

ACCESS CHAR-BROIL ASSEMBLY GUIDE

INTERACTIVE
STEP-BY-STEP
GUIDE



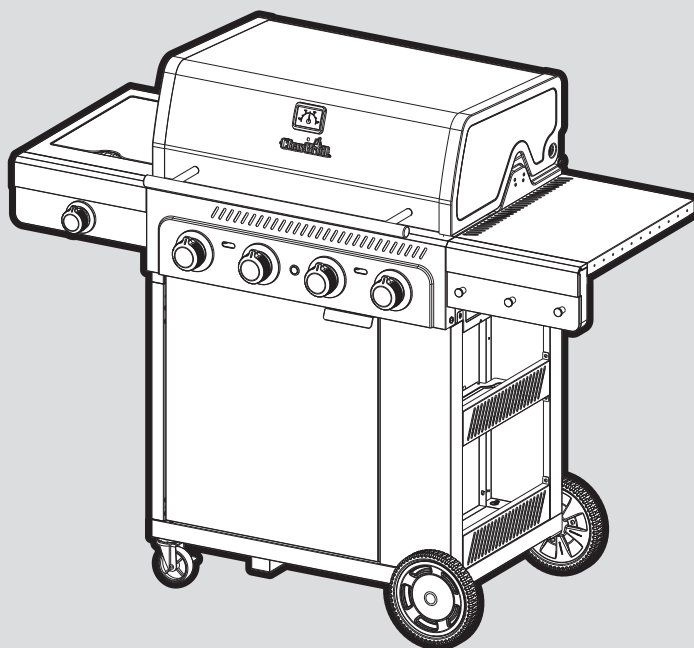
ESSENTIAL SERIES 4 BURNER

MODEL NUMBER

468922525

468922725

468923525



GB	Operating Instructions	3	Assembly Instructions	106
CH, FR	Mode d'emploi	8	Instructions d'assemblage	106
LU, AT, CH, DE	Betriebsanweisungen	14	Montageanweisungen	106
CH, IT	Istruzioni per l'uso	20	Istruzioni per il montaggio	106
LU, BE, NL	Gebruiksaanwijzing	26	Montage-instructies	106
SE	Användning	31	Montering	106
FI	Käyttöohjeet	36	Kokoamisohjeet	106
ES	Instrucciones de funcionamiento	41	Instrucciones de armado	106
PT	Instruções para Operação	46	Instruções para Montagem	106
DK	Brugsanvisning	51	Monteringsvejledning	106
NO	Instruksjoner for bruk	56	Imontering	106
SK	Návod na používanie	61	Návod na montáž	106
IS	Notkunarlæðbeiningar	66	Smalámálsskipana	106
CZ	Návod k obsluze	71	Montážní návod	106
IL	הלעפּה תוארוה	76	הבכרה תוארוה	106
RO	Mnual de operatii	81	Instrucțiuni de asamblare	106
GR	Οδηγίες λειτουργίας	86	Οδηγίες συναρμολόγησης	106
HU	Használati utasítások	91	Szerelési útmutató	106
BG	Инструкции за работа	96	Инструкции за събиране	106
SI	Navodila za uporabo	101	Navodila za montažo	106



INSTALLATORE/ASSEMBLATORE:

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. Spegnere 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

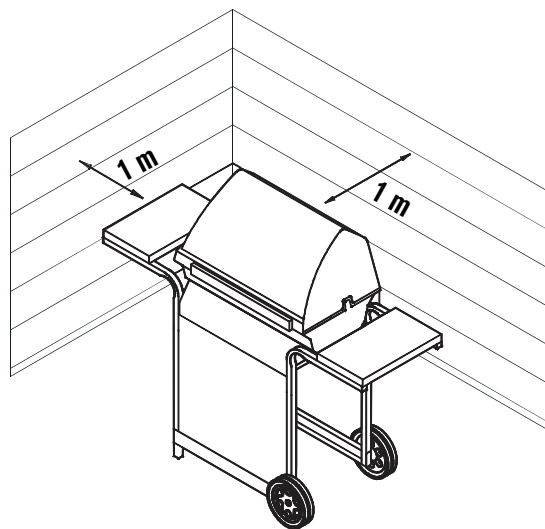
- Se il grasso inizia a bruciare, non è possibile spegnerlo chiudendo semplicemente il coperchio. I barbecue sono ben ventilati per motivi di sicurezza.
- Non utilizzare acqua sul grasso in fiamme, onde evitare possibili lesioni personali. Se un incendio si sviluppa dal grasso in fiamme, ruotare le manopole 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 utilizzare carbone o bricchette di ceramica in un apparecchio a gas.
- 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, se presente, e il ripiano laterale è di 4,5 kg. Recipiente di cottura con diametro minimo di 200 mm e diametro massimo di 260 mm. NOTA: Il barbecue dell'utente potrebbe NON essere dotato di una piastra calda!
- 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

Le bombole posizionate nell'apparecchio devono avere un diametro massimo di 340 mm e un'altezza massima, compreso il regolatore, di 450 mm. Le bombole più grandi devono essere posizionate solo sotto il ripiano laterale o dietro il barbecue. Le bombole appoggiate a terra non devono essere poste sotto la piastra calda.

Requisiti del regolatore

Con questo apparecchio deve essere utilizzato un regolatore. Utilizzare solo il regolatore del gas fornito in dotazione con il barbecue. Se il regolatore non fa parte della dotazione, utilizzare solo un regolatore certificato secondo la norma EN16129 (portata massima 1,5 kg/ora) e approvato per il proprio Paese e il gas specificato nei Dati Tecnici.

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.

Accensione dell'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 il bruciatore in posizione "alto" HIGH. Immediatamente, premere e tenere premuto il pulsante dell'ACCENDITORE ELETTRONICO fino ad accensione avvenuta.
 5. 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.
 6. Ripetere i passaggi 4 e 5 per accendere gli altri bruciatori principali.



AVVERTENZA

Spegnere i comandi e la bombola del gas quando non vengono utilizzati.

Assicurarsi che quando è collegato il tubo flessibile non tocchi le superfici calde.

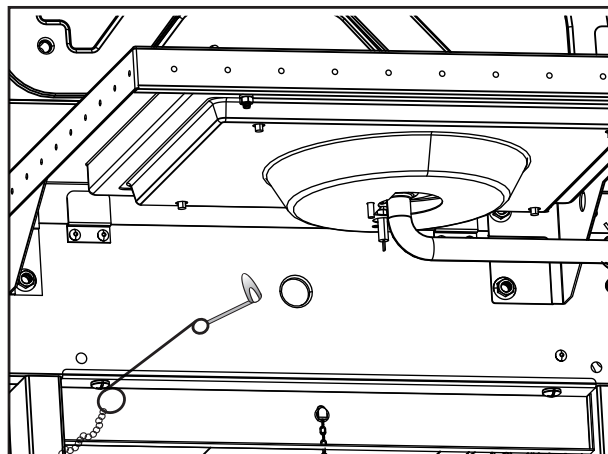


ATTENZIONE

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

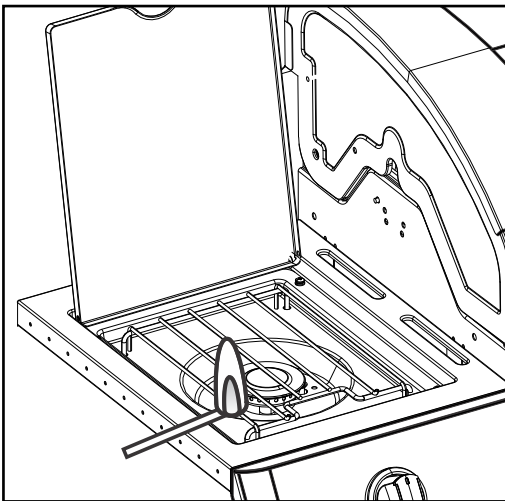
• **Non sporgersi sopra il barbecue durante l'accensione.**

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 il 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 fili 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.

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. Spegner 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.

Suggeriamo 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.



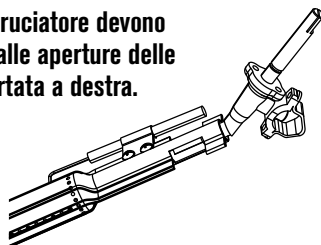
(B) Utilizzare una spazzola per la pulizia delle bottiglie stretta con un manico flessibile (non utilizzare una spazzola metallica a setole di ottone). Far passare la spazzola attraverso ogni tubo del bruciatore diverse volte.

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

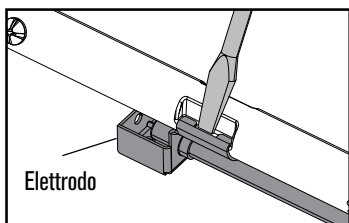
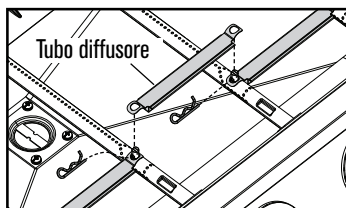
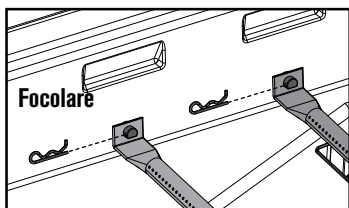
6. Spazzolare con la spazzola metallica tutta la superficie esterna del bruciatore per rimuovere i residui di cibo e sporco.
7. Pulire eventuali porte otturate con un filo metallico rigido, ad esempio una graffetta aperta.
8. Controllare che il bruciatore non presenti segni di danneggiamento, alcuni 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 l'illustrazione riportata 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".



Staccare l'elettrodo con un cacciavite a lama piatta

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 degli apparecchi

È necessaria una pulizia periodica di questa griglia, poiché possono verificarsi incendi quando grasso e residui di cibo si raccolgono sul fondo della griglia. Dopo ogni utilizzo, rimuovere eventuali residui di cibo dalla griglia di cottura e all'interno della griglia utilizzando una spazzola Cool-Clean Char-Broil. In seguito puoi spruzzare generosamente Char-Broil Grate Cleaner sulla griglia, lasciare agire per 10 minuti e pulire con un panno umido o una spazzola. Eseguire la pulizia della griglia dopo che la griglia si è raffreddata.

- Non confondere l'accumulo marrone o nero di grasso e fumo per la vernice. Interni di gas i barbecue non sono verniciati in fabbrica (e non dovrebbero mai esserlo dipinto). Applicare una soluzione forte di detergente e acqua o utilizzare un detergente per elettrodomestici con una spazzola per pulire le parti interne del coperchio dell'apparecchio e parte inferiore. Risciacquare e lasciare asciugare completamente all'aria. Non applicare detergente caustico per elettrodomestici / forni su superfici verniciate.
- **Parti in plastica:** lavare con acqua calda e sapone e asciugare. Fare non utilizzare detersivi abrasivi, sgrassanti o concentrati detergente per elettrodomestici su parti in plastica. Danni e guasto di possono risultare parti.
- **Superfici in porcellana:** a causa della composizione simile al vetro, la maggior parte i residui possono essere rimossi con una soluzione di bicarbonato di sodio / acqua, Detergente per vetri o Char-Broil Grate Cleaner. Usa non abrasivo polvere abrasiva per macchie ostinate.
- **Superfici verniciate:** lavare con un detergente delicato o un detergente e acqua calda e sapone o detergente per grill Char-Broil. Asciugare con un panno morbido non abrasivo.
- **Superfici di cottura:** assicurarsi che non rimangano setole sciolte durante la cottura superfici prima di grigliare. Mentre il grill è caldo, lo è solo consigliato per pulire le superfici di cottura utilizzando il Char-Broil Hot-Clean Testina di ricambio (sul Char-Broil Cool-Clean Pennello Premium).

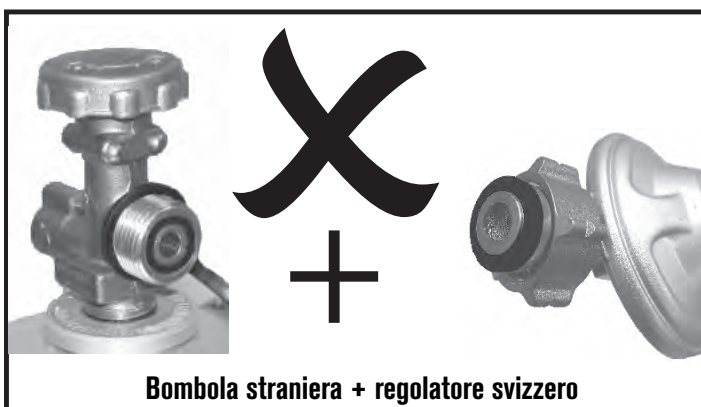
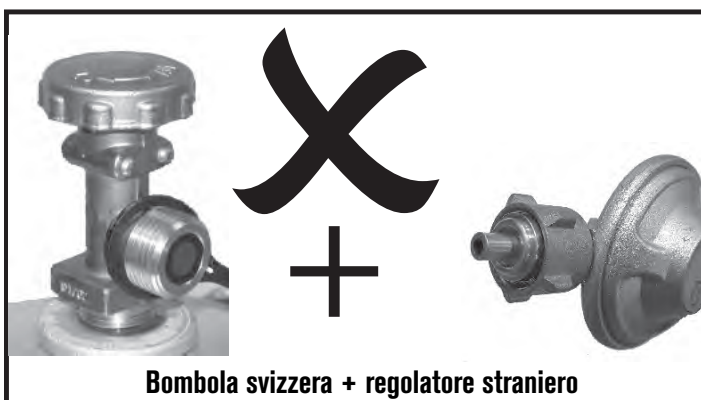
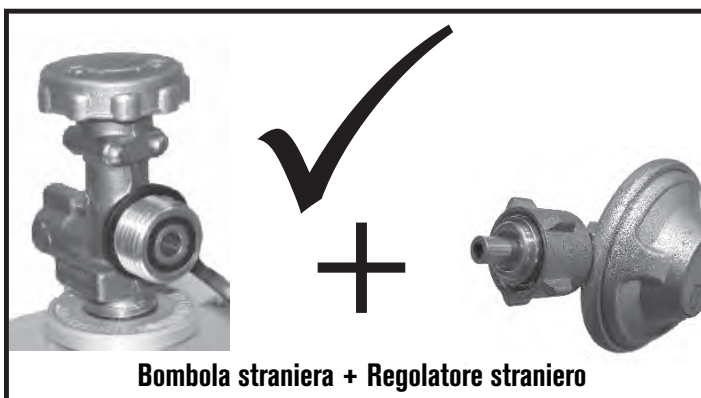
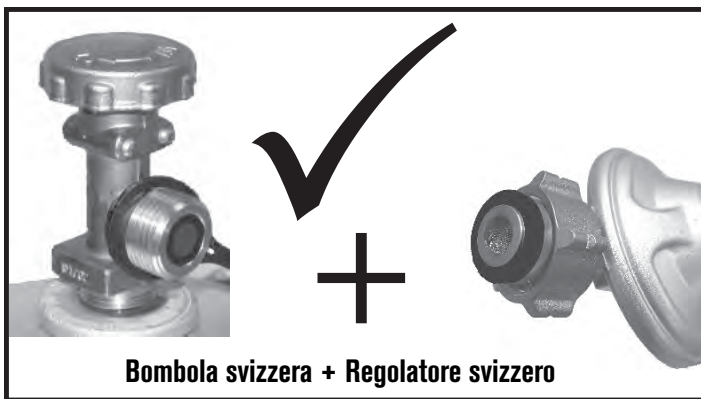
Impostazione CLEAN

La tua griglia è dotata di un'innovativa impostazione PULIZIA che consente pulizia della griglia senza problemi. L'elevato calore generato dai bruciatori trasformerà in cenere tutti i residui di cibo rimanenti.

Segui questi passi:

- Dopo aver finito di grigliare, regolare tutti i bruciatori principali su CLEAN impostazione e rimanere per circa 12 - 15 minuti.
- Dopo circa 12 - 15 minuti, regolare tutti i bruciatori principali su Impostazione OFF e lasciare raffreddare il grill.
- Una volta che la griglia è fredda, utilizzare una spazzola Cool-Clean Char-Broil per rimuovere i detriti rimasti e smaltire la cenere.
- Per ottenere risultati extra brillanti, utilizzare il detergente per griglia Char-Broil come un ultimo passaggio. Spruzzare generosamente sulla griglia, lasciare agire 10 minuti e asciugare con un panno o una spazzola bagnati.

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

DATI TECNICI CHAR-BROIL, LLC				
Denominazione dell'apparecchio	Barbecue a gas/Grill a gas			
Portata termica nominale totale	12,60 kW (917 g/h)		12,60 kW (917 g/h)	
Categoria gas	I3+(28-30/37)	I3B/P(30)	I3B/P(50)	
Modello n.	468922525, 468922725			468923525
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)	0,74 x 4 pcs		0,74 x 4 pcs	0,65 x 4 pcs
Piastra calda Dimensioni iniettore (dia. mm)	0,88 x 1 pcs		0,88 x 1 pcs	0,76 x 1 pcs
Bruciatore ardente Dimensioni iniettore (dia. mm)	N/A		N/A	N/A
Paesi di destinazione	BE, FR, IT, LU, IE, GB, GR, PT, ES, CY, CZ, LT, CH, SI, LV, TR	LU, NL, DK, FI, SE, CY, CZ, EE, LT, MT, SK, SI, BG, IS, NO, HR, RO, IT, HU, LV, GR		DE, AT, CH, SK

Acciaio inossidabile

Esistono molti tipi diversi (leghe) di materiali che vengono considerati come acciaio inossidabile.

Un elemento che tutti questi tipi diversi di materiali hanno in comune è che si potrebbero corrodere (ossidare), a seconda delle condizioni alle quali vengono sottoposti.

Questo vale anche per il tuo nuovo barbecue.

Per fare in modo che la tua griglia preservi il proprio aspetto e funzionalità per molti anni, segui attentamente i consigli elencati qui sotto.

1. Se la griglia si è inumidita o bagnata, assicurati di asciugarla utilizzando un panno per evitare che la superficie si corroda.
2. L'acciaio inossidabile potrebbe arrugginarsi in certe condizioni. Ad esempio, condizioni atmosferiche o elementi come il cloro o l'acqua salata, oppure in seguito all'utilizzo di strumenti di pulizia inadeguati, come ad esempio filo di ferro o lana d'acciaio. Potrebbe anche scolorirsi dovuto a temperature elevate, prodotti chimici o l'accumulo di grasso sulla superficie.
3. Per mantenere l'aspetto di alta qualità della tua griglia, è necessario lavarla con un detergente non abrasivo e acqua tiepida con sapone e asciugarla con un panno soffice dopo ogni utilizzo. La rimozione del grasso accumulato potrebbe richiedere l'utilizzo di un tampone di pulizia di plastica abrasivo. Utilizzare soltanto nella direzione della finitura della spazzola per evitare danni alla griglia. Non utilizzare le imbottiture nelle aree dove ci sono elementi grafici.
4. Oliare le parti interne del barbecue e delle griglie con olio da cucina.

Attenzione:

Per evitare di graffiare la superficie e fornire una base per la ruggine, non usare mai lana d'acciaio o simili durante la pulizia dell'acciaio inossidabile.

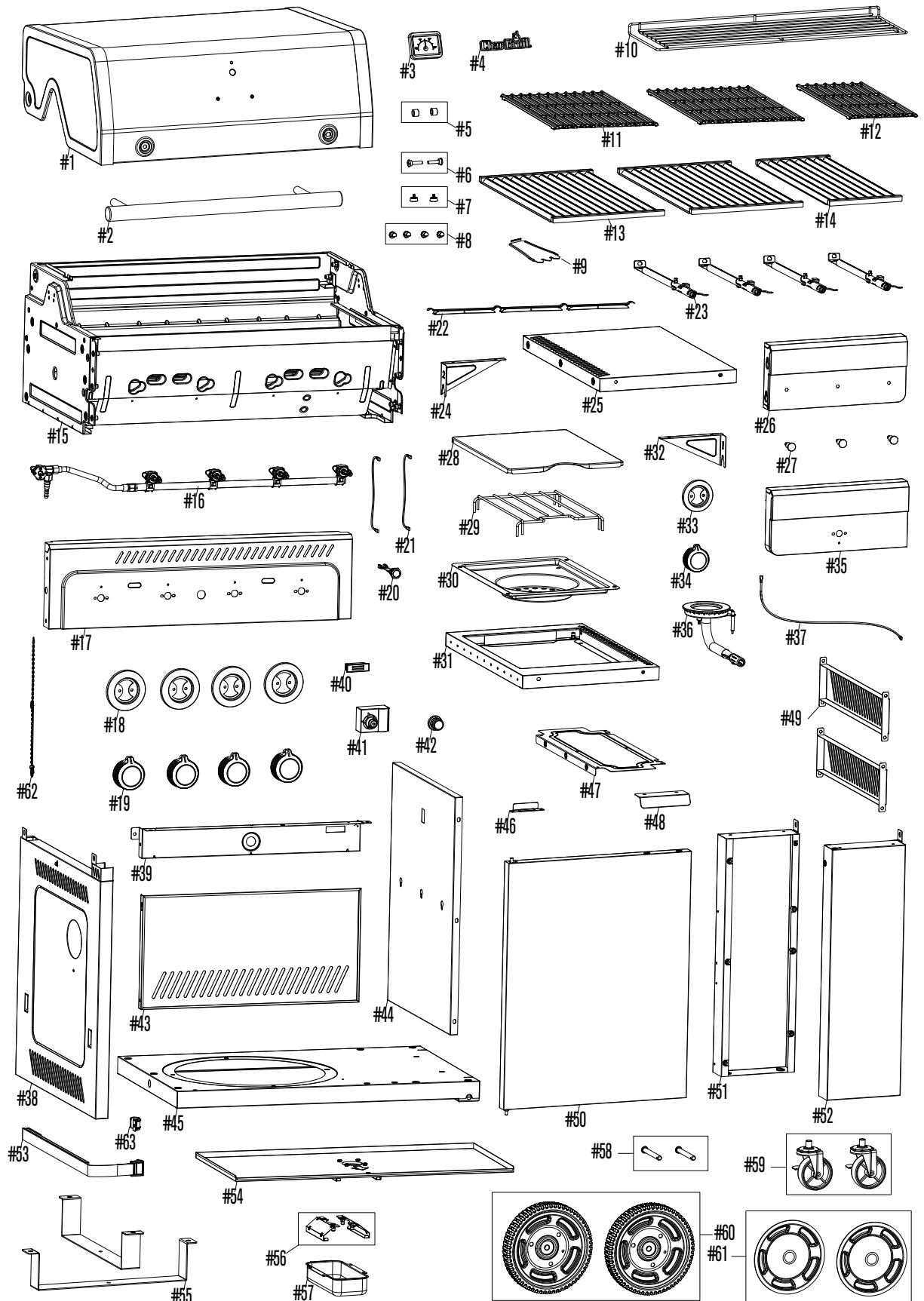
Durante la pulizia della griglia, spazzolare nella stessa direzione verso la quale l'acciaio inossidabile è stato pitturato - "verso il senso della fibra".

L'utilizzo di prodotti abrasivi potrebbe produrre graffi sulla superficie.

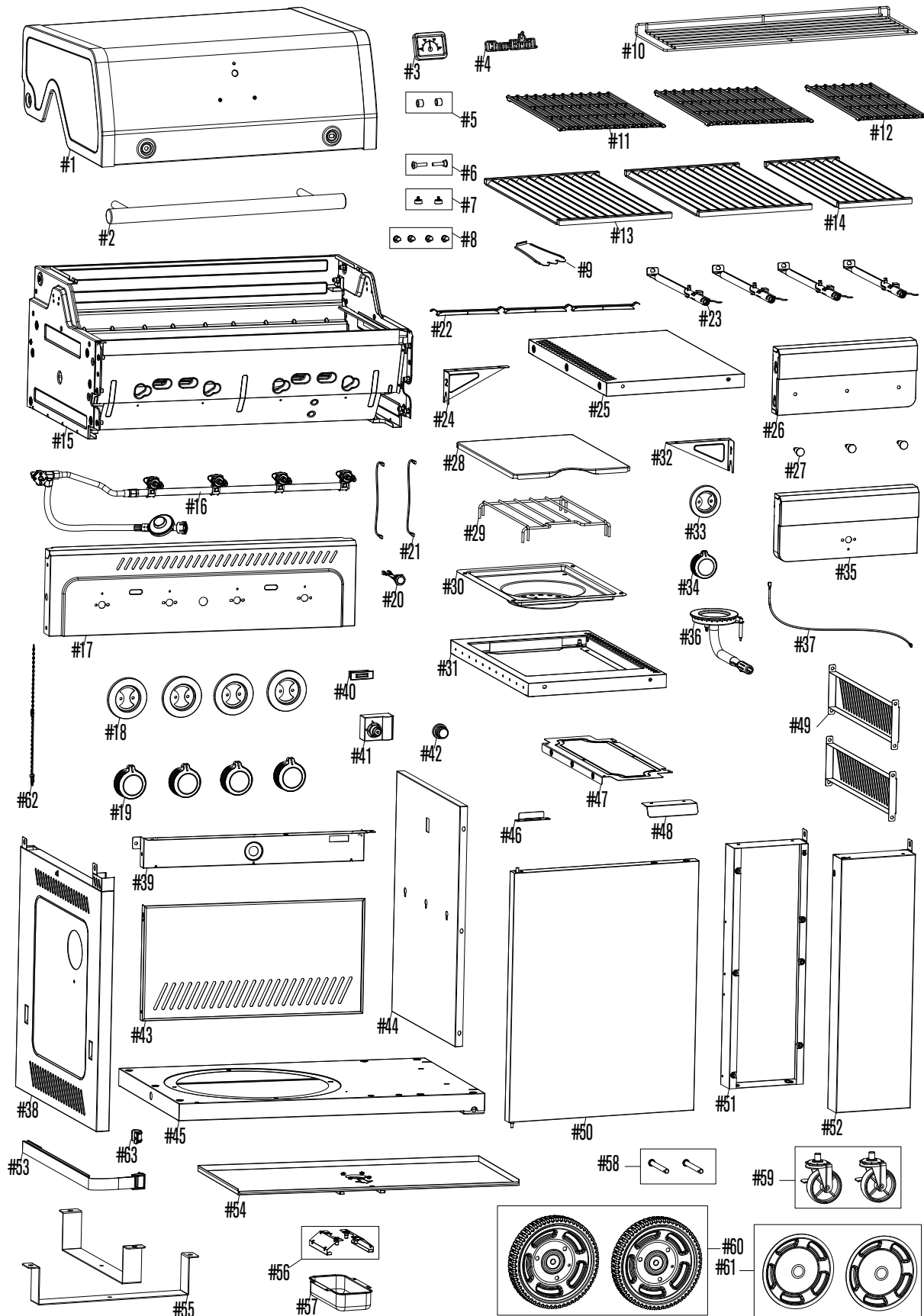
Lo stoccaggio del barbecue nelle vicinanze di una costa, una piscina o Spa potrebbe causare la corrosione (ossidazione) dello stesso.

Coprire il barbecue per evitare che si arrugginisca.

PARTS DIAGRAM - 468922525, 468922725



PARTS DIAGRAM - 468923525



PARTS LIST - 468922525, 468922725

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	1	LID HANDLE
3	1	TEMPERATURE GAUGE
4	1	LOGO PLATE
5	2	RUBBER BUMPER,LID STOP
6	2	TOP LID HARDWARE
7	2	RUBBER BUMPER,LID
8	4	TUBE BURNER BRACE
9	1	IR CLEANING TOOL
10	1	WARMING RACK
11	2	COOKING GRATE BIG
12	1	COOKING GRATE SMALL
13	2	EMITTERS F/COOKING GRATE BIG
14	1	EMITTERS F/COOKING GRATE SMALL
15	1	FIREBOX
16	1	HOSE VALVE ASSEMBLY
17	1	CONTROL PANEL
18	4	BEZEL,MAIN BURNER CONTROL KNOB
19	4	CONTROL KNOB, MAIN BURNER
20	1	SWITCH
21	2	SWITCH WIRE
22	3	CARRY OVER TUBE
23	4	TUBE BURNER w/ELECTRODE
24	1	RIGHT SIDE SHELF SUPPORT BRACE
25	1	RIGHT SIDE SHELF
26	1	RIGHT SHELF FASCIA
27	3	TOOL HOOKS
28	1	SIDEBURNER LID
29	1	SIDEBURNER GRATE
30	1	SIDEBURNER DRIP PAN
31	1	LEFT SIDE SHELF
32	1	LEFT SIDE SHELF SUPPORT BRACE
33	1	BEZEL, SIDEBURNER CONTROL KNOB
34	1	CONTROL KNOB, SIDEBURNER
35	1	LEFT SHELF FASCIA


















Key	Qty	Description
36	1	SIDEBURNER
37	1	SIDEBURNER ELECTRODE WIRE
38	1	LEFT CART PANEL
39	1	FRONT DOOR BRACE
40	1	MAGNET ASSEMBLY
41	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
42	1	ELECTRONIC IGNITION CAP
43	1	BACK CART PANEL
44	1	MIDDLE PANEL
45	1	BOTTOM SHELF
46	1	DOOR STOP
47	1	STORAGE SHELF
48	1	DOOR HANDLE
49	2	RIGHT CART PANEL
50	1	DOOR
51	1	REAR CART PANEL
52	1	FRONT CART PANEL
53	1	GAS CYLINDER BELT
54	1	TANK HEAT SHIELD
55	2	GAS TANK SUPPORT BRACE
56	2	GREASE CUP BRACKET
57	1	GREASE CUP
58	2	WHEEL AXLE
59	2	LOCKING CASTER
60	2	WHEEL
61	2	WHEEL CAP
62	1	MATCH HOLDER
63	1	HOSE CLIP

PARTS LIST - 468923525

Key	Qty	Description
1	1	TOP LID
2	1	LID HANDLE
3	1	TEMPERATURE GAUGE
4	1	LOGO PLATE
5	2	RUBBER BUMPER,LID STOP
6	2	TOP LID HARDWARE
7	2	RUBBER BUMPER,LID
8	4	TUBE BURNER BRACE
9	1	IR CLEANING TOOL
10	1	WARMING RACK
11	2	COOKING GRATE BIG
12	1	COOKING GRATE SMALL
13	2	EMITTERS F/COOKING GRATE BIG
14	1	EMITTERS F/COOKING GRATE SMALL
15	1	FIREBOX
16	1	HOSE VALVE REGULATOR ASSEMBLY
17	1	CONTROL PANEL
18	4	BEZEL F/CONTROL KNOB
19	4	CONTROL KNOB
20	1	SWITCH
21	2	SWITCH WIRE
22	3	CARRY OVER TUBE
23	4	TUBE BURNER w/ELECTRODE
24	1	RIGHT SIDE SHELF SUPPORT BRACE
25	1	RIGHT SIDE SHELF
26	1	RIGHT SHELF FASCIA
27	3	TOOL HOOKS
28	1	SIDEBURNER LID
29	1	SIDEBURNER GRATE
30	1	SIDEBURNER DRIP PAN
31	1	LEFT SIDE SHELF
32	1	LEFT SIDE SHELF SUPPORT BRACE
33	1	BEZEL F/SB CONTROL KNOB
34	1	CONTROL KNOB, SIDEBURNER
35	1	LEFT SHELF FASCIA






Key	Qty	Description
36	1	SIDEBURNER
37	1	SIDEBURNER ELECTRODE WIRE
38	1	LEFT CART PANEL
39	1	FRONT DOOR BRACE
40	1	MAGNET ASSEMBLY
41	1	ELECTRONIC IGNITION MODULE
42	1	ELECTRONIC IGNITION CAP
43	1	BACK CART PANEL
44	1	MIDDLE SHELF
45	1	BOTTOM SHELF
46	1	DOOR STOP
47	1	STORAGE SHELF
48	1	DOOR HANDLE
49	2	RIGHT CART PANEL
50	1	DOOR
51	1	REAR CART PANEL
52	1	FRONT CART PANEL
53	1	GAS CYLINDER BELT
54	1	TANK HEAT SHIELD
55	2	GAS TANK SUPPORT BRACE
56	2	GREASE CUP BRACKET
57	1	GREASE CUP
58	2	WHEEL AXLE
59	2	LOCKING CASTER
60	2	WHEEL
61	2	WHEEL CAP
62	1	MATCH HOLDER
63	1	HOSE CLIP

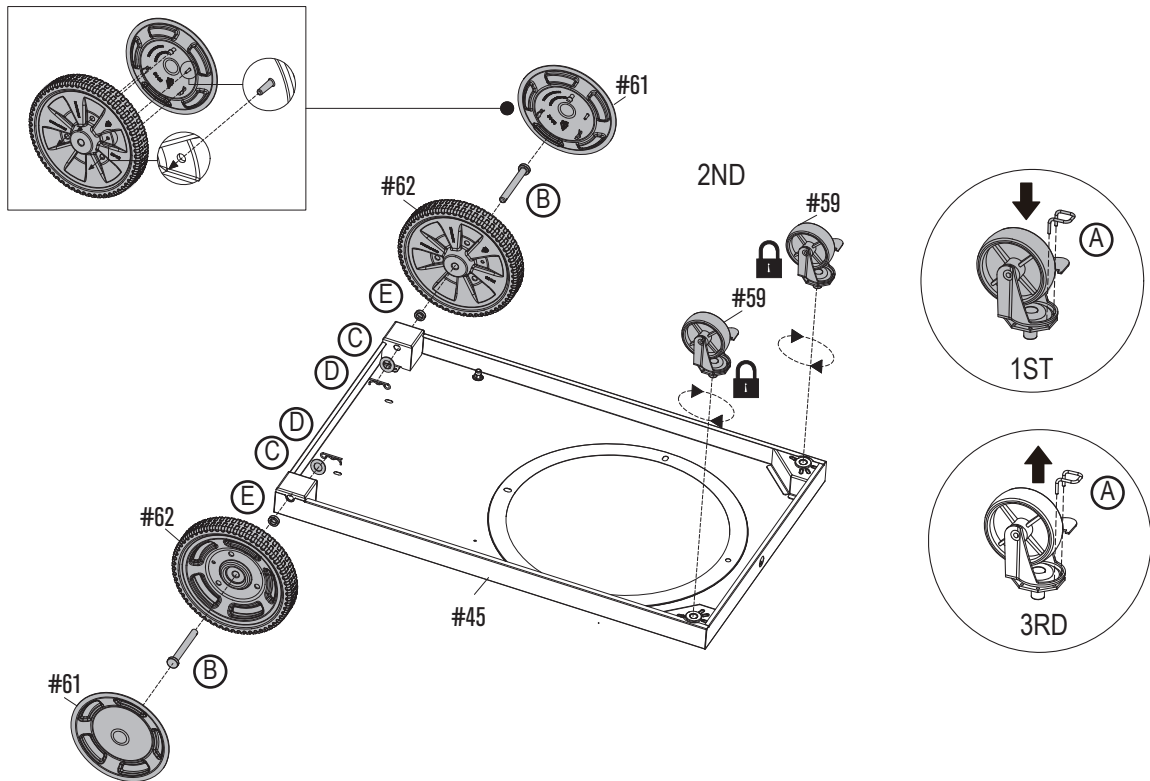
HARDWARE LIST

Key	Description	Picture	Qty
A	Caster pin		1
B	AXLE ROD		2
C	Axle Washer		2
D	Hitch Pin Clip		2
E	Axle Spacer		2
F	1/4-20x1/2" Screw		16
G	1/4 Flange Nut		1
H	#10 Flange Nut		2
J	#10-24x1/2" Machine Screw		28
K	#8x3/8" Sheet Metal Screw		4
L	#10-24x2/5" Machine Screw		4
M	1/4-20x3/4" Screw Assembly		2
N	Al Washer		4
P	Al Washer		6
Q	No.8-32UNC Machine Screw ,SUS		2
R	Venturi Clip		1
S	#8 Wing Nut		1

ASSEMBLY

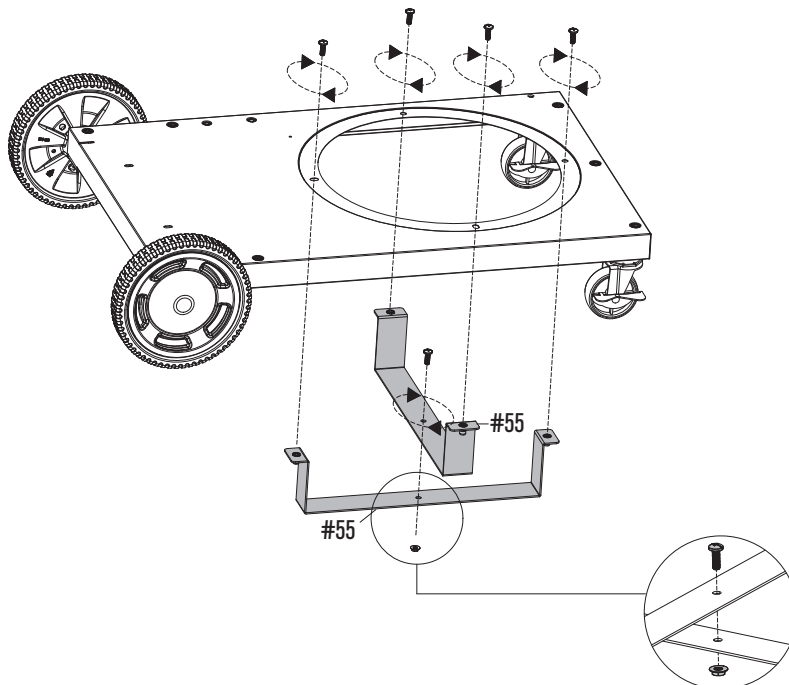
1

-  Ax1
-  Bx2
-  Cx2
-  Dx2
-  Ex2



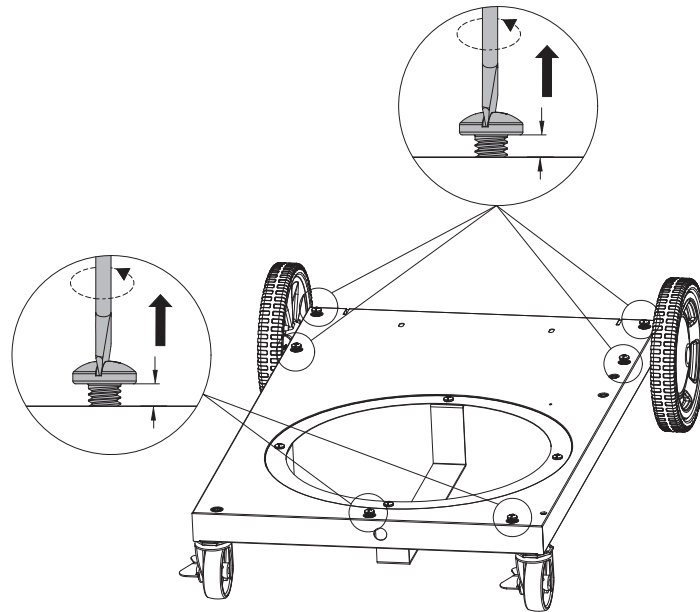
2

-  Fx5
-  Gx1



ASSEMBLY

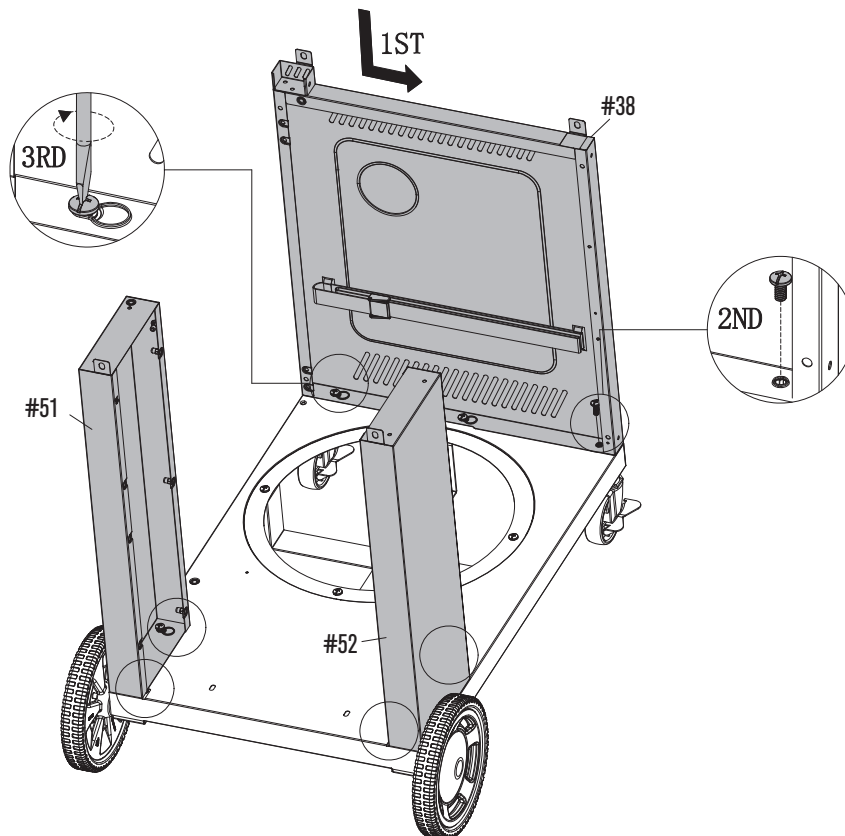
3



4



Fx1

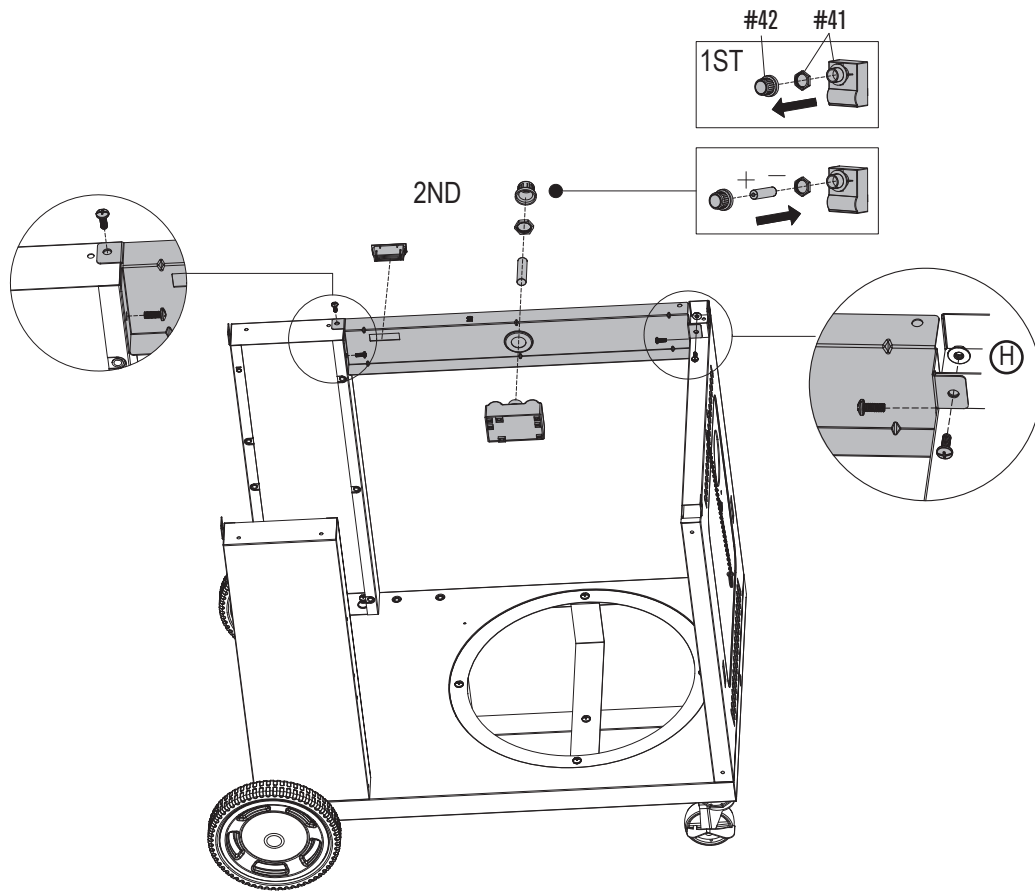


ASSEMBLY

5

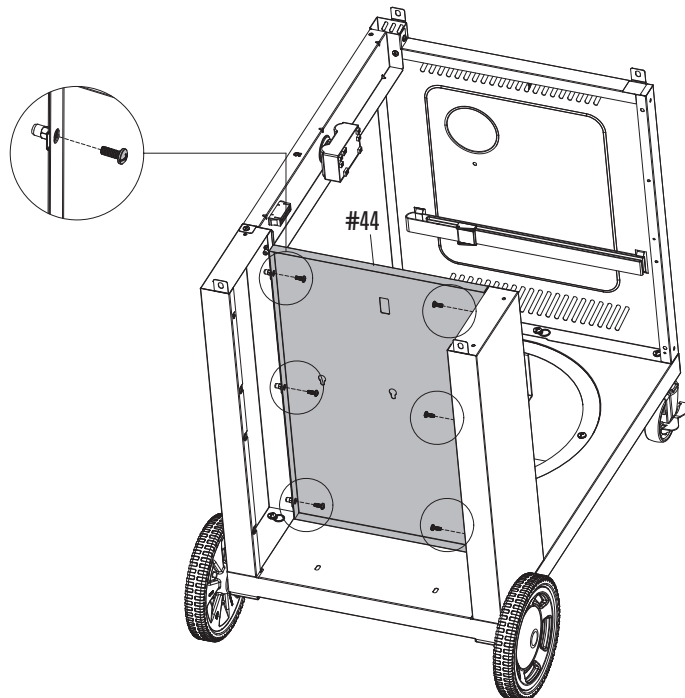
 Jx4

 Hx1



6

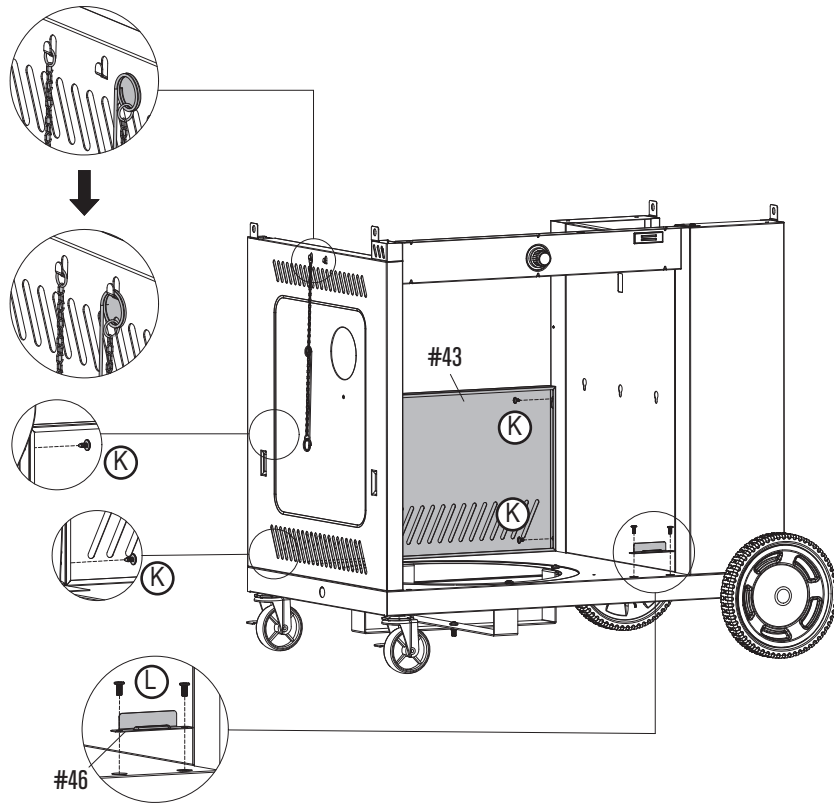
 Jx6



ASSEMBLY

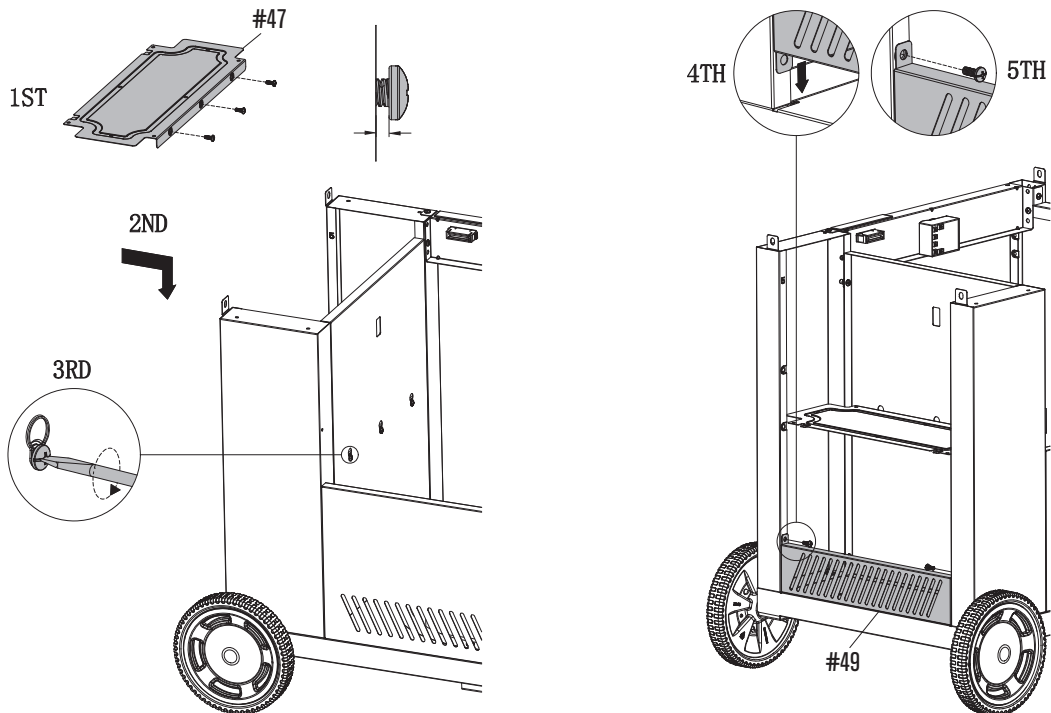
7

- Kx4
- Lx2



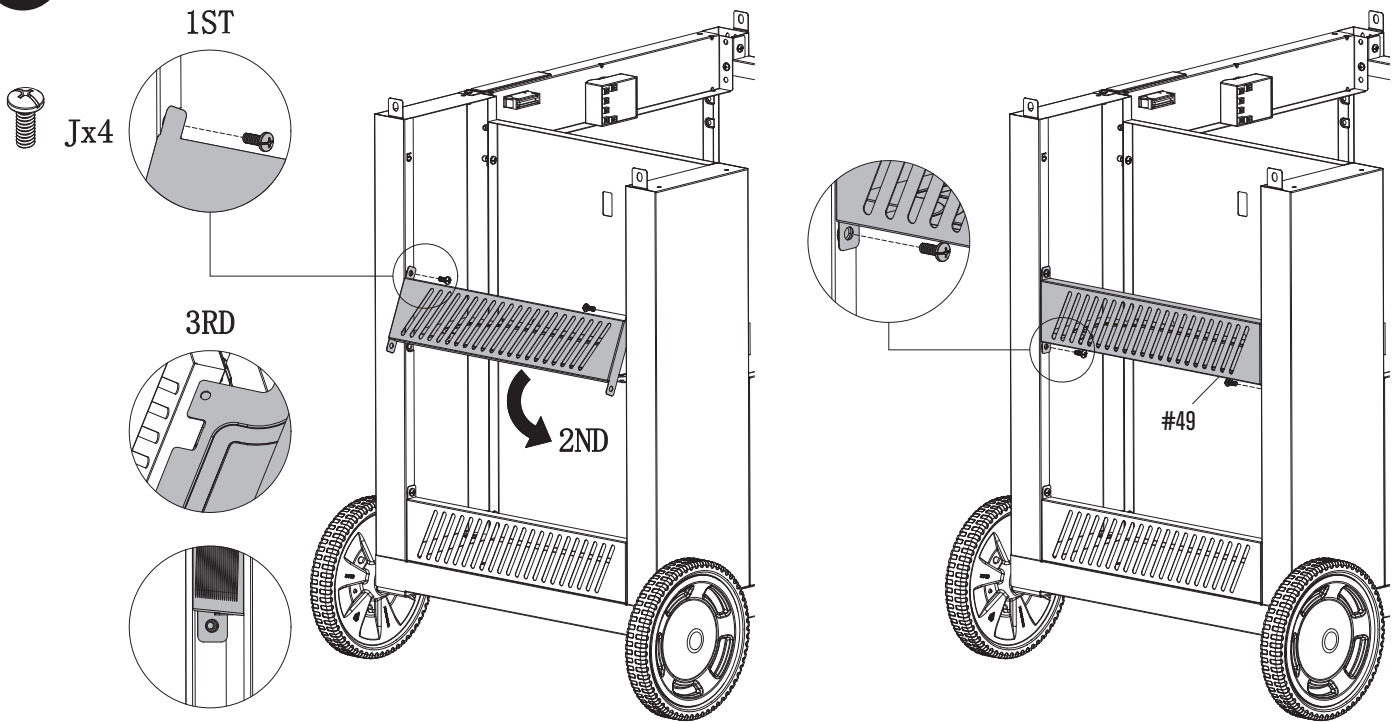
8

- Jx5



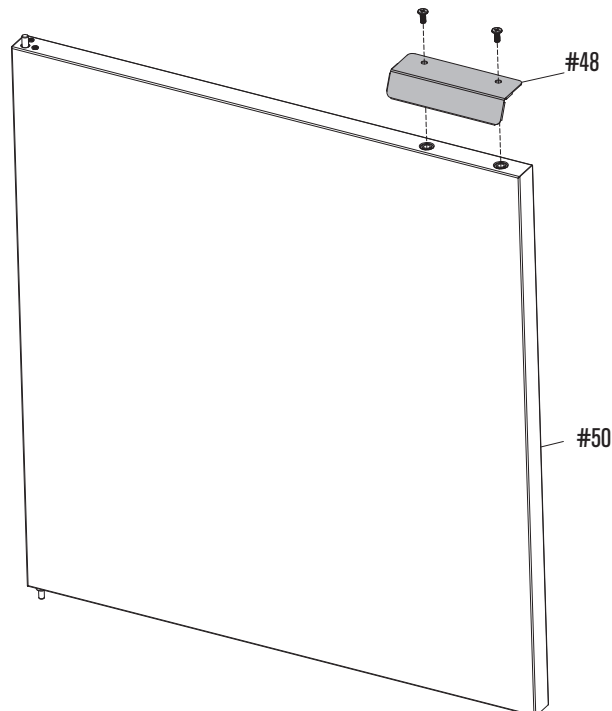
ASSEMBLY

9



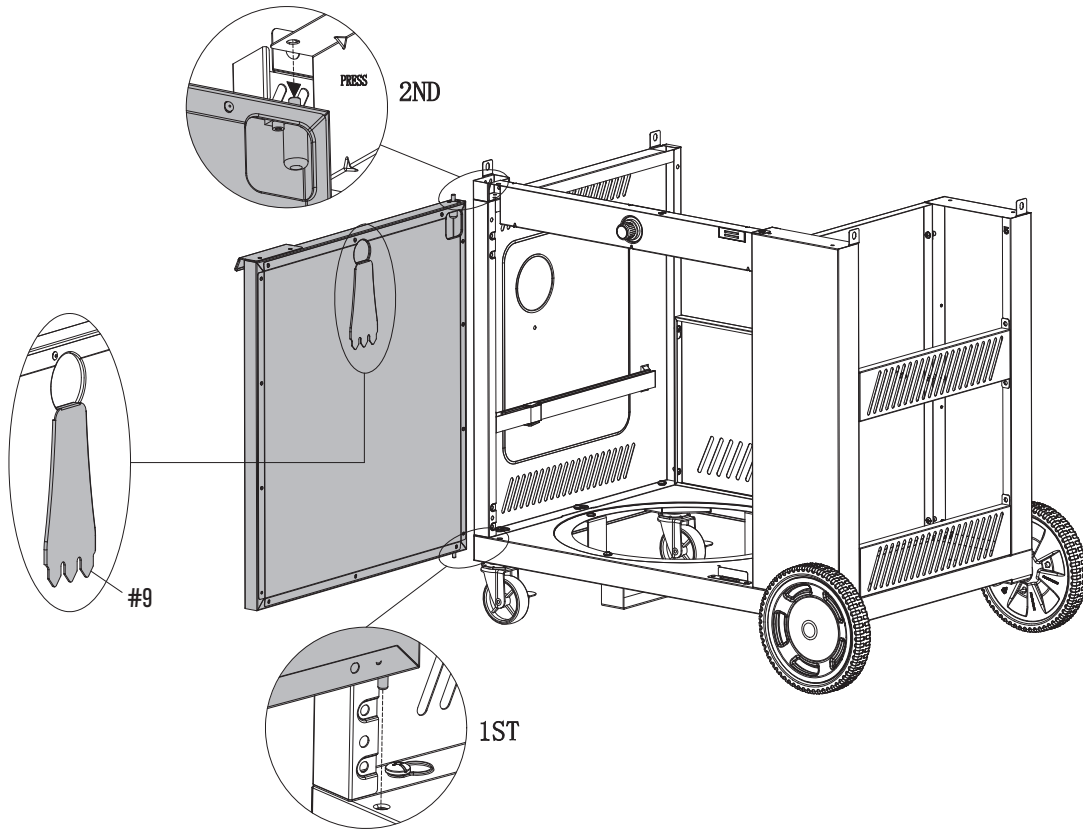
10

Lx2



ASSEMBLY

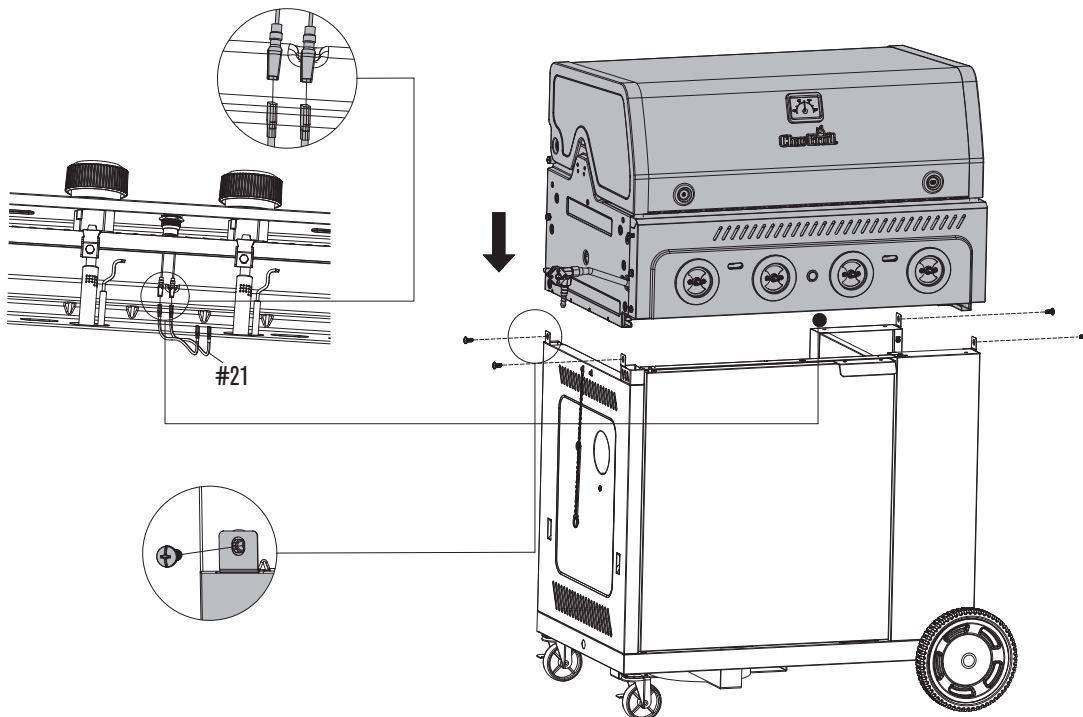
11



12



Fx4

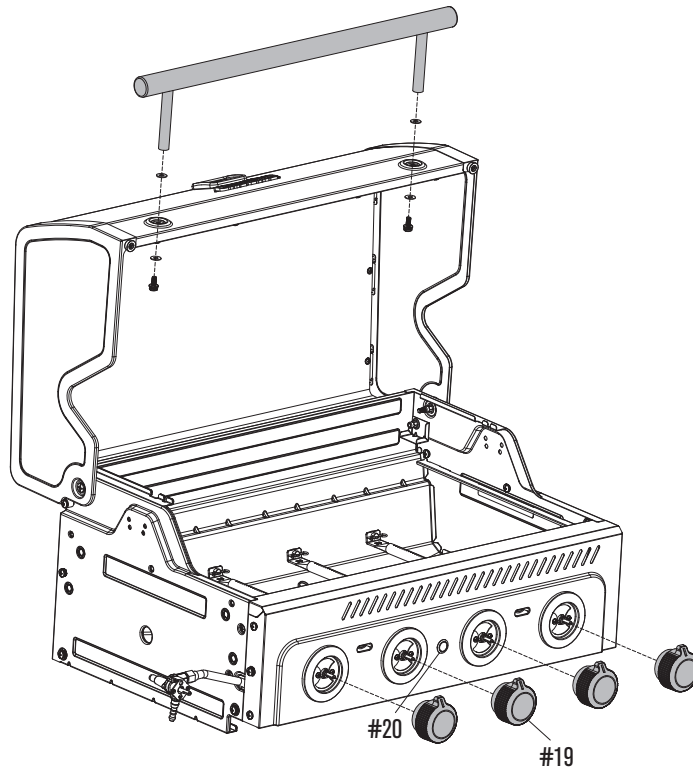


ASSEMBLY

13

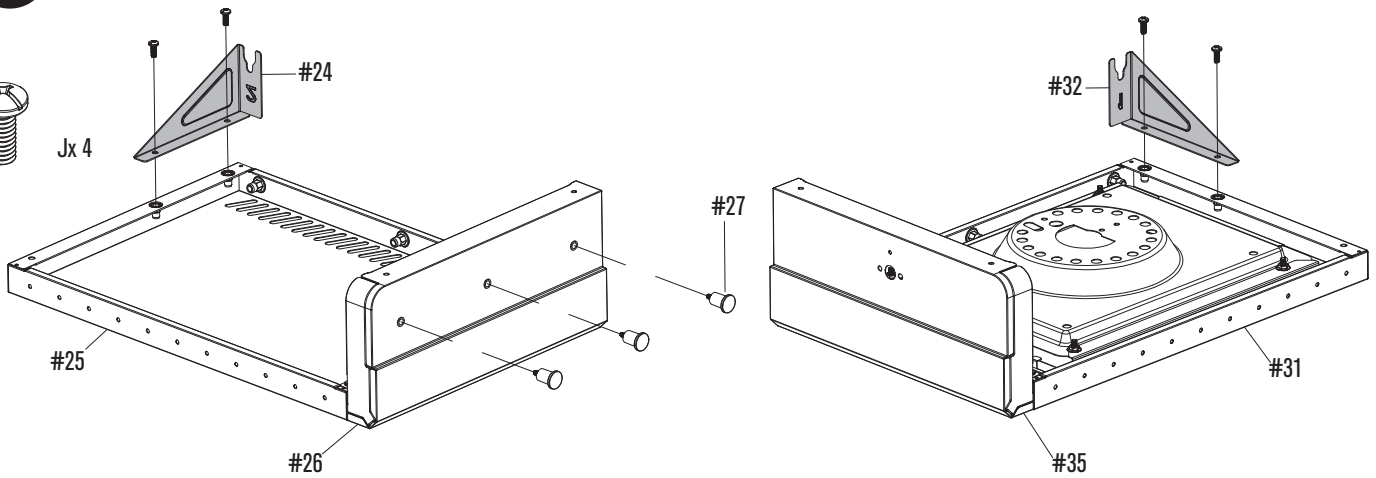
Mx2

Nx4



14

Jx 4

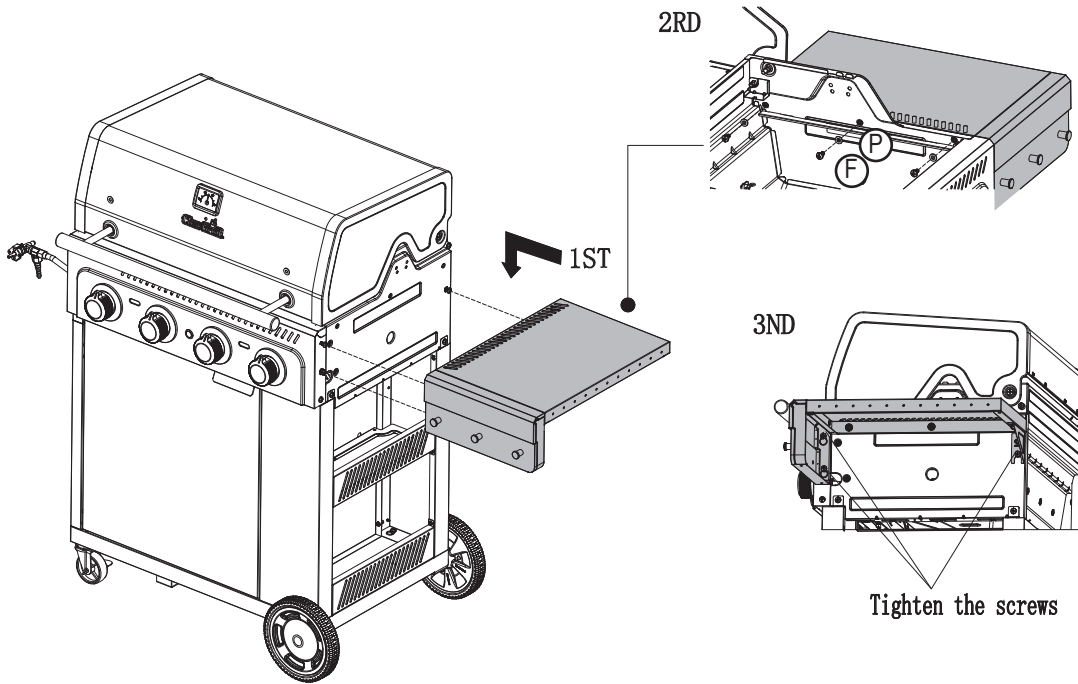


ASSEMBLY

15

Fx3

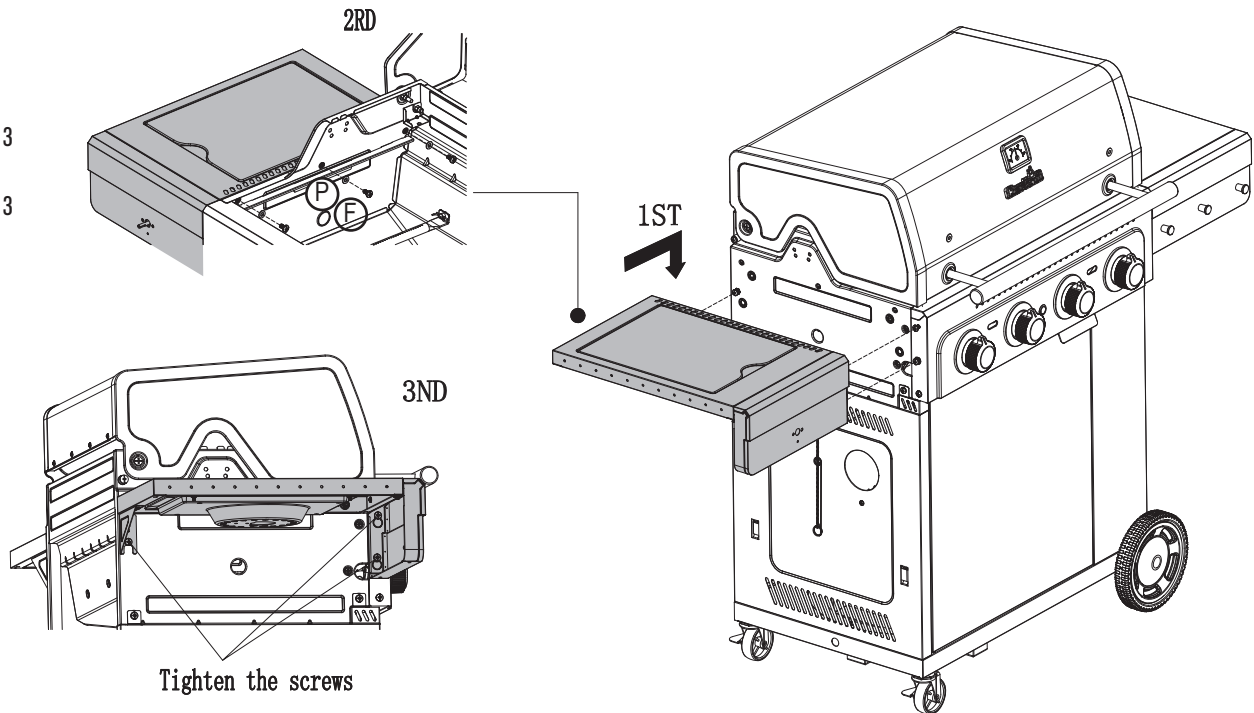
Px3



16

Fx3

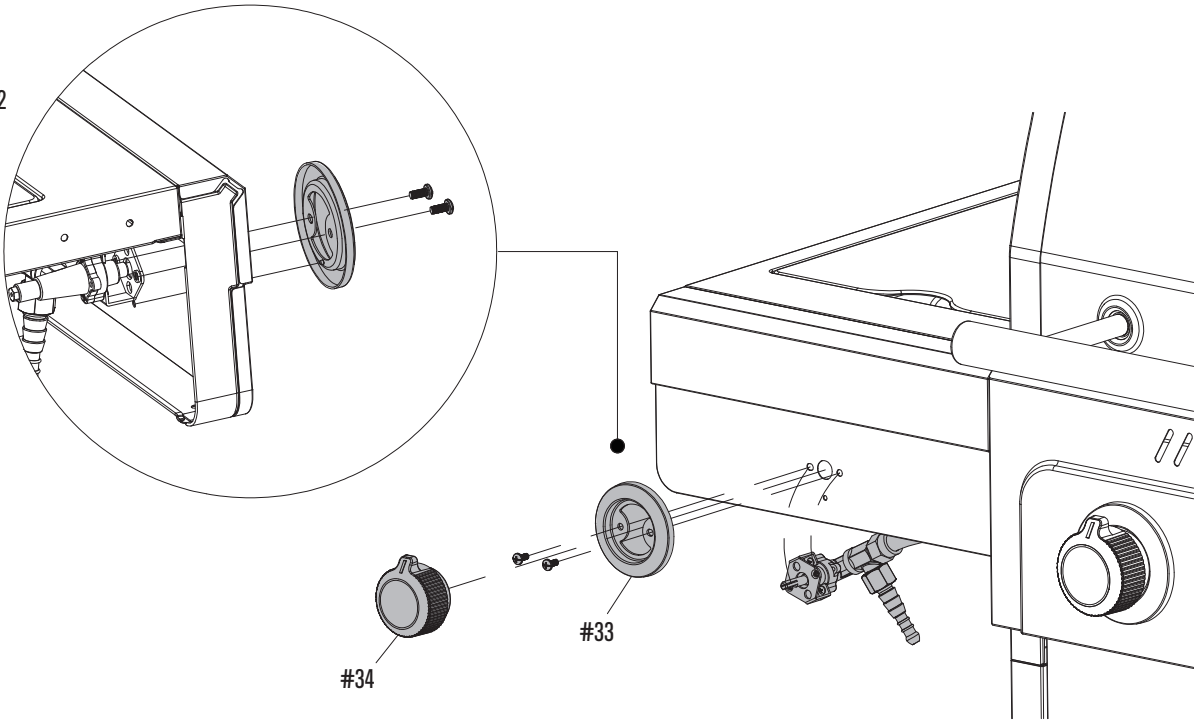
Px3



ASSEMBLY

17

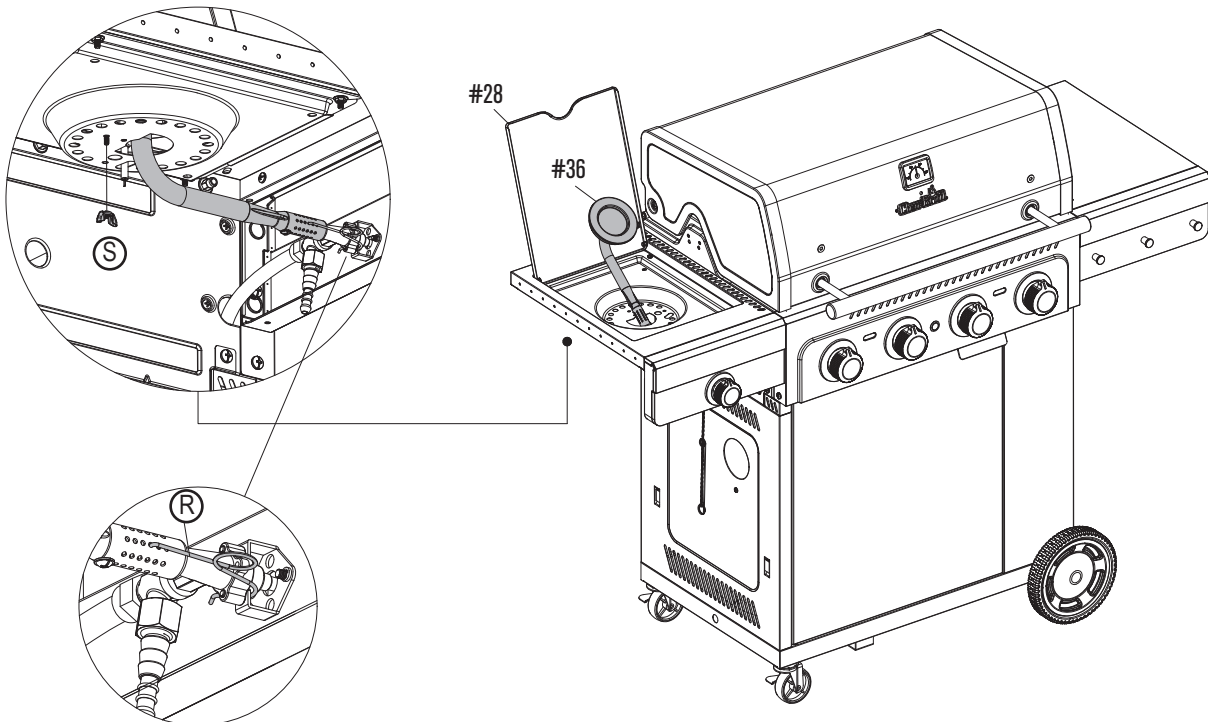
Q x 2



18

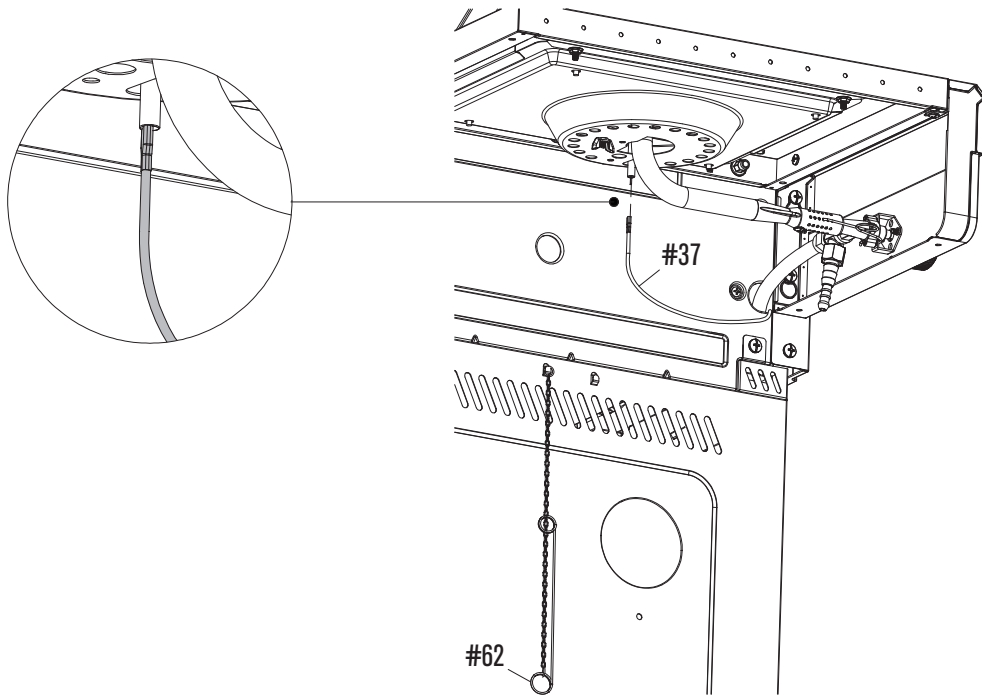
Rx 1

Sx 1

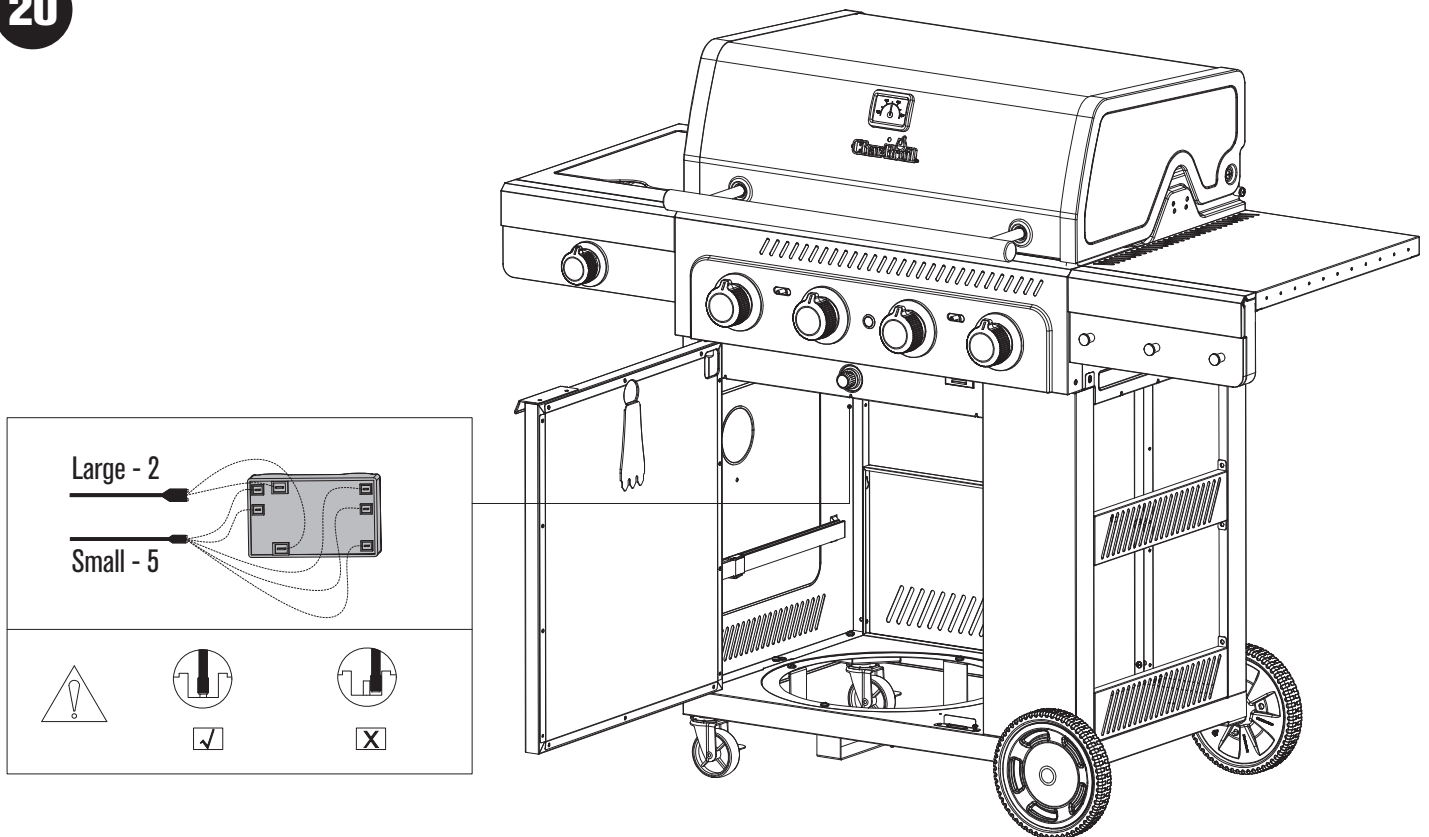


ASSEMBLY

19

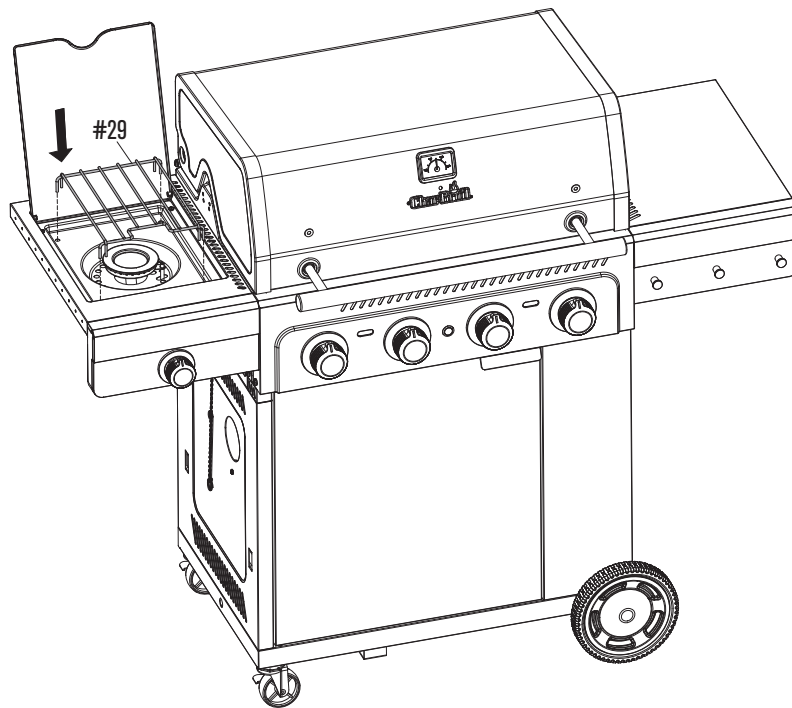


20

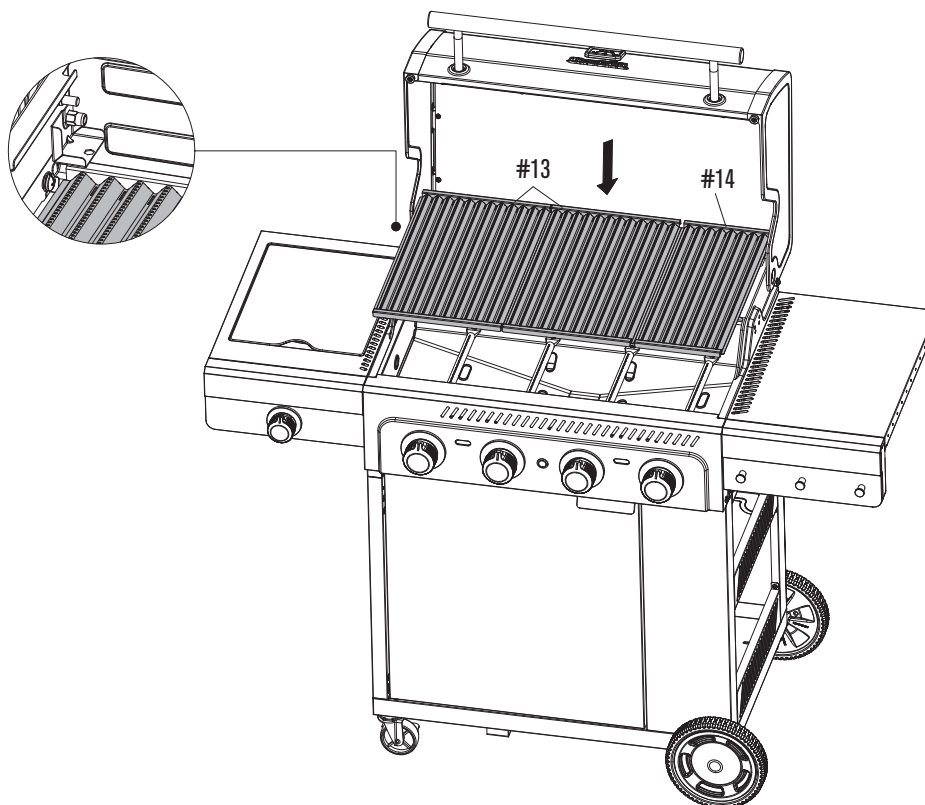


ASSEMBLY

21

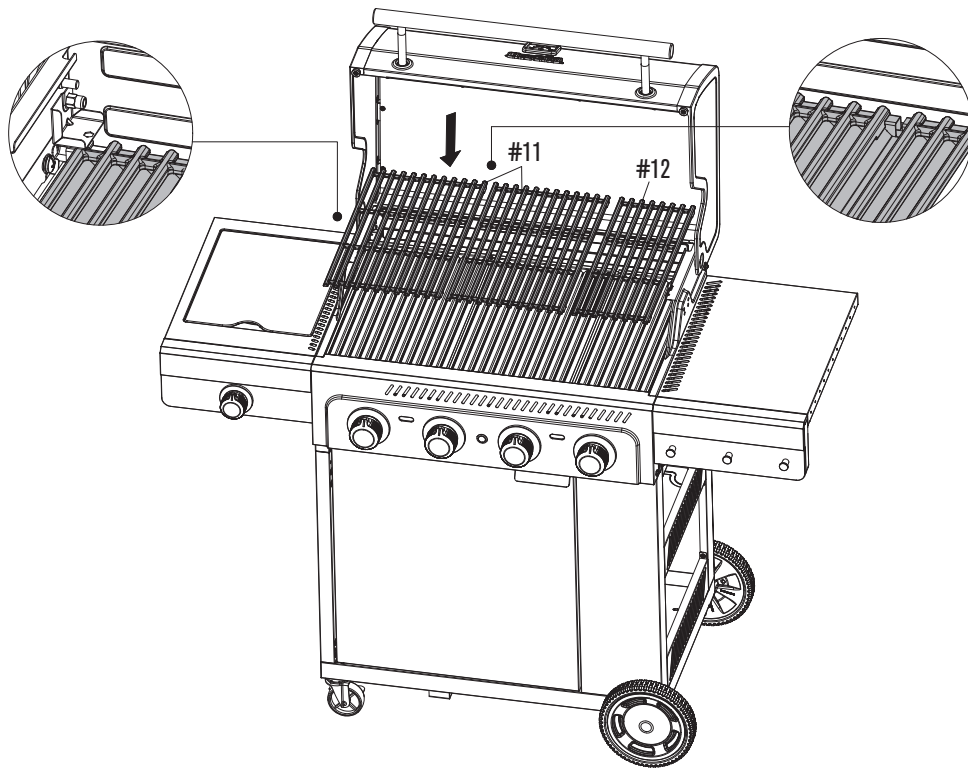


22

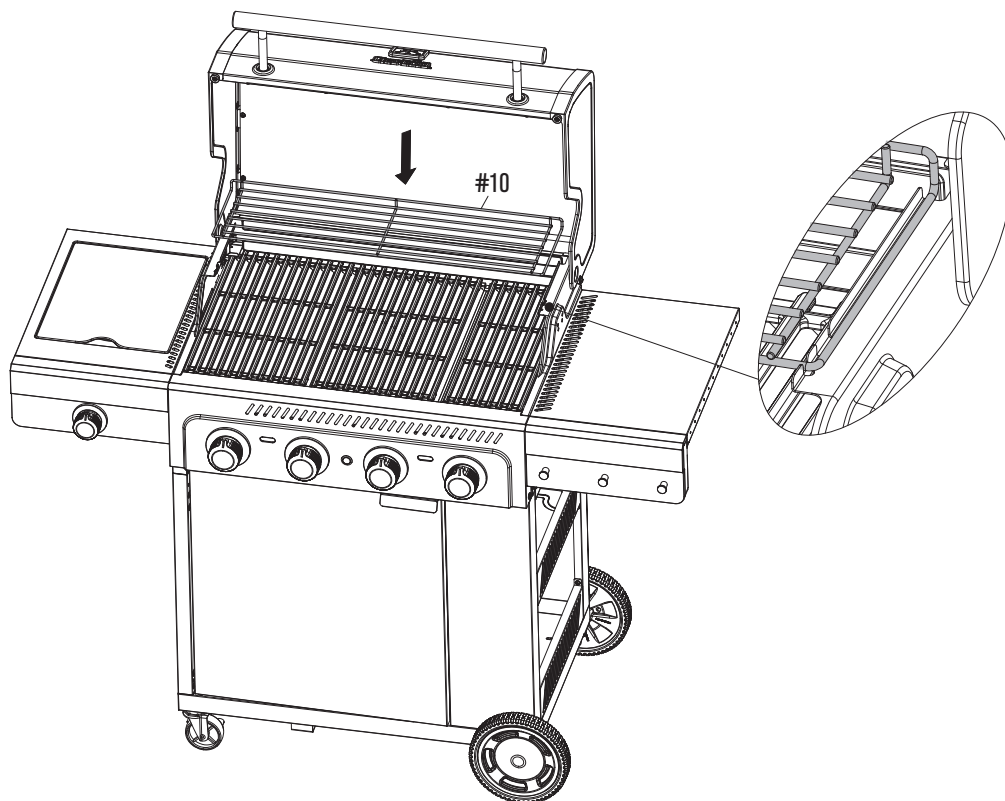


ASSEMBLY

23



24

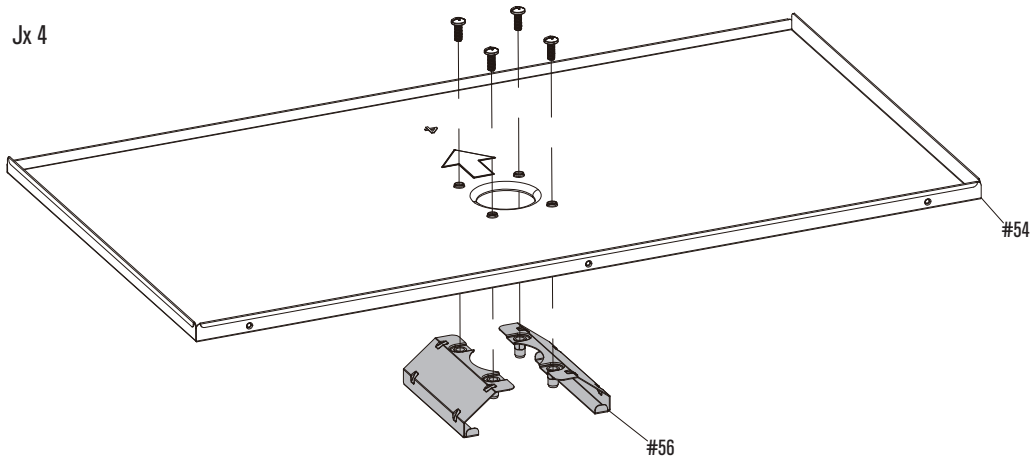


ASSEMBLY

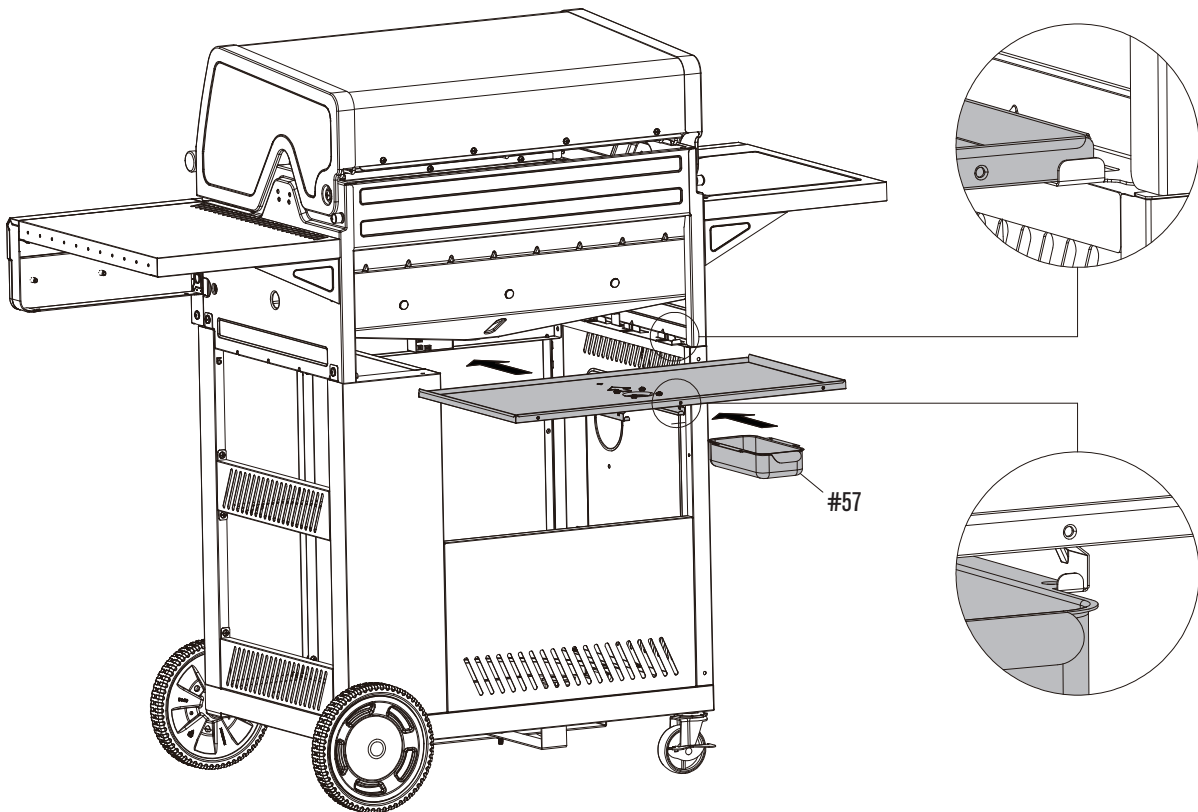
25



Jx 4

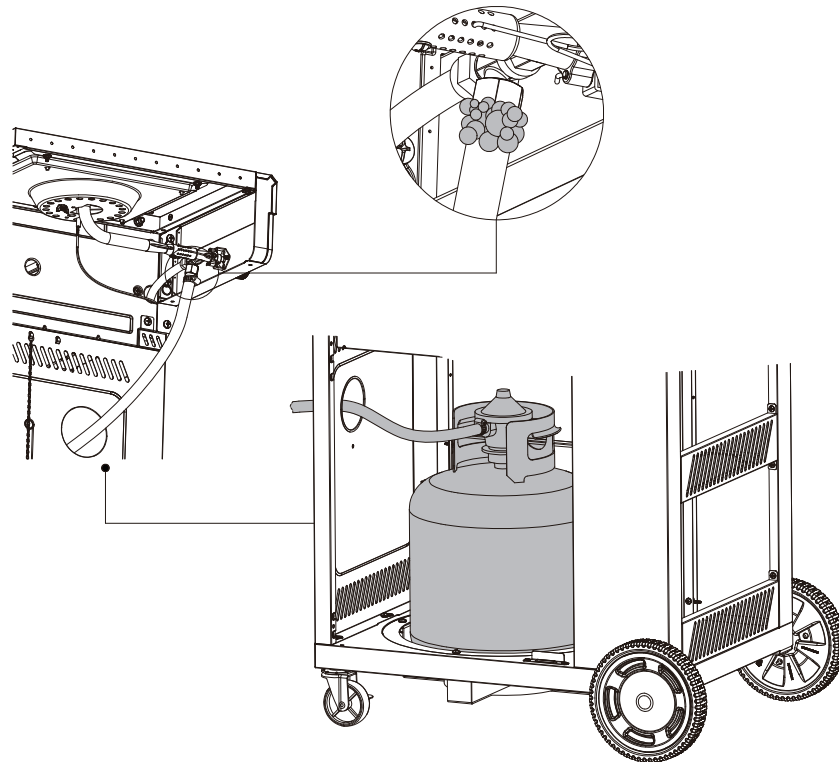


26



ASSEMBLY

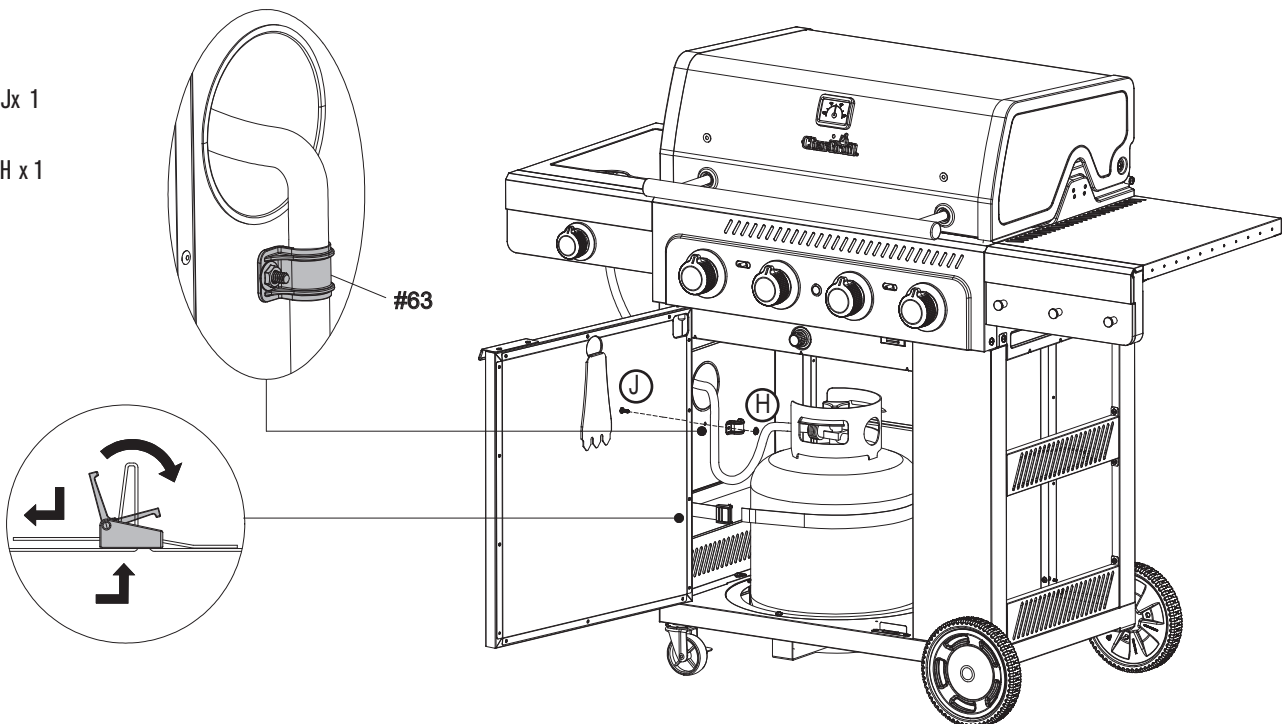
27



28

 J x 1

 H x 1



GB	Inspect your infrared grate before each use to ensure that the openings are not covered with debris. See the Grilling Guide for detailed cleaning instructions.
CH, FR	Inspectez votre grille infrarouge avant chaque utilisation pour vous assurer que les orifices ne sont pas recouverts de débris. Reportez-vous au guide des grillades pour connaître les consignes de nettoyage détaillées.
LU, AT, CH, DE	Überprüfen Sie den Infrarot-Rost vor jedem Gebrauch, um sicherzustellen, dass die Öffnungen nicht verschmutzt sind. Beachten Sie bitte die Bedienungsanleitung des Grills für detaillierte Anweisungen zur Reinigung.
CH, IT	Controllare la propriagrigliaa infrarossiprima di ogni utilizzo, al fine di garantire chela aperture nonsiano coperteda detriti. Consultare la 'Guidadella griglia' per istruzionidi puliziadettagliate.
LU, BE, NL	Controleer uw infrarood grill voor elk gebruik om er zeker van te zijn dat de openingen niet verstopt zijn met vuil. Raadpleeg de Grill Handleiding voor gedetailleerde schoonmaakinstructies.
SE	Inspektera det infraröda gallret före varje användning för att säkerställa att öppningarna inte är täckta med skräp . Se grillningsguiden för detaljerade rengöringsinstruktioner.
FI	Tarkista infrapunaritulä aina ennen käyttöä varmistaaksesi, ettei aukoissa olelikaa. Katso yksityiskohtaiset puhdistusohjeet grillausoppaasta.
ES	Revise su parrilla infrarroja antes de cada uso para asegurarse que las aberturas no están cubiertas de escombros. Consulte la Guía de Asado a la Parrilla para la limpieza detallada.
PT	Inspeccionea sua grelha de infravermelho antes de cada utilização para assegurar que as aberturas não estão cobertas com detritos. Consulte o Guia de grelhados para ver as instruções detalhadas de limpeza.
DK	Inspicer din infrarøde rist før hver brug for at sikre, at åbningerne ikke er dækket med affald. Se Grillevejledningen angående detaljerede rengøringsinstruktioner.
NO	Inspiser den infrarøde risten før hver bruk for å sikre at åpninger dekkes ikke med rusk. Se Grillveiledning for detaljerteinstruksjoner om rengjøring.
SK	Pred každým použitím skontrolujte rošt infračerveného grilu a uistite sa, že otvory nie sú upchané nečistotami. Podrobné pokyny týkajúce sa čistenia nájdete v návode na grilovanie.
IS	Skoðið innrauðu grindina fyrir hverja notkun til að tryggja að götin séu ekki þakin leifum. Sjá grilleiðbeiningar til að fá ítarlegar hreinsileiðbeiningar.
CZ	Před každým použitím zkontrolujte infračervený rošt, abyste ověřili, zda otvory nejsou pokryty nečistotami. Viz podrobnější pokyny k čištění v Průvodci ke grilování.
IL	תלספב מיסוכמ מניא מיחתפה יכ חיטבהל תנמ לע שומיש לכ ינפל לךש מודאה ארפניא חאב קודב . תוטרופמ יוקינ תוארוה תלבקל רידמ תיילצ האר.
RO	Inspectați grătarul cu infraroșii înainte de fiecare utilizare, pentru a vă asigura că deschiderile nu sunt acoperite de reziduuri. Citiți Ghidul de Frigere pentru instrucțiuni detaliate de curățare.
GR	Ελέγξτε την υπέρυθρη σχάρα πριν από κάθε χρήση για να βεβαιωθείτε ότι τα ανοίγματα δεν καλύπτονται με υπολείμματα. Ανατρέξτε στον Οδηγό ψησίματος για λεπτομερείς οδηγίες καθαρισμού.
HU	Minden használat előtt ellenőrizze az infravörös rácsát annak biztonságára érdekében, hogy a nyílások ne legyenek törmelék. A részletes tisztítási utasításokat a Grillezési útmutatóban találja.
BG	Проверете инфрачервената си решетка преди всяка употреба, за да се уверите, че отворите не са покрити с отломки. За подробни инструкции за почистване вижте Ръководство за печене.
SI	Preskus tesnosti pred prvo uporabo, vsaj enkrat na leto in vsakič, ko jeklenko zamenjate ali odklopite.

GB	Leak test before first use, at least once per year, and every time the gas tank is changed or disconnected.
CH, FR	Faites un test d'étanchéité avant la première utilisation, au moins une fois par an et à chaque fois que le réservoir de gaz GPL est changé ou déconnecté.
LU, AT, CH, DE	Dichtheitsprüfung vor dem ersten Gebrauch, mindestens einmal pro Jahr und jedes Mal, wenn der Flüssiggastank ausgetauscht oder getrennt wird.
CH, IT	Test di tenuta prima del primo utilizzo, almeno una volta all'anno, e ogni volta che il serbatoio del gas GPL viene cambiato o scollegato.
LU, BE, NL	Lektest vóór eerste gebruik, minstens één keer per jaar en telkens wanneer de gastank wordt vervangen of losgekoppeld.
SE	Läcktest före första användningen, minst en gång per år, och varje gång LP-gasen är ändrad eller avstängd.
FI	Vuototesti ennen ensimmäistä käyttöä vähintään kerran vuodessa ja joka kerta, kun LP-kaasusäiliö on vaihdettu tai irrotettu.
ES	Prueba de fugas antes del primer uso, al menos una vez al año, y cada vez que se cambie o desconecte el tanque de gas LP.
PT	Teste de vazamento antes do primeiro uso, pelo menos uma vez por ano, e toda vez que o tanque de GLP for trocado ou desconectado.
DK	Lækage test før første gang brug, mindst en gang om året, og hver gang LP-tanken ændres eller frakobles.
NO	Lekketest før første gangs bruk, minst en gang i året, og hver gang LP-bensintanken skiftes eller kobles fra.
SK	Skúška tesnosti pred prvým použitím, najmenej raz za rok a vždy pri výmene alebo odpojení plynovej nádrže LP.
IS	Leakpróf fyrir fyrstu notkun, að minnsta kosti einu sinni á ári, og í hvert skipti sem LP-gasgeymirinn er breyttur eða aftengdur.
CZ	Zkouška těsnosti před prvním použitím, alespoň jednou za rok, a pokaždé, když je výměna nebo odpojení plynové nádrže LP.
IL	וּשְׂאָרָה שׁוֹמֵשֵׁה יִנְפֵל הַפִּילד תְּקִידָב, הַנִּשְׁבַּע מִעַפ תּוֹחַפֵּל, קְלֵדָה לְכִימ תָּא מִעַפ לְבִבּוֹLPקְתוֹנָמ וְא הַנְּתַשֵּׁמ .
RO	Testați scurgerile înainte de prima utilizare, cel puțin o dată pe an și de fiecare dată când se schimbă sau se deconectează bateria.
GR	Δοκιμή διαρροής πριν από την πρώτη χρήση, τουλάχιστον μία φορά το χρόνο και κάθε φορά που αλλάξει ή αποσυνδέεται η δεξαμενή αερίου LP.
HU	Szivárgásvizsgálat az első használat előtt, évente legalább egyszer, és minden alkalommal, amikor az LP gáztartályt megváltoztatják vagy leválasztják.
BG	Изпитване за пропускливост преди първа употреба, най-малко веднъж годишно, и всеки път, когато резервоарът за бензин се променя или изключва.
SI	Preskus tesnosti pred prvo uporabo, vsaj enkrat na leto in vsakič, ko zamenjate ali odklopite rezervoar za plin.

Bozza di dichiarazione di garanzia per Char-Broil

Char-Broil LLC di Gasstraße 4c, D-22761 Hamburg, (Char-Broil) garantisce all'ACQUIRENTE di questo prodotto Char-Broil che lo stesso sarà privo di difetti, per quanto riguarda materiali e lavorazione, per i seguenti periodi a partire dalla data di acquisto:

	Grill a gas
Fornelli	5 anni
Griglie di cottura/emettitori	2 anni
Tutte le altre parti (minimo per l'Europa)	2 anni

Char-Broil e il venditore del prodotto potranno richiedere una prova certa della data di acquisto. **VI PREGHIAMO PERTANTO DI CONSERVARE LO SCONTRINO O LA FATTURA.**

[France only: All products sold by the Seller are covered by the legal warranties provided in Articles 1641 and followings of the Civil Code (warranty against hidden defects) and Articles L. 217-1 to L. 217-14 and L. 411-1 to L. 411-2 of the Consumer Code (warranty of conformity.)

Questa Garanzia comprende il diritto alla riparazione o sostituzione del prodotto o delle parti dello stesso che presentano difetti alle normali condizioni d'uso e manutenzione. Prima di restituire qualsiasi parte, vi preghiamo di contattare quanto prima Char-Broil ai numeri e indirizzi riportati nel nostro sito web. In caso di difetto, Char-Broil deciderà se sostituire o riparare gratuitamente il prodotto o le parti in questione. Char-Broil restituirà il prodotto o le parti dello stesso all'acquirente, spese di spedizione o affrancatura prepagate. Qualora Char-Broil scelga di riparare il prodotto o le parti difettose dello stesso e la riparazione non dia il risultato previsto, avrete il diritto, in virtù dei diritti legali previsti per legge, di ottenere una riduzione del prezzo d'acquisto o di recedere dal contratto e ottenere il rimborso.

Questa Garanzia non copre guasti o problemi di funzionamento determinati da incidenti, uso improprio, errato o scorretto, modifiche, atti di vandalismo, installazione scorretta, manutenzione o assistenza errata o mancata esecuzione delle operazioni di manutenzione normali e di routine, inclusi, senza carattere limitativo, i danni causati da insetti all'interno dei tubi dei fornelli, come descritto in questo manuale d'istruzioni. Tuttavia possono esservi delle eccezioni. Vi preghiamo pertanto di contattare Char-Broil o il venditore per sapere se la Garanzia è applicabile o meno al vostro caso particolare.

Deterioramenti o danni causati da condizioni meteorologiche avverse, quali grandine, uragani, terremoti o trombe d'aria, e lo scolorimento dovuto all'esposizione a sostanze chimiche, per contatto diretto o presenza nell'atmosfera, non sono coperti da questa Garanzia e non sono normalmente coperti dai diritti legali previsti per legge.

Char-Broil non è responsabile per perdite non prevedibili (cioè perdite o danni non contemplati da voi, da Char-Broil o dal venditore al momento dell'acquisto) o per danni causati da voi, fermo restando che la responsabilità di Char-Broil in caso di frode, morte o lesioni personali causate da negligenza da parte sua è illimitata.

Char-Broil non autorizza persone o società ad assumere ulteriori obblighi o responsabilità in suo nome, in relazione alla vendita, installazione, utilizzo, rimozione, restituzione, o sostituzione dell'apparecchio; qualsiasi dichiarazione in tal senso non è vincolante per Char-Broil.

Questa garanzia è valida solo per i prodotti venduti al dettaglio a privati (non a imprese) all'interno dell'Unione europea.

Questa Garanzia non pregiudica i diritti legali previsti dai codici del consumo vigenti nel vostro paese di residenza.

Per l'assistenza in garanzia, contattate Char-Broil all'indirizzo consumersupport@charbroil.eu.



GB	NOTE: This information is a guide only. Items included in your BBQ specification may differ depending on region or specific dealer specification.	All specifications are subject to change without notice.
CH, FR	NOTE: Ces renseignements sont donnés à titre indicatif. Il est possible que les articles inclus dans les spécifications de votre barbecue diffèrent selon la région ou les caractéristiques stipulées par le concessionnaire.	Toutes les caractéristiques sont susceptibles d'être modifiées
LU, AT, CH, DE	ANMERKUNG: Diese Anleitung dient nur zu Informationszwecken. Einzelteile der Grillspezifikation sind unter Umständen verschieden entsprechend der Vertriebsregion oder bestimmten Händleranforderungen.	Änderungen ohne vorherige Bekanntgabe vorbehalten.
CH, IT	AVVERTENZA: Queste informazioni hanno il valore di guida soltanto. Gli articoli compresi nelle caratteristiche tecniche del barbecue potrebbero variare a seconda della regione o del concessionario.	Tutti i dati tecnici possono cambiare senza preavviso.
LU, BE, NL	ATTENTIE: Deze informatie is alleen bedoeld als gids. Onderdelen in uw BBQ specificatie en pakket kunnen per regio of per dealer verschillen.	Alle specificaties kunnen zonder voorafgaande kennisgeving worden gewijzigd.
SE	ANM.: Denna information är endast avsedd som handledning. Specifikationerna för grillen kan variera regionalt eller beroende på de krav som olika återförsäljare har.	Kaikki oikeudet teknisten tietojen muutoksiin pidätetään.
FI	HUOMATKAA: Nämä tiedot ovat pelkästään suuntaa antavia. ostamamme grillin yksityiskohdat voivat olla erilaiset paikkakunnan tai erityisten myyköhtaisten yksityiskohtien mukaan.	Kaikki yksityiskohdat voivat muuttua ilman etta niistä erikseen ilmoitetaan.
ES	NOTA: Esta información es una guía. Es posible que las indicaciones incluidas en las especificaciones de su Asador sean diferentes según la región o las especificaciones específicas del representante.	Todas las especificaciones estan sujetas a cambios sin previo aviso.
PT	NOTA: Esta informação é simplesmente um guia. Os itens incluídos na especificação do seu BBQ poderão diferir dependendo da especificação da região ou do vendedor específico.	Todas as especificações estão sujeitas a alteração sem aviso.
DK	NB.: Denne information er kun vejledende. Specifikationer kan variere efter Ånske fra forhandler, eller i henhold til nationale regler.	Alle specifikationer kan ændres foruden varsel.
NO	NB.: Denne informasjon er kun veiledende. Spesifikasjoner kan variere som stipulert av forhandler, eller i henhold til nasjonale krav.	Spesifikasjoner kan endres uten varsel.
SK	POZNÁMKA: Tieto informácie slúžia len ako pomôcka. Údaje uvedené v technických údajoch vášho grilu sa môžu líšiť podľa regiónu alebo špecifických technických údajov stanovených predajcom.	Všetky špecifikácie sa môžu zmeniť bez upozornenia.
IS	ATHUGIÁ: Ážessar upplýsingar eru aðeins leiðbeinandi. Hluti sem er í málum á milli grilla er gættur og geta verið mismunandi milli svæðis og eða á milli svæðis.	Allar lýsingar eru háðar breytingum án viðvörunar.
CZ	POZNÁMKA: Tyto informace slouží pouze jako instruktaž. Součástí vašeho BBQ. Specifikace se mohou lišit podle regionu/země nebo specifických údajů prodejce.	Všechny informace mohou být změněny bez předchozího upozornění.
IL	הערה: מידע זה נועד לייחוס בלבד. הפרטים הכלולים במפרט של מכשיר הגריל שברשותך עשויים להשתנות בהתאם לאזור או לדרישות של מפיץ מסים	כל המפרטים כפופים לשינויים ללא הודעה.
RO	NOTĂ: Această informație este doar un ghid. Elementele incluse în specificațiile dvs. pentru grătar pot diferi în funcție de regiune sau de specificațiile dealerului.	Toate specificațiile pot fi modificate fără notificare.
GR	ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αυτές οι πληροφορίες είναι μόνο ένας οδηγός. Τα στοιχεία που περιλαμβάνονται στις προδιαγραφές BBQ ενδέχεται να διαφέρουν ανάλογα με την περιοχή ή τις συγκεκριμένες προδιαγραφές του αντιπροσώπου.	Όλες οι προδιαγραφές υπόκεινται σε αλλαγές χωρίς προειδοποίηση.
HU	MEGJEGYZÉS: Ez az információ csak tájékoztató jellegű. A BBQ specifikációjában szereplő tételek a régiótól vagy a specifikus kereskedői specifikációtól függően eltérőek lehetnek.	Minden műszaki változtatás jogát fenntartjuk.
BG	ЗАБЕЛЕЖКА: Тази информация е само ръководство. Елементите, включени в спецификацията за барбекю, може да се различават в зависимост от региона или конкретните спецификации на дилъра.	Всички спецификации подлежат на промяна без предизвестие.
SI	OPOMBA: Te informacije so le vodnik. Predmeti, vključeni v vašo specifikacijo BBQ, se lahko razlikujejo glede na regijo ali specifikacijo prodajalca.	Vse specifikacije se lahko spremenijo brez predhodnega obvestila.



©2024 Char-Broil Europe GmbH
Gasstraße 4c
D-22761 Hamburg
Printed in Vietnam.