Gebruik dit apparaat niet in een garage of andere afgesloten ruimte. Houd het apparaat uit de buurt van brandbare materialen; wij raden een minimale afstand van 0,5 tot 1 meter tot brandbare materialen aan.
- m) Wij raden aan dat de gasbarbecue minstens één keer per jaar wordt onderhouden door een erkend monteur bij uw lokale gasleverancier. Probeer dit apparaat niet zelf te onderhouden.
- n) Wijzigingen aan het apparaat kunnen gevaarlijk zijn. Probeer geen onbevoegde aanpassingen aan de hoofdbediening van de gasbarbecue uit te voeren, zoals aan gaskranen, injectoren, kleppen, enz.



WAARSCHUWING: HET ZWARTE GEDEELTE VAN HET HANDVAT (ZIE BOVENSTAANDE AFBEELDING TER REFERENTIE) WORDT HEET TIJDENS GEBRUIK VAN DE GASBARBECUE. WEES VOORZICHTIG! RAAK HET ZWARTE GEDEELTE NIET AAN.



Aangezien deze barbecue geen beperking heeft op de uitstoot van onverbrand gas, moet deze buiten of in een goed geventileerde ruimte worden geïnstalleerd en/of gebruikt.

Indien deze barbecue in een goed geventileerde ruimte wordt gebruikt, moet minstens 25% van de wandoppervlakte open zijn.

Sterk aanbevolen minimale afstanden tot brandbare materialen:

- Achterzijde: 600 mm
- Zijkanten: 500 mm
- Bovenkant: 1000 mm

Veiligheidsmaatregelen

- Test altijd de gasleiding op lekken bij de aansluiting met zeepwater nadat alle verbindingen zijn gemaakt.
- Het deksel moet altijd open zijn bij het aansteken van de brander.
- Gebruik ovenhandschoenen en stevige, lange gereedschappen speciaal voor de gasbarbecue tijdens het koken.
- Wees voorbereid op ongelukken of brand. Weet waar de EHBO-kit en brandblussers zijn en hoe u deze moet gebruiken.
- Houd elektrische snoeren en de gas slang uit de buurt van hete oppervlakken.
- Kook altijd met grote zorgvuldigheid.



VEILIGHEIDSWAARSCHUWING VOOR 6-BRANDER BARBECUE: SLUIT DE DEKSEL NIET LANGER DAN 5 MINUTEN WANNEER TWEE HOOFD-INFRAROODBRANDERS GELIJKTIJDIG BRANDEN.

Ontstekingsinstructies

Waarschuwing:

- Het deksel moet open zijn bij het aansteken van de brander!
- Sta niet met uw gezicht direct boven de gasbarbecue bij het aansteken.
- De gasbarbecue heeft de volgende ontstekingsmethode:

Automatische Ontsteking:

Zorg dat alle gaskranen op de barbecue in de "UIT"-stand staan. Zet de gaskraan van de gasfles open bij de drukregelaar.

Om een vonk te creëren, moet u de regelknop indrukken (A) en 3-5 seconden ingedrukt houden om gas te laten stromen. Draai vervolgens de knop tegen de klok in naar "HOOG" (B).

De vonk kan naar de buis van de brander overslaan (C). U hoort een "klik" van de ontsteker en ziet een 3-5 cm oranje vlam uit de branderbuis aan de linkerzijde van de brander komen (D).

Houd de branderknop nog twee seconden ingedrukt na de "klik". Dit zorgt ervoor dat het gas volledig door de branderbuis stroomt (E) en dat de ontsteking zeker plaatsvindt.

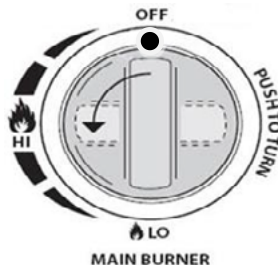
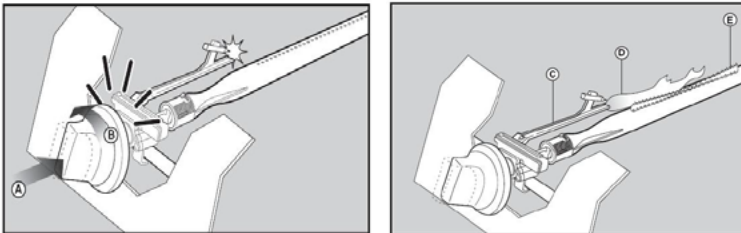
Wanneer de brander brandt, zullen naastgelegen branders automatisch meedoen wanneer hun knoppen op "HOOG" worden gezet.

Bij de instelling "HOOG" moet de brandervlam ongeveer 12-20 mm hoog zijn met een minimale oranje vlam. Draai de gasknop volledig tegen de klok in voor de minimumstand.

Als u problemen ondervindt bij het aansteken van de barbecue volgens bovenstaande stappen, neem contact op met uw dealer voor advies.



Waarschuwing: Als de brander nog steeds niet ontsteekt, zet de branderknop op "UIT" en wacht 5 minuten zodat het gas kan verdampen voordat u probeert de grill opnieuw aan te steken.



Opslag

Uw gasfles moet buiten in een goed geventileerde ruimte worden opgeslagen en moet losgekoppeld zijn van de gasbarbecue wanneer deze niet in gebruik is. Zorg dat u buiten bent en uit de buurt van eventuele ontstekingsbronnen voordat u de gasfles van de barbecue loskoppelt.

Wanneer u de gasbarbecue gebruikt na een periode van opslag, controleer altijd op gaslekken en controleer op eventuele verstoppingen in de brander voordat u gaat koken. Volg ook de reinigingsinstructies om ervoor te zorgen dat de barbecue veilig is.

Als de gasbarbecue buiten wordt opgeslagen, controleer dan dat alle ruimtes onder het voorpaneel vrij zijn van obstakels (insecten, enz.). Deze ruimte moet vrij blijven omdat dit de gasstroom of ventilatielucht kan beïnvloeden.

Reinigingsinstructies

Onderhoud wordt aanbevolen elke 90 dagen, maar het is absoluut noodzakelijk om minimaal één keer per jaar onderhoud uit te voeren. Dit verlengt de levensduur van uw gasbarbecue.

Uw gasbarbecue is gemakkelijk schoon te maken met minimale inspanning; volg deze handige tips:

- Zet de brander 15 tot 20 minuten aan. Vetdruppels worden verbrand, zowel op het rooster als op het lavasteen. Zorg dat het apparaat afgekoeld is voordat u verder gaat.
- Reinig de roosters periodiek door deze te weken en te wassen in zeepwater.
- De interne oppervlakken van de grillkap moeten ook worden gewassen met heet, zeepwater. Gebruik een draadborstel, staalwol of schuurpons om hardnekkige vlekken te verwijderen.
- Controleer periodiek de brander op insecten en spinnen die het gassysteem kunnen verstopen en de gasstroom kunnen beïnvloeden. Maak de venturibus van de brander zorgvuldig schoon en zorg dat er geen obstructies zijn. Wij raden aan een buisreiniger te gebruiken om dit gebied schoon te maken.
- Wijzigingen aan dit apparaat kunnen gevaarlijk zijn en zijn niet toegestaan.

PROBLEEMOPLOSSING

Problem	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Branders gaan niet aan met het ontstekingsstelsel	Gasfles leeg	Vervang door een volle gasfles
	Defecte drukregelaar	Laat de regelaar controleren of vervangen
	Verstoppingen in de branders	Reinig de branders
	Verstoppingen in de gasinjectoren of slang	Reinig de injectoren en de slang
Lage vlam of terugslag (vlam in branderbuis, sissend of brullend geluid)	Verstoppingen in de branders	Reinig de branders
	Verstopping in de gasinjectoren of slang	Reinig de injectoren en de slang
	Winderige omstandigheden	Gebruik de BBQ op een meer beschutte plek
Knop van gaskraan moeilijk te draaien	Vastgelopen gaskraan	Vervang de gaskraan

Als uw probleem niet is opgelost met de bovenstaande informatie, neem dan contact op met uw dealer.

Veiligheidstips voor de gasbarbecue

- Zet uw gasbarbecue op een veilige, vlakke ondergrond, uit de buurt van brandbare materialen zoals houten hekken of hangende takken.
- Gebruik uw gasbarbecue nooit binnenshuis!
- Beweeg de barbecue niet of laat deze niet onbeheerd achter zodra deze is aangestoken.
- Houd kinderen en huisdieren op veilige afstand van de gasbarbecue.
- Houd een brandblusser binnen handbereik.
- De barbecue wordt heet tijdens gebruik, gebruik daarom handschoenen bij het hanteren van het deksel en andere onderdelen.
- Zorg dat het apparaat volledig is afgekoeld voordat u het opbergt.
- Alleen buitenshuis gebruiken!
- Lees de handleiding vóór gebruik van de gasbarbecue.
- Toegankelijke delen kunnen zeer heet worden; houd jonge kinderen uit de buurt!
- Verplaats de gasbarbecue niet tijdens gebruik.
- Sluit na gebruik de gastoevoer bij de gasfles af.
- Wijzigingen aan het apparaat kunnen gevaarlijk zijn en zijn niet toegestaan.

Zijbranders

Om maximale prestaties bij minimaal gasverbruik te bereiken, is het handig de volgende punten in acht te nemen:

- Zodra de brander is aangestoken, stel de vlam af naar behoefte, van “Maximum” tot “Minimum”.
- Gebruik de juiste panmaat (alleen met vlakke bodem) voor elke brander.
- Wanneer de inhoud van de pan begint te koken, draai de knop terug naar “Laag” (kleine vlam).
- Zet altijd een deksel op de pan.
- Aanbevolen panmaat: Ø 20-24 cm.

Elektrische energie

Producten die 4 x 1,5V batterijen gebruiken om de LED te laten branden:

Batterijtype: AA 1,5V

Opmerking: Sommige modellen hebben verlichting, andere niet.

Batterij vervangen

Als de LED niet brandt, moet de batterij worden vervangen.

Batterij vervangen:

1. Zoek het batterijvak en open het deksel.
2. Plaats 4 stuks “AA” batterijen. Zorg dat de plus- en minpool overeenkomen met de aanduidingen in het vak.
3. Sluit het batterijvak



CORRECTE VERWERKING VAN DIT PRODUCT

Deze markering geeft aan dat dit product niet samen met ander huishoudelijk afval mag worden weggegooid binnen de EU.

Om mogelijke schade aan het milieu of de gezondheid door ongecontroleerde afvalverwerking te voorkomen, moet het product verantwoord worden gerecycled om het duurzaam hergebruik van materialen te bevorderen.

Om uw gebruikte apparaat te retourneren, maak gebruik van de retour- en inzamelsystemen of neem contact op met de winkel waar het product is gekocht. Zij kunnen dit product veilig voor milieuvriendelijke recycling innemen.

Hoofdbrander vervangen

1. Bepaal eerst welke hoofdbrander defect is. Als het niet de meest linkerbrander is (als het de meest linkerbrander is, verwijder dan gewoon de kapotte brander). Verwijder de meest rechterbrander, haal de borging eruit, verwijder de hoofdbrander en verwijder het transmissieraam. Als de machine geen transmissieraam heeft (zoals bij de Amerikaanse versie), verwijder dan gewoon de hoofdbrander; stap 2 is dan niet nodig.



2. Herhaal stap 1, van rechts naar links, om de hoofdbranders en het transmissieraam te verwijderen, totdat de kapotte brander is verwijderd.
3. Plaats de nieuwe hoofdbrander, van links naar rechts, door de hoofdbrander en het transmissieraam (indien aanwezig) terug te plaatsen. Als er geen transmissieraam is, vervang dan direct de hoofdbrander. Gebruik de borging om alles vast te zetten.

DE | Bedienungsanleitung

Vorbereitung

Sie müssen eine LPG-Gasflasche erwerben, und der Druckregler muss dem Druck und der Gaskategorie des Geräts entsprechen. Diese Informationen erhalten Sie bei Ihrem örtlichen Gashändler. Der Regler muss der Norm EN 16129 in der aktuellen Fassung sowie den nationalen Vorschriften entsprechen.

Für den Betrieb dieses Gasgrills benötigen Sie eine Gasflasche und einen 28–30/37-mbar-Regler für I3+,

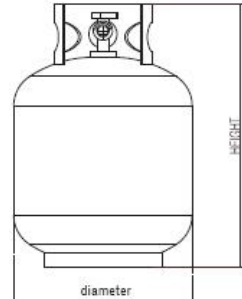
sowie einen 28–30-mbar-Regler für I3B/P(30) bzw. einen 50-mbar-Regler für I3B/P(50).

Diese sind ebenfalls bei Ihrem örtlichen Gashändler erhältlich.

Weitere Hinweise finden Sie unter Punkt 9.

Dringend empfohlene Informationen:

- a) Die Gasflasche darf nur in aufrechter Position verwendet werden.
- b) Es darf nur eine Gasflasche verwendet werden, die eine Höhe von max. 500 mm und einen Durchmesser von < 245 mm nicht überschreitet.
- c) Dieses Gerät darf nur mit zugelassenem Schlauch und Regler verwendet werden.



Energiespartipps:

- a) Halten Sie die Öffnungszeit des Deckels so kurz wie möglich.
- b) Schalten Sie den Grill aus, sobald das Kochen abgeschlossen ist.
- c) Heizen Sie den Gasgrill nur 10 bis 15 Minuten vor (außer beim ersten Gebrauch).
- d) Heizen Sie nicht länger vor als empfohlen.
- e) Verwenden Sie keine höhere Einstellung als erforderlich.

Schließen Sie den Schlauch und den Regler an den Gasbehälter auf der rechten Seite des Gasgrills an. Achten Sie darauf, dass der Gasbehälter von Hitzequellen ferngehalten und sicher positioniert wird. Der Schlauch hat einen Durchmesser von 8 mm.

Installation

Nachdem Sie Ihre Gasflasche gekauft haben, können Sie diese mit Ihrem Gasgrill verbinden.

- a) Das Wechseln der Gasflasche muss fern von jeder Zündquelle erfolgen. Stellen Sie die Gasflasche seitlich neben Ihren Gasgrill, nicht darunter, und achten Sie darauf, dass die Flasche von Hitzequellen ferngehalten und sicher positioniert wird.
- b) Wenn Sie bereit sind, den Gasgrill zu benutzen, setzen Sie den Regler in das Ventil der Gasflasche ein und ziehen ihn fest an. Die maximale Schlauchlänge darf 1,5 m nicht überschreiten.



Warnung: Bevor Sie versuchen, Ihren Gasgrill zu entzünden, müssen Sie die Züdanweisungen sowie die Warn- und Sicherheitshinweise beachten.

Überprüfen Sie den Schlauch vor jedem Gebrauch auf Risse, Schnitte oder andere Beschädigungen. Wenn der Schlauch in irgendeiner Weise beschädigt ist, dürfen Sie den Gasgrill nicht verwenden.

Beim Wechseln der Gasflasche stellen Sie sicher, dass sich keine Zündquellen in der Nähe befinden, z. B. Feuer, Zigaretten oder offene Flammen. Achten Sie darauf, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verdreht ist, da dies den Gasfluss während des Betriebs beeinträchtigen kann. Außerdem darf der Schlauch nicht übermäßig gespannt sein und keine heißen Teile des Gasgrills berühren.

Bitte verwenden Sie einen flexiblen Schlauch mit einer Hitzebeständigkeit über 80 °C.

Der flexible Schlauch muss alle 2 Jahre ausgetauscht werden, sofern dies durch nationale Vorschriften vorgeschrieben ist.

So schließen Sie eine Gasflasche an:

- a) Drehen Sie die orangefarbene Kappe so, dass der Pfeil auf die Öffnung der Schutzhaube zeigt.
- b) Entfernen Sie die orangefarbene Sicherheitskappe, indem Sie zuerst am Halteband ziehen und dann die Kappe abziehen. Verwenden Sie keine Werkzeuge. Lassen Sie die Kappe am Band hängen.
- c) Prüfen Sie, ob die schwarze Dichtscheibe im Ventil der Gasflasche eingesetzt ist. Setzen Sie den Regler mit dem Schalter nach unten auf das Ventil.
- d) Drehen Sie den Schalter im Uhrzeigersinn an der Gasflasche – schalten Sie danach den Gasgrill wie beschrieben ein.



Warnung: Testen Sie die Gasleitung nach dem Anschließen immer mit Seifenwasser auf Undichtigkeiten.

So trennen Sie eine Gasflasche ab:

- a) Außer bei Zweiflaschenanlagen mit Umschaltventil: Drehen Sie den Gashahn ab, falls das Gerät damit ausgestattet ist. Warten Sie, bis der Brenner und die Zündflamme vollständig erloschen sind. Bei Anlagen mit Umschaltventil muss nur die leere Gasflasche abgeschaltet werden.
- b) Setzen Sie die orangefarbene Sicherheitskappe wieder auf die leere Gasflasche.

ALLGEMEINES

Obwohl alle Gasverbindungen am Grill vor dem Versand im Werk auf Dichtigkeit geprüft wurden, muss am Installationsort eine vollständige Dichtigkeitsprüfung durchgeführt werden, da es beim Transport zu unsachgemäßer Handhabung oder ungewollter Belastung des Geräts gekommen sein kann.

Überprüfen Sie das gesamte System regelmäßig auf Undichtigkeiten, indem Sie die unten aufgeführten Schritte befolgen. Wenn Sie zu irgendeinem Zeitpunkt Gasgeruch wahrnehmen, müssen Sie sofort das gesamte System auf Undichtigkeiten prüfen.

VOR DEM TESTEN

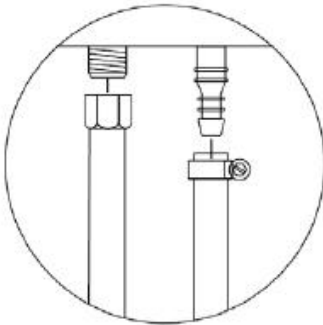
- Stellen Sie sicher, dass sämtliches Verpackungsmaterial vom Grill entfernt wurde, einschließlich aller Befestigungsriemen.
- RAUCHEN SIE NICHT BEI DER DICHTIGKEITSPRÜFUNG.
- FÜHREN SIE DIE DICHTIGKEITSPRÜFUNG NIEMALS MIT OFFENER FLAMME DURCH.

Mischen Sie eine Seifenlösung aus einem Teil flüssigem Spülmittel und einem Teil Wasser. Sie benötigen eine Sprühflasche, eine Bürste oder ein Tuch, um die Lösung auf die Verbindungen aufzutragen.

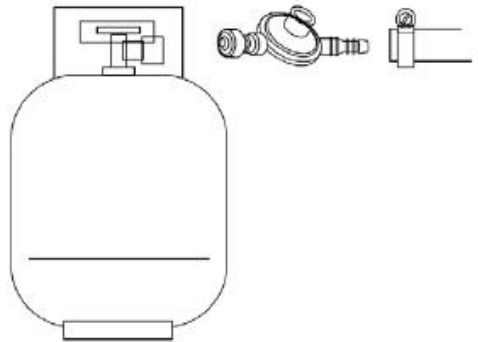
Für die erste Dichtigkeitsprüfung stellen Sie sicher, dass die Gasflasche zu 80 % gefüllt ist.

TO TEST

1. Stellen Sie sicher, dass alle Regelventile auf die Stellung AUS gedreht sind, und öffnen Sie anschließend die Gaszufuhr.
2. Überprüfen Sie alle Verbindungen – vom Gasregler und dem Versorgungsventil bis hin zur Verbindung mit der Verteilerrohrbaugruppe (dem Rohr, das zu den Brennern führt). Dort, wo ein Leck vorhanden ist, bilden sich Seifenblasen.
3. Wenn ein Leck festgestellt wird, drehen Sie sofort die Gaszufuhr ab und ziehen Sie die undichte Verbindung fest.
4. Drehen Sie das Gas wieder auf und überprüfen Sie die Stelle erneut.
5. Wenn weiterhin Gas an einer Verbindung austritt, drehen Sie die Gaszufuhr ab.



Druckmindererschlauch installieren



Gastank und Druckmindererschlauch installieren

Verwenden Sie den Grill nicht, bevor alle Verbindungen überprüft wurden und dicht sind.

ÜBERPRÜFEN SIE IMMER AUF LECKS NACH JEDEM GASFLASCHENWECHSEL

- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Gasanschlüsse auf Undichtigkeiten.
- Es ist hilfreich, eine Sprühflasche mit Seifenwasser in der Nähe des Absperrventils der Gaszufuhr bereitzuhalten.
- Besprühen Sie alle Verbindungen.
- Blasenbildung weist auf Undichtigkeiten hin.

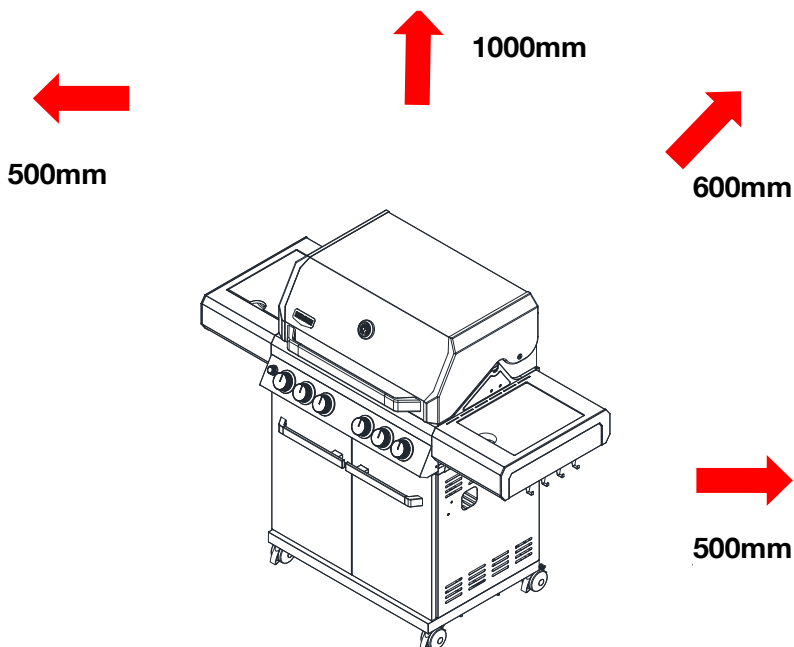
Warn- und Sicherheitshinweise

Bitte lesen Sie die folgenden Punkte, bevor Sie Ihren Gasgrill benutzen:

- a) Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie das Gerät benutzen. Befolgen Sie alle Montageanweisungen in diesem Handbuch; ein Nichtbefolgen kann zu Betriebsproblemen führen.
- b) Während des Gebrauchs können die zugänglichen Teile dieses Grills sehr heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie besonders heiße Komponenten handhaben.
- c) Bei einem Gasleck schalten Sie den Gasgrill sofort ab, löschen Sie alle offenen Flammen, öffnen Sie den Deckel und überprüfen Sie, falls das Leck weiterhin besteht, mögliche Beschädigungen oder lockere Verbindungen. Wenden Sie sich an Ihren örtlichen Gashändler, wenn das Problem nicht behoben werden kann.
- d) Bewegen Sie den Gasgrill während des Betriebs nicht.
- e) Verwenden oder lagern Sie keine brennbaren Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe des Gasgrills, wenn er in Betrieb ist.
- f) Dieser Gasgrill darf nur im Freien verwendet werden.
- g) Verwenden Sie keine offene Flamme, um nach Gaslecks zu suchen.
- h) Betreiben Sie den Gasgrill nicht, wenn ein Gasleck vorliegt. Schalten Sie die Gaszufuhr sofort ab.
- i) Versuchen Sie nicht, Gasanschlüsse zu trennen, während der Grill oder der Gasregler / die Gasflasche in Betrieb ist.
- j) Seien Sie vorsichtig beim Betrieb Ihres Gasgrills; lassen Sie ihn niemals unbeaufsichtigt. Drehen Sie die Gaszufuhr nach Gebrauch an der Gasflasche ab.
- k) Der Gasgrill sollte regelmäßig gereinigt werden. Achten Sie darauf, beim Reinigen der Brenner oder Ventile die Brenneröffnungen oder Düsen nicht zu vergrößern.
- l) Verwenden Sie dieses Gerät nicht in einer Garage oder in einem geschlossenen Raum. Halten Sie es außerdem von brennbaren Materialien fern. Wir empfehlen einen Mindestabstand von 0,5 bis 1,0 m zu allen brennbaren Materialien.
- m) Wir empfehlen, den Gasgrill mindestens einmal jährlich von einem qualifizierten Techniker Ihres örtlichen Gasfachhandels warten zu lassen. Versuchen Sie nicht, das Gerät selbst zu warten.
- n) Jede Änderung an diesem Gerät kann gefährlich sein. Nehmen Sie keine unbefugten Eingriffe an den Hauptbedienelementen des Gasgrills vor (z. B. Gasregler, Düsen, Ventile usw.).



WARNUNG: DER SCHWARZE BEREICH DES GRIFFS (SIEHE ABBILDUNG OBEN) WIRD HEISS, WENN DER GASGRILL IN BETRIEB IST. SEIEN SIE VORSICHTIG! BERÜHREN SIE DEN SCHWARZEN BEREICH NICHT.



Da dieser Grill keine Begrenzung für die Emission von unverbranntem Gas hat, muss er im Freien oder in einem gut belüfteten Bereich installiert und/oder betrieben werden.

Befindet sich dieser Grill in einem gut belüfteten Bereich, muss dieser mindestens 25 % der Gesamtwandfläche als offene Fläche zur Belüftung aufweisen.

Dringend empfohlene Mindestabstände zu brennbaren Materialien:

Rückseite: 600 mm

Seiten: 500 mm

Oberseite: 1000 mm

Sicherheitshinweise

- Testen Sie die Gasleitung nach jeder Verbindung auf Undichtigkeiten mit Seifenwasser.
- Der Deckel muss beim Zünden des Brenners immer geöffnet sein.
- Verwenden Sie Ofenhandschuhe und stabile, lange Grillwerkzeuge beim Kochen auf dem Grill
- Seien Sie vorbereitet für den Fall eines Unfalls oder Brandes. Wissen Sie, wo sich der Erste-Hilfe-Kasten und der Feuerlöscher befinden, und wissen Sie, wie man sie benutzt.
- Halten Sie alle Stromkabel und Kraftstoffschläuche von heißen Oberflächen fern.
- Kochen Sie immer mit größter Vorsicht.



SICHERHEITSWARNUNG FÜR 6-BRENNER-GRILL: DECKEL NICHT LÄNGER ALS 5 MINUTEN SCHLIESSEN, WENN ZWEI HAUPT-INFRAROTRENNER GLEICHZEITIG IN BETRIEB SIND.

Zündanleitung

Vorsicht:

- Der Deckel muss beim Zünden des Brenners geöffnet sein!
- Stellen Sie sich beim Zünden nicht direkt über den Gasgrill.

Ihr Gasgrill verfügt über folgende Zündmethode:

Zündung über Pilot-Gasregler:

Stellen Sie sicher, dass alle Gasregler des Grills auf AUS stehen.

Drehen Sie das Ventil der Gasflasche am Regler auf ON.

Um einen Funken zu erzeugen, drücken Sie den Steuerknopf (A) ein und halten ihn 3–5 Sekunden gedrückt, damit Gas fließen kann.

Drehen Sie dann den Knopf gegen den Uhrzeigersinn auf HIGH (B).

Es kann ein Funke zum Brennerzündrohr (C) überspringen. Sie hören ein „Knacken“ vom Zünder und sehen eine 3–5 Zoll lange, orangefarbene Flamme aus dem Brennerzündrohr auf der linken Seite des Brenners (D).

Halten Sie den Brennersteuerknopf nach dem „Knacken“ weitere 2 Sekunden gedrückt, damit das Gas vollständig durch das Brennerrohr fließt (E) und die Zündung sichergestellt ist.

Wenn der Brenner brennt, zünden angrenzende Brenner automatisch, wenn deren Steuerungen auf HIGH gestellt werden.

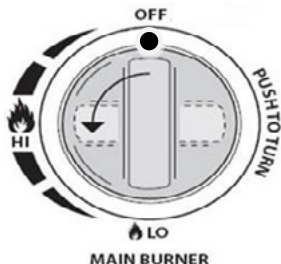
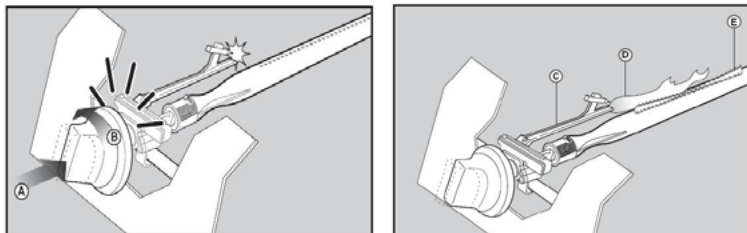
Bei HIGH-Einstellung sollte die Brennerflamme ca. 12–20 mm lang sein, mit minimaler oranger Flamme.

Für die minimale Flamme drehen Sie den Gasregler vollständig gegen den Uhrzeigersinn.

Hinweis: Sollten Sie Schwierigkeiten beim Zünden des Gasgrills haben, wenden Sie sich an Ihren Händler.



Warnung: Wenn der Brenner weiterhin nicht zündet, drehen Sie den Brennersteuerknopf auf AUS und warten Sie 5 Minuten, damit sich das Gas verflüchtigt, bevor Sie einen neuen Zündversuch starten.



Aufbewahrung

Ihre Gasflasche muss im Freien, in einem gut belüfteten Bereich gelagert und vom Gasgrill getrennt werden, wenn sie nicht verwendet wird. Stellen Sie sicher, dass Sie sich im Freien und fern von Zündquellen befinden, bevor Sie die Gasflasche vom Grill trennen.

Wenn Sie den Gasgrill nach einer Lagerperiode wieder benutzen, prüfen Sie bitte auf Gaslecks und stellen Sie sicher, dass keine Verstopfungen am Brenner oder anderen Komponenten vorhanden sind. Befolgen Sie außerdem die Reinigungsanweisungen, um die Sicherheit des Grills zu gewährleisten.

Wenn der Gasgrill im Freien gelagert wird, stellen Sie sicher, dass alle Bereiche unter der Frontplatte frei von Hindernissen wie Insekten sind. Dieser Bereich muss frei bleiben, da er den Verbrennungs- und Luftstrom beeinflussen kann.

Reinigungsanweisungen

Wartung wird alle 90 Tage, mindestens jedoch einmal jährlich empfohlen. Dadurch verlängern Sie die Lebensdauer Ihres Gasgrills.

Ihr Gasgrill lässt sich mit minimalem Aufwand reinigen. Befolgen Sie diese Hinweise:

- a) Schalten Sie den Brenner 15–20 Minuten ein. Fett und Ablagerungen werden vom Grill sowie von den Lavasteinen verbrannt. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie fortfahren.
- b) Die Grillroste sollten regelmäßig eingeweicht und mit Seifenwasser gereinigt werden.
- c) Die Innenflächen des Grillgehäuses sollten ebenfalls mit heißem Seifenwasser gereinigt werden. Verwenden Sie bei hartnäckigen Verschmutzungen eine Drahtbürste, Stahlwolle oder einen Scheuerschwamm.
- d) Überprüfen Sie regelmäßig den Brenner auf Insekten oder Spinnen, die das Gassystem verstopfen und den Gasfluss beeinträchtigen könnten. Reinigen Sie die Venturi-Rohre des Brenners sorgfältig und stellen Sie sicher, dass keine Hindernisse vorhanden sind. Wir empfehlen die Verwendung einer Rohrbürste zum Reinigen der Venturi-Rohre.
- e) Jegliche Änderungen an diesem Gerät können gefährlich sein und sind nicht erlaubt.

FEHLERSUCHE

Problem	Possible Cause	Solution
Die Brenner zünden nicht über das Zündsystem.	LP-Gasflasche leer	Mit voller Gasflasche ersetzen
	Defekter Druckregler	Druckregler überprüfen oder ersetzen lassen
	Verstopfungen in den Brennern	Brenner reinigen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Schlauch	Gasdüsen und Schlauch reinigen
Niedrige Flamme oder Rückzündung (Feuer im Brennerrohr – ein zischendes oder dröhnendes Geräusch kann hörbar sein)	Verstopfungen in den Brennern	Brenner reinigen
	Verstopfungen in den Gasdüsen oder im Schlauch	Gasdüsen und Schlauch reinigen
	Windige Bedingungen	BBQ an einem windgeschützten Ort verwenden
Gasknopf lässt sich schwer drehen	Gasventil blockiert	Gasventil ersetzen

Wenn Ihr Problem mit den obenstehenden Informationen nicht gelöst werden kann, wenden Sie sich bitte an Ihren Händler.

Sicherheitshinweise für den Gasgrill

- Stellen Sie Ihren Gasgrill auf eine stabile, ebene Fläche, fern von brennbaren Gegenständen wie Holzzäunen oder überhängenden Ästen.
- Verwenden Sie den Gasgrill niemals in Innenräumen!
- Bewegen Sie den Grill nach dem Anzünden nicht und lassen Sie ihn nicht unbeaufsichtigt.
- Halten Sie Kinder und Haustiere in sicherer Entfernung zum Gasgrill.
- Halten Sie einen Feuerlöscher griffbereit.
- Der Gasgrill wird während des Betriebs heiß; verwenden Sie Handschuhe beim Umgang mit Deckeln und anderen Teilen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät vollständig abgekühlt ist, bevor Sie es verstauen.
- Nur im Freien verwenden!
- Lesen Sie die Anleitung, bevor Sie den Gasgrill benutzen.
- Zugängliche Teile können sehr heiß werden, halten Sie kleine Kinder fern.
- Bewegen Sie den Gasgrill während des Betriebs nicht.
- Drehen Sie nach Gebrauch die Gaszufuhr am Gasbehälter ab.
- Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein und ist nicht erlaubt.

Seitenbrenner

Um den maximalen Nutzen bei minimalem Gasverbrauch zu erzielen, beachten Sie bitte folgende Punkte:

- Nachdem der Brenner gezündet wurde, passen Sie die Flamme entsprechend Ihrem Bedarf von der Maximal- bis zur Minimal-Stellung an.
- Verwenden Sie für jeden Brenner geeignete Pfannen (nur mit flachem Boden).
- Sobald der Inhalt der Pfanne zu kochen beginnt, drehen Sie den Knopf auf die Reduzierte Flamme (kleine Flamme).
- Legen Sie immer einen Deckel auf die Pfanne.
- Empfohlene Pfannengröße: Ø 20–24 cm.

Elektrische Energie

Produkte werden mit 4 × 1,5V Batterien betrieben, um die LED zu betreiben.

Batterietyp: AA 1,5V

Hinweis: Einige Modelle sind mit Beleuchtung ausgestattet, andere ohne.

Batteriewechsel

Wenn die LED nicht leuchtet, sollte die Batterie ersetzt werden.

Batterie wechseln:

1. Finden Sie das Batteriefach und öffnen Sie den Deckel.
2. Legen Sie 4 × AA-Batterien ein. Achten Sie darauf, dass Plus- und Minuspol mit den Angaben im Fach übereinstimmen.
3. Schließen Sie den Deckel wieder.



RICHTIGE ENTSORGUNG DIESES PRODUKTS

Dieses Symbol zeigt an, dass dieses Produkt nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf.

Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unsachgemäße Entsorgung zu vermeiden, entsorgen Sie das Produkt verantwortungsbewusst und fördern Sie die nachhaltige Wiederverwendung von Materialressourcen.

Um Ihr gebrauchtes Gerät zurückzugeben, nutzen Sie bitte die Rückgabe- und Sammelsysteme oder wenden Sie sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde. Dieser kann das Produkt einer umweltgerechten Wiederverwertung zuführen.

Austausch des Hauptbrenners

1. Ermitteln Sie zunächst, welcher Hauptbrenner defekt ist. Wenn es der linke Brenner ist, entfernen Sie diesen direkt. Ist es ein anderer Brenner, beginnen Sie mit dem ganz rechten Brenner: Entfernen Sie die Sicherungsscheibe (Circlip). Entfernen Sie den Hauptbrenner. Entfernen Sie den Übertragungsrahmen. Besitzt das Gerät keinen Übertragungsrahmen (z. B. amerikanische Version), entfernen Sie nur den Hauptbrenner; Schritt 2 entfällt.



2. Wiederholen Sie Schritt 1 von rechts nach links, bis Sie den defekten Brenner erreicht haben.
3. Setzen Sie den neuen Hauptbrenner ein: Von links nach rechts Brenner und ggf. Übertragungsrahmen einsetzen. Besitzt das Gerät keinen Übertragungsrahmen, setzen Sie den Hauptbrenner direkt ein. Befestigen Sie anschließend alles mit der Sicherungsscheibe (Circlip).

FR | Manuel d'utilisation

Préparation

Vous devrez vous procurer une bouteille de gaz GPL et le régulateur de pression doit correspondre à la pression et à la catégorie de gaz de l'appareil, informations que vous pouvez obtenir auprès de votre revendeur de gaz le plus proche.

Le régulateur doit être conforme à la norme EN16129 dans sa version actuelle ainsi qu'aux réglementations nationales.

Pour faire fonctionner ce grill à gaz, vous aurez besoin :

- d'une bouteille de gaz et d'un régulateur 28–30/37 mbar pour I3+,
 - d'un régulateur 28–30 mbar pour I3B/P(30),
 - d'un régulateur 50 mbar pour I3B/P(50),
- disponibles chez votre revendeur de gaz.

Pour plus de détails, voir le point 9.

Informations fortement recommandées :

- a) La bouteille de gaz doit être utilisée uniquement en position verticale.
- b) Utiliser uniquement une bouteille dont la hauteur ne dépasse pas 500 mm et le diamètre < 245 mm.
- c) Cet appareil doit uniquement être utilisé avec un tuyau et un régulateur approuvés.



Conseils pour économiser de l'énergie:

- a) Réduisez le temps d'ouverture du couvercle.
- b) Éteignez le grill dès que la cuisson est terminée.
- c) Préchauffez le grill à gaz seulement 10 à 15 minutes (sauf pour la première utilisation).
- d) Ne préchauffez pas plus longtemps que recommandé.
- e) N'utilisez pas une puissance plus élevée que nécessaire.

Connectez le tuyau et le régulateur à la bouteille de gaz située sur le côté droit du grill, en veillant à ce que la bouteille soit éloignée de toute source de chaleur et placée en position sûre. Le tuyau a un diamètre de 8 mm.

Installation

Après l'achat de votre bouteille de gaz, vous serez prêt à la connecter à votre grill à gaz.

- a) Lors du remplacement de la bouteille de gaz, assurez-vous de le faire loin de toute source d'ignition. Placez la bouteille sur le côté du grill, pas en dessous, en veillant à ce qu'elle soit éloignée de toute source de chaleur et en position sûre.
- b) Lorsque vous êtes prêt à utiliser le grill, insérez le régulateur dans la valve de la bouteille de gaz et serrez-le fermement. La longueur maximale du tuyau ne doit pas dépasser 1,5 m.



Avertissement : Avant de tenter d'allumer votre grill à gaz, vous devez consulter les instructions d'allumage ainsi que les points de sécurité et avertissements.

Vérifiez le tuyau avant chaque utilisation, en recherchant des fissures, coupures ou toute abrasion. Si le tuyau présente un défaut, n'utilisez pas le grill.

Lors du remplacement de la bouteille de gaz, assurez-vous qu'aucune source d'ignition ne se trouve à proximité (feu, cigarettes, flammes nues, etc.) et que l'appareil est éteint.

Veillez à ce que le tuyau ne soit pas tordu, ce qui pourrait nuire au flux de gaz.

Le tuyau ne doit pas être soumis à une tension excessive et ne doit toucher aucune partie chaude du grill.

Utilisez un tuyau flexible avec une résistance à la chaleur supérieure à 80 °C.

Remplacez le tuyau flexible tous les 2 ans, ou selon les exigences des réglementations nationales.

Comment connecter une bouteille de gaz :

- a. Tournez le capuchon orange de manière à ce que la flèche pointe vers l'ouverture du carter.
- b. Retirez le capuchon de sécurité orange en tirant d'abord sur le cordon, puis retirez-le complètement. N'utilisez pas d'outils. Laissez le capuchon suspendu.
- c. Vérifiez que le joint noir est bien placé à l'intérieur de la valve de la bouteille. Placez le régulateur sur la valve avec le commutateur.
- d. Tournez le commutateur dans le sens des aiguilles d'une montre sur la bouteille, puis allumez le grill comme indiqué dans les instructions.



Avertissement : Testez toujours la conduite de gaz pour détecter d'éventuelles fuites au niveau des raccords avec de l'eau savonneuse après avoir terminé toutes les connexions.

Comment déconnecter une bouteille de gaz :

- a) Sauf pour les installations à double bouteille avec vanne de commutation, fermez le robinet de gaz si l'appareil en est équipé. Attendez que le brûleur et le témoin de veille s'éteignent. Pour les installations avec vanne de commutation, il suffit de fermer la bouteille vide.
- b) Remplacez le capuchon de sécurité orange sur la bouteille vide.

GÉNÉRALITÉS

Bien que toutes les connexions de gaz du grill soient testées pour les fuites à l'usine avant l'expédition, un contrôle complet de l'étanchéité doit être effectué sur le site d'installation en raison d'un éventuel mauvais traitement pendant le transport ou d'une pression excessive appliquée involontairement.

Vérifiez périodiquement tout le système pour détecter d'éventuelles fuites en suivant les procédures ci-dessous. Si vous détectez une odeur de gaz à tout moment, vérifiez immédiatement l'ensemble du système.

AVANT LE TEST

Assurez-vous que tout le matériel d'emballage est retiré du grill, y compris les sangles de fixation.

NE PAS FUMER PENDANT LE TEST DE FUITE.

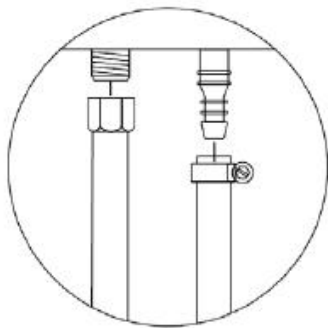
NE JAMAIS TESTER LES FUITES AVEC UNE FLAMME OUVERTE.

Préparez une solution savonneuse en mélangeant une partie de détergent liquide avec une partie d'eau. Vous aurez besoin d'un vaporisateur, d'une brosse ou d'un chiffon pour appliquer la solution sur les raccords.

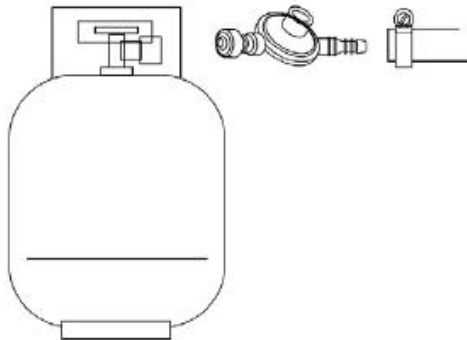
Pour le test initial, assurez-vous que la bouteille de GPL est remplie à 80 %.

PROCÉDURE DE TEST

1. Vérifiez que toutes les vannes de contrôle sont en position OFF, puis ouvrez l'alimentation en gaz.
2. Contrôlez toutes les connexions depuis le régulateur et le robinet d'alimentation jusqu'au collecteur (le tuyau qui va aux brûleurs). Des bulles de savon apparaîtront là où il y a une fuite.
3. En cas de fuite, fermez immédiatement l'alimentation en gaz et resserrez les raccords défectueux.
4. Rouvrez le gaz et vérifiez de nouveau.
5. Si le gaz continue de fuir à partir de l'un des raccords, fermez immédiatement l'alimentation en gaz.



Installer le tuyau du détendeur



Installer la bouteille de gaz et le tuyau du détendeur

N'utilisez pas le grill tant que toutes les connexions n'ont pas été vérifiées et ne présentent aucune fuite.

Vérifiez TOUJOURS les fuites après chaque changement de bouteille de gaz :

- Contrôlez tous les raccords d'alimentation en gaz avant chaque utilisation.
- Il est pratique de garder un vaporisateur d'eau savonneuse à proximité du robinet d'arrêt de la ligne de gaz.
- Vaporisez tous les raccords.
- La formation de bulles indique une fuite.

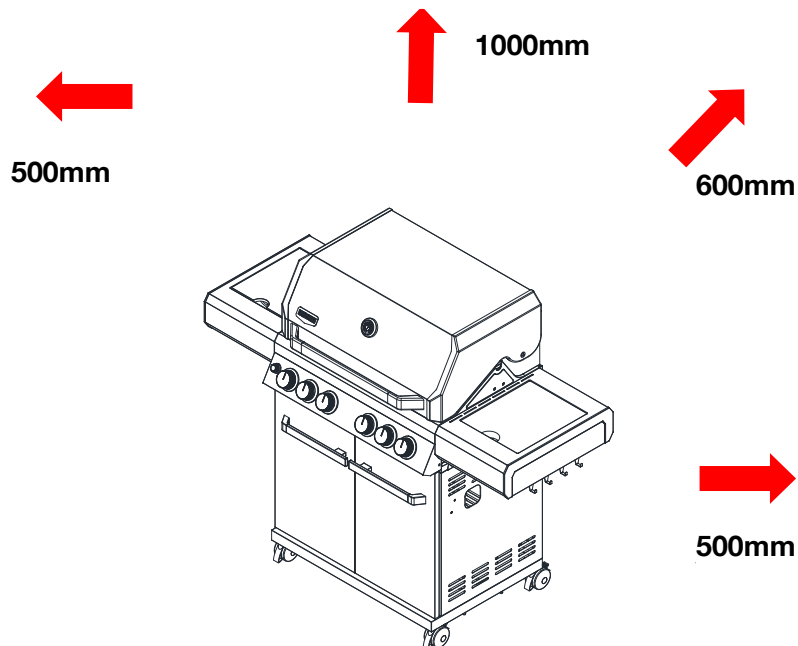
Avertissements et consignes de sécurité

Veuillez lire attentivement les points suivants avant d'utiliser votre grill à gaz :

- a. Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toutes les consignes de montage de ce manuel ; le non-respect peut provoquer des problèmes d'utilisation.
- b. Les parties accessibles de ce grill peuvent devenir très chaudes lors de l'utilisation. Éloignez les jeunes enfants. Utilisez des protections lors de la manipulation de composants particulièrement chauds.
- c. En cas de fuite de gaz, fermez l'alimentation en gaz du grill, éteignez toute flamme, ouvrez le couvercle et, si la fuite persiste, vérifiez les dommages ou les mauvais raccords. Contactez immédiatement votre revendeur de gaz local si le problème n'est pas résolu.
- d. Ne déplacez pas le grill pendant son utilisation.
- e. N'utilisez ni ne stockez de liquides ou vapeurs inflammables à proximité lors de l'utilisation du grill.
- f. Ce grill à gaz doit être utilisé uniquement en extérieur.
- g. N'utilisez pas de flamme nue pour vérifier la présence de fuites de gaz.
- h. N'utilisez pas le grill en cas de fuite de gaz. Fermez l'alimentation en gaz.
- i. Ne tentez pas de déconnecter un raccord de gaz lorsque le grill ou le régulateur / la bouteille est en service.
- j. Soyez vigilant lors de l'utilisation de votre grill ; ne le laissez jamais sans surveillance. Fermez l'alimentation en gaz à la bouteille après usage.
- k. Nettoyez régulièrement le grill. Veillez à ne pas agrandir les orifices ou ports du brûleur lors du nettoyage des brûleurs ou des vannes.
- l. N'utilisez pas cet appareil dans un garage ou tout autre espace clos. Maintenez-le également éloigné de tout matériau inflammable, avec une distance recommandée d'au moins 0,5 à 1 mètre.
- m. Nous recommandons que ce grill soit entretenu au moins une fois par an par un technicien compétent de votre revendeur de gaz local. Ne tentez pas d'entretenir l'appareil vous-même.
- n. Toute modification de l'appareil peut être dangereuse. N'interférez pas de manière non autorisée avec les commandes principales du grill, telles que les robinets, injecteurs ou vannes.



AVERTISSEMENT : LA ZONE NOIRE DE LA POIGNÉE (VOIR L'ILLUSTRATION CI-DESSUS) DEVIENT CHAUDE LORSQUE LE GRILL À GAZ EST EN FONCTIONNEMENT. FAITES ATTENTION ! NE TOUCHEZ PAS LA ZONE NOIRE.



Étant donné que ce barbecue n'a aucune restriction concernant l'émission de gaz non brûlé, il doit être installé et utilisé en extérieur ou dans un espace amplement ventilé.

Si le barbecue est utilisé dans un espace ventilé, celui-ci doit avoir au moins 25 % de la surface totale des murs ouverte.

Distances minimales recommandées par rapport aux matériaux combustibles :

Arrière : 600 mm

Côtés : 500 mm

Dessus : 1000 mm

Précautions de sécurité

- Testez toujours les conduites de gaz pour détecter d'éventuelles fuites au niveau des raccords avec de l'eau savonneuse après avoir effectué les connexions.
- Le couvercle supérieur doit toujours être ouvert lors de l'allumage du brûleur.
- Utilisez des gants de cuisine et des ustensiles robustes avec un long manche pour cuisiner sur le grill.
- Soyez prêt en cas d'accident ou d'incendie. Sachez où se trouvent la trousse de premiers secours et les extincteurs, et comment les utiliser.
- Maintenez tout cordon électrique et tuyau d'alimentation en carburant éloigné de toutes surfaces chauffées.
- Faites toujours preuve de la plus grande prudence lors de la cuisson.



AVERTISSEMENT DE SÉCURITÉ POUR BARBECUE À 6 BRÛLEURS : NE FERMEZ PAS LE COUVERCLE PENDANT PLUS DE 5 MINUTES LORSQUE DEUX BRÛLEURS INFRAROUGES PRINCIPAUX FONCTIONNENT EN MÊME TEMPS.

Instructions d'allumage

Attention :

- Le couvercle doit être ouvert lors de l'allumage du brûleur !
- Ne placez pas votre visage directement au-dessus du grill lors de l'allumage.
- Méthode d'allumage du grill à gaz :

Allumage par contrôle du brûleur pilote :

Assurez-vous que toutes les commandes de gaz du grill sont en position OFF.

Ouvrez la valve de la bouteille de gaz au niveau du régulateur.

Pour créer une étincelle, appuyez sur le bouton de contrôle (A) et maintenez-le enfoncé pendant 3 à 5 secondes pour permettre l'écoulement du gaz, puis tournez-le dans le sens antihoraire sur HIGH (B). L'étincelle s'allumera dans le tube d'allumage du brûleur (C). Vous entendrez un « clic » provenant de l'allumeur et verrez une flamme orange de 7 à 12 cm (3"-5") sortir du tube d'allumage sur le côté gauche du brûleur (D).

Maintenez le bouton de contrôle enfoncé pendant 2 secondes supplémentaires après le « clic ». Cela permet au gaz de circuler complètement dans le tube du brûleur (E) et assure l'allumage.

Lorsque le brûleur est allumé, les brûleurs adjacents s'allumeront automatiquement si leurs commandes sont réglées sur HIGH.

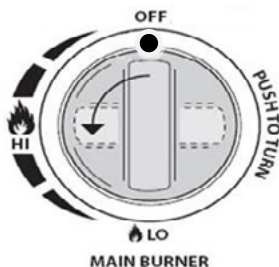
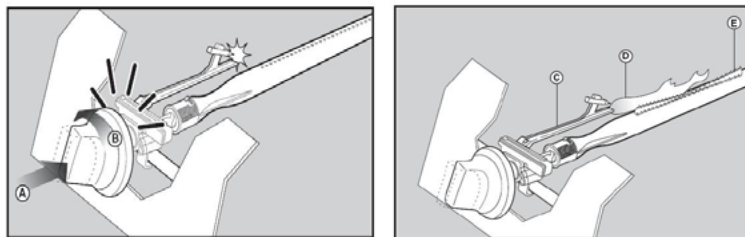
À la position HIGH, la flamme du brûleur doit mesurer environ 12-20 mm avec un minimum de flamme orange.

Pour la position minimale, tournez complètement le contrôle du gaz dans le sens antihoraire.

En cas de difficulté : Si vous rencontrez un problème pour allumer votre grill en suivant ces étapes, contactez votre revendeur pour obtenir des conseils.



Avertissement : Si le brûleur ne s'allume toujours pas, tournez le bouton du brûleur sur OFF et attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe avant de tenter un nouvel allumage.



Rangement

Votre bouteille de gaz doit être stockée à l'extérieur, dans un endroit bien ventilé, et déconnectée du grill lorsqu'elle n'est pas utilisée. Assurez-vous d'être à l'extérieur et éloigné de toute source d'ignition avant de tenter de déconnecter la bouteille de gaz du grill.

Avant d'utiliser le grill après une période de stockage : Vérifiez l'absence de fuites de gaz. Vérifiez qu'aucun élément ne bloque les brûleurs ou d'autres parties du grill. Suivez les instructions de nettoyage pour garantir la sécurité du grill.

Si le grill est stocké à l'extérieur : Assurez-vous que toutes les zones sous le panneau avant sont libres de toute obstruction (insectes, débris, etc.), car cela peut affecter le flux de combustion ou l'air de ventilation.

Instructions de nettoyage

L'entretien de votre grill à gaz est recommandé tous les 90 jours, mais il est absolument nécessaire de le réaliser au moins une fois par an. Cela permet de prolonger la durée de vie de votre grill.

Votre grill est facile à nettoyer avec un minimum d'effort. Suivez ces conseils pratiques :

- Allumez le brûleur pendant 15 à 20 minutes. Les graisses s'élimineront par combustion du grill ainsi que des pierres de lave. Assurez-vous que l'appareil soit froid avant de continuer.
- Les grilles doivent être nettoyées périodiquement en les trempant et en les lavant à l'eau savonneuse.
- Les surfaces intérieures du couvercle du grill doivent également être lavées à l'eau chaude savonneuse. Utilisez une brosse métallique, de la laine d'acier ou un tampon à récurer pour enlever les taches tenaces.
- Vérifiez périodiquement le brûleur afin de vous assurer qu'il n'est pas obstrué par des insectes ou des araignées, ce qui pourrait gêner le flux de gaz. Nettoyez soigneusement les tubes venturi du brûleur pour éliminer toute obstruction. Nous recommandons l'utilisation d'un nettoyeur de tuyaux pour cette zone.
- Toute modification de cet appareil peut être dangereuse et est interdite.

DÉPANNAGE

Solution	Cause possible	Problème
Les brûleurs ne s'allument pas avec le système d'allumage.	Bouteille de gaz LPG vide	Remplacer par une bouteille pleine
	Fuite ou défaillance du détendeur	Faire vérifier ou remplacer le détendeur
	Obstructions dans les brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau	Nettoyer les gicleurs et le tuyau
Flamme faible ou retour de flamme (feu dans le tube du brûleur — un sifflement ou grondement peut être entendu)	Obstructions dans les brûleurs	Nettoyer les brûleurs
	Obstructions dans les gicleurs ou le tuyau	Nettoyer les gicleurs et le tuyau
	Conditions venteuses	Utiliser le BBQ dans un endroit plus abrité
Le bouton de la valve de gaz est difficile à tourner	Valve de gaz bloquée	Remplacer la valve de gaz

Si votre problème n'est pas résolu avec les informations ci-dessus, veuillez contacter votre revendeur.

Conseils de sécurité pour le grill à gaz

- Placez votre grill sur une surface stable et sûre, éloignée des matériaux inflammables comme les clôtures en bois ou les branches d'arbres surplombantes.
- Ne jamais utiliser le grill à l'intérieur !
- Une fois allumé, ne déplacez pas le grill et ne le laissez pas sans surveillance.
- Gardez les enfants et les animaux domestiques à distance.
- Ayez un extincteur à portée de main.
- Le grill devient chaud pendant l'utilisation, utilisez des gants pour manipuler le couvercle et autres parties chaudes.
- Assurez-vous que l'appareil a complètement refroidi avant de le ranger.
- Utilisation uniquement en extérieur !
- Lisez attentivement les instructions avant d'utiliser le grill.
- Les parties accessibles peuvent devenir très chaudes. Éloignez les jeunes enfants !
- Ne déplacez pas le grill pendant son utilisation.
- Fermez l'alimentation en gaz à la bouteille après utilisation.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse et est interdite.

Brûleurs latéraux

Pour obtenir un rendement maximal avec une consommation minimale de gaz, gardez les points suivants à l'esprit :

- Une fois le brûleur allumé, ajustez la flamme selon vos besoins, de la position Maximum à Minimum.
- Utilisez une poêle de taille appropriée (fond plat uniquement) pour chaque brûleur.
- Lorsque le contenu de la poêle commence à bouillir, réduisez la flamme à la position faible.
- Couvrez toujours la poêle avec un couvercle.
- Recommandation : utilisez des poêles de 20 à 24 cm de diamètre.

Alimentation électrique

Certains modèles utilisent 4 piles 1,5 V AA pour l'allumage de la LED.

Type de piles : AA 1,5 V

Remarque : certains modèles sont équipés de LED, d'autres non.

Remplacement des piles

Si la LED ne s'allume pas, remplacez la pile.

Procédure :

1. Ouvrez le couvercle du boîtier à piles.
2. Insérez 4 piles AA, en respectant la polarité indiquée dans le boîtier.
3. Refermez le couvercle.



ÉLIMINATION CORRECTE DE CE PRODUIT

Ce symbole indique que ce produit ne doit pas être jeté avec les déchets ménagers dans l'Union européenne. Pour éviter tout risque pour l'environnement ou la santé humaine lié à une élimination non contrôlée, recyclez-le de manière responsable afin de favoriser la réutilisation durable des ressources matérielles. Pour retourner votre appareil usagé, utilisez les systèmes de collecte et de reprise ou contactez le revendeur où le produit a été acheté. Il pourra prendre en charge le produit pour un recyclage sûr pour l'environnement.

Remplacement du brûleur principal

1. **Identifier le brûleur défectueux** : Si ce n'est pas le brûleur le plus à gauche (si c'est celui de gauche, retirez simplement le brûleur cassé). Commencez par le brûleur le plus à droite : retirez le circlip, puis retirez le brûleur principal et le cadre de transmission. Si votre modèle n'a pas de cadre de transmission (comme la version américaine), retirez simplement le brûleur principal ; l'étape du cadre n'est pas nécessaire.



2. **Répétez l'étape 1** : De droite à gauche, retirez le brûleur principal et le cadre de transmission jusqu'à ce que le brûleur défectueux soit retiré.
3. **Installer le nouveau brûleur principal** : Remontez-le de gauche à droite en remplaçant le brûleur principal et le cadre de transmission (si le cadre n'existe pas, installez simplement le brûleur principal). Fixez-le avec le circlip.

ES | Manual de usuario

Preparación

Deberá adquirir una bombona de gas GLP y el regulador de presión deberá corresponder a la presión y a la categoría de gas del aparato, información que puede obtener en su distribuidor de gas más cercano.

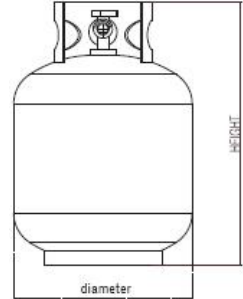
El regulador debe cumplir con la norma EN16129 en su versión vigente y con la normativa nacional.

Deberá adquirir una bombona de gas y un regulador de 28–30/37 mbar para I3+, un regulador de 28–30 mbar para I3B/P(30) o un regulador de 50 mbar para I3B/P(50) para operar esta parrilla de gas; estos pueden obtenerse en su distribuidor de gas más cercano.

Consulte el punto 9 para más instrucciones.

Información fuertemente recomendada:

- a) La bombona de gas debe utilizarse únicamente en posición vertical.
- b) Solo debe utilizarse con una bombona de gas que no supere los 500 mm de altura y <245 mm de diámetro.
- c) Este aparato debe utilizarse únicamente con una manguera y un regulador homologados.



Consejos para ahorrar energía:

- a) Reduzca el tiempo de apertura de la tapa.
- b) Apague la parrilla en cuanto termine de cocinar.
- c) Precaliente la parrilla de gas solo durante 10 a 15 minutos. (Excepto en el primer uso)
- d) No precaliente durante más tiempo del recomendado.
- e) No utilice un ajuste de potencia mayor del necesario.

Conecte la manguera y el regulador al contenedor de gas en el lado derecho de la parrilla. Tenga en cuenta que el contenedor de gas debe mantenerse alejado del calor y en una posición segura. La manguera tiene un diámetro de 8 mm.

Instalación

Después de adquirir su bombona de gas, estará listo para instalarla con su parrilla de gas.

- a) Cuando cambie la bombona de gas, hágalo lejos de cualquier fuente de ignición. Coloque la bombona al lateral de la parrilla, nunca debajo, teniendo en cuenta que debe mantenerse alejada del calor y en una posición segura.
- b) Cuando esté listo para usar su parrilla, inserte el regulador en la válvula de la bombona y apriete firmemente. La longitud máxima de la manguera no debe superar 1,5 m.



Advertencia: Antes de intentar encender su parrilla de gas, debe consultar las instrucciones de encendido y los puntos de advertencia / seguridad.

Revise la manguera antes de cada uso, comprobando si presenta grietas, cortes o cualquier tipo de desgaste. Si se detecta algún defecto, no utilice la parrilla.

Al cambiar la bombona de gas, asegúrese de que no haya fuentes de ignición cerca, como fuegos, cigarrillos o llamas abiertas. Asegúrese de que el aparato esté apagado.

Asegúrese de que la manguera no esté torcida, ya que esto afectaría al flujo del gas al usar la parrilla. Además, la manguera no debe estar sometida a tensión innecesaria ni tocar ninguna parte caliente de la parrilla.

Por favor utilice una manguera flexible con resistencia al calor superior a 80 °C.

Cambie la manguera flexible cada 2 años cuando las condiciones nacionales así lo requieran.

Cómo conectar una bombona de gas:

- a) Gire la tapa naranja de modo que la flecha apunte a la abertura de la cubierta.
- b) Retire la tapa de seguridad naranja tirando del cordón hacia fuera y luego hacia arriba. No utilice herramientas. Deje la tapa colgando.
- c) Compruebe que la arandela negra de sellado esté colocada dentro de la válvula de la bombona. Coloque el regulador sobre la válvula con el interruptor.
- d) Gire el interruptor en el sentido de las agujas del reloj en la bombona y después encienda la parrilla de gas según las instrucciones.



Advertencia: Compruebe siempre si hay fugas en la línea de gas en la conexión utilizando agua jabonosa antes de finalizar todas las conexiones.

Cómo desconectar una bombona de gas:

- a) Excepto en instalaciones con dos bombonas y válvula inversora, cierre la llave de gas si el aparato dispone de una. Espere hasta que el quemador y la llama piloto se apaguen. En instalaciones con válvula inversora, solo es necesario cerrar la bombona vacía.
- b) Vuelva a colocar la tapa de seguridad naranja en la bombona vacía.

GENERAL

Aunque todas las conexiones de gas de la parrilla se prueban en fábrica antes del envío, debe realizarse una comprobación completa de estanqueidad en el lugar de instalación debido a posibles manipulaciones durante el transporte o a una presión excesiva aplicada accidentalmente al aparato. Revise periódicamente todo el sistema en busca de fugas siguiendo los procedimientos indicados a continuación. Si detecta olor a gas en cualquier momento, debe comprobar inmediatamente todo el sistema.

ANTES DE LA PRUEBA

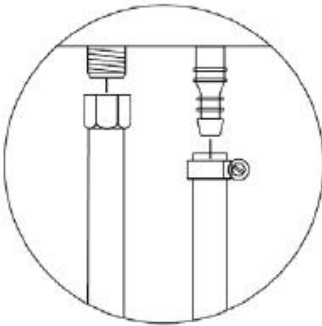
Asegúrese de que se haya retirado todo el material de embalaje de la parrilla, incluidas las cintas de sujeción.

NO FUME MIENTRAS REALIZA LA PRUEBA DE FUGAS. NUNCA REALICE UNA PRUEBA DE FUGAS CON UNA LLAMA ABIERTA.

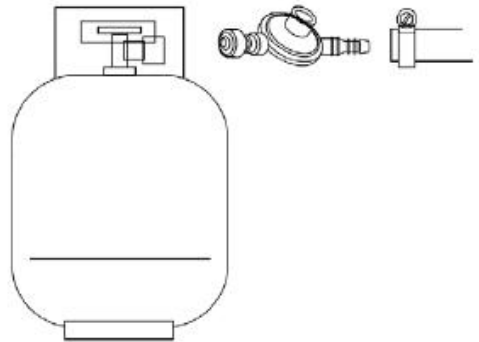
Prepare una solución jabonosa mezclando una parte de detergente líquido y una parte de agua. Necesitará un pulverizador, un cepillo o un paño para aplicar la solución a las conexiones. Para la prueba inicial, asegúrese de que la bombona de GLP esté al 80% de su capacidad.

CÓMO REALIZAR LA PRUEBA

1. Asegúrese de que las válvulas de control estén en la posición OFF y abra el suministro de gas.
2. Revise todas las conexiones desde el regulador de gas y la válvula de suministro hasta la conexión con el conjunto del conducto colector (el tubo que llega a los quemadores). Aparecerán burbujas de jabón donde exista una fuga.
3. Si hay una fuga, cierre inmediatamente el suministro de gas y apriete las conexiones defectuosas.
4. Vuelva a abrir el gas y compruebe nuevamente.
5. Si el gas continúa fugándose por alguna de las conexiones, cierre el suministro de gas.



Install Regulator Hose



Install Gas Tank & Regulator Hose

No utilice la parrilla hasta que todas las conexiones hayan sido verificadas y no presenten fugas.

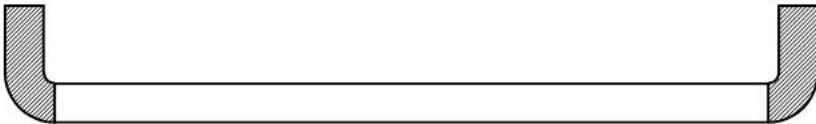
COMPRUEBE SIEMPRE LAS FUGAS DESPUÉS DE CADA CAMBIO DE BOMBONA DE GAS

- Revise todas las conexiones de suministro de gas en busca de fugas antes de cada uso.
- Es útil mantener un pulverizador con agua jabonosa cerca de la válvula de cierre de la línea de suministro de gas.
- Rocíe todas las conexiones.
- Las burbujas indican fugas.

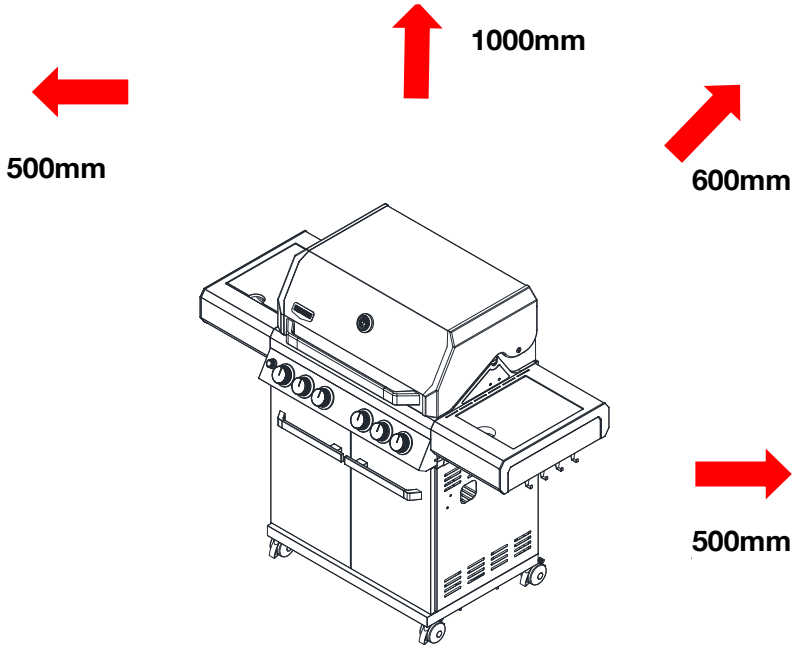
Puntos de advertencia y seguridad

Lea los siguientes puntos antes de utilizar su parrilla de gas:

- a) Lea las instrucciones antes de usar el aparato. Siga todas las instrucciones de montaje de este manual; si no se siguen, puede provocar problemas durante el uso.
- b) Las partes accesibles de esta parrilla de gas pueden estar muy calientes durante el uso. Mantenga a los niños pequeños alejados. Utilice protección al manipular componentes especialmente calientes.
- c) En caso de fuga de gas, cierre el suministro de gas a la parrilla, apague cualquier llama abierta, abra la tapa y, si la fuga continúa, revise si hay daños, malas conexiones, etc. Contacte de inmediato a su proveedor local de gas si no puede resolver el problema.
- d) No mueva la parrilla de gas mientras está en uso.
- e) No utilice ni almacene líquidos o vapores inflamables en las proximidades mientras la parrilla de gas esté en funcionamiento.
- f) Esta parrilla de gas solo debe utilizarse en exteriores.
- g) No utilice una llama abierta para comprobar fugas de gas.
- h) No opere la parrilla de gas si hay una fuga de gas. Cierre el suministro de gas.
- i) No intente desconectar ninguna pieza de la conexión de gas si la parrilla está en uso, ya sea en la parrilla, en el regulador o en la bombona.
- j) Se recomienda precaución al operar la parrilla de gas; nunca la deje desatendida durante el uso. Cierre el suministro de gas en la bombona después de utilizarla.
- k) La parrilla de gas debe limpiarse con regularidad. Tenga cuidado de no agrandar los orificios de los quemadores ni las boquillas al limpiar los quemadores o las válvulas.
- l) No intente usar este aparato en un garaje ni en un área cerrada. Además, este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables, etc. Recomendamos mantener una distancia mínima de 0,5 a 1,0 metros de cualquier material inflamable.
- m) Recomendamos que esta parrilla sea revisada al menos una vez al año por un técnico competente de su distribuidor local de gas. No intente realizar el mantenimiento usted mismo.
- n) Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa. No intente realizar ninguna intervención no autorizada en los controles principales de esta parrilla de gas, como llaves de gas, inyectores, válvulas, etc.



ADVERTENCIA: LA ZONA NEGRA DEL ASA (VÉASE LA IMAGEN DE REFERENCIA ARRIBA) SE CALENTARÁ CUANDO LA PARRILLA DE GAS ESTÉ EN USO. ¡TENGA CUIDADO! NO TOQUE LA ZONA NEGRA.



Dado que esta barbacoa no tiene restricción en la emisión de gas no quemado, debe instalarse y/o utilizarse en exteriores o en un área ampliamente ventilada. Si se utiliza en un área ampliamente ventilada, dicha área debe tener al menos un 25% de la superficie total de paredes abierta. Se recomienda encarecidamente que las distancias mínimas de seguridad con materiales combustibles sean:

Parte trasera – 600 mm

Laterales – 500 mm

Parte superior – 1000 mm

Precauciones de seguridad

- Compruebe siempre si hay fugas en la línea de gas en la conexión utilizando agua jabonosa después de realizar las conexiones.
- La tapa superior debe estar siempre abierta al encender el quemador.
- Utilice guantes para horno y herramientas robustas de mango largo al cocinar en la parrilla.
- Esté preparado en caso de accidente o incendio. Sepa dónde están el botiquín de primeros auxilios y los extintores, y cómo utilizarlos.
- Mantenga cualquier cable de alimentación eléctrica y la manguera de suministro de combustible alejados de las superficies calientes.
- Cocine siempre con mucho cuidado.



ADVERTENCIA DE SEGURIDAD PARA PARRILLA DE 6 QUEMADORES: NO CIERRE LA TAPA DURANTE MÁS DE 5 MINUTOS CUANDO DOS QUEMADORES INFRARROJOS PRINCIPALES ESTÉN ENCENDIDOS AL MISMO TIEMPO.

Instrucciones de encendido

Caution:

- ¡La tapa debe estar abierta al encender el quemador!
- No coloque su rostro directamente sobre la parrilla de gas durante el encendido.

Su parrilla de gas tiene el siguiente método de encendido:

Encendido por Control de Gas con Piloto:

Con todos los controles de gas de la parrilla en la posición "OFF", abra la válvula de la bombona en el regulador.

Para generar una chispa, debe presionar el mando de control (A) y mantenerlo presionado durante 3–5 segundos para permitir el flujo de gas, y luego girarlo en sentido antihorario a "HIGH" (B). Puede producirse una chispa en el tubo de encendido del quemador (C).

Escuchará un "clic" del encendedor y también verá una llama naranja de 3"–5" proveniente del tubo de encendido del quemador en el lado izquierdo del quemador (D).

Continúe manteniendo presionado el mando de control del quemador durante dos segundos después del "clic"; esto permitirá que el gas fluya completamente a través del tubo del quemador (E) y asegurará el encendido.

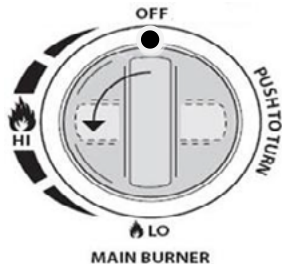
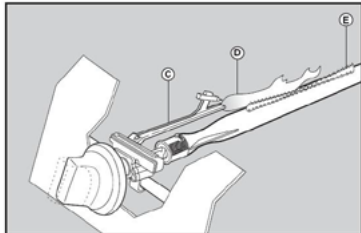
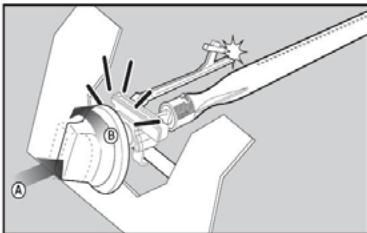
Cuando el quemador esté encendido, los quemadores adyacentes se encenderán automáticamente al girar sus controles a "HIGH".

En el ajuste "High", la llama del quemador debe tener aproximadamente 12–20 mm de longitud con un mínimo de llama naranja. Gire completamente el control de gas en sentido antihorario para el ajuste mínimo.

Si tiene alguna dificultad para encender su parrilla de gas siguiendo los pasos anteriores, contacte a su distribuidor para recibir asistencia.



Advertencia: Si el quemador aún no enciende, gire el mando de control del quemador a "OFF" y espere 5 minutos para que el gas se disperse antes de intentar encenderlo de nuevo.



Almacenamiento

La bombona de gas debe almacenarse en exteriores, en un área bien ventilada, y debe desconectarse de la parrilla cuando no esté en uso. Antes de desconectar la bombona, asegúrese de estar al aire libre y lejos de cualquier fuente de ignición.

Cuando utilice la parrilla después de un periodo de almacenamiento, asegúrese de comprobar si hay fugas de gas y revise si hay obstrucciones en el quemador, etc., antes de usarla. Siga también las instrucciones de limpieza para garantizar un uso seguro.

Si la parrilla se almacena en exteriores, asegúrese de que todas las zonas bajo el panel frontal estén libres de obstrucciones (insectos, etc.). Esta zona debe mantenerse despejada, ya que podría afectar al flujo del aire de combustión o ventilación.

Instrucciones de limpieza

Se recomienda realizar el mantenimiento cada 90 días, pero es absolutamente necesario hacerlo al menos una vez al año. De este modo, prolongará la vida útil de su parrilla de gas.

Su parrilla de gas es fácil de limpiar con un esfuerzo mínimo; solo debe seguir estos consejos útiles:

- a) Encienda el quemador durante 15 a 20 minutos. La grasa se quemará tanto de la parrilla como de las piedras de lava. Asegúrese de que el aparato esté frío antes de continuar.
- b) Las rejillas deben limpiarse periódicamente remojándolas y lavándolas con agua jabonosa.
- c) Las superficies interiores de la tapa y carcasa deben lavarse también con agua caliente y jabón. Use un cepillo metálico, lana de acero o una esponja abrasiva para eliminar la suciedad persistente.
- d) Revise periódicamente el quemador para asegurarse de que esté libre de insectos y arañas que puedan obstruir el sistema de gas y desviar el flujo. Limpie cuidadosamente los tubos venturi del quemador y asegúrese de que no haya obstrucciones. Recomendamos usar un limpiapipas para limpiar la zona del tubo venturi.
- e) Cualquier modificación de este aparato puede ser peligrosa y no está permitida.

SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Posible causa	Solución
Los quemadores no encienden con el sistema de ignición	Botella de gas LP vacía	Sustituya por una botella llena
	Regulador defectuoso	Haga revisar o sustituir el regulador
	Obstrucciones en los quemadores	Limpie los quemadores
	Obstrucciones en los inyectores o en la manguera	Limpie los inyectores y la manguera
Llama baja o retroceso (fuego en el tubo del quemador; puede oírse un silbido o un ruido fuerte)	Obstrucciones en los quemadores	Limpie los quemadores
	Obstrucciones en los inyectores o en la manguera	Limpie los inyectores y la manguera
	Condiciones de viento	Use la barbacoa en un lugar más resguardado
La perilla de la válvula de gas es difícil de girar	Válvula de gas atascada	Sustituya la válvula de gas

Si su problema no se resuelve con la información anterior, póngase en contacto con su distribuidor.

Consejos de seguridad para la parrilla de gas

- Coloque su parrilla de gas sobre una superficie segura y nivelada, lejos de objetos inflamables como cercas de madera o ramas de árboles.
- ¡Nunca utilice su parrilla de gas en interiores!
- Una vez encendida, no mueva la parrilla ni la deje desatendida.
- Mantenga a los niños y mascotas a una distancia segura de la parrilla.
- Tenga un extintor a mano.
- La parrilla se calentará durante el uso, por lo que debe manipular las tapas, etc., con guantes.
- Asegúrese de que el aparato esté completamente frío antes de almacenarlo.
- ¡Utilizar solo en exteriores!
- Lea las instrucciones antes de usar la parrilla de gas.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes; ¡mantenga alejados a los niños pequeños!
- No mueva la parrilla durante el uso.
- Cierre el suministro de gas en la bombona después de usar la parrilla.
- Cualquier modificación del aparato puede ser peligrosa y no está permitida.

Quemadores laterales

Para obtener el máximo rendimiento con el mínimo consumo de gas, tenga en cuenta los siguientes puntos:

- Una vez encendido el quemador, ajuste la llama según sus necesidades, desde la posición “Máxima” hasta la posición “Mínima”.
- Use un tamaño de olla adecuado para cada quemador (solo fondo plano).
- Cuando el contenido de la olla empiece a hervir, gire el mando a la posición de “Caudal reducido” (llama pequeña).
- Mantenga siempre la tapa puesta en la olla.
- Recomendación: utilice ollas de Ø 20–24 cm.

Energía eléctrica

El producto utiliza 4 pilas de 1.5V para encender el LED.

Tipo de batería: AA 1.5V.

Observación: Algunos modelos tienen luces y otros no.

Sustitución de la batería

Si el LED no se enciende, la batería debe ser reemplazada.

Cambiar la batería del LED:

1. Localice la caja de la batería y abra la tapa.
2. Inserte 4 pilas tamaño “AA”; los polos positivo y negativo deben coincidir con los marcados en la caja.
3. Cierre la tapa.



ELIMINACIÓN CORRECTA DE ESTE PRODUCTO

Este símbolo indica que este producto no debe desecharse junto con otros residuos domésticos en toda la Unión Europea. Para evitar posibles daños al medio ambiente o a la salud humana derivados de una eliminación incontrolada, recíclolo de forma responsable para favorecer la reutilización sostenible de los recursos materiales.

Para devolver su dispositivo usado, utilice los sistemas de devolución y recogida disponibles o póngase en contacto con el establecimiento donde adquirió el producto. Ellos pueden hacerse cargo de este producto para su reciclaje seguro y respetuoso con el medio ambiente.

Cambiar el quemador principal

1. Primero, identifique cuál quemador principal está dañado. Si es el quemador del extremo izquierdo, simplemente retírelo. Si no es el del extremo izquierdo, comience por retirar el quemador del extremo derecho: quite el clip de retención, retire el quemador principal y quite el bastidor de transmisión. Si el aparato no tiene bastidor de transmisión (como en la versión americana), simplemente retire el quemador principal; no es necesario realizar el paso 2.



2. Repita el paso 1, de derecha a izquierda, para retirar los quemadores principales y el bastidor de transmisión hasta llegar al quemador dañado.
3. Sustituya el quemador principal defectuoso. Instale los quemadores principales y el bastidor de transmisión de izquierda a derecha (si el aparato no tiene bastidor de transmisión, simplemente sustituya el quemador principal). Coloque el clip de retención para asegurar la fijación.

FYRON

Grill Guru is part of the Fyron Group
Fyron Group B.V. - Gewenten 43a, 4704 RE
Roosendaal - The Netherlands