

Char-Broil.

GAS2COAL 4 BURNER™

MODEL NUMBER

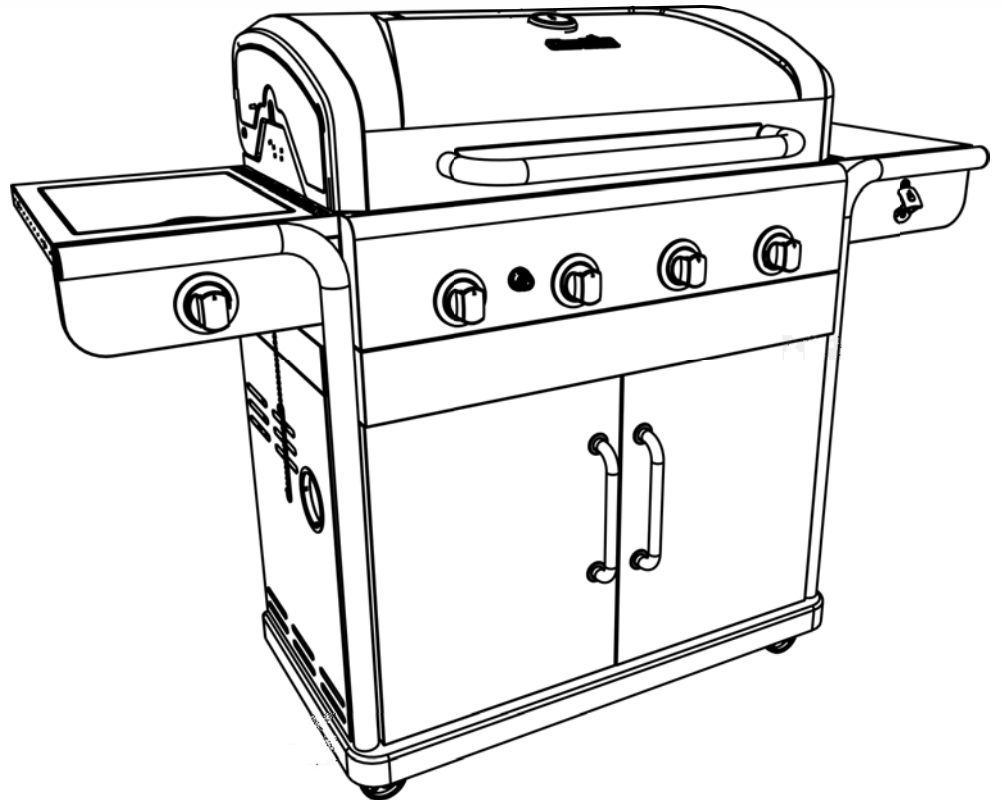
468301421

468301421UK

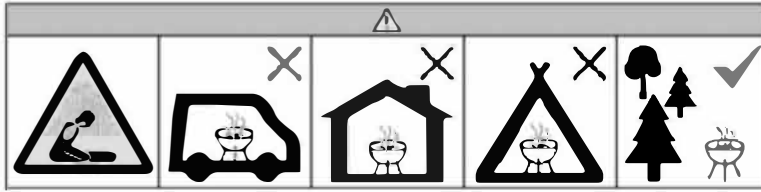
468302421



2531CS 0128



GB	Operating Instructions	3	Assembly Instructions	127
CH, FR	Mode d'emploi	10	Instructions d'assemblage	127
LU, AT, CH, DE	Betriebsanweisungen	17	Montageanweisungen	127
CH, IT	Istruzioni per l'uso	24	Istruzioni per il montaggio	127
LU, BE, NL	Gebruiksaanwijzingen	31	Montage-instructies	127
SE	Användning	37	Montering	127
FI	Käyttöohjeet	43	Kokoamisohjeet	127
ES	Instrucciones de funcionamiento	49	Instrucciones de armado	127
PT	Instruções para Operação	55	Instruções para Montagem	127
DK	Brugsanvisning	61	Monteringsvejledning	127
NO	Instruksjoner for bruk	67	Imontering	127
SK	Návod na používanie	73	Návod na montáž	127
IS	Notkunarlæðbeiningar	79	Smalamálsskipana	127
CZ	Návod k obsluze	85	Montážní návod	127
IL	הוראות הפעלה,	91	הוראות הרכבה	127
RO	Instrucțiuni de utilizare	97	Instrucțiuni de asamblare	127
GR	Οδηγίες λειτουργίας	103	Οδηγίες συναρμολόγησης	127
HU	Használati utasítások	109	Szerelési útmutató	127
BG	Инструкции за работа	115	Инструкции за сглобяване	127
SI	Navodila za uporabo	121	Navodila za montažo	127



GB

Do not use the barbecue in a confined space and/or habitable space e.g. houses, tent, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.

FR

N'utilisez pas le gril dans un espace confiné ou habitable, p. ex., dans une maison, une tente, une caravane, une caravane motorisée ou un bateau. Danger de mort par empoisonnement au monoxyde de carbone.

DE

Den Grill nicht in geschlossenen Räumen und/oder bewohnbaren Räumlichkeiten wiez. B. Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen, Booten benutzen. Es besteht Todesgefahr durch Kohlenmonoxidvergiftung.

IT

Non utilizzare il barbecue in ambienti chiusi e/o locali abitabili, come abitazioni, tende, roulotte, case mobili, barche. Pericolo di avvelenamento da monossido di carbonio.

NL

Gebruik de barbecue niet in afgesloten en/of bewoonbare ruimtes, zoals bijvoorbeeld huizen, tenten, motorcaravans, campers en boten. Dodelijk gevaar voor koolmonoxidevergiftiging.

SE

Använd inte grillen i trånga utrymmen eller i boendetrymmen, som till exempel hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för kolmonoxidförgiftning.

FI

Älä käytä grilliä suljetussa tilassa ja / tai asuttavassa tilassa, esim. taloissa, teltoissa, asuntovaunuissa, matkailuautoissa, veneissä. Vaarana hiilimonoksidista johtuva myrkytyskuolema.

ES

No use la parrilla en un espacio confinado y/o espacio habitable, como p. ej. en casas, tiendas de camping, remolques, casas rodantes, botes, etc. Existe el peligro de muerte por envenenamiento con monóxido de carbono

PT

Não utilize o churrasco num espaço confinado e/ou habitado, por exemplo, casas, tendas, caravanas, autocaravanas, barcos. Perigo de morte por envenenamento com monóxido de carbono.

DK

Brug ikke grillen i et begrænset rum og/eller beboeligt rum f.eks. huse, telte, campingvogne, mobile huse, både. Fare for kulilteforgiftning.

NO

Ikke bruk grillen i lukkede områder eller innendørs, som for eksempel i hus, telt, campingvogn, bobil eller båt. Fare for dødelig karbonmonoksidforgiftning.

SK

Gril nikdy nepoužívajte v uzavretých priestoroch a/alebo obytných priestoroch ako dom, stan, karavan, obytný prívies, loď a pod. Môže dôjsť k ohrozeniu života v dôsledku otravy kysličníkom uhličitým.

IS

Ekki nota grillið í lokuðu rými og/eða íbúðarhæfu rými t.d. húsi, tjaldi, hjólhýsi, bifreiðum eða bátum. Hætta á kolmónoxíðseitrun.

CZ

Nepoužívejte gril v uzavřených prostorech nebo obydlích, například v domě, ve stanu, karavanu, v obytných vozech, na lodích. Hrozí nebezpečí smrtelné otravy oxidem uhelnatým.

IL

אין להשתמש בגריל במקום סגור ו/או בחלל שמשמש למגורים, כגון בית, אוהל, קרוואן, כלי רכב המשמש למגורים, סירה. קיימת סכנה להרעלת פחמן חד חמצני שעלולה לגרום למוות.

RO

Nu utilizați grătarul în spații închise și/sau spații de locuit, precum în casă, în cort, în rulotă, autorulotă sau în barcă. Există pericolul letal de intoxicație cu monoxid de carbon.

GR

Μην χρησιμοποιείτε το μπάρμπεκιου σε περιορισμένο χώρο και / ή κατοικήσιμο χώρο, π.χ. σπίτια, σκηνή, τροχόσπιτα, μηχανοκίνητα σπίτια, βάρκες. Κίνδυνος θανάτου από δηλητηρίαση με μονοξείδιο του άνθρακα.

HU

Ne használja a grillt zárt térben és / vagy lakható térben, pl. házak, sátor, lakókocsik, motorházak, csónakok. A szénmonoxid mérgezés halálos kimenetelű veszélye.

BG

Не използвайте барбекю в затворено пространство и / или обитаема площ, напр. къщи, палатки, каравани, моторни къщи, лодки. Опасност от смъртност от отравяне с въглероден оксид.

INSTALLER/ASSEMBLER:

Leave this manual with consumer.

CONSUMER:

Keep this manual for future reference.

Questions:

If you have questions during assembly or use of this appliance contact your local dealer.



DANGER



If you smell gas:

1. Shut off gas to the appliance.
2. Extinguish any open flames.
3. Open lid.
4. If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.



WARNING



1. Do not store or use petrol or other flammable liquids in the vicinity of this or any other appliance.
2. A gas cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.



CAUTION



- Read and follow all safety statements, assembly instructions and use and care directions before attempting to assemble and cook.
- Some parts may contain sharp edges. Wearing protective gloves is recommended.

Grease Fires

- Putting out grease fires by closing the lid is not possible. Barbecues are well ventilated for safety reasons.
- Do not use water on a grease fire, Personal injury may result. If a persistent grease fire develops, turn knobs and gas cylinder off.
- If appliance has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product. Pay close attention while preheating or burning off food residue to insure that a grease fire does not develop. Follow instructions on general appliance cleaning and cleaning the burner assembly to prevent grease fires. The best way to prevent grease fires is regular cleaning of the appliance.
- Do not leave barbecue unattended while preheating or burning off food residue on HI. If barbecue has not been regularly cleaned, a grease fire can occur that may damage the product.



WARNING



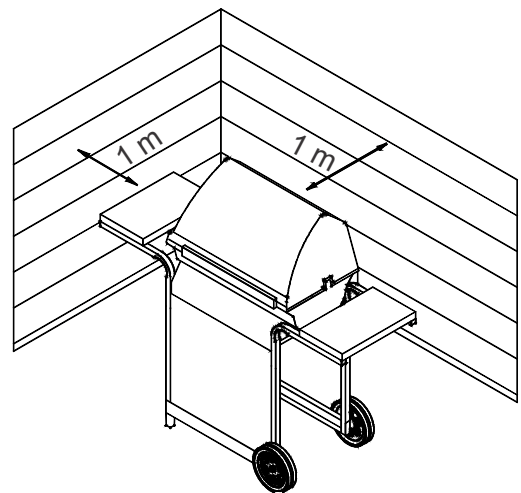
For Safe Use of Your Appliance and to Avoid Serious Injury:

- **USE OUTDOORS ONLY. NEVER USE INDOORS.**

Read the instructions before using the appliance.

Always follow these instructions.

- Do not move the appliance during use.
- Accessible parts may be very hot. Keep young children away. Do not let children operate or play near appliance.
- Turn off the gas supply at the cylinder after use.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- Do not block holes in sides or back of appliance.
- Check burner flames regularly.
- Do not block venturi openings on burner.
- Use appliance only in well-ventilated space. NEVER use in enclosed space such as carport, garage, porch, covered patio, or under an overhead structure of any kind.
- **DO NOT** cover grates with aluminum foil or any other material. This will block burner ventilation and create a potentially dangerous condition resulting in property damage and/or personal injury.
- **Use appliance at least 1m from any wall or surface.**
- Maintain 3m clearance to objects that can catch fire or sources of ignition such as pilot lights on water heaters, live electrical appliances, etc.



- NEVER attempt to light burner with lid closed. A buildup of non-ignited gas inside a closed appliance is hazardous.
- Always turn off gas at cylinder and disconnect regulator before moving gas cylinder from specified operating position.
- Never operate appliance with gas cylinder out of correct position specified.
- Do not modify the appliance. Any modifications is strictly prohibited. Sealed parts are not to be manipulated by the user. Do not disassemble injectors.

Safety Tips

- Before opening gas cylinder valve, check the regulator for tightness.
- When appliance is not in use, turn off all control knobs and gas.
- Use long-handled barbecue utensils and oven mitts to avoid burns and splatters. Use protective gloves when handling hot components.
- Maximum load for hot plate and side shelf is 4.5 Kg. Cooking vessel minimum dia 200mm and maximum dia. 260 mm.
- The grease cup (if equipped) must be inserted into appliance and emptied after each use. Do not remove grease cup until appliance has completely cooled.
- Be very careful when you open the lid, since hot steam may escape.
- Be very careful when children, the elderly, or pets are nearby.
- If you notice grease or other hot material dripping from appliance onto valve, hose or regulator, turn off gas supply at once. Determine the cause, correct it, then clean and inspect valve, hose, and regulator before continuing. Perform a leak test.
- Do not store objects or materials inside the appliance cart enclosure that would block the flow of combustion air to the underside of either the control panel or the firebox bowl.
- DO NOT disconnect or change gas container within 3m of an open flame or other ignition source.

Cylinder Placement

Cylinder of 6 kg or less may be placed on the ground under the side shelf or inside the appliance in place provided. Larger cylinders are to be placed under side shelf or behind the barbecue only. Cylinders placed in the appliance shall have a maximum diameter of 345mm and maximum height of 430mm. Cylinders placed on the ground shall not be placed under the hot plate.

Regulator Requirements

A regulator must be used with this appliance. Use only gas regulator supplied with your barbecue. If a regulator is not supplied then use only regulator certified according to EN16129 (Flow rate max. 1.5 kg/h) and approved for your country and gas specified in Technical Data. You must use a gas tank that is compatible with your regulator.

Hose Requirements

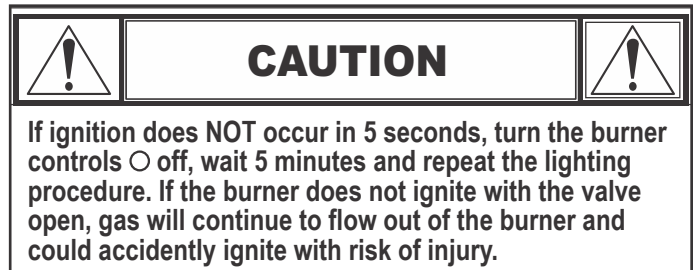
Use only approved hose which is certified to appropriate EN standard and does not exceed 1.5m length. For Finland, the hose length shall not exceed 1.2m.

Before each use, check to see if hoses are cut or worn. Make sure hose is not kinked. Make sure that when connected hose does not touch any warm surfaces. Replace damaged hoses before using appliance. Replace hose as required by national requirements.

The barbecue has to be installed on a secure level base prior to use.

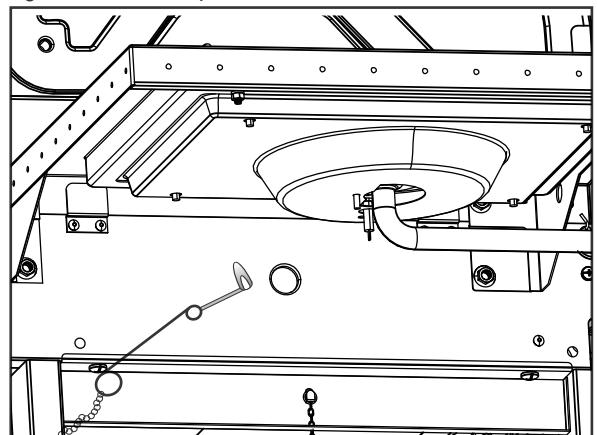
Gas Lighting Instructions- Ignitor Lighting

- **Do not lean over barbecue while lighting.**
 1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at LP cylinder.
 4. To ignite, push and turn IGNITION BURNER ↙ knob to 🔻 HIGH. Immediately, push and hold ELECTRONIC IGNITOR button until the burner lights.
 5. If ignition does NOT occur in 5 seconds, turn the burner controls off ○, wait 5 minutes and repeat the lighting procedure.
 6. To ignite remaining burners, turn knob to the 🔻 HIGH position starting with the burners closest to IGNITION BURNER ↙ first.



Match-Lighting

- **Do not lean over barbecue while lighting.**
 1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
 2. Open lid during lighting or re-lighting.
 3. Turn ON gas at LP cylinder.
 4. Place match into match holder (hanging from side panel of barbecue). Light match; then light burner by placing match through the match light hole on side of barbecue. Immediately push in and turn burner knob to the 🔻 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.
 5. Light adjacent burners in sequence by pushing knobs in and turning to the 🔻 HIGH position.



NOTE: Your barbecue may NOT be equipped with a Hot plate!

Hot plate Ignitor Lighting

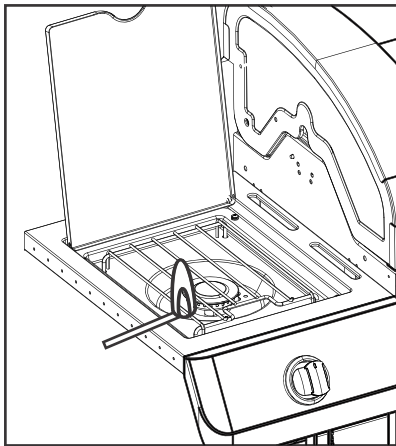
• **Do not lean over barbecue while lighting.**

1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
2. Open lid during lighting or re-lighting.
3. Turn ON gas at LP cylinder.
4. Turn hot plate knob to the 🔥 HIGH position, push and hold **ELECTRONIC IGNITOR** button.
5. If hot plate does NOT light within 5 seconds, turn knob to ○ (off), wait 5 minutes, then repeat lighting procedure.

Hot plate Match Lighting

• **Do not lean over barbecue while lighting.**

1. Turn gas burner control valves to ○ (off).
2. Open lid during lighting or re-lighting.
3. Turn ON gas at LP cylinder.
4. Place lit match near burner. Immediately turn hot plate knob to the 🔥 HIGH position. Be sure burner lights and stays lit.



Leak Testing Valves, Hose and Regulator

Leak test before first use, at least once a year, and every time the cylinder is changed or disconnected.

1. Turn all appliance control knobs to ○ .
2. Be sure regulator is tightly connected to gas cylinder.
3. Turn on Gas. If you hear a rushing sound, turn gas off immediately. There is a major leak at the connection. Correct before proceeding.
4. Brush soapy solution (mixture of half soap and half water) onto hose connections.
5. If growing bubbles appear, there is a leak. Turn off gas at cylinder immediately and check tightness of connections. If leak cannot be stopped do not try to repair. Call for replacement parts.
6. Always turn off gas at cylinder after performing leak test.

IF APPLIANCE FAILS TO LIGHT

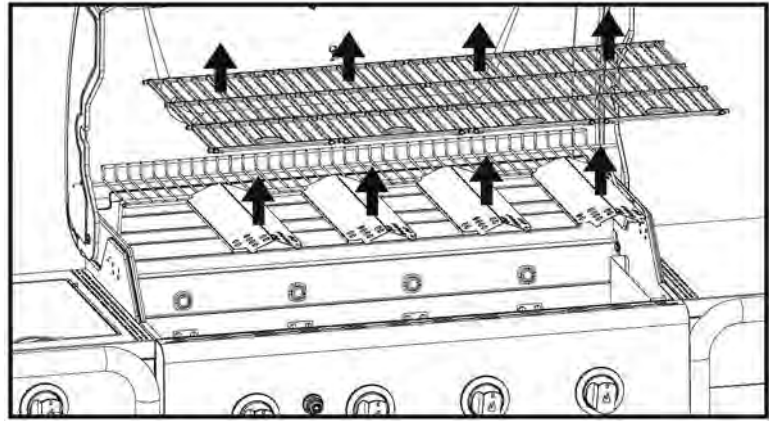
- Make sure gas is turned on at cylinder.
- Make sure there is gas in the cylinder.
- Does the ignitor make a sparking noise?
 - If yes check for spark at burner.
 - If no spark check for damaged or loose wires.
- If wires are OK check for cracked or broken electrode, replace if needed.
- If wire or electrodes are covered by cooking residue, clean electrode tip with alcohol wipe if needed.
- If needed replace wires.
- If no sound check battery.
- Make sure battery is installed correctly.
- Check for loose wire connection at module and switch.
- If ignitor continues to not work then use match.

	CAUTION	
SPIDER ALERT!		
SPIDER AND WEBS INSIDE BURNER		
A diagram of a burner tube, which is a long, cylindrical metal component. Inside the tube, there is a complex network of spider webs, illustrating how they can obstruct the flow of gas through the burner.		
<p>If your barbecue is getting hard to light or the flame is weak, check and clean the venturis and burners.</p>		
<p>Spiders or small insects are known to create “flashback” problems by building nests and laying eggs in the barbecue’s venturi or burner obstructing the flow of gas. The backed-up gas can ignite behind the control panel. This flashback can damage your barbecue and cause injury. To prevent flashbacks and ensure good performance, the burner and venturi tube assembly should be removed and cleaned whenever the barbecue has been idle for an extended period of time.</p>		

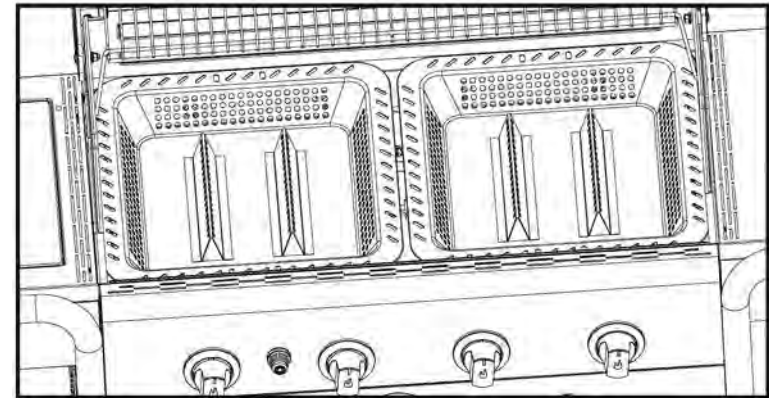
Charcoal Lighting Instructions

1. With a cold barbecue, remove cooking grates and heat tents.
2. Place charcoal tray in barbecue.
3. Place single layer of charcoal in tray, 0.9kg (2lbs) maximum for each tray.
4. Replace cooking grates.
5. With lid open, ignite burners using **Gas Lighting Instructions**.
6. Operate gas burners on **HIGH** for 15 minutes with lid closed.
7. Turn controls knobs to **O** (off).
8. Open lid and wait 5 minutes, or until the charcoal turns white, before adding food.
9. Do not cook before fuel has a coating of ash.

NOTE: The barbecue should be heated up and the fuel kept red hot for at least 30 minutes prior to your first cook.



Remove Cooking Grates and Heat Tents



Proper Charcoal Tray Placement

	WARNING	
<ul style="list-style-type: none">• Do not operate gas burners for more than 15 minutes when using charcoal.• WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN1860-3!• Never use lighter fluid, kerosene, gasoline or alcohol to light charcoal.• Never use wood chunks or instant light in your barbecue.• Start charcoal ONLY with charcoal tray properly placed in the firebox. See figure.• Remove charcoal tray from firebox and store when using as a gas only barbecue.• Do not operate gas burner with charcoal tray installed in the firebox without charcoal.		

	WARNING	
<p>CARBON MONOXIDE HAZARD: Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.</p>		

	WARNING	
<p>After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the barbecue pose a fire hazard and exposed to can ignite combustible surfaces such as wooden decks.</p>		

Cleaning Recommendations

- Clean up of the barbecue after each charcoal use is required.
- Make sure coals are completely extinguished and the unit has adequately cooled before cleaning.
- Removed charcoal tray and clean out all ashes.

Note: After use, the charcoal tray may discolor. This is normal during use.

Cleaning the Burner Assembly

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

1. Turn gas off at control knobs and LP cylinder.
2. Remove cooking grates and heat tents.
3. Remove carryover tubes and hardware securing burners.
4. Detach electrode from burner.

NOTE: Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

5. Carefully lift each burner up and away from valve openings.

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

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



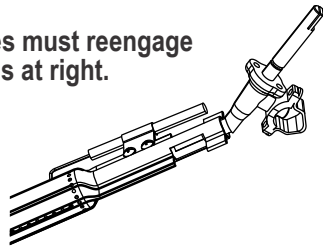
- B. Use a narrow bottle brush with a flexible handle (do not use a brass wire brush). Run the brush through each burner tube several times.

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

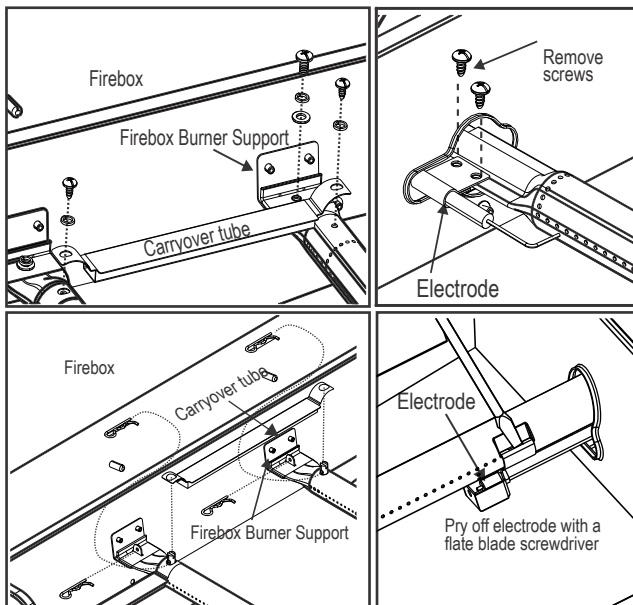
6. Wire brush entire outer surface of burner to remove food residue and dirt.
7. Clean any blocked ports with a stiff wire such as an open paper clip.
8. Check burner for damage due to normal wear and corrosion, some holes may become enlarged. If any large cracks or holes are found, replace burner.

VERY IMPORTANT: Burner tubes must reengage valve openings. See illustrations at right.

Correct burner-to-valve engagement



9. Attach electrode to burner.
10. Carefully replace burners.
11. Attach burners to brackets on firebox.
12. Reposition carryover tubes and attach to burners. Replace heat tents and cooking grates.
13. Before cooking again on barbecue, perform a "Leak Test" and "Burner Flame Check".



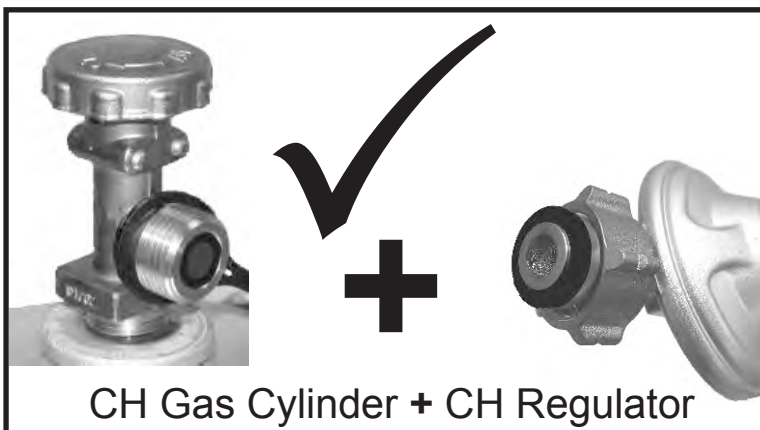
Storing Your Appliance

- Clean cooking grates.
- Store in dry location.
- When gas cylinder is connected to appliance, store outdoors in a well-ventilated space and out of reach of children.
- Cover appliance if stored outdoors.
- Store appliance indoors ONLY if gas cylinder is turned off and disconnected, removed from appliance and stored outdoors.
- When removing appliance from storage check for burner obstructions.

General Appliance Cleaning

- Clean appliance often, preferably after each cookout. If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surface while appliance is hot. Appliance should be cleaned at least once a year.
- Do not mistake brown or black accumulation of grease and smoke for paint. Interiors of gas barbecues are not painted at the factory (and should never be painted). Apply a strong solution of detergent and water or use a appliance cleaner with scrub brush on insides of appliance lid and bottom. Rinse and allow to completely air dry. Do not apply caustic appliance/oven cleaner to painted surfaces.
- Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry.
 - Do not use citrisol, abrasive cleaners, degreasers or a concentrated appliance cleaner on plastic parts. Damage to and failure of parts can result.
- Porcelain surfaces: Because of glass-like composition, most residue can be wiped away with baking soda/water solution or specially formulated cleaner. Use nonabrasive scouring powder for stubborn stains.
- Painted surfaces: Wash with mild detergent or nonabrasive cleaner and warm soapy water. Wipe dry with a soft nonabrasive cloth.
- Stainless steel surfaces: To maintain your appliance's high quality appearance, wash with mild detergent and warm soapy water and wipe dry with a soft cloth after each use. Baked-on grease deposits may require the use of an abrasive plastic cleaning pad. Use only in direction of brushed finish to avoid damage. Do not use abrasive pad on areas with graphics.
- Cooking surfaces: If a bristle brush is used to clean any of the appliance cooking surfaces, ensure no loose bristles remain on cooking surfaces prior to barbecuing. It is not recommended to clean cooking surfaces while appliance is hot.

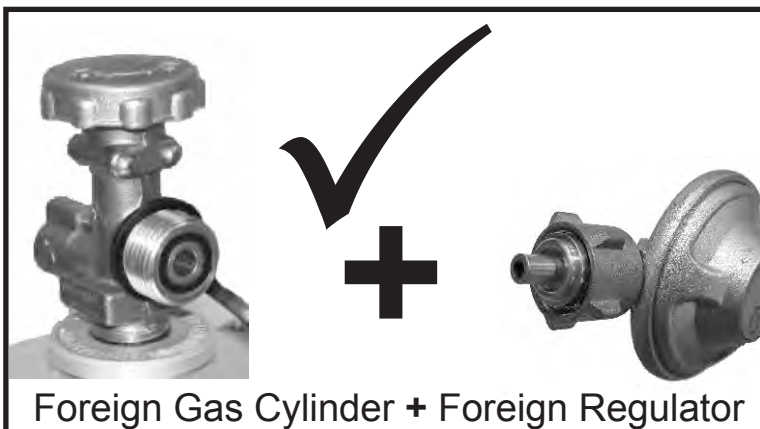
IMPORTANT! PLEASE READ!



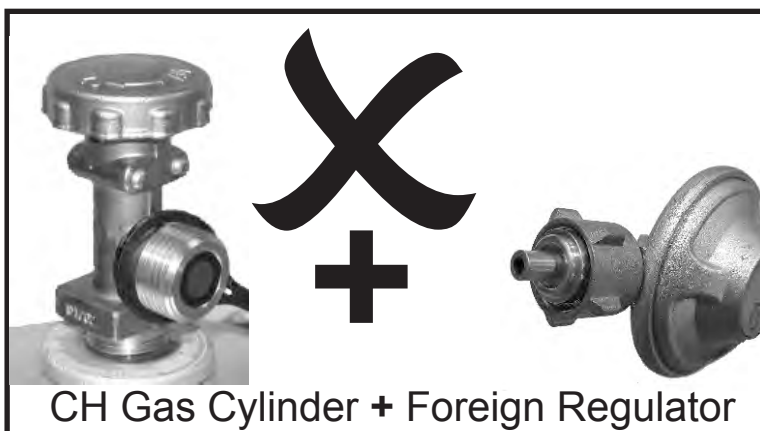
A regulator must be used with this appliance. Use only the gas regulator supplied with your barbecue. If a regulator is not supplied then use only a regulator certified according to EN16129 (Flow rate max. 1.5 kg/h) and approved for your country and gas specified in Technical Data.

For Switzerland Only

There is a danger of fire and explosion with gas appliances which are equipped with foreign pressure regulators and are not compatible with the gas tanks and gas regulators available in Switzerland

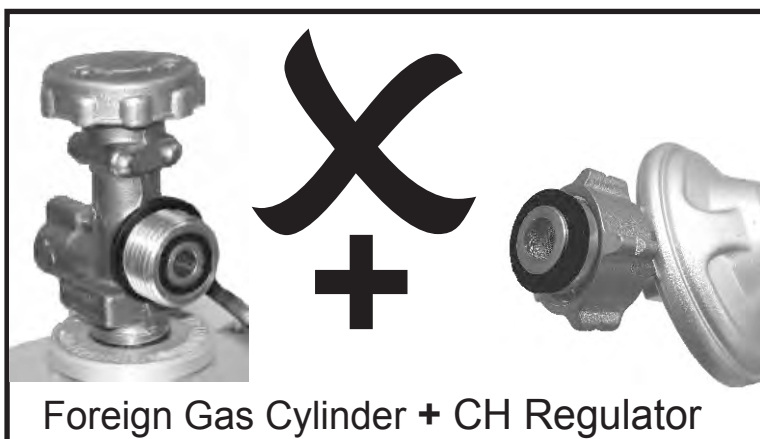


Due to the different sealing systems, it is impossible to properly seal the regulator to the gas tank. Gas will escape here and can be ignited by flame or sparks. A life-threatening explosion, and/or property damage can result. Swiss and German tanks and regulators cannot be intermixed.



For safety reason, please check your grill regulator and gas tank connection and make sure it follows in one of the allowed cases shown in the pictures.

Perform a leak check each time you connect your grill to the gas tank.



TECHNICAL DATA
CHAR-BROIL, GmbH

Appliance Name	Gas Barbeque/Gas Grill			
Total Nominal Heat Input	18,74 kW (1,364 g/h)			
Gas Category	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Model No.	468301421, 468301421UK			468302421
Gas Type	Butane	Propane	Butane, Propane or their mixtures	Butane, Propane or their mixtures
Gas Pressure	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Injector Size (Dia. mm)	Barbecue: 0,99 x 4 pcs		Barbecue: 0,99 x 4 pcs	Barbecue: 0,85 x 4 pcs
	Hotplate:0,92 x 1 pcs		Hotplate:0,92 x 1 pcs	Hotplate:0,81 x 1 pcs
Destination Countries	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI		DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK
Electrical Supply	1.5VDC Battery			

WARNING!

Most surfaces on this unit are hot when in use. Use extreme caution. Keep others away from unit Always wear protective clothing to prevent injury or burning..

Do not move this unit during operation.

Never substitute gasoline, kerosene or alcohol for charcoal starter. In this case, paraffin-based starter cubes can be substituted for charcoal starter. Never use charcoal starter fluid with an electric starter.

Do not use this unit on or near combustible surfaces or structures such as wood decks, dry leaves or grass, vinyl or wood siding, etc.

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the barbecue pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

Failure to follow all manufacturer's instructions could result in serious personal injury and/or property damage.

CARBON MONOXIDE HAZARD

Burning charcoal inside can kill you. It gives off carbon monoxide, which has no odor. NEVER burn charcoal inside homes, vehicles, or tents.

Do not cook before the fuel has a coating ash.

WARNING! - this barbecue will become very hot, DO NOT move it during operation.

Do not use indoors.

WARNING! DO NOT use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!

WARNING! Keep children and pets away.

FAILURE TO READ AND FOLLOW INSTRUCTIONS FOR LIGHTING CHARCOAL MAY RESULT IN SERIOUS PERSONAL INJURY AND OR PROPERTY DAMAGE.

ALWAYS USE CAUTION WHEN HANDLING HOT COALS TO PREVENT INJURY.

ALWAYS LIGHT THE FIRE WITH THE BARBECUE LID OPEN.

INSTALLATEUR/ASSEMBLEUR :

Remettez ce manuel au consommateur.

CONSUMMATEUR :

Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

Questions :

Si vous avez des questions pendant l'assemblage ou l'utilisation de cet appareil, contactez votre revendeur local.



DANGER



Si vous sentez une odeur de gaz:

1. Coupez l'alimentation en gaz de l'appareil.
2. Éteignez toute flamme nue.
3. Ouvrez le couvercle.
4. Si l'odeur persiste, tenez-vous à l'écart de l'appareil et appelez immédiatement votre fournisseur de gaz ou la caserne de pompiers la plus proche.



AVERTISSEMENT



1. N'entreposez pas ou n'utilisez pas de l'essence ou d'autres liquides inflammables à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
2. Une bonbonne de gaz non raccordée ne doit pas être entreposée à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.



MISE EN GARDE



- Lisez et suivez toutes les consignes de sécurité, les instructions d'assemblage et consignes d'utilisation et d'entretien avant d'essayer d'assembler et de cuisiner.
- Certaines pièces peuvent contenir des rebords tranchants. Il est recommandé de porter des gants de protection.

Feux de graisse

- Il n'est pas possible d'éteindre les feux de graisse en fermant le couvercle. Les barbecues sont bien ventilés pour des raisons de sécurité.
- N'utilisez pas d'eau sur un feu de graisse, cela peut entraîner des blessures. Si un feu de graisse persistant se développe, fermez les boutons de réglage et la bonbonne de gaz.
- Si l'appareil n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire et il pourrait endommager le produit. Faites particulièrement attention pendant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus alimentaires pour vous assurer qu'un feu de graisse ne démarre pas. Suivez les instructions sur le nettoyage général de l'appareil et sur le nettoyage de l'ensemble du brûleur pour éviter les feux de graisse. La meilleure façon d'éviter les feux de graisse est de nettoyer régulièrement l'appareil.
- Ne laissez pas le barbecue sans surveillance pendant le préchauffage ou lorsque vous brûlez des résidus alimentaires sur HI. Si le barbecue n'a pas été nettoyé régulièrement, un feu de graisse peut se produire et il pourrait endommager le produit.

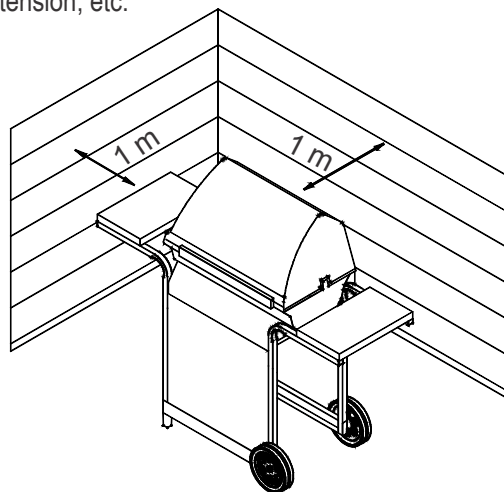


AVERTISSEMENT



Pour une utilisation sûre de l'appareil et afin d'éviter de graves blessures :

- **UTILISEZ UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR. NE L'UTILISEZ JAMAIS À L'INTÉRIEUR.** Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil. Suivez toujours ces instructions.
- Ne déplacez pas l'appareil pendant son utilisation.
- Les parties accessibles peuvent être très chaudes. Tenez les enfants en bas âge à l'écart. Ne laissez pas les enfants manipuler ou jouer près de l'appareil.
- Coupez l'alimentation en gaz au niveau de la bonbonne de gaz après utilisation.
- Cet appareil doit être tenu à l'écart des matières inflammables pendant l'utilisation.
- N'obstruez pas les trous dans les côtés ou à l'arrière de l'appareil.
- Vérifiez régulièrement les flammes des brûleurs.
- N'obstruez pas les ouvertures venturi sur le brûleur.
- Utilisez l'appareil uniquement dans des espaces bien ventilés. Ne l'utilisez JAMAIS dans un espace clos comme un abri pour voiture, un garage, un porche, une terrasse couverte ou sous une structure suspendue de toute sorte.
- N'utilisez pas de briquettes en charbon de bois ou en céramique dans un appareil à gaz.
- **NE COUVREZ PAS** les grilles avec du papier aluminium ou tout autre matériau. Cela bloquera la ventilation du brûleur et créera un environnement potentiellement dangereux pouvant causer des dégâts matériels et/ou des blessures.
- Utilisez l'appareil à au moins 1 m de tout mur ou de toute surface.
- Maintenez un espace de 3 m avec les objets qui peuvent s'enflammer ou des sources d'ignition comme des voyants lumineux sur les chauffe-eau, des appareils électriques sous tension, etc.



- Ne tentez JAMAIS d'allumer un brûleur avec le couvercle fermé. Une accumulation de gaz non allumé à l'intérieur d'un appareil fermé est dangereuse.
- Coupez toujours le gaz au niveau de la bonbonne et déconnectez le régulateur avant de déplacer la bonbonne de gaz de sa position.
- N'utilisez jamais l'appareil avec une bonbonne de gaz en dehors de sa bonne position.
- Ne modifiez pas l'appareil. Toute modification est strictement interdite. Les parties soudées ne doivent pas être manipulées par l'utilisateur. Ne démontez pas les injecteurs.

Conseils de sécurité

- Avant d'ouvrir la vanne du gaz, vérifiez l'étanchéité du régulateur.
- Lorsque l'appareil n'est pas en cours d'utilisation, fermez tous les boutons de commande ainsi que le gaz.
- Utilisez des ustensiles de barbecue à long manche et des gants de cuisine pour éviter les brûlures et les éclaboussures. Utilisez des gants de protection lorsque vous manipulez des composants chauds.
- Diamètre minimum de 200 mm et diamètre maximum de 260 mm pour le récipient de cuisson.
- Le récipient à graisse (si équipé) doit être inséré dans l'appareil et vidé après chaque utilisation. Ne retirez pas le récipient à graisse tant que l'appareil n'a pas complètement refroidi.
- Soyez très prudent lorsque vous ouvrez le couvercle, puisque de la vapeur chaude peut s'échapper
- Soyez très prudent lorsque des enfants, des personnes âgées ou des animaux domestiques sont à proximité
- Si vous remarquez de la graisse ou toute autre matière chaude qui coule sur la vanne, le tuyau ou le régulateur, coupez toute l'alimentation en gaz. Déterminez la cause, corrigez-la, puis nettoyez et vérifiez la soupape, le tuyau et le régulateur avant de continuer. Effectuez un test d'étanchéité.
- N'entreposez pas d'objets ou de matériaux à l'intérieur du chariot de l'appareil qui pourraient bloquer la circulation de l'air de combustion vers le dessous du panneau de commande ou de la chambre de combustion.
- NE déconnectez ou NE changez PAS la bonbonne de gaz à moins de 3 m d'une flamme nue ou de toute autre source d'ignition.

Position de la bonbonne

Une bonbonne de 6 kg ou moins peut être posée au sol sous le plateau latéral ou à l'intérieur de l'appareil. Les plus grosses bonbonnes doivent être placées sous le plateau latéral ou uniquement derrière le barbecue. Les bonbonnes placées dans l'appareil devront avoir un diamètre maximum de 345 mm et une hauteur maximale de 430 mm. Les bonbonnes posées au sol ne doivent pas être placées sous la plaque chauffante.

Exigences relatives au régulateur

Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. N'utilisez que le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue. Si un détendeur n'est pas fourni, utilisez uniquement un détendeur certifié conforme à la norme EN16129 (débit max. 1,5 kg / h) et approuvé pour votre pays et le gaz spécifié dans les données techniques. Vous devez utiliser une bouteille de gaz à essence compatible avec votre régulateur.

Exigences relatives au tuyau

Utilisez uniquement un tuyau approuvé qui est certifié selon les normes EN et qui ne dépasse pas 1,5 m de long. Pour la Finlande, la longueur du tuyau ne doit pas dépasser 1,2 m. Avant chaque utilisation, vérifiez si les tuyaux sont coupés ou usés. Assurez-vous que le tuyau n'est pas entortillé. Assurez-vous qu'une fois connecté, le tuyau ne touche aucune surface chaude. Remplacez les tuyaux endommagés avant d'utiliser l'appareil. Remplacez le tuyau tel que requis par les exigences nationales.

Le barbecue doit être installé sur une base de niveau sécurisée avant utilisation.

Éclairage de gaz instructions- Allumage

- **Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.**

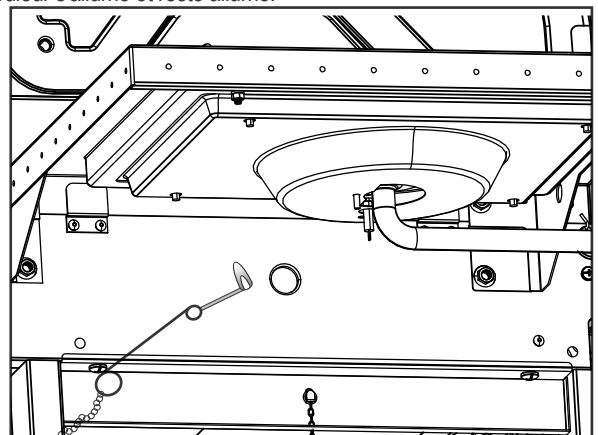
1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position ○ (off).
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
4. Pour allumer, poussez et tournez le bouton ONDULEUR d'ALLUMAGE à HAUT ↑. Immédiatement, appuyez et maintenez enfoncé le bouton ELECTRONIC IGNITOR jusqu'à ⚡ ce que le brûleur s'allume.
5. S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, mettez les boutons de commande du brûleur vers la position ○, attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage.
6. Pour allumer les autres brûleurs, tournez le bouton de commande ↑ vers la position HIGH, en commençant d'abord avec les brûleurs les plus proches du BRÛLEUR D'ALLUMAGE ⚡.

	AVERTISSEMENT	
Fermez les boutons de commande et la bonbonne de gaz lorsque vous.		
	MISE EN GARDE	
S'il n'y a PAS d'allumage dans les 5 secondes, mettez les boutons de commande en position ○ (off), attendez 5 minutes et répétez la procédure d'allumage. Si le brûleur ne s'allume pas avec la vanne ouverte, le gaz continuera de s'échapper du brûleur et pourrait accidentellement s'enflammer et causer des blessures.		

Allumage par allumette

- **Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.**

1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position ○ (off).
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
4. Placez l'allumette dans le porte-allumettes (qui est suspendu au panneau latéral du barbecue). Allumez l'allumette ; puis allumez le brûleur en plaçant l'allumette à travers le trou d'allumage par allumette sur le côté du barbecue. Appuyez immédiatement sur le bouton du brûleur et tournez-le vers la ↑ position HIGH. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



REMARQUE: Votre barbecue peut ne PAS être équipé d'une plaque chauffante!

Dispositif d'allumage de la plaque chauffante

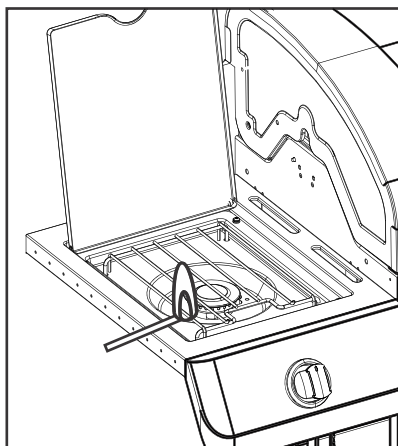
• **Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.**

1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position ○ (off).
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
4. Tournez le bouton de la plaque chauffante vers la position 🔥 HIGH, appuyez et maintenez le bouton d'**ALLUMAGE ÉLECTRONIQUE**.
5. Si la plaque chauffante ne s'allume PAS dans les 5 secondes, tournez le bouton ○ vers la position (off), attendez 5 minutes, puis répétez la procédure d'allumage.

Allumage de la plaque chauffante par allumette

• **Ne vous penchez pas au-dessus du barbecue en procédant à l'allumage.**

1. Tournez les vannes de régulation du brûleur en position ○ (off).
2. Ouvrez le couvercle pendant l'allumage ou la nouvelle tentative d'allumage.
3. Ouvrez le gaz de la bonbonne GPL.
4. Placez l'allumette allumée près du brûleur. Tournez immédiatement le bouton de la plaque chauffante vers la position 🔥 HIGH. Assurez-vous que le brûleur s'allume et reste allumé.



Test d'étanchéité des vannes, du tuyau et du régulateur

Effectuez un test d'étanchéité avant la première utilisation, au moins une fois par an et à chaque fois que vous changez ou déconnectez la bonbonne.

1. Mettez tous les boutons de commande en position ○.
2. Assurez-vous que le régulateur est solidement relié à la bonbonne de gaz.
3. Ouvrez le gaz. Si vous entendez un bruit strident, coupez immédiatement le gaz. Il y a une fuite importante au niveau du raccordement. Corrigez avant de poursuivre.
4. Passez une solution savonneuse (mélange constitué à moitié de savon et à moitié d'eau) sur les raccords des tuyaux.
5. Si des bulles apparaissent, il y a une fuite. Coupez immédiatement le gaz au niveau de la bonbonne et vérifiez l'étanchéité des raccordements. Si la fuite ne peut pas être arrêtée, n'essayez pas de la réparer. Appelez pour obtenir des pièces de rechange.
6. Coupez toujours le gaz au niveau de la bonbonne après avoir effectué le test de fuite.

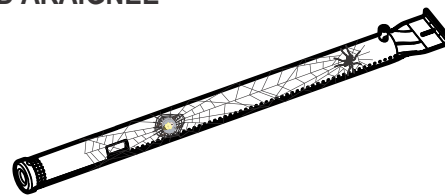
SI L'APPAREIL NE S'ALLUME PAS

- Assurez-vous que la bonbonne de gaz est ouverte.
- Vérifiez qu'il y a du gaz dans la bonbonne.
- L'allumeur fait-il un bruit d'étincelles? Si oui, vérifiez s'il y a des étincelles au niveau du brûleur.
- S'il n'y a pas d'étincelles, vérifiez s'il y a des câbles endommagés ou lâches.
- Si les câbles sont en bon état, vérifiez s'il y a une électrode fendue ou cassée, procédez à un remplacement si nécessaire.
- Si les câbles ou les électrodes sont couverts par des résidus de cuisson, nettoyez la pointe de l'électrode à l'aide d'un chiffon imbibé d'alcool, si nécessaire.
- Au besoin, remplacez les câbles.
- S'il n'y a pas de bruit, vérifiez la batterie.
- Assurez-vous que la batterie est correctement installée.
- Vérifiez s'il y a des connexions lâches des câbles au niveau du module et de l'interrupteur.
- Si l'allumeur continue à ne pas fonctionner, utilisez une allumette.



ALERTE CONTRE LES ARAIGNÉES !

ARAIGNÉES ET TOILES D'ARAIGNÉE



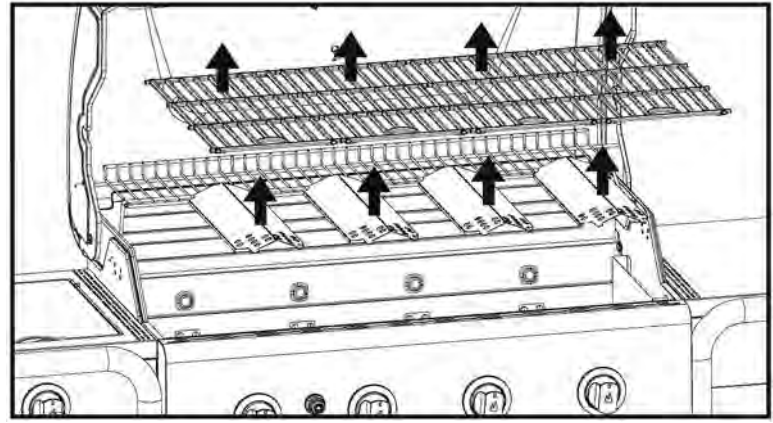
Si votre barbecue s'allume difficilement ou si la flamme est faible, vérifiez et nettoyez les brûleurs et les venturis.

Des araignées ou de petits insectes sont connus pour créer des problèmes de retour de flamme en construisant des nids et en pondant des œufs dans le venturi ou le brûleur du barbecue, obstruant la circulation du gaz. Le gaz bloqué peut s'enflammer derrière le panneau de commande. Ce retour de flamme peut endommager votre barbecue et causer des blessures. Pour éviter les retours de flamme et garantir de bonnes performances, le brûleur et l'ensemble tube venturi doivent être retirés et nettoyés à chaque fois que le barbecue reste inutilisé pendant une longue période.

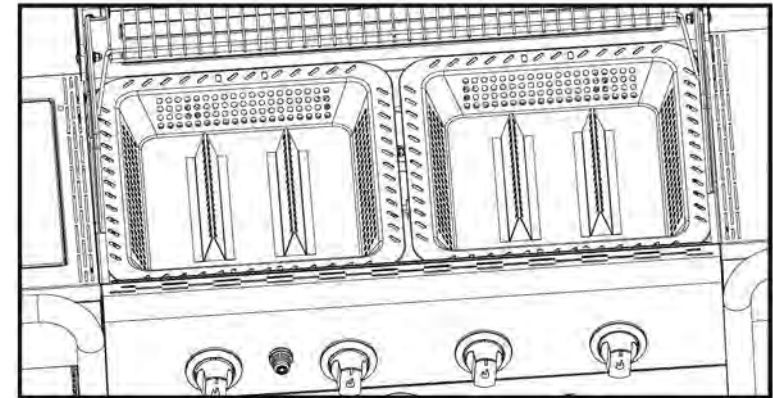
Instructions d'allumage du charbon

1. Vérifiez que le barbecue est, retirez les grilles de cuisson.
2. Placez le plateau à charbon dans le barbecue.
3. Placez une seule couche de charbon dans le plateau, maximum 0,9 kg (2 lb) pour chaque plateau...
4. Replacez les grilles de cuisson.
5. En laissant le couvercle ouvert, allumez les brûleurs en suivant les **Instructions d'allumage au gaz**.
6. Faites fonctionner les brûleurs en position **HIGH** pendant 15 minutes avec le couvercle fermé.
7. Mettez tous les boutons de commande en position **O** (off).
8. Ouvrez le couvercle et attendez 5 minutes, ou jusqu'à ce que le charbon devienne blanc, avant d'y ajouter des aliments.
9. Ne pas cuire avant que le carburant ait un revêtement de cendres.

REMARQUE: Le barbecue doit être chauffé et le carburant doit rester au chaud pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.




Retirer les grilles de cuisson et les tentes chauffantes



Bon positionnement du plateau à charbon



AVERTISSEMENT



- **Ne faites pas fonctionner les brûleurs à gaz pendant plus de 15 minutes lorsque vous utilisez du charbon.**
- **N'utilisez jamais d'essence à briquet, de kérosène, d'essence ou d'alcool pour allumer du charbon.**
- **Attention! Ne pas utiliser d'alcool, d'essence ou tout autre liquid analogue pour allumer ou réactiver le barbecue**
- **N'utilisez jamais de morceaux de bois ou de produit à allumage instantané dans votre barbecue.**
- **Allumez le charbon UNIQUEMENT lorsque le plateau à charbon est correctement positionné dans le chambre de combustion. Voir la figure.**
- **Retirez le plateau à charbon de la chambre de combustion et rangez-le si vous utilisez uniquement le barbecue avec du gaz.**
- **N'activez pas le brûleur à gaz si le plateau à charbon est installé dans la chambre de combustion sans charbon.**



AVERTISSEMENT



RISQUE D'INTOXICATION PAR MONOXYDE DE CARBONE
Faire brûler du charbon à l'intérieur peut être mortel. Il dégage du monoxyde de carbone qui n'a aucune odeur. Ne brûlez JAMAIS du charbon à l'intérieur d'un domicile, de véhicules ou de tentes.



AVERTISSEMENT



Lorsqu'un feu de charbon semble éteint, les braises ardentes peuvent conserver la chaleur pendant 24 heures et, si de l'air frais circule, elles peuvent soudainement s'enflammer. Toute braise ardente à l'extérieur de la chambre de combustion du barbecue pose un risque d'incendie et, si exposée, peut enflammer des surfaces inflammables telles que des terrasses en bois.

Recommandations de nettoyage

- Il est nécessaire de nettoyer régulièrement le barbecue après chaque utilisation.
- Assurez-vous que les braises sont complètement éteintes et que l'appareil a suffisamment refroidi avant de le nettoyer.
- Enlevez le plateau à charbon et retirez toutes les cendres.

Remarque : Le plateau à charbon peut se décolorer après l'utilisation. Cela est tout à fait normal.

Nettoyage de l'ensemble brûleur

Suivez ces instructions pour nettoyer et/ou remplacer les pièces de l'ensemble brûleur ou si vous avez des difficultés à allumer le barbecue.

1. Coupez le gaz avec les boutons de commande et au niveau de la bonbonne GPL.

- Retirez les grilles de cuisson et les tentes thermiques.
- Retirez les tuyaux de transfert et les fixations des brûleurs.
- Détachez l'électrode du brûleur.

REMARQUE: La méthode de retrait/détachement dépendra de la configuration du brûleur. Consultez les différentes configurations dans les illustrations ci-dessous.

- Soulevez délicatement chaque brûleur et éloignez des ouvertures des vannes. Nous suggérons trois façons de nettoyer les tuyaux du brûleur. Utilisez la méthode qui vous semble la plus simple.

- A.** Pliez un fil rigide (un léger cintre fonctionne bien) pour former un petit crochet. Insérez le crochet dans chaque tuyau du brûleur à plusieurs reprises.



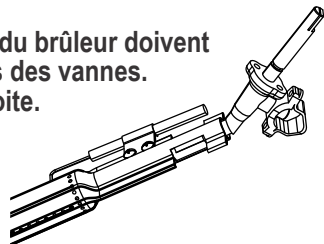
- B.** Utilisez un écouvillon étroit avec un manche flexible (n'utilisez pas de brosse en laiton). Insérez le crochet dans chaque tuyau du brûleur à plusieurs reprises.

- C. Portez des lunettes de protection:** Utilisez un tuyau d'air pour forcer l'air dans le tuyau du brûleur et le faire sortir par les orifices du brûleur. Vérifiez chaque orifice pour vous assurer que l'air sort de chaque trou.

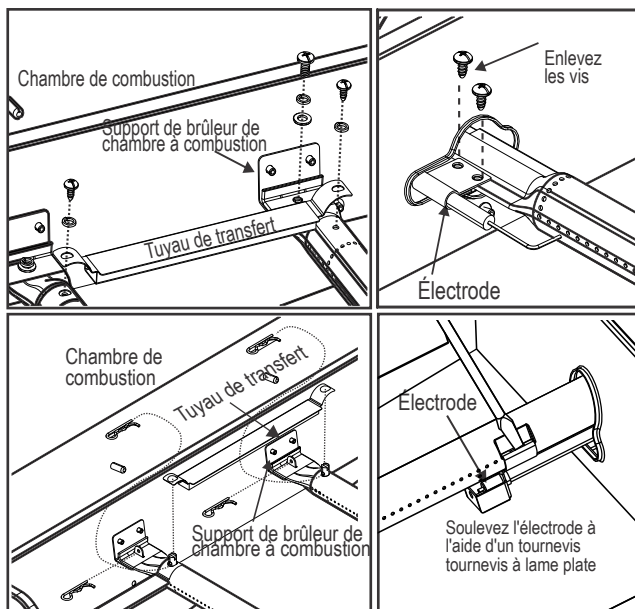
- Utilisez une brosse métallique sur toute la surface extérieure du brûleur pour enlever les résidus alimentaires et la saleté.
- Nettoyez tous les orifices bloqués à l'aide d'un fil rigide comme un trombone déplié.
- Vérifiez si le brûleur présente des dommages dus à l'usure et à la corrosion, certains trous pouvant s'élargir. Si vous constatez de grosses fissures ou des trous, remplacez le brûleur.

TRÈS IMPORTANT: Les tuyaux du brûleur doivent s'imbriquer avec les ouvertures des vannes. Consultez les illustrations à droite.

**Bonne imbrication
brûleur à vanne**



- Fixez l'électrode au brûleur.
- Repositionnez délicatement les brûleurs.
- Fixez les brûleurs aux supports de la chambre de combustion.
- Repositionnez les tuyaux de transfert et fixez-les aux brûleurs. Remplacez les tentes thermiques et les grilles de cuisson.
- Avant de réutiliser le barbecue, procédez à un « Test de fuite » et une « Vérification de la flamme du brûleur ».



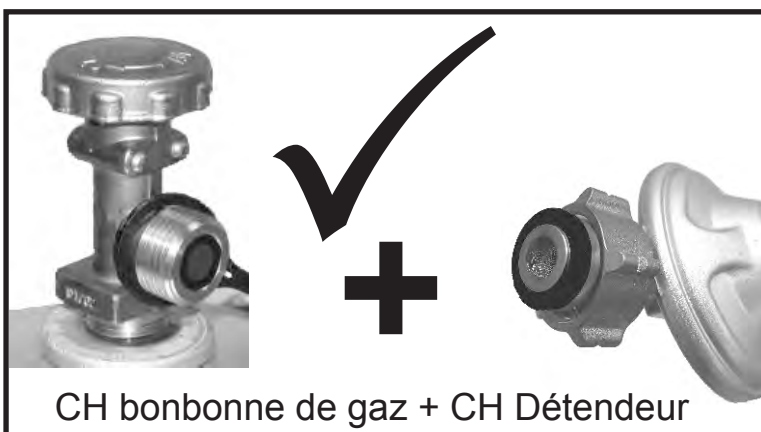
Rangement de votre appareil

- Nettoyez les grilles de cuisson.
- Conservez dans un endroit sec.
- Lorsque la bonbonne de gaz est raccordée à l'appareil, rangez l'appareil dans un espace bien ventilé et hors de portée des enfants.
- Recouvrez l'appareil s'il est entreposé à l'extérieur.
- Rangez l'appareil à l'intérieur seulement si la bonbonne de gaz est fermée et débranchée, retirée de l'appareil et rangée à l'extérieur.
- En sortant l'appareil de l'endroit où il était rangé, vérifiez si le brûleur est obstrué.

Consignes générales de nettoyage de l'appareil

- Nettoyez régulièrement l'appareil, de préférence après chaque utilisation. Si une brosse avec soies est utilisée pour le nettoyage des surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste accroché aux surfaces de cuisson avant de commencer à utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer la surface de cuisson lorsque l'appareil est chaud. L'appareil doit être nettoyé au moins une fois par an.
- Ne confondez pas l'accumulation brune ou noire de graisse et de fumée avec de la peinture. Les intérieurs des barbecues au gaz ne sont pas peints à l'usine (et ils ne doivent jamais l'être). Appliquez une forte solution d'eau et de détergent ou utilisez un produit nettoyant pour appareil avec une brosse à récurer pour les parties intérieures du couvercle et du fond de l'appareil. Rincez et laissez sécher à l'air complètement. N'appliquez pas de nettoyage à base de soude caustique pour appareil/four sur les surfaces peintes.
- Parties en plastique: lavez à l'eau savonneuse et essuyez. N'utilisez pas de citrisol, de nettoyeurs abrasifs, de dégraissants ou un nettoyant concentré pour appareil sur les parties en plastique. Cela pourrait causer des dommages et un mauvais fonctionnement de certaines pièces.
- Surfaces en porcelaine: en raison de la composition proche du verre, la plupart des résidus peuvent être éliminés à l'aide d'une solution de bicarbonate de soude/eau ou d'un nettoyant spécialement formulé. Utilisez une poudre à récurer non-abrasive pour les taches tenaces.
- Surfaces peintes: lavez avec un détergent doux ou un nettoyant non-abrasif et de l'eau tiède savonneuse. Essuyez à l'aide d'un chiffon non abrasif.
- Surfaces en acier inoxydable: pour maintenir l'aspect haute qualité de votre appareil, lavez à l'aide d'un détergent doux et d'eau tiède savonneuse et essuyez avec un chiffon doux après chaque utilisation. Les dépôts de graisse incrustée peuvent nécessiter l'utilisation d'un tampon de nettoyage abrasif en plastique. Utilisez uniquement dans le sens du fini brossé pour éviter d'endommager la surface. N'utilisez pas de tampon abrasif sur les zones avec des images graphiques.
- Surfaces de cuisson: si une brosse avec soies est utilisée pour le nettoyage des surfaces de cuisson de l'appareil, assurez-vous qu'aucun poil ne reste accroché aux surfaces de cuisson avant de commencer à utiliser le barbecue. Il n'est pas recommandé de nettoyer les surfaces de cuisson lorsque l'appareil est chaud.

IMPORTANT! LISEZ S'IL VOUS PLAÎT!



Un régulateur doit être utilisé avec cet appareil. N'utilisez que le régulateur de gaz fourni avec votre barbecue. Si un détendeur n'est pas fourni, utilisez uniquement un détendeur certifié conforme à la norme EN16129 (débit max. 1,5 kg / h) et approuvé pour votre pays et le gaz spécifié dans les données techniques. Vous devez utiliser une bouteille de gaz à essence compatible avec votre régulateur.

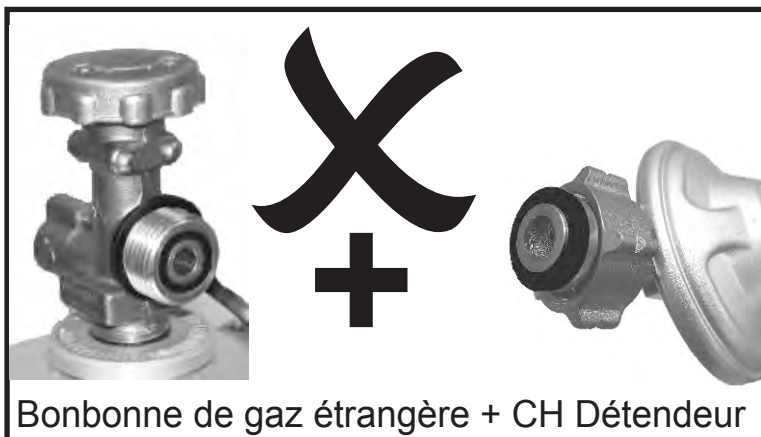
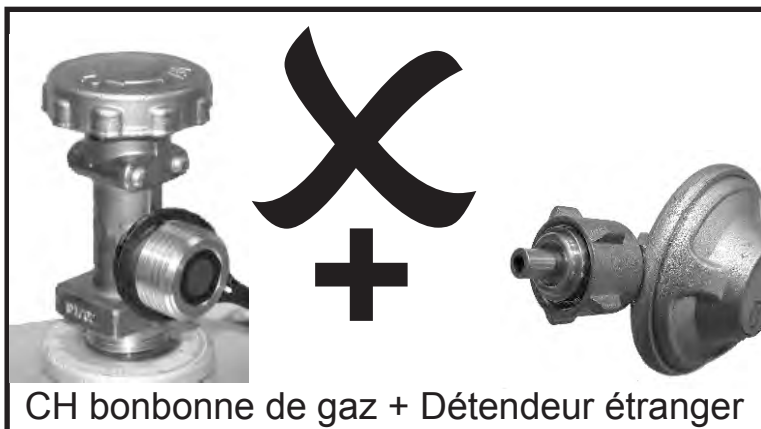
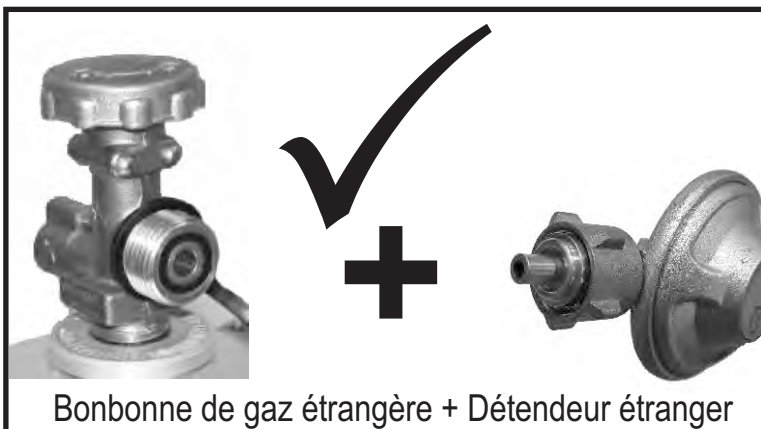
Uniquement Pour La Suisse

Il existe un risque d'incendie et d'explosion avec les appareils ménagers à gaz qui sont équipés avec des détendeurs étrangers, qui ne sont pas compatibles avec les réservoirs de gaz et les détendeurs disponibles en Suisse.

À cause des différents systèmes de fermeture, il est presque impossible de sceller proprement le détendeur avec le réservoir de gaz. Le gaz va ensuite s'échapper et peut être enflammé par flamme ou étincelles. Une explosion mortelle, et/ou dommages matériels peuvent en résulter. Réservoirs, détendeurs suisses et allemands ne peuvent pas être raccordés.

Pour des raisons de sécurité, veuillez vérifier le régulateur de votre barbecue, le Kit de raccordement de bouteilles et assurez-vous que ça correspond avec l'un des cas permis illustré dans les images.

Effectuez une vérification de fuite chaque fois que vous connectez votre barbecue au réservoir.



DONNÉES TECHNIQUES
CHAR-BROIL, GmbH

Nom de l'appareil	Barbecue au gaz / Gril au gaz			
Débit calorifique nominal total	18,74 kW (1,364 g/h)			
Catégorie de gaz	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
N° de modèle.	468301421, 468301421UK			468302421
Type de gaz	Butane	Propane	Butane, Propane ou leurs mélanges	Butane, Propane ou leurs mélanges
Pression du gaz	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Taille de l'injecteur taille (ø mm)	Barbecue : 0,99 x 4 pcs		Barbecue : 0,99 x 4 pcs	Barbecue : 0,85 x 4 pcs
	Plaque chauffante : 0,92 x 1 pcs		Plaque chauffante : 0,92 x 1 pcs	Plaque chauffante : 0,81 x 1 pcs
Pays de destination	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK	
Fourniture électrique	Batterie 1.5VDC			

La plupart des surfaces de cet appareil sont chaudes lors de l'utilisation. Faites preuve d'une grande prudence. Maintenez les autres personnes à l'écart et portez toujours des vêtements de protection pour éviter les blessures.

Ne déplacez pas l'appareil lorsque vous l'utilisez.

N'utilisez jamais d'essence, de kérosène ou de l'alcool pour allumer le charbon de bois. Dans ce cas, des cubes de paraffine peuvent être utilisés pour allumer le feu. N'utilisez jamais un allume-feu liquide avec un démarreur électrique.

Utilisez la protection requise pour éviter les brûlures.

N'utilisez pas cet appareil sur ou à proximité de surfaces ou de structures combustibles comme des tables en bois, de l'herbe ou des feuilles sèches, des parois en vinyle ou en bois, etc.

Après qu'un feu de charbon de bois semble éteint, des braises non consommées peuvent retenir la chaleur jusqu'à 24 heures, et peuvent s'enflammer de manière inattendue en cas d'exposition à un courant d'air. De telles braises en dehors du foyer du gril entraînent un risque d'incendie et peuvent enflammer des surfaces combustibles telles que des surfaces en bois.

Le fait de ne pas suivre toutes les instructions du fabricant peut entraîner de graves blessures et/ou des dommages matériels.

DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

La combustion de charbon dans un espace confiné peut vous tuer. Elle dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur. Ne brûlez JAMAIS du charbon de bois à l'intérieur de résidences, de véhicules ou de tentes.

Ne pas cuire avant que le carburant ne contienne de cendres.

ATTENTION! - ce barbecue devient très chaud, NE PAS le déplacer pendant le fonctionnement.

Ne pas utiliser à l'intérieur.

ATTENTION! N'UTILISEZ PAS d'essence ou d'essence pour l'éclairage ou le ré-éclairage! Utiliser uniquement des pare-feux conformes à la norme EN 1860-3! ATTENTION! Gardez les enfants et les animaux domestiques loin.

LE FAIT DE NE PAS SUIVRE TOUTES LES INSTRUCTIONS POUR ALLUMER LE CHARBON PEUT ENTRAÎNER DE GRAVES BLESSURES ET/OU DES DOMMAGES MATÉRIELS.

FAITES TOUJOURS PREUVE DE PRUDENCE LORS DE LA MANIPULATION DE CHARBONS ARDENTS POUR ÉVITER DE VOUS BLESSER.

ALLUMEZ TOUJOURS LE FEU AVEC LE COUVERCLE DU GRIL OUVERT.

INSTALLATEUR/MONTEUR:

Dieses Handbuch ist zum Verbleib beim Verbraucher bestimmt.

VERBRAUCHER:

Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

Fragen:

Wenn Sie während der Montage oder bei der Nutzung dieses Geräts Fragen haben, wenden Sie sich an Ihren Händler vor Ort.



GEFAHR



Wenn Sie Gas riechen:

1. Schalten Sie die Gaszufuhr des Geräts ab.
2. Löschen Sie jegliches offenes Feuer.
3. Öffnen Sie den Deckel.
4. Wenn der Geruch weiterhin anhält, bleiben Sie dem Gerät fern und rufen Sie Ihren Gaslieferanten oder Ihre Feuerwache umgehend an.



WARNUNG



1. Lagern Sie weder Benzin noch andere brennbare Flüssigkeiten in der Nähe dieser oder anderer Haushaltsgeräte auf.
2. Eine Gasflasche, die nicht zur Nutzung angeschlossen ist, soll nicht in der Nähe dieser oder anderer Haushaltsgeräte aufbewahrt werden.



ACHTUNG



- Lesen und befolgen Sie vor der Montage oder Inbetriebnahme zum Kochen alle Sicherheitshinweise, Montage- und Nutzungsanweisungen sowie Pflegeanleitungen.
- Einige Teile können scharfe Kanten aufweisen. Wir empfehlen, Schutzhandschuhe zu tragen.

Fettbrände

- Einen Fettbrand durch Schließen des Deckels zu löschen, ist nicht möglich. Grillgeräte sind aus Sicherheitsgründen sehr gut belüftet.
- Löschen Sie einen Fettbrand nicht mit Wasser, dies könnte zu Verletzungen führen. Wenn sich ein fortdauernder Fettbrand entwickelt, schließen Sie die Drehknöpfe und die Gasflasche.
- Wenn dieses Gerät nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand auftreten, der das Produkt beschädigen könnte. Achten Sie daher sehr darauf, wenn Sie vorheizen oder Lebensmittelrückstände abbrennen, sicherzustellen, dass sich kein Fettbrand entwickelt. Befolgen Sie die Anweisungen der üblichen Gerätereinigung und Reinigung des Brennerautomaten, um Fettbrände zu verhindern. Der beste Weg, Fettbrände zu verhindern, besteht in der regelmäßigen Reinigung des Geräts.
- Lassen Sie den Grill nicht unbeaufsichtigt, während Sie vorheizen oder Lebensmittelrückstände auf hoher Stufe abbrennen. Wenn der Grill nicht regelmäßig gereinigt wurde, kann ein Fettbrand auftreten, der das Produkt beschädigen könnte.



WARNUNG

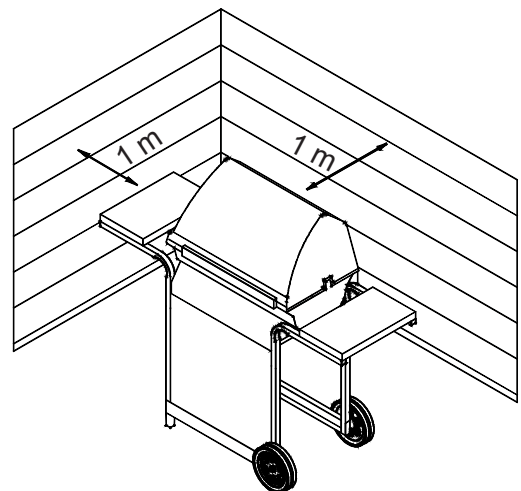


Zur sicheren Verwendung Ihres Geräts und zur Vermeidung ernsthafter Verletzungen:

• **NUR IM FREIEN VERWENDEN. NIEMALS IN GESCHLOSSENEN RÄUMEN VERWENDEN.**

Lesen Sie die Anweisungen vor Inbetriebnahme des Geräts. Befolgen Sie stets folgende Anweisungen:

- Bewegen Sie das Gerät während der Nutzung nicht.
- Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern. Lassen Sie Kinder nicht in der Nähe des Geräts herumtollen oder spielen.
- Drehen Sie die Gaszufuhr an der Flasche nach Gebrauch ab.
- Dieses Gerät muss von brennbarem Material während des Gebrauchs ferngehalten werden.
- Verdecken Sie nicht die Löcher an den Seiten oder im hinteren Bereich des Geräts.
- Prüfen Sie die Brennerflammen regelmäßig.
- Blockieren Sie den Venturi-Ventilauslass am Brenner nicht.
- Benutzen Sie das Gerät nur an einem gut belüfteten Ort. Benutzen Sie das Gerät **NIEMALS** in einem geschlossenen Raum wie einem Carport, einer Garage, einer Veranda, einem überdachten Hof oder unter einer Überdachung jeglicher Art.
- Bedecken Sie die Grillroste **NIEMALS** mit Aluminiumfolie oder anderem Material. Dies blockiert die Brenner-Ventilation und schafft einen potentiell gefährlichen Zustand, der in Sach- und/oder Personenschaden resultieren könnte.
- **Benutzen Sie das Gerät mindestens einen Meter von jeder Wand oder Oberfläche entfernt.**
- Halten Sie 3 m Abstand zu Gegenständen ein, die Feuer fangen könnten, oder zu Zündquellen wie Kontroll-Leuchten von Wasserkochern, angeschalteten Elektrogeräten usw.



- Versuchen Sie **NIEMALS**, den Brenner mit geschlossenem Deckel zu zünden. Eine Ansammlung von nicht-entzündetem Gas innerhalb eines geschlossenen Geräts ist gefährlich.
- Nehmen Sie das Gerät mit Gasflasche nicht außerhalb seines bestimmungsmäßig korrekten Einsatzorts in Betrieb.
- Nehmen Sie keine Veränderungen am Gerät vor. Jegliche Veränderung ist strengstens untersagt. Versiegelte Bauteile dürfen nicht vom Benutzer manipuliert werden. Demontieren Sie die Injektoren nicht.

Sicherheits-Tipps

- Bevor Sie ein Gasflaschen-Ventil öffnen, prüfen Sie den Regler auf Dichtigkeit.
- Wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist, stellen Sie die Gaszufuhr mit den Drehreglern ab.
- Benutzen Sie Grillwerkzeug mit langem Griff und Topflappen, um Verbrennungen und Brandblasen zu vermeiden. Verwenden Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie mit heißen Geräteteilen hantieren.
- Die maximale Belastung für die Heizplatte und die Seitenablage beträgt 4,5 kg. Der Mindestdurchmesser des Kochtopfs beträgt 200 mm und der Höchstdurchmesser 260 mm.
- Eine Fettwanne (sofern vorhanden) muss in das Gerät eingeschoben werden und nach jedem Gebrauch geleert werden. Entfernen Sie die Fettwanne nicht, bevor sich das Gerät nicht komplett abgekühlt hat.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Sie den Deckel öffnen, da heißer Dampf entweichen könnte.
- Seien Sie besonders vorsichtig, wenn Kinder, Senioren oder Haustiere in der Nähe sind.
- Wenn sie bemerken, dass Fett oder anderes heißes Material vom Gerät auf das Ventil, den Schlauch oder den Regler tropft, schalten Sie sofort die Gaszufuhr ab. Bestimmen Sie die Ursache, beheben Sie sie, säubern und inspizieren Sie dann das Ventil, den Schlauch und den Regler, bevor Sie fortfahren. Führen Sie einen Dichtigkeitstest durch.
- Lagern Sie keine Gegenstände oder Materialien im Gerätewagen-Gehäuse, das den Verbrennungsluft-Durchsatz zur Unterseite von entweder der Bedienleiste oder der Wanne des Brennraums blockieren würde.
- Unterbrechen Sie den Anschluss NICHT oder wechseln Sie NICHT die Gasflasche innerhalb von 3 m von einer offenen Flamme oder einer anderen Zündquelle entfernt.

Unterbringung der Gasflasche

Gasflaschen von 6 kg oder weniger können auf dem Boden unter dem Seitenboden oder im Inneren des Gerätes an Ort und Stelle platziert werden. Größere Gasflaschen sind unter dem Seitenboden oder hinter dem Grill zu platzieren. Die Gasflaschen die im Grill untergebracht werden, sollten einen maximalen Durchmesser von 345 mm und eine maximale Höhe von 430 mm haben. Gasflaschen die auf dem Boden platziert werden, dürfen nicht unter der Heizplatte platziert werden.

Anforderungen an den Gasdruckregler

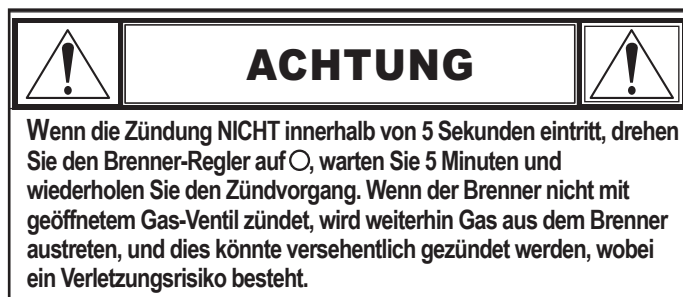
Ein Regler muss mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie nur den mit Ihrem Grill gelieferten Gasregler. Wenn kein Regler geliefert wird, verwenden Sie nur einen Regler, der nach EN16129 (Durchflussrate max. 1,5 kg / h) zertifiziert und für Ihr Land und Gas zugelassen ist, wie in den Technischen Daten angegeben. Sie müssen eine Gasflasche verwenden, die mit Ihrem Druckminderer kompatibel ist.

Anforderungen an Schläuche

Nutzen Sie nur zugelassene Schläuche, die nach ordnungsgemäßen EN-Normen zertifiziert sind und die eine Länge von 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Schlauchlänge 1,2 m nicht überschreiten. Prüfen Sie vor jeder Nutzung, ob die Schläuche Risse oder Abnutzungen aufweisen. Vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht geknickt ist. Sorgen Sie dafür, dass der angeschlossene Schlauch nicht mit heißen Oberflächen in Berührung kommt. Ersetzen Sie beschädigte Schläuche, bevor Sie das Gerät verwenden. Ersetzen Sie den Schlauch, wie es die Richtlinien in Ihrem Land erfordern.

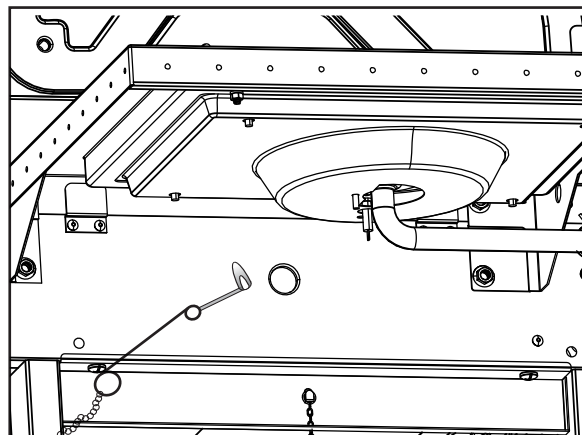
Gas entzünden mit elektronischem Zündbrenner

- **Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.**
1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf O (aus).
 2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
 3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf AN.
 4. Zum Zünden drücken Sie den ZÜNDBRENNER-Knopf auf HOCH 🔻. Drücken und halten Sie den ELEKTRONISCHEN ZÜNDBRENNER-Knopf, bis der Brenner zündet.
 5. Wenn die Zündung NICHT innerhalb von 5 Sekunden eintritt, drehen Sie den Brenner-Regler auf O, warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie den Zündvorgang.
 6. Um die verbleibenden Brenner zu zünden, drehen Sie den Drehknopf auf die Position 🔻 HOCH.



Gas entzünden mit Streichholz

- **Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.**
1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf O (aus).
 2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
 3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf AN.
 4. Legen Sie die Streichhölzer in den Streichholz-Halter (hängt an der Seitenverkleidung des Grills). Zünden Sie das Streichholz an; zünden Sie dann den Brenner, indem Sie das Streichholz durch das Streichholz-Loch an der Seite des Grills halten. Drücken und drehen Sie den Brenner-Drehknopf sofort auf die Stellung 🔻 HOCH. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und angezündet bleibt.
 5. Zünden Sie angrenzende Brenner der Reihe nach, indem Sie die Drehknöpfe in gedrückter Stellung auf HOCH drehen.



HINWEIS: Unter Umständen ist ihr Grill-Modell nicht mit einer Heizplatte ausgestattet.

Zünden des Seitenbrenners mit Zündung

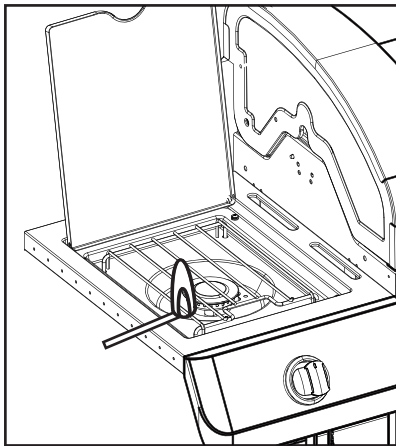
• **Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.**

1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf \bigcirc (aus).
2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf AN.
4. Drehen Sie den Heizplatten-Drehknopf auf die Position \blacktriangle HOCH, drücken und halten Sie den **ELEKTRONISCHEN ZÜNDBRENNER**-Knopf.
5. Wenn sich die Heizplatte NICHT innerhalb von 5 Sekunden entzündet, drehen Sie den Knopf auf \bigcirc (aus), warten Sie 5 Minuten und wiederholen Sie dann den Zündvorgang.

Zünden der Heizplatte mit Streichholz

• **Lehnen Sie sich nicht über den Grill, während Sie ihn zünden.**

1. Drehen Sie die Gasbrenner-Regelventile auf \bigcirc (aus).
2. Öffnen Sie den Deckel während des Zündens oder des erneuten Zündens.
3. Drehen Sie das Gas an der Gasflasche auf AN.
4. Halten Sie das angezündete Streichholz an den Brenner. Drehen Sie den Heizplatten-Drehknopf sofort auf die Position \blacktriangle HOCH. Vergewissern Sie sich, dass der Brenner brennt und gezündet bleibt.



Dichtigkeitstest für Ventile, Schlauch und Regler

Führen Sie einen Dichtigkeitstest vor der Erstinbetriebnahme durch, mindestens einmal pro Jahr und jedes Mal, wenn die Gasflasche gewechselt wurde oder die Verbindung getrennt war.

1. Drehen Sie alle Drehregler des Gerätes auf \bigcirc .
2. Vergewissern Sie sich, dass der Gasdruckregler mit der Gasflasche fest verbunden ist.
3. Drehen Sie das Gas an. Falls Sie ein zischendes Geräusch hören, stellen Sie das Gas sofort ab. Es gibt eine größere Undichtigkeit in der Verbindung. Reparieren Sie diese, bevor Sie fortfahren.
4. Bürsten Sie eine seifige Lösung auf die Schlauchverbindungen (Mischung aus halb Seife und halb Wasser).
5. Wenn Blasen auftauchen, die immer größer werden, ist dort eine Undichtigkeit. Stellen Sie das Gas an der Flasche sofort ab und prüfen Sie, ob die Verbindungen fest sind. Wenn die Leckage nicht abgedichtet werden kann, versuchen Sie nicht, sie zu reparieren. Fordern Sie Ersatzteile an.
6. Stellen Sie stets das Gas an der Flasche ab, nachdem Sie einen Dichtigkeitstest durchgeführt haben.

Der Grill muss vor dem Gebrauch auf einer sicheren Standfläche installiert werden.

WENN DAS GERÄT NICHT ZÜNDET

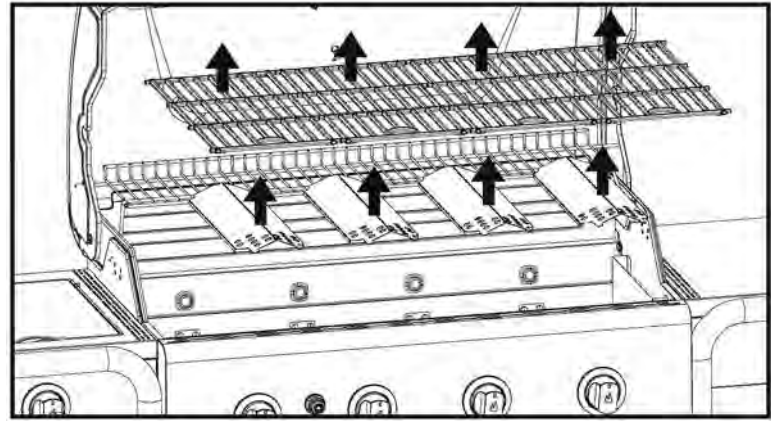
- Vergewissern Sie sich, dass das Gas an der Flasche aufgedreht ist.
- Vergewissern Sie sich, dass sich Gas in der Flasche befindet.
- Macht der Zünder ein Geräusch wie bei einer Funkenbildung?
Falls ja, prüfen Sie, ob am Brenner Funken entstehen.
Falls keine Funken vorhanden sind, prüfen Sie, ob die Kabel beschädigt oder locker sind.
- Wenn die Kabel in Ordnung sind, prüfen Sie, ob Elektroden gerissen oder gebrochen sind, ersetzen Sie sie bei Bedarf.
- Wenn Drähte oder Elektroden von Essensrückständen bedeckt sind, reinigen Sie die Elektrodenspitze mit einem in Alkohol getränkten Tuch, wenn es erforderlich ist.
- Ersetzen Sie die Kabel bei Bedarf.
- Wenn keine Geräusche auftreten, prüfen Sie die Batterie.
- Vergewissern Sie sich, dass die Batterie korrekt eingebaut ist.
- Prüfen Sie, ob sich die Kabelverbindungen am Modul und Schalter gelockert haben.
- Falls die Zündung weiterhin nicht funktioniert, verwenden Sie ein Streichholz.

	ACHTUNG	
SPINNEN-ALARM!		
SPINNEN UND SPINNEN NETZE IM BRENNER		
<p>Wenn Ihr Grill schwer zu zünden ist oder die Flamme schwach ist, prüfen und reinigen Sie die Venturi-Schläuche und die Brenner.</p>		
<p>Spinnen oder kleine Insekten sind dafür bekannt, Rückstau-Probleme zu schaffen, indem sie Nester bauen und Eier in die Venturi-Schläuche oder Brenner des Grills legen, was den Gasdurchfluss behindern kann. Das rückgestaute Gas kann sich hinter dem Bedienfeld entzünden. Dieser Rückstau kann Ihren Grill beschädigen und Verletzungen verursachen. Um Rückstau zu verhindern und für eine gute Leistung zu sorgen, sollten der Brenner und die Venturi-Schlauch-Elemente entfernt und gereinigt werden, wenn der Grill für einen längeren Zeitraum unbenutzt war.</p>		

Anweisungen zum Anzünden der Holzkohle

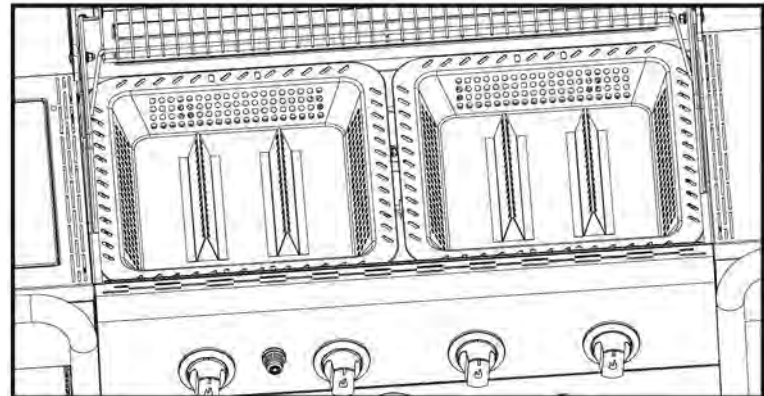
1. Entfernen Sie die Grillroste, solange der Grill noch kalt ist.
2. Platzieren Sie die Holzkohlen-Schale im Grill.
3. Legen Sie eine einzelne Schicht Kohle in das Fach, maximal 0,9 kg (2lbs) für jedes Fach.
4. Legen Sie die Grillroste wieder ein.
5. Zünden Sie die Brenner unter Berücksichtigung **der Anweisungen zur Gas-Zündung** bei geöffnetem Deckel.
6. Lassen Sie die Gasbrenner 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel auf HOCH brennen.
7. Drehen Sie die Drehregler auf O (aus).
8. Öffnen Sie die Haube und warten Sie 5 Minuten, oder bis die Holzkohle weiß wird, bevor Sie Grillgut auflegen.
9. Nicht grillen, bevor die Kohle eine Ascheschicht aufweist.

HINWEIS: Der Grill sollte erwärmt werden und der Kraftstoff mindestens 30 Minuten vor dem ersten Kochvorgang heiß gehalten werden.



Entnehmen Sie die Grillroste.

	WARNUNG	
<ul style="list-style-type: none">• Lassen Sie die Gasbrenner nicht länger als 15 Minuten brennen, wenn Sie Holzkohle verwenden.• Benutzen Sie niemals flüssigen Grillanzünder, Petroleum, Benzin oder Alkohol, um die Holzkohle anzuzünden.• Benutzen Sie niemals Holzstückchen oder Grillanzünder in Ihrem Grill.• Holzkohlefeuer NUR machen, wenn die Kohleschale richtig in die Brennkammer eingesetzt ist. Siehe Abbildung.• Entnehmen und verräumen Sie die Holzkohlen-Schale aus dem Brennraum, wenn Sie den Grill nur als Gasgrill verwenden.• Nehmen Sie den Gasbrenner mit einer in den Brennraum eingesetzten Holzkohlen-Schale ohne Holzkohle nicht in Betrieb.		



Ordnungsgemäßes Einsetzen der Holzkohlen-Schale

	WARNUNG	
--	----------------	--

KOHLENMONOXID-VERGIFTUNGSGEFAHR Bei Abbrennen von Holzkohle in geschlossenen Räumen besteht Lebensgefahr. Es wird Kohlenmonoxid abgegeben, das geruchlos ist. Brennen Sie Holzkohle NIEMALS in Wohnungen, Fahrzeugen oder Zelten ab.

Reinigungsempfehlungen

- Die Reinigung des Grills nach jeder Nutzung mit Holzkohle ist erforderlich.
- Vergewissern Sie sich, dass die Kohle vollständig gelöscht wurde und dass das Gerät ordnungsgemäß abgekühlt ist, bevor Sie es reinigen.
- Entfernen Sie die Holzkohlen-Schale und leeren Sie die Asche aus.

Hinweis: Nach der Benutzung kann sich die Holzkohlen-Schale verfärbt haben. Das sind normale Gebrauchsspuren.

	WARNUNG	
--	----------------	--

Nachdem ein Holzkohlen-Feuer aus zu sein scheint, kann unverbrauchte Glut die Hitze bis zu 24 Stunden lang speichern, und bei einem Luftzug kann das Feuer wieder unerwartet ausbrechen. Glut außerhalb des Grillbrennraums stellt ein Brandrisiko dar und kann entzündliche Oberflächen wie eine Holzterrasse bei Kontakt entzünden.

Reinigung der Brenner-Elemente

Folgen Sie dieser Anweisung, um Teile der Brenner-Elemente zu reinigen und / oder zu ersetzen, oder wenn Sie Schwierigkeiten haben, den Grill zu zünden

1. Stellen Sie das Gas an den Drehreglern der Gasflasche ab.
2. Entfernen Sie die Grillroste und den Flammenschutz.
3. Entfernen Sie die Schlauchführung und die Schrauben, die den Brenner sichern.
4. Entnehmen Sie die Elektrode aus dem Brenner.

HINWEIS: Die Methode, wie entfernt/entnommen wird, ist abhängig von der Brennerkonfiguration Bitte betrachten Sie hierzu verschiedene Konfigurationen in den Abbildungen unten.

5. Heben Sie vorsichtig jeden Brenner an und von den Ventilöffnungen weg.

Wir empfehlen drei Methoden, die Brennerschläuche zu reinigen.

Verwenden Sie diejenige, die für Sie am leichtesten ist.

- A. Biegen Sie einen festen Draht (ein Leichtmetall-Kleiderbügel ist für diesen Zweck gut geeignet) zu einem schmalen Haken. Führen Sie den Haken mehrere Male durch jeden Brennerschlauch.
- B. Verwenden Sie eine schmale Flaschenbürste mit einem flexiblen Griff (verwenden Sie keine Messingdrahtbürste). Führen Sie die Bürste mehrere Male durch jeden Brennerschlauch.



- C. Tragen Sie eine Schutzbrille: Treiben Sie unter Druck mittels eines Luftschlauchs Luft in den Brennerschlauch und aus den Brenneröffnungen wieder hinaus. Prüfen Sie jede Öffnung, um sich zu vergewissern, dass aus jedem Loch Luft strömt.

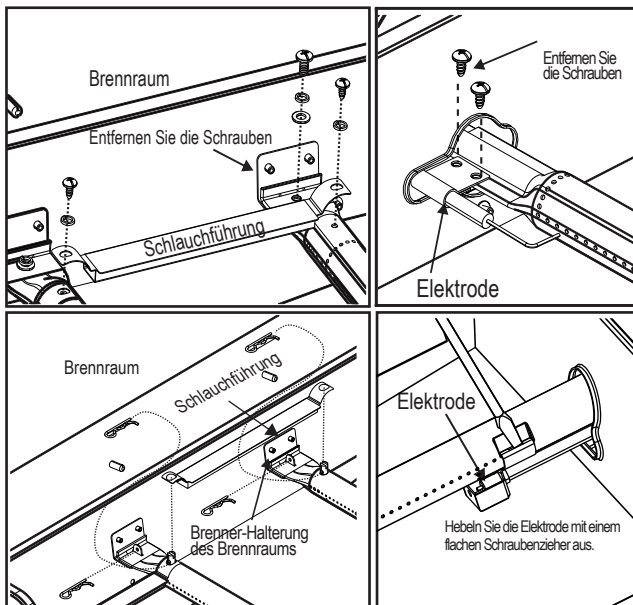
6. Bürsten Sie die gesamte äußere Oberfläche des Brenners mit einer Drahtbürste ab, um Essensrückstände und Schmutz zu entfernen.
7. Reinigen Sie alle verstopften Öffnungen mit einem steifen Draht wie beispielsweise einer aufgebogenen Büroklammer.
8. Prüfen Sie, ob der Brenner aufgrund von normaler Abnutzung oder Korrosion beschädigt ist, einige Löcher könnten geweitet sein. Wenn irgendwelche großen Risse oder Löcher gefunden werden, ersetzen Sie den Brenner.

SEHR WICHTIG: Die Brennerschläuche müssen wieder in die Ventilöffnungen einrasten. Sehen Sie hierzu die Abbildung rechts.

Die korrekte Verbindung vom Brenner zum Ventil



9. Befestigen Sie die Elektrode am Brenner.
10. Ersetzen Sie die Brenner vorsichtig.
11. Befestigen Sie die Brenner an den Klammern des Brennraums.
12. Bringen Sie die Schlauchführung wieder an und verbinden Sie sie mit dem Brenner. Bringen Sie den Flammenschutz und die Grillroste wieder an
13. Bevor Sie erneut kochen oder grillen, führen Sie einen „Dichtigkeitstest“ und eine „Brennerfunktionstest“ durch.



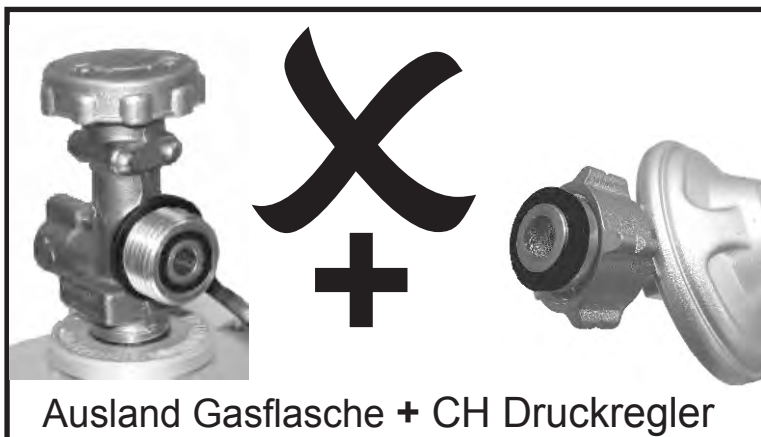
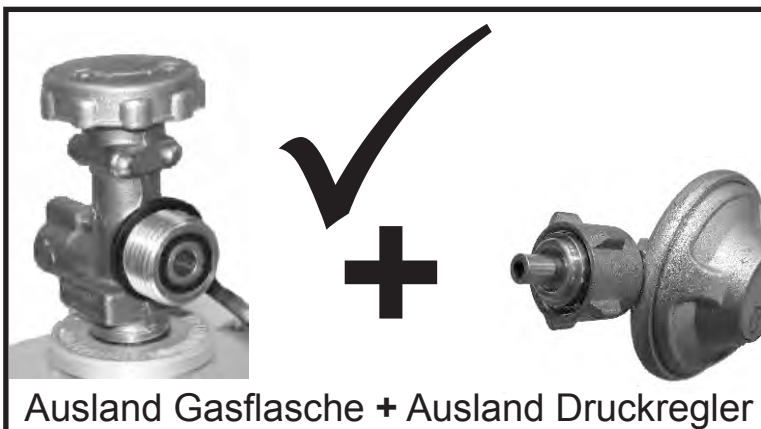
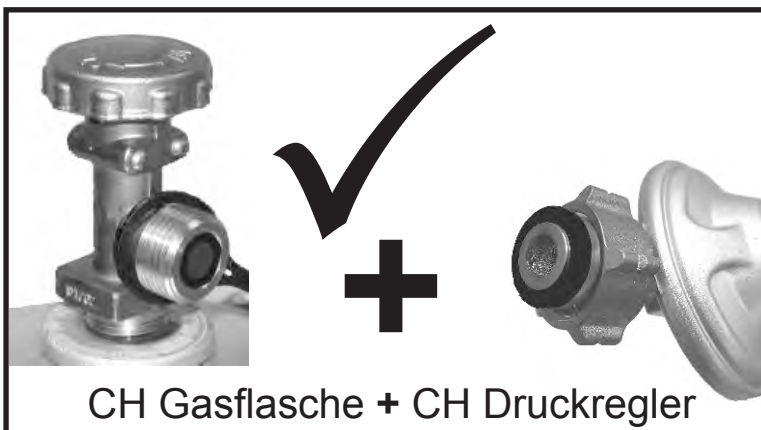
Lagerung Ihres Geräts

- Reinigen Sie den Grillrost.
- Lagern Sie ihn an einem trockenen Ort.
- Wenn eine Gasflasche an das Gerät angeschlossen ist, lagern Sie es im Freien an einem gut belüfteten Ort und außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Decken Sie das Gerät ab, wenn es im Freien gelagert wird.
- Lagern Sie das Gerät NUR in einem geschlossenen Raum, wenn die Gasflasche abgedreht ist und vom Gerät getrennt im Freien gelagert wird
- Wenn Sie das Gerät aus dem Lager holen, prüfen Sie, ob der Brenner verstopft ist.

Allgemeine Gerätereinigung

- Reinigen Sie das Gerät oft, vorzugsweise nach jedem Gebrauch. Das Gerät sollte mindestens einmal jährlich gereinigt werden.
- Halten Sie braune oder schwarze Fettansammlungen und Ruß nicht versehentlich für Farbe. Die Innenseite von Gasgrills werden im Werk nicht lackiert (und sollten niemals lackiert werden). Benutzen Sie eine starke Seifenlauge und Wasser oder benutzen Sie Grillreiniger mit einer Scheuerbürste auf der Innenseite der Gerätehaube und des Gerätebodens. Spülen Sie nach und lassen Sie den Grill vollständig an der Luft trocknen. Verwenden Sie keine ätzenden Mittel/Ofenreiniger auf lackierten Oberflächen.
- Kunststoffteile: Wischen Sie sie mit warmem Seifenwasser ab und reiben Sie sie trocken.
 - Verwenden Sie weder Zitronensäure, Scheuermittel, Entfetter oder konzentrierte Gerätereiniger an Plastikteilen. Dies kann eine Beschädigung oder den Ausfall der Teile verursachen.
- Porzellan-Oberflächen: Wegen ihrer Glas-artigen Zusammensetzung können die meisten Rückstände mit einer Backpulver-Wasser-Lösung oder einem speziell zu diesem Zweck formulierten Reiniger abgewischt werden. Verwenden Sie Scheuersand, der nicht die Oberfläche beschädigt, für hartnäckige Flecken.
- Lackierte Oberflächen: Wischen Sie sie mit mildem und nicht die Oberfläche beschädigenden Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser. Reiben Sie es mit einem weichen, nicht-scheuernden Tuch trocken.
- Edelstahl-Oberflächen: Um ein qualitätsmäßig hochwertiges Aussehen des Geräts zu erhalten, waschen Sie mit mildem Reinigungsmittel und warmem Seifenwasser und reiben Sie es nach jeder Benutzung mit einem weichen Tuch trocken. Eingebraunte Fettablagerungen könnten die Benutzung eines Kunststoff-Topfkratzer erforderlich machen. Verwenden Sie es nur in Richtung der gebürsteten Oberfläche, um Schäden zu vermeiden. Verwenden Sie keinen die Oberfläche beschädigenden Topfkratzer auf Bereichen mit Aufdruck.
- Koch-Oberfläche: Falls ein Borstenpinsel zur Reinigung einer der Kochflächen des Geräts verwendet wird, vergewissern Sie sich vor dem Grillen, dass keine losen Borsten auf der Kochfläche verblieben sind. Es ist nicht empfehlenswert, die Kochoberfläche zu reinigen, während das Gerät noch heiß ist.

WICHTIG! BITTE LESEN SIE!



Ein Regler muss mit diesem Gerät verwendet werden. Verwenden Sie nur den mit Ihrem Grill gelieferten Gasregler. Wenn kein Regler geliefert wird, verwenden Sie nur einen Regler, der nach EN16129 (Durchflussrate max. 1,5 kg / h) zertifiziert und für Ihr Land und Gas zugelassen ist, wie in den Technischen Daten angegeben. Sie müssen eine Gasflasche verwenden, die mit Ihrem Druckminder kompatibel ist.

Nur für die Schweiz

Es besteht die Gefahr von Feuer und Explosion mit Gasgeräten, welche mit einem ausländischen Druckminder reguliert werden. Diese sind nicht kompatibel mit den Gastanks und Gasdruckminderer, die in der Schweiz verfügbar sind.

Durch die unterschiedlichen Dichtungssysteme ist es unmöglich, den Regler ordnungsgemäß mit den Gastank zu versiegeln. Hier wird Gas entweichen und kann durchaus durch Flammen oder Funken Feuer fangen und sich entzünden. Ein Lebensbedrohliche Explosion und/oder Schäden ihres Eigentums könnten entstehen. Schweizerische und deutsche Gasflasche und Druckregler können nicht miteinander zusammengeführt werden.

Aus Sicherheitsgründen, überprüfen Sie bitte den Druckminderer Ihres Grills und Ihr Gastank-Anschluss und vergewissern Sie sich, dass es den abgebildeten Gebrauchsanweisungen entspricht. Führen Sie jedes Mal eine

Leckageprüfung durch, wenn Sie ihren Grill mit dem Gastank verbinden wollen.

TECHNISCHE DATEN
CHAR-BROIL, GmbH

Gerätebezeichnung	Gas-Grill			
Gesamtnennwärmezufuhr	18,74 kW (1,364 g/h)			
Gas-Kategorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modell-Nr	468301421, 468301421UK			468302421
Gas-Art	Butan	Propan	Butan, Propan oder deren Gemische	Butan, Propan oder deren Gemische
Gasdruck	28-30 mbar	37 mbar	30 mbar	50 mbar
Injektorgröße (Durchm. mm)	Grill:: 0,99 x 4 Stk		Grill: 0,99 x 4 Stk	Grill: 0,85 x 4 Stk
	Heizplatte:0,92 x 1 Stk		Heizplatte:0,92 x 1 Stk	Heizplatte:0,81 x 1 Stk
Bestimmungsländer	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR		AT, DE, CH, LU, SK
Stromversorgung	1,5 VDC Batterie			

WARNUNG!

Während des Betriebs sind die meisten Oberflächen des Geräts heiß. Seien Sie besonders vorsichtig. Halten Sie andere Personen vom Grill fern. Tragen Sie stets Schutzkleidung, um Verletzungen zu verhindern.

Halten Sie Kinder und Haustiere vom Grill fern.

Bewegen Sie den Grill während des Betriebs nicht.

Ersetzen Sie Grillstarter niemals durch Benzin, Kerosin oder Alkohol. Ersetzen Sie diese in diesem Fall durch Grillanzünder auf Paraffinbasis. Verwenden Sie Grillstarterflüssigkeit niemals mit einem elektrischen Zünder.

Das Nichtbeachten der Herstellerhinweise kann zu schweren Verletzungen bzw. Sachschäden führen.

Während des Betriebs können alle Oberflächen heiß sein. Treffen Sie Sicherheitsmaßnahmen, um Verbrennungen zu vermeiden.

Verwenden Sie dieses Gerät nicht auf oder in der Nähe von brennbaren Oberflächen oder Konstruktionen wie Holzterrassen, trockenem Laub oder Gras, Vinyl- oder Holzverkleidungen usw.

Nachdem ein Holzkohlefeuer erloschen scheint, kann die Glut noch bis zu 24 Stunden Hitze erzeugen und unerwartet Flammen auslösen, wenn Frischluft zuströmt. Jegliche Glut außerhalb der Feuerschale des Grills stellt eine Brandgefahr dar und kann brennbare Oberflächen wie Holzterrassen entzünden.

KOHLENMONOXID-GEFAHR

Brennende Holzkohle in Innenräumen kann tödlich sein.

Sie gibt das geruchlose Kohlenmonoxid ab. Lassen Sie Holzkohle NIEMALS in Häusern, Fahrzeugen oder Zelten brennen.

Nachkochen Sie nicht, bevor der Treibstoff eine Beschichtung hat.

WARNUNG! - dieser Grill wird sehr heiß, verschieben Sie ihn NICHT während des Betriebs.

Nicht im Haus benutzen.

WARNUNG! Verwenden Sie NICHT Spiritus oder Benzin für Beleuchtung oder Nachbeleuchtung! Nur Feuerlöscher nach EN 1860-3 verwenden!

WARNUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere weg. Irrsinnig entzünden.

INSTALLATORE/ASSEMBLATTORE:

Lasciare il presente manuale al consumatore.

CONSUMATORE:

Conservare il presente manuale per riferimenti futuri.

Domande:

Se avete domande durante il montaggio o l'utilizzo di questo apparecchio contattare il rivenditore locale.



PERICOLO



Se si sente odore di gas:

1. Chiudere l'alimentazione del gas all'apparecchio.
2. Spegnerne le eventuali fiamme libere.
3. Aprire il coperchio.
4. Se si continua ad avvertire odore, mantenersi lontani dall'apparecchio e chiamare immediatamente il proprio fornitore di gas o il comando locale dei vigili del fuoco.



AVVERTENZA



1. Non conservare o utilizzare benzina o altri liquidi infiammabili in prossimità di questo o di altri elettrodomestici.
2. Non conservare alcuna bombola di gas non collegata per l'uso in prossimità di questo o di altri elettrodomestici.



ATTENZIONE



- Leggere e seguire tutte le istruzioni di sicurezza, le istruzioni di montaggio e le indicazioni per l'uso e la manutenzione prima di assemblare e cucinare.
- Alcune parti possono contenere bordi taglienti. Indossare guanti di protezione, se consigliato.

Grasso in fiamme

- Se il grasso inizia a bruciare, non è possibile spegnerlo chiudendo semplicemente il coperchio. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua sul grasso in fiamme, onde evitare possibili lesioni personali. Se un incendio si sviluppa dal grasso in fiamme, ruotare le manopole e la bombola del gas in posizione spenta (OFF).
- Se l'apparecchio non viene pulito regolarmente, è possibile che il grasso si incendi, con il rischio di danneggiare il prodotto. Fare molta attenzione durante il preriscaldamento o lo spegnimento di residui di alimenti in fiamme, al fine di garantire che il grasso non si incendi. Seguire le istruzioni per la pulizia generale dell'apparecchio e la pulizia del gruppo bruciatore, al fine di impedire che il grasso si incendi. Il modo migliore per impedire che il grasso si incendi è eseguire una pulizia regolare dell'apparecchio.
- Non lasciare incustodito il barbecue durante il preriscaldamento o lo spegnimento di residui di alimenti in fiamme. Se il barbecue non viene pulito regolarmente, è possibile che il grasso si incendi, con il rischio di danneggiare il prodotto.

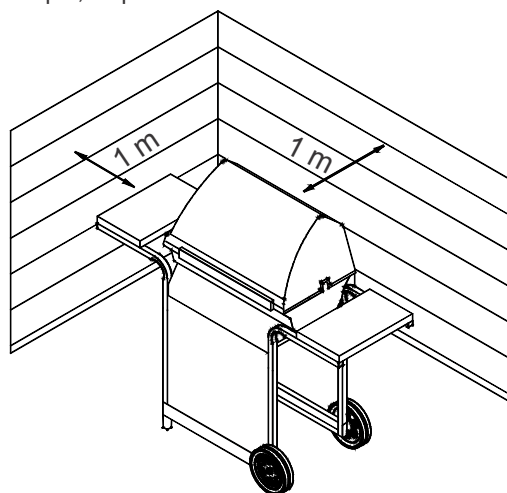


AVVERTENZA



Per un utilizzo sicuro del proprio apparecchio e per evitare lesioni gravi:

- **UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO. NON PER USO INTERNO.** Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio. Attenersi sempre alle istruzioni.
- Non spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Le parti accessibili potrebbero essere surriscaldate. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non permettere ai bambini di utilizzare o giocare nelle vicinanze dell'apparecchio.
- Chiudere il rubinetto del gas in prossimità della bombola dopo l'uso.
- Questo apparecchio deve essere tenuto lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- Non ostruire i fori ai lati o sulla parte posteriore dell'apparecchio.
- Controllare le fiamme del bruciatore regolarmente.
- Non ostruire le aperture del tubo di Venturi poste sul bruciatore.
- Utilizzare l'apparecchio solo in uno spazio ben ventilato. Non utilizzare mai in uno spazio chiuso, come posti auto coperto, garage, portici, patio coperti o al di sotto di una struttura sopraelevata di qualsiasi tipo.
- **NON** coprire le griglie con un foglio di alluminio o di qualsiasi altro materiale. In questo modo, si ostruirà la ventilazione del bruciatore e si creerà una condizione potenzialmente pericolosa causando danni a cose o beni e/o lesioni personali.
- **Utilizzare l'apparecchio entro una distanza di almeno 1 metro da qualsiasi parete o superficie.**
- Mantenere 3 metri di spazio libero da oggetti che possono incendiarsi o da fonti di accensione, come fiamme pilota di scaldacqua, dispositivi elettrici vitali ecc.



- **NON** tentare MAI di accendere il bruciatore con il coperchio chiuso. Un accumulo di gas non acceso all'interno di un apparecchio chiuso è pericoloso.
- Spegnerne sempre il gas in prossimità della bombola e scollegare il regolatore prima di spostare la bombola del gas dalla posizione di funzionamento specificata.
- Non utilizzare mai l'apparecchio con una bombola di gas mal posizionata rispetto alla sede corretta specificata.
- Non modificare l'apparecchio. Qualsiasi modifica è severamente vietata. Le parti sigillate non devono essere manipolate dall'utilizzatore. Non smontare gli iniettori.

Suggerimenti per la sicurezza

- Prima di aprire la valvola della bombola del gas, controllare la tenuta del regolatore.
- Se l'apparecchio non è in uso, spegnere tutte le manopole di controllo e il gas.
- Utilizzare utensili da barbecue con manico lungo e guanti da forno per evitare ustioni e schizzi. Utilizzare guanti protettivi quando si maneggiano componenti caldi.
- Il carico massimo per la piastra calda e il ripiano laterale è di 4,5 kg. Recipiente di cottura con diametro minimo di 200 mm e diametro massimo di 260 mm.
- La coppa raccogli grassi (se presente) deve essere inserita nell'apparecchio e svuotata dopo ogni utilizzo. Non rimuovere la coppa raccogli grassi prima del completo raffreddamento dell'apparecchio.
- Fare molta attenzione quando si apre il coperchio, in quanto potrebbe fuoriuscire del vapore caldo.
- Fare molta attenzione quando sono presenti bambini, anziani o animali nelle vicinanze.
- Se si nota grasso o altro materiale caldo gocciolare dall'apparecchio sulla valvola, sul tubo o sul regolatore, spegnere immediatamente l'alimentazione del gas. Determinare la causa, correggerla, quindi pulire e ispezionare la valvola, il tubo flessibile e il regolatore prima di continuare. Eseguire una prova di tenuta.
- Non riporre oggetti o materiali all'interno del mobile carrello dell'apparecchio che potrebbero bloccare il flusso dell'aria di combustione sulla parte inferiore del pannello di controllo o della ciotola del focolare.
- NON scollegare o sostituire il contenitore di gas entro una distanza di 3 metri da una fiamma libera o altra fonte di accensione.

Posizionamento della bombola

Una bombola di 6 kg o di dimensioni inferiori può essere collocata a terra sotto il ripiano laterale o all'interno dell'apparecchio all'interno dell'apposito spazio. Le bombole di dimensioni più grandi devono essere collocate esclusivamente sotto il ripiano laterale o dietro il barbecue. Le bombole collocate all'interno dell'apparecchio dovranno avere un diametro massimo di 345 mm e un'altezza massima di 430 mm. Le bombole collocate a terra non dovranno essere collocate sotto la piastra calda.

Requisiti del regolatore

Un regolatore deve essere usato con questo apparecchio. Utilizzare solo il regolatore del gas fornito con il barbecue. Se non si fornisce un regolatore, utilizzare solo il regolatore certificato secondo EN16129 (portata max 1,5 kg / h) e approvato per il proprio paese e gas specificato in Dati tecnici. È necessario utilizzare una bombola di gas compatibile con il regolatore.

Requisiti dei tubi flessibili

Utilizzare solo un tubo flessibile approvato che sia certificato secondo i requisiti della normativa EN e che non superi 1,5 metri di lunghezza. Per la Finlandia, la lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,2 metri. Prima di ogni utilizzo, verificare che i tubi flessibili non presentino tagli o segni di usura. Accertarsi che il tubo flessibile non sia piegato. Accertarsi che una volta collegato il tubo flessibile non venga a contatto con superfici calde. Sostituire i tubi flessibili danneggiati prima di utilizzare l'apparecchio. Sostituire il tubo flessibile come richiesto dalle normative nazionali.

Istruzioni Gas Illuminazione -accenditore

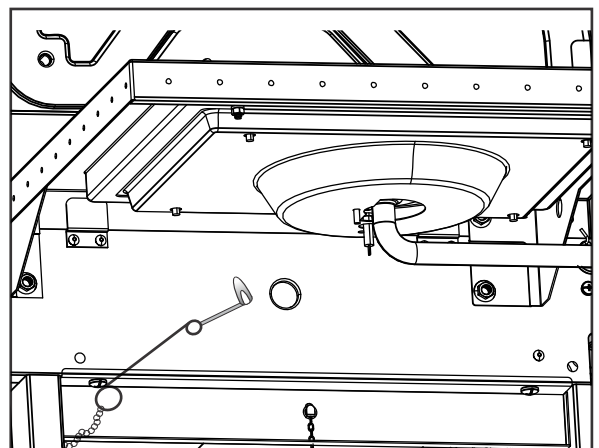
- **Non sporgersi sopra il barbecue durante l'accensione.**
1. Ruotare le valvole di controllo del bruciatore del gas in posizione "spenta" ○ (off).
 2. Aprire il coperchio durante l'accensione o la riaccensione.
 3. Accendere (ON) il gas in prossimità della bombola di gas propano liquido (PL).
 4. Per accendere, spingere e ruotare la manopola accensione del bruciatore ⚡ a ALTO 🔻. Immediatamente, spingere e tenere premuto il pulsante IGNITOR ELETTRONICA fino ad accensione avvenuta.
 5. Se l'accensione NON avviene entro 5 secondi, ruotare le manopole di controllo del bruciatore in posizione "spenta" ○
 6. Per accendere i bruciatori rimanenti, ruotare la manopola in posizione "alto" 🔻 (HIGH) partendo dai bruciatori più vicini al primo BRUCIATORE DI ACCENSIONE ⚡.

	AVVERTENZA	
Ruotare le manopole di controllo e la bombola del gas in posizione spenta (OFF) quando non in uso.		

	ATTENZIONE	
Se l'accensione NON avviene entro 5 secondi, ruotare le manopole di controllo del bruciatore in posizione "spenta" ○ attendere 5 minuti e ripetere la procedura di accensione. Se il bruciatore non si accende con la valvola aperta, il gas continuerà a fluire fuori dal bruciatore e potrebbe accidentalmente incendiarsi con rischio di lesioni.		

Accensione con fiammiferi

- **Non sporgersi sopra il barbecue durante l'accensione.**
1. Ruotare le valvole di controllo del bruciatore del gas in posizione "spenta" ○ (off).
 2. Aprire il coperchio durante l'accensione o la riaccensione.
 3. Accendere (ON) il gas in prossimità della bombola di gas propano liquido (PL).
 4. Mettere un fiammifero nel supporto per fiammiferi (appeso al pannello laterale del barbecue). Accendere il fiammifero; quindi, accendere il bruciatore mettendo facendo passare il fiammifero all'interno del foro di accensione sul lato del barbecue. Spingerlo immediatamente all'interno e ruotare la manopola del bruciatore in posizione "alto" 🔻 (HIGH). Accertarsi che l'accensione sia avvenuta e rimanga accesa.
 5. Accendere i bruciatori adiacenti in sequenza spingendo le manopole e ruotandole in posizione "alto" 🔻 (HIGH).



NOTA: Il barbecue dell'utente potrebbe NON essere dotato di una piastra calda!

Accensione della piastra calda con accenditore

• **Non sporgersi sopra il barbecue durante l'accensione.**

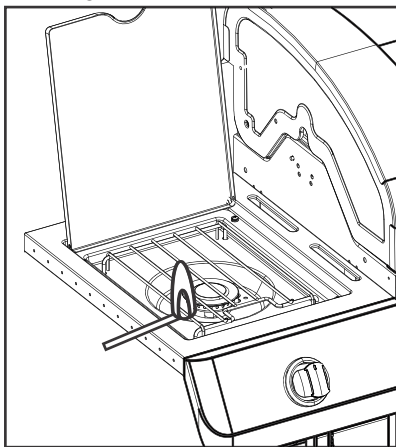
1. Ruotare le valvole di controllo del bruciatore del gas in posizione "spenta" ○ (off).
2. Aprire il coperchio durante l'accensione o la riaccensione.
3. Accendere (ON) il gas in prossimità della bombola di gas propano liquido (PL).
4. Ruotare la manopola della piastra calda in posizione "alto" 🔥 (HIGH), premere e tenere premuto Pulsante **ACCENDITORE ELETTRONICO**.

5. Se la piastra calda non si accende entro 5 secondi, ruotare la manopola su "spento" ○ (off), attendere 5 minuti, quindi ripetere la procedura di accensione.

Accensione della piastra calda con fiammiferi

• **Non sporgersi sopra il barbecue durante l'accensione.**

1. Ruotare le valvole di controllo del bruciatore del gas in posizione "spenta" ○ (off).
2. Aprire il coperchio durante l'accensione o la riaccensione.
3. Accendere (ON) il gas in prossimità della bombola di gas propano liquido (PL).
4. Avvicinare il fiammifero al bruciatore. Spegnerne immediatamente la manopola della piastra calda portandola in posizione "alto" 🔥 (HIGH). Accertarsi che l'accensione sia avvenuta e rimanga accesa.



Prove di tenuta delle valvole, del tubo flessibile e del regolatore

Eseguire una prova di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta l'anno e ad ogni sostituzione o disconnessione della bombola.

1. Ruotare tutte le manopole di controllo dell'apparecchio in posizione ○.
2. Accertarsi che il regolatore sia strettamente collegato alla bombola del gas.
3. Accendere il gas. Se si sente un suono impetuoso, spegnere immediatamente il gas. In tal caso, si è in presenza di una grande perdita in prossimità del collegamento. Correggere il problema prima di procedere.
4. Spazzolare i collegamenti del tubo flessibile con una soluzione saponata (miscela per metà di acqua e sapone).
5. Se compaiono bolle d'aria, significa che è presente una perdita. Spegnerne immediatamente il gas in prossimità della bombola e verificare la tenuta dei collegamenti. Se non è possibile arrestare la perdita, non tentare di riparare. Ordinare le parti di ricambio.
6. Spegnerne sempre il gas in prossimità della bombola dopo avere eseguito la prova di tenuta.

IN CASO DI MANCATA ACCENSIONE DELL'APPARECCHIO

- Accertarsi che il gas sia acceso in prossimità della bombola.
- Accertarsi che il gas sia presente all'interno della bombola.
- L'accenditore produce un rumore di scintille?
 - In presenza di scintille, controllare la presenza di scintille in prossimità del bruciatore.
 - In assenza di scintille, controllare l'eventuale presenza di fili danneggiati o allentati.
- Se i cavi sono integri, controllare che gli elettrodi non siano incrinati o rotti, sostituire se necessario.
- Se i fili o gli elettrodi sono coperti da residui di cottura, pulire gli elettrodi con un batuffolo imbevuto di alcool, se necessario.
- Se necessario, sostituire i cavi.
- In assenza di rumori, controllare la batteria.
- Accertarsi che la batteria sia installata correttamente.
- Controllare l'eventuale presenza di collegamenti di fili allentati in prossimità del modulo e dell'interruttore.
- Se l'accenditore continua a non funzionare, utilizzare un fiammifero.



ATTENZIONE



ALLERTA RAGNI!

PRESENZA DI RAGNI E RAGNATELE ALL'INTERNO DEL BRUCIATORE



Se l'apparecchio per barbecue è sempre difficile da accendere o la fiamma è debole, controllare e pulire il tubo di Venturi e i bruciatori.

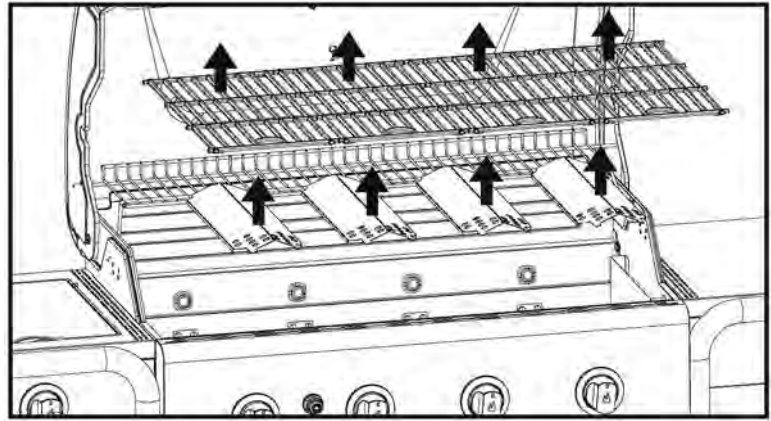
Ragni o piccoli insetti sono noti per creare problemi di "ritorno di fiamma" costruendo nidi e deponendo le uova all'interno del tubo di Venturi dell'apparecchio per barbecue o del bruciatore ostacolandone il flusso di gas. Il gas di un ritorno di fiamma può incendiarsi dietro il pannello di controllo. Il ritorno di fiamma può danneggiare l'apparecchio per barbecue e causare lesioni. Per evitare ritorni di fiamma e garantire una buona prestazione, il gruppo del bruciatore e del tubo di Venturi deve essere rimosso e pulito ogni volta che l'apparecchio per barbecue rimane inattivo per un periodo di tempo prolungato.

Il barbecue deve essere installato su una base sicura prima dell'uso.

Istruzioni per l'accensione con carbonella

1. Con il barbecue freddo, rimuovere le griglie di cottura.
2. Posizionare il vassoio di carbonella all'interno del barbecue.
3. Collocare un singolo strato di carbone nel vassoio, 0,9 kg (2 libbre) massimo per ciascun vassoio.
4. Riposizionare le griglie di cottura.
5. Con il coperchio aperto, accendere i bruciatori utilizzando le **istruzioni per l'accensione con gas**.
6. Ruotare le manopole dei bruciatori a gas in posizione "alto" ⬇ (HIGH) per 15 minuti con il coperchio chiuso.
7. Ruotare le manopole di controllo in posizione "spento" ○ (off).
8. Aprire il coperchio e attendere 5 minuti o fino a quando la carbonella diventa bianca, prima di aggiungere il cibo.
9. Non cucinare prima che il carburante ha un rivestimento di cenere.

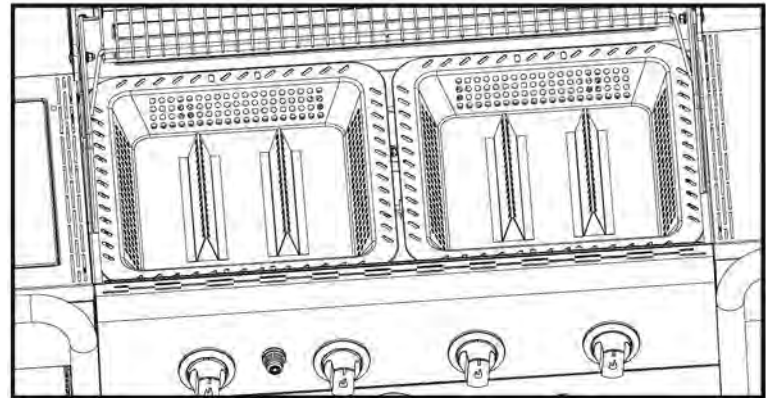
NOTA: Il barbecue deve essere riscaldato e il carburante conservato rosso caldo per almeno 30 minuti prima il vostro primo cuoco.



Rimuovere griglie di cottura e le tende di calore

AVVERTENZA

- Non utilizzare i bruciatori a gas per più di 15 minuti quando si utilizza la carbonella.
- Non utilizzare mai liquido infiammabile, cherosene, benzina o alcool per accendere la carbonella.
- **ATTENZIONE!** Non utilizzare alcool o benzina per accenderlo! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla EN 1860-3!
- Non utilizzare legna o accenditori istantanei all'interno del barbecue.
- Accendere la carbonella **SOLO** con il vassoio di carbonella posizionato correttamente nel focolare. Vedere la figura.
- Rimuovere il vassoio di carbonella da focolare e immagazzinarlo quando si utilizza il barbecue solo a gas.
- Non utilizzare il bruciatore a gas con il vassoio di carbone installato nel focolare, senza carbonella.



Corretto posizionamento del vassoio della carbonella

Raccomandazioni per la pulizia

- Pulire il barbecue dopo ogni utilizzo della carbonella.
- Verificare che i carboni siano completamente spenti e che l'unità si sia adeguatamente raffreddata prima della pulizia.
- Rimuovere il vassoio della carbonella e pulire via tutte le ceneri.

Nota: Dopo l'utilizzo, il vassoio della carbonella potrebbe scolorire. Questo è normale durante l'uso.

AVVERTENZA

RISCHIO ASSOCIATO AL MONOSSIDO DI CARBONIO La combustione della carbonella in un luogo chiuso può essere letale. Sviluppa monossido di carbonio, che è inodore. **NON** bruciare **MAI** la carbonella all'interno di abitazioni, veicoli o tende.

AVVERTENZA

Una volta che il fuoco della carbonella appare spento, le braci non consumate possono trattenere il calore per un massimo di 24 ore e in presenza di aria pulita potrebbe generare fiamme in modo imprevisto. Le braci fuori dal focolare del barbecue costituiscono un pericolo di incendio e se esposte a superfici infiammabili, come il pavimento di legno di una veranda, potrebbero causarne l'incendio.

Pulizia del gruppo bruciatore

Seguire queste istruzioni per pulire e/o sostituire le parti del gruppo bruciatore o in caso di problemi con l'accensione del barbecue.

1. **Spegnere il gas in prossimità delle manopole di controllo e della bombola di PL.**
2. Rimuovere le griglie di cottura e i diffusori di calore a tenda.
3. Rimuovere le minuterie di fissaggio dai tubi diffusori e dai bruciatori.
4. Scollegare l'elettrodo dal bruciatore.
NOTA: Il metodo di rimozione/scollegamento dipenderà dalla configurazione del bruciatore. Vedere le diverse configurazioni nelle illustrazioni riportate di seguito.
5. Sollevare delicatamente ogni bruciatore verso l'alto e lontano dalle aperture delle valvole. Sugeriamo tre modi per pulire i tubi del bruciatore. Utilizzare il metodo ritenuto più facile.
 - A. Piegare un filo metallico rigido (ad esempio, un appendiabiti sottile aperto) a forma di piccolo uncino. Far passare l'uncino attraverso ogni tubo del bruciatore diverse volte.

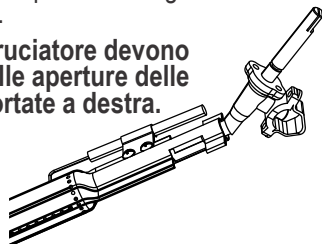
B. Utilizzare una spazzola per la pulizia delle bottiglie stretta con un manico flessibile (non utilizzare una spazzola metallica a setole di ottone). Far passare la spazzola attraverso ogni tubo del bruciatore diverse volte.

C. Indossare occhiali protettivi: Utilizzare un tubo flessibile per l'aria compressa per forzare l'aria all'interno del tubo del bruciatore e le fessura del bruciatore. Controllare ogni porta per assicurarsi che l'aria fuoriesca da ogni foro.

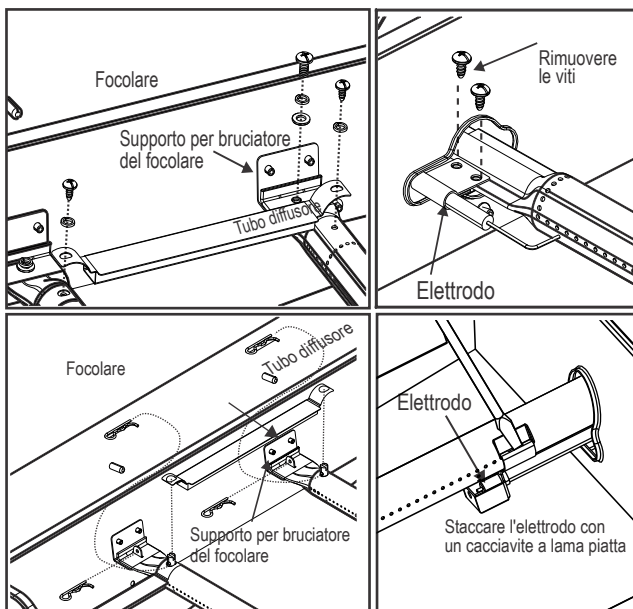
6. Spazzolare con la spazzola metallica tutta la superficie esterna del bruciatore per rimuovere i residui di cibo e sporco.
7. Pulire eventuali porte otturate con un filo metallico rigido, ad esempio una graffetta aperta.
8. Controllare che il bruciatore non presenti segni di danneggiamento, alcuni fori potrebbero allargarsi a causa della normale usura e corrosione. In presenza di grandi crepe o fori sostituire il bruciatore.

MOLTO IMPORTANTE: I tubi del bruciatore devono essere perfettamente agganciati alle aperture delle valvole. Vedere le illustrazioni riportate a destra.

Corretto aggancio del bruciatore alla valvola



9. Collegare l'elettrodo al bruciatore.
10. Ricollocare accuratamente i bruciatori.
11. Fissare i bruciatori alle staffe poste sul focolare.
12. Riposizionare i tubi diffusori e fissarli ai bruciatori.
Riposizionare i diffusori di calore a tenda e le griglie di cottura.
13. Prima di cuocere di nuovo sul barbecue, eseguire una "Prova di tenuta" e un "Controllo di fiamma dei bruciatori".



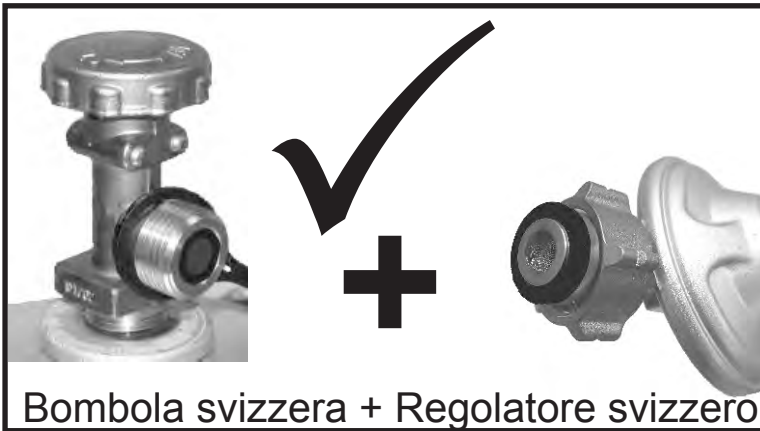
Immagazzinaggio del barbecue

- Pulire le griglie di cottura.
- Conservare in luogo asciutto.
- Quando la bombola del gas è collegata all'apparecchio, immagazzinare all'aperto in uno spazio ben ventilato e fuori dalla portata dei bambini.
- Chiudere l'apparecchio con il coperchio, se immagazzinato all'aperto.
- Immagazzinare l'apparecchio in ambiente interno SOLO se la bombola del gas è scollegata, rimossa dall'apparecchio e immagazzinata all'aperto.
- Al momento di riutilizzare l'apparecchio dopo l'immagazzinaggio, controllare la presenza di eventuali ostruzioni del bruciatore.

Pulizia generale dell'apparecchio

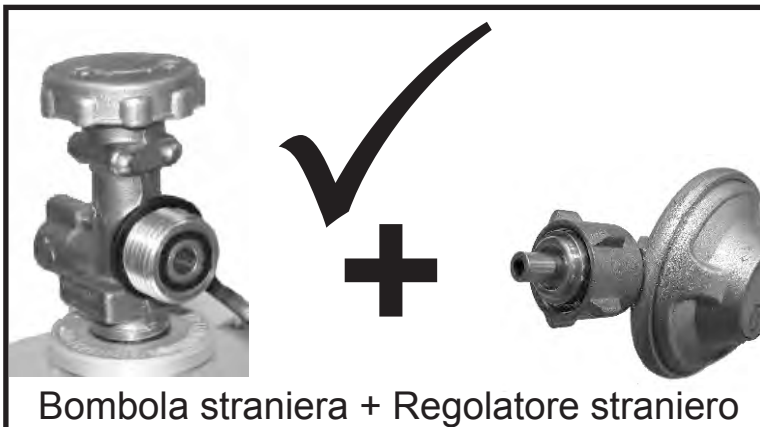
- Pulire l'apparecchio regolarmente, preferibilmente dopo ogni cottura. Se si utilizza una spazzola a setole per la pulizia di tutti i piani di cottura dell'apparecchio, accertarsi che eventuali setole allentate non rimangano sulle superfici di cottura prima di iniziare a cuocere al barbecue. Non è consigliabile pulire la superficie di cottura mentre l'apparecchio è ancora caldo. L'apparecchio deve essere pulito almeno una volta l'anno.
- Non confondere l'accumulo di grasso e fumo di colore marrone o nero per vernice. Le parti interne del barbecue a gas non sono verniciate in fabbrica (e non devono essere mai verniciate). Applicare una forte soluzione di acqua e detergente o utilizzare un detergente per apparecchi utilizzando una spazzola sulle pareti interne del fondo e del coperchio dell'apparecchio. Sciacquare e lasciare asciugare completamente. Non applicare detersivi caustici per apparecchi/forni sulle superfici verniciate.
- Parti in plastica: Lavare con acqua tiepida e sapone e asciugare.
 - Non utilizzare citrisol, detersivi abrasivi, sgrassanti o un detergente concentrato sulle parti in plastica dell'apparecchio, onde evitarne il danneggiamento e la rottura.
- Superfici in porcellana: A causa della composizione simile al vetro, è possibile rimuovere una maggiore quantità di residui utilizzando una soluzione di bicarbonato di sodio/acqua o un detergente appositamente formulato. Utilizzare detersivi in polvere non abrasivi per le macchie ostinate.
- Superfici verniciate: Lavare con un detergente delicato o detergente non abrasivo e acqua tiepida e sapone. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- Superfici in acciaio inox: Per mantenere l'aspetto di alta qualità del vostro apparecchio, lavare con un detergente delicato e acqua tiepida e sapone e asciugare con un panno morbido dopo ogni utilizzo. I depositi di grasso cotto possono richiedere l'utilizzo di un tampone di pulizia per plastica abrasiva. Utilizzare solo in direzione della finitura spazzolata per evitare danni. Non utilizzare spugne abrasive sulle aree con grafica.
- Piano di cottura: Se si utilizza una spazzola a setole per la pulizia di tutti i piani di cottura dell'apparecchio, accertarsi che eventuali setole allentate non rimangano sulle superfici di cottura prima di iniziare a cuocere al barbecue. Non è consigliabile pulire la superficie di cottura mentre l'apparecchio è ancora caldo.

IMPORTANTE! SI PREGA DI LEGGERE!



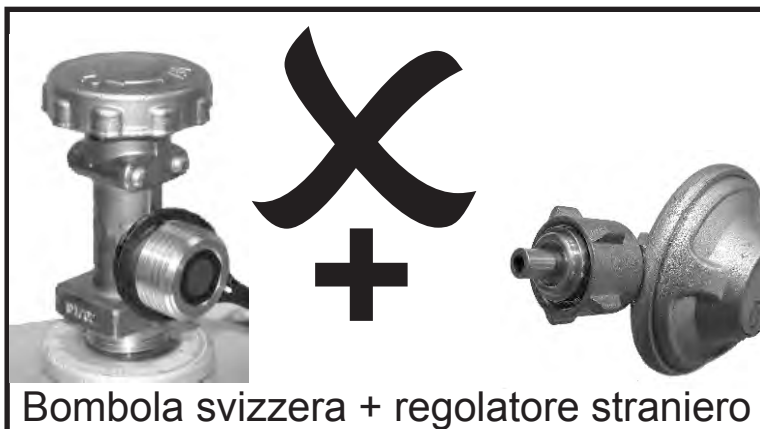
Un regolatore deve essere usato con questo apparecchio. Utilizzare solo il regolatore del gas fornito con il barbecue. Se non si fornisce un regolatore, utilizzare solo il regolatore certificato secondo EN16129 (portata max 1,5 kg / h) e approvato per il proprio paese e gas specificato in Dati tecnici. È necessario utilizzare una bombola di gas compatibile con il regolatore.

Solo per la Svizzera

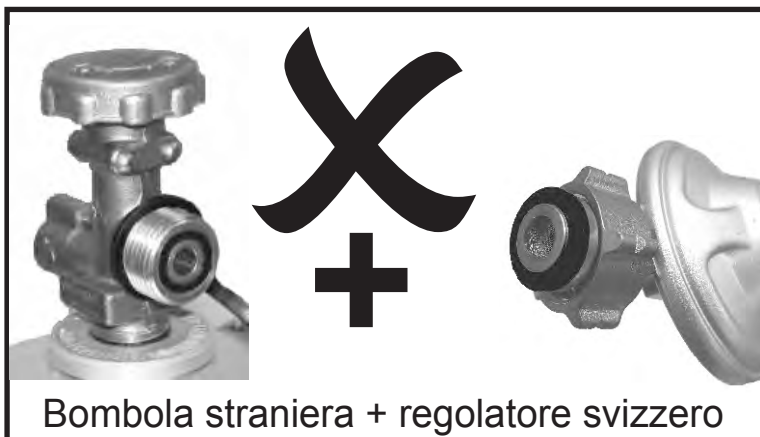


C'è pericolo di incendio e di esplosione se si utilizzano apparecchi a gas con un regolatore di pressione straniero e non compatibile con le bombole a gas e regolatori disponibili in Svizzera.

A causa del diverso sistema di connessione, è impossibile adattare il regolatore straniero alla bombola di gas chiudendolo correttamente. Di conseguenza, il gas fuoriuscirebbe e potrebbe incendiarsi venendo a contatto con fiamme o scintille. Un'esplosione così generata può causare morte e danni a persone e cose. Le bombole a gas e i regolatori svizzeri e tedeschi non sono intercambiabili.



Per ragioni di sicurezza, si invita a controllare il regolatore del vostro grill e la connessione con la bombola di gas ed assicurarsi che rientri in uno dei casi illustrati a fianco.



Si raccomanda di eseguire un test di perdita del gas ogni volta che si connette il grill alla bombola.

DATI TECNICI
CHAR-BROIL, GmbH

Denominazione dell'apparecchio	Barbecue a gas/Grill a gas			
Portata termica nominale totale	18,74 kW (1,364 g/h)			
Categoria gas	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modello n.	468301421, 468301421UK			468302421
Tipo di gas	Butano	Propano	Butano, propano o loro miscele	Butano, propano o loro miscele
Pressione del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Dimensioni iniettore (dia. mm)	Barbecue: 0,99 x 4 pz		Barbecue: 0,99 x 4 pz	Barbecue: 0,85 x 4 pz
	Piastra calda:0,92 x 1 pz		Piastra calda:0,92 x 1 pz	Piastra calda:0,81 x 1 pz
Paesi di destinazione	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK	
Fornitura elettrica	1.5VDC Batteria			

AVVERTIMENTO!

La maggior parte delle superfici di questo apparecchio sono calde durante l'uso. Usare la massima cautela. Tenere lontano da altre unità, indossare sempre indumenti di protezione per evitare lesioni.

Non spostare l'apparecchio durante l'uso.

Non sostituire mai un accendifuoco per carbonella con benzina, cherosene o alcol. In questo caso, è possibile utilizzare cubetti accendifuoco a base di paraffina al posto dell'accendifuoco per carbonella. Non utilizzare mai un accendifuoco liquido per carbonella con l'accendifuoco elettrico.

La mancata osservanza di tutte le istruzioni del fabbricante può causare gravi lesioni personali e/o danni alle cose.

Tutte le superfici possono surriscaldarsi durante l'uso. Utilizzare protezioni idonee a impedire di ustionarsi.

Non utilizzare l'apparecchio sopra o accanto a superfici combustibili o strutture quali ponti di legno, foglie secche o erba, rivestimenti in vinile o legno ecc.

Quando un fuoco di brace appare spento, le braci non consumate possono trattenere il calore fino a 24 ore e se esposte all'aria aperta potrebbero scoppiare in fiamme in modo imprevisto. Le braci al di fuori del focolare della griglia costituiscono un pericolo di incendio e possono accendere superfici combustibili, come i ponti di legno.

RISCHIO DEL MONOSSIDO DI CARBONIO

Brucciare la carbonella in ambienti interni può essere letale. La carbonella emette monossido di carbonio, che è inodore. **NON** bruciare **MAI** la carbonella all'interno di abitazioni, veicolio tende da campeggio.

Non cuocere prima che il carburante abbia una cenere di rivestimento.

AVVERTIMENTO! - questo barbecue diventa molto caldo, **NON** muovere durante il funzionamento.

Non utilizzare all'interno.

AVVERTIMENTO! **NON** utilizzare alcool o benzina per illuminare o ri-illuminare! Utilizzare solo i candeggianti conformi a EN 1860-3!

AVVERTIMENTO! Tenere i bambini e gli animali domestici lontani.

INSTALLATEUR/MONTEUR:

Laat deze handleiding bij de consument achter

CONSUMENT:

Bewaar deze handleiding voor toekomstig gebruik.

Vragen:

Indien u vragen heeft gedurende de montage of het gebruik van contact your local dealer.



GEVAAR



Indien u gas ruikt:

1. Draai de gaskraan dicht.
2. Doof open vuur.
3. Open de deksel.
4. Als de stank aanhoudt, blijf op afstand van het apparaat en bel onmiddellijk uw gasleverancier of de plaatselijke brandweer.



WAARSCHUWING



1. Sla geen benzine of licht ontvlambare vloeistoffen in de buurt van dit of enig ander apparaat op.
2. Een niet aangesloten gasfles mag nooit in de buurt van dit of enig ander apparaat opgeslagen worden



WAARSCHUWING



- Lees zorgvuldig en volg alle veiligheidsinstructies, montage handleiding en gebruiks- en onderhoudsinstructies op voordat u begint met monteren en koken.
- Sommige onderdelen kunnen scherpe randen hebben. Het gebruik van beschermende handschoenen wordt aanbevolen.

Vetbrand

- Een vetbrand uitmaken door de deksel te sluiten is niet mogelijk. Om redenen van veiligheid zijn de grillen goed geventileerd.
- Vermijd gebruik van water in geval van een vetbrand, aangezien dit kan leiden tot persoonlijk letsel.
- Indien het apparaat niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan dat het product kan beschadigen. Let erop in geval van voorverhitten of verbranden van voedselresten dat geen vetbrand kan ontstaan. Volg de Algemene Reinigingsinstructies en Instructies voor het Reinigen van de Brander op om zo vetbrand te voorkomen. De beste manier om vetbrand te voorkomen is het regelmatig reinigen van het apparaat.
- Laat de barbecue niet onbeheerd achter tijdens het voorverwarmen of afbranden voedselresten op HI. Als de barbecue niet regelmatig wordt schoongemaakt, kan een vetbrand ontstaan wat het product kan beschadigen.



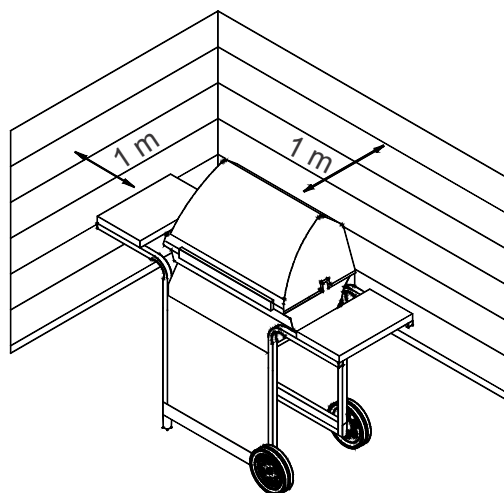
WAARSCHUWING



Voor Veilig Gebruik van Uw apparaat en om Ernstig Letsel te Voorkomen:

• **ALLEEN BUITEN TE GEBRUIKEN. GEBRUIK NOOIT BINNENSHUIS. Lees de instructies zorgvuldig voordat u het apparaat in gebruik neemt. Volg altijd de onderstaande instructies op.**

- Verplaats het apparaat nooit tijdens gebruik.
- Toegankelijke onderdelen kunnen erg warm worden. Houd jonge kinderen uit de buurt. Laat kinderen nooit het apparaat bedienen of in de omgeving van het apparaat spelen.
- Schakel de gastoevoer van de gasfles uit na gebruik.
- Houd dit apparaat ver van brandbare materialen tijdens gebruik.
- Blokkeer geen van de gaten aan de zijkanten of achterkant van het apparaat.
- Controleer de brander vlammen regelmatig.
- Blokkeer geen van de venturi buisjes van de brander.
- Gebruik het apparaat uitsluitend in een goed geventileerde ruimte. Gebruik **NOOIT** in een afgesloten ruimte zoals een carport, garage, veranda, overdekte patio, of onder een onder wat voor een overdekking dan ook. Gebruik nooit houtskool of keramische briketten in een gastoestel.
- Roosters **NOOIT** met aluminiumfolie of een ander materiaal afdekken. Dit blokkeert ventilatie van de brander en kan tot een mogelijk gevaarlijke situatie leiden met materiële schade en/of persoonlijk letsel als gevolg.
- **Gebruik het apparaat minstens 1 m van elke wand of oppervlak.**
- Zorg voor een afstand van minstens 3 m van objecten die vlam kunnen vatten of ontstekingsbronnen zoals waakvlammen van waterboilers, ingeschakelde elektrische apparaten, enz.



- Probeer **NOOIT** om een brander aan te steken met een gesloten deksel. Een cumulatie van niet-ontbrand gas in een afgesloten apparaat is gevaarlijk.
- Schakel altijd gas van de gasfles uit en koppel de regelaar los voordat u de gasfles van diens specifieke positie verwijderd.
- Gebruik het apparaat nooit met een gasfles in een incorrecte positie.
- Maak geen aanpassingen aan het apparaat. Elke aanpassing of verandering is streng verboden. Afgedichte onderdelen mogen door de gebruiker niet aangepast worden. De injectoren niet demonteren.

Veiligheidstips

- Voordat u de gasfles opent, controleer of de regelaar goed vast zit.
- Wanneer het apparaat niet in gebruik is, schakel dan alle regelknoppen en gas uit.
- Gebruik barbecue gereedschap met lange stelen en ovenwanten om brandwonden en spatten te voorkomen. Gebruik beschermende handschoenen bij het hanteren van hete onderdelen.
- De maximale belasting voor een kookplaat en zijblad is 4,5kg. De kookpan heeft een minimum diameter van 200mm en een maximum diameter van 260 mm. NB: Uw barbecue kan mogelijk NIET zijn uitgerust met een KOOKPLAAT.
- De vetopvangbak (indien aanwezig) moet in het apparaat aangebracht worden en na gebruik geleegd worden. Verwijder de vetopvangbak alleen dan wanneer het apparaat volledig afgekoeld is.
- Wees voorzichtig wanneer u de deksel opent, aangezien hete stoom kan ontsnappen.
- Wees heel voorzichtig als er kinderen, bejaarden of huisdieren in de buurt zijn.
- Indien u ziet dat vet of een andere hete substantie uit het apparaat druipt op ventiel, slang of regelaar, schakel dan onmiddellijk het gas uit. Vind de oorzaak, corrigeer het, en inspecteer en reinig ventiel, slang en regelaar voordat u doorgaat. Voer een lekkagetest uit. Perform a leak test.
- Sla geen voorwerpen of materialen op in de apparatenwagen behuizing wat de verbrandingsluchttoevoer naar de onderkant van zowel het controlepaneel of van de vuurhaard kan blokkeren.
- Ontkoppel of vervang de gasfles NOOIT binnen 3 meter van een open vuur of een andere ontstekingsbron.

Plaatsen Gasfles

Een gasfles van 6 kg of minder kan op de grond onder de kookplaat of binnen het apparaat op de daarvoor aangegeven plaats geplaatst worden. Grotere gasflessen dienen uitsluitend onder de kookplaat geplaatst te worden. Gasflessen die in het apparaat geplaatst worden dienen een maximale diameter van 345mm en een maximale hoogte van 430mm te hebben. Gasflessen die op de grond geplaatst worden mogen zich niet onder de hitteplaat bevinden.

Vereisten Regelaar

Een regelaar moet met dit apparaat gebruikt worden. Gebruik uitsluitend de gasregelaar die met uw barbecue geleverd wordt. Als deze regelaar niet geleverd is, dan mag alleen een regelaar gebruikt worden die is gecertificeerd volgens EN126129 (Stroomsnelheid maximaal 1,5kg per uur) en is goedgekeurd voor uw land en gas zoals gespecificeerd in Technische Gegevens.

Slang Vereisten

Gebruik uitsluitend een goedgekeurde slang die voldoet aan de betreffende EN-standaard en die niet langer is dan 1,5m. Voor Finland, de lengte van de slang mag niet langer zijn dan 1,2m. Voor elk gebruik, dient u te controleren dat de slangen niet gebroken of versleten zijn. Zorg ervoor dat de slang niet geknikt is. Zorg ervoor dat de aangesloten slang niet in aanraking komt met warme oppervlakken. Vervang beschadigde slangen voordat u het apparaat gebruikt. Vervang de slang overeenkomstig nationale voorschriften.

Gasontsteking handleiding - Aansteker aansteken

• Leun niet over het apparaat bij aansteken.

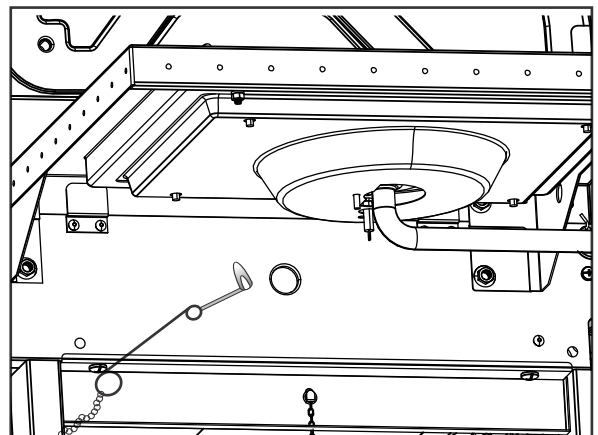
1. Draai de gasbrander regelkleppen aan tot \bigcirc (uit).
2. Open de deksel gedurende het aansteken en opnieuw aansteken.
3. Draai gas AAN op de gasfles.
4. Om ontbranden, duw en draai aansteekbrander knop \blacktriangledown op HIGH \blacktriangledown . Onmiddellijk, duw en houd ELECTRONIC ontsteker ingedrukt totdat de brander brandt.
5. Als het aansteken NIET binnen 5 seconden gebeurt, draai de branderknoppen "aan" \bigcirc , wacht 5 minuten en herhaal de aansteekprocedure.
6. Om de overige branders aan te steken, draai de branderknop \blacktriangledown HOOG beginnend met de branders het dichtst bij de AANGESTOKEN BRANDERi \blacktriangledown .



Aansteken met Lucifers

• Leun niet over het apparaat bij aansteken.

1. Draai het gasbrander controleklep naar \bigcirc (uit)
2. Open deksel gedurende aansteken en opnieuw aansteken.
3. Draai gas op de gasfles AAN.
4. Plaats lucifer in luciferhouder (bevindt zich aan de zijkant van de barbecue). Steek lucifer aan en steek de branderopening aan door de lucifer aansteekopening aan de zijkant van de barbecue. Duw de branderknop onmiddellijk in en draai deze \blacktriangledown HOOG. Zorg ervoor dat de branders aan blijven.
5. Steek de aangrenzende branders in volgorde aan door op de knoppen te duwen en te draaien "naar" \blacktriangledown HOOG



NB: Uw barbecue kan mogelijk NIET zijn uitgerust met een KOOKPLAAT!

Kookplaat aansteker aansteken

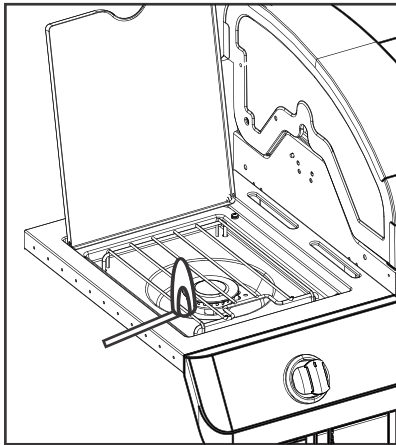
• **Leun niet over het apparaat bij aansteken.**

1. Draai het gasbrander controlekleppen naar ○ (uit).
2. Open deksel gedurende aansteken en opnieuw aansteken.
3. Draai gas op de gasfles AAN.
4. Draai de kookplaatknop 🔥 HOOG en druk op de **ELEKTRONISCHE AANSTEKER** knop en houd deze ingedrukt.
5. Als de kookplaat NIET binnen 5 seconden aansteekt, draai aan de knop naar ○ (uit), wacht 5 minuten en herhaal de aansteekprocedure.

Kookplaat Aansteken met Lucifers

• **Leun niet over het apparaat bij aansteken.**

1. Draai het gasbrander controlekleppen naar ○ (uit).
2. Open deksel gedurende aansteken en opnieuw aansteken.
3. Draai gas op de gasfles AAN.
4. Plaats een aangestoken lucifer in de 🔥 brander. Draai de hitteplaat knop onmiddellijk naar de 4 HOOG stand. Zorg ervoor dat de brander aangaat en aan blijft.



Lektest Kleppen, Slang en Regelaar

U dient een lektest uit te voeren voor het eerste gebruik, en minstens een keer per jaar alsmede wanneer de gasfles wordt vervangen of losgekoppeld.

1. Draai alle bedieningsknoppen van het apparaat naar ○.
2. Zorg ervoor dat de regelaar nauw verbonden is met de gasfles.
3. Draai gas aan. Indien u een ruisend geluid hoort, gas onmiddellijk uitdraaien. Er is dan een substantieel lek bij de verbinding. Corrigeer dit voordat u doorgaat.
4. Bestrijk met een zeepoplossing (mengsel van half zeep en half water) de slangverbindingen en de plaatsen op de slangverbindingen.
5. Als luchtbellen verschijnen, is er een lek. Draai het gas van de gasfles onmiddellijk uit en controleer de afsluitingen van de verbindingen. Indien het lek niet verholpen kan worden, probeer het in geen geval zelf te repareren. Bel voor vervangende onderdelen.
6. Draai altijd het gas van de gasfles uit nadat een lektest is uitgevoerd.

ALS APPARAAT NIET AANGESTOKEN KAN WORDEN

- Controleer of gas"er" in de gasfles aangesloten is.
- Zorg ervoor dat gas"er" in de gasfles is.
- Maakt de ontsteker een vonkend geluid?
Indien ja, controleer de brander voor vonken.
Indien er geen vonk is, zoek voor beschadigde of losse draden.
- Indien de draden in orde zijn, controleer dan of de elektrode gescheurd of gebroken is, en vevang indien nodig.
- Wanneer draden of elektrodes met kookresten bedekt zijn, reinig dan indien nodig de elektrode met een alcoholdoekje.
- Indien nodig, vervang draden.
- Indien geen geluid, controleer dan de batterij.
- Zorg ervoor dat de batterij correct geïnstalleerd is.
- Controleer of er losse verbindingen bij de module of schakelaar zijn.
- Indien de aansteker weigert te werken, gebruik dan een lucifer.

WAARSCHUWING

SPINNEN EN SPINNENWEBBEN IN DE BRANDER

Wanneer uw barbecue moeizaam aangaat of de vlam zwak is, controleer en reinig de venturi buisjes en branders.

Spinnen en kleine insecten staan erom bekend dat zij "flashback" problemen veroorzaken doordat zij nesten bouwen en eieren leggen in de venturi buisjes en branders van de barbecue, waardoor de toevoer van gas wordt belemmerd. Het gecumuleerd gas kan achter het controlepaneel ontvlammen. Deze flashback kan uw barbecue beschadigen en letsel veroorzaken. Om flashbacks te voorkomen en voor een goede prestatie zorg te dragen, dienen brander en de venturi buisjes verwijderd en schoongemaakt te worden wanneer de barbecue geruime tijd ongebruikt is.

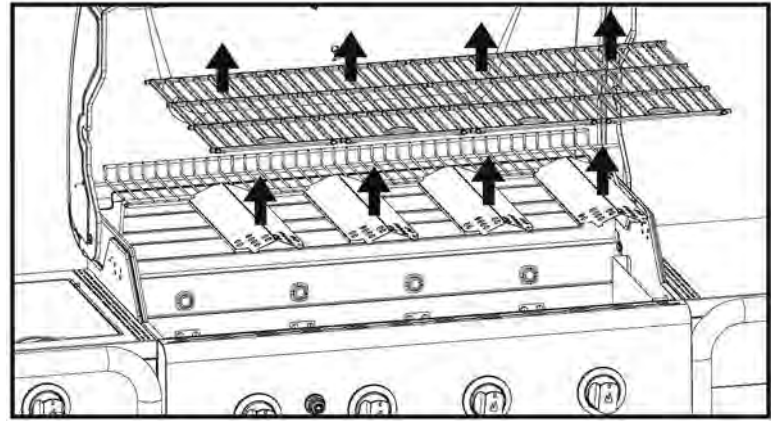
De barbecue moet voor gebruik op een stevige vlakke ondergrond worden geïnstalleerd.

33

Aansteken van Houtskool Instructies

1. In geval van een koude barbecue, verwijder kookroosters.
2. Plaats houtskoollade in barbecue.
3. Plaats een enkele laag houtskool in de lade, 0,9 kg (2 lbs) maximum voor elke lade.
4. Vervang kookroosters.
5. Met open dekstel, steek branders aan volgens de **Gasaansteken Instructies**.
6. Zet gasbranders op **HOOG** voor 15 minuten met gesloten deksel.
7. Draai controleknoppen naar **○** (uit)
8. Open deksel en wacht 5 minuten, of totdat de houtskool wit wordt, voordat eten toegevoegd wordt.
9. Niet koken voordat brandstof heeft een coating van as.

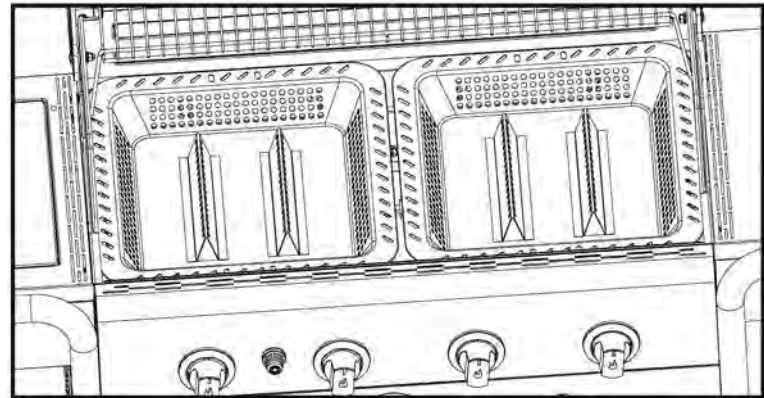
OPMERKING: De barbecue moet worden opgewarmd en de brandstof gehouden roodgloeiende gedurende ten minste 30 minuten vóór de eerste kok.



Verwijder kookroosters en Heat Tenten

WAARSCHUWING

- **Gebruik de gasbranders niet meer dan 15 minuten wanneer houtskool gebruikt wordt.**
- **WAARSCHUWING!** Gebruik geen spiritus of benzine om de barbecue aan te steken of opnieuw te doen branden. Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN1860-3 zijn!
- **Gebruik nooit aanstekervloeistof, kerosine, benzine of alcohol om houtskool aan te steken.**
- **Gebruik nooit houtsnippers of direct licht in uw barbecue.**
- **Start houtskool UITSLUITEND met houtskoollade op juiste wijze geplaatst in de vuurbox. Zie afbeelding.**
- **Verwijder houtskoollade van de vuurbox en sla op wanneer uitsluitend als gasbarbecue wordt gebruikt.**
- **Gebruik gasbrander nooit met geplaatste houtskoollade in de vuurbox zonder houtskool.**



Juiste Plaatsing Houtskoollade

WAARSCHUWING

KOOLMONOXIDE GEVAAR Houtskool binnen verbranden kan dodelijk zijn. Het veroorzaakt koolmonoxide, dat geen geur heeft. Daarom houtskool **NOOIT** binnenhuis of binnen voertuigen of tenten verbranden.

WAARSCHUWING

Nadat een houtskoolvuur uit schijnt te zijn, kunnen niet verbrande sintels nog 24 uur warmte vasthouden, en kunnen, indien blootgesteld aan buitenlucht, plotseling vlam vatten. Ieder van deze sintels buiten de vuurbox van de grill vormen een brandgevaar en kunnen brandbare oppervlakken zoals houten dekken vlam laten vatten.

Aanbevelingen voor Reinigen

- De barbecue dient na ieder houtskoolgebruik gereinigd te worden.
- Zorg ervoor dat alle kooltjes volledig gedoofd zijn en de eenheid voldoende is afgekoeld alvorens te reinigen.
- Verwijder houtskoollade en verwijder alle as.

NB: Na gebruik kan de houtskoollade verkleurd zijn. Dit is normaal tijdens gebruik.

Reinigen van de Brander

Volg deze instructies op voor het reinigen en/of vervangen van onderdelen van de brander of indien u problemen heeft met het aansteken van het apparaat.

1. **Draai gas uit van de bedieningsknoppen en de gasfles.**
2. Verwijder kookroosters en vlamdempers.
3. Verwijder elektrode van brander.
4. Verwijder slangen en branders.

NB: Verwijdering / Ontkoppeling methode zal afhangen van de brander configuratie. Zie verschillende configuraties in de onderstaande afbeeldingen Removal/Detachment method will depend on the burner configuration. See different configurations in illustrations below.

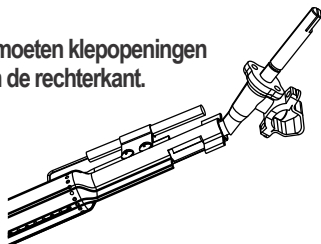
5. Til elke brander voorzichtig op en weg van de klepopeningen.
 - A. Buig een stevige metalen draad (een lichtgewicht kleeërhangert werkt goed) in de vorm van een kleine haak. Voer de haak verschillende keren door elke brander.



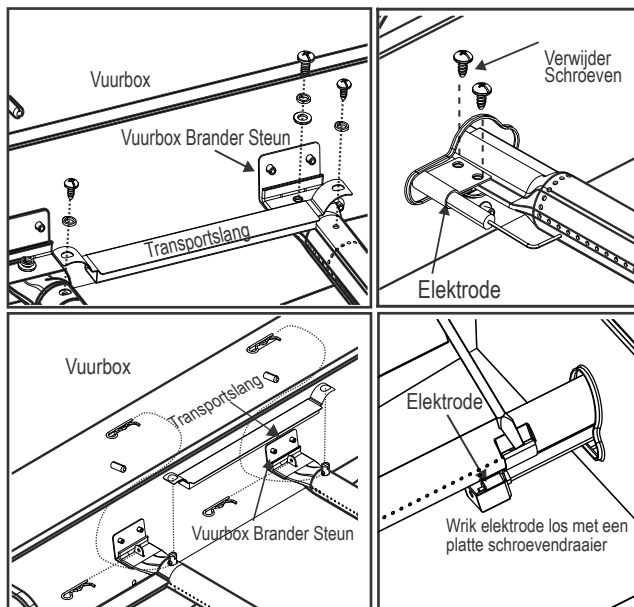
- B. Gebruik een smalle flessenborstel met een flexibel handvat (gebruik geen staalborstel), voer de borstel verschillende malen door elke brander.
 - C. Draag een veiligheidsbril: Gebruik een luchtslang om lucht in branderbuis en uit branderopeningen te persen. Controleer iedere opening om er zeker van te zijn dat lucht uit elk gat komt.
6. Borstel de gehele buitenkant van brander om voedselresten en vuil te verwijderen.
 7. Reinig geblokkeerde openingen met een stevige metalen draad zoals een uitgebogen paperclip.
 8. Controleer brander op schade; ten gevolge van dagelijks gebruik en corrosie kunnen sommige gaten vergroot zijn. Indien grote scheuren of gaten worden gevonden, vervang brander.

HEEL BELANGRIJK: Branderslangen moeten klepopeningen opnieuw inschakelen. Zie illustratie aan de rechterkant.

Juiste verbinding van brander naar klep



9. Bevestig elektrode aan brander
10. Vervang branders voorzichtig.
11. Bevestig branders aan beugels op vuurhaard.
12. Plaats slangen en verbind met branders. Vervang vlamdempers en kookroosters.
13. Voor het opnieuw gebruiken vna de barbecue, voer een "Lektest" en een "Brander Vlam Controle Test" uit.



Opslaan van uw Apparaat

- Reinigen kookroosters.
- Opslaan op een droge plek.
- Wanneer een gasfles is aangesloten op het apparaat, dan buiten opslaan in een goed geventileerde ruimte en buiten het bereik van kinderen houden.
- Dek het apparaat af indien buiten opgeslagen.
- Sla het apparaat ALLEEN DAN binnenshuis op indien de gasfles is afgesloten en losgekoppeld, alsmede verwijderd van het apparaat en buiten opgeslagen.
- Wanneer het apparaat uit de opslag wordt gehaald, dient het op brander obstructies gecontroleerd te worden

Algemene Reiniging Apparaat

- Reinig het apparaat vaak, vooral na koken. Als een borstel wordt gebruikt voor het reinigen, zorg er dan voor dat geen borstelharen achterblijven op het kookoppervlak voordat met grillen wordt begonnen. Het is niet raadzaam het kookoppervlak te reinigen terwijl het apparaat warm is. Het apparaat dient minstens een keer per jaar gereinigd te worden.
- Zie in geen geval bruine of zwarte ophoping van vet voor verf aan. De binnenkant van een gas grill wordt nooit geschilderd tijdens fabricage. (en mag ook nooit geschilderd worden). Gebruik een sterke oplossing van reinigingsmiddel en water of gebruik een apparaat reiniger met schrobborstel voor het reinigen van de binnenkant van deksel en onderkant van het apparaat. Afspoelen en in de open lucht volledig laten drogen. Gebruik geen agressieve reiniger of ovenreiniger op geschilderde oppervlakken
- Kunststofonderdelen: Was met warm zeepwater en droog af.
 - Gebruik geen citrisol, schuurmiddelen, ontvetters of een geconcentreerde reiniger voor kunststof onderdelen. Dit kan resulteren in schade aan en uitval van onderdelen.
- Porcelainen oppervlakken: Door de glasachtige samenstelling kan de meeste aanslag eenvoudig verwijderd worden met zuiveringszout / wateroplossing of een speciaal schoonmaakmiddel. Gebruik een niet-schurend schuurmiddel voor hardnekkige vlekken.
- Geschilderde oppervlakken: Reinig met een mild schoonmaakmiddel of een niet-schurend reinigingsmiddel en warm zeepwater. Droog met een zacht, niet-schurend doekje.
- Roestvrijstalen oppervlakken: Om het hoogwaardig uiterlijk van uw apparaat te behouden, reinig met een mild schoonmaakmiddel en warm zeepwater en droog een zacht doekje na elk gebruik. Voor het verwijderen van ingebakken vet kan gebruik van een schuursponsje nodig zijn. Gebruik alleen in de richting van geborstelde afwerking om schade te voorkomen. Gebruik geen schuursponsjes op plaatsen met een afbeelding.
- Kookoppervlakken: Als een borstel wordt gebruikt voor het reinigen van een kookoppervlak, zorg er dan voor dat er geen losse borstelharen op het kookoppervlak achterblijven voordat met grillen wordt begonnen. Het is niet raadzaam het kookoppervlak te reinigen terwijl het apparaat warm is.

TECHNISCHE GEGEVENS
CHAR-BROIL, GmbH

Apparaatnaam	Gas Barbecue Grill		
Totale nominale warmtebelasting	18,74 kW (1,364 g/h)		
Gas Categorie	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)
Modelnummer	468301421, 468301421UK		468302421
Gas Type	Butaan	Propaan	Butaan, Propaan of een menging van de twee
Gasdruk	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar
Injector Grootte (Diameter. mm)	Barbecue: 0,99 x 4 stuks		Barbecue: 0,99 x 4 stuks
	Kookplaat:0,92 x 1 stuks		Kookplaat:0,92 x 1 stuks
Bestemmingslanden	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK
Elektrische Voeding	1.5Vdc Battery		

WAARSCHUWING!

De meeste oppervlakken van dit apparaat worden heet tijdens gebruik. Wees uiterst voorzichtig. Houd anderen uit de buurt van het apparaat. Draag altijd beschermende kleding om letsel te voorkomen.

Dit apparaat nooit verplaatsen tijdens gebruik.

De houtskoolstarter nooit vervangen met benzine, kerosine of alcohol. In zo'n geval kunnen op paraffine gebaseerde aanmaakblokjes de houtskoolstarter vervangen. Gebruik nooit houtskoolstarter vloeistof met een elektrische aansteker.

Het niet opvolgen van alle instructies van de fabrikant kan leiden tot ernstig persoonlijk letsel en/of materiële schade.

Alle oppervlakken kunnen heet worden tijdens gebruik. Gebruik passende bescherming om brandwonden te voorkomen. Gebruik het apparaat nooit in, op of bij ontvlambare oppervlakken zoals houten dekken, droge bladeren of droog gras, vinyl of houten gevelbekleding, enz.

Nadat een houtskoolvuur uit schijnt te zijn, kunnen niet verbrande sintels nog 24 uur warmte vasthouden, en kunnen, indien blootgesteld aan buitenlucht, plotseling vlam vatten. Ieder van deze sintels buiten de vuurbox van de grill vormen een brandgevaar en kunnen brandbare oppervlakken zoals houten dekken vlam laten vatten.

KOOLMONOXIDE GEVAAR

Houtskool binnen verbranden kan dodelijk zijn. Het veroorzaakt koolmonoxide, dat geen geur heeft. Daarom houtskool NOOIT binnenhuis of binnen voertuigen of tenten verbranden.

Kook niet voordat de brandstof een deklaag heeft.

WAARSCHUWING! - Deze barbecue wordt erg heet, beweeg het niet tijdens gebruik.

Gebruik niet binnen.

WAARSCHUWING! Gebruik GEEN of benzine voor verlichting of verlichting! Gebruik alleen brandweerlieden die voldoen aan EN 1860-3!

WAARSCHUWING! Houd kinderen en huisdieren weg.

INSTALLATÖR/MONTÖR:

Lämna denna bruksanvisning till konsumenten.

KONSUMENT:

Spara denna bruksanvisning för framtida referens.

Frågor:

Kontakta din lokala återförsäljare om du har några frågor om montering eller användning av anordningen.



Om du känner lukten av gas:

1. Stäng av gasen till anordningen.
2. Släck eventuella öppna lågor.
3. Öppna locket.
4. Om lukten kvarstår bör du omedelbart ringa din gasleverantör eller brandkåren och hålla dig på avstånd från anordningen.



1. Förvara inte och använd inte bensin eller andra brandfarliga vätskor i närheten av denna eller någon liknande anordning.
2. En gasolflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon liknande anordning.



- Läs och följ alla säkerhetsanvisningar, monteringsinstruktioner och bruks- och underhållsanvisningar innan du monterar grillen och börjar grilla.
- Vissa delar kan ha vassa kanter. Du rekommenderas att använda skyddshandskar.

Fettbränder

- Det går inte att släcka fettbränder genom att stänga locket. Grillar är välventilerade av säkerhetsskäl.
- Använd inte vatten på en fettbrand, då det kan leda till personskador. Om en ihållande fettbrand utvecklas ska du vrida av vreden och gasolflaskan.
- Om anordningen inte har rengjorts regelbundet kan fettbränder uppstå, vilket kan skada produkten. Var uppmärksam vid förvärmning eller vid bortbränning av matrester för att säkerställa att en fettbrand inte utvecklas. Följ anvisningarna angående allmän rengöring av anordningen och rengöring av brännaren för att förhindra fettbränder. Fettbränder förebyggs bäst genom regelbunden rengöring av anordningen.
- Lämna inte grillen obebakad under förvärmning eller bortbränning av matrester på HI. Om anordningen inte har rengjorts regelbundet kan fettbränder uppstå, vilket kan skada produkten.



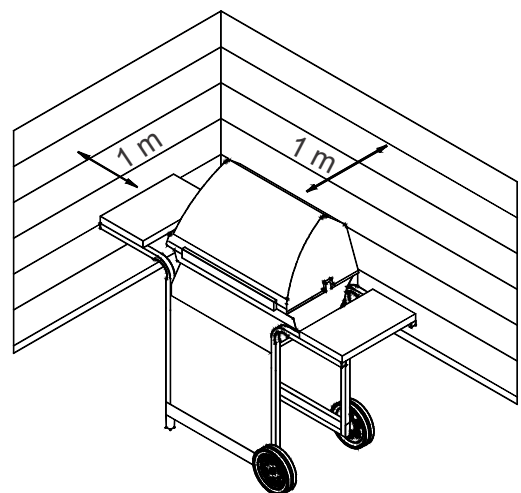
För säker användning av anordningen och för att undvika allvarliga skador:

• **ANVÄND ENDAST UTMOMHUS. ANVÄND ALDRIG INOMHUS.**

Läs anvisningarna innan du använder grillen.

Följ alltid dessa anvisningar.

- Flytta inte grillen när den används.
- Åtkomliga delar kan bli mycket varma. Håll små barn borta från grillen. Låt inte barn använda grillen eller leka i närheten av den.
- Stäng av gastillförseln från gasolflaskan efter användning.
- Denna anordning måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Blockera inte hål på grillens sidor eller baksida.
- Håll brännarlågorna under uppsikt.
- Blockera inte brännarens venturirör.
- Använd endast på välventilerade platser. Använd **ALDRIG** i slutna utrymmen såsom carport, garage, veranda, inglasad altan eller under någon takförsedd struktur av något slag.
- **Täck INTE** över gallret med aluminiumfolie eller något annat material. Det blockerar brännarens ventilation och skapar ett potentiellt farligt tillstånd, som kan leda till skador på egendom och/eller personskador.
- **Använd grillen på ett avstånd på minst 1 m från vägg eller annan yta.**
- Håll ett säkerhetsavstånd på 3 m från föremål som kan fatta eld eller antändningskällor, såsom kontrollampor på varmvattenberedare, igångsatta elektriska apparater o.s.v.



- Försök **ALDRIG** att tända brännaren med locket stängt. En ansamling av ej antänd gas inuti en sluten anordning är farlig.
- Stäng alltid av gasen på gasolflaskan och koppla från regulatoren innan du flyttar gasolflaskan från den angivna användningsplatsen.
- Använd aldrig anordningen om gasolflaskan inte är på rätt plats enligt vad som har specificerats.
- Modifiera inte anordningen. Alla typer av modifieringar är strängt förbjudna. Slutna delar får inte manipuleras av användaren. Montera inte isär injektorerna.

Säkerhetstips

- Kontrollera regulatorns täthet innan du öppnar gasventilen.
- Stäng av alla kontrollvred och gasen när anordningen inte används.
- Använd grillredskap med långt skaft och grytvantar för att undvika brännskador och stänk. Använd skyddshandskar när du hanterar varma komponenter.
- Maximal belastning på värmeplattan och sidohyllan är 4,5 kg. Korkkärl med en minsta diameter på 200 mm och en maximal diameter på 260 mm.
- Droppskålen (om sådan finns) måste föras in i anordningen och tömmas efter varje användning. Ta inte bort droppskålen förrän anordningen har svalnat helt och hållet.
- Var mycket försiktig när du öppnar locket, då het ånga kan uppstå.
- Var mycket försiktig när barn, äldre personer eller husdjur är i närheten.
- Om du upptäcker att fett eller något annat hett droppar från anordningen ner på ventilen, slangen eller regulatorn måste du omedelbart stänga av gastillförseln. Fastställ orsaken, åtgärda problemet och rengör och inspektera ventilen, slangen och regulatorn innan du fortsätter. Genomför ett läckagetest.
- Förvara inte föremål eller material inuti anordningens hölje, som skulle blockera förbränningsluftens flöde till undersidan av antingen kontrollpanelen eller brännarhuset.
- Koppla INTE från eller byt gasbehållare på ett avstånd kortare än 3 m från en öppen låga eller annan antändningskälla.

Gasflaskans placering

En gasflaska på 6 kg eller mindre kan placeras på marken under sidohyllan eller inuti anordningen i det angivna utrymmet. Stora gasflaskor får endast placeras under sidohyllan eller bakom grillen. Gasflaskor som placeras inuti anordningen ska ha en maximal diameter på 345 mm och en maximal höjd på 430 mm. Gasflaskor som placeras på marken får inte placeras under värmeplattan.

Krav för regulator

En regulator måste användas med denna anordning. Använd endast den gasregulator som medföljer grillen. Om det inte medföljer någon regulator ska du endast använda en regulator som certifierats enligt EN16129 (flödeshastighet på max. 1,5 kg/tim.) och som är godkänd för ditt land och för den gas som specificeras i avsnittet Tekniska data.

Krav för slang

Använd endast en godkänd slang som certifierats enligt lämplig EN-standard och som inte är längre än 1,5 m. För Finland ska slangen inte vara längre än 1,2 m. Kontrollera att slangen inte är skadad eller utsliten. Se till att slangen inte har snott sig. Se till att slangen inte vidrör några varma ytor när den är ansluten. Byt ut skadade slangar innan du använder anordningen. Byt ut slangen i enlighet med nationella krav.

Grillen måste installeras på en säker nivå före användning.

Gasontsteking Instructie Tända med tändanordningen

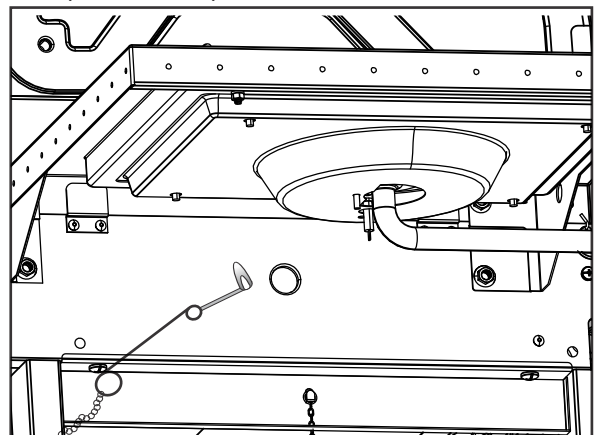
- **Luta dig inte över grillen när du tänder den.**
- 1. Vrid gasbrännarens kontrollvred till O (av).
- 2. Öppna locket när du tänder grillen.
- 3. Sätt PÅ gasen på LP-flaskan.
- 4. För att antända, tryck och vrid tändningsbrännare vredet ↗ till HÖG ⬇️. Omedelbart, håll ELEKTRONISK tändare knappen tills brännaren tänds.
- 5. Om grillen INTE tänds inom fem sekunder vrider du brännarens kontrollvred till O väntar fem minuter och upprepar sedan tändningsproceduren.
- 6. Tänd återstående brännare genom att vrida kontrollvredet till positionen ⬇️ HIGH. Börja med den brännare som är närmast IGNITION BURNER ↗.

	VARNING	
Stäng av kontrollvred och gasolflaskan när de inte används.		

	IAKTTA FÖRSIKTIGHET	
Om grillen INTE tänds inom fem sekunder vrider du brännarens kontrollvred till O väntar fem minuter och upprepar sedan tändningsproceduren. Om brännaren inte tänds med ventilen öppen kommer gas att fortsätta flöda ur brännaren och kan oavsiktligt antändas, vilket kan orsaka skador.		

Tända med tändstickor

- **Luta dig inte över grillen när du tänder den.**
- 1. Vrid gasbrännarens kontrollvred till O (av).
- 2. Öppna locket när du tänder grillen.
- 3. Sätt PÅ gasen på LP-flaskan.
- 4. Placera tändstickan i tändstickshållaren (som hänger från sidopanelen på grillen). Tänd tändstickan. Tänd sedan brännaren genom att föra in tändstickan genom hålet på sidan av grillen. Tryck omedelbart in och vrid på brännarens kontrollvred till positionen HIGH ⬇️. Se till att brännaren tänds och fortsätter att vara tänd.
- 5. LTänd angränsande brännare i turordning genom att trycka in och vrida på vreden till positionen HIGH ⬇️.



OBS! Det kan hända att din grill INTE är utrustad med en värmeplatta!

Tända värmeplattan med tändanordningen

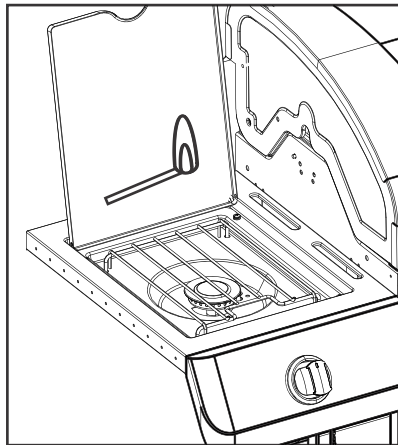
• Luta dig inte över grillen när du tänder den.

1. Vrid gasbrännarens kontrollvred till 1(av).
2. Öppna locket när du tänder grillen.
3. Sätt PÅ gasen på LP-flaskan.
4. Vrid värmeplattans kontrollvred till positionen 🔥 HIGH, tryck in och håll inne knappen **ELECTRONIC IGNITOR**.
5. Om värmeplattan INTE tänds inom 5 sekunder vrider du vredet till 0 (av), väntar 5 minuter och upprepar sedan tändningsproceduren.

Tända värmeplattan med tändstickor

• Luta dig inte över grillen när du tänder den.

1. Vrid gasbrännarens kontrollvred till 0 (av).
2. Öppna locket när du tänder grillen.
3. Sätt PÅ gasen på LP-flaskan.
4. Placera en tänd tändsticka nära brännaren. Vrid omedelbart värmeplattans kontrollvred till positionen 🔥 HIGH. Se till att brännaren tänds och fortsätter att vara tänd.



Läckagetest för ventiler, slang och regulator

Genomför ett läckagetest före första användning, minst en gång per år och varje gång gasolflaskan byts ut eller kopplas från.

1. Vrid alla kontrollvred till 0.
2. Se till att regulatorn är ordentligt ansluten till gasolflaskan.
3. Sätt på gasen. Stäng omedelbart av gasen om du hör ett susande ljud tryck. Det betyder att anslutningen läcker. Åtgärda detta innan du fortsätter.
4. Pensla med en tvållösning (en blandning av hälften tvål, hälften vatten) på slangens anslutningar.
5. Om det uppstår bubblor finns det en läcka. Stäng omedelbart av gasen på gasolflaskan och kontrollera att anslutningarna är täta. Om läckan inte kan åtgärdas ska du inte försöka att reparera skadan. Ring efter reservdelar.
6. Stäng alltid av gasen på gasolflaskan när du har utfört ett läckagetest.

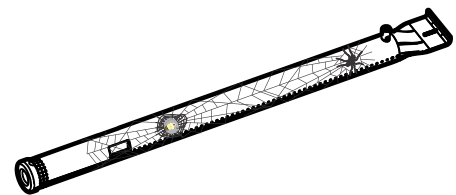
OM ANORDNINGEN INTE TÄND

- Se till att gasen är påslagen på gasolflaskan.
- Se till att det finns tillräckligt med gas i gasolflaskan.
- Hör du ett gnistljud från tändaren?
 - Om du hör det kontrollerar du om det finns gnistor vid brännaren.
 - Om du inte ser några gnistor letar du efter skadade eller lösa ledningar.
- Om ledningarna är ok letar du efter spruckna eller trasiga elektroder och byter ut dessa om så krävs.
- Om ledningar eller elektroder är täckta av rester från matlagningen rengör du elektrodspetsen med alkohol om så krävs.
- Om så krävs byter du ut ledningarna.
- Om du inte hör något gnistljud kontrollerar du batteriet.
- Se till att batteriet är ordentligt isatt.
- Leta efter lösa ledningar vid modulen och brytaren.
- Om tändaren fortfarande inte fungerar använder du en tändsticka istället.



VARNING FÖR SPINDLAR!

SPINDLAR OCH SPINDELNÄT I BRÄNNAREN



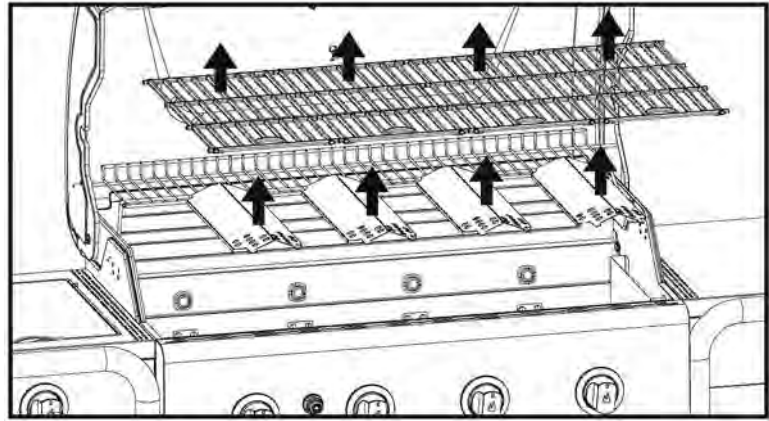
Om grillen är svår att tända eller om lågan är svag kontrollerar du och rengör venturirören och brännarna.

Spindlar eller små insekter skapar ofta "bakeldsproblem" genom att bygga bon och lägga ägg i grillens venturirör eller brännare, vilket kan hindra gasflödet. Den ansamlade gasen kan antändas bakom kontrollpanelen. Denna bakeld kan skada grillen och orsaka skador. Förebygg bakeld och säkerställ god prestanda genom att ta bort och rengöra brännaren och venturirören när anordningen har stått oanvänd under en längre tid.

Instruktioner för tändning med träkol

1. När grillen är kall tar du bort grillgalleren.
2. Lägg träkol i grillen.
3. Placera ett skikt av träkol i bricka, maximalt 0,9 kg för varje bricka.
4. Sätt tillbaka grillgaller.
5. Med locket öppet tänder du brännare enligt **instruktionerna för tändning med gas.**
6. Använd gasolbrännare på 🔥 HIGH i 15 minuter med locket stängt.
7. Vrid kontrollvreden till O (av).
8. Öppna locket och vänta 5 minuter eller tills kolen blir vit innan du lägger på maten.
9. Laga inte innan bränslet har en beläggning av aska.

OBS: Grillen ska värmas upp och bränslet höll glödhet i minst 30 minuter före första kock.



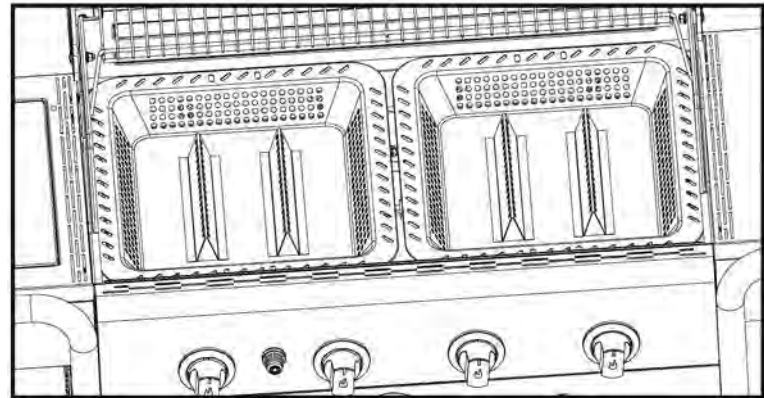
Ta bort grillgaller och Heat Tält




VARNING



- Använd inte gasolbrännare i mer än 15 minuter när du använder träkol.
- **VARNING!** Använd inte sprit eller bensin för att tända grillen. Använd endast braständare som efterlever EN1860-3!
- Använd aldrig tändvätska, fotogen, bensin eller alkohol för att tända kolen.
- Använd aldrig träbitar eller portionspåsar med kol i din grill.
- Tänd **ENDAST** kolen med träkolsbrickan ordentligt på plats i brännarhuset. **Se figur.**
- Avlägsna träkolsbrickan från brännarhuset och förvara den när du endast använder grillen med gasol.
- Använd inte gasolbrännaren med träkolsbrickan i brännarhuset utan någon kol i.




Korrekt placering av träkolsbricka




VARNING



FARA FÖR KOLMONOXID Brinnande träkol i grillen kan vara dödlig. Det avger kolmonoxid, vilket är luktfritt. Använd **ALDRIG** träkol inomhus, i bilen eller i tält.



VARNING



När en koleld verkar ha slocknat kan oförbrukade bitar hålla värmen i upp till 24 timmar, och om de utsätts för frisk luft kan de plötsligt fatta eld. Alla sådana bitar som hamnar utanför brännarhuset utgör en brandfara, då de kan antända brännbara ytor som till exempel trädäck.

Rengöringsrekommendationer

- 🕒 Du måste rengöra grillen efter varje gång du har använt träkol.
- 🕒 Se till att kolen har slocknat helt och att grillen har svalnat tillräckligt före rengöringen.
- 🕒 Avlägsna träkolsbrickan och rensa ut all aska.

OBS! Efter användning kan det hända att träkolsbrickan blir missfärgad. Detta är normalt under användning.

Rengöra brännaren

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

1. Stäng av gasen med kontrollvreden och på LP-flaskan.
2. Ta bort grillgaller och värmemetält.
3. Ta bort överföringsrör och komponenter som håller fast brännare.
4. Koppla från elektrod från brännare.

OBS! Metod för avlägsnande/frånkoppling beror på brännarkonfiguration. Se olika konfigurationer i illustrationerna nedan.

5. Lyft försiktigt upp brännarna bort från ventilöppningarna. Vi föreslår tre olika sätt för att rengöra brännarrören. Använd det sätt som du tycker är enklast.

A. Böj en styv ståltråd (en lätt galge fungerar bra) till en liten krok. Kör kroken genom varje brännarrör flera gånger.



B. Använd en smal flaskborste med ett böjligt skaft (använd inte en borste i mässing). Kör borsten genom varje brännarrör flera gånger.

C. Använd skyddsglasögon: Använd en luftslang för att blåsa in luft i brännarröret och ut genom brännarpportarna. Kontrollera varje port för att säkerställa att luften kommer ut genom alla hål.

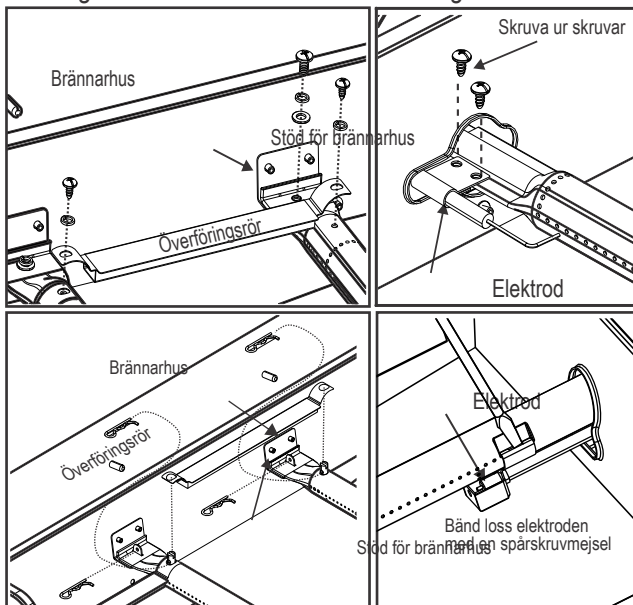
6. Borsta hela den yttre ytan på brännaren med en stålborste för att få bort matrester och smuts.
7. Rengör eventuella blockerade portar med en styv ståltråd, som till exempel ett öppnat gem.
8. Kontrollera att brännaren inte är skadad. På grund av normalt slitage och korrosion kan vissa hål förstöras. Om du upptäcker några stora sprickor eller hål byter du ut brännaren.

MYCKET VIKTIGT: Brännarrör måste återanslutas till ventilöppningar. Se illustrationer till höger.



Korrekt förbindelse mellan brännare och ventil

9. Fäst elektrod till brännare.
10. Byt försiktigt ut brännare.
11. Montera brännare till fästena i brännarhuset.
12. Sätt tillbaka överföringsrör och fäst till brännare. Sätt tillbaka värmemetält och grillgaller.
13. Innan du använder grillen igen bör du genomföra ett "läckagetest" och en "kontroll av brännarlåga".



Förvara grillen

- Rengör grillgaller.
- Förvara på en torr plats.
- När gasflaskan är ansluten till grillen ska den förvaras utomhus på en välventilerad plats, utom räckhåll för barn.
- Täck över grillen om den förvaras utomhus.
- Förvara grillen inomhus ENDAST om gasflaskan är avstängd och frånkopplad, har avlägsnats från grillen och förvaras utomhus.
- När du tar fram grillen igen kontrollerar du att inga brännare är igentäpta.

Rengöra grillen

- Rengör grillen ofta, helst efter varje gång den har använts. Om en borste används för rengöring av grillens tillagningsytor bör du se till att inga lösa borststrån finns kvar på tillagningsytan innan du börjar grilla. Du rekommenderas inte att rengöra tillagningsytor när grillen är varm. Grillen bör rengöras minst en gång per år.
- Förväxla inte brun eller svart ansamling av fett och rök med färg. Insidan av gasogrillar målas inte i fabriken (och bör aldrig målas). Använd en stark lösning av rengöringsmedel och vatten, eller använd ett rengöringsredskap med skrubborste på insidan av grillens lock och botten. Plastic parts: Wash with warm soapy water and wipe dry. Skölj och låt lufttorka helt. Använd inte frätande rengöringsmedel eller ugnsgörare på målade ytor.
- Plastdelar: Tvätta med varmt tvålsvatten och torka av.
- Använd inte citrisol, rengöringsmedel med slipmedel, avfettningsmedel eller koncentrerad grillrengöring på plastdelarna. Detta kan orsaka skador och fel på delarna.
- Målade ytor: Tvätta med ett mildt rengöringsmedel eller rengöringsmedel utan slipmedel och varmt tvålsvatten. Torka av med en mjuk trasa.
- Ytor av rostfritt stål: Bibehåll grillens högkvalitativa utseende genom att, efter varje användning, tvätta ytor av rostfritt stål med ett mildt rengöringsmedel och varmt tvålsvatten. Torka sedan av med en mjuk trasa. Fettavlagringar från tillagningen kan kräva att du använder en skursvamp. Använd endast i den borstade ytans riktning för att undvika skador. Använd inte en skursvamp på områden med bilder.
- Tillagningsytor: Om en borste används för rengöring av grillens tillagningsytor bör du se till att inga lösa borststrån finns kvar på tillagningsytan innan du börjar grilla. Du rekommenderas inte att rengöra tillagningsytor när grillen är varm.

TEKNISKA SPECIFIKATIONER
CHAR-BROIL, GmbH

Anordningens namn	Gasolgrill			
Total nominell värmeförsörjning	18,74 kW (1,364 g/tim.)			
Gaskategori	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modellnr	468301421, 468301421UK			468302421
Gastyp	Butan	Propan	Butan, propan och blandningar av dessa	Butan, propan och blandningar av dessa
Gaströck	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Injektorstorlek (dia. i mm)	Grill: 0,99 x 4 st		Grill: 0,99 x 4 st	Grill: 0,85 x 4 st
	Värmeplatta: 0,92 x 1 st		Värmeplatta: 0,92 x 1 st	Värmeplatta: 0,81 x 1 st
Destinationer	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK	
Strömförsörjning	1.5VDC Batteri			

VARNING!

De flesta ytor på denna enhet är heta när de används. Var försiktig. Förvara andra från enheten. Använd alltid skyddskläder för att förhindra skada.

Flytta inte enheten under drift.

Byt aldrig bensen, fotogen eller alkohol för träkolstart. I detta fall kan paraffinbaserade startkublar ersättas med träkolstart. Använd aldrig kolstartsvätska med elstart.

Underlåtenhet att följa alla tillverkarens instruktioner kan leda till allvarliga personskador och / eller egendomsskador.

Alla ytor kan vara heta under användning. Använd skydd som krävs för att förhindra bränning.

Använd inte denna enhet på eller nära brännbara ytor eller strukturer som trädäck, torra löv eller gräs, vinyl eller träfasad etc.

After a charcoal fire appears extinguished, unconsumed embers can retain heat for up to 24 hours, and if exposed to fresh air, can burst into flame unexpectedly. Any such embers outside the firebox of the barbecue pose a fire hazard and can ignite combustible surfaces such as wooden decks.

Efter att ett kol visas, släckt, kan obesvarade embers behålla värme i upp till 24 timmar, och om de utsätts för frisk luft kan de oväntat brista in i flamma. Eventuella brännskador utesluter brandfara och kan antända brännbara ytor som trädäck.

KOLMONOXIDFARA

Brinnande kol inuti kan döda dig. Den avger kolmonoxid, som inte har någon lukt. Bränn aldrig kol inomhus, fordon eller tält.

Koka inte innan bränslet har en belägningsaska.

VARNING! - Den här grillen blir väldigt varm, rör dig inte under drift.

Använd inte inomhus.

VARNING! Använd INTE ande eller bensen för belysning eller återbelysning! Använd endast eldrivare som uppfyller EN 1860-3!

VARNING! Håll barn och husdjur borta.

Underlåtenhet att läsa och följa instruktionerna för ljuskalk kan resultera i allvarliga personskador och eller skador på egendom.

ANVÄND ALLTID FÖRSIKTIGT UNDER HANTERING VARMA KOLOR FÖR ATT FÖRSÄLJA SKADOR.

LÄS ALLTID BRANDEN MED BARBECUE-LIDEN ÖPPEN.

ASENTAJA/KOKOAJA:

Jätä tämä käsikirja kuluttajalle.

KULUTTAJA:

Säilytä käyttöohje myöhempää tarvetta varten.

Kysymykset:

Jos sinulla on kysymyksiä asennuksen aikana tai laitteen käyttöön liittyen, ota yhteyttä paikalliseen myyjään.



VAARA



Jos tunnet kaasun hajua:

1. Sammuta laitteen kaasu.
2. Avotulet sammutettava.
3. Avaa kansi.
4. Jos haju jatkuu, pysy poissa laitteen läheisyydestä ja soita välittömästi kaasun toimittajillesi tai palokunnalle.



VAROITUS



1. Älä säilytä tai käytä bensiiniä tai muita palavia nesteitä tämän tai muiden laitteiden läheisyydessä.
2. Kaasupulloa, jota ei ole yhdistetty käyttöön, ei saa säilyttää tämän, tai muiden laitteiden läheisyydessä.



VAROITUS



- Lue ja noudata kaikkia turvallisuuslupia, asennusohjeita sekä käytä ja noudata ohjeita ennen kuin yrität koota ja kokata.
- Joissakin osissa saattaa olla teräviä reunoja. Pukeutuminen suojakäsineisiin suotavaa.

Rasvapalot

- Rasvapalon sammuttaminen sulkemalla kansi ei ole mahdollista. Grillit ovat hyvin tuuletettavia turvallisuussyistä.
- Älä käytä vettä on rasvapaloon, seurauksena saattaa olla Jos sitkeä rasvapalo kehittyy, käännä säätimiä ja kaasupullo pois päältä.
- Jos laitetta ei ole puhdistettu säännöllisesti, rasva voi alkaa palaa ja vahingoittaa tuotetta. Kiinnitä huomiota, kun esilämmityksen tai pohjaanpalaneen ruoan yhteydessä rasvapalo ei pääse kehittymään. Seuraa laitteen yleisiä siivoukseen sekä polttimen kokoonpanon puhdistukseen liittyviä ohjeita estääksesi mahdolliset rasvapalot. Paras tapa estää rasvapalot, on laitteen säännöllinen puhdistus.
- Älä jätä grilliä valvomatta esilämmityksen aikana tai polttaessasi pois ruoan jäämiä HI:lla. Jos grilliä ei ole puhdistettu säännöllisesti, rasva voi alkaa palaa ja vahingoittaa tuotetta.



VAROITUS



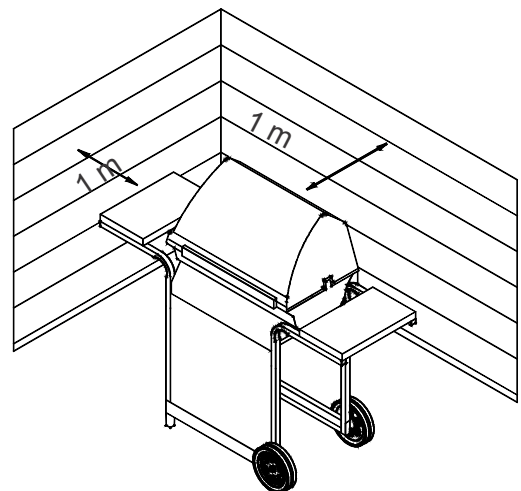
Laitteesi turvalliseen käyttöön sekä vakavien vahinkojen välttämiseksi:

• **KÄYTÄ AINOASTAAN ULKONA. ÄLÄ KOSKAAN KÄYTÄ SISÄTILOISSA.**

Lue ohjeet ennen laitteen käyttöönottoa.

Noudata aina näitä ohjeita.

- Älä siirrä laitetta käytön aikana.
- Osat saattavat olla hyvin kuumia. Pidä pienet lapset poissa. Älä anna lasten käyttää tai leikkiä laitteella.
- Katkaise kaasun tulo kaasupullostta käytön jälkeen.
- Laite on pidettävä erillään palavista materiaaleista käytön aikana.
- Älä tuki laitteen sivuilla tai takana olevia reikiä.
- Tarkista poltin liekit säännöllisesti.
- Älä peitä polttimen venturin aukkoja.
- Käytä laitetta ainoastaan hyvin ilmastoidussa tilassa. ÄLÄ KOSKAAN käytä suljetussa tilassa, kuten autokatos, autotalli, kuisti, katettu terassi tai minkä tahansa ylärakenteen alla.
- **ÄLÄ** peitä ritilöitä alumiinifoliolla tai millään muullakaan materiaalilla. Tämä estää polttimen ilmanvaihdon ja aiheuttaa mahdollisen vaarallisen tilanteen joka voi johtaa omaisuusvahinkoon ja / tai henkilövahinkoon.
- Käytä laitetta vähintään 1m mistä tahansa seinästä tai pinnasta.
- Säilytä 3m etäisyys esineistä, jotka voivat syttyä palamaan, tai sytytyslähteen kuten veden lämmittimien sytytysliekin, elävän sähkölaitteen, jne.



- **ÄLÄ KOSKAAN** yritä sytyttää poltinta kansi suljettuna. Ei-sytytetyn kaasun kertyminen suljetussa laitteessa on vaarallista.
- Katkaise aina kaasu kaasupullostta ja irrota säädin ennen kaasupullon siirtämistä määriteltyyn toiminta-asentoon.
- Älä koskaan käytä laitetta kaasupullon ollessa pois oikeasta asennostaan.
- Älä tee muutoksia laitteeseen. Kaikki tämän laitteen muuntelut on ehdottomasti kielletty. Käyttäjän ei tule käsitellä sinetöityjä osia. Älä pura suuttimia.

Turvallisuusvinkkejä

- Ennen kaasupullon venttiilin avaamista, tarkista säätimen tiiviys.
- Kun laite ei ole käytössä, sammuta kaikki säätimet ja kaasu.
- Käytä pitkävartisia grilliastioita ja patakintaita palovammojen sekä roiskeiden välttämiseksi. Käytä suojakäsineitä käsitellessäsi kuumia osia.
- Suurin keittolevyn ja sivuhyllyn kuormitus on 4,5 Kg.
- Kypsennysastian minimihalkaisija 200mm ja suurin halkaisija 260mm.
- Rasvakuppi (jos varusteena) on asetettava laitteeseen ja tyhjennettävä jokaisen käyttökerran jälkeen. Älä poista rasvakuppia ennenkuin laite on täysin jäähtynyt.
- Ole varovainen, kun avaat kannen, koska avatessa saattaa tulla kuumaa höyryä.
- Ole hyvin varovainen lasten, vanhusten, tai eläinten ollessa läheisyydessä.
- Jos huomaat rasvan tai muiden kuumien materiaalien tippuvan laitteesta venttiilin, letkun tai säätimen päälle, katkaise kaasu heti. Määritä syy, korjaa se, sitten puhdista ja tarkasta venttiili, letku, ja säädin ennen jatkamista. Suorita vuototesti.
- Älä säilytä esineitä tai materiaaleja laitteen sisällä kärryssä, jotka estäisivät palamisilman virtauksen alapintaan joko ohjauspaneeliin tai tulipesän kulhoon.
- Älä irrota tai vaihda kaasusäiliötä vähintään 3 m avotulesta tai muusta sytytyslähteestä.

Kaasupullon Sijoittaminen

Kaasupullo, joka on 6 kg tai vähemmän, voidaan sijoittaa maahan sivuhyllyn alle tai laitteen sisälle määriteltyyn paikkaan. Suuremmat kaasupullot on asetettava ainoastaan joko sivuhyllyn alle tai grillin taakse. Laitteeseen sijoitettavat kaasupullot saavat olla halkaisijaltaan enintään 345 mm ja suurimmalta korkeudeltaan 430 mm. Maahan asetettuja kaasupulloja ei saa sijoittaa keittolevyn alle.

Säädintä koskevat vaatimukset

Säädintä on käytettävä laitteen kanssa. Käytä ainoastaan kaasusäädintä, joka on toimitettu laitteen mukana. Jos säädintä ei ole toimitettu, käytä vain sertifioitua säädintä EN 16129 (virtausnopeus maks. 1,5 kg / h) ja joka on hyväksytty maassasi ja täyttää kaasun määrätykset Teknisissä Tiedoissa.

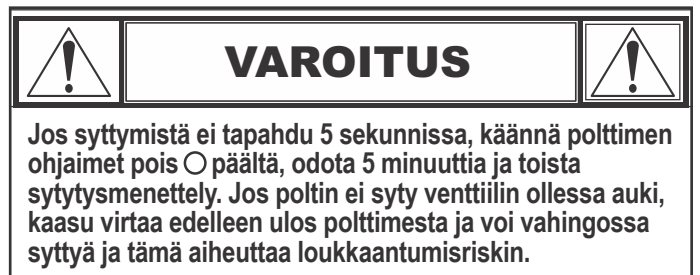
Letkua koskevat Vaatimukset

Käytä vain hyväksyttyä letkua ja joka on sertifioitu EN standardin mukaisesti ja on enintään 1,5 m pitkä. Suomen osalta letkun pituus saa olla enintään 1,2 m. Ennen jokaista käyttöä, tarkista onko että letku katkennut tai kulunut. Varmista että letku ei ole mutkalla. Varmista, että yhdistettynä letku ei osu kuumiin pintoihin. Vaihda vaurioituneet letkut ennen laitteen käyttöä. Vaihda letku kansallisten vaatimusten mukaan.

Grilli on asennettava turvalliseen tasolle ennen käyttöä.

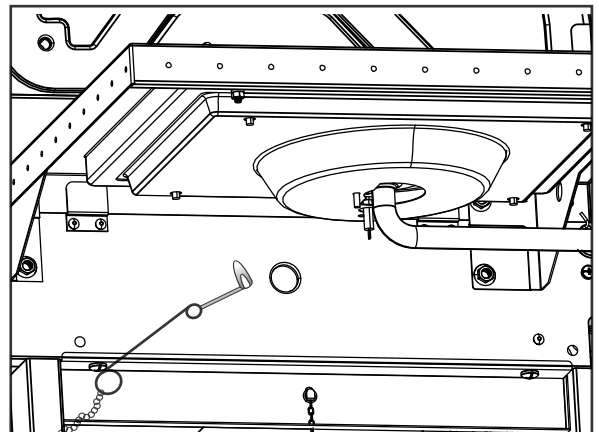
Kaasupalon Ohjeet - Sytyttimen sytytys

- **Älä kumarru grillin yli sytytyksen aikana.**
- 1. Käännä kaasupolttimen säätöventtiilit ○ (pois).
- 2. Avaa kansi sytytyksen aikana tai uudelleen sytyttäessä.
- 3. Kytke kaasu päälle kaasupullosta.
- 4. Syttyä, työnnä ja käännä sytytyspolttimelle nappulaa ⚡ high 🔻. Välittömästi, työnnä ja pidä electronic ignitor painiketta, kunnes poltin syttyy.
- 5. Jos syttymistä ei tapahdu 5 sekunnissa, käännä polttimen ohjaimet pois ○ päältä, odota 5 minuuttia ja toista sytytysmenettely.
- 6. Sytyttäessä jäljellä olevat polttimet, käännä säädintä 🔻 HIGH -asentoon, alkaen SYTYTYSPOLTINTA lähimpänä olevasta ⚡ polttimesta.



Sytytys tulitikulla

- **Älä kumarru grillin yli sytytyksen aikana.**
- 1. Käännä kaasupolttimen säätöventtiilit ○ (pois).
- 2. Avaa kansi sytytyksen aikana tai uudelleen sytyttäessä.
- 3. Kytke kaasu päälle kaasupullosta.
- 4. Aseta tulitikku tulitikkupidikkeeseen (roikkuu grillin sivupaneelissa). Sytytä tulitikku; Sytytä sitten poltin asettamalla tulitikku läpi grillin sivussa olevasta tulitikkureiästä. ja käännä polttimen nuppia välittömästi 🔻 HIGH -asentoon. Varmista, että poltin syttyy ja palaa tasaisesti.
- 5. Sytytä vierekkäiset polttimet järjestyksessä painamalla nuppeja ja kääntämällä 🔻 HIGH -asentoon.



HUOMAUTUS: Grilliäsi EI VOI varustaa Keittolevyllä!

Keittolevyn Sytyttimen Sytytys

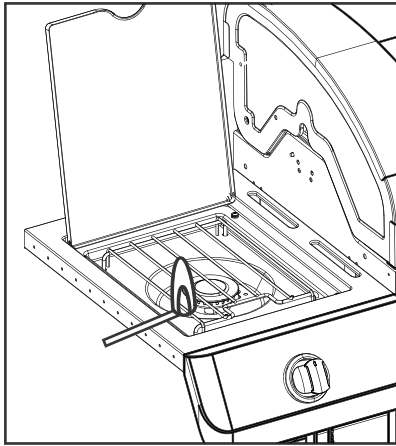
• Älä kumarru grillin yli sytytyksen aikana.

1. Käännä kaasupolttimen säätöventtiilit ○ (off).
2. Avaa kansi sytytyksen aikana tai uudelleen sytyttäessä.
3. Kytke kaasu päälle kaasupullosta.
4. Käännä keittolevyn nuppi 🔥 HIGH -asentoon, työnnä ja pidä **ELECTRONIC IGNITOR** -painiketta alhaalla.
5. Jos keittolevy ei syty 5 sekunnin kuluessa, käännä nuppi ○ (pois), odota 5 minuuttia, sitten toista sytytysmenettely.

Keittolevyn Sytytys Tulitikulla

• Älä kumarru grillin yli sytytyksen aikana.

1. Käännä kaasupolttimen säätöventtiilit ○ (pois).
2. Avaa kansi sytytyksen aikana tai uudelleen sytyttäessä.
3. Kytke kaasu päälle kaasupullosta.
4. Aseta tulitikun liekki lähelle poltinta. Käännä välittömästi keittolevyn nuppi 🔥 HIGH -asentoon. Varmista, että poltin syttyy ja palaa tasaisesti.



Venttiilien, Letkun ja Säätimen Vuototestaus

Vuototesti ennen ensimmäistä käyttöä, vähintään kerran vuodessa, ja joka kerta kaasupullo vaihdettaessa tai irrottaessa.

Kaasupullo vaihdetaan tai irrotetaan.

1. Käännä laitteen kaikki ohjausnupit ○.
2. Varmista, että säädin on tiiviisti kytketty kaasupulloon.
3. Kytke Kaasu. Jos kuulet kohisevaa ääntä, käännä kaasu pois päältä välittömästi. Liitoksessa on suuri vuoto. Korjaa ennen jatkamista.
4. Harjaa saippualliuoksella (sekoitus puolet saippuaa ja puolet vettä) letkuliitännät.
5. Jos kuplia alkaa kehittyä, on siinä vuoto. Katkaise kaasupullosta välittömästi ja tarkista liitosten pitävyys. Jos vuotoa ei voida pysäyttää älä yritä korjata. Edellyttää varaosia.
6. Katkaise aina kaasu kaasupullosta vuototestin suorittamisen jälkeen.

JOS LAITE EI SYTY

- Varmista että kaasu on kytkettynä päälle kaasupullosta.
- Varmista että kaasupullossa on kaasua.
- Tekeekö sytytin kipinöintiä?
Jos tekee, tarkista polttimen kipinöinti.
Ellei kipinöi, tarkista onko vahingoittuneita tai irtonaisia johtoja.
- Jos johdot ovat kunnossa, tarkista onko vaurioituneita elektrodeja, vaihda tarvittaessa.
- Jos johdossa tai elektrodeissa on ruoanlaitosta jäämiä, pyyhi elektrodin kärki alkoholilla tarvittaessa.
- Tarvittaessa vaihda johdot.
- Jos ääntä ei kuulu tarkistaa akku.
- Varmista, että akku on asennettu oikein.
- Tarkista, ovatko moduulin ja kytkimen johtojen liitännät löysiä.
- Jos sytytin ei edelleenkään toimi, käytä tulitikkuja.



VAROITUS



HÄMÄHÄKKIHÄLYTYS!

HÄMÄHÄKKI JA VERKOT POLTTIMEN SISÄLLÄ



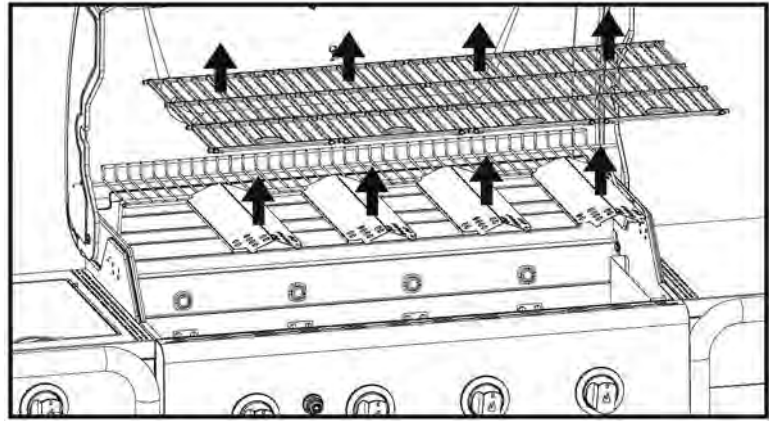
Jos grillisi sytyttäminen vaikeutuu tai liekki on heikko, tarkista ja puhdista venturit ja polttimet.

Hämähäkkien tai pienten hyönteisten tiedetään aiheuttavan "flashback" -ongelmia rakentamalla pesiä ja laskemalla munia grillin ventureihin tai polttimiin estäen kaasun virtausta. Tiivistynyt kaasu voi syttyä ohjauspaneelin takana. Tämä "flashback" voi vahingoittaa grilliä ja aiheuttaa vammoja. Estämään "flashback" ja varmistamaan hyvä suorituskyky, poltin ja venturiletkun asennus tulisi poistaa ja puhdistaa aina, kun grilli on ollut käyttämättömänä pitkään.

Hiilien Sytytysohjeet

1. Grillin ollessa kylmä, poista grilliritilät.
2. Aseta hiilikasetti grilliin.
3. Laita yksi kerros hiilikuitua lokeroon, korkeintaan 0,9 kg (2 kg) jokaiselle lokerolle.
4. Aseta grilliritilät takaisin.
5. Kannen ollessa auki, sytytä polttimet käyttäen **Kaasun sytytysohjeita**.
6. Käytä kaasupolttimia **HIGH** -asennossa 15 minuutin ajan kansi suljettuna.
7. Käännä säätimet nupit **O** -asentoon (pois).
8. Avaa kansi ja odota 5 minuuttia, tai kunnes hiili muuttuu valkoiseksi, ennen ruoan lisäämistä.
9. Älä valmista ennen polttoaine on pinnoite tuhkaa.

HUOM: Grilli tulee kuumentaa ja polttoaineen pidettiin Red Hot vähintään 30 minuuttia ennen ensimmäisen kokki.



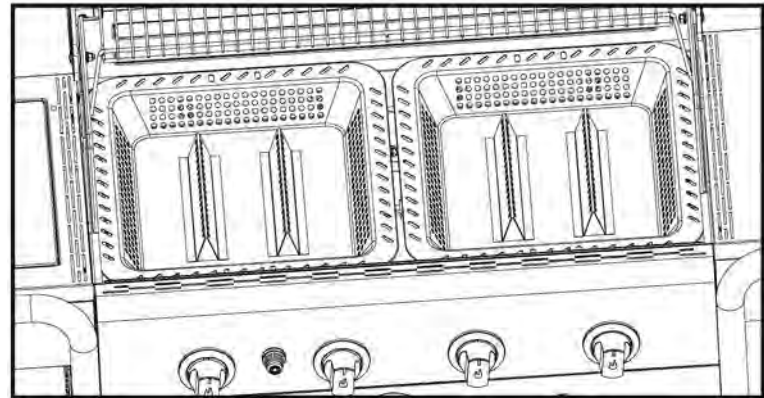
Poista Cooking Säleiköt ja Heat Teltat




Varoitus




- Älä käytä kaasupolttimia yli 15 minuuttia, kun käytät hiiltä.
- **VAROITUS!** Älä käytä alkoholia tai bensiiniä sytytykseen tai uudelleensytytykseen! Käytä vain sytyttimiä, jotka ovat standardin EN1860-3 mukaisia!
- Älä käytä sytytysnestettä, petrolia, bensiiniä tai alkoholia hiiltä sytyttäessä.
- Älä käytä puuta palasina tai leimahtavaa sytytystä grillissä.
- Aloita hiillostus **VAIN** hiilikasetin ollessa oikein sijoitettuna tulipesässä. Katso kuva.
- Poista hiilikasetti tulipesästä ja varastoi käytettäessä grilliä vain kaasulla.
- Älä käytä kaasupoltinta hiilikasetin ollessa asennettuna tulipesässä ilman hiiltä.




Asianmukainen Hiilikasetin sijoittaminen




Varoitus



HIILIMONOKSIDIVAARA Hiilen polttaminen sisällä voi tappaa sinut. Se synnyttää hiilimonoksidia, joka ei haise. **ÄLÄ KOSKAAN** polta hiiltä sisällä kodeissa, ajoneuvoissa tai teltoissa.



Varoitus



Vaikka hiillos näyttää sammuneelta, voi palamatta jäänyt hiillos pysyä kuumana jopa 24 tuntia, ja jos hiillos saa raitista ilmaa, voi liekki leimahtaa yllättäen. Kaikki tällaiset hiillokset grillin tulipesän ulkopuolella saattavat aiheuttaa palovaaran ja sytyttää palavia pintoja kuten puisia kansiä.

Puhdistus suositukset

- Siivoa grilli jokaisen hiilen käyttötarpeen yhteydessä.
- Varmista, että hiilet ovat täysin sammuneet ja laite jäähtynyt riittävästi ennen puhdistusta.
- Poista hiilikasetti ja puhdista täysin tuhasta.

Huomautus: Käytön jälkeen hiilikasetti voi värjätä. Tämä on normaalia käytön aikana.

Polttimen asennuksen puhdistus

Noudata näitä ohjeita puhdistessa ja/tai vaihtaessa osia polttimen asennuksessa tai jos sinulla on ongelmia grilliä sytyttäessä.

1. Katkaise kaasu pois säädinnupeista ja kaasupullost.
2. Poista grilliritilä ja lämmönjakopelti.
3. Poista siirtohormet ja polttimien turvaamisen työkalut.
4. Irrota elektrodi polttimesta.

HUOMAUTUS: Poisto- / Irrotusmenetelmä riippuu polttimen kokoonpanosta. Katso eri kokoonpanot alla olevista kuvista.

5. Nosta kukin poltin varovasti ylös ja pois päin venttiilin aukoista. Ehdotamme kolme tapaa puhdistaa polttimen putket. Käytä yhtä helpointa sinulle.
 - A. Taivuta jäykkä johto (kevyt vaateripustin toimii hyvin) pieneen koukkuun. Aja koukku jokaisen poltinputken läpi useita kertoja.

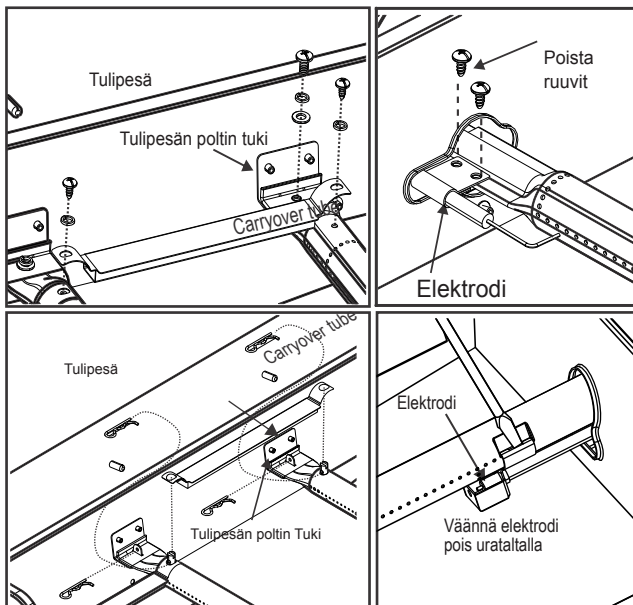
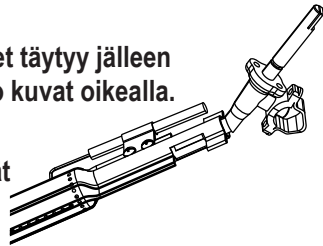


- B. Käytä kapeaa pulloharjaa jossa joustava kahva (älä käytä messinkistä teräsharjaa). Aja harja jokaisen poltinputken läpi useita kertoja.
 - C. **Käytä suojalaseja:** Käytä ilmaletkua pakottamaan ilma polttimen putkeen ja ulos polttimen porteista. Tarkista kukin portti ja varmista ilman ulostulo kustakin reiästä.
6. Teräsharjalla koko ulkopinta poltin poistaa ruoanjäänteet ja lian.
 7. Puhdista tukossa olevat portit jäykällä johdolla kuten aukaistulla paperiliittimellä.
 8. Tarkista, onko polttimeen syntynyt normaalin kulumisen ja korroosion aiheuttamia vahinkoja, jotkut reiät voivat olla laajentuneita. Jos suuria halkeamia tai reikiä löytyy, vaihda poltin.

HYVIN TÄRKEÄÄ: Poltinputket täytyy jälleen kytkeä esisäätöarvoilla. Katso kuvat oikealla.

Korjaa poltin-venttiilin kytkennät

9. Kiinnitä elektrodi polttimeen.
10. Vaihda polttimet varovasti.
11. Kiinnitä polttimet tulipesän kannakkeisiin.
12. Siirrä siirtohormet ja liitä polttimiin. Vaihda lämmönjakopellit ja grilliritilät.
13. Ennen seuraavaa kypsennystä grillillä, suorita "Vuototesti" ja "Polttimen Liekin Tarkistus".



Laitteesi Varastointi

- Puhdista grilliritilät.
- Säilytä kuivassa tilassa.
- Kun kaasupullo on liitettyyn laitteeseen, varastoi ulkona hyvin tuuletettavassa tilassa ja poissa lasten ulottuvilta.
- Peitä laite, jos sitä säilytetään ulkona.
- Säilytä laitetta sisätiloissa VAIN, jos kaasupullo on kytketty pois päältä ja irrotettu, poistettu laitteesta ja varastoituna ulkona.
- Laitetta siirtäessä pois varastoinnista tarkista, että polttimissa ei ole tukoksia

Laitteen Yleinen Puhdistus

- Puhdista laite usein, suositus jokaisen kypsennyksen jälkeen. Jos laitteen paistopinnan puhdistuksessa käytetään harjaa, varmista että harjaksia ei jää paistopinnoille ennen grillausta. Ei ole suositeltavaa puhdistaa paistopintaa, kun laite on kuuma. Laite tulee puhdistaa vähintään kerran vuodessa.
- Älä sekoita ruskean tai mustan rasvan kertymiä rasvaa ja maalin polttoa. Kaasugrillien sisätiloja ei maalata tehtaalla (eikä pitäisi koskaan maalata). Levitä voimakasta puhdistusainetta ja vettä tai käytä laitteen puhdistusainetta ja jynssäysharpaa laitteen kannen sisäisivuihin sekä pohjaan.
- Huuhtelee ja anna kuivua täysin. Älä käytä syövyttäviä aineita laitteen / uuninpuhdistusainetta maalatuille pinnoille.
- Muoviosat: Pese lämpimällä saippuavedellä ja kuivaa.
- Älä käytä citrasolvaa, hankaavia puhdistusaineita, rasvanpoltoaineita tai konsentroitua puhdistusainetta muoviosiin. Tämä voi aiheuttaa vaurioita tai vikoja osiin.
- Posliini pinnat: Lasimaisesta koostumuksesta johtuen useimmat jäämät voidaan pyyhkiä ruokasoodalla / vesiliuoksella tai erityisesti posliinille kehitetyllä puhdistusaineella. Käytä hankaamatonta pesujauhetta tahroihin.
- Maalatut pinnat: Pese miedolla pesuaineella tai ei hankaavia puhdistusaineita ja lämmintä saippuavettä. Kuivaa pehmeällä hankaamattomalla kankaalla.
- Ruostumattomat teräspinnat: Laitteen korkealaatuinen ulkonäkö voidaan säilyttää pesemällä miedolla pesuaineella ja lämpimällä saippuavedellä ja pyyhi kuivaksi pehmeällä liinalla jokaisen käytön jälkeen. Tarttunut rasva voi vaatia käytettäväksi hiovaa muovista puhdistustyynyä. Käytä vain harjatun viimeistelyn suuntaan vahinkojen välttämiseksi. Älä käytä hankaustyynyjä alueille, joissa gorafiikkaa.
- Keittotasot: Jos laitteen paistopinnan puhdistuksessa käytetään harjaa, varmista että harjaksia ei jää paistopinnoille ennen grillausta. Ei ole suositeltavaa puhdistaa paistopintaa, kun laite on kuuma.

TEKNISET TIEDOT
CHAR-BROIL, GmbH

Laitteen Nimi	Kaasugrilli/Grilli			
Nimellislämpöteho	18,74 kW (1,364 g/h)			
Kaasukategoria	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Mallinro.	468301421, 468301421UK			468302421
Kaasutyyppe	Butaani	Propaani	Butaani, Propaani tai niiden seokset	Butaani, Propaani tai niiden seokset
Kaasun Paine	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Suuttimen Koko (Halk. mm)	Grilli: 0,99 x 4 pcs		Grilli: 0,99 x 4 pcs	Grilli: 0,85 x 4 pcs
	Keittolevy:0,92 x 1 pcs		Keittolevy:0,92 x 1 pcs	Keittolevy:0,81 x 1 pcs
Kohdemaat	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK	
Sähköinen	1.5VDC akku			

VAROITUS!

Useimmat tämän laitteen yksiköt ovat kuumia käytettäessä. Käytä äärimmäistä varovaisuutta. Pidä muut irti yksiköstä Käytä suojavaatetusta aina vammojen ehkäisemiseksi.

Älä siirrä laitetta käytön aikana.

Älä koskaan korvaa bensiiniä, kerosiinia tai alkoholia puuhiilen käynnistimelle. Tässä tapauksessa parafiinipohjaiset käynnistyskuutioita voidaan korvata puuhiilen käynnistimellä. Älä koskaan käytä puuhiilen käynnistysnestettä sähköisellä käynnistimellä.

Kaikki pinnat voivat olla kuumia käytön aikana. Käytä suojelua tarpeen mukaan polttamisen estämiseksi.

Älä käytä tätä laitetta palavien pintojen tai rakenteiden läheisyydessä tai niiden läheisyydessä, kuten puulattiat, kuivat lehdet tai ruoho, vinyyli- tai puunsuojaus jne.

Sen jälkeen, kun hiilipalo paljastuu sammumattomana, ei-kuluttavat hiutaleet voivat säilyttää lämpöä jopa 24 tuntia, ja jos ne altistuvat raikkaaseen ilmaan, ne voivat syttyä liekkiin yllättäen. Kaikki sellaiset hiutaleet, jotka ovat grillin ulkopuolella, aiheuttavat palovaaran ja voivat syttyä palavia pintoja, kuten puupaloja.

Kaikkien valmistajan ohjeiden noudattamatta jättäminen voi aiheuttaa vakavia henkilövahinkoja ja / tai omaisuusvahinkoja.

CARBON MONOXIDE VAARA

Polttava puuhiili voi tappaa sinut. Se antaa hiilimonoksidia, jolla ei ole hajua. ÄLÄ KOSKAAN polttaa puuhiiltä koteihin, ajoneuvoihin tai teltoihin.

Älä keitä ennen kuin polttoaineessa on päällystystuhkaa.

VAROITUS! - tämä grilli tulee hyvin kuumaksi, **ÄLÄ** siirrä sitä käytön aikana.

Älä käytä sisätiloissa.

VAROITUS! ÄLÄ käytä henkeä tai bensiiniä valaistukseen tai uudelleen valaistukseen! Käytä vain EN 1860-3 -standardin mukaisia syyttimiä!

VAROITUS! Pidä lapset ja lemmikit pois.

KÄYTTÖÖNOTTO JA LASKENTAMINEN SÄILYTTÄMISEKSI MAHDOLLISESTI HENKILÖVAHINKOON TAI OMAISUUDESTA.

AINA KÄYTÄ VAROITUS KÄYTTÄMÄLLÄ KUUMAHIIHAA VAHINKOJEN ESTÄMISEKSI.

AINA VALAISTA TULIPAA BARBECUE LID AUKI.

INSTALADOR/ENSAMBLADOR:

Entregue este manual al consumidor.

CONSUMIDOR:

Conserve este manual para futura referencia.

Preguntas:

Si tiene preguntas durante el ensamble o uso de este aparato contacte a su distribuidor local.



PELIGRO



Si huele a gas:

1. Cierre el suministro de gas del aparato..
2. Apague todas las llamas abiertas.
3. Abra la tapa.
4. Si el olor persiste, aléjese del aparato e inmediatamente llame a su proveedor de gas o al departamento de bomberos.



ADVERTENCIA



1. No almacene ni use petróleo u otros líquidos inflamables cerca de este u otro aparato.
2. Cuando el cilindro de gas no está en uso no debe almacenarse cerca de este ni de otro aparato.



PRECAUCIÓN



- Lea y siga todas las declaraciones de seguridad, instrucciones de ensamble, uso y cuidado antes de intentar ensamblar o cocinar.
- Algunas partes pueden contener bordes afilados. Se recomienda usar guantes protectores.

Fuego de grasa

- No es posible apagar los incendios de grasas cerrando la tapa. Las barbacoas están bien ventiladas por motivos de seguridad.
- No use agua en un fuego de grasa, puede ocasionar lesiones personales. Si se desarrolla un fuego de grasa persistente, apague los botones y cierre el cilindro de gas.
- Si el aparato no se ha limpiado periódicamente, puede ocurrir un fuego de grasa que puede dañar el producto. Ponga especial cuidado al precalentar o quemar residuos de comida, para asegurarse que no se desarrolle un fuego de grasa. Siga las instrucciones generales de limpieza del aparato y limpieza del conjunto de quemadores para prevenir los fuegos de grasa. La mejor forma de prevenir los fuegos de grasa es la limpieza periódica del aparato.
- No deje la barbacoa en HIGHT (alto) desatendida mientras se precalienta o quema residuos de comida. Si la barbacoa no se limpia regularmente, puede ocurrir un incendio de grasas que puede dañar el producto.



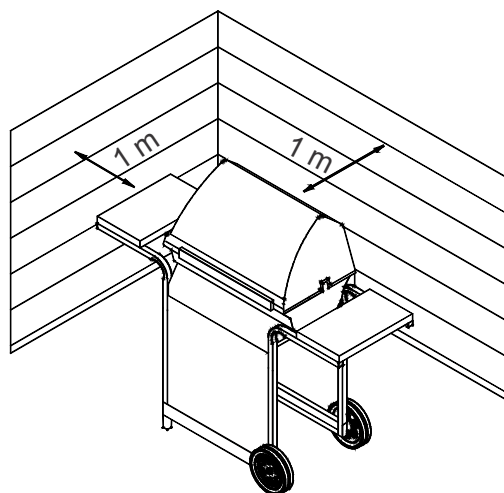
ADVERTENCIA



Para el uso seguro de su aparato y evitar lesiones serias:

• **USO ÚNICAMENTE EN EXTERIORES. NUNCA LO USE EN INTERIORES.** Lea las instrucciones antes de usar este aparato. Siga siempre estas instrucciones.

- No mueva el aparato cuando está en uso.
- Las partes accesibles pueden estar muy calientes. Mantenga los niños menores alejados. No permita que los niños operen o jueguen cerca del aparato.
- Cierre el suministro de gas en el cilindro luego de usarlo.
- Este aparato debe mantenerse alejado de materiales inflamables durante su uso.
- No bloquee los agujeros a los lados o respaldo del aparato.
- Revise periódicamente la llama de los quemadores.
- No bloquee las aberturas de los venturís del quemador.
- Use el aparato solo en un lugar bien ventilado. NUNCA lo use en un espacio cerrado, tal como una cochera, garaje, veranda, patio cubierto o debajo de una estructura cubierta de cualquier tipo.
- **NO** cubra las parrillas con papel aluminio ni otro material. Esto bloquea la ventilación de los quemadores y crea una situación potencialmente peligrosa que puede ocasionar daños a la propiedad y/o lesiones personales.
- **Use el aparato al menos a 1 metro de cualquier pared o superficie.**
- Mantenga un espacio libre de 3 metros de los objetos que pueden encenderse, tales como luces piloto de calentadores de agua, electrodomésticos conectados, etc.



- NUNCA intente encender los quemadores con la tapa cerrada. La acumulación de gas sin encender dentro del aparato cerrado es peligrosa.
- Siempre cierre el gas en el cilindro y desconecte el regulador antes de cambiar el cilindro de la posición de operación especificada.
- Nunca opere el aparato con el cilindro de gas por fuera de la posición correcta especificada.
- No modifique el aparato. Todas las modificaciones están estrictamente prohibidas. Las piezas selladas no deben ser manipuladas por el usuario. No desarme los inyectores.

Consejos de seguridad

- Antes de abrir la válvula del cilindro de gas, revise que el regulador esté apretado.
- Cuando no use el aparato, apague todas las perillas de control y cierre el gas.
- Use utensilios para barbacoa largos y guantes para horno para evitar quemaduras y salpicaduras. Use guantes protectores cuando manipule componentes calientes.
- La carga máxima para la placa caliente y la bandeja lateral, es 4,5 kilos.
- El recipiente de cocción debe tener un diámetro mínimo de 200 mm y máximo de 260 mm.
- La taza de grasas (si cuenta con ella) debe estar colocada en el aparato y se debe desocupar después de cada uso. No retire la taza de grasas hasta que el aparato se haya enfriado completamente.
- Sea muy cuidadoso al abrir la tapa, ya que el vapor caliente puede escapar.
- Sea muy cuidadoso cuando haya niños, ancianos o mascotas cerca.
- Si nota que escurre grasa y otro material caliente del aparato, en la válvula, manguera o regulador, cierre el suministro de gas inmediatamente. Determine la causa, corrija, luego limpie e
- inspeccione la válvula, manguera y regulador antes de continuar usándolo. Realice una prueba de fugas.
- No almacene objetos o materiales dentro de la canasta del carro del aparato, que puedan bloquear el flujo del aire de combustión para la parte inferior, el panel de control o la taza de la caja de fuego.
- NO desconecte o cambie el recipiente de gas a menos de 3 metros de una llama abierta o fuente de ignición.

Ubicación del cilindro

Los cilindros de 6 kg o menos pueden ponerse en el piso bajo el estante lateral o dentro del aparato en el lugar proporcionado. Los cilindros más grandes únicamente deben ponerse debajo de la bandeja lateral o detrás de la barbacoa. Los cilindros puestos en el aparato deben tener un diámetro máximo de 345 mm y una altura máxima de 430 mm. Los cilindros que se ubican en el piso no deben ser puestos bajo la placa caliente.

Requisitos del regulador

Se debe usar un regulador con este aparato. Use únicamente el regulador de gas suministrado con la barbacoa. Si no se suministra un regulador, entonces use únicamente un regulador certificado de acuerdo con EN16129 (Flujo máx. 1,5 kg/h), aprobado para su país y para el gas especificado en los datos técnicos.

Requerimientos de manguera

Únicamente use mangueras aprobadas que hayan sido certificadas al estándar EN y que no excedan una longitud de 1,5 m. Para Finlandia, la longitud total de la manguera no debe exceder 1,2 m.


Antes de cada uso, compruebe que las mangueras no estén cortadas o desgastadas. Asegúrese que la manguera no esté retorcida. Asegúrese que cuando está conectada, la manguera no toque superficies calientes. Reemplace las mangueras dañadas antes de usar el aparato. Reemplace la manguera de acuerdo con los requerimientos nacionales. requirements.

Las instrucciones de encendido de gas - Encender con el encendedor

•No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a ○ (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.
4. Para encender, empuje y gire el mando del quemador de encendido ↗ a HIGH ↕. Inmediatamente, presione y mantenga presionado el botón ELECTRONIC IGNITOR hasta que el quemador se ilumine.
5. Si el quemador NO enciende en 5 segundos, gire el control del quemador a la posición OFF (apagado) ○, espere 5 minutos y repita el proceso de encendido.
6. Para encender los quemadores restantes, gire la perilla a la posición ↕ HIGH (alto) comenzando con los botones más cercanos al IGNITION BURNER (quemador de encendido ↗).

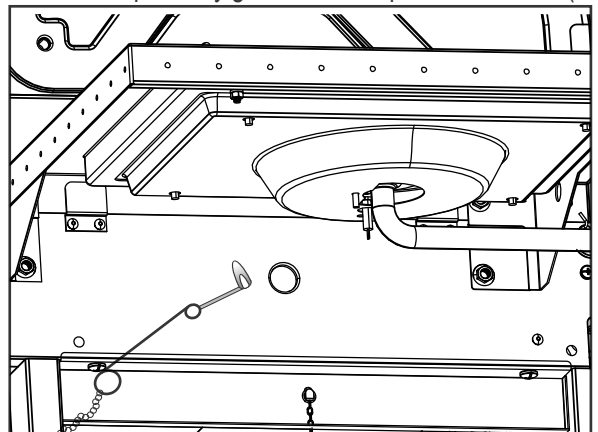
	ADVERTENCIA	
Apague los controles y cierre el cilindro de gas cuando no use el aparato.		

	PRECAUCIÓN	
Si el quemador NO enciende en 5 segundos, gire el control ○ del quemador a la posición OFF (apagado), espere 5 minutos y repita el proceso de encendido. Si el quemador no enciende con la válvula abierta, el gas continuará saliendo del quemador y puede encenderse accidentalmente con riesgo de lesiones.		

Encendido con cerilla

• No se incline sobre la barbacoa al encenderla.

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a ○ (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.
4. Ponga la cerilla en el soporte para cerillas (cuelga del panel lateral de la barbacoa). Encienda la cerilla, luego encienda el quemador poniendo la cerilla por el agujero para cerillas a un lado de la barbacoa. Inmediatamente presione y gire la perilla del quemador a la posición ↕ HIGH (alto). Asegúrese que el quemador enciende y se mantiene encendido.
5. Encienda los quemadores adyacentes en secuencia, presionando las perillas y girándolas a la posición ↕ HIGH (alto).



NOTA: ¡Su barbacoa puede NO tener una placa caliente!

Encender la placa caliente con el encendedor

• **No se incline sobre la barbacoa al encenderla.**

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a ○ (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.
4. Gire la perilla de la placa caliente a la posición 🔼 HIGH (alto), presione y mantenga presionado el botón

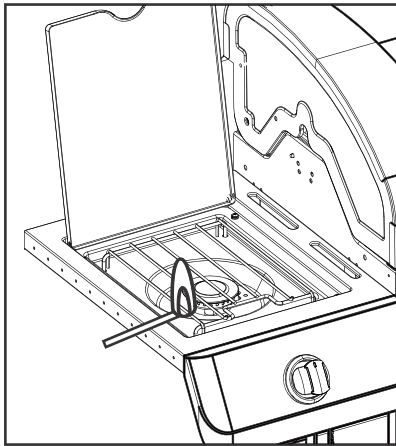
ELECTRONIC IGNITOR (encendedor electrónico).

5. Si la placa caliente NO enciende en 5 segundos, gire la perilla a la posición OFF ○ (apagado), espere 5 minutos y luego repita el procedimiento de encendido.

Encender la placa caliente con cerillas

• **No se incline sobre la barbacoa al encenderla.**

1. Gire las válvulas de control de los quemadores a ○ (apagado).
2. Abra la tapa durante el encendido o reencendido.
3. Abra el gas en el cilindro de LP.
4. Encienda la cerilla cerca al quemador. Inmediatamente gire la perilla de la placa caliente a la posición 🔼 HIGH (alto).
Asegúrese que el quemador enciende y se mantiene encendido.



Prueba de fugas de válvulas, manguera y regulador

Revise que no haya fugas antes del primer uso, una vez al año y cada vez que cambia o desconecta el cilindro de gas.

1. Ponga todas las perillas de control del aparato en la posición
2. Asegúrese que el regulador está firmemente conectado al cilindro de gas.
3. Cierre el gas. Si escucha un siseo, cierre el gas de inmediato. Hay una fuga de gas grande en la conexión. Corríjala antes de continuar.
4. Aplique una solución jabonosa (mezcla por mitad de jabón y agua) a las conexiones de la manguera.
5. Si aparecen burbujas que crecen, hay una fuga. Cierre inmediatamente el gas en el cilindro y compruebe que las conexiones estén apretadas. Si no se puede detener la fuga, no intente una reparación. Llame para solicitar piezas de reemplazo.
6. Siempre cierre el gas en el cilindro antes de realizar la prueba de fugas.

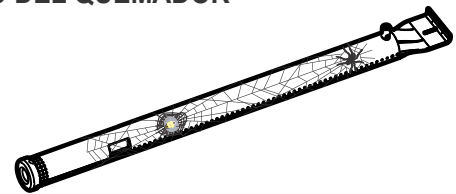
SI EL APARATO NO ENCIENDE

- Asegúrese que el gas esté abierto en el cilindro.
- Asegúrese haya gas en el cilindro.
- ¿El encendedor hace un sonido de chispa?
- Si lo hace, revise la chispa en el quemador.
- Si no hay chispa, revise que no haya cables dañados o sueltos.
- Si los cables están bien, revise que el electrodo no esté fracturado o roto y reemplácelo si es necesario.
- Si los cables o electrodos están cubiertos por residuos de comida, limpie la punta del electrodo con una toallita con alcohol, si es necesario.
- Si es necesario, reemplace los cables.
- Si no hay sonido, revise la batería.
- Asegúrese que la batería está instalada correctamente.
- Revise que no haya conexiones del cable sueltas en el módulo y el interruptor.
- Si el encendedor sigue sin funcionar, use cerillas.



¡ALERTA DE ARAÑAS!

**ARAÑAS Y TELARAÑAS
DENTRO DEL QUEMADOR**



Si su barbacoa se hace difícil de encender o la llama es débil, compruebe y limpie los venturís y quemadores.

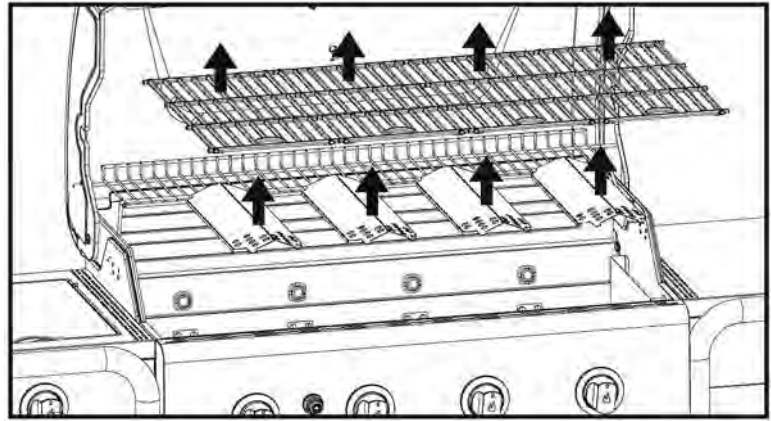
Se conoce que las arañas e insectos pequeños ocasionan problemas de "fogonazos" al construir nidos y poner huevos en los venturís o quemadores, obstruyendo el paso de gas. El gas acumulado puede encenderse detrás del panel de control. El fogonazo puede dañar la barbacoa y ocasionar lesiones. Para evitar los fogonazos y asegurar un buen desempeño, el conjunto de venturi y tubo inyector debe ser retirado y limpiado cuando la barbacoa no ha sido usada por un periodo prolongado de tiempo.

La barbacoa debe instalarse en una base nivelada segura antes de su uso.

Instrucciones para encender el carbón

1. Con la barbacoa fría, retire las parrillas de cocción.
2. Ponga la bandeja de carbón en la barbacoa.
3. Coloque una sola capa de carbón en la bandeja, 0,9 kg (2 lb) como máximo para cada bandeja.
4. Vuelva a poner las parrillas de cocción.
5. Con la tapa abierta, encienda los quemadores usando las instrucciones para Encender con gas.
6. Opere los quemadores de gas en 🔥 HIGHT (alto) durante 15 minutos con la tapa cerrada.
7. Gire las perillas de control a apagado ○ (off).
8. Abra la tapa y espere 5 minutos, o hasta que el carbón esté blanco, antes de añadir alimentos. before adding food.
9. No cocine antes de que el combustible tenga un revestimiento de cenizas.

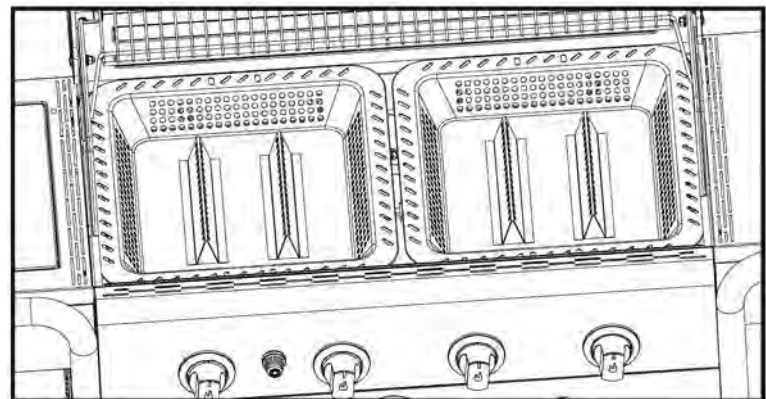
NOTA: La barbacoa debe calentarse y el combustible se mantendrá caliente durante al menos 30 minutos antes de su primera cocción.



Quite las parrillas de cocinar y las tiendas de calor

ADVERTENCIA

- No opere los quemadores de gas por más de 15 minutos al usar carbón.
- ¡ADVERTENCIA! ¡No utilice bebidas alcohólicas o gasolina para el encendido o para volver a encender el fuego! ¡Utilice únicamente encendedores de lumbre que cumplan con EN1860-3!
- Nunca use fluido encendedor, queroseno, gasolina o alcohol para encender el carbón.
- Nunca use trozos de madera o fuego instantáneo en la barbacoa.
- Prenda el carbón ÚNICAMENTE con la bandeja de carbón colocada correctamente en la caja de fuego. Vea la figura.
- Retire la bandeja de carbón de la caja de fuego y almacénela cuando use la barbacoa solo con gas.
- No opere el quemador de gas con la bandeja de carbón instalada en la caja de fuego sin carbón. the firebox without charcoal.



Colocación correcta de la bandeja de carbón

ADVERTENCIA

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO Quemar carbón en interiores puede matarlo. Emite monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de casas, vehículos o tiendas.

Recomendaciones de limpieza

- Es necesario limpiar la barbacoa luego de cada uso con carbón.
- Asegúrese que los carbones se hayan extinguido completamente y que la unidad se haya enfriado adecuadamente antes de limpiarla.
- Retire la bandeja de carbón y limpie todas las cenizas.

Nota: Luego de usarla, la bandeja de carbón se puede decolorar. Esto es normal durante el uso.

ADVERTENCIA

Después que el carbón parece haberse extinguido, las brasas sin consumir pueden retener calor hasta por 24 horas, y si hay aire fresco, pueden encenderse llamas inesperadamente. Estas brasas por fuera de la caja de fuego de la barbacoa constituyen un riesgo de incendio y pueden incendiar superficies combustibles tales como las terrazas de madera.

Limpiar el conjunto quemador

Siga estas instrucciones para limpiar y/o reemplazar piezas del conjunto quemador, o si tiene problemas para encender la barbacoa.

1. **Apague el gas en las perillas de control y cierre el cilindro de gas LP .**
 2. Retire las parillas de cocción y los difusores de calor.
 3. Retire los tubos de transferencia y las piezas que aseguran los quemadores.
 4. Quite el electrodo del quemador.
- NOTA:** El método para quitar/eliminar dependerá de la configuración del quemador. Vea a continuación diferentes configuraciones en las ilustraciones.
5. Levante cuidadosamente cada quemador hacia arriba y alejando de las aberturas de las válvulas. Sugerimos tres formas de limpiar los tubos quemadores. Use la que le parezca más fácil.

A. Doble un alambre rígido (un gancho para la ropa ligero funciona bien) formando un pequeño gancho. Pase el gancho varias veces por cada tubo quemador.



B. Use un cepillo de biberón angosto con mango flexible (no use una brocha de alambre de bronce). Pase el cepillo varias veces por cada tubo quemador.

C. Use protección para los ojos: Use una manguera de aire para forzar aire en el tubo quemador y hacia afuera de los puertos de los quemadores. Revise todos los puertos para asegurarse que sale aire de todos.

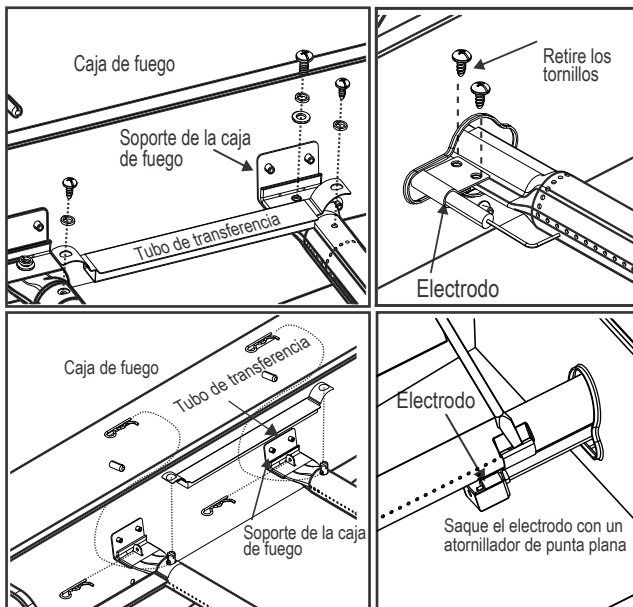
6. Limpie con una brocha de alambre la superficie exterior del quemador para eliminar los residuos de comida y tierra.
7. Limpie las partes bloqueadas con un alambre rígido, tal como un clip de papel abierto.
8. Revise que el quemador no tenga daños debido al uso normal y corrosión, algunos agujeros se pueden agrandar. Si encuentra grietas grandes o agujeros, reemplace el quemador.

MUY IMPORTANTE: Los tubos de los quemadores deben acoplarse de nuevo en las aberturas de las válvulas. Vea las ilustraciones a la derecha.

Acople correcto quemador a válvula



9. Fije el electrodo al quemador.
10. Reemplace los quemadores cuidadosamente.
11. Fije los quemadores con soportes a la caja de fuego.
12. Posicione de nuevo los tubos de transferencia y acople los quemadores. Reemplace los difusores de calor y las parillas de cocción.
13. Antes de cocinar nuevamente en la barbacoa, realice una "Prueba de fugas" y una "Comprobación de llama del quemador".



Almacenar su aparato

- Limpie las parillas de cocción.
- Almacene en un lugar seco.
- Cuando el cilindro de gas está conectado al aparato, almacene en exteriores en un lugar bien ventilado y lejos del alcance de los niños.
- Cubra el aparato si lo almacena en exteriores.
- Almacene el aparato en interiores ÚNICAMENTE si el cilindro de gas está cerrado y desconectado, retirado del aparato y almacenado en exteriores.

Al sacar el aparato del almacenamiento, revise que no haya obstrucciones en los quemadores.

Limpeza general del aparato

- Limpie el aparato con frecuencia, preferiblemente después de cada uso. Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción del aparato antes de asar, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción. No se recomienda limpiar la superficie de cocción cuando el aparato está caliente. El aparato debe limpiarse al menos una vez al año.
- No confunda con pintura la acumulación negra o café de grasa o humo. Los interiores de las barbacoas de gas no se pintan en la fábrica (y nunca deben pintarse). Aplique una solución de detergente fuerte y agua, o use un limpiador de aparatos, cepillando el interior de la tapa y fondo del aparato.
- Enjuague y permita que se seque completamente al aire. No aplique limpiadores de aparatos/hornos cáusticos a las superficies pintadas.
- Parte plásticas: Lave con agua tibia jabonosa y seque con un trapo.
- No use citrisol, limpiadores abrasivos, desengrasantes o limpiadores concentrados para aparatos en las partes plásticas. Puede ocasionar daños y averías a las piezas.
- Superficies de porcelana: Debido a su composición parecida al vidrio, la mayoría de los residuos pueden limpiarse con una solución de agua y soda, o un limpiador especialmente formulado. Use polvo desengrasante no abrasivo para las manchas difíciles.
- Superficies pintadas: Lave con detergente suave o limpiador no abrasivo y agua tibia jabonosa. Seque con un trapo suave no abrasivo.
- Superficies de acero inoxidable: Para conservar la apariencia de alta calidad de su aparato, lave con un detergente suave y agua caliente jabonosa y seque con un trapo suave luego de cada uso.
- Los depósitos de grasa quemada pueden requerir el uso de una espuma limpiadora abrasiva de plástico. Use solamente en dirección del acabado bruñido para evitar daños. No use la espuma abrasiva en áreas con dibujos.
- Superficies de cocción: Si se usa un cepillo de cerdas para limpiar las superficies de cocción del aparato antes de asar, asegúrese que no queden cerdas sueltas en las superficies de cocción. No se recomienda limpiar las superficies de cocción cuando el aparato está caliente.

DATOS TÉCNICOS
CHAR-BROIL, GmbH

Nombre del aparato	Barbacoa a gas/parrilla a gas			
Entrada de calor nominal	18,74 kW (1,364 g/h)			
Categoría de gas	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modelo No.	468301421, 468301421UK			468302421
Tipo de gas	Butano	Propano	Butano, propano o sus mezclas	Butano, propano o sus mezclas
Presión del gas	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Tamaño de inyectores (Diám. en mm)	Barbacoa: 0,99 x 4 piezas		Barbacoa: 0,99 x 4 piezas	Barbacoa: 0,85 x 4 piezas
	Placa caliente: 0,92 x 1 piezas		Placa caliente: 0,92 x 1 piezas	Placa caliente: 0,81 x 1 piezas
Países destino	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR	AT, DE, CH, LU, SK	
Suministro eléctrico	1.5VDC Batería			

¡ADVERTENCIA!

La mayoría las superficies de esta unidad están calientes durante el uso. Use precaución extrema. Mantenga las demás personas lejos de la unidad. Siempre use ropa protectora para evitar lesiones.

No mueva esta unidad durante la operación.

Nunca use gasolina, kerosene o alcohol en vez de encendedor de carbón. En este caso, se puede sustituir el encendedor de carbón con cubos encendedores de parafina. Nunca use el fluido encendedor de carbón con un encendedor eléctrico.

La omisión de seguir todas las instrucciones del fabricante puede resultar en lesiones personales serias o daño a la propiedad.

Durante el uso todas las superficies pueden calentarse. Use la protección necesaria para evitar quemaduras.

No use esta unidad cerca o en superficies combustibles o de estructuras tales como terrazas de madera, hojas o pasto seco, paredes de madera o vinilo, etc.

Después que el carbón parece haberse extinguido, las brasas sin consumir pueden retener calor hasta por 24 horas, y si se exponen a aire fresco, pueden encender llamas inesperadamente. Estas brasas por fuera de la caja de fuego del asador constituyen un riesgo de incendio y pueden incendiar superficies combustibles tales como las terrazas de madera.

PELIGRO POR MONÓXIDO DE CARBONO

Quemar carbón en interiores puede matarlo. Emite monóxido de carbono, que es inodoro. NUNCA queme carbón dentro de casas, vehículos o tiendas.

No cocine antes de que el combustible tenga una capa de cenizas.

¡ADVERTENCIA! - esta barbacoa se pondrá muy caliente, NO la mueva durante el funcionamiento.

No lo utilice en interiores.

¡ADVERTENCIA! ¡NO use alcohol ni gasolina para iluminar o re-iluminar! ¡Utilice únicamente encendedores según EN 1860-3!

¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a los niños y las mascotas.

INSTALADOR/MONTADOR:

Deixe este manual com o consumidor.

CONSUMIDOR:

Guarde este manual para referência futura.

Perguntas:

Se tiver alguma questão durante a montagem ou utilização deste aparelho contacte o seu distribuidor local.



PERIGO



Se lhe cheirar a gás:

1. Desligue o gás do aparelho.
2. Apague todas as chamas abertas.
3. Abra a tampa.
4. Se o odor persistir, mantenha-se longe do aparelho e ligue imediatamente para o seu distribuidor de gás ou para os bombeiros.



AVISO



1. Não guarde ou use gasolina ou outros líquidos inflamáveis nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.
2. Uma botija de gás que não esteja ligada para ser usada não deve ser guardada nas proximidades deste ou de qualquer outro aparelho.



ATENÇÃO



- Leia e siga todos os manifestos de segurança, instruções de montagem e indicações de manutenção e utilização antes de tentar montar o aparelho e cozinhar.
- Algumas partes podem ter rebordos afiados. É recomendado que use luvas de proteção.

Fogos de Gordura

- Não é possível apagar fogos de gordura ao fechar da tampa. Os grelhadores são bem ventilados, por razões de segurança.
- Não use água com um fogo de gordura. Pode resultar em lesões pessoais. Se se der um fogo de gordura persistente, desligue os reguladores e a botija de gás.
- Se o aparelho não for limpo com regularidade, pode ocorrer um fogo de gordura que o pode danificar. Tome muita atenção durante o pré-aquecimento ou enquanto queima resíduos de comida para se assegurar que não se desenvolve um fogo de gordura. Siga as gerais de limpeza do aparelho e de limpeza da montagem dos queimadores para prevenir fogos de gordura. A melhor forma de prevenir fogos de gordura é limpar regularmente o aparelho.
- Não deixe o grelhador desacompanhado enquanto estiver a aquecer ou a queimar resíduos de gordura no HI. Se o grelhador não for limpo regularmente, pode dar-se um fogo de gordura que pode danificar o produto.



AVISO



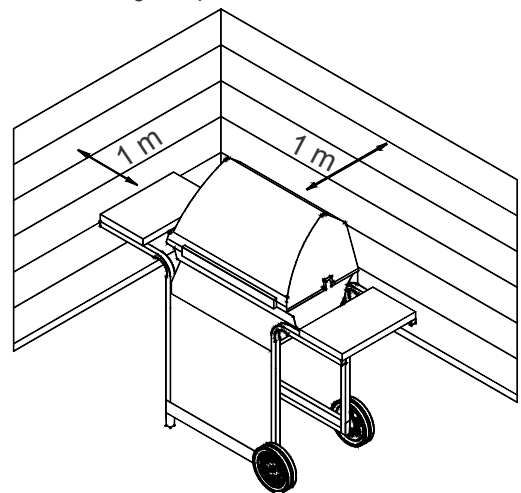
Para Um Uso Seguro do Seu Aparelho e para Evitar Lesões Graves:

• **USE SOMENTE NO EXTERIOR. NUNCA USE NO INTERIOR.**

Leia as instruções antes de usar o aparelho.

Siga sempre estas instruções.

- Não movimente o aparelho durante a sua utilização.
- As partes acessíveis podem estar muito quentes. Não deixe que as crianças operem ou brinquem perto do aparelho.
- Desligue o fornecimento de gás no cilindro depois de usar.
- Este aparelho tem de ser afastado de materiais inflamáveis durante a sua utilização.
- Não bloqueie os furos nos lados ou na traseira do aparelho.
- Verifique as chamas dos queimadores com regularidade.
- Não bloqueie as aberturas de venturi no queimador
- Use o aparelho somente em espaços bem ventilados. NUNCA use em espaços fechados tais como estacionamentos cobertos, garagens, alpendres, pátios cobertos, ou debaixo de qualquer estrutura de cobertura.
- Não use carvão ou briquetes de cerâmica num aparelho a gás.
- NÃO cubra as grelhas com folha de alumínio ou qualquer outro material. Isto irá bloquear a ventilação do queimador e criar uma condição potencialmente perigosa que pode resultar em lesões pessoais e/ou danos materiais.
- Use o aparelho a pelo menos 1m de distância de qualquer parede ou superfície.
- Mantenha 3m de distância para objetos que possam pegar fogo ou de fontes de ignição, tais como chamas-piloto, aquecedores de água, aparelhos elétricos acesos, etc.



- Nunca tente ligar um queimador com a tampa fechada. Uma acumulação de gás por queimar dentro de um aparelho fechado é perigosa.
- Desligue sempre o gás na botija e desligue o regulador antes de mover a botija de gás da posição de funcionamento especificada.
- Nunca ponha o aparelho a funcionar com a botija de gás fora da correta posição especificada.
- Não modifique o aparelho. Quaisquer modificações são estritamente proibidas. As peças seladas não são para ser manipuladas pelo utilizador. Não desmonte os injetores.

Dicas de Segurança

- Antes de abrir a válvula da botija de gás, verifique a estanquicidade do regulador.
- Quando o aparelho não esteja a ser usado, desligue todos os botões de controlo e o gás.
- Utilize utensílios de grelhador com pegas longas e luvas de forno para evitar queimaduras e salpicos. Use luvas de proteção quando estiver a manipular componentes quentes.
- A carga máxima do fogareiro, se equipada, e da prateleira lateral é de 4,5 Kg. O diâmetro mínimo da superfície de cozedura é de 200mm e o máximo de 260mm. NOTA: O seu grelhador pode NÃO estar equipado com um Fogareiro!
- O copo de gordura (se equipado) deve ser inserido no aparelho e esvaziado depois de cada utilização. Não retire o copo de gordura até que o aparelho tenha arrefecido completamente.
- Tenha muito cuidado quando abrir a tampa, uma vez que pode libertar-se vapor quente.
- Tenha muito cuidado quando crianças, idosos ou animais de estimação estejam próximos.
- Se notar que gordura ou qualquer outro material quente está a pingar do aparelho para a válvula, mangueira ou regulador, desligue imediatamente o fornecimento de gás.
- Determine a causa, corrija-a, e depois limpe e inspecione a válvula, mangueira e regulador antes de prosseguir.
- Faça um teste de fugas.
- Não guarde objetos ou materiais dentro da parte fechada do carrinho do aparelho que possam bloquear o fluxo de combustão de ar para a parte de baixo tanto do painel de controlo como da bacia da fornalha.
- NÃO desligue ou troque o contentor de gás num raio de 3m de uma chama aberta ou outra fonte de ignição

Posicionamento da Botija

Uma botija de 6kg ou menos pode ser posicionada no chão, debaixo da prateleira lateral, ou dentro do aparelho no lugar designado. Botijas maiores apenas devem ser posicionadas debaixo da prateleira lateral ou por detrás do grelhador. As botijas colocadas dentro do aparelho devem ter um diâmetro máximo de 345mm e a altura máxima de 430mm. As botijas colocadas no chão não devem ser postas por baixo do fogareiro.

Requerimentos do Redutor

Deve ser utilizado um redutor com este aparelho. Use apenas o redutor de gás fornecido com o seu grelhador. Se não lhe for fornecido um redutor, então use um certificado pela norma EN16129 (Caudal máx. 1,5kg/h) e aprovada para o seu país e o gás especificados nos Dados Técnicos.

Requerimentos da Mangueira

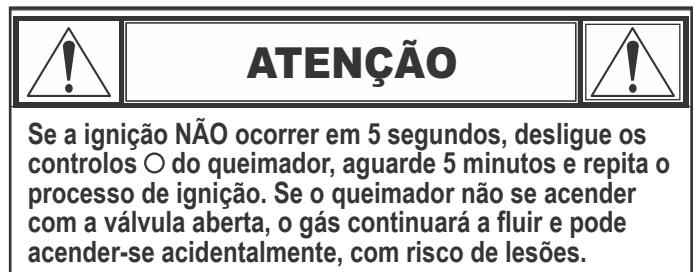
Use apenas mangueiras aprovadas, que são certificadas pela norma EN padrão apropriada e que não excedem os 1,5m de comprimento. Na Finlândia, o comprimento da mangueira não deve exceder os 1,2m.

Antes de cada utilização, verifique se as suas mangueiras estão cortadas ou gastas. Assegure-se de que a mangueira não está dobrada. Assegure-se de que, quando esteja ligada, a mangueira não toca em nenhuma superfície quente. Substitua as mangueiras danificadas antes de usar o aparelho. Substitua a mangueira seguindo os requerimentos nacionais.

Instruções de ignição de gás - Acender com dispositivo de ignição

- Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

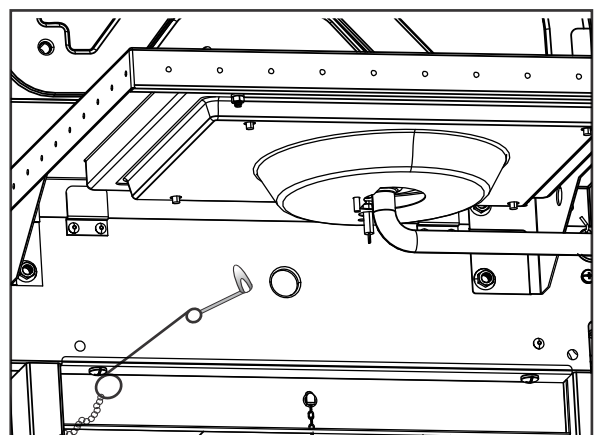
1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores em ○ (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. LIGUE o gás na botija.
4. Para acender, empurre e gire o botão do BOMBARDEIRO de IGNIÇÃO ⚡ para ALTO 🔼. Imediatamente, pressione e segure o botão ELECTRONIC IGNITOR até que o queimador acenda.
5. Se a ignição NÃO ocorrer em 5 segundos, desligue os controlos do queimador na posição ○, aguarde 5 minutos e repita o processo de ignição.
6. Para ligar os demais queimadores, rode o botão para a posição 🔼 HIGH, começando com os que estão mais perto do QUEIMADOR DE IGNIÇÃO ⚡.



Acender com fósforos

- Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores em ○ (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. LIGUE o gás na botija.
4. Coloque o fósforo no suporte de fósforos (pendurado no painel lateral do grelhador). Acenda o fósforo, e em seguida acenda o queimador ao introduzir o fósforo através do furo de ignição com fósforo na lateral do grelhador. Pressione e rode imediatamente o botão do queimador para a posição 🔼 HIGH. Assegure-se de que o queimador acendeu e se mantém aceso.
5. Acenda os queimadores adjacentes sequencialmente, ao pressionar os botões e rodá-los para a posição 🔼 HIGH.



NOTA: O seu grelhador pode NÃO estar equipado com um Fogareiro!

Acender o Fogareiro com Dispositivo de Ignição

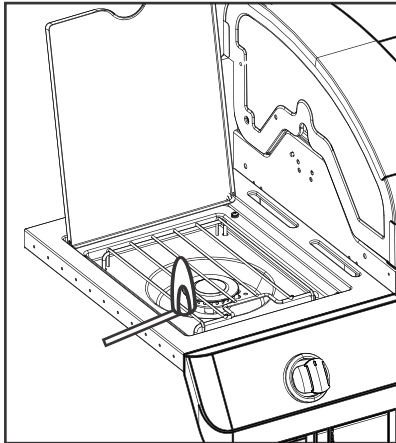
• Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores em O (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. LIGUE o gás na botija
4. Rode o botão do fogareiro para a posição **HIGH**, pressione e segure o botão de **IGNIÇÃO ELETRÓNICA**.
5. Se o fogareiro NÃO acender em 5 segundos, desligue botão na posição O off – desligado), aguarde 5 minutos e repita o processo de ignição.

Acender o Fogareiro com Fósforos

• Não se incline sobre o grelhador ao acendê-lo.

1. Posicione as válvulas de controlo dos queimadores de gás em O (off - desligado).
2. Abra a tampa ao acender ou re-acender.
3. LIGUE o gás na botija
4. Coloque o fósforo aceso perto do queimador. Rode imediatamente o botão do fogareiro para a posição **HIGH**. Assegure-se de que o queimador se acende e mantém aceso.



Testar Fugas em Válvulas, Mangueira e Redutor

Faça um teste de fugas antes da primeira utilização, pelo menos uma vez por ano, e a cada vez que trocar ou desligar uma botija.

1. Rode todos os botões de controlo do aparelho para O .
2. Assegure-se de que o redutor está firmemente ligado à botija de gás.
3. Ligue o Gás. Se ouvir um som de vento, desligue imediatamente o gás. Existe uma fuga importante na ligação. Corrija antes de prosseguir,
4. Esfregue uma solução de sabão (mistura de uma parte de sabão e uma parte de água) nas ligações da mangueira.
5. Se aparecerem bolhas crescentes, existe uma fuga. Desligue o gás na botija imediatamente e verifique a firmeza das ligações. Se não for possível estancar a fuga, não tente repará-la. Ligue a encomendar peças de substituição.
6. Desligue sempre o gás na botija depois de fazer o teste de fugas.


O churrasco deve ser instalado em uma base de nível seguro antes do uso.

SE O APARELHO NÃO LIGAR

- Assegure-se que o gás está ligado na botija.
- Make sure there is gas in the cylinder. Assegure-se de que há gás na botija.
- O dispositivo de ignição faz um som de clique?
 - Se sim, verifique a faísca no queimador
 - Se não houver faísca verifique se os fios estão soltos ou danificados.
- Se os fios estiverem bem, verifique se o eletrodo está rachado ou partido, e substitua se necessário.
- Se os fios ou eletrodos estiverem cobertos por resíduos de cozinhados, limpe a ponta do eletrodo com um lenço embebido em álcool se necessário.
- Se necessário, substitua os fios.
- Se não houver som, verifique a bateria.
- Assegure-se de que a bateria está corretamente instalada.
- Verifique se a ligação dos fios está frouxa no módulo e no interruptor.
- Se o dispositivo de ignição continuar a não funcionar, use um fósforo.

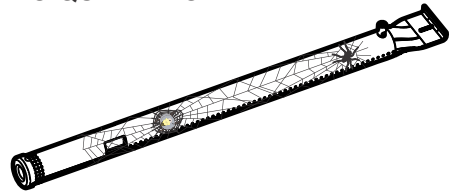


ATENÇÃO



ALERTA DE ARANHAS!

**ARANHAS E TEIAS
DENTRO DO QUEIMADOR**



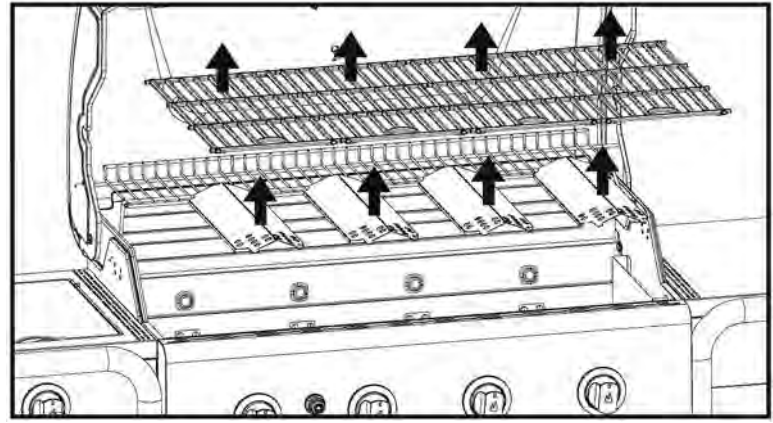
Se o seu grelhador está com dificuldades em acender-se ou se a chama estiver fraca, verifique e limpe os venturis e queimadores.

Aranhas ou pequenos insetos são causas conhecidas de problemas de “flashback”, ao constuir ninhos e por ovos dentro do venturi ou queimador dos grelhadores, obstruindo assim a passagem do gás. O gás preso pode entrar em combustão por detrás do painel de controlo. Este flashback pode danificar o seu grelhador e provocar lesões. Para prevenir flashbacks e assegurar um bom desempenho, a montagem do queimador e tubo de venturi devem ser removidas e limpas sempre que o grelhador tenha estado parado por um grande período de tempo.


Instruções para Acender com Carvão

1. Com o grelhador frio, remova as grelhas de cozedura.
2. Coloque o tabuleiro de carvão no grelhador
3. Coloque uma única camada de carvão na bandeja, com um máximo de 0,9 kg (2 lbs) para cada bandeja.
4. Recoloque as grelhas de cozedura.
5. Com a tampa aberta, acenda os queimadores segundo as **Instruções para Acender a Gás**.
6. Deixe os queimadores a gás a funcionar em **HIGH** durante 15 minutos com a tampa fechada.
7. Rode os botões de controlo para **OFF** (off – desligado).
8. Abra a tampa e aguarde 5 minutos, ou até que o carvão fique branco, antes de adicionar a comida.
9. Não cozinhe antes que o combustível tenha um revestimento de cinzas.


NOTA: O churrasco deve ser aquecido eo combustível mantido vermelho quente por pelo menos 30 minutos antes de seu primeiro cozinheiro.



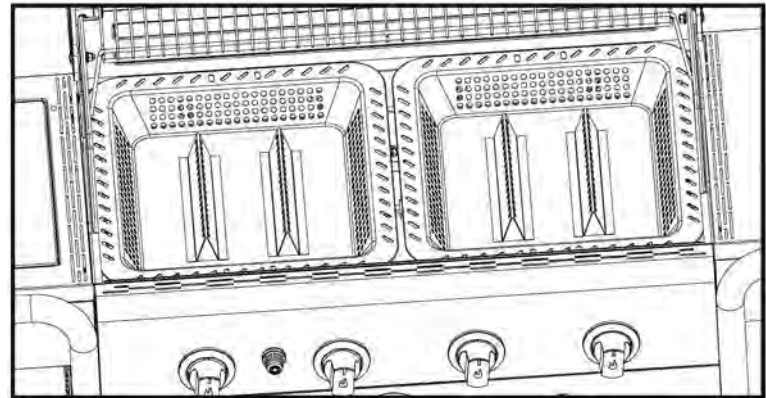
Remova grades de cozinha e barras de calor




AVISO




- **Não deixe os queimadores a gás a funcionar por mais de 15 minutos quando usar carvão.**
- **AVISO!** Não use aguardente ou gasolina para acender ou reacender! Use apenas acendalhas em conformidade com a norma EN1860-3!
- **Nunca use acendalha líquida, querosene, gasolina ou álcool para acender carvão.**
- **Nunca use pedaços de madeira ou acendalhas no seu grelhador.**
- **Acenda o carvão APENAS com o tabuleiro de carvão corretamente posicionado na fornalha. Veja a figura.**
- **Remova o tabuleiro de carvão da fornalha e guarde-o quando usar apenas o grelhador a gás.**
- **Não ponha o grelhador a funcionar a gás com o tabuleiro de carvão na fornalha sem que este tenha carvão.**




Remova as grelhas de cozedura




AVISO



RISCO DE MONÓXIDO DE CARBONO Queimar carvão em zonas fechadas pode matá-lo. Exala monóxido de carbono, que não tem cheiro. **NUNCA** queime carvão dentro de casas, veículos ou tendas.



AVISO



Depois de um fogo de carvão parecer extinto, brasas não consumidas podem reter calor por até 24 horas, e ao ar livre podem incendiar-se inesperadamente. Quaisquer dessas brasas fora da fornalha do grelhador representam um risco de incêndio, e quando expostas a superfícies combustíveis, tais como decks de madeira, podem atear-lhes fogo.

Recomendações de Limpeza

- É necessário limpar o grelhador depois de cada utilização com carvão.
- Assegure-se de que as brasas estão completamente extintas e que a unidade arrefeceu convenientemente antes de fazer a limpeza.
- Remova o tabuleiro de carvão e limpe todas as cinzas

Nota: Após o uso, a bandeja de carvão pode descolorir. Isso é normal durante o uso.

Limpeza do Conjunto do Queimador

Siga estas instruções para limpar e/ou substituir peças do conjunto do queimador, ou se tiver problemas a ligar o grelhador.

1. **Desligue o gás nos botões de controlo e na botija de gás**
2. Remova as grelhas de cozinhar e os distribuidores de chama.
3. Remova os tubos de transporte e as ferragens que apertam os queimadores.
4. Desprenda o eléctrodo do queimador

NOTA: O método para remover/desprender irá depender da configuração do queimador. Veja as diferentes configurações nas ilustrações abaixo.

5. Levante cuidadosamente cada queimador e afaste-o das aberturas das válvulas. Sugerimos-lhe três formas de limpar os tubos dos queimadores. Use a que lhe for mais fácil.

A. Dobre um arame duro (um cabide leve funcionará bem) em forma de gancho pequeno. Passe o gancho através de cada tubo de queimador várias vezes.



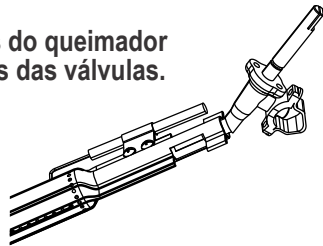
B. Use escovilhão de garrafas estreito com uma pega flexível (não use uma escova de latão). Passe o escovilhão através do tubo do queimador várias vezes.

C. Use proteção ocular: Use uma mangueira de ar para forçar o ar a entrar no tubo do queimador e a sair pelas entradas do queimador. Verifique cada entrada para assegurar que sai ar de cada furo.

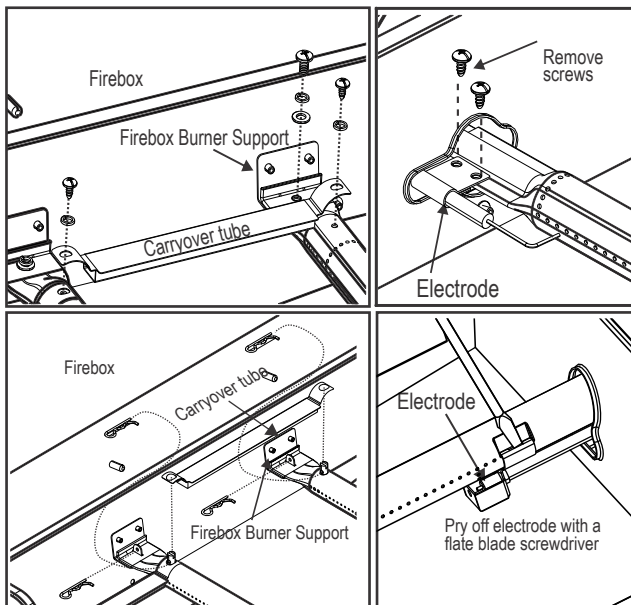
6. Escove toda a superfície exterior do queimador para remover sujidades e resíduos de comida.
7. Limpe todas as entradas bloqueadas com um arame duro, como, por exemplo, um clipe de papel aberto.
8. Verifique se existem danos no queimador devido à sua normal utilização e corrosão. Alguns furos podem ter-se alargado. Se encontrar rachas ou buracos grandes, substitua o queimador.

MUITO IMPORTANTE: Os tubos do queimador devem reencaixar nas aberturas das válvulas. Veja a ilustração à direita

Encaixe corretovalve Válvula-Queimador



9. Ligue o eléctrodo ao queimador.
10. Reponha cuidadosamente os queimadores.
11. Ligue os queimadores aos suportes da cuba.
12. Repositione os tubos de transporte de chama e ligue aos queimadores. Reponha os distribuidores de chama e grelhas.
13. Antes de cozinhar novamente no grelhador, faça o "Teste de Fugas" e a "Verificação de Chama do Queimador".



Guardar o Seu Aparelho

- Limpe as grelhas de cozinhar.
- Guarde-o num sítio seco.
- Quando a botija de gás estiver ligada ao aparelho, guarde-o no exterior, numa área bem ventilada e fora do alcance das crianças.
- Cubra o aparelho se o guardar no exterior.
- Guarde o aparelho no interior SOMENTE se a botija de gás estiver desligada (nela própria e do aparelho), retirada do aparelho e guardada no exterior.
- Quando retirar o aparelho do sítio onde estava guardado, verifique se há obstruções nos queimadores.

Limpeza Geral do Aparelho

- Limpe o aparelho com frequência, preferencialmente depois de cada utilização. Se usar um escovilhão de arame para limpar qualquer superfície de cozedura, assegure-se de que não restam cerdas nas superfícies antes de grelhar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozedura enquanto o aparelho está quente. O aparelho deve ser limpo pelo menos uma vez por ano.
- Não confunda acumulações de gordura pretas ou castanhas e fumo com pintura. Os interiores de grelhadores a gás não são pintados na fábrica (e jamais devem ser pintados). Aplique uma solução forte de detergente com água, ou use um limpador próprio com uma escova para esfregar nos interiores da tampa e no fundo. Enxague e deixe que sequem completamente ao ar. Não aplique detergentes cáusticos/limpa-fornos nas superfícies pintadas..
- Partes plásticas: Lave com água quente com sabão e seque com um pano.
 - Não use citrisol, detergentes abrasivos, desengordurantes ou limpa-grelhadores concentrados nas partes plásticas. Isto poderá resultar em danos ou falhas nas peças..
- Superfícies de porcelana: Devido à sua composição vítrea, a maioria dos resíduos podem ser limpos com uma solução aquosa de bicarbonato de sódio ou um detergente especialmente formulado para isto. Use pó de limpeza não abrasivo para manchas mais difíceis.
- Superfícies pintadas: Lave com detergente suave ou limpador não abrasivo e água quente com sabão. Seque com um pano não abrasivo.
- Superfícies de aço inoxidável: Para manter a aparência de alta qualidade do seu aparelho, no final de cada utilização lave com detergente suave e água quente com sabão, secando depois com um pano macio.
- Superfícies de cozedura: Se utilizar um escovilhão de arame para limpar quaisquer das superfícies de cozedura, assegure-se que não ficam cerdas depositadas nelas antes de grelhar. Não é recomendado limpar as superfícies de cozedura enquanto o aparelho estiver quente.

DADOS TÉCNICOS
CHAR-BROIL, GmbH

Nome do Aparelho	Churrasqueira a Gás/Grelhador a Gás			
Caudal Térmico Nominal Total	18,74 kW (1,364 g/h)			
Categoria do Gás	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modelo Nr..	468301421, 468301421UK			468302421
Tipo de Gás	Butano	Propano	Butano, Propano ou mistura deles	Butano, Propano ou mistura deles
Pressão do Gás	28-30 mbar	37 mbar	28-30 mbar	50 mbar
Tamanho do Injetor (Ø. mm)	Grelhador: 0,99 x 4 pcs		Grelhador: 0,99 x 4 pcs	Grelhador: 0,85 x 4 pcs
	Fogareiro:0,92 x 1 pcs		Fogareiro:0,92 x 1 pcs	Fogareiro:0,81 x 1 pcs
Países de Destino	GB, FR, BE, ES, IT, PT, CZ, SK, CH, CY, GR, IE, LT, LU, LV, SI	DK, NO, NL, SE, FI, IS, CZ, IT, SK, BG, CY, EE, HR, HU, LT, LU, LV, MT, RO, SI, TR		AT, DE, CH, LU, SK
Fornecimento elétrico	1.5VDC Bateria			

ATENÇÃO!

A maioria das superfícies deste aparelho está quente durante a utilização. Tenha o máximo de cuidado. Mantenha as outras pessoas afastadas do aparelho. Utilize sempre vestuário de proteção para evitar ferimentos.

Não mova este aparelho durante o funcionamento.

Nunca substitua o acendedor de carvão por gasolina, querosene ou álcool. Neste caso, o acendedor de carvão pode ser substituído por acendalhas à base de parafina. Nunca utilize líquido acendedor de carvão com um acendedor elétrico.

O não seguimento de todas as instruções do fabricante poderia resultar em danos pessoais graves e/ou danos materiais.

Todas as superfícies podem estar quentes durante a utilização. Utilize proteção conforme necessário para evitar queimaduras. Não utilize este aparelho sobre ou perto de superfícies ou estruturas combustíveis, tais como balcões de madeira, folhas secas ou erva, revestimentos de vinil ou madeira, etc.

Depois de um fogo de carvão parecer estar extinto, as brasas não consumidas podem reter calor durante até 24 horas e, se forem expostas a ar fresco, podem inflamar-se inesperadamente. Essas brasas fora da caixa de fogo do grelhador apresentam um risco de incêndio e podem incendiar superfícies combustíveis, tais como balcões de madeira.

PERIGO DE MONÓXIDO DE CARBONO

A queima de carvão em espaços interiores pode matá-lo. Produz monóxido de carbono, que é inodoro.

NUNCA queime carvão dentro de casas, veículos ou tendas.

Não cozinhe antes de o combustível ter uma cinza de revestimento.

ATENÇÃO! - este churrasco ficará muito quente, NÃO o mova durante a operação.

Não use dentro de casa.

ATENÇÃO! NÃO use álcool ou gasolina para iluminação ou re-iluminação! Utilize apenas lâmpadas de incêndio de acordo com EN 1860-3!

ATENÇÃO! Mantenha as crianças e animais de estimação longe.