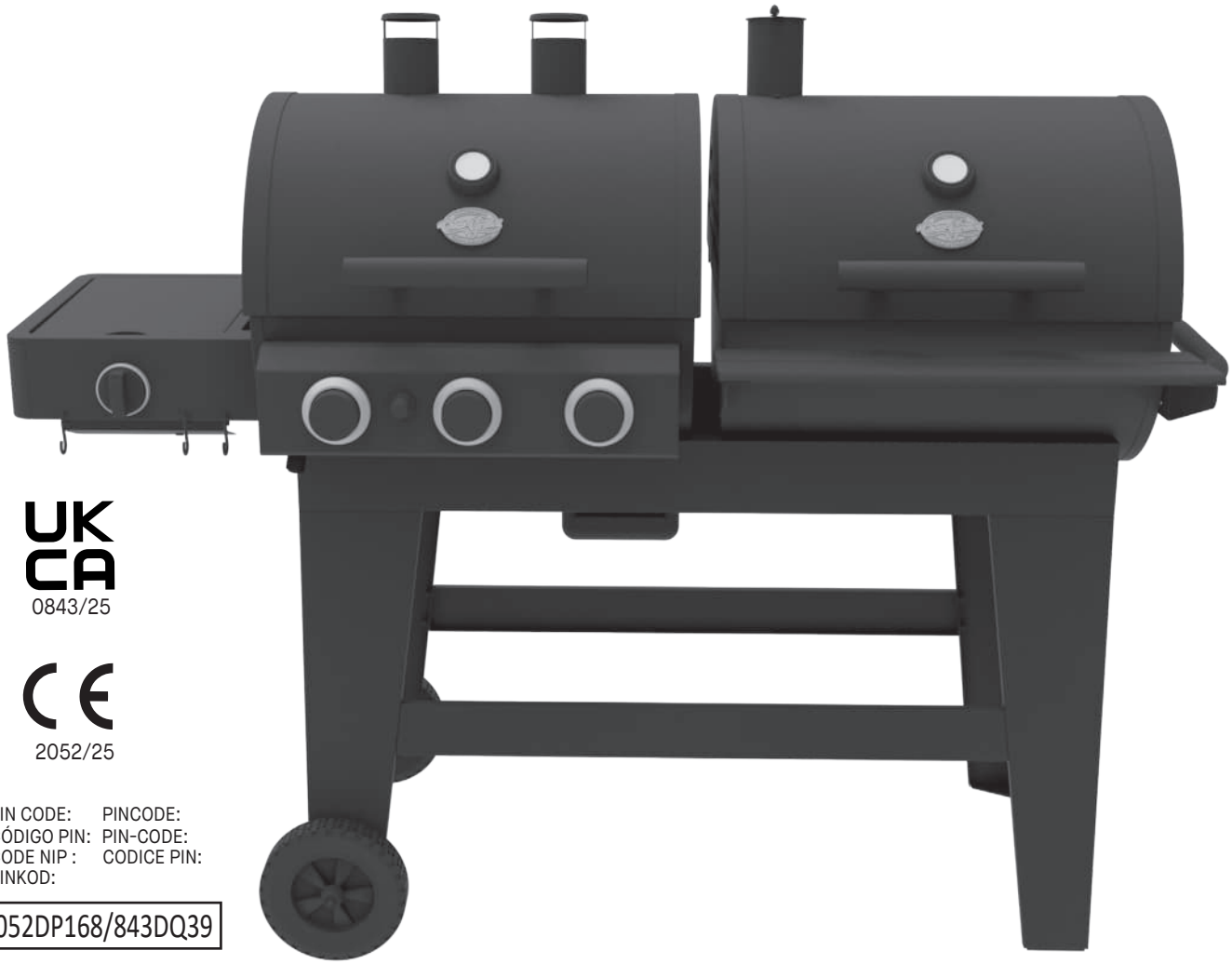


UK CA
0843/25

CE
2052/25

PIN CODE: PINCODE:
CÓDIGO PIN: PIN-CODE:
CODE NIP : CODICE PIN:
PINKOD:

2052DP168/843DQ39

CG30284025, CG30283925

Double Play Gas and Charcoal Grill, Barbecue au gaz et au charbon de bois Double Play, Parrilla de gas y carbón Double Play,

Dubbelgebruikgrill: gas en houtskool, Double Play Gas- und Holzkohlegrill,

Grill a gas e a carbone Double Play, Double Play gas- och kolgrill

Manual Code: 602003 241205-GH

FOR OUTDOOR USE ONLY. NOT FOR COMMERCIAL USE.

This product does not come with Gas Cylinder, Charcoal or Wood Chunks

DANGER

⚠ DANGER
IF YOU SMELL GAS:
1. **Shut off gas to the appliance.**
2. **Extinguish any open flame.**
3. **Open lid.**
4. **If odor continues, keep away from the appliance and immediately call your gas supplier or your fire department.**

⚠ WARNING
- **Do not store or use gasoline or other flammable liquids or vapors in the vicinity of this or any other appliance.**
- **An LPG cylinder not connected for use shall not be stored in the vicinity of this or any other appliance.**

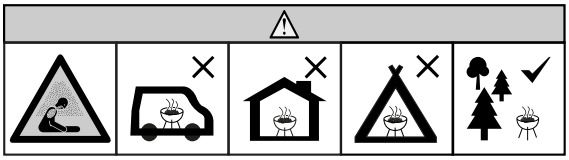
WARNING

- This manual contains important information necessary for the proper assembly and safe use of the appliance.
- Read and follow all warnings and instructions before assembling and using the appliance.
- Keep this manual for future reference.

CARBON MONOXIDE HAZARD

Failure to follow these instructions could result in fire, explosion or burn hazard which could cause property damage, personal injury, or death.

- Burning wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal and gas gives off carbon monoxide, which has no odor and can cause death.
- DO NOT burn wood chips, wood chunks, wood pellets, charcoal or gas inside homes, vehicles, tents, garages or any enclosed areas.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- USE ONLY OUTDOORS where it is well ventilated.
- **FOLLOW THESE GUIDELINES TO PREVENT THIS COLORLESS, ODORLESS GAS FROM POISONING YOU, YOUR FAMILY OR OTHERS.**
  - Know the symptoms of carbon monoxide poisoning: headache, dizziness, weakness, nausea, vomiting, sleepiness, and confusion. Carbon monoxide reduces the blood's ability to carry oxygen. Low blood oxygen levels can result in loss of consciousness and death.
  - See a doctor if you or others develop cold or flu-like symptoms while cooking or in the vicinity of this appliance. Carbon monoxide poisoning, which can easily be mistaken for a cold or flu, is often detected too late.
  - Alcohol consumption and drug use increase the effects of carbon monoxide poisoning.
  - *Carbon monoxide is especially toxic to mother and child during pregnancy, infants, the elderly, smokers, and people with blood or circulatory system problems, such as anemia, or heart disease.*



WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS

- Read the instructions before using the appliance.
- Do not leave product unattended.
- Product is for OUTDOOR HOUSEHOLD USE ONLY.
- Use outdoors only.
- Do not use indoors!
- Do not use product in high winds!
- Do not alter this product in any manner.
- Never use product for anything other than its intended use. This unit is NOT for commercial use.
- Make sure to empty grease tray after every use once completely cooled.
- Always use product in accordance with all applicable local, state, and federal fire codes.
- Potential damage to product or harm to user may result from failure to follow warnings.
- If flame goes out during cooking, turn control knob OFF or controller off, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open door(s) or lids and wait 5 additional minutes before repeating ignition instructions.
- If using other fuels like charcoal or wood with gas products. If gas goes out wait till smoke has stop before opening door. Opening door(s) or lids can cause embers to ignite gas trapped in body. Never stand in front of door(s) or lids while opening.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never use inside enclosed areas such as patios, garages, buildings, or tents.
- Never use inside or on recreational vehicles or boats.
- Maintain a minimum distance of 3m (10ft) from overhead construction, walls, rails or other structures.
- Keep a minimum 3m (10ft) clearance of all combustible materials such as wood, dry plants, grass, brush, paper.
- Never operate product under overhead construction such as roof coverings, carports, awnings, or overhangs. (SEE STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS)
- Keep product clear and free from combustible materials such as gasoline and other flammable vapors and liquids.
- Use product on a level, non-combustible, stable surface such as dirt, concrete, brick, or rock. An asphalt surface (blacktop) may not be acceptable for this purpose.
- Do not use product on wooden or flammable surfaces.
- Product MUST be on the ground. Do not place product on tables or counters. Do NOT move product across uneven surfaces.
- Product should only be rolled on smooth surface.
- Product should never be rolled up/downstairs or uneven surface.
- Never use this product as a heater (READ CARBON MONOXIDE HAZARD).
- Never use this product for anything other than its intended use. This product is NOT for commercial use.
- Keep a fire extinguisher accessible at all times while operating product.
- When cooking with oil or grease, have a type BC or ABC fire extinguisher readily available.
- In the event of an oil or grease fire do not attempt to extinguish with water. Immediately call the fire department. A type BC or ABC fire extinguisher may, in some circumstances, contain the fire.
- Before each use check all nuts, screws, and bolts to make sure they are tight and secure.
- A gas leak test must be performed before every use. Check and clean all venturis before every use for spider webs or debris.
- Use of alcohol, prescription, or non-prescription drugs may impair user's ability to properly assemble or safely operate product.
- Keep children and pets away from product at all times. Do NOT allow children to use product. Close supervision is necessary when children or pets are in the area where product is being used.
- Do NOT allow anyone to conduct activities around product during or following its use until it has cooled.
- DO NOT bump or impact the product to prevent personal harm, damage to product, or spillage/splashing of hot cooking liquid.
- Extreme caution must be used when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Never move product when in use. Allow product to cool completely (45°C (below 115°F)) before moving, cleaning or storing.
- Never move Product with oils or charcoal or wood until fuel is completely cooled.
- The product is HOT while in use and will remain HOT for a period of time afterwards and during cooling process. Use CAUTION. Wear protective gloves/mitts.
- Do not touch HOT surfaces. Use handles or knobs.
- WARNING: Accessible parts may be very hot. Keep young children away.
- Never use glass, plastic, or ceramic cookware in product. Never place empty cookware in product while in use.
- Accessory attachments not supplied by Char Griller are not recommended and may cause injury.
- Be careful when removing food from product. All surfaces are HOT and may cause burns. Use protective gloves/mitts or long, sturdy, cooking tools for protection from hot surfaces or splatter from cooking liquids.
- Product is hot during use. Keep face and body away from door(s) and vents. Steam and hot air are expelled during use.
- DO NOT obstruct flow of combustion and ventilation.
- Do not cover cooking racks/surfaces with metal foil or items that block 75% of cooking rack. This will trap heat/gases and may cause damage to the product.
- Product has an open flame. Keep hands, hair, and face away from flame. Do NOT lean over inside product when lighting. Loose hair and clothing may catch fire.
- Use protective gloves when handling this product or working with fire.
- Air dampers are HOT while the product is in use and during cooling; wear protective gloves when adjusting.
- Cooking grates are HOT while the product is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grates, wear protective gloves.
- Cooking grates are HOT while the grill is in use and during cooling; use extreme caution, if you touch the cooking grates, wear protective gloves
- Do not store product with hot ashes and/or charcoal inside product. Store only when fire is completely out and all surfaces are cold.
- Never leave HOT coals or ashes unattended.
- Do not remove ash while ashes and/or charcoal are HOT.
- Use protective gloves when handling this Product or working with fire. Use protective gloves or long, sturdy fireplace tools when adding wood or charcoal
- Do not cook before the charcoal has a coating of ash.
- The barbecue should be heated up and the fuel should be kept red hot for at least 30 mins prior to the first cook.
- Never use gasoline, alcohol or other highly volatile fluids to ignite charcoal. These fluids can explode causing injury or death.
- If it is evident there is excessive abrasion or wear, or the hose is cut, it must be replaced prior to the outdoor cooking gas appliance being put into operation. The replacement hose assembly shall be specified by the manufacturer.

WARNINGS AND IMPORTANT SAFEGUARDS

- Never overfill charcoal. This can cause serious injury as well as damage to the product.
- Never use more than the recommended amount of charcoal (see below)
- WARNING! Do not use spirit or petrol for lighting or re-lighting! Use only firelighters complying to EN 1860-3!
- WARNING! This barbecue will become very hot, do not move it during operation.
- WARNING! Keep children and pets away.
- Do not use the barbecue in a confined and/or habitable space e.g. houses, tents, caravans, motor homes, boats. Danger of carbon monoxide poisoning fatality.
- Before each use inspect gas hose for signs of damage.
- Keep fuel supply hose away from any heated surface.
- Keep fuel supply hose away from unit while in operation.
- Regulator and hose assembly supplied with unit MUST be used. For replacement parts, if needed, contact Char Griller.
- Use gas cylinder that has protective collar (cylinder not included with unit).
- Keep ventilation openings of cylinder enclosure free and clear of debris.
- Never use gas cylinder if there is evidence of dents, gouges, bulges, fire damage, erosion, leakage, excessive rust, or other forms of visible external damage. This may be hazardous and cylinder should be taken to a liquid propane supplier to be checked.
- Never attach/disconnect gas cylinder, move or alter gas fittings when unit is in operation.
- Always disconnect gas cylinder from unit when not in use.
- This product will NOT operate with natural gas.
- When use is complete, always, first turn the burner control valve OFF or controller, then turn the gas cylinder valve OFF, and finally disconnect the cylinder.
- Gas MUST be turned off at the supply cylinder when not in use.
- Cylinder MUST be stored outdoors, out of children's reach and must NOT be stored in a building, garage, or any other enclosed area.
- Do NOT store spare LPG gas cylinder under or near unit. Gas cylinder safety relief valve may overheat allowing gas to release causing fire which may cause death or serious injury.
- Never fill cylinder over 80% full or cylinder may release gas causing fire which may cause death or serious injury.
- Place a dust cap on cylinder valve outlet whenever cylinder is not in use. Only install dust cap provided with cylinder. Other caps or plugs may cause leaks.
- If you smell, hear or see gas escaping, immediately get away from gas cylinder and call the Fire Department.
- Fire may cause death or serious injury.
- Reference ignition steps before use.
- Never use lighter fluid with propane.
- Wood chips or chunks must be used in order to produce smoke and create the smoke flavor.
- Dispose of cold ashes by placing them in aluminum foil, soaking with water, and discarding in a non-combustible container.
- Check grease tray often during cooking. Empty grease tray before it gets full. Grease tray may need to be emptied periodically during cooking.
- There will be a lot of smoke produced when using wood chips or chunks. Smoke will escape through seams and turn the inside of product black. This is normal.
- When outside temperature is cooler than 65°F (18°C) and/or altitude is above 3,500 feet (1067m), additional cooking time may be required. To insure that meat is completely cooked use a meat thermometer to test internal temperature.
- Storage of an outdoor cooking gas appliance indoors is permissible only if the cylinder(s) is (are) disconnected and removed from the outdoor cooking gas appliance.
- Do not use wood pellets.
- Do not store unit with HOT ashes inside unit.
- DO NOT SPRAY AEROSOLS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE WHILE IT IS IN OPERATION.
- DO NOT SPRAY OR USE ALCOHOL BASE PRODUCTS IN THE VICINITY OF THIS APPLIANCE WHILE IT IS IN OPERATION.
- DO NOT USE OR STORE FLAMMABLE MATERIALS IN OR NEAR THIS APPLIANCE.
- DO NOT PLACE ARTICLES ON OR AGAINST THIS APPLIANCE.
- DO NOT MODIFY THIS APPLIANCE.
- SERVICING SHALL BE CARRIED OUT BY AUTHORIZED PERSONNEL ONLY, AND THE APPLIANCE SHALL NOT BE MODIFIED.
- This appliance must be kept away from flammable materials during use.
- DO NOT move the appliance during use.
- Turn off the gas supply at the gas cylinder after use.
- DO NOT modify the appliance. Parts sealed by the manufacturer or his agent must not be altered by the user.
- Filling and exchange cylinder shall be carried out away from any source of ignition.
- Any modification of the appliance may be dangerous.
- WARNING: The cover/lid/hood MUST be open when the appliance is in use.
- WARNING: DO NOT put the LPG cylinder under or in this appliance.
- Only to be used outdoors.

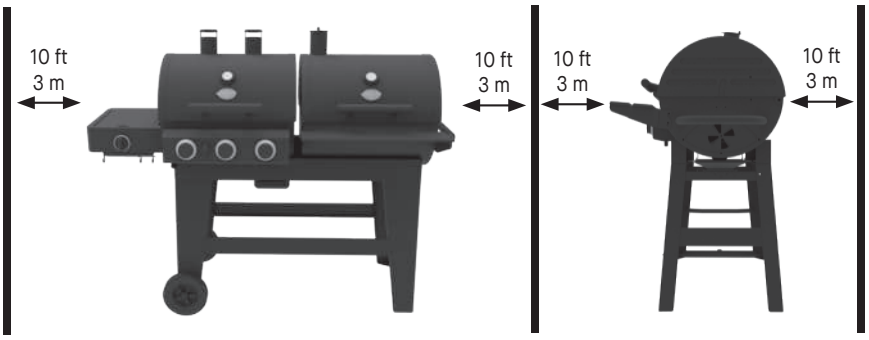
DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 LBS / 1 KGS OF CHARCOAL

STRUCTURAL PROXIMITY REQUIREMENTS

Maintain a minimum distance of 10 ft (3 m) from rear, sides and top of unit, walls, rails or other combustible construction materials.

Before using Product check wind direction and place cylinder DOWNWIND 12” in upright position. This is necessary so that cylinder supply system is arranged for vapor withdrawal and prevent cylinder from striking unit if tipped.

This clearance provides adequate space for proper combustion, air circulation and venting. Grill should not be used on combustible materials like wood decks or other combustible materials. The outdoor cooking gas appliance shall not be used under overhead combustible construction.



WARNING

Hose is a trip hazard that could cause supply cylinder to tip

SAVE THESE INSTRUCTIONS

This product does not come with Gas Cylinder, Charcoal or Wood Chunks

GAS GRILL
OPERATING INSTRUCTIONS

Operating Instructions: Gas Side

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

The appliance must be used in a well ventilated area. Do not obstruct the flow of combustion air to the burner when in use. ONLY USE THIS APPLIANCE OUTDOORS.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

Protect LPG cylinder from direct sunlight and keep away from heat sources. Position gas cylinder next to device such that hose is not bent, twisted, subject to tension, or touching any hot parts of appliance. DO NOT place gas cylinder directly under burners.

REGULATOR and HOSE

These items are supplied with the appliance, but replacements are available from your equipment retailer or an authorized LPG gas supplier. The life expectancy of the regulator is estimated as 10 years. It is recommended that the regulator is changed within 10 years of the date of manufacture.

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

The hose used must conform to the relevant standard for the country of use. Worn or damaged hose must be replaced. Ensure that the hose is not obstructed, kinked, or in contact with any part of the barbecue other than at its connection.

CONNECTING the HOSE to the APPLIANCE

Before connection, ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.

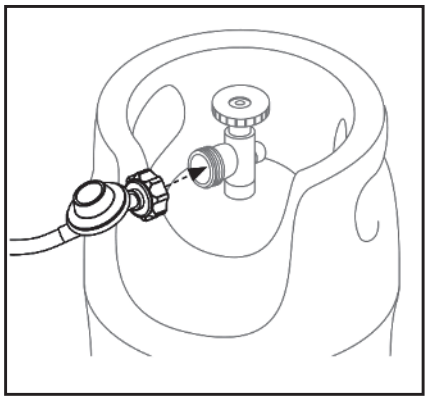
ALWAYS clean burner holes with a heavy-duty pipe cleaner.

If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips. Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

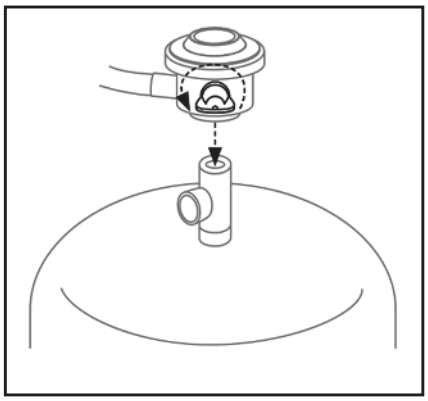
	Destination Countries	Gas Category	Gas Type	Injector Diameter	Heat Input / Total Power	Electrical Supply
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (Butane): 28 - 30 mbar G31 (Propane): 37 mbar	0.96mm (Main Burner) 0.92mm (Side Burner)	4KW x 3 (Main Burner) 3.5KW (Side Burner) Total Power: 15.5KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	1.5 V Battery
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (Butane), G31 (Propane) or their mixtures: 28-30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (Butane), G31 (Propane) or their mixtures: 50 mbar	0.87mm (Main Burner) 0.81mm (Side Burner)		

CONNECTING THE LPG GAS CYLINDER TO THE GRILL:

1. Inspect the propane tank valve rubber seal for cracks, wear or deterioration prior to use. A damaged rubber seal can cause a gas leak, possibly resulting in an explosion, fire or severe bodily harm. Do not use a propane tank with a damaged rubber seal.
2. Attach or detach regulator to the LPG gas cylinder only when cylinder is sitting in tank holder.
3. Check that the cylinder valve is closed by turning the knob clockwise.
4. Check that the grill's burner control knobs are in the "OFF" positions.
5. Visually inspect the hose assembly prior to each use for evidence of damage, excess wear, or deterioration. If found, replace the assembly before using your grill. Only the manufacturer's supplied replacement should be used.
6. Remove the protective plastic cap from the cylinder valve.
7. Check that the hose does not contain kinks, does not contact sharp edges, and does not contact surfaces that may become hot during use.
8. Hold regulator and insert the brass nipple into the LPG cylinder valve outlet. Ensure that the device is centered properly.
9. Turn the large coupling nut clockwise by hand and tighten to a full stop. Take care not to cross thread the coupling nut onto the cylinder valve. Do not use tools to tighten connection. Note: If you are unable to make the connection, repeat Steps 7-8.



Align the regulator with the valve outlet.
DO NOT cross thread the connection.
If connection cannot be completed, disconnect regulator and repeat this step.



Note: The regulator and hose must be connected correctly to the appliance. A spanner must be used to tighten the nut onto the connection thread. If using a fuel clamp, attach the hose barb to the gas rail. (Barb is left hand thread)

- If the hose is replaced it must be secured to the appliance and regulator connections with hose clips.
- Check the rubber O-ring on the regulator end of the hose assembly at least once a year. If it appears worn or cracked, have it replaced.
- Disconnect the regulator from the cylinder (according to the directions supplied with the regulator) when the appliance is not in use.

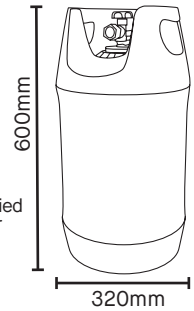
LPG GAS CYLINDER LOCATION:

LPG CYLINDER REQUIREMENTS

EUROPE

11-15 kg cylinders

- The maximum size of the gas cylinder should be Dia. 320 mm, Height: 600mm (regulator included).



UK

8-13 kg cylinders

- Use a suitable regulator that is certified to EN 16129. Make sure the regulator and flexible hose comply with local code.
- The length of flexible hose shall not exceed 1.5m, In Finland, the length shall not exceed 1.2m. The hose should be certified according to applicable EN16436 and comply with local code.

Please consult your LPG dealer for information regarding a suitable regulator for the gas cylinder.

⚠ WARNING ⚠

The use of the wrong regulator or hose is unsafe; always check that you have the correct items before operating the appliance.

This appliance is only suitable for use with low-pressure butane or propane gas or LPG mixtures, fitted with the appropriate low-pressure regulator via a flexible hose.

The life expectancy of the regulator and hose is estimated as 2 years.

WARNING: DO NOT use the grill if leaks cannot be stopped. Turn off gas and grill.

WARNING: SOAPY WATER TEST

PERFORM "SOAPY WATER TEST" BEFORE EACH USE.

EXTINGUISH ALL OPEN FLAMES BEFORE CONNECTING REGULATOR TO GAS CYLINDER. TURN OFF GAS AFTER EACH USE.

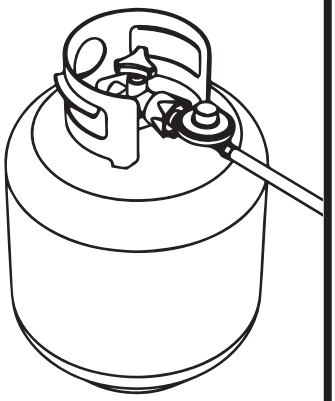
WARNINGS:

1. Soapy Water Test MUST be performed each time gas cylinder is connected to burner/hose or each time it is used.
2. Soapy Water Test MUST be performed outdoors in well-ventilated area.
3. When performing Soapy Water Test keep unit away from open flames, sparks or lit cigarettes.
4. Never use an open flame to test for gas leaks.

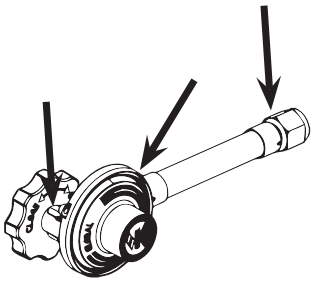
PREPARATION:

1. Remove any cookware and accessories from unit.
2. Make sure gas cylinder valve and burner control knob or controller are turned to the OFF position.
3. Prepare soapy water solution: (1) part dish washing liquid (or more if desired), (3) parts water.
4. Apply soapy water solution to gas cylinder valve, regulator and hose length up to burner control valve.

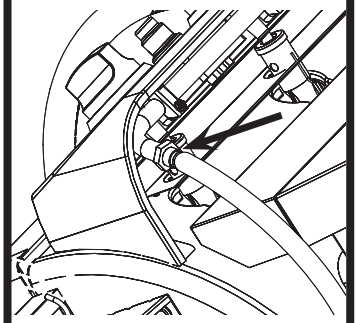
Apply solution to gas cylinder valve



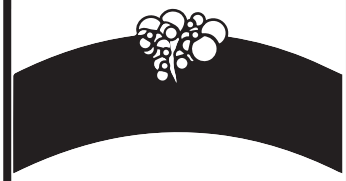
Apply solution to hose regulator and the full length of the hose



Apply solution underneath control panel where burner and hose are connected



Failed test will present bubbles as shown below



TESTING GAS CYLINDER VALVE:

1. Turn gas cylinder valve ON and watch for bubbles. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten fitting. Repeat test.

TESTING REGULATOR AND HOSE:

1. AFTER gas cylinder valve has passed Soapy Water Test, turn gas cylinder valve ON and check for bubbles at regulator location, along full length of hose and at burner control valve. DO NOT LEAVE GAS ON MORE THAN 12 SECONDS. If bubbles appear, stop, turn gas cylinder valve OFF and retighten the connection that is leaking gas. If hose is source of leak, STOP, do not use unit. Hose must be replaced.
2. WHEN TEST IS COMPLETE, AND THERE ARE NO LEAKS, WAIT MINIMUM OF 5 MINUTES FOR GAS FUMES TO DIMINISH BEFORE LIGHTING Product.
3. ALWAYS VISUALLY CHECK BURNER VENTURI TUBE FOR BLOCKAGE BEFORE EVERY USE.
4. BLOW OUT WITH COMPRESS AIR TO ENSURE VENTURI TUBE IS CLEAR.

- DURING ANY PORTION OF SOAPY WATER TEST IF BUBBLES CONTINUE TO APPEAR, STOP, DO NOT USE UNIT. CONTACT LOCAL PROPANE DEALER OR CUSTOMER SERVICE.
- Note: Use gas cylinder that has a protective collar with this unit. Cylinder NOT included with this unit.

Operating Instructions: Gas Side

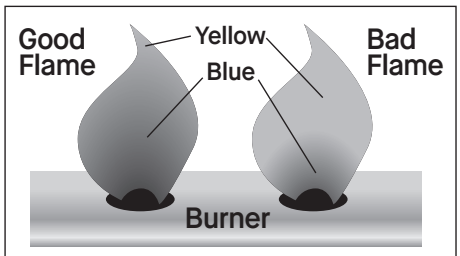
LIGHTING INSTRUCTIONS: MAIN BURNERS

MAIN BURNERS

1. Make sure there are no obstructions of airflow to gas unit. Spiders and insects can nest within and clog the burner tube. A clogged burner tube can lead to a fire beneath appliance.
2. Open grill lid.
3. Make sure all burner knobs are in OFF position.
4. Open valve on LP gas cylinder.
5. To ignite a burner, push in and rotate knob to “HIGH,” then push and hold Electronic Ignition Button until burner lights. If burner does not light in 5 seconds, turn burner OFF, wait 5 minutes for gas to clear and repeat procedure.
6. Repeat for all desired burners. Light only burners intended for use.
7. Adjust knobs to desired cooking setting. After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit. If burner flame goes out during operation, immediately turn gas off on control panel and gas cylinder valve. Open hood and let gas clear for 5 minutes before relighting.
8. Clean grill after each use. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and can lead to fire.

NOTE:

- **After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.**
- **Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first turn control knob OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open lids and wait 5 additional minutes before following the IGNITION INSTRUCTIONS to reignite burner. Adjust the grill control knob setting for a higher flame to prevent further blowouts. Never ignite grill with the lid closed.**



Observe flame height when lit. A good flame should be blue with yellow tip color between 1-2” when burner is on “LIGHT”.

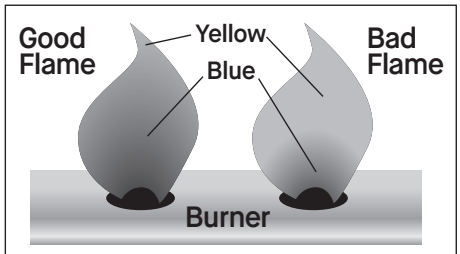
LIGHTING INSTRUCTIONS: USING A MATCH

MATCH LIGHT

1. Open grill lid.
1. Push in and rotate knob to HIGH position.
2. Place match in match holder installed on side of grill housing.
3. Once lit, place flame through cooking grates near burner ports, as shown. Burner should light immediately.
4. Adjust knobs to desired cooking settings.
5. Clean grill after each use. DO NOT use abrasive or flammable cleaners, as they damage parts and can lead to fire.

NOTE:

- **After lighting, observe burner flame and make sure all burner ports are lit.**
- **Use caution when cooking on windy days to ensure the flame does not blow out. If you suspect or experience a flame blow out, first turn control knob OFF, turn gas cylinder valve OFF, wait 5 minutes, then open lids and wait 5 additional minutes before following the IGNITION INSTRUCTIONS to reignite burner. Adjust the grill control knob setting for a higher flame to prevent further blowouts. Never ignite grill with the lid closed.**



Observe flame height when lit. A good flame should be blue with yellow tip color between 1-2” when burner is on “LIGHT”.

Operating Instructions: Gas Side

PRE SEASONING (Gas Side)

IMPORTANT! Pre-Seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Perform soapy water test, see SOAPY WATER TEST WARNINGS AND PROCEDURES.
2. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of grill) with cooking oil.
3. Start the grill according to lighting instructions, set all burners to medium - low heat. Close the lid.
4. Maintain Med- Low heat 250°F (212°C) for 2 hours.
5. NEVER exceed 400°F (204°C).
6. Allow unit to cool COMPLETELY.
7. Reapply light coat of cooking oil on ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of grill).
8. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated above.

NOTE: GRILL MAY DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 400°F (204°C) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

SHUT DOWN

SHUTTING OFF BURNERS

1. Turn knob(s) clockwise to HIGH position, then push in and turn to OFF. Never force knob without pushing in, as this can damage valve and knob.
2. For side burner, push in and turn to OFF.
3. Promptly close gas cylinder valve.
4. Close grill lid and allow to cool to the touch before moving or cleaning.

DISCONNECTING THE GAS CYLINDER

1. Turn all control knobs to the OFF position.
2. Turn the handle on the gas cylinder clockwise until it stops.
3. Turn coupling nut on regulator in a counter-clockwise direction until regulator is released from threaded gas cylinder valve nozzle.
4. Place the protective cap over gas cylinder gas nozzle.
5. Close grill lid and allow to cool to the touch before moving or cleaning.

⚠ WARNING **In the event of a gas leak that cannot be stopped, or if a fire occurs due to a gas leak, contact the fire department.**

TROUBLESHOOTING GUIDE

Symptom	Cause	Possible Solution
Gas leaking from cracked, cut or burned hose	Damaged hose	Turn off gas at LP cylinder.
		Replace hose.
Gas leaking from LP cylinder	Failure due to rust or mishandled equipment	Replace LP cylinder.
Gas leaking from gas cylinder valve	Failure of valve due to rust, mechanical failure or mishandled equipment	Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
Gas leaking between LP cylinder and regulator connection	Improper installation, connection not tight enough, damaged threads or bad rubber seal	Turn off gas cylinder valve, then re-attach regulator to cylinder.
		Turn off gas cylinder valve and return cylinder to gas provider/supplier.
		Visually inspect rubber seal for damage.
Fire under control panel	Fire in tube of burner due to burner blockage	Turn off both grill control knob and gas cylinder valve. Once the fire is out and burner has cooled, remove and inspect burner for spiders, nests, rust or other debris.
Grease fire or excessive/continuous flame	Grease build up on or around burner area	Turn off both grill control knob and gas cylinder valve. Allow flames to extinguish and time for unit to cool down. Clean grease/food particles from/around burner or burner area and surrounding surfaces.
Flame does not remain lit after igniting*	Flame sensor wire is loose	Turn off gas. Disconnect LP cylinder. Tighten flame sensor wire to valve.
Low flame output*	Out of fuel	Refill or replace with full LP cylinder.
Flames blow out*	Low on LP gas	Refill LP cylinder.
Flare-up	Excessive grease buildup	Clean burner and inside unit.
	Excessive fat on meat	Trim fat off of meat.
	Cooking temperature too high	Adjust or lower temperature accordingly.
Persistent grease fire	Grease trapped by food buildup around burner system	Turn grill control knob and gas cylinder valve off. Allow fire to extinguish and the unit to cool down. Once cool, remove and clean parts.
Flashback (fire in burner tube)	Burner and/or burner tube has blockage	Turn grill control knob and gas cylinder valve off. Clean burner and/or burner tube.
Slower than expected cooking times*	Valve not properly aligned to burner	Check to see if valve is centered in burner tube.

* Also seeTroubleshooting solutions: “Causes” Low or No Flow/Vapor lock/Excess flow below.

TROUBLESHOOTING SOLUTIONS: “CAUSES” LOW OR NO FLOW/VAPOR LOCK/EXCESS FLOW

Symptom	Cause	Possible Solution
Burner doesn’t light after pressing ignitor button	Low/no gas flow	1. Turn grill control knob to “Off” position. 2. Turn gas cylinder valve knob to OFF. 3. Disconnect regulator from cylinder to relieve vapor lock. 4. Reconnect regulator to cylinder by hand turning until tight. 5. Slightly open the gas cylinder valve slowly and then open further by turning 1 full turn. 6. You are now ready to light the grill. 7. Turn the grill control knob to high and light with ignitor.
	Vapor lock at coupling nut to LP cylinder	
Low flame output	Excess flow valve tripped	
	Vapor lock at coupling nut/LP cylinder connection	
Flames blow out	Excess flow valve tripped	
Slower than expected cooking times	Vapor lock	

Cleaning and Care: Gas Side

GENERAL CLEANING

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Burning off the grill after every use (approximately 15 minutes) will keep excessive food residue from building up.
- DO NOT use cleaners that contain acid, mineral spirits or xylene.
- **Outside surfaces:** Use a mild dishwashing detergent and hot water solution to clean, then rinse with water.
- **Inside surfaces of Grill Lid:** If surface has appearance of peeling paint, baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off. Clean thoroughly with strong solution of detergent and hot water. Rinse with water and allow to completely dry.
- To prevent rusting, re-season after cleaning.
- **Inside surfaces of Grill Bottom:** Remove residue using brush, scraper and/or cleaning pad, then wash with dishwashing detergent and hot water solution. Rinse with water and let thoroughly dry.
- **Cooking Grates:** Porcelain grates have a glass-like composition that should be handled with care not to chip. Use mild dishwashing detergent or baking soda and hot water solution. Non-abrasive scouring powder can be used on stubborn stains, then rinse with water.
- **Heat Shield:** Clean residue with wire brush and wash with soapy water. Then rinse with water.
- **Grease Collector**: Periodically empty grease cup and clean with dishwashing soap and hot water solution.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.
- After every cook, all cleaning and maintenance should be carried out. Clean the appliance when cool and everything is turned OFF.

CLEANING BURNER ASSEMBLY

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

1. ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
2. Turn gas off at control knobs and gas tank.
3. Remove cooking grates and heat shield.
4. Remove grease collector.
5. Remove burner by unscrewing self-taping screw using Phillips-head screwdriver.
6. Lift burner up and away from gas valve orifice.
7. Clean inlet (venture) of burner with small bottle brush or compressed air.
8. Remove all food residue and dirt on outside of burner surface.
9. Clean any clogged ports with stiff wire (such as a straightened paper clip).
10. Inspect burner for any damage (cracks or holes). If damage is found, replace with new burner. To reinstall burner, ensure that gas valve orifices are correctly position inside burner inlet (venture). Also check position of spark electrode.
11. Ensure that there is no debris caught in the head of the gas cylinder, regulator, burner, and burner ports. Spiders and insects can nest within and clog the burner/venturi tube at the orifice. A clogged burner can lead to a fire beneath the appliance.
12. Perform a soapy water test before each use.
13. Turn gas valve off after cooking.
14. Store grill away from sun in a well ventilated, cool, dry, place.
15. Store grill away from any source of ignition.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	POSSIBLE CAUSE	POSSIBLE SOLUTION
Burner will not light using knobs.	Wires and/or electrode covered with cooking residue	Clean wire and/or electrode with rubbing alcohol
	Electrode and burners are wet	Wipe dry with cloth
	Electrode cracked or broken-sparks at crack	Replace electrode
	Wire loose or disconnected	Reconnect wire or replace electrode/wire assembly
Burner will not light with match.	No gas flow	Check if propane tank is empty. If propane tank is not empty, refer to "Sudden drop in gas flow or reduced flame height." If empty, replace or refill.
	Coupling nut and regulator not connected	Turn the coupling nut about one-half full connected to three quarters additional turn until solid stop. Tighten by hand only. Do not use tools.
	Obstruction of gas flow	Clean burner tubes AND Check for bent or kinked hose
	Disengagement of burner to valve	Re-engage burner and valve
	Insects in venturi (burner insert)	Clean venturi
	Burner ports clogged or blocked	Clean burner ports
Sudden drop in gas flow or reduced flame	Out of gas	Change propane tank
	Excess flow safety device may have been activated.	Turn off knobs, wait 30 sec onds and light grill. If flames are still too low. Reset the excessive flow safety device by turning off knobs and propane tank valve. Disconnect regulator. Turn burner control knobs off. Reconnect regulator and leak check connections. Turn propane tank valve on slowly, wait 30 seconds and then light the grill.
Irregular flame pattern, flame does not run the full length of burner.	Burner ports are clogged or blocked.	Clean Burner ports
Flame is yellow or orange.	New burner may have residual Manufacturing oils.	Burn Grill for 15 minutes with the lid closed
	Insect nests, food residue, grease, or seasoning in venturi.	Clean venturi.
	Poor alignment of valve to burner venturi.	Assure burner venturi is properly engaged with valve.
Flame blows out	High or gusting winds	Turn front of grill to face wind or increase flame height. (Recommended to not using grill during high winds)

Flame blows out	Low gas pressure	Change propane tank
Flare-Up	Grease build-up	Clean grill
	Excessive fat in meat	Trim fat before grilling
	Excessive cooking temperature	Lower temperature accordingly.
	Grease trapped by food buildup around burner system.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Flashback (fire in burner tube(s))	Burner and/or burner tubes dirty.	Turn knobs to OFF. Turn gas OFF. Clean burner and tubes.
Inside of lid appears to be peeling	Baked on grease buildup has turned to carbon and is flaking off.	Clean inside of lid thoroughly. The lid is not painted on the inside. Re-coat with vegetable oil per earlier directions.

CHARCOAL GRILL
OPERATING INSTRUCTIONS

Operating Instructions: Charcoal Grill

SETTING UP

Set grill up on solid, flat surface with adequate wind shelter.
Do not move grill while hot, and do not leave unattended during operation.

This appliance is designed for use outdoors, away from any flammable materials. It is important that there are no overhead obstructions and that there is a minimum distance of 10 feet (3 m) from the side or rear of the appliance. It is important that the ventilation openings of the appliance are not obstructed. The barbecue must be used on a level, stable surface. The appliance should be protected from direct drafts and positioned or protected against direct penetration by any trickling water (e.g. rain).

PRE-SEASONING

IMPORTANT! Pre-Seasoning will rid your grill of chemicals and oils left over by the manufacturing process, allowing them to burn off. PRE-SEASON GRILL PRIOR TO FIRST USE.

1. Lightly coat ALL INTERIOR SURFACES (including grates, and inside of barrel) with cooking oil.
2. Start grill by following the LIGHTING instructions. Build a medium sized fire.
    - Do not use more than 2 LBS / 1 KGS of charcoal.
    - Always put charcoal on charcoal tray.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
3. After coals ash over, spread out coals, replace cooking grates, close lid and heat to 250°F (121°C) for two hours.
4. USE CAUTION! Grates will be extremely HOT! Remove cooking grates from the grill with oven mitts, allow to cool, then re-coat grates and return to grill at approximately 200°F (93°C) for two hours.
5. You can lightly coat the exterior of the grill body (while warm) with cooking oil. This will extend the life of the grill body.
6. Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated above.

NOTE: GRILL MAY DRIP OIL DURING THIS PROCESS AND FOR SEVERAL USES AFTERWARDS. THIS IS NORMAL.

NOTE: NEVER EXCEED A COOKING TEMPERATURE OF 400°F (204°C) BECAUSE THIS WILL DAMAGE THE FINISH AND CONTRIBUTE TO RUST. PAINT IS NOT WARRANTED AND WILL REQUIRE TOUCH-UP. THIS UNIT IS NOT WARRANTED AGAINST RUST.

LIGHTING INSTRUCTIONS

There are a few different methods that can be used to light the charcoal in your charcoal grill depending on personal preference. Below the charcoal chimney and fire starter methods are described.

DO NOT EXCEED A TOTAL OF 2 LBS / 1 KGS OF CHARCOAL FOR MAIN FIREBOX

CHARCOAL CHIMNEY

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Fill the charcoal chimney ¾ of the way full with briquettes or lump charcoal
3. Set a fire starter on charcoal grate, light and then place the charcoal chimney directly on top of the fire starter. This step is done INSIDE the grill.
4. Coals will fire upward from bottom to top.
5. USE EXTREME CAUTION! After the coals on the top of the chimney are ignited (usually 10-15 minutes) pour the coals onto the charcoal grate, spread coals out with tongs, and replace your grill grates.

LIGHTING INSTRUCTIONS CONT.

FIRE STARTERS

1. Remove the grill grates and set them to the side.
2. Pour approximately 2 lbs (1 kgs) (approx. 30-35 briquettes) of charcoal directly on to your charcoal grate and stack together in a pile.
3. Insert fire starter into the middle of the charcoal pile so that it is slightly covered and light.
4. USE EXTREME CAUTION! After the charcoal has thoroughly ignited *(typically glowing red or gray in color)* use tongs to spread them out and replace your grill grates.

NOTE:

- Always follow the charcoal manufacturer's instructions and warnings.
- Do not use lighter fluid, gasoline, kerosene, alcohol or other accelerant for lighting charcoal.
- If necessary, USE EXTREME CAUTION and use tongs or a long handled tool to move coals.
- Always wear heat resistant gloves when handling grill grates, charcoal grate, or adjusting coals.

MAINTAINING TEMPERATURE

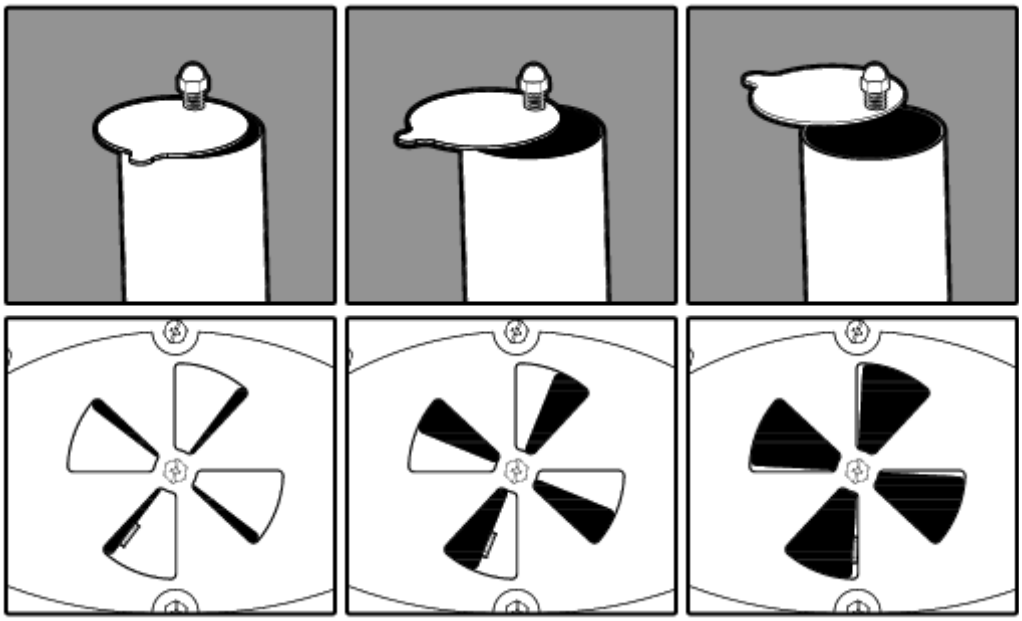
In order to control the temperature of your grill, you need to control the amount of air flow to the fire. By opening and closing the top and side dampers, you can adjust the temperature of your grill.

- MORE AIR = MORE HEAT
- LESS AIR = LESS HEAT

The amount of charcoal used when grilling can also greatly impact your ability to control temperature. The more charcoal that ignites, the hotter the grill can be.

- MORE CHARCOAL = MORE HEAT
- LESS CHARCOAL = LESS HEAT

SMOKE	GRILL	SEAR
Low Temperatures	*Med. Temperatures*	*High Temperatures*



NOTE:
Upper and lower dampers may look different on your grill.
Use this drawing only as a reference to indicate the amount of air passing through the dampers.

- Place dampers 1/4 or less of the way open.
- Start with 2 LBS / 1 KGS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.

- Adjust dampers from 1/3 - 2/3 of the way open.
- Start with 2 LBS / 1 KGS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its middle setting from the cooking grates.

- Place dampers completely open. Allow maximum airflow.
- Start with 2 LBS / 1 KGS of charcoal and/or wood fuel.
- Hang the charcoal grate in its highest setting / closest to the cooking grates.

Cooking Styles: Charcoal Grill

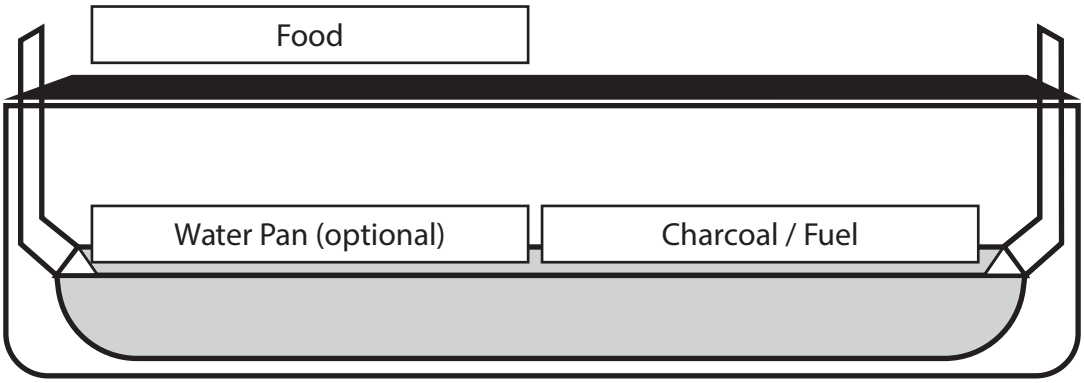
OVERVIEW

Your charcoal grill can be used to smoke, grill or sear your food with direct or indirect heat.
By creating temperature zones and adjusting the charcoal placement, you can customize your culinary experience as desired. We have listed a few different cooking styles that you can utilize.

TRADITIONAL SMOKE

NOTE: charcoal placement is key for this method.

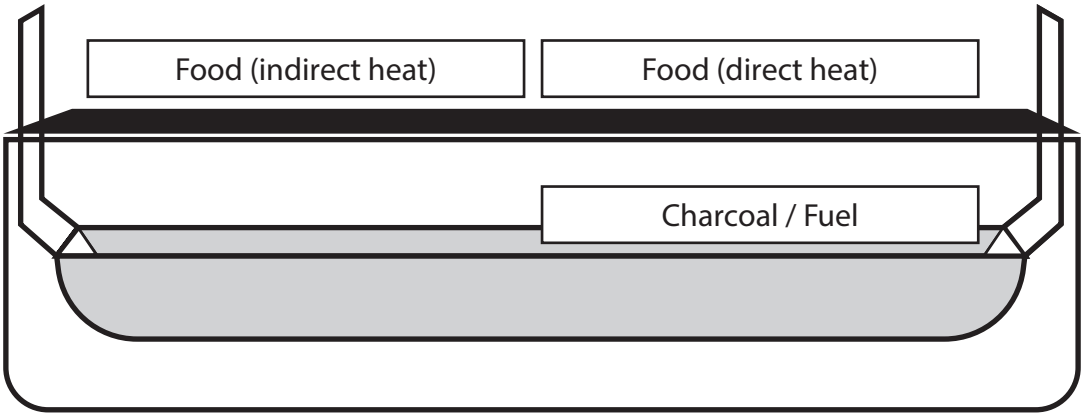
1. Cook with indirect heat at low temperatures (150°- 250°F) (65°- 121°C).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 or 1/3 of the charcoal grate.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 or 3 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food should be placed in the cool zone / the area not directly above the fuel.
6. Hang the charcoal grate in its lowest setting / farthest from the cooking grates.



GRILLING (direct or indirect heat)

Note: Placement of the food above or next to the charcoal zone will create the direct or indirect heat

1. Cook with direct or indirect heat at medium to high temperatures (300°F +) (149°C +).
2. Use split wood logs, chips, chunks, or pellets to add smoke flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber. Only utilize 1/2 of the charcoal grate.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Create 2 “zones” with the placement of the fuel.
5. Food can be placed in the “indrect” zone for lower temperatures. The indirect zone is the area not directly above the fuel.
6. Food can be placed in the “direct” zone for higher temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
7. Hang the charcoal grate in the medium setting from the cooking grates.

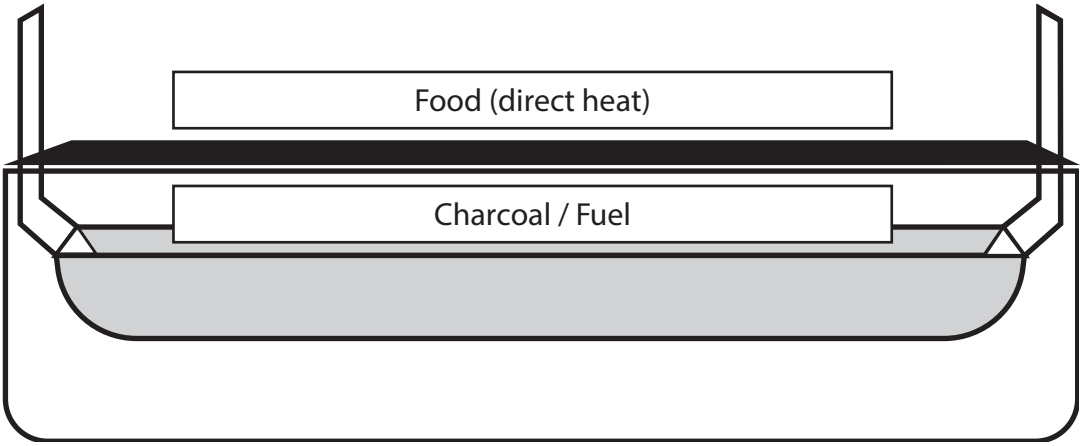


Cooking Styles: Charcoal Grill

SEAR (direct heat)

Note: This style is best for short cooks. Use caution, cooking at high temperatures like this can dry out the food.

1. Quickly cook with direct heat at high temperatures (400°F) (204°C).
2. Smoke flavor will not be added at this temperature. The wood will burn too hot to infuse flavor.
3. Prepare the charcoal or fuel in the main cook chamber.
    - Never put charcoal directly into the bottom of the grill.
4. Food can be is in the “direct” zone for searing temperatures. The direct zone is the area directly above the fuel.
5. Hang the charcoal grate in the highest setting / closest to the cooking grates.
6. Food will cook very quickly at this temperature. Use caution.
7. Always cook with the lid open when using this method to prevent damage to the exterior of the grill.



Operating Instructions: Charcoal Grill

RELOAD

If planning to cook for more that 30 to 40 minutes, additional charcoal should be added. Add 10 to 20 briquettes to the outer edge of the fire immediately after initial briquettes have been spread on grate. Once these briquettes become 80% ashed over, add them to the center of the fire as needed to maintain constant cooking temperature. Read all instructions and warnings on the charcoal bag.

SHUT DOWN

Allow the temperature to drop to below 350F (177C). Once the temperature is below 350F (177C) close all lids and dampers. This will help extinguish the charcoal. Allow time for the grill to cool completely before moving on to the cleaning and care section.

Cleaning and Care

REGULAR MAINTENANCE

In order to keep your grill in the best shape regular cleaning and maintenance is required. The best way to protect your grill from the elements is with a grill cover.

- ALWAYS MAKE SURE UNIT IS COOL TO THE TOUCH BEFORE CLEANING AND STORING.
- Inspect hardware and assembled parts on a regular basis to ensure grill is in safe working condition.
- Always empty the ash tray after each use once ashes have completely cooled. Empty the ashes into a metal container and cover with water to ensure there are no lit coals.
- Clean grill and cooking grids with mild cleaning agents. Wipe outside of grill with a damp rag. DO NOT use oven cleaner.
- Always cover and store cold grill in a protected area.
- Indoor storage of grill is permissible only if the charcoal has burned to a complete ash and is cold.
- Remember to remove cold ashes before storing.
- Your grill is made of steel and some rust may appear over time. If rust occurs clean the area with fine sandpaper or steel wool, then cover with heat resistant paint.
- NEVER USE PAINT ON INSIDE SURFACES OF GRILL.
- Frequent seasoning prevents rusting. If rusting occurs, clean with a steel brush, apply cooking oil or vegetable shortening and heat as indicated in the pre-seasoning steps.
- After every cook, all cleaning and maintenance should be carried out. Clean the appliance when cool and everything is turned OFF.

WARRANTY INFORMATION

A COPY OF THE DATED PROOF OF PURCHASE (RECEIPT) IS REQUIRED WHEN REGISTERING OR SUBMITTING A WARRANTY CLAIM. PLEASE RETAIN A COPY OF THE RECEIPT FOR YOUR RECORDS.

Char-Griller® will replace any defective part of its grillers/smokers, under warranty, as outlined below.

Charcoal / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Hood AND Bottom (excludes removable Ash Pan)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Gas Grills	
Grill Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner AND Defective Parts	1 year from date of purchase
Dual Fuel Grills (Gas & Charcoal)	
Charcoal Grill - Hood AND Bottom AND Gas Grill - Hood (TOP half) AND Main Burner Tubes (excludes Ash Pan and Side Burner)	5 years from date of purchase for rust through / burn through
Ash Pan AND Defective Parts AND Gas Grill Body (BOTTOM half) AND Side Burner	1 year from date of purchase
Griddles	
All defective parts	1 year from date of purchase
MISC	
Parts, Accessories, and Grill Covers	1 year from date of purchase (seam tears only for covers)

SURFACE RUST IS NOT CONSIDERED A MANUFACTURING OR MATERIALS DEFECT

Char-Griller® grills are made of steel and if exposed to the elements rust will occur naturally. Please refer to the manual to review how to care for your grill properly.

Surface issues such as scratches, dents, corrosion or discoloring by heat, abrasive and chemical clearers, surface rust or the discoloration of steel surfaces are NOT covered under these warranties.

Warranties are for the replacement of defective parts only. Char-Griller® is not responsible for damage resulting from accident, alteration, misuse, abuse, hostile environments, improper installation, and installation not in accordance with local codes of service of unit.

AUSTRALIA AND NEW ZEALAND RESIDENTS ONLY: Our goods come with guarantees that cannot be excluded under the Australian or New Zealand Consumer Law. You are entitled to a replacement or refund for a major failure and compensation for any other reasonably foreseeable loss or damage. You are also entitled to have the goods repaired or replaced if the goods fail to be of acceptable quality and the failure does not amount to a major failure.

EUROPEAN RESIDENTS ONLY: Char-Griller® warrants all of its products to be free from defects in material and workmanship under proper assembly, normal use and recommended care for 2 years from the date of original retail purchase.

Excluded Under ALL Warranties
Paint; Surface Rust; Heat Damage; Incorrect Parts ordered by customer, including shipping; Worn Parts; Missing or damaged parts not reported within two (2) months of purchase date; Defective parts not reported within one (1) year of purchase date; Fading grill cover.

*NOTE: For warranty claims, photos and prepaid return of the item in question may be required. Misuse, abuse or commercial use nullifies all warranties.

PLEASE READ THIS INFORMATION IN DETAIL AND IF YOU HAVE ANY QUESTIONS CONTACT CUSTOMER SERVICE AT:

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia & New Zealand: Please contact your retailer

FRENCH

POUR UNE UTILISATION EN EXTÉRIEUR SEULEMENT. NE PAS UTILISER À DES FINS COMMERCIALES.

Ce produit n'est pas livré avec une bouteille de gaz, du charbon de bois ou des morceaux de bois.

DANGER

⚠ DANGER
SI VOUS DÉTECTEZ 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, éloignez-vous de l'appareil et appelez immédiatement le fournisseur de gaz ou le service d'incendie.**

⚠ AVERTISSEMENT
- **Ne pas conserver ou utiliser d'essence ou d'autres liquides ou vapeurs inflammables près de cet appareil ou de tout autre appareil.**
- **Une bouteille de propane non connectée ne doit pas être entreposée près de cet appareil ou de tout autre appareil.**

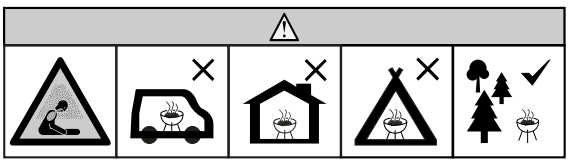
AVERTISSEMENT

- Ce manuel contient des informations qui sont nécessaires pour une utilisation sûre et appropriée de cet appareil.
- Lisez et suivez la totalité des avertissements et des instructions fournis avant d'assembler et d'utiliser l'appareil.
- Conservez ce manuel pour référence ultérieure.

RISQUE LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE

À défaut de suivre ces instructions, un incendie, une explosion ou des brûlures pourraient survenir, entraînant des dommages matériels ou des blessures, voire la mort.

- La combustion de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de gaz dégage du monoxyde de carbone, qui n'a pas d'odeur et peut causer la mort.
- NE PAS brûler de copeaux de bois, de morceaux de bois, de granules de bois, de charbon de bois ou de gaz à l'intérieur d'habitations, de véhicules, de tentes, de garages ou d'espaces fermés.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- UTILISER UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR avec de bonnes conditions de ventilation.
- **RESPECTEZ CES DIRECTIVES POUR EMPÊCHER CE GAZ INCOLORE ET INODORE DE VOUS EMPOISONNER, VOUS, VOTRE FAMILLE OU D'AUTRES PERSONNES.**
  - Connaissez les symptômes de l'empoisonnement au monoxyde de carbone : maux de tête, étourdissements, faiblesse, nausées, vomissements, somnolence et confusion. Le monoxyde de carbone réduit la capacité du sang à transporter l'oxygène. Un faible taux d'oxygène dans le sang peut entraîner une perte de conscience et la mort.
  - Consultez un médecin si d'autres personnes ou vous développez des symptômes du rhume ou de la grippe pendant que vous cuisinez ou vous vous trouvez près de cet appareil. L'empoisonnement au monoxyde de carbone, que l'on peut facilement méprendre pour un rhume ou une grippe, est souvent détecté trop tard.
  - La consommation d'alcool et de drogues aggrave les effets de l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
  - *Le monoxyde de carbone est particulièrement toxique pour la mère et l'enfant pendant la grossesse, les nourrissons, les personnes âgées, les fumeurs et les personnes souffrant de problèmes sanguins ou circulatoires, tels que l'anémie ou les maladies cardiaques.*



AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez les instructions avant d'utiliser l'appareil.
- Ne pas laisser le produit sans surveillance.
- Le produit est conçu pour une UTILISATION DOMESTIQUE À L'EXTÉRIEUR SEULEMENT.
- Utilisez le produit à l'extérieur seulement.
- Ne pas l'utiliser à l'intérieur!
- Ne pas utiliser le produit lorsque le temps est très venteux!
- Ne modifier ce produit d'aucune façon.
- Utiliser le produit uniquement pour la fonction pour laquelle il a été conçu. Ne PAS utiliser cet appareil à des fins commerciales.
- Veiller à vider le bac à graisse après chaque utilisation, une fois qu'il a complètement refroidi.
- Toujours utiliser le produit conformément à tous les codes de prévention des incendies municipaux, étatiques et fédéraux applicables.
- Tout manquement à respecter les avertissements pourrait causer des dommages au produit ou des blessures à l'utilisateur.
- Si la flamme s'éteint pendant la cuisson, fermez le bouton de réglage ou le contrôleur, fermez le robinet de la bouteille de gaz, attendez cinq minutes, puis

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

ouvrez les portes ou couvercles et attendez encore cinq minutes avant de reprendre les instructions d'allumage.

- Si vous utilisez d'autres combustibles comme le charbon de bois ou le bois avec des produits au gaz. Si le gaz s'éteint, attendre que la fumée ait cessé avant d'ouvrir la porte. L'ouverture des portes ou des couvercles peut provoquer des braises qui enflammeront le gaz emprisonné dans le corps de l'appareil. Ne jamais vous tenir devant les portes ou les couvercles pendant l'ouverture.
- Ne jamais utiliser le barbecue dans un lieu fermé, comme un patio, un garage, un édifice ou une tente.
- Ne jamais utiliser le barbecue à l'intérieur ou dans un véhicule récréatif ou un bateau.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et une structure surélevée, un mur, une rampe ou une autre installation quelconque.
- Garder une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'appareil et tout matériau combustible comme le bois, les plantes sèches, le gazon, la broussaille et le papier.
- Ne jamais faire fonctionner le produit sous une structure surélevée comme une couverture, un abri pour voiture, une marquise ou un porte-à-faux. (VOIR LES EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE)
- Garder le produit à distance et libre de tout matériau combustible tel que de l'essence ou tout autre liquide ou gaz inflammable.
- Placez le produit sur une surface stable plate et non combustible comme la terre battue, le béton, la brique ou la pierre. Il est possible qu'une surface en asphalte (revêtement hydrocarboné) ne convienne pas.
- Ne pas utiliser le produit sur une surface en bois ou inflammable.
- Le produit DOIT être posé sur le sol. Ne pas poser le produit sur une table ou un comptoir. NE PAS déplacer le produit sur des surfaces inégales.
- Il ne faut faire rouler le produit que sur une surface plate.
- Il ne faut jamais faire rouler le produit dans des escaliers ou sur des surfaces inégales.
- Ne jamais utiliser ce produit comme appareil de chauffage (LIRE LE DANGER LIÉ AU MONOXYDE DE CARBONE).
- Ne jamais utiliser ce produit à des fins autres que celles pour lesquelles il est destiné. Ce produit n'est PAS destiné à un usage commercial.
- Gardez un extincteur accessible à tout moment pendant le fonctionnement du produit.
- Lorsque vous préparez des aliments avec de l'huile ou de la graisse, conservez un extincteur de type BC ou ABC à portée de la main.
- Ne pas tenter d'éteindre un feu d'huile ou de graisse avec de l'eau. Appeler immédiatement le service d'incendie. Un extincteur de type BC ou ABC peut parfois confiner l'incendie.
- Avant toute utilisation, vérifier la totalité des écrous, des vis et des boulons afin de vous assurer qu'ils sont bien serrés.
- Un test de fuite de gaz doit être effectué avant chaque utilisation. Avant chaque utilisation, vérifier tous les venturis pour détecter la présence de toiles d'araignées ou de débris et les nettoyer.
- La consommation d'alcool ou de médicaments, sous ordonnance ou en vente libre, peut affecter la capacité de l'utilisateur à assembler correctement le produit ou à le faire fonctionner de manière sûre.
- Garder les enfants et les animaux à distance du produit en tout temps. NE PAS laisser les enfants utiliser le produit. Une surveillance attentive est nécessaire si des enfants ou des animaux se trouvent à proximité du produit pendant son utilisation.
- Ne permettre à PERSONNE de mener des activités autour du produit pendant ou après son fonctionnement tant qu'il n'a pas refroidi.
- NE PAS heurter ou bousculer le produit, car cela pourrait causer des blessures, endommager le produit ou renverser des liquides de cuisson chauds.
- Il faut faire preuve d'une extrême prudence en déplaçant un appareil contenant de l'huile chaude ou d'autres liquides chauds.
- Ne jamais déplacer le produit pendant l'utilisation. Attendez que le produit ait complètement refroidi à une température de 45 °C (inférieure à 115 °F) avant de le déplacer ou de l'entreposer.
- Ne jamais déplacer un produit contenant des huiles, du charbon de bois ou du bois tant que le combustible n'est pas complètement refroidi.
- Le produit est CHAUD en cours d'utilisation et restera CHAUD pendant un certain temps ensuite et pendant le refroidissement. Faire preuve de PRUDENCE. Porter des gants de protection.
- Ne pas toucher de surfaces CHAUDES. Utiliser les poignées ou les boutons.
- AVERTISSEMENT : Les pièces accessibles peuvent être très chaudes. Tenir les jeunes enfants à l'écart.
- Ne jamais mettre de verre, de plastique ni de céramique dans le produit. Ne jamais mettre d'articles de cuisine vides dans le produit pendant son utilisation.
- L'utilisation d'accessoires non fournis par Char-Griller n'est PAS recommandée et peut provoquer des blessures.
- Soyez prudent lorsque vous retirez des aliments du produit. Toutes les surfaces sont CHAUDES et peuvent provoquer des brûlures. Utilisez des mitaines/gants de protection ou des ustensiles de cuisine robustes à manche long pour vous protéger des surfaces chaudes ou des éclaboussures provenant des liquides de cuisson.
- Le produit est chaud lorsqu'il est en marche. Garder le visage et le corps loin des portes et des évents. L'utilisation génère de la vapeur et de l'air chaud.
- NE PAS obstruer la circulation des gaz de combustion ou les orifices de ventilation.
- Ne pas recouvrir les grilles ou surfaces de cuisson avec du papier d'aluminium ou des objets qui bloquent 75 % de la grille de cuisson. Cela emprisonne la chaleur et les gaz et pourrait endommager le produit.
- Le produit génère une flamme nue. Garder les mains, les cheveux et le visage à distance de la flamme. NE PAS vous pencher au-dessus du produit pendant que vous l'allumez. Les cheveux non attachés et les vêtements amples peuvent s'enflammer.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce produit ou vous travaillez avec du feu.
- Les clapets à air sont CHAUDS pendant l'utilisation et le refroidissement du barbecue ; portez des gants de protection lorsque vous les ajustez.
- Les grilles de cuisson sont CHAUDES lorsque le produit est utilisé et pendant le refroidissement. Faites preuve d'une extrême prudence : si vous touchez les grilles de cuisson, portez des gants de protection.
- Les grilles de cuisson sont CHAUDES lorsque le barbecue est utilisé et pendant le refroidissement. Faites preuve d'une extrême prudence : si vous touchez les grilles de cuisson, portez des gants de protection.
- Ne pas ranger le produit s'il contient encore des cendres ou du charbon de bois chauds. Ne le ranger qu'une fois que le feu est complètement éteint et que toutes les surfaces ont refroidi.
- Ne jamais laisser des braises ou des cendres CHAUDES sans surveillance.
- Ne pas enlever la cendre pendant que les cendres ou le charbon de bois sont CHAUDS.
- Portez des gants de protection lorsque vous manipulez ce produit ou vous travaillez avec du feu. Utiliser des gants de protection ou des outils pour foyer longs et résistants lors de l'ajout de bois ou de charbon de bois.
- Ne pas cuisiner avant que le charbon de bois ne soit couvert d'une couche de cendres.
- Il faut que le barbecue ait chauffé et que le combustible reste chauffé au rouge pendant au moins 30 minutes avant la première cuisson.
- Ne jamais utiliser d'essence, d'alcool ou d'autres fluides extrêmement volatils pour allumer le charbon de bois. Ces liquides peuvent exploser et causer des blessures ou la mort.

AVERTISSEMENTS ET MISES EN GARDE IMPORTANTES

- S'il est évident que le tuyau présente une abrasion ou une usure excessive, ou qu'il est coupé, il doit être remplacé avant que l'appareil au gaz pour la cuisson en plein air ne soit mis en service. Le tuyau de remplacement doit être spécifié par le fabricant.
- Ne jamais mettre une quantité excessive de charbon de bois. Cela peut causer des blessures graves et endommager le produit.
- Ne jamais utiliser plus que la quantité recommandée de charbon de bois (voir ci-dessous).
- AVERTISSEMENT ! Ne pas utiliser d'essence minérale ou de pétrole pour allumer ou rallumer l'appareil ! N'utiliser que des allume-feu qui respectent la norme EN 1860-3 !
- AVERTISSEMENT ! Ce barbecue deviendra très chaud, ne pas le déplacer pendant qu'il fonctionne.
- AVERTISSEMENT ! Éloigner les enfants et les animaux de compagnie.
- Ne pas utiliser le barbecue dans un espace clos ou habitable, par exemple une maison, une tente, une roulotte, une maison mobile ou un bateau. Danger de décès causé par l'empoisonnement au monoxyde de carbone.
- Avant chaque utilisation, inspecter le tuyau à gaz pour repérer la présence éventuelle de dommages.
- Garder le tuyau d'alimentation en gaz à distance de toute surface chaude.
- Garder le tuyau d'alimentation en gaz à distance de l'appareil lorsque celui-ci fonctionne.
- Il FAUT utiliser le régulateur et le raccord de tuyau fournis avec l'appareil. Pour obtenir des pièces de rechange, au besoin, prendre contact avec Char-Griller.
- Utiliser une bouteille de gaz munie d'un collet de protection (la bouteille n'est pas fournie avec l'appareil).
- Veiller à garder les orifices de ventilation dégagés et libres de tout débris.
- Ne jamais utiliser un une bouteille de gaz qui présente des signes de bosselures, d'entailles, de renflements, de dommages par le feu, d'érosion, de fuites, de rouille excessive, ou de toute autre forme de dommages externes visibles. Cela peut être dangereux; il faut dans un tel cas apporter la bouteille à un fournisseur de propane liquide pour la faire inspecter.
- Ne jamais fixer ou déconnecter la bouteille de gaz, ni déplacer ou modifier les raccords pour le gaz lorsque l'appareil fonctionne.
- La bouteille de gaz doit être déconnectée de l'appareil lorsqu'elle n'est pas utilisée.
- Ce produit NE fonctionne PAS au gaz naturel.
- Lorsque vous avez fini d'utiliser l'appareil, fermez le bouton de réglage du brûleur en premier, et ensuite le robinet de la bouteille de gaz, avant de débrancher la bouteille.
- TOUJOURS fermer l'alimentation en gaz au niveau de la bouteille quand l'appareil n'est pas utilisé.
- La bouteille DOIT être entreposée à l'extérieur, hors de la portée des enfants; elle NE DOIT PAS être entreposée dans un bâtiment, un garage ou tout autre endroit fermé.
- NE PAS conserver une bouteille de propane de rechange sous l'appareil ni à proximité de celui-ci. La soupape de sûreté et de décharge de la bouteille peut surchauffer, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Ne jamais remplir la bouteille à plus de 80 % de sa capacité, ce qui permet au gaz de fuir, causant un incendie qui pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Placer un capuchon cache-poussière sur le robinet de la bouteille lorsque celle-ci n'est pas utilisée. N'utiliser que le capuchon cache-poussière fourni avec la bouteille. D'autres capuchons ou bouchons pourraient causer des fuites.
- Si vous voyez, sentez ou entendez une fuite de gaz, éloignez-vous immédiatement de la bouteille de gaz et de l'appareil et appelez le service d'incendie.
- Un incendie pourrait entraîner des blessures graves, voire la mort.
- Consulter les étapes du processus d'allumage avant d'utiliser l'appareil.
- Ne jamais utiliser d'essence à briquet avec du propane.
- Il est essentiel d'utiliser des copeaux ou des morceaux de bois afin de produire de la fumée et d'imprégner les aliments d'un arôme fumé.
- Mettre au rebut les cendres froides en les enveloppant dans une feuille d'aluminium, puis en trempant le tout dans de l'eau avant de le jeter dans un récipient non combustible.
- Vérifier souvent le bac à graisse pendant la cuisson. Le vider avant qu'il devienne plein. Le bac à graisse peut devoir être vidé périodiquement durant la cuisson.
- Une grande quantité de fumée sera produite lors de l'utilisation de copeaux ou de morceaux de bois. De la fumée s'échappera par les joints et noircira l'intérieur du produit. C'est normal.
- Lorsque la température extérieure est inférieure à 18 °C (65 °F) ou que l'altitude est supérieure à 1 000 mètres (3 500 pi), un temps de cuisson supplémentaire peut être requis. Afin de s'assurer que la viande est complètement cuite, utilisez un thermomètre à viande pour mesurer la température interne.
- Il est permis de ranger un appareil au gaz pour la cuisson en plein air à l'intérieur uniquement si la bouteille a été déconnectée et enlevée.
- Ne pas utiliser de granules de bois.
- Ne pas ranger l'appareil avec des cendres CHAUDES présentes à l'intérieur.
- NE PAS VAPORISER D'AÉROSOLS À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT.
- NE PAS VAPORISER OU UTILISER DE PRODUITS À BASE D'ALCOOL À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL PENDANT LE FONCTIONNEMENT.
- NE PAS UTILISER NI STOCKER DE MATÉRIAUX INFLAMMABLES À L'INTÉRIEUR OU À PROXIMITÉ DE CET APPAREIL.
- NE PAS PLACER D'OBJETS SUR OU CONTRE CET APPAREIL.
- NE PAS MODIFIER CET APPAREIL.
- L'ENTRETIEN NE DOIT ÊTRE EFFECTUÉ QUE PAR DU PERSONNEL AUTORISÉ ET L'APPAREIL NE DOIT PAS ÊTRE MODIFIÉ.
- Pendant l'utilisation, il faut garder l'appareil à l'écart de tout matériau inflammable.
- Ne PAS déplacer l'appareil pendant l'utilisation.
- Fermer l'alimentation en gaz à la bouteille après l'utilisation.
- NE PAS modifier l'appareil. Il est interdit à l'utilisateur de modifier les pièces scellées par le fabricant ou son agent.
- Le remplissage et l'échange de la bouteille doivent être effectués à l'écart de toute source d'inflammation.
- Toute modification de l'appareil peut être dangereuse.
- AVERTISSEMENT : Le couvercle ou la hotte DOIT être ouvert lorsque l'appareil est en cours d'utilisation.
- AVERTISSEMENT : NE PAS placer la bouteille de propane sous ou dans l'appareil.
- À utiliser uniquement à l'extérieur.

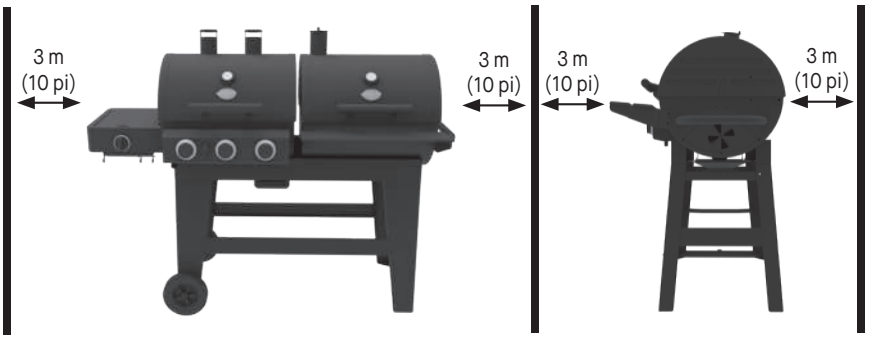
NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1 KG/2 LB DE CHARBON DE BOIS

EXIGENCES EN MATIÈRE DE PROXIMITÉ STRUCTURELLE

Gardez une distance minimale de 3 m (10 pi) entre l'arrière, les côtés et le dessus du produit et les murs, les rampes ou d'autres matériaux de construction combustibles.

Avant d'utiliser le produit, vérifiez la direction du vent et mettez la bouteille AU VENT, à la verticale à 30 cm (12 po). Cela est nécessaire pour faire en sorte que le système d'alimentation de la bouteille puisse évacuer les vapeurs, et pour empêcher la bouteille de heurter l'appareil si ce dernier est incliné.

Ce dégagement offre un espace suffisant pour une combustion, une circulation de l'air et une ventilation appropriées. Le barbecue ne doit pas être utilisé sur des matières combustibles comme les terrasses et d'autres matières combustibles. L'appareil au gaz pour la cuisson en plein air ne doit pas être utilisé sous des constructions combustibles.



AVERTISSEMENT

Le tuyau présente un risque de chute qui pourrait faire basculer la bouteille.

CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS.

Ce produit n'est pas livré avec une bouteille de gaz, du charbon de bois ou des morceaux de bois.

BARBECUE AU GAZ
MODE D’EMPLOI

Mode d'emploi : Côté gaz

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.
Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

L'appareil doit être utilisé dans un endroit bien ventilé. N'obstruez pas l'écoulement de l'air de combustion vers le brûleur lorsque l'appareil est utilisé. UTILISEZ CET APPAREIL UNIQUEMENT À L'EXTÉRIEUR.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m (10 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

Protégez la bouteille de propane de la lumière directe du soleil et tenez-la loin des sources de chaleur. Placez la bouteille de gaz à côté de l'appareil de telle sorte que le tuyau ne soit pas courbé, tordu, soumis à une tension ou en contact avec des parties chaudes de l'appareil. NE PAS placer la bouteille de gaz directement sous les brûleurs.

RÉGULATEUR ET TUYAU

Ces éléments sont fournis avec l'appareil, mais des pièces de rechange sont disponibles auprès de votre revendeur de matériel ou d'un fournisseur de gaz propane agréé. La durée utile prévue du régulateur est estimée à 10 ans. Il est recommandé de changer le régulateur dans les 10 ans suivant la date de fabrication.

L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau du mauvais type est dangereuse ; vérifiez toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser l'appareil.

Le tuyau utilisé doit être conforme à la norme applicable dans le pays d'utilisation. Tout tuyau usé ou endommagé doit être remplacé. Assurez-vous que le tuyau n'est pas obstrué, tordu ou en contact avec une partie du barbecue autre que le point de raccordement.

RACCORDEMENT DU TUYAU À L'APPAREIL

Avant le raccordement, assurez-vous qu'aucun débris ne se trouve dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, les brûleurs et les orifices des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur ou le tube venturi et le boucher à l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.

Nettoyez TOUJOURS les trous des brûleurs avec un déboucheur de tuyaux puissant.

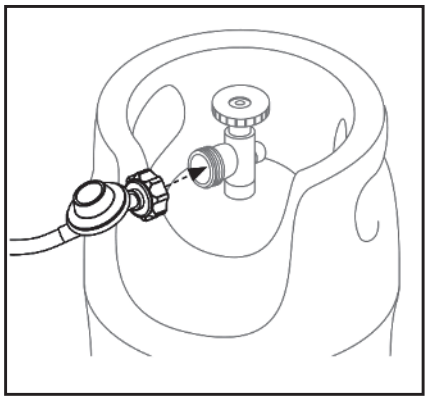
Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé aux raccords de l'appareil et du régulateur à l'aide de colliers de serrage. Débranchez le régulateur de la bouteille (selon les instructions fournies avec le régulateur) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

	Pays de destination	Catégorie de gaz	Type de gaz	Diamètre de l'injecteur	Entrée de chaleur/ Puissance totale	Alimentation en électricité
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (butane) : 28 - 30 mbar G31 (propane) : 37 mbar	0.96mm (brûleur principal) 0.92mm (brûleur latéral)	4 KW x 3 (brûleur principal) 3,5 KW (brûleur latéral) Puissance totale : 15,5 KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	1.5 V Battery
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (butane), G31 (propane) ou leurs mélanges : 28-30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (butane), G31 (propane) ou leurs mélanges : 50 mbar	0.87mm (brûleur principal) 0.81mm (brûleur latéral)		

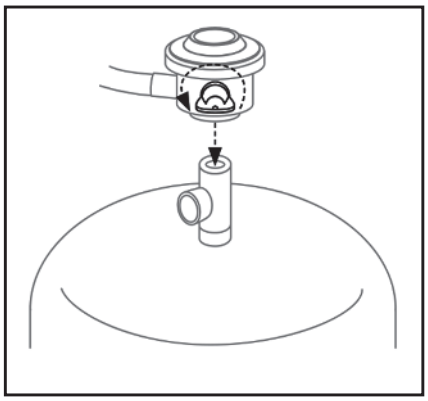
Mode d'emploi : Côté gaz

CONNEXION DE LA BOUTEILLE DE PROPANE AU BARBECUE :

1. Inspectez le joint d'étanchéité en caoutchouc du robinet de la bouteille de propane à la recherche de fissures, d'usure ou de dégradation avant l'usage.
   Un joint de caoutchouc endommagé peut entraîner une fuite de gaz, pouvant possiblement causer une explosion, un incendie ou des blessures graves. Ne pas utiliser une bouteille de propane dont le joint d'étanchéité en caoutchouc est endommagé.
2. Fixez le régulateur à la bouteille de propane ou détachez-le uniquement lorsque celle-ci est installée dans son support.
3. Vérifiez que le robinet de la bouteille est fermé en tournant le volant de manœuvre dans le sens horaire.
4. Assurez-vous que les boutons de réglage des brûleurs du barbecue sont sur la position OFF.
5. Inspectez visuellement l'assemblage du tuyau avant chaque utilisation pour déceler tout signe de dommages, d'usure excessive ou de détérioration. S'il y en a, remplacez l'assemblage avant d'utiliser le barbecue. Seul le remplacement fourni par le fabricant devrait être utilisé.
6. Retirez le bouchon de protection en plastique du robinet de la bouteille.
7. Assurez-vous que le tuyau n'est pas coudé et n'est pas en contact avec des bords tranchants ou des surfaces qui peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation.
8. Tenez le régulateur et insérez le mamelon en laiton dans la sortie du robinet de la bouteille de propane. Assurez-vous que le dispositif est centré correctement.
9. Tournez le gros écrou de raccord manuellement dans le sens horaire et serrez-le jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Assurez-vous de ne pas fausser le filetage de l'écrou de raccord sur le robinet de la bouteille. N'utilisez pas d'outils pour serrer le raccordement. Remarque : Si vous ne parvenez pas à effectuer le raccordement, recommencez les étapes 7 et 8.



Alignez le régulateur avec la sortie du robinet. Assurez-vous de NE PAS fausser le filetage. Si le raccordement ne peut pas être effectué, déconnectez le régulateur et recommencez cette étape.



Remarque : Le régulateur et le tuyau doivent être correctement raccordés à l'appareil. Une clé doit être utilisée pour serrer l'écrou sur le filetage du raccord. Si vous utilisez un collier de serrage, fixez la barbelure du tuyau à la rampe d'alimentation en gaz. (la barbelure a un filetage vers la gauche)

• Si le tuyau est remplacé, il doit être fixé aux raccords de l'appareil et du régulateur à l'aide de colliers de serrage.

• Vérifiez le joint torique en caoutchouc à l'extrémité du tuyau où se trouve le régulateur au moins une fois par an. S'il semble usé ou fissuré, faites-le remplacer.

• Débranchez le régulateur de la bouteille (selon les instructions fournies avec le régulateur) lorsque l'appareil n'est pas utilisé.

EMPLACEMENT DE LA BOUTEILLE DE PROPANE :

EXIGENCES RELATIVES AUX BOUTEILLES DE PROPANE

EUROPE

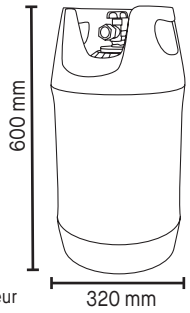
Bouteilles de 11 à 15 kg
• La taille maximale de la bouteille de gaz devrait être dia. 320 mm, Hauteur : 600 mm (régulateur inclus).

ROYAUME-UNI

Bouteilles de 8 à 13 kg

• Utilisez un régulateur approprié, certifié selon la norme EN 16129. Assurez-vous que le régulateur et le flexible respectent les codes locaux.

• La longueur du flexible ne doit pas dépasser 1,5 m. En Finlande, la longueur ne doit pas dépasser 1,2 m. Le tuyau devrait être certifié selon la norme EN16436 applicable et respecter les codes locaux.



Veuillez consulter votre revendeur de propane pour obtenir des renseignements sur le régulateur approprié pour la bouteille de gaz.

⚠ AVERTISSEMENT ⚠

L'utilisation d'un régulateur ou d'un tuyau du mauvais type est dangereuse ; vérifiez toujours que vous disposez des éléments corrects avant d'utiliser l'appareil.

Cet appareil doit être muni du régulateur à basse pression approprié et ne peut être utilisé qu'avec du gaz propane ou butane ou des mélanges de GPL basse pression acheminé par un flexible.

La durée utile prévue du régulateur et du tuyau est estimée à 2 ans.

AVERTISSEMENT : NE PAS utiliser le barbecue si les fuites sont impossibles à arrêter. Coupez le gaz et éteignez le barbecue.

AVERTISSEMENT : TEST À L'EAU SAVONNEUSE

EFFECTUEZ LE « TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE » AVANT CHAQUE UTILISATION.

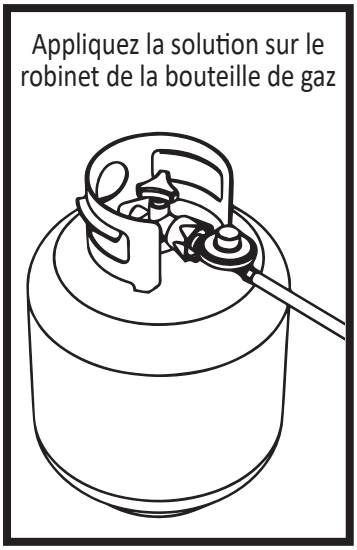
ÉTEIGNEZ TOUTE FLAMME NUE AVANT DE CONNECTER LE RÉGULATEUR À LA BOUTEILLE DE GAZ. COUPEZ L'ALIMENTATION EN GAZ APRÈS CHAQUE USAGE.

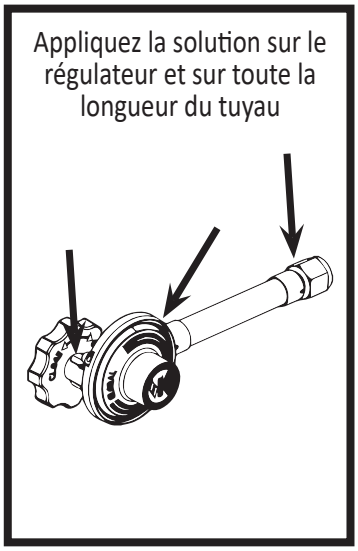
AVERTISSEMENTS :

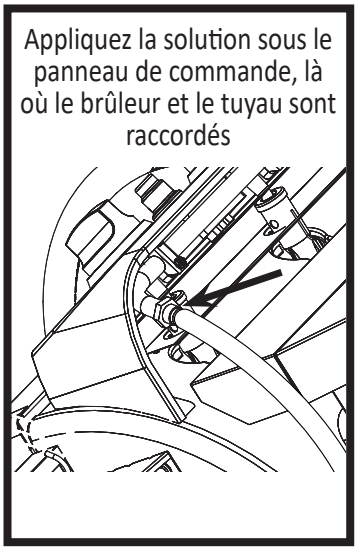
1. Un test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué chaque fois que la bouteille de gaz est raccordée au brûleur ou au tuyau, ou à chaque utilisation.
2. Le test d'étanchéité à l'eau savonneuse DOIT être effectué à l'extérieur, à un endroit bien ventilé.
3. Pendant le test d'étanchéité à l'eau savonneuse. gardez l'appareil loin de toute flamme nue, étincelle ou cigarette allumée.
4. N'utilisez en aucun cas une flamme nue pour détecter une fuite de gaz.

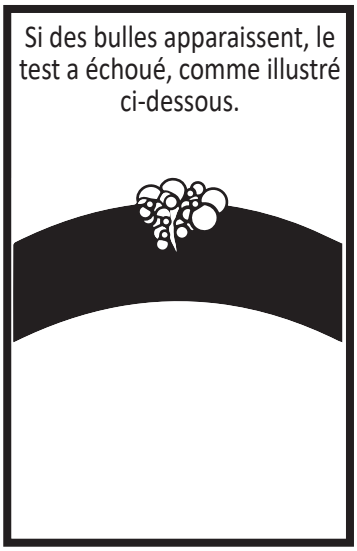
PRÉPARATION :

1. Retirez tout ustensile ou accessoire de l'appareil.
2. Assurez-vous que le robinet de la bouteille de gaz et le bouton de réglage ou le contrôleur du brûleur sont FERMÉS.
3. Préparez une solution d'eau savonneuse : 1 partie de détergent à vaisselle liquide (ou plus si désiré) et 3 parties d'eau.
4. Appliquez la solution d'eau savonneuse sur le robinet de la bouteille de gaz, le régulateur, ainsi que sur toute la longueur du tuyau jusqu'au bouton de réglage du brûleur.









TEST DU ROBINET DE LA BOUTEILLE DE GAZ :

1. Ouvrez le robinet du réservoir, puis vérifiez si des bulles apparaissent. NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, fermez le robinet de la bouteille de gaz et serrez les raccords. Répétez le test.

TEST DU RÉGULATEUR ET DU TUYAU :

1. UNE FOIS que le robinet de la bouteille de gaz a réussi le test d'étanchéité à l'eau savonneuse, ouvrez le robinet de la bouteille de gaz, puis vérifiez si des bulles se forment au niveau du régulateur, tout le long du tuyau et au robinet de contrôle du brûleur. NE LAISSEZ PAS LE ROBINET DE GAZ OUVERT PLUS DE 12 SECONDES. Si des bulles apparaissent, FERMEZ le robinet de la bouteille de gaz et serrez le raccord qui fuit. Si la fuite est présente le long du tuyau, ARRÊTEZ TOUT : n'utilisez pas l'appareil. Le tuyau doit être remplacé.
2. LORSQUE LE TEST EST TERMINÉ ET VOUS N'AVEZ REPÉRÉ AUCUNE FUITE, ATTENDEZ AU MOINS 5 MINUTES POUR PERMETTRE LA DISSIPATION D'ÉMANATIONS DE GAZ AVANT DE RALLUMER LE PRODUIT.
3. VÉRIFIEZ TOUJOURS VISUELLEMENT QUE LE TUBE VENTURI DU BRÛLEUR N'EST PAS OBSTRUÉ AVANT CHAQUE UTILISATION.
4. SOUFFLEZ AVEC DE L'AIR COMPRIMÉ POUR VOUS ASSURER QUE LE TUBE VENTURI EST DÉGAGÉ.
   - SI DES BULLES CONTINUENT À APPARAÎTRE PENDANT UNE PARTIE DU TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE, ARRÊTEZ TOUT ET N'UTILISEZ PAS L'APPAREIL. CONTACTEZ LE REVENDEUR DE PROPANE LOCAL OU LE SERVICE À LA CLIENTÈLE.
   - Remarque : Utilisez uniquement une bouteille de gaz munie d'un collet de protection avec cet appareil. La bouteille N'EST PAS fournie avec l'appareil.

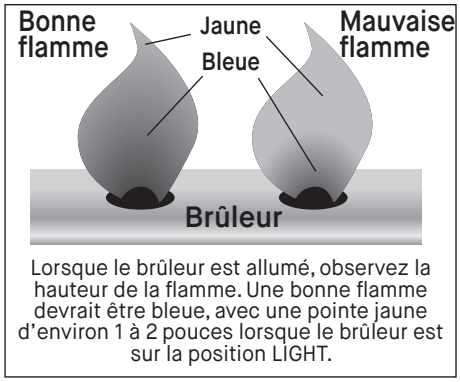
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE : BRÛLEURS PRINCIPAUX

BRÛLEURS PRINCIPAUX

1. Assurez-vous que l'écoulement d'air vers l'appareil au gaz n'est pas obstrué. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur et l'obstruer. Un tube de brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
2. Ouvrez le couvercle du barbecue.
3. Assurez-vous que tous les boutons de réglage des brûleurs sont en position OFF.
4. Ouvrez le robinet de la bouteille de propane.
5. Pour allumer un brûleur, appuyez sur le bouton et tournez-le jusque sur la position HIGH, puis appuyez sur le bouton d'allumage électronique et tenez-le enfoncé jusqu'à ce que le brûleur s'allume. Si le brûleur ne s'allume pas dans 5 secondes, coupez le brûleur, attendez 5 minutes pour que le gaz se dissipe, et recommencez la procédure.
6. Répétez cette opération pour tous les brûleurs que vous souhaitez allumer. N'allumez que les brûleurs que vous avez l'intention d'utiliser.
7. Réglez les boutons sur le réglage de cuisson souhaité. Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés. Si la flamme du brûleur s'éteint pendant le fonctionnement, coupez immédiatement le gaz au panneau de commande et au robinet de la bouteille de gaz. Laissez le gaz se dissiper pendant 5 minutes avant de rallumer l'appareil.
8. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils endommagent les pièces et peuvent provoquer un incendie.

REMARQUE :

- **Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.**
- **Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez par temps venteux et assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou constatez une extinction de la flamme, commencez par fermer le bouton de commande, fermez le robinet de la bouteille de gaz, attendez 5 minutes, puis ouvrez les couvercles et attendez 5 minutes supplémentaires avant de suivre les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE pour rallumer le brûleur. Ajustez le bouton de réglage du barbecue sur une flamme plus haute pour éviter qu'elle ne s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé.**



Lorsque le brûleur est allumé, observez la hauteur de la flamme. Une bonne flamme devrait être bleue, avec une pointe jaune d'environ 1 à 2 pouces lorsque le brûleur est sur la position LIGHT.

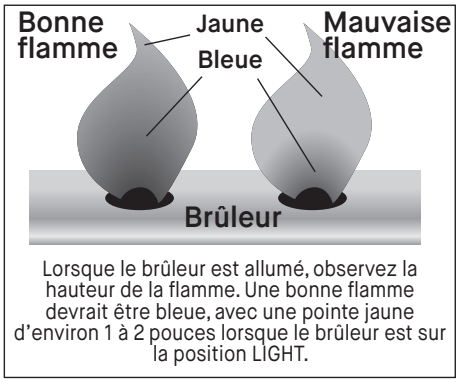
INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE : UTILISATION D'UNE ALLUMETTE

ALLUMAGE À L'ALLUMETTE

1. Ouvrez le couvercle du barbecue.
2. Enfoncez le bouton de réglage et tournez-le jusqu'à la position HIGH.
3. Placez l'allumette dans le porte-allumettes installé sur le côté du boîtier du barbecue.
4. Une fois l'allumette allumée, insérez la flamme à travers les grilles de cuisson près des orifices des brûleurs, comme illustré. Le brûleur devrait s'allumer immédiatement.
5. Réglez les boutons sur le réglage de cuisson souhaité.
6. Nettoyez le barbecue après chaque utilisation. N'utilisez PAS de nettoyants abrasifs ou inflammables, car ils endommagent les pièces et peuvent provoquer un incendie.

REMARQUE :

- **Après l'allumage, observez la flamme du brûleur et assurez-vous que tous les orifices du brûleur sont allumés.**
- **Faites preuve de prudence lorsque vous cuisinez par temps venteux et assurez-vous que la flamme ne s'éteint pas. Si vous soupçonnez ou constatez une extinction de la flamme, commencez par fermer le bouton de commande, fermez le robinet de la bouteille de gaz, attendez 5 minutes, puis ouvrez les couvercles et attendez 5 minutes supplémentaires avant de suivre les INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE pour rallumer le brûleur. Ajustez le bouton de réglage du barbecue sur une flamme plus haute pour éviter qu'elle ne s'éteigne à nouveau. N'allumez jamais le barbecue lorsque le couvercle est fermé.**



Lorsque le brûleur est allumé, observez la hauteur de la flamme. Une bonne flamme devrait être bleue, avec une pointe jaune d'environ 1 à 2 pouces lorsque le brûleur est sur la position LIGHT.

Mode d'emploi : Côté gaz

APPRÊTAGE (côté gaz)

IMPORTANT ! L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse; voir TEST D'ÉTANCHÉITÉ À L'EAU SAVONNEUSE – AVERTISSEMENTS ET MARCHE À SUIVRE.
2. Enduisez légèrement d'huile de cuisson TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du barbecue).
3. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'allumage, réglez tous les brûleurs à une température moyenne à basse. Fermez le couvercle.
4. Maintenez une température moyenne à basse de 121 °C (250 °F) pendant 2 heures.
5. Ne dépassez jamais 204 °C (400 °F).
6. Laissez l'appareil refroidir COMPLÈTEMENT.
7. Réappliquez une légère couche d'huile de cuisson sur TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du barbecue).
8. Un apprêtage fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE : DE L'HUILE PEUT DÉGOULINER DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 204 °C (400 °F), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET DES RETOUCHES SERONT NÉCESSAIRES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

ARRÊT

FERMETURE DES BRÛLEURS

1. Tournez le ou les boutons dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à la position HIGH, puis appuyez dessus et tournez-les en position OFF. Ne forcez jamais le bouton sans le pousser, car cela peut endommager le robinet et le bouton.
2. Pour le brûleur latéral, enfoncez-le et tournez-le sur la position OFF.
3. Fermez rapidement le robinet de la bouteille de gaz.
4. Fermez le couvercle du barbecue et assurez-vous que l'appareil est frais au toucher avant de le déplacer ou de le nettoyer.

DÉCONNEXION DE LA BOUTEILLE DE GAZ

1. Tournez tous les boutons de réglage sur la position OFF.
2. Tournez la poignée de la bouteille de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'elle s'arrête.
3. Tournez l'écrou de couplage sur le régulateur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le régulateur soit libéré de l'embout fileté du robinet de la bouteille de gaz.
4. Placez le capuchon de protection sur l'embout à gaz de la bouteille.
5. Fermez le couvercle du barbecue et assurez-vous que l'appareil est frais au toucher avant de le déplacer ou de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT **Dans l'éventualité d'une fuite de gaz qui ne peut pas être arrêtée ou d'un incendie qui se déclenche en raison d'une fuite de gaz, prenez contact avec le service d'incendie.**

GUIDE DE DÉPANNAGE

Symptôme	Cause	Solution possible
Fuite de gaz provenant d'un tuyau fendu, coupé ou brûlé.	Tuyau endommagé.	Fermez le robinet de la bouteille de gaz.
		Remplacez le tuyau.
Fuite de gaz provenant de la bouteille de propane	Défaillance attribuable à la rouille ou à une mauvaise manutention de l'équipement	Remplacez la bouteille de propane.
Fuite de gaz provenant du robinet de la bouteille de gaz	Défaillance du robinet attribuable à la rouille, à un problème mécanique ou à une mauvaise manutention de l'équipement	Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
Fuite de gaz entre la bouteille de propane et le raccord du régulateur	L'installation est incorrecte, le raccordement n'est pas assez serré, le filetage est endommagé ou le joint d'étanchéité en caoutchouc est défectueux	Fermez le robinet de la bouteille de gaz, puis fixez de nouveau le régulateur à la bouteille.
		Fermez le robinet de la bouteille de gaz et retournez la bouteille au fournisseur de gaz.
		Inspectez visuellement le joint en caoutchouc pour voir s'il y a des signes de dommages.
Feu sous le panneau de commande	Feu dans le tube du brûleur en raison d'une obstruction du brûleur.	Fermez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bouteille de gaz. Une fois que le feu est éteint et que l'appareil a refroidi, enlevez le brûleur et inspectez-le pour déceler la présence d'araignées, de nids, de rouille ou d'autres débris.
Feu de graisse ou flamme continue ou excessive	Accumulation de graisse sur le brûleur ou autour du brûleur	Fermez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bouteille de gaz. Laissez les flammes s'éteindre et l'appareil refroidir. Nettoyez les particules de graisse ou d'aliments sur le brûleur et autour de celui-ci et des surfaces environnantes.
La flamme ne reste pas allumée après l'allumage*	Le fil du détecteur de flamme est desserré	Coupez l'alimentation en gaz. Débranchez la bouteille de propane. Serrez le fil du détecteur de flamme sur le robinet.
Faible niveau de flamme*	Manque de carburant.	Remplissez la bouteille de gaz ou remplacez-la par une bouteille pleine.
Les flammes s'éteignent*	Manque de gaz.	Remplissez la bouteille de gaz.
Poussée de flamme.	Accumulation excessive de graisse	Nettoyez le brûleur et l'intérieur de l'appareil.
	Quantité excessive de gras sur la viande	Enlevez le gras de la viande.
	Température de cuisson trop élevée	Réglez ou baissez la température en conséquence.
Feu de graisse persistant	Graisse emprisonnée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur	Fermez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bouteille de gaz. Laissez le feu s'éteindre et l'appareil refroidir. Une fois que l'appareil a refroidi, enlevez et nettoyez les pièces.
Retour de flamme (feu dans le tube du brûleur).	Le brûleur ou le tube du brûleur est obstrué	Fermez le bouton de réglage du barbecue et le robinet de la bouteille de gaz. Nettoyez le brûleur ou le tube du brûleur.
Cuisson plus lente que prévu*	Le robinet n'est pas bien aligné sur le brûleur.	Assurez-vous que le robinet est centré sur le tube du brûleur.

* Consultez également les solutions de dépannage : pour les causes suivantes : débit de gaz faible ou inexistant, bouchon de vapeur, débit excessif.

SOLUTIONS DE DÉPANNAGE : POUR LES CAUSES SUIVANTES : DÉBIT DE GAZ FAIBLE OU INEXISTANT, BOUCHON DE VAPEUR, DÉBIT EXCESSIF

Symptôme	Cause	Solution possible
Le brûleur ne s'allume pas lorsque le bouton d'allumage est enfoncé	Débit de gaz faible ou inexistant	1. Tournez le bouton de réglage du barbecue sur la position OFF. 2. Tournez le bouton du robinet de la bouteille de gaz sur la position OFF. 3. Déconnectez le régulateur de la bouteille pour dégager le bouchon de vapeur. 4. Reconnectez le régulateur à la bouteille en le tournant à la main jusqu'à ce qu'il soit serré. 5. Ouvrez avec précaution le robinet de la bouteille de gaz, puis ouvrez-le davantage d'un tour complet. 6. Vous êtes maintenant prêt à allumer le barbecue. 7. Tournez le bouton de réglage du barbecue sur la position HIGH et allumez-le au moyen de l'allumeur.
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord vers la bouteille de propane	
Faible niveau de flamme	Limiteur de débit déclenché	
	Bouchon de vapeur au niveau de l'écrou de raccord vers la bouteille de propane	
Les flammes s'éteignent	Limiteur de débit déclenché	
Cuisson plus lente que prévu	Bouchon de vapeur	

Nettoyage et entretien : Côté gaz

NETTOYAGE GÉNÉRAL

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Le fait de laisser brûler le barbecue après chaque utilisation (environ 15 minutes) permet d'éviter l'accumulation de résidus alimentaires.
- NE PAS utiliser de nettoyants contenant de l'acide, des essences minérales ou du xylène.
- **Surfaces extérieures :** Utilisez un détergent à vaisselle doux et une solution d'eau chaude pour nettoyer, puis rincez à l'eau.
- **Surfaces intérieures du couvercle du barbecue :** Si la surface a l'aspect d'une peinture écaillée, les graisses cuites se sont transformées en carbone et s'écaillent. Nettoyez soigneusement avec une solution forte de détergent et d'eau chaude. Rincez abondamment à l'eau et laissez sécher complètement à l'air.
- Pour éviter la rouille, réapprêtez après le nettoyage.
- **Surfaces intérieures du fond du barbecue :** Enlevez les résidus à l'aide d'une brosse, d'un racloir ou d'un tampon de nettoyage, puis lavez avec une solution de détergent à vaisselle et d'eau chaude. Rincez l'eau et laissez sécher à fond.
- **Grilles de cuisson :** Les grilles en porcelaine ont une composition semblable à celle du verre et doivent être manipulées avec précaution pour ne pas s'ébrécher. Utilisez un détergent à vaisselle doux ou une solution de bicarbonate de soude et d'eau chaude. Une poudre à récurer non abrasive peut être utilisée sur les taches tenaces, puis rincée à l'eau.
- **Écran thermique :** Nettoyez les résidus avec une brosse métallique et lavez à l'eau savonneuse. Rincez ensuite à l'eau.
- **Collecteur de graisse** : Videz périodiquement le bac à graisse et nettoyez-le avec une solution d'eau chaude et de savon à vaisselle.
- Le barbecue est fabriqué avec de l'acier et il peut donc rouiller à la longue. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêtage fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.
- Après chaque cuisson, effectuez le nettoyage et l'entretien. Nettoyez l'appareil lorsqu'il est froid et que tout est éteint.

NETTOYAGE DE L'ASSEMBLAGE DU BRÛLEUR

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

1. VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
2. Coupez le gaz en fermant les boutons de réglage et le robinet de la bouteille de propane.
3. Enlevez les grilles de cuisson et l'écran thermique.
4. Retirez le bac à graisse.
5. Retirez le brûleur en dévissant la vis autotaraudeuse à l'aide d'un tournevis cruciforme.
6. Soulevez le brûleur et éloignez-le de l'orifice du robinet de gaz.
7. Nettoyez l'entrée (venturi) du brûleur à l'aide d'un petit goupillon ou d'air comprimé.
8. Enlevez tous les résidus alimentaires et la saleté sur l'extérieur de la surface du brûleur.
9. Nettoyez tout port bloqué au moyen d'un fil métallique raide (par exemple un trombone déplié).
10. Inspectez le brûleur pour vérifier qu'il n'est pas endommagé (fissures ou trous). Si des dommages sont constatés, remplacez le brûleur par un nouveau. Pour réinstaller le brûleur, assurez-vous que les orifices du robinet de gaz sont correctement positionnés à l'intérieur de l'entrée du brûleur (venturi). Vérifiez également la position de l'électrode à étincelle.
11. Assurez-vous qu'aucun débris ne se trouve dans la tête de la bouteille de gaz, le régulateur, les brûleurs et les orifices des brûleurs. Les araignées et les insectes peuvent nicher dans le tube du brûleur ou le tube venturi et le boucher à l'orifice. Un brûleur bouché peut provoquer un incendie sous l'appareil.
12. Effectuez un test d'étanchéité à l'eau savonneuse avant chaque utilisation.
13. Fermez le robinet de gaz après la cuisson.
14. Rangez le barbecue à l'abri du soleil dans un endroit bien ventilé, frais et sec.
15. Rangez le barbecue à l'écart de toute source d'ignition.

DÉPANNAGE

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	SOLUTION POSSIBLE
Le brûleur ne s'allume pas au moyen des boutons de réglage.	Fil ou électrode recouverts de résidus de cuisson	Nettoyez le fil ou l'électrode avec de l'alcool à friction
	L'électrode et les brûleurs sont mouillés	Sécher en essuyant au moyen d'un chiffon
	Électrode fissurée ou cassée; étincelles dans la fissure	Remplacez l'électrode.
	Le fil est lâche ou déconnecté	Reconnectez le fil ou remplacez l'assemblage de l'électrode et du fil
Le brûleur ne s'allume pas au moyen de l'allumette.	Aucun débit de gaz	Vérifiez si la bouteille de propane est vide. Si la bouteille de propane n'est pas vide, consultez « Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme réduite ». Si elle est vide, remplacez-la ou remplissez-la.
	L'écrou de raccord et le régulateur ne sont pas connectés	Tournez l'écrou de raccord d'environ un demi à trois quarts de tour supplémentaire jusqu'à ce qu'il s'arrête complètement. Serrez à la main uniquement. N'utilisez pas d'outils.
	Obstruction du débit de gaz	Nettoyez les tubes du brûleur ET vérifier que le tuyau n'est pas tordu ou plié
	Détachement du brûleur par rapport au robinet	Rattachez le brûleur au robinet
	Insectes dans le venturi (insertion du brûleur)	Nettoyez le venturi
	Ports du brûleur obstrués ou bloqués	Nettoyez les ports du brûleur
Baisse soudaine du débit de gaz ou flamme réduite	Il n'y a plus de gaz	Remplacez la bouteille de propane
	Le dispositif de sécurité en cas de débit excessif peut avoir été activé.	Fermez les boutons de réglage, attendez 30 secondes, puis allumez le barbecue. Si les flammes sont encore trop basses, réinitialisez le dispositif de sécurité en cas de débit excessif en fermant les boutons et le robinet de la bouteille de propane. Déconnectez le régulateur. Fermez les boutons de réglage des brûleurs. Rebranchez le régulateur et vérifiez l'étanchéité des raccords. Ouvrez lentement le robinet de la bouteille de propane, attendez 30 secondes et allumez le barbecue.
Flamme irrégulière, la flamme ne parcourt pas toute la longueur du brûleur.	Les ports du brûleur sont obstrués ou bloqués.	Nettoyez les ports du brûleur
La flamme est jaune ou orange.	Il y a peut-être des résidus d'huile de fabrication sur le nouveau brûleur.	Faites brûler le barbecue pendant 15 minutes avec le couvercle fermé
	Nids d'insectes, résidus alimentaires, graisse ou assaisonnement dans le venturi.	Nettoyez le venturi.
	Mauvais alignement entre la soupape et le tube venturi du brûleur	Assurez-vous que le venturi du brûleur est correctement insérer dans le robinet
La flamme s'éteint	Vents forts ou en bourrasques	Tournez le devant du barbecue face au vent ou augmentez la hauteur de la flamme. (Il est recommandé de ne pas utiliser le barbecue lorsque le temps est très venteux)

La flamme s'éteint	Faible pression de gaz	Remplacez la bouteille de propane
Poussée de flamme	Accumulation de graisse	Nettoyez le barbecue
	Trop de gras sur la viande	Enlevez le gras avant de griller
	Température de cuisson trop élevée	Abaissez la température en conséquence.
	Graisse emprisonnée par l'accumulation d'aliments autour du système de brûleur.	Fermez les boutons. Coupez le gaz. Nettoyez le brûleur et les tubes.
Retour de flamme (feu dans les tubes des brûleurs)	Brûleur ou tubes des brûleurs sales.	Fermez les boutons. Coupez le gaz. Nettoyez le brûleur et les tubes.
L'intérieur du couvercle semble s'écailler	L'accumulation de graisse cuite s'est transformée en carbone et s'écaille.	Nettoyez soigneusement l'intérieur du couvercle. Le couvercle n'est pas peint à l'intérieur. Enduisez à nouveau avec de l'huile végétale conformément aux instructions ci-dessus.

BARBECUE AU CHARBON DE BOIS
MODE D’EMPLOI

Mode d'emploi : Barbecue au charbon de bois

INSTALLATION

Installez le barbecue sur une surface solide et plane, bien abrité contre le vent.
Ne déplacez pas le barbecue pendant qu'il est chaud et ne le laissez pas sans surveillance pendant qu'il fonctionne.

Cet appareil est conçu pour être utilisé à l'extérieur, à l'écart de tout matériau inflammable. Il est important de ne pas le placer sous une structure surélevée et de garder une distance minimale de 3 m (10 pi) sur les côtés ou à l'arrière de l'appareil. Il est important que les ouvertures de ventilation de l'appareil ne soient pas obstruées. Le barbecue doit être utilisé sur une surface plane et stable. L'appareil doit être protégé contre les courants d'air directs et placé ou protégé contre la pénétration directe par l'eau qui coule (p. ex., la pluie).

APPRÊTAGE

IMPORTANT ! L'apprêtage de votre barbecue permettra d'éliminer les produits chimiques et les huiles laissés par le processus de fabrication en les laissant brûler. APPRÊTEZ LE BARBECUE AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION.

1. Enduisez légèrement d'huile de cuisson TOUTES LES SURFACES INTÉRIEURES (y compris les grilles et l'intérieur du tonneau).
2. Allumez le barbecue en suivant les instructions d'ALLUMAGE. Faites un feu de taille moyenne.
   - N'utilisez pas plus de 1 KG/2 LB de charbon de bois.
   - Mettez toujours le charbon de bois sur le plateau à charbon de bois.
   - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
3. Une fois que les braises sont recouvertes de cendre, étalez-les, replacez les grilles de cuisson, fermez le couvercle et faites chauffer à environ 121 °C (250 °F) pendant deux heures.
4. FAITES ATTENTION ! Les grilles seront extrêmement CHAUDES ! Retirez les grilles de cuisson du barbecue avec des gants de cuisine, laissez-les refroidir, enduisez-les à nouveau et remettez-les sur le barbecue à environ 93 °C (200 °F) pendant deux heures.
5. Vous pouvez enduire légèrement d'huile de cuisson l'extérieur du bâti du barbecue (pendant qu'il est chaud). Cela prolongera sa durée de vie.
6. Un apprêtage fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier, appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal et faites chauffer comme indiqué ci-dessus.

REMARQUE : DE L'HUILE PEUT DÉGOULINER DU BARBECUE PENDANT CETTE OPÉRATION ET PENDANT PLUSIEURS UTILISATIONS PAR LA SUITE. C'EST NORMAL.

REMARQUE : NE DÉPASSEZ JAMAIS UNE TEMPÉRATURE DE CUISSON DE 400 °F (204 °C), CAR CELA ENDOMMAGERAIT LA FINITION ET CONTRIBUERAIT À LA ROUILLE. LA PEINTURE N'EST PAS GARANTIE ET DES RETOUCHES SERONT NÉCESSAIRES. CET APPAREIL N'EST PAS GARANTI CONTRE LA ROUILLE.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE

Il existe plusieurs méthodes différentes pour allumer le charbon de bois de votre barbecue à charbon de bois, selon les préférences de chacun. Les méthodes avec cheminée à charbon de bois et allume-feu sont décrites ci-dessous.

NE PAS DÉPASSER UN TOTAL DE 1 KG/2 LB DE CHARBON DE BOIS DANS LE FOYER PRINCIPAL

CHEMINÉE À CHARBON DE BOIS

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Remplissez votre cheminée à charbon de bois jusqu'aux trois-quarts avec des briquettes ou du charbon de bois en morceaux.
3. Posez l'allume-feu sur la grille à charbon de bois, allumez-le et posez la cheminée à charbon de bois directement sur l'allume-feu. Cette étape se déroule à l'INTÉRIEUR du barbecue.
4. Les braises s'enflamment de bas en haut.
5. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que les braises au sommet de la cheminée sont enflammées (en général 10 à 15 minutes), videz les braises sur la grille à charbon de bois, utilisez des pinces pour les étaler et remettez les grilles du barbecue.

INSTRUCTIONS D'ALLUMAGE (SUITE)

ALLUME-FEU

1. Retirez les grilles du barbecue et mettez-les de côté.
2. Versez environ 1 kg (2 lb – environ 30 à 35 briquettes) de charbon de bois directement sur la grille à charbon de bois et empilez-le.
3. Insérez l'allume-feu au milieu de la pile de charbon de bois de manière à ce qu'il soit légèrement recouvert, et allumez-le.
4. FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE ! Une fois que le charbon de bois est bien enflammé *(généralement de couleur rouge ou grise)*, utilisez des pinces pour l'étaler et remettez les grilles du barbecue.

REMARQUE :

- Respectez toujours les instructions et les avertissements du fabricant de charbon de bois.
- N'utilisez pas de liquide d'allumage, d'essence, de kérosène, d'alcool ou d'autres accélérateurs pour allumer le charbon de bois.
- Au besoin, FAITES PREUVE D'UNE EXTRÊME PRUDENCE et utilisez des pinces ou un outil à long manche pour déplacer les braises.
- Portez toujours des gants résistants à la chaleur lorsque vous manipulez les grilles du barbecue ou la grille à charbon de bois ou lorsque vous ajustez les braises.

MAINTIEN DE LA TEMPÉRATURE

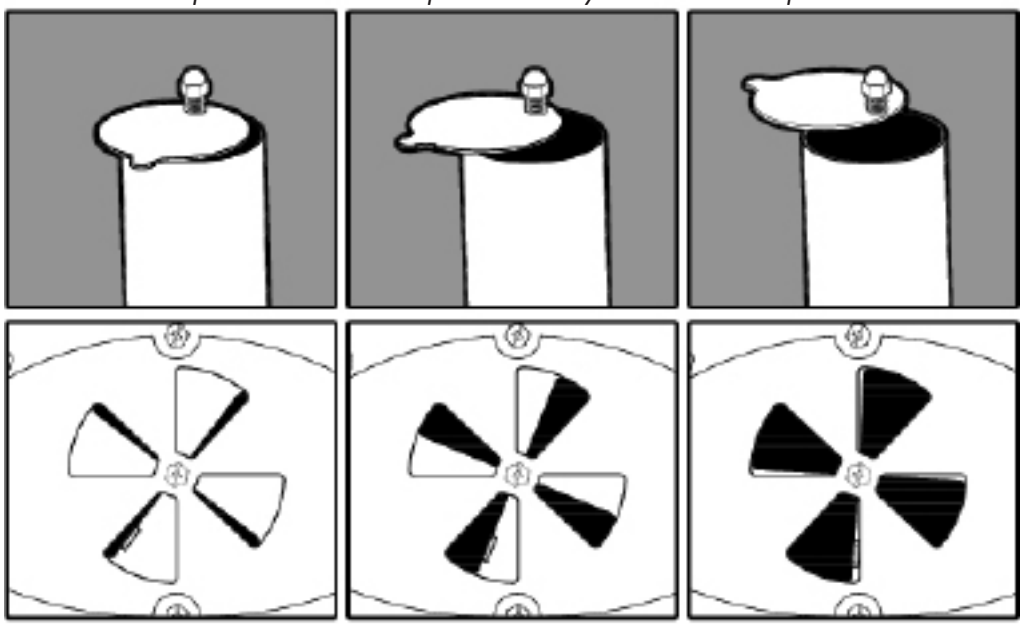
Pour contrôler la température de votre barbecue, vous devez contrôler la circulation de l'air qui arrive au feu. En ouvrant et en fermant les clapets à air supérieur et latéral, vous pouvez ajuster la température de votre barbecue.

- PLUS D'AIR = PLUS DE CHALEUR
- MOINS D'AIR = MOINS DE CHALEUR

La quantité de charbon de bois utilisée pour les grillades peut également avoir un effet important sur votre capacité à contrôler la température. Plus il y a de charbon de bois qui s'enflamme, plus le barbecue peut être chaud.

- PLUS DE CHARBON DE BOIS = PLUS DE CHALEUR
- MOINS DE CHARBON DE BOIS = MOINS DE CHALEUR

FUMAGE	**CUISSON AU GRIL**	**SAISIE**
Basses températures	*Températures moyennes*	*Températures élevées*



REMARQUE :
Les clapets à air supérieur et inférieur peuvent avoir un aspect différent sur votre barbecue.
Utilisez ce dessin uniquement comme référence pour indiquer la quantité d'air passant par les clapets à air.

- Ouvrez les clapets à air au quart de la position ouverte ou moins.
- Commencez avec 2 KG (1 LB) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.

- Réglez les clapets à air afin qu'ils soient entre 1/3 et 2/3 ouverts.
- Commencez avec 2 KG (1 LB) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position centrale par rapport aux grilles de cuisson.

- Ouvrez complètement les clapets à air. Permettez une circulation d'air maximale.
- Commencez avec 2 KG (1 LB) de charbon de bois ou de bois.
- Suspendez la grille à charbon de bois dans sa position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.

Styles de cuisson : Barbecue au charbon de bois

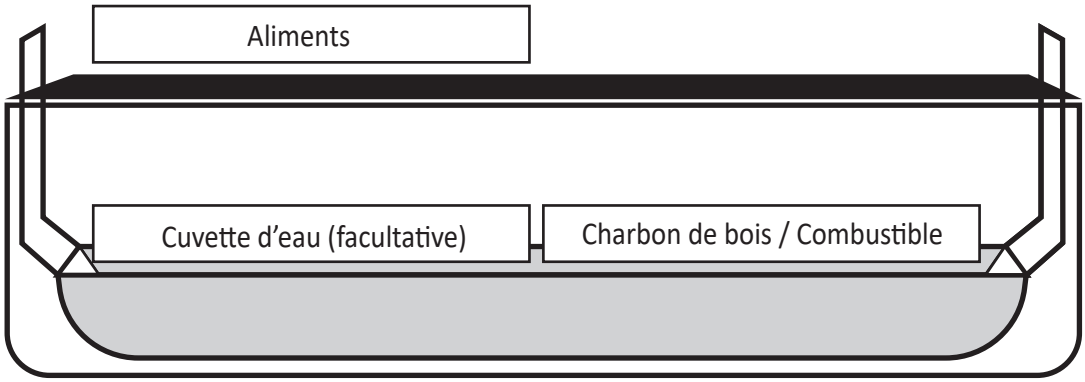
VUE D'ENSEMBLE

Votre barbecue au charbon de bois peut être utilisé pour fumer, griller ou saisir vos aliments avec une chaleur directe ou indirecte.
En créant des zones de température et en ajustant la position du charbon de bois, vous pouvez personnaliser votre expérience culinaire comme vous le souhaitez. Nous avons répertorié quelques styles de cuisson différents que vous pouvez utiliser.

FUMÉE TRADITIONNELLE

REMARQUE : la position du charbon de bois est la clé de cette méthode.

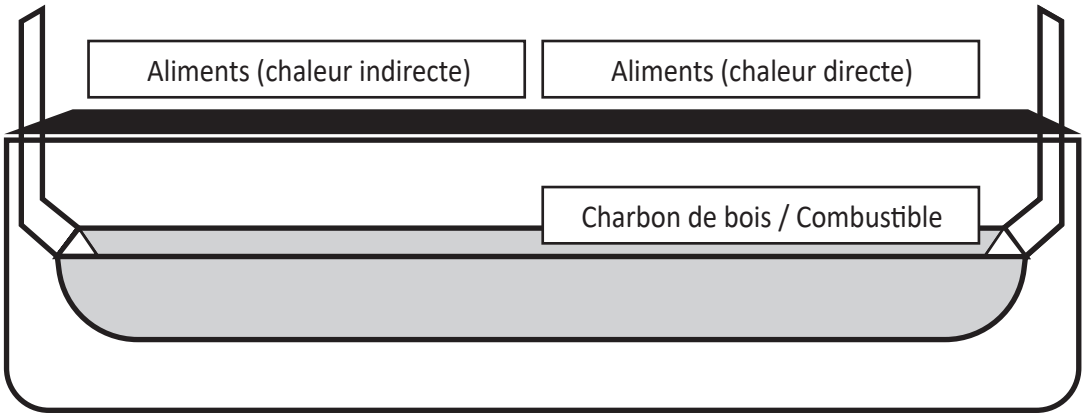
1. Cuisez à la chaleur indirecte et à basse température (65-121 °C) (150-250 °F).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié ou le tiers de la grille à charbon de bois.
    - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez 2 ou 3 « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments doivent être placés dans la zone froide, c'est-à-dire la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Suspendez la grille à charbon de bois sur sa position la plus basse/la plus éloignée des grilles de cuisson.



CUISSON AU GRIL (chaleur directe ou indirecte)

Remarque : Le positionnement des aliments au-dessus ou à côté de la zone du charbon de bois crée la chaleur directe ou indirecte

1. Cuisez à la chaleur directe ou indirecte à des températures moyennes à élevées (149 °C+) (300 °F +).
2. Utilisez des bûches fendues, des copeaux, des morceaux ou des granules pour ajouter un goût de fumée.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale. N'utilisez que la moitié de la grille à charbon de bois.
    - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Créez deux « zones » lorsque vous placez le combustible.
5. Les aliments peuvent être placés dans la zone « indirecte » pour des températures plus basses. La zone indirecte est la zone qui ne se trouve pas directement au-dessus du combustible.
6. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour des températures plus élevées. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
7. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position moyenne par rapport aux grilles de cuisson.

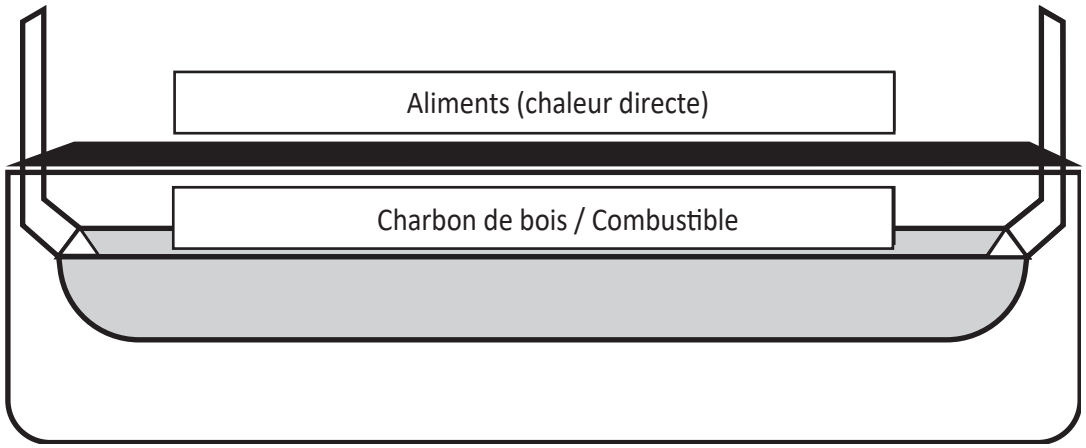


Styles de cuisson : Barbecue au charbon de bois

SAISIE (chaleur directe)

Remarque : Ce style est idéal pour les cuissons courtes. Faites attention, la cuisson à température élevée peut dessécher les aliments.

1. Cuisez rapidement à la chaleur directe à des températures élevées (204 °C) (400 °F).
2. De l'arôme de fumée ne sera pas ajouté à cette température. Le bois brûlera à une température trop élevée pour imprégner les arômes.
3. Préparez le charbon de bois ou le combustible dans la chambre de cuisson principale.
    - Ne mettez jamais de charbon de bois directement dans le fond du barbecue.
4. Les aliments peuvent être placés dans la zone « directe » pour les températures de saisie. La zone directe est la zone située directement au-dessus du combustible.
5. Suspendez la grille à charbon de bois dans la position la plus haute/la plus proche des grilles de cuisson.
6. Les aliments cuisent très rapidement à cette température. Faites attention.
7. Pour éviter d'endommager l'extérieur du barbecue, il faut toujours cuisiner avec le couvercle ouvert lorsque l'on utilise cette méthode.



Mode d'emploi : Barbecue au charbon de bois

RECHARGE

Si la cuisson va durer plus de 30 à 40 minutes, ajoutez du charbon supplémentaire. Ajoutez 10 à 20 briquettes au bord extérieur du feu immédiatement après avoir étalé les briquettes initiales. Une fois que ces briquettes sont recouvertes de cendre à 80 %, rajoutez-les au centre du feu, au besoin, pour maintenir une température de cuisson constante. Lisez toutes les instructions et tous les avertissements figurant sur le sac de charbon.

ARRÊT

Laissez la température descendre en dessous de 177 °C (350 °F). Une fois que la température est inférieure à 177 °C (350 °F), fermez tous les couvercles et clapets à air. Cela permettra d'éteindre le charbon de bois. Laissez le temps au barbecue de refroidir complètement avant de passer à la section de nettoyage et d'entretien.

Nettoyage et entretien

ENTRETIEN RÉGULIER

Pour que votre barbecue reste en parfait état, il est nécessaire de le nettoyer et de l'entretenir régulièrement. La meilleure façon de protéger votre barbecue contre les éléments consiste à utiliser une housse.

- VEILLEZ À TOUJOURS VOUS ASSURER QUE L'APPAREIL EST FROID AU TOUCHER AVANT DE LE NETTOYER ET DE LE REMISER.
- Inspectez régulièrement toute la quincaillerie de chacune des parties assemblées afin de vous assurer que le barbecue fonctionne de façon sécuritaire.
- Videz toujours le bac à cendres après l'utilisation, une fois que les cendres ont complètement refroidi. Videz vos cendres dans un récipient métallique et couvrez-les d'eau pour vous assurer qu'il n'y a pas de braises allumées.
- Nettoyez le barbecue et les grilles de cuisson au moyen d'agents nettoyants doux. Essuyez l'extérieur du barbecue à l'aide d'un chiffon humide. N'utilisez PAS de produit de nettoyage pour les fours.
- Veillez à toujours couvrir et entreposer le barbecue dans un endroit protégé.
- Il n'est permis de ranger le barbecue à l'intérieur que si le charbon a complètement brûlé et les cendres sont froides.
- N'oubliez pas d'enlever les cendres froides avant de ranger le barbecue.
- Le barbecue est fabriqué avec de l'acier et il peut donc rouiller à la longue. Si la rouille apparaît, nettoyez-la à l'aide d'un papier abrasif ou de laine d'acier, puis couvrez-la de peinture résistante à la chaleur.
- N'UTILISEZ JAMAIS DE PEINTURE SUR LES SURFACES INTÉRIEURES DU BARBECUE.
- Un apprêtage fréquent empêche la formation de rouille. Si de la rouille apparaît, enlevez-la au moyen d'une brosse à soies d'acier et appliquez de l'huile de cuisson ou du shortening végétal comme indiqué dans les étapes d'apprêtage.
- Après chaque cuisson, effectuez le nettoyage et l'entretien. Nettoyez l'appareil lorsqu'il est froid et que tout est éteint.

RENSEIGNEMENTS SUR LA GARANTIE

UNE COPIE DE LA PREUVE D'ACHAT DATÉE (REÇU) EST REQUISE LORS DE L'ENREGISTREMENT OU DE LA SOUMISSION D'UNE RÉCLAMATION AU TITRE DE LA GARANTIE. VEUILLEZ CONSERVER UNE COPIE DU REÇU POUR VOS DOSSIERS.

Char-Griller® remplacera toute pièce défectueuse de ses barbecues/fumoirs sous garantie, comme indiqué ci-dessous.

Barbecues au charbon de bois, à granules ou de style kamado	
Barbecue – Couvercle ET fond (exclut le bac à cendres amovible)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues au gaz	
Couvercle du barbecue (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bâti du barbecue (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral ET pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
Barbecues à carburant double (gaz et charbon de bois)	
Barbecue au charbon de bois – Couvercle ET fond ET Barbecue au gaz – Couvercle (moitié SUPÉRIEURE) ET tubes du brûleur principal (exclut le bac à cendres et le brûleur latéral)	5 ans à compter de la date d'achat pour les perforations causées par la rouille ou la combustion
Bac à cendres ET pièces défectueuses ET barbecue au gaz Bâti (moitié INFÉRIEURE) ET brûleur latéral	1 an à compter de la date d'achat
Planchas	
Toutes les pièces défectueuses	1 an à compter de la date d'achat
DIVERS	
Pièces, accessoires et housses	1 an à compter de la date d'achat (déchirures des coutures uniquement pour les housses)

LA ROUILLE SUPERFICIELLE N'EST PAS CONSIDÉRÉE COMME UN DÉFAUT DE FABRICATION OU DE MATÉRIEL

Les barbecues Char-Griller® sont fabriqués en acier et, s'ils sont exposés aux éléments, la rouille apparaît naturellement. Reportez-vous au manuel pour savoir comment entretenir correctement votre barbecue.

Les problèmes de surface tels que les rayures, les bosses, la corrosion ou la décoloration par la chaleur, les nettoyants abrasifs et chimiques, la rouille de surface ou la décoloration des surfaces en acier ne sont PAS couverts par ces garanties.

Les garanties portent uniquement sur le remplacement des pièces défectueuses. Char-Griller® n'est pas responsable des dommages découlant d'un accident, d'une modification, du mésusage, d'un usage abusif, d'environnements hostiles, d'une installation incorrecte ou d'une installation qui ne respecte pas les codes locaux d'entretien de l'appareil.

RÉSIDENTS DE L'AUSTRALIE ET DE LA NOUVELLE-ZÉLANDE UNIQUEMENT : Nos produits sont accompagnés de garanties qui ne peuvent être exclues en vertu des lois australiennes ou néo-zélandaises sur la consommation. Vous avez droit au remplacement ou au remboursement des marchandises en cas de défaillance majeure et à une rémunération de toute autre perte ou de tout autre dommage raisonnablement prévisible. Vous avez également droit à la réparation ou au remboursement du produit si sa qualité n'est pas acceptable sans que la défaillance soit majeure.

RÉSIDENTS DE L'EUROPE SEULEMENT : Char-Griller® garantit que tous ses produits sont exempts de défauts de matériel et de fabrication pendant 2 ans à partir de la date d'achat d'origine s'ils sont assemblés de la manière appropriée, utilisés normalement et entretenus de la façon recommandée.

Exclus de TOUTES les garanties
Peinture; rouille superficielle; dommages causés par la chaleur; pièces incorrectes commandées par le client, y compris les frais d'expédition; pièces usées; pièces manquantes ou endommagées non signalées dans les deux (2) mois suivant la date d'achat; pièces défectueuses non signalées dans un délai d'un (1) an suivant la date d'achat; décoloration de la housse de barbecue.

* REMARQUE : Pour les réclamations au titre de la garantie, des photos et le retour prépayé de l'article en question peuvent être exigés. Une mauvaise utilisation, un abus ou une utilisation commerciale annule toutes les garanties.

VEUILLEZ LIRE CES RENSEIGNEMENTS EN DÉTAIL ET SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS, CONTACTEZ LE SERVICE À LA CLIENTÈLE À :

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage ou des pièces manquantes ou endommagées, veuillez prendre contact avec le service à la clientèle de Char-Griller.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant

SPANISH

SÓLO PARA USO EN EXTERIORES. NO PARA USO COMERCIAL.

Este producto no viene con cilindro de gas, carbón ni trozos de madera.

PELIGRO

⚠ PELIGRO
SI HUELE GAS:
1. **Apague el gas que se dirige al artefacto.**
2. **Apague cualquier llama abierta.**
3. **Abra la tapa.**
4. **Si el olor continúa, aléjese del artefacto y llame inmediatamente a su proveedor de gas o a su estación de bomberos.**

⚠ ADVERTENCIA
- **No almacene o use gasolina u otros líquidos inflamables o vapores en las cercanías de este o cualquier otro artefacto.**
- **Un cilindro de LPG no conectado para uso no deberá almacenarse cerca de este o de ningún otro artefacto.**

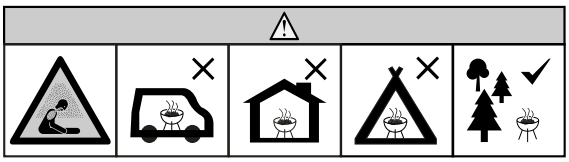
ADVERTENCIA

- Este manual contiene información importante necesaria para el correcto ensamblaje y uso seguro del artefacto.
- Lea y siga todas las advertencias e instrucciones antes de ensamblar y usar el artefacto.
- Conserve este manual para referencia en el futuro.

PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO

Si no sigue estas instrucciones, podría producirse un peligro de incendio, explosión o quemadura, lo cual podría causar daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- Quemar trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal y gas produce monóxido de carbono que no tiene olor y puede causar la muerte.
- NO queme trozos de madera, leños de madera, perlas de madera, carbón vegetal o gas dentro de viviendas, vehículos, tiendas para camping, garajes o cualquier área cerrada.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- USE SOLAMENTE AL AIRE LIBRE donde está bien ventilado.
- **SIGA ESTAS PAUTAS PARA EVITAR QUE ESTE GAS INCOLORO E INODORO LO INTOXIQUE A USTED, A SU FAMILIA O A OTRAS PERSONAS.**
  - Identifique los síntomas de intoxicación por monóxido de carbono: dolor de cabeza, mareos, debilidad, náuseas, vómitos, somnolencia y confusión. El monóxido de carbono reduce la capacidad de la sangre de transportar el oxígeno. Los niveles bajos de oxígeno en la sangre pueden provocar pérdida de la consciencia y muerte.
  - Consulte con un médico si usted u otras personas desarrollan síntomas similares a una gripe o resfrío mientras cocina cerca de este artefacto. La intoxicación por monóxido de carbono, la cual puede confundirse con una gripe o resfrío, con frecuencia se detecta demasiado tarde.
  - El consumo de alcohol y medicinas aumenta los efectos de la intoxicación por monóxido de carbono.
  - *El monóxido de carbono es especialmente tóxico para la madre y el bebé durante el embarazo, los niños, los ancianos, los fumadores y las personas con problemas en la sangre o del sistema circulatorio, como asma o enfermedad cardíaca.*



ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES

- Lea las instrucciones antes de usar el artefacto.
- No deje el producto desatendido.
- El producto es SOLO PARA USO CASERO EN EXTERIORES.
- Solo para uso en exteriores.
- ¡No usar en interiores!
- ¡No use el producto cuando haya fuertes vientos!
- No modifique este producto de ninguna forma.
- Nunca use el producto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Esta unidad NO es para uso comercial.
- Asegúrese de vaciar la bandeja de grasa después de cada uso una vez que se haya enfriado completamente.
- Siempre use el producto en conformidad con todos los códigos contra incendios locales, estatales y federales aplicables.
- Puede resultar un daño potencial al producto o un daño al usuario si no se siguen las advertencias.
- Si la llama se apaga durante la cocción, apague la perilla de control o el controlador, apague la válvula del cilindro de gas, espere cinco minutos, luego abra la(s) puerta(s) o tapa(s) y espere 5 minutos más antes de repetir las instrucciones de encendido.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Si usa otros combustibles como carbón o madera con productos de gas. Si el gas se apaga, espere hasta que el humo se haya detenido antes de abrir la puerta. Abrir la(s) puertas o tapa(s) puede causar que las cenizas enciendan gas atrapado en el armazón. Nunca se pare en frente de la(s) puertas o tapa(s) mientras las abra.
- Nunca lo use dentro de áreas cerradas como patios, garajes, edificios o tiendas.
- Nunca la use dentro o sobre botes o vehículos recreativos.
- Mantenga una distancia mínima de 3 m de construcciones aéreas, paredes, rieles u otras estructuras.
- Mantenga un mínimo de 3 m de espacio libre de todos los materiales combustibles como madera, plantas secas, césped, escobillas, papel.
- Nunca opere el producto bajo ninguna construcción aérea, como cubiertas de techos, porches de autos, toldos o voladizos. (VER REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL)
- Mantenga el producto despejado y libre de materiales combustibles, como gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Use el producto sobre una superficie no combustible y estable tal como tierra, concreto, ladrillo o piedra. Mejor no utilizar una superficie de asfalto (bituminosa) para este propósito.
- No use el producto en superficies de madera o inflamables.
- El producto DEBE estar sobre el suelo. No coloque el producto sobre mesas o mostradores. NO mueva el producto por superficies desniveladas.
- El producto solo debe deslizarse sobre una superficie lisa.
- El producto nunca debe deslizarse escaleras arriba/abajo o por superficies desiguales.
- Nunca utilice este producto como un calentador (LEER PELIGRO DE MONÓXIDO DE CARBONO).
- Nunca use este producto para ninguna otra cosa que no sea su propósito intencionado. Este producto NO es para uso comercial.
- Conserve un extintor de incendios accesible en todo momento mientras opere el producto.
- Cuando cocine con aceite o grasa, tenga un extintor tipo BC o ABC a disponibilidad.
- En caso de un incendio de aceite o grasa, no intente extinguirlo con agua. Llame inmediatamente al departamento de bomberos. En ciertos casos, un extintor tipo BC o ABC puede contener el incendio.
- Antes de cada uso, verifique todas las tuercas, tornillos y pernos para asegurarse que estén firmes y asegurados.
- Antes de cada uso, se debe realizar una prueba de fuga de gas. Compruebe y limpie todos los vénturis antes de cada uso en busca de telarañas o escombros.
- El uso de alcohol y de medicamentos con o sin receta pueden obstaculizar la habilidad del usuario de ensamblar u operar correctamente el producto.
- Mantenga a los niños y mascotas lejos del producto en todo momento. NO permita que los niños usen el producto. Es necesaria una supervisión cercana cuando haya niños o mascotas en el área donde se usa el producto.
- NO permita que nadie realice actividades alrededor del producto durante o después de su uso hasta que se haya enfriado.
- NO choque o golpee el producto para evitar lesiones personales, daños al producto o derrames/salpicaduras del líquido de cocción caliente.
- Se debe usar extrema precaución cuando se mueva un artefacto que contenga aceite caliente u otros líquidos calientes.
- Nunca mueva el producto cuando esté en uso. Deje que el producto se enfríe completamente (45 °C (por debajo de los 115 °F)) antes de moverlo o guardarlo.
- Nunca mueva el producto con aceites o carbón o madera hasta que el combustible esté completamente enfriado.
- El producto está CALIENTE mientras está en uso y permanecerá CALIENTE por un cierto período de tiempo y durante el proceso de enfriamiento. Tenga PRECAUCIÓN. Use guantes/mitones de protección.
- No toque las superficies CALIENTES. Use las asas o las perillas.
- ADVERTENCIA: Las piezas accesibles pueden estar bien calientes. Mantenga alejados a los niños pequeños.
- Nunca use recipientes de vidrio, plástico o cerámica en el producto. Nunca coloque utensilios vacíos en el producto mientras esté en uso.
- No se recomienda usar accesorios adicionales no suministrados por Char Griller; estos podrían causar lesiones.
- Tenga cuidado cuando retire los alimentos del producto. Todas las superficies están CALIENTES y pueden causar quemaduras. Use guantes/mitones de protección o herramientas de cocción resistentes para protegerse de las superficies calientes o las salpicaduras de los líquidos de la cocción.
- El producto está caliente durante su uso. Mantenga el rostro y cuerpo lejos de la(s) puerta(s) y ductos. Se expelen vapor y aire caliente durante el uso.
- NO obstruya el flujo de combustión y ventilación.
- No cubra las rejillas/superficies de cocción con papel aluminio o elementos que bloqueen el 75% de la rejilla de cocción. Esto atrapará el calor y podría causar daños al producto.
- El producto tiene una llama abierta. Mantenga sus manos, cabello y rostro lejos de la llama. NO se incline sobre el producto mientras lo esté encendiendo. El cabello y la ropa sueltos pueden incendiarse.
- Use guantes protectores cuando manipule este producto o cuando trabaje con fuego.
- Los reguladores de aire están CALIENTES mientras el producto esté en uso y durante el enfriamiento; use guantes protectores cuando realice ajustes.
- Las rejillas de cocción están CALIENTES mientras se usa el producto y durante el enfriamiento; extreme las precauciones, si toca el mango de las rejillas de cocción, utilice guantes protectores.
- Las rejillas de cocción están CALIENTES mientras se usa la parrilla y durante el enfriamiento; extreme las precauciones, si toca el mango de las rejillas de cocción, utilice guantes protectores.
- No almacene el producto con carbón y/o cenizas calientes dentro de él. Almacene únicamente cuando el fuego esté totalmente apagado y todas las superficies estén frías.
- Nunca desatienda el carbón o las cenizas CALIENTES.
- No retire la bandeja para cenizas mientras las cenizas y/o el carbón estén CALIENTES.
- Use guantes protectores cuando manipule este producto o cuando trabaje con fuego. Use guantes protectores o herramientas de cocina largas y robustas cuando agregue madera o carbón.
- No cocine antes que el carbón vegetal tenga una cubierta de cenizas.
- La barbacoa debe calentarse y el combustible debe mantenerse al rojo vivo durante al menos 30 mins antes de la primera cocción.
- Nunca use gasolina, alcohol u otros líquidos altamente volátiles para encender el carbón. Estos fluidos pueden explotar causando lesiones o la muerte.

ADVERTENCIAS Y SALVAGUARDAS IMPORTANTES

- Si es evidente que hay una abrasión o desgaste excesivos, o que la manguera está cortada, debe ser reemplazada antes de poner en funcionamiento el artefacto a gas de cocción en exteriores. El ensamblaje de la manguera de reemplazo deberá ser especificado por el fabricante.
- Nunca sobrellene de carbón. Esto puede ocasionar lesiones graves así como dañar el producto.
- No use nunca más carbón de la cantidad recomendada (ver a continuación).
- ¡ADVERTENCIA! ¡No use licor o petróleo para encender o reencender! ¡Use solamente encendedores que cumplan con la norma EN 1860-3!
- ¡ADVERTENCIA! Esta barbacoa se calentará mucho, no la mueva durante el funcionamiento.
- ¡ADVERTENCIA! Mantenga alejados a niños y mascotas.
- No use la parrilla en un espacio confinado y/o habitable, p. ej. en casas, tiendas, remolques, casas rodantes, botes. Peligro: Muerte por envenenamiento por monóxido de carbono.
- Antes de cada uso, inspeccione la manguera de gas en busca de signos de daño.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de cualquier superficie calentada.
- Mantenga la manguera de suministro de combustible lejos de la unidad mientras esté en operación.
- Se DEBE usar el ensamblaje del regulador y la manguera suministrado con esta unidad. Si necesita repuestos, contáctese con Char Griller.
- Use un cilindro de gas que tenga un anillo protector (el cilindro no viene incluido con la unidad).
- Mantenga las aberturas de ventilación del recinto del cilindro libres y despejadas.
- Nunca use el cilindro de gas si hay evidencia de ranuras, hendiduras, bultos, daños de incendio, erosión, fugas, óxido excesivo u otras formas de daños externos visibles. Esto puede ser peligroso y el cilindro deberá llevarse a un proveedor de propano líquido para ser revisado.
- Nunca conecte/desconecte el cilindro de gas, mueva o modifique los aditamentos del gas cuando la unidad esté en operación.
- Siempre desconecte el cilindro de gas de la unidad cuando no esté en uso.
- Este producto NO funcionará con gas natural.
- Cuando haya terminado de usarlo, siempre apague primero la válvula de control del quemador o el controlador, luego apague la válvula del cilindro de gas y finalmente desconecte el cilindro.
- El gas DEBE apagarse en el cilindro de suministro cuando no esté en uso.
- El cilindro DEBE almacenarse en exteriores, fuera del alcance de los niños y NO debe almacenarse en un edificio, garaje u otra área cerrada.
- NO almacene cilindros de repuesto de gas LPG bajo o cerca de la unidad. La válvula de alivio de seguridad del cilindro de gas puede sobrecalentarse, permitiendo al gas liberarse causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.
- Nunca llene el cilindro más del 80%, de lo contrario, éste podría liberar gas causando un incendio, que podría causar la muerte o lesiones graves.
- Coloque una tapa guardapolvos en la salida de la válvula del cilindro cuando no esté en uso. Solamente instale la tapa guardapolvos que viene con el cilindro. Otras tapas o tapones podrían causar fugas.
- Si huele, escucha u observa gas escapando, retírese inmediatamente del cilindro de gas y llame a la estación de bomberos.
- El fuego puede causar la muerte o lesiones graves.
- Revise los pasos de encendido antes de usar.
- Nunca use líquido de encendedor con propano.
- Se debe usar trozos o leños de madera para producir humo y crear el sabor de ahumado.
- Deseche las cenizas frías colocándolas en papel aluminio, remojándolas en agua y desechándolas en un contenedor no combustible.
- Revise la bandeja de grasa con frecuencia durante la cocción. Vacíe la bandeja de grasa antes que se llene. La bandeja de grasa puede necesitar un vaciado frecuente durante la cocción.
- Se producirá una gran cantidad de humo cuando se usan los trozos o leños de madera. El humo escapará a través de las ranuras y hará que el interior del producto se ponga negro. Esto es normal.
- Cuando la temperatura externa sea menor de 65°F (18°C) y/o la altitud mayor de 3,500 pies (1067m), puede ser necesario un tiempo de cocción adicional. Para asegurarse que la carne esté completamente cocida utilice un termómetro para carnes para comprobar la temperatura interna.
- El almacenamiento de un artefacto de cocción a gas para exteriores en ambientes cerrados solo se permite si el/los cilindro(s) está(n) desconectado(s) y retirado(s) del artefacto de cocción a gas para exteriores.
- No use perlas de madera.
- No almacene la unidad con cenizas CALIENTES dentro de la unidad.
- NO ROCÍE AEROSOLES EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE ARTEFACTO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
- NO ROCÍE AEROSOLES NI USE PRODUCTOS EN BASE A ALCOHOL EN LAS PROXIMIDADES DE ESTE ARTEFACTO MIENTRAS ESTÉ EN FUNCIONAMIENTO.
- NO USE NI ALMACENE MATERIALES INFLAMABLES DENTRO O CERCA DE ESTE ARTEFACTO.
- NO COLOQUE OBJETOS SOBRE O CONTRA ESTE ARTEFACTO.
- NO MODIFIQUE ESTE ARTEFACTO.
- EL MANTENIMIENTO DEBERÁ SER REALIZADO ÚNICAMENTE POR PERSONAL AUTORIZADO Y EL ARTEFACTO NO DEBERÁ SER MODIFICADO.
- Este artefacto debe estar alejado de materiales inflamables durante su uso.
- NO mueva el artefacto cuando esté en uso.
- Apague el suministro de gas en el cilindro de gas después de su uso.
- NO modifique el artefacto. Las piezas selladas por el fabricante o su agente no deben ser alteradas por el usuario.
- El llenado y cambio de cilindro se realizará lejos de cualquier fuente de ignición.
- Cualquier modificación del artefacto puede ser peligrosa.
- ADVERTENCIA: La cubierta/tapa/campana DEBE estar abierta cuando el artefacto esté en uso.
- ADVERTENCIA: NO coloque el cilindro de GLP bajo o cerca de este artefacto.
- Sólo debe utilizarse en exteriores.

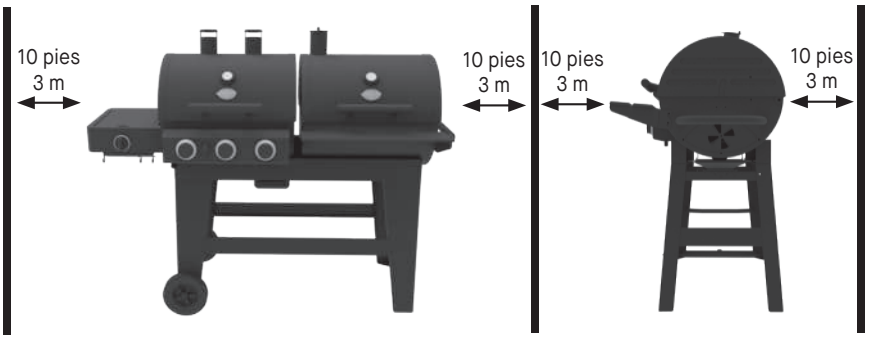
NO EXCEDA UN TOTAL DE 2 LBS / 1 KGS DE CARBÓN

REQUISITOS DE PROXIMIDAD ESTRUCTURAL

Mantenga una distancia mínima de 10 pies (3 m) de la parte trasera, lateral y superior de la unidad, paredes, rieles u otros materiales de construcción combustibles.

Antes de usar el producto, revise la dirección del viento y coloque el cilindro CONTRA EL VIENTO 12 pulgadas (1/2 m) en posición recta. Esto es necesario para que el sistema de suministro del cilindro esté ubicado para el retiro del vapor y para evitar que el cilindro golpee a la unidad si se vuelca.

Este despeje ofrece un espacio adecuado para una adecuada combustión, circulación del aire y ventilación. La parrilla no debe utilizarse sobre materiales combustibles como cubiertas de madera u otros materiales combustibles. El artefacto a gas de cocción en exteriores no deberá usarse debajo de una construcción combustible aérea.



ADVERTENCIA

La manguera es un peligro de tropiezo que podría causar el vuelco del cilindro de suministro.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

Este producto no viene con cilindro de gas, carbón ni trozos de madera.

PARRILLA A GAS
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Instrucciones de operación: Lado del gas

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento.
No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

El artefacto debe usarse en una zona bien ventilada. No obstruya el flujo de aire de combustión hacia el quemador cuando esté en uso. SÓLO USE ESTE ARTEFACTO EN EXTERIORES.

Este artefacto está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde la parte lateral o posterior del artefacto. Es importante que las aberturas de ventilación del artefacto no estén obstruidas. El artefacto debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El artefacto debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

Proteja el cilindro LPG de la luz solar directa y manténgalo alejado de fuentes de calor. Coloque el cilindro de gas junto al artefacto de forma que la manguera no esté doblada, torcida, sometida a tensión ni toque ninguna parte caliente del artefacto. NO coloque el cilindro de gas directamente debajo de los quemadores.

REGULADOR y MANGUERA

Estos elementos se suministran con el artefacto, pero se encuentran repuestos disponibles en su distribuidor de equipos o en un proveedor autorizado de gas LPG. La esperanza de vida del regulador se estima en 10 años. Se recomienda cambiar el regulador en un plazo de 10 años a partir de la fecha de fabricación.

El uso de un regulador o manguera incorrectos es inseguro; compruebe siempre que dispone de los elementos correctos antes de poner en funcionamiento el artefacto.

La manguera usada debe ajustarse a la norma pertinente para el país de uso. Las mangueras desgastadas o dañadas deben reemplazarse. Asegúrese que la manguera no esté obstruida, doblada o en contacto con ninguna parte de la barbacoa que no sea en su misma conexión.

CONEXIÓN de la MANGUERA al ARTEFACTO

Antes de la conexión, asegúrese de que no haya residuos atrapados en el cabezal del cilindro de gas, el regulador, el quemador y los puertos del quemador. Las arañas y los insectos pueden anidar en su interior y obstruir el tubo del quemador/vénturi en el orificio. Un quemador obstruido puede conllevar a un incendio debajo del artefacto.

Limpie SIEMPRE los orificios de los quemadores con un limpiador de tuberías resistente.

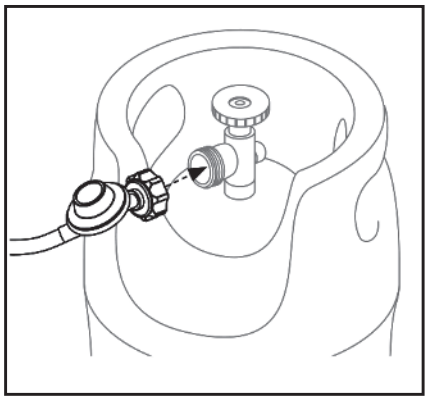
Si la manguera se reemplaza, debe fijarse al artefacto y a las conexiones del regulador con abrazaderas para mangueras. Desconecte el regulador del cilindro (según las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el artefacto no esté en uso.

	Países de destino	Categoría de gas	Tipo de gas	Diámetro del inyector	Entrada de calor / Entrada total	Suministro eléctrico
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (Butano) : 28 - 30 mbar G31 (Propano) : 37 mbar	0.96mm (Quemador principal) 0.92mm (Quemador lateral)	4 KW x 3 (Quemador principal) 3,5 KW (Quemador lateral) Puissance totale : 15,5 KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	Batería de 1,5 V
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (Butano), G31 (Propano) o sus mezclas: 28-30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (Butano), G31 (Propano) o sus mezclas: 50 mbar	0.87mm (Quemador principal) 0.81mm (Quemador lateral)		

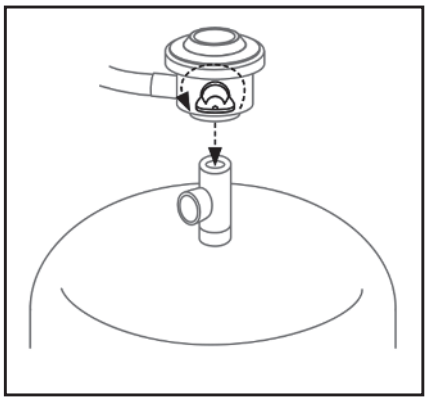
Instrucciones de operación: Lado del gas

CONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS GLP A LA PARRILLA:

1. Inspeccione el sello de goma de la válvula del tanque de propano en busca de fisuras, desgaste o deterioro antes de su uso.
   Un sello de goma dañado puede causar una fuga de gas, dando como posible resultado una explosión, incendio o daño corporal grave. No use un tanque de propano con un sello de goma dañado.
2. Fije o retire el regulador al cilindro de gas LPG sólo cuando el cilindro esté asentado en el soporte del tanque.
3. Verifique que la válvula del cilindro esté cerrada girando la perilla hacia la derecha.
4. Verifique que las perillas de control del quemador de la parrilla estén en las posiciones de "OFF".
5. Inspeccione visualmente el ensamblaje de la manguera antes de cada uso en busca de daños, desgaste excesivo o deterioro. Si encuentra alguno de estos, reemplace el ensamblaje antes de usar su parrilla. Sólo debe usarse los repuestos suministrados por el fabricante.
6. Retire la tapa de plástico protectora de la válvula del cilindro.
7. Verifique que la manguera no contenga torceduras, que no tenga bordes filosos y que no entre en contacto con superficies que puedan calentarse durante el uso.
8. Sostenga el regulador e inserte la boquilla de latón en la salida de la válvula de cilindro de LPG. Asegúrese que el dispositivo esté correctamente centrado.
9. Gire la tuerca de acoplamiento grande hacia la derecha y ajústela hasta una detención total. Tenga cuidado de no atravesar la tuerca de acoplamiento en la válvula del cilindro. No use herramientas para ajustar la conexión. Nota: Si no puede realizar la conexión, repita los Pasos 7 y 8.



Alinee el regulador con la salida de la válvula. NO enrosque la conexión. Si no se puede completar la conexión, desconecte el regulador y repita este paso.



Nota: El regulador y la manguera deben estar conectados correctamente al artefacto. Debe usarse una llave inglesa para ajustar la tuerca en la rosca de conexión. Si usa una abrazadera de combustible, fije la lengüeta de la manguera al riel de gas. (la lengüeta se enrosca hacia la izquierda)

- Si la manguera se reemplaza, debe fijarse al artefacto y a las conexiones del regulador con abrazaderas para mangueras.
- Compruebe el anillo en O de hule en el extremo del regulador del ensamblaje de la manguera al menos una vez al año. Si parece desgastado o agrietado, reemplácelo.
- Desconecte el regulador del cilindro (según las instrucciones suministradas con el regulador) cuando el artefacto no esté en uso.

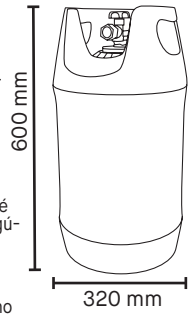
UBICACIÓN DEL CILINDRO DE GAS GLP:

REQUISITOS DE LOS CILINDROS DE GLP

EUROPA

Cilindros de 11-15 kg

- El tamaño máximo del cilindro de gas debe ser: de 320 mm. de diámetro, Altura: 600 mm (regulador incluido).



REINO UNIDO

Cilindros de 8-13 kg

- Use un regulador adecuado que esté certificado conforme a EN16129. Asegúrese que el regulador y la manguera flexible cumplan con el código local.
- La longitud de la manguera flexible no deberá exceder los 1.5 m. En Finlandia, la longitud no deberá exceder de 1.2 m. La manguera debe certificarse conforme a la norma EN16436 aplicable y cumplir con el código local.

Consulte con su distribuidor de GLP para obtener información sobre un regulador adecuado para el cilindro de gas.

⚠ ADVERTENCIA ⚠

El uso de un regulador o manguera incorrectos es inseguro; compruebe siempre que dispone de los elementos correctos antes de poner en funcionamiento el artefacto.

Este artefacto sólo es adecuado para su uso con butano a baja presión, gas propano o mezclas de GLP, equipados con el regulador de baja presión adecuado a través de una manguera flexible.

La esperanza de vida del regulador y de la manguera se estima en 2 años.

ADVERTENCIA: NO use la parrilla si no se pueden detener las fugas. Apague el gas y la parrilla.

ADVERTENCIA: PRUEBA DE AGUA JABONOSA

REALICE LA "PRUEBA DE AGUA JABONOSA" ANTES DE CADA USO.

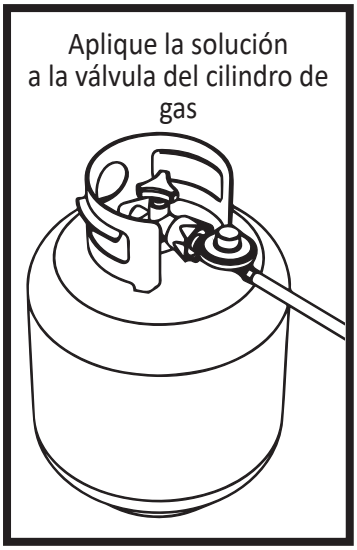
APAGUE TODAS LAS LLAMAS ABIERTAS ANTES DE CONECTAR EL REGULADOR AL CILINDRO DE GAS. CIERRE EL GAS DESPUÉS DE CADA USO.

ADVERTENCIAS:

1. La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse cada vez que se conecta el cilindro de gas al quemador/a la manguera o cada vez que se usa.
2. La prueba de agua jabonosa DEBE realizarse en exteriores, en un área bien ventilada.
3. Cuando realice la prueba de agua jabonosa mantenga la parrilla lejos de llamas abiertas, chispas o cigarrillos prendidos.
4. Nunca use una llama abierta para probar fugas de gas.

PREPARACIÓN:

1. Retire todos los utensilios de cocina y accesorios de la unidad.
2. Asegúrese que la válvula del cilindro de gas y la perilla de control del quemador o controlador estén en la posición de OFF.
3. Prepare la solución de agua jabonosa: (1) parte de detergente lavaplatos líquido (o más, si desea), (3) partes de agua.
4. Aplique la solución de agua jabonosa a la válvula del cilindro de gas, al regulador y a la manguera hasta llegar a la válvula de control del quemador.



PRUEBA DE LA VÁLVULA DEL CILINDRO DE GAS:

1. Encienda la válvula del cilindro de gas y observe si hay burbujas. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, APAGUE la válvula del cilindro de gas y reajuste los accesorios. Repita la prueba.

PRUEBA DEL REGULADOR Y LA MANGUERA:

2. DESPUÉS que la válvula del cilindro de gas ha pasado la Prueba de agua jabonosa, encienda la válvula del cilindro de gas y revise si hay burbujas en la válvula de control del quemador. NO DEJE EL GAS ENCENDIDO POR MÁS DE 12 SEGUNDOS. Si aparecen burbujas, pare, apague la válvula del regulador ajustable, apague la válvula de cilindro del gas y vuelva a ajustar la conexión de donde se está fugando el gas. Si la manguera es la fuente de la fuga, PARE, no use la unidad. La manguera debe reemplazarse.
3. CUANDO LA PRUEBA ESTÉ LISTA Y SI NO HAY FUGAS, ESPERE COMO MÍNIMO 5 MINUTOS PARA QUE DISMINUYAN LOS VAPORES DEL GAS ANTES DE ENCENDER EL PRODUCTO.
4. COMPRUEBE SIEMPRE VISUALMENTE QUE EL TUBO DEL VÉNTURI DEL QUEMADOR NO ESTÉ OBSTRUIDO ANTES DE CADA USO.
5. SOPLE CON AIRE COMPRIMIDO PARA ASEGURARSE QUE EL TUBO DEL VÉNTURI ESTÉ LIMPIO.
   - DURANTE CUALQUIER PARTE DE LA PRUEBA CON AGUA JABONOSA SI SIGUEN APARECIENDO BURBUJAS, DETÉNGASE, NO USE LA UNIDAD. CONTACTE AL REPRESENTANTE LOCAL DE PROPANO O AL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE.
   - Nota: Use un cilindro de gas que tenga un anillo protector con esta unidad. El cilindro NO viene incluido con esta unidad.

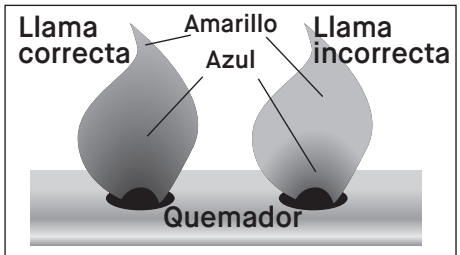
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: QUEMADORES PRINCIPALES

QUEMADORES PRINCIPALES

1. Asegúrese que no haya obstrucciones del flujo de aire a la unidad de gas. Las arañas y los insectos pueden anidar en su interior y obstruir el tubo del quemador. Un quemador obstruido puede conllevar a un incendio debajo del artefacto.
2. Abra la tapa de la parrilla.
3. Asegúrese que todas las perillas del quemador estén en la posición de OFF.
4. Abra la válvula del cilindro de gas LP.
5. Para encender un quemador, presione y gire la perilla a "ALTO", luego presione y mantenga presionado el botón de Encendido Electrónico hasta que se encienda el quemador. Si el quemador no se enciende en 5 segundos, apague el quemador, espere 5 minutos para que el gas se disipe y repita el procedimiento.
6. Repita la operación con todos los quemadores deseados. Encienda sólo los quemadores previstos para su uso.
7. Ajuste las perillas según la configuración de la cocción. Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los orificios del quemador estén encendidos. Si la llama del quemador se apaga durante la operación, cierre inmediatamente el gas en el panel de control y en la válvula del cilindro de gas. Abra la cubierta y deje salir el gas durante 5 minutos antes de volver a encender.
8. Limpie la parrilla después de cada uso. NO use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañan las partes y pueden provocar un incendio.

NOTA:

- **Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los orificios del quemador estén encendidos.**
- **Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Si sospecha o experimenta un apagado de la llama, primero apague la perilla de control, cierre la válvula del cilindro de gas, espere 5 minutos, luego abra las tapas y espere otros 5 minutos antes de seguir las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO para volver a encender el quemador. Ajuste la perilla de control de la parrilla para tener una llama más grande y evitar que se vuelva a extinguir. Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.**



Observe la altura de la llama cuando se encienda. Una buena llama debe ser azul con la punta de color amarilla, entre 1-2" (2.5-5 cm) cuando el quemador esté en "LIGHT".

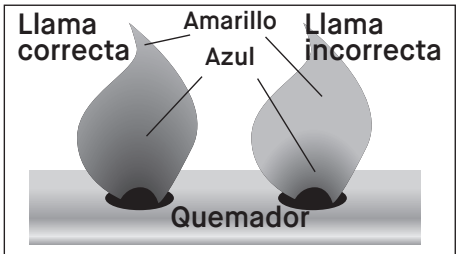
INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO: USO DE UN FÓSFORO

ENCENDIDO CON UN FÓSFORO

1. Abra la tapa de la parrilla.
2. Empújela y gire la perilla a la izquierda, a la posición ALTO.
3. Coloque el fósforo en el soporte para fósforos instalado al lado de la carcasa de la parrilla.
4. Una vez encendido, coloque la llama a través de las rejillas de cocción cerca de los puertos de los quemadores, como se muestra. El quemador debería encenderse inmediatamente.
5. Ajuste las perillas según las configuraciones de la cocción.
6. Limpie la parrilla después de cada uso. NO use limpiadores abrasivos o inflamables, ya que dañan las partes y pueden provocar un incendio.

NOTA:

- **Luego del encendido, observe la llama del quemador y asegúrese que todos los orificios del quemador estén encendidos.**
- **Tenga precaución cuando cocine en días ventosos para asegurarse de que la llama no se extinga. Si sospecha o experimenta un apagado de la llama, primero apague la perilla de control, cierre la válvula del cilindro de gas, espere 5 minutos, luego abra las tapas y espere otros 5 minutos antes de seguir las INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO para volver a encender el quemador. Ajuste la perilla de control de la parrilla para tener una llama más grande y evitar que se vuelva a extinguir. Nunca encienda la parrilla con la tapa cerrada.**



Observe la altura de la llama cuando se encienda. Una buena llama debe ser azul con la punta de color amarilla, entre 1-2" (2.5-5 cm) cuando el quemador esté en "LIGHT".

Instrucciones de operación: Lado del gas

CURADO PREVIO (lado del gas)

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Realice la prueba de agua jabonosa, ver ADVERTENCIAS Y PROCEDIMIENTOS DE LA PRUEBA DE AGUA JABONOSA.
2. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior de la parrilla) con aceite de cocina.
3. Encienda la parrilla según las instrucciones de encendido, configure todos los quemadores a fuego medio-bajo. Cierre la tapa.
4. Mantenga a fuego medio-bajo 250 ºF (121 ºC) durante 2 horas.
5. NUNCA supere los 400 °F (204 °F).
6. Deje que la unidad se enfríe COMPLETAMENTE.
7. Vuelva a aplicar una ligera capa de aceite de cocina en TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior de la parrilla).
8. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: LA PARRILLA PUEDE GOTEAR ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 400 °F (204 °C), YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

APAGADO

APAGADO DE LOS QUEMADORES

1. Gire la(s) perilla(s) en sentido horario hasta la posición de ALTO (HIGH), luego empújela(s) y gírela(s) hasta la posición de APAGADO (OFF). No fuerce nunca la perilla sin empujarla, ya que podría dañar la válvula y la perilla.
2. Para el quemador lateral, empuje hacia dentro y gire a la posición OFF.
3. Cierre rápidamente la válvula del cilindro de gas.
4. Cierre la tapa de la parrilla y deje que se enfríe al tacto antes de moverla o limpiarla.

DESCONEXIÓN DEL CILINDRO DE GAS

1. Gire todas las perillas de control a la posición de OFF.
2. Gire la manivela del cilindro de gas en sentido horario hasta que se detenga.
3. Gire la tuerca de acoplamiento del regulador en sentido antihorario hasta que el regulador se suelte de la boquilla roscada de la válvula del cilindro de gas.
4. Coloque la tapa protectora sobre la boquilla de gas del cilindro de gas.
5. Cierre la tapa de la parrilla y deje que se enfríe al tacto antes de moverla o limpiarla.

⚠ ADVERTENCIA **En caso que no se pueda detener una fuga de gas, o si ocurre un incendio debido a una fuga de gas, llame a la estación de bomberos.**

GUÍA PARA LA DETECCIÓN Y RESOLUCIÓN DE PROBLEMAS

Problema	Causa	Solución posible
Fuga de gas desde la manguera fisurada, cortada o quemada	Manguera dañada	Apague el gas en el cilindro de LP.
		Reemplace la manguera.
Fuga de gas desde el cilindro de LP	Falla debido a óxido o equipo mal manejado	Reemplace el cilindro de LP.
Fuga de gas desde la válvula del cilindro de gas	Falla de la válvula debido al óxido, falla mecánica o equipo mal manejado	Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
Hay una fuga de gas entre el cilindro de LP y la conexión del regulador	Instalación incorrecta, la conexión no está lo suficientemente ajustada, roscas dañadas o sello de hule dañado	Apague la válvula del cilindro de gas, luego vuelva a fijar el regulador al cilindro.
		Apague la válvula del cilindro de gas y retorne el cilindro al proveedor de gas.
		Inspeccione visualmente el sello de hule en busca de daños.
Fuego bajo el panel de control	Incendio en el tubo del quemador debido a bloqueo del quemador.	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Una vez que el fuego se haya apagado y el quemador se haya enfriado, retire e inspeccione el quemador en busca de arañas, nidos, óxido u otros escombros.
Fuego de grasa o llama excesiva/continua	Acumulación de grasa sobre o alrededor del área del quemador	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Deje que las llamas se apaguen y algo de tiempo para que la unidad se enfríe. Limpie las partículas de grasa/alimentos alrededor del quemador o área del quemador y superficies circundantes.
La llama no permanece encendida luego de la ignición*	El alambre del sensor de la llama está suelto	Apague el gas. Desconecte el cilindro de LP. Ajuste alambre del sensor de la llama a la válvula.
Baja salida de llama*	Se agotó el combustible	Rellene o reemplace con un cilindro de LP lleno.
Las llamas se apagan con el aire*	Bajo gas LP	Rellene el cilindro de LP.
Explosión	Acumulación excesiva de grasa	Limpie el quemador y dentro de la unidad.
	Exceso de grasa en la carne	Corte y retire la grasa de la carne.
	Temperatura de cocción demasiado alta	Ajuste o baje la temperatura como corresponda.
Incendio persistente de grasa	Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Deje que el fuego se apague y que la unidad se enfríe. Luego que se haya enfriado, retire y limpie las partes.
Explosión (fuego en el tubo del quemador).	El quemador y/o el tubo del quemador están bloqueados.	Apague la perilla de control de la parrilla y la válvula del cilindro de gas. Limpie el quemador y/o el tubo del quemador.
Más lento que los tiempos de cocción esperados*	La válvula no está alineada correctamente con el quemador	Verifique para ver si la válvula está centrada en el tubo del quemador.

* También leaSoluciones de la detección de problemas: “Causa” poco o nada de flujo/bloqueo de vapor/exceso de flujo a la parte inferior.

SOLUCIONES DE LA DETECCIÓN DE PROBLEMAS: “CAUSA” POCO O NADA DE FLUJO/BLOQUEO DE VAPOR/EXCESO DE FLUJO

Problema	Causa	Solución posible
El quemador no se enciende luego de presionar el botón arrancador	Bajo/nada de flujo de gas	1. Gire la perilla de control de la parrilla a la posición de "Off". 2. Gire la perilla de la válvula del cilindro de gas a "OFF". 3. Desconecte el regulador del cilindro para aliviar el bloqueo de vapor. 4. Reconecte el regulador al cilindro a mano girando hasta que esté ajustado. 5. Abra ligera y lentamente la válvula del cilindro de gas y luego ábrala más con un giro completo. 6. Ahora está listo para encender la parrilla. 7. Gire la perilla de control de la parrilla a alto y encienda con el arrancador.
	Bloqueo del vapor en la tuerca del acoplamiento al cilindro de LP	
Baja salida de llama	Activación de la válvula de flujo excesivo	
	Bloqueo del vapor en la conexión de la tuerca del acoplamiento/cilindro de LP	
Las llamas se apagan con el aire	Activación de la válvula de flujo excesivo	
Más lento que los tiempos de cocción esperados	Bloqueo de vapor	

Limpieza y mantenimiento: Lado del gas

LIMPIEZA GENERAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Hacer arder la parrilla después de cada uso (aproximadamente 15 minutos) evitará que se acumulen excesivos residuos de alimentos.
- NO use limpiadores que contengan ácido, alcoholes minerales o xileno.
- **Superficies exteriores:** Use un detergente lavaplatos suave y una solución de agua caliente para limpiar, y luego enjuague con agua.
- **Superficies interiores de la tapa de la parrilla:** Si la superficie tiene aspecto de pintura descascarillada, es que la grasa cocida acumulada se ha convertido en carbón y se está descascarillando. Limpie a fondo con una solución fuerte de detergente y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar completamente.
- Para evitar la oxidación, vuelva a curar después de limpiar.
- **Superficies interiores de la parte inferior de la parrilla:** Elimine los residuos con un cepillo, una espátula y/o un paño de limpieza y, a continuación, lave con una solución de detergente lavaplatos y agua caliente. Enjuague con agua y deje secar bien.
- **Rejillas de cocción:** Las rejillas de porcelana tienen una composición similar al vidrio que debe manipularse con cuidado para que no se astille. Use un detergente lavaplatos suave o una solución de bicarbonato de sodio y agua caliente. Puede usar un polvo desengrasante no abrasivo, para las manchas difíciles de sacar; luego enjuague con agua.
- **Protector de calor:** Limpie los residuos con un cepillo de alambre y lave con agua jabonosa. A continuación, enjuague con agua.
- **Colector de grasa**: Vacíe periódicamente la taza de grasa y límpiela con una solución de detergente lavaplatos y agua caliente.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina vegetal y caliente como se indica en los pasos de curado previo.
- Después de cada cocción, debe llevarse a cabo toda la limpieza y el mantenimiento. Limpie el artefacto cuando esté frío y todo esté apagado.

LIMPIEZA DEL ENSAMBLAJE DEL QUEMADOR

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

1. SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
2. Cierre el gas en las perillas de control y en el tanque de gas.
3. Retire las rejillas de cocción y el protector de calor.
4. Retire el colector de grasa.
5. Retire el quemador desenroscando el tornillo de autocierre con un destornillador en cruz Phillips.
6. Levante el quemador y aléjelo del orificio de la válvula de gas.
7. Limpie la entrada (vénturi) del quemador con una escobilla para botellas pequeña o aire comprimido.
8. Elimine todos los restos de comida y la suciedad del exterior de la superficie del quemador.
9. Limpie cualquier puerto bloqueado con un alambre rígido (como por ejemplo con un clip o sujetador de papeles enderezado).
10. Inspeccione el quemador en busca de cualquier daño (grietas o agujeros). Si se detectan daños, reemplace por un quemador nuevo. Para reinstalar el quemador, asegúrese que los orificios de la válvula de gas estén correctamente colocados dentro de la entrada del quemador (vénturi). Compruebe también la posición del electrodo de chispa.
11. Asegúrese que no haya residuos atrapados en el cabezal del cilindro de gas, el regulador, el quemador y los puertos del quemador.
    Las arañas y los insectos pueden anidar en su interior y obstruir el tubo del quemador/vénturi en el orificio. Un quemador obstruido puede
    provocar un incendio debajo del artefacto.
12. Realice la prueba de agua jabonosa antes de cada uso.
13. Apague la válvula de gas después de cocinar.
14. Guarde la parrilla protegida del sol en un lugar bien ventilado, fresco y seco.
15. Guarde la parrilla lejos de cualquier fuente de ignición.

DETECCIÓN Y SOLUCIÓN DE PROBLEMAS

PROBLEMA	CAUSA POSIBLE	SOLUCIÓN POSIBLE
El quemador no se enciende usando las perillas.	Cable y/o electrodo cubierto con residuos de la cocción	Limpie el alambre y/o electrodo con alcohol de frotación
	El electrodo y los quemadores están mojados	Séquelos con un paño
	El electrodo se ha fisurado o roto; hay chispas en la fisura	Reemplace el electrodo.
	El alambre está suelto o desconectado	Reconecte el alambre o reemplace el ensamblaje de electrodo/alambre
El quemador no se enciende usando el fósforo.	No hay flujo de gas	Verifique si el tanque de propano está vacío. Si el tanque de propano no está vacío, consulte "Caída repentina en flujo de gas o reducción de la altura de la llama". Si está vacío, reemplácelo o rellénelo.
	La tuerca de acoplamiento y el regulador no están conectados.	Gire la tuerca de acoplamiento aproximadamente un giro de medio a tres cuartos adicionales completamente conectados hasta tener una detención total. Ajuste sólo con la mano. No use herramientas.
	Obstrucción del flujo de gas	Limpie los tubos del quemador Y Compruebe si la manguera está doblada o retorcida
	Desconexión del quemador a la válvula	Vuelva a conectar el quemador y la válvula
	Insectos en el vénturi (inserto del quemador)	Limpie el vénturi
	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del venturi
Caída súbita del flujo de gas o llama reducida	Se agotó el gas	Cambie el tanque de propano
	Es posible que se haya activado el dispositivo de seguridad por exceso de flujo.	Apague las perillas, espere 30 segundos y encienda la parrilla. Si las llamas siguen siendo demasiado bajas. Restablezca el dispositivo de seguridad de flujo excesivo cerrando las perillas y la válvula del tanque de propano. Desconecte el regulador. Gire las perillas de control a la posición de apagado. Vuelva a conectar el regulador y compruebe si hay fugas en las conexiones. Abra lentamente la válvula del depósito de propano, espere 30 segundos y luego encienda la parrilla.
Patrón de llama irregular, la llama no recorre toda la longitud del quemador.	Los puertos del quemador están obstruidos o bloqueados	Limpie los puertos del quemador
La llama está amarilla o naranja.	El nuevo quemador podría tener aceites residuales de la fabricación.	Deje arder la parrilla por 15 minutos con la tapa cerrada
	Nidos de insectos, residuos de comida, grasa o condimentos en el vénturi.	Limpie el vénturi.
	Hay una mala alineación de la válvula al venturi del quemador	Asegúrese que el vénturi del quemador esté correctamente acoplado con la válvula.
La llama se apaga	Fuertes ráfagas o vientos	Gire la parte frontal de la parrilla para darle la cara al viento o aumente la altura de la llama. (Se recomienda no usar la parrilla cuando haya vientos fuertes)

La llama se apaga	Baja presión del gas	Cambie el tanque de propano
Brotes de fuego	Acumulación de grasa	Limpie la parrilla
	Exceso de grasa en la carne	Recorte la grasa antes de asar
	Temperatura de cocción excesiva	Baje la temperatura como corresponda
	Grasa atrapada por acumulación de alimentos alrededor del sistema del quemador.	Gire las perillas a la posición OFF. Apague el gas. Limpie el quemador y los tubos.
Retroceso de la llama (fuego en el/los tubo(s) del quemador)	El quemador y/o los tubos del quemador están sucios.	Gire las perillas a la posición OFF. Apague el gas. Limpie el quemador y los tubos.
El interior de la tapa parece estar pelándose	La grasa acumulada se ha convertido en carbono y se está desprendiendo.	Limpie a fondo el interior de la tapa. La tapa no está pintada por dentro. Vuelva a cubrir con aceite vegetal siguiendo las instrucciones anteriores.

PARRILLA DE CARBÓN
INSTRUCCIONES DE OPERACIÓN

Instrucciones de operación: Parrilla de carbón

CONFIGURACIÓN

Coloque la parrilla sobre una superficie sólida y plana, con protección adecuada del viento.
No mueva la parrilla mientras esté caliente, y no la deje desatendida durante el funcionamiento.

Este artefacto está diseñado para su uso en exteriores, lejos de cualquier material inflamable. Es importante no haya obstáculos aéreos y que haya una distancia mínima de 10 pies (3 m) desde la parte lateral o posterior del artefacto. Es importante que las aberturas de ventilación del artefacto no estén obstruidas. El artefacto debe reposar sobre una superficie nivelada y estable. El artefacto debe estar protegido de corrientes de aire directas y posicionado o protegido contra la penetración directa de cualquier goteo de agua (p. ej., lluvia).

CURADO PREVIO

¡IMPORTANTE! El curado previo hará que su parrilla se deshaga de las sustancias químicas y aceites dejados por el proceso de fabricación, permitiendo que se quemen y desvanezcan. CURE PREVIAMENTE SU PARRILLA ANTES DEL PRIMER USO.

1. Cubra ligeramente TODAS LAS SUPERFICIES INTERIORES (incluidas las rejillas y el interior del barril) con aceite de cocina.
2. Arranque la parrilla siguiendo las instrucciones de ENCENDIDO. Forme un fuego de tamaño mediano.
    - No use más de 2 LBS / 1 KGS de carbón.
    - Siempre coloque el carbón en la bandeja para el carbón.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
3. Una vez que se hayan consumido las cenizas, esparza las brasas, vuelva a colocar las rejillas de cocción, cierre la tapa y caliente a 250°F (121°C) por dos horas.
4. ¡TENGA PRECAUCIÓN! ¡Las rejillas estarán extremadamente CALIENTES! Retire las rejillas de cocción de la parrilla con guantes de cocina, deje que se enfríen, vuelva a cubrir las rejillas y colóquelas de nuevo en la parrilla a aproximadamente 200°F (93°C) por dos horas.
5. Puede cubrir ligeramente el exterior del cuerpo de la parrilla (mientras esté caliente) con aceite de cocina. Esto prolongará la vida útil del cuerpo de la parrilla.
6. Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina y caliente como se indica anteriormente.

NOTA: LA PARRILLA PUEDE GOTEAR ACEITE DURANTE ESTE PROCESO Y DURANTE VARIOS USOS POSTERIORES. ESTO ES NORMAL.

NOTA: NUNCA EXCEDA UNA TEMPERATURA DE COCCIÓN DE 400 °F (204 °C), YA QUE ESTO DAÑARÁ EL ACABADO Y CONTRIBUIRÁ A LA OXIDACIÓN. LA PINTURA NO TIENE GARANTÍA Y REQUERIRÁ RETOQUES. ESTA UNIDAD NO TIENE GARANTÍA CONTRA LA OXIDACIÓN.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO

Existen unos pocos métodos diferentes que pueden usarse para encender el carbón en su parrilla de carbón dependiendo de su preferencia personal. A continuación, se describen los métodos del arrancador de fuego y la chimenea de carbón.

NO EXCEDA UN TOTAL DE 2 LBS / 1 KG DE CARBÓN PARA EL FOGÓN PRINCIPAL

CHIMENEA DE CARBÓN

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Llene la chimenea de carbón hasta los ¾ de su capacidad llena con briquetas o carbón en bloques.
3. Coloque el arrancador de fuego sobre la parrilla de carbón, enciéndala y, a continuación, coloque la chimenea de carbón directamente sobre el arrancador de fuego. Este paso se realiza DENTRO de la parrilla.
4. Los carbones se encenderán de abajo a arriba.
5. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Después que los carbones de la parte superior de la chimenea estén encendidos (normalmente entre 10 y 15 minutos), vierta los carbones sobre la rejilla de carbón, espárzalos con tenazas y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

INSTRUCCIONES DE ENCENDIDO CONT.

ARRANCADORES DE FUEGO

1. Retire las rejillas de la parrilla y póngalas a un lado.
2. Vierta aproximadamente 2 lbs (1 kg) (aprox. 30-35 briquetas) de carbón directamente en su parrilla de carbón y apílelas juntas en una pila.
3. Introduzca el arrancador de fuego en el centro de la pila de carbón de modo que quede ligeramente cubierto y encienda.
4. ¡TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN! Una vez que el carbón se haya encendido por completo *(normalmente de color rojo o gris),* use tenazas para esparcirlo y vuelva a colocar las rejillas de su parrilla.

NOTA:

- Siempre siga las instrucciones y advertencias del fabricante del carbón.
- Nunca use líquido para encendedores, gasolina, queroseno, alcohol u otro acelerante para encender el carbón.
- De ser necesario, TENGA EXTREMA PRECAUCIÓN y use tenazas o una herramienta de asa larga para mover los carbones.
- Use siempre guantes resistentes al calor para manipular las rejillas de la parrilla, la parrilla de carbón o para ajustar las brasas.

MANTENIMIENTO DE LA TEMPERATURA

Para controlar la temperatura de su parrilla, necesita controlar la cantidad de flujo de aire que llega al fuego. Al abrir y cerrar los reguladores superiores y laterales, puede ajustar la temperatura de su parrilla.

- MÁS AIRE = MÁS CALOR
- MENOS AIRE = MENOS CALOR

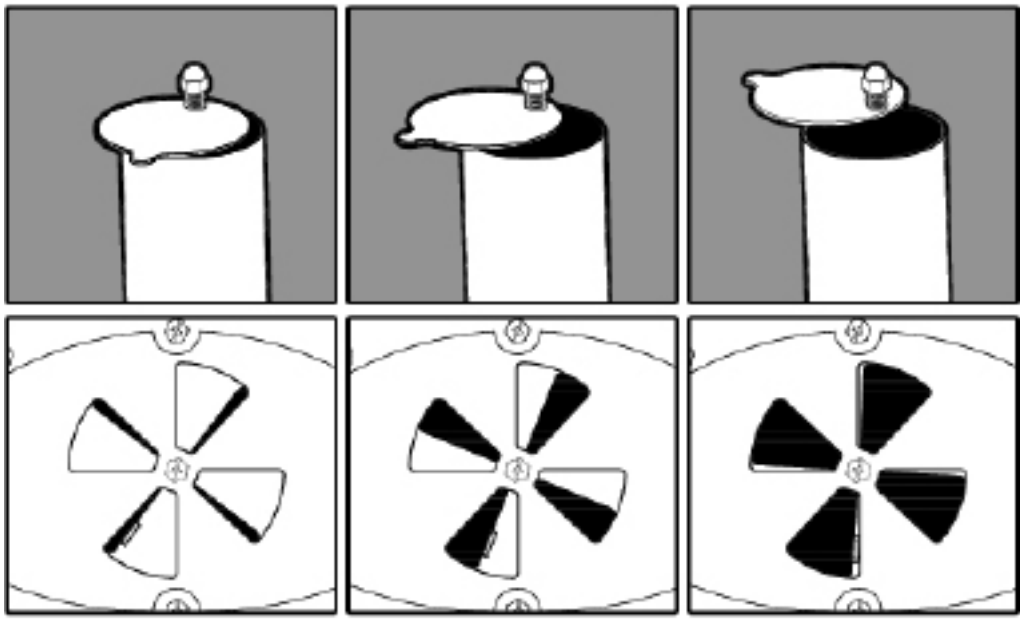
La cantidad de carbón usada cuando se asa a la parrilla también puede causar un gran impacto en su capacidad de controlar la temperatura. Mientras más carbón se queme, más caliente estará la parrilla.

- MÁS CARBÓN = MÁS CALOR
- MENOS CARBÓN = MENOS CALOR

AHUMAR
Temperaturas bajas

ASAR
Temperaturas medias

SELLAR
Temperaturas altas



NOTA:
Los reguladores superiores e inferiores pueden verse diferentes en su parrilla.
Use este dibujo sólo como referencia para indicar la cantidad de aire que pasa a través de los reguladores.

- Coloque los reguladores a 1/4 o menos de distancia abiertos.
- Comience con 2 LBS / 1 KG de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.

- Ajuste los reguladores de 1/3 a 2/3 de distancia abiertos.
- Comience con 2 LBS / 1 KG de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media de las rejillas de cocción.

- Abra completamente los reguladores. Permite el flujo de aire máximo.
- Comience con 2 LBS / 1 KG de carbón y/o combustible de madera.
- Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.

Estilos de cocción: Parrilla de carbón

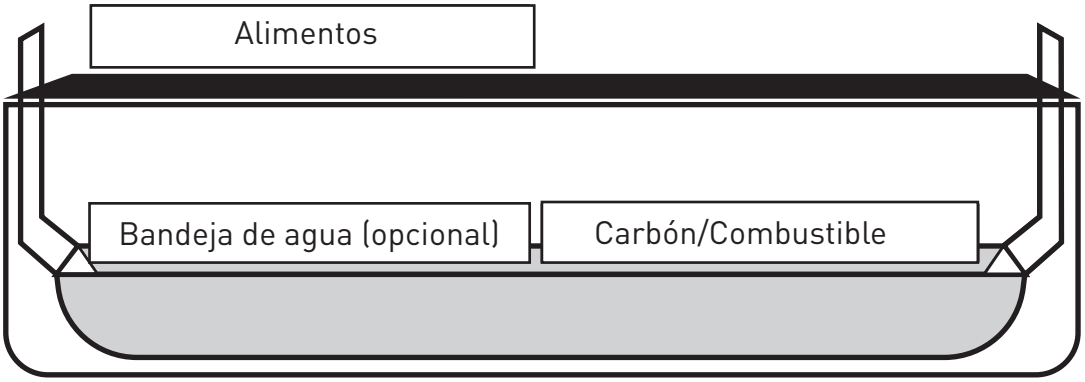
GENERALIDADES

Su parrilla de carbón puede usarse para ahumar, asar o sellas sus alimentos con calor directo o indirecto.
Al crear zonas de temperatura y ajustar la colocación del carbón, puede personalizar su experiencia culinaria como desee.
Hemos creado una lista de estilos de cocción diferentes que puede utilizar.

AHUMADO TRADICIONAL

NOTA: la colocación del carbón es clave para esta método.

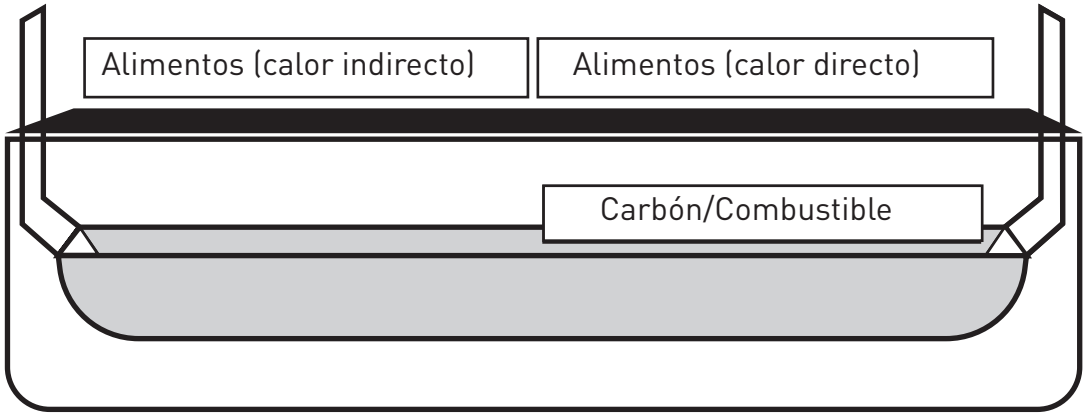
1. Cocine con calor indirecto a bajas temperaturas (150° - 250 °F) (65 ° - 121 °C).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 o 1/3 de la rejilla de carbón.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 o 3 “zonas” con la colocación del combustible.
5. Los alimentos deben colocarse en la zona fría / el área que no está directamente encima del combustible.
6. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más baja / lejos de las rejillas de cocción.



ASAR (calor directo o indirecto)

Nota: Se coloca los alimentos encima o junto a la zona de carbón se creará calor directo o indirecto

1. Cocine con calor directo o indirecto a temperatura media-alta (300 °F +) (149 °C +).
2. Use troncos de madera cortados, grandes trozos o perlas para añadir un sabor ahumado.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal. Sólo use 1/2 de la rejilla de carbón.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Cree 2 “zonas” con la colocación del combustible.
5. Los alimentos pueden colocarse en la zona "indirecta" para tener temperaturas más bajas. La zona indirecta es el área que no está directamente encima del combustible.
6. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas más altas. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
7. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración media desde las rejillas de cocción.

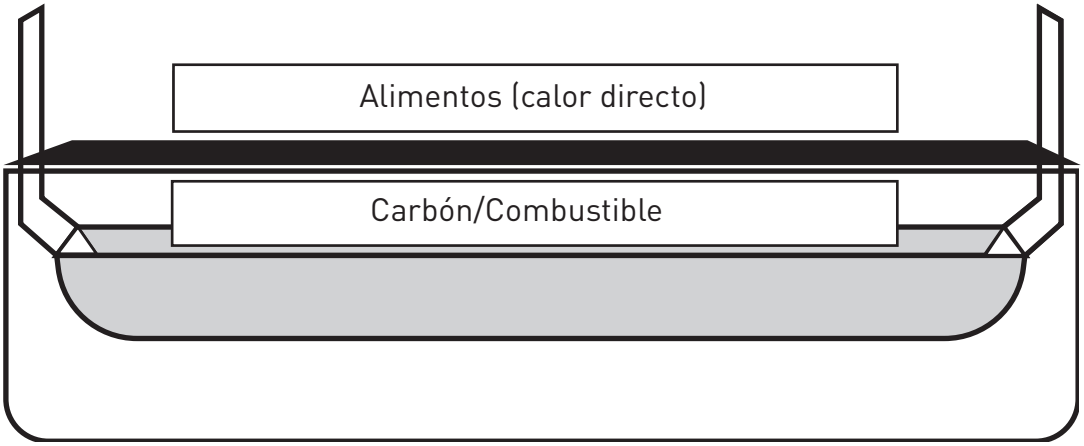


Estilos de cocción: Parrilla de carbón

SELLAR (calor directo)

Nota: Este estilo es mejor para cocciones cortas. Tenga precaución; cocinar a altas temperaturas como estas puede secar los alimentos.

1. Cocine rápidamente con calor directo a altas temperaturas (400 °F) (204 °C).
2. A esta temperatura no se añadirá un sabor ahumado. La madera deberá arder bien caliente para imbuir el sabor.
3. Prepare el carbón o el combustible en la cámara de cocción principal.
    - Nunca coloque el carbón directamente en la parte inferior de la parrilla.
4. Los alimentos pueden colocarse en la zona "directa" para tener temperaturas de sellado. La zona directa es el área que está directamente encima del combustible.
5. Cuelgue la rejilla de carbón en su configuración más alta / cerca de las rejillas de cocción.
6. Los alimentos se cocinarán muy rápidamente a esta temperatura. Tenga precaución.
7. Siempre cocine con la tapa abierta cuando use este método para evitar daños al exterior de la parrilla.



Instrucciones de operación: Parrilla de carbón

RECARGA

Si está planeando cocinar por más de 30 a 40 minutos, debe agregar carbón adicional. Agregue de 10 a 20 briquetas al borde externo del fuego inmediatamente después que las briquetas iniciales se hayan esparcido en la rejilla. Una vez que estas briquetas se hayan convertido un 80% en cenizas, agréguelas al centro del fuego según sea necesario para mantener la temperatura de cocción constante. Lea todas las instrucciones y advertencias en la bolsa del carbón.

APAGADO

Deje que la temperatura caiga por debajo de los 350 ºF (177 ºC). Una vez que la temperatura esté por debajo de los 350 ºF (177 ºC), cierre todos los reguladores. Esto ayudará a extinguir el carbón. Deje que la parrilla se enfríe completamente antes de pasar a la sección de limpieza y mantenimiento.

Limpieza y mantenimiento

MANTENIMIENTO NORMAL

Para mantener su parrilla en las mejores condiciones, se requiere de limpieza y mantenimiento. La mejor manera de proteger su parrilla del clima, es con una cubierta para parrillas.

- SIEMPRE ASEGÚRESE QUE LA UNIDAD ESTÉ FRÍA AL TACTO ANTES DE LIMPIAR Y ALMACENAR.
- Inspeccione los accesorios y las partes ensambladas con regularidad para asegurarse que la parrilla esté en condiciones seguras de trabajo.
- Siempre vacíe la bandeja para cenizas después de cada uso una vez que las cenizas se hayan enfriado completamente. Vacíe las cenizas en un contenedor de metal y cubra con agua para asegurarse que no haya carbones encendidos.
- Limpie la parrilla y las rejillas de cocción con agentes limpiadores suaves. Limpie la parte externa con un paño húmedo. NO use un limpiahornos.
- Siempre cubra y guarde la parrilla fría en un área protegida.
- Se permite un almacenamiento en interiores solamente si el carbón se ha quemado hasta convertirse completamente en cenizas y si está frío.
- Recuerde retirar las cenizas frías antes de guardarla.
- Su parrilla está hecha de acero y puede aparecer algo de óxido con el tiempo. Si aparece óxido, limpie el área con un papel de lija fino o lana de acero, luego cubra con pintura resistente al calor.
- NUNCA USE PINTURA EN LAS SUPERFICIES INTERNAS DE LA PARRILLA.
- Un curado frecuente evita el óxido. Si aparece óxido, limpie con un cepillo de acero, aplique aceite de cocina o margarina vegetal y caliente como se indica en los pasos de curado previo.
- Después de cada cocción, debe llevarse a cabo toda la limpieza y el mantenimiento. Limpie el artefacto cuando esté frío y todo esté apagado.

INFORMACIÓN SOBRE LA GARANTÍA

SE REQUIERE UNA COPIA DEL COMPROBANTE DE COMPRA CON FECHA (RECIBO) AL REGISTRARSE O AL PRESENTAR UN RECLAMO DE LA GARANTÍA. CONSERVE UNA COPIA DEL RECIBO PARA SUS REGISTROS.

Char-Griller® reemplazará cualquier pieza defectuosa de sus parrillas/ahumadores, bajo garantía, según se indica a continuación.

Parrillas de carbón / perlas / Kamado	
Parrilla - Campana Y Fondo (excluye la bandeja de cenizas extraíble)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas a gas	
Campana de la parrilla (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral Y Piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
Parrillas de doble combustible (gas y carbón)	
Parrilla de carbón - Campana Y Fondo Y Parrilla de gas - Campana (mitad SUPERIOR) Y tubos del quemador principal (excluye bandeja de cenizas y quemador lateral)	5 años a partir de la fecha de compra para el óxido que ha penetrado / que ha quemado
Bandeja de cenizas Y piezas defectuosas Y parrilla de gas Cuerpo de la parrilla (mitad INFERIOR) Y quemador lateral	1 año a partir de la fecha de compra
Planchas	
Todas las piezas defectuosas	1 año a partir de la fecha de compra
MISC	
Piezas, accesorios y fundas de parrilla	1 año a partir de la fecha de compra (roturas de costura sólo para fundas)

EL ÓXIDO SUPERFICIAL NO SE CONSIDERA UN DEFECTO DE FABRICACIÓN O DE LOS MATERIALES

Las parrillas Char-Griller® están hechas de acero y, si se exponen a la intemperie, se oxidarán de forma natural. Consulte el manual para revisar cómo cuidar adecuadamente su parrilla.

Los problemas de superficie como arañazos, abolladuras, corrosión o decoloración por calor, limpiadores abrasivos y químicos, óxido superficial o la decoloración de las superficies de acero NO están cubiertas por estas garantías.

Las garantías sólo cubren la sustitución de piezas defectuosas. Char-Griller® no se hace responsable de los daños resultantes de accidentes, alteraciones, uso indebido, abuso, ambientes hostiles, instalación incorrecta e instalación que no cumpla con los códigos locales de servicio de la unidad.

SOLAMENTE PARA RESIDENTES DE AUSTRALIA Y NUEVA ZELANDA: Nuestros productos vienen con garantías que no pueden excluirse bajo la Ley del consumidor australiana o neozelandesa. Tiene derecho a un reemplazo o reembolso por una falla importante y compensación por cualquier otra pérdida o daño previsible. Tiene derecho a que le reparen o reemplacen los productos si estos carecen de una calidad aceptable y si la falla no progresa hasta convertirse en una falla importante.

SÓLO PARA RESIDENTES EUROPEOS: Char-Griller® garantiza que ninguno de sus productos presenta defectos de fabricación, ni de material ni de mano de obra, si se los ensambla correctamente, se los utiliza de forma normal y se los cuida según las recomendaciones, durante un período de 2 años desde la fecha de compra minorista original.

Excluido bajo TODAS las garantías
Pintura; óxido superficial; daños por calor; piezas incorrectas pedidas por el cliente, incluido el envío; piezas desgastadas; piezas faltantes o dañadas de las que no se haya informado en el plazo de dos (2) meses a partir de la fecha de compra; piezas defectuosas de las que no se haya informado en el plazo de un (1) año a partir de la fecha de compra; funda descolorida de la parrilla.

*NOTA: Para los reclamos de la garantía, es posible que se requieran fotos y la devolución prepagada del artículo en cuestión. El uso indebido, abuso o uso comercial anula todas las garantías.

LEA DETENIDAMENTE ESTA INFORMACIÓN Y, SI TIENE ALGUNA PREGUNTA, PÓNGASE EN CONTACTO CON EL SERVICIO DE ATENCIÓN AL CLIENTE EN:

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

DUTCH

UITSLUITEND VOOR GEBRUIK BUITENSHUIS. NIET VOOR COMMERCIEEL GEBRUIK.

Dit product komt niet met een gasfles, houtskool of houtbrokken.

GEVAAR

⚠ GEVAAR
ALS U GAS RUIKT:
1. **Sluit de gastoevoer naar het apparaat af.**
2. **Doof elk open vuur.**
3. **Open het deksel.**
4. **Als de geur niet verdwijnt, moet u uit de nabijheid van het apparaat blijven en onmiddellijk uw gasleverancier of de brandweer bellen.**

⚠ WAARSCHUWING
- **Geen benzine of andere brandbare vloeistoffen of dampen bewaren of gebruiken in de nabijheid van dit of een ander apparaat.**
- **Een lpg-fles die niet voor gebruik aangesloten is, niet bewaren in de nabijheid van dit of een ander apparaat.**

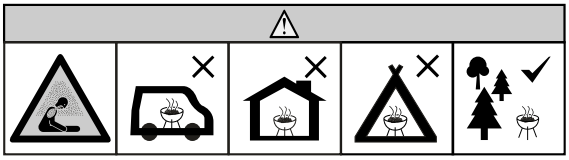
WAARSCHUWING

- Deze handleiding bevat belangrijke informatie die u nodig hebt voor de juiste montage en het veilig gebruik van het apparaat.
- Lees en volg alle waarschuwingen en instructies, voordat u het apparaat monteert en gebruikt.
- Bewaar deze handleiding voor later gebruik.

KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR

Deze instructies niet opvolgen kan leiden tot gevaar voor brand, ontploffing of brandwonden en kan zaakschade, letsel of de dood veroorzaken.

- Bij het branden van houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool en gas komt koolstofmonoxide vrij. Deze stof is reukloos en kan de dood veroorzaken.
- GEEN houtsnippers, -brokken of -pellets, houtskool of gas branden in huis of in een voertuig, tent, garage of andere afgesloten ruimte.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN in een goed verluchte omgeving.
- **VOLG DEZE RICHTLIJNEN OM VERGIFTIGING VAN U, UW FAMILIE OF ANDEREN DOOR HET KLEURLOOS EN REUKLOOS GAS TE VOORKOMEN.**
  - Dit zijn de symptomen van koolmonoxidevergiftiging: hoofdpijn, duizeligheid, zwakte, misselijkheid, braken, slaperigheid en verwarring. Koolstofmonoxide vermindert het vermogen van bloed om zuurstof te vervoeren. Een laag zuurstofgehalte in het bloed kan leiden tot bewusteloosheid en de dood.
  - Raadpleeg een arts als u of iemand anders een verkoudheid of griepachtige symptomen krijgt, terwijl u kookt, of in de nabijheid van dit apparaat. Koolmonoxidevergiftiging kan gemakkelijk worden verward met een verkoudheid of de griep en wordt vaak te laat gedetecteerd.
  - Alcohol, geneesmiddelen en drugs verhogen de effecten van koolmonoxidevergiftiging.
  - *Koolstofmonoxide is in het bijzonder toxisch voor moeder en kind tijdens de zwangerschap, voor baby's, ouderen, rokers en mensen met problemen met de bloedsomloop of het ademhalingsstelsel, zoals bloedarmoede of een hartziekte.*



WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

LEES ALLE INSTRUCTIES.

- Lees de instructies vóór gebruik van het apparaat.
- Het product niet onbewaakt achterlaten.
- Product is UITSLUITEND voor GEBRUIK BUITENSHUIS.
- Uitsluitend buiten gebruiken.
- Niet voor gebruik binnenshuis!
- Product niet gebruiken bij hevige wind!
- Product op geen enkele manier veranderen.
- Product nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Product is NIET voor commercieel gebruik.
- Vetlade na elk gebruik na afkoeling legen.
- Gebruik het product altijd in overeenstemming met alle toepasselijke lokale, regionale en landelijke brandcodes.
- Deze waarschuwingen niet volgen kan leiden tot mogelijke schade aan het product en gevaar voor de gebruiker.
- Als de vlam uitdooft tijdens het koken, draai de regelknop dan in de stand UIT of schakel de regeling uit. Draai de kraan aan de gasfles in de stand UIT. Wacht 5 minuten. Open dan de deur(en) of deksels en wacht nog eens 5 minuten, voordat u de instructies voor het aansteken herhaalt.
- Bij gebruik van andere brandstoffen, zoals houtskool of hout, met gasproducten. Als het gas uitgaat, wacht dan tot er geen rook meer is, voordat u de

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

deur opent. Het openen van deur(en) of deksels kan maken dat sintels in het hoofdgedeelte opgesloten gas ontsteken. Nooit voor (een) deur(en) of deksels staan tijdens het openen.

- Nooit gebruiken in een afgesloten ruimte, zoals een patio, garage, gebouw of tent.
- Nooit gebruiken in of op een caravan of boot.
- Houd een afstand van ten minste 3 m van een overhangende constructie, muur, rail of andere constructie.
- Houd ten minste 3 m vrije ruimte van elk brandbaar materiaal, zoals hout, droge planten, gras, borstels, papier.
- Product nooit gebruiken onder een overhangende constructie, zoals een dak, carport, luifel of overstek. (ZIE DE VEREISTEN VOOR AFSTAND VAN CONSTRUCTIES.)
- Product vrijhouden van brandbaar materiaal, zoals benzine en andere brandbare dampen en vloeistoffen.
- Product gebruiken op een vlak, niet-brandbaar, stabiel oppervlak, zoals grond, beton, baksteen of rots. Asfalt kan voor dit doel niet aanvaardbaar zijn.
- Product niet gebruiken op een houten of brandbaar oppervlak.
- Product MOET op de grond staan. Product niet op een tafel of aanrecht plaatsen. Product NIET verplaatsen over oneffen oppervlakten.
- Product uitsluitend over een glad oppervlak rollen.
- Product nooit op of van de trap rollen of over een oneffen oppervlak.
- Dit product nooit gebruiken als verwarming. (LEES KOOLSTOFMONOXIDEGEVAAR.)
- Product nooit gebruiken voor iets anders dan het beoogd gebruik. Product is NIET voor commercieel gebruik.
- Houd altijd een brandblusser bij de hand als u het product aan het gebruiken bent.
- Als u met olie of vet kookt, moet u een BC-blusser of ABC-blusser bij de hand hebben.
- Een olie- of vetbrand niet blussen met water. Onmiddellijk de brandweer bellen. Een BC-blusser of ABC-blusser kan in bepaalde omstandigheden het vuur onder controle houden.
- Vóór elk gebruik moet u controleren of alle moeren, schroeven en bouten stevig vastgeschroefd zijn.
- Vóór elke gebruik moet u een gaslektest doen. Controleer en reinig alle venturibuizen vóór elk gebruik op spinnenwebben of vuil.
- Alcohol en geneesmiddelen, al dan niet vrij verkrijgbaar, kunnen het vermogen van de gebruiker beperken om het product correct te monteren of veilig te gebruiken.
- Kinderen en huisdieren altijd van het product vandaan houden. Sta NIET toe dat kinderen het product gebruiken. Van nabij toezicht houden als het product wordt gebruikt met kinderen of huisdieren in de nabijheid.
- NIET toestaan dat iemand activiteiten uitvoert rond het product tijdens of na het gebruik ervan, voordat het afgekoeld is.
- Het product NIET aanstoten of ertegen schoppen om letsel, schade aan het product of gemors of spatten van hete kookvloeistof te voorkomen.
- Wees uiterst voorzichtig als u een apparaat met hete olie of andere hete vloeistoffen erin verplaatst.
- Product nooit verplaatsen wanneer in gebruik. Laat het product helemaal afkoelen (tot onder 45 °C), voordat u het verplaatst of opbergt.
- Verplaats het product nooit met olie, houtskool of hout, voordat de brandstof helemaal is afgekoeld.
- Het product is HEET tijdens het gebruik en blijft HEET gedurende een bepaalde tijd erna en tijdens het afkoelen. Wees VOORZICHTIG. Draag beschermende handschoenen of ovenwanten.
- Geen HETE oppervlakken aanraken. Gebruik handgrepen en knoppen.
- WAARSCHUWING: bereikbare onderdelen kunnen zeer warm zijn. Houd kleine kinderen op afstand.
- Nooit kookgerei van glas, kunststof of keramiek gebruiken in het product. Nooit leeg kookgerei in het product plaatsen tijdens het gebruik ervan.
- Accessoires die niet door Char Griller zijn geleverd, zijn niet aanbevolen en kunnen letsel veroorzaken.
- Wees voorzichtig als u voedsel van het product neemt. Alle oppervlakken zijn HEET en kunnen brandwonden veroorzaken. Gebruik beschermende handschoenen of ovenwanten of kookgerei met een lange, stevige steel als bescherming tegen warme oppervlakken of spatten van kookvloeistoffen.
- Product is heet tijdens het gebruik. Het gezicht en lichaam van de deur(en) en luchtgaten vandaan houden. Tijdens het gebruik komt er stoom en warme lucht vrij.
- De verbrandings- en verluchtingsstroom NIET hinderen.
- Bedek kookrekken en oppervlakken niet met bladmetaal of voorwerpen die 75% van het kookrek blokkeren. Hierdoor worden warmte en gas gevangen en kan het product worden beschadigd.
- Product heeft open vuur. Houd de handen, het haar en het gezicht van de vlam vandaan. NIET over het product leunen tijdens het aansteken. Los haar en losse kleding kunnen vuur vatten.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van dit product of het werken met vuur.
- Luchtkleppen zijn HEET tijdens het gebruik van het product en tijdens het afkoelen. Draag beschermende handschoenen tijdens het bijstellen.
- De kookroosters zijn HEET tijdens het gebruik van het product en tijdens het afkoelen. Wees uiterst voorzichtig en draag beschermende handschoenen als u de kookroosters aanraakt.
- De kookroosters zijn HEET tijdens het gebruik van het product en tijdens het afkoelen. Wees uiterst voorzichtig en draag beschermende handschoenen als u de kookroosters aanraakt.
- Product niet opbergen met hete as en/of houtskool erin. Uitsluitend opbergen nadat het vuur helemaal gedoofd is en alle oppervlakken koud zijn.
- Nooit HETE kolen of as onbewaakt achterlaten.
- De as niet verwijderen als as en houtskool HEET zijn.
- Draag beschermende handschoenen bij het hanteren van dit product of het werken met vuur. Draag beschermende handschoenen of gebruik stevig haardgereedschap met een lange steel als u hout of houtskool toevoegt.
- Niet koken voordat de houtskool met een laag as bedekt is.
- De barbecue moet worden voorverwarmd en de brandstof moet roodgloeiend blijven gedurende ten miste 30 minuten vóór de eerste kookbeurt.
- Nooit benzine, alcohol of andere, zeer vluchtige vloeistoffen gebruiken om houtskool te doen branden. Deze vloeistoffen kunnen ontploffen en letsel of de dood veroorzaken.
- Als er duidelijk overmatige afschaving of slijtage is, of als de slang gescheurd is, is vervanging nodig, voordat het gastoestel om buiten te koken, in gebruik

WAARSCHUWINGEN EN BELANGRIJKE BEVEILIGINGEN

wordt genomen. De fabrikant moet specificaties geven voor de nieuwe slang.

- Nooit te veel houtskool vullen. Dit kan ernstig letsel en schade aan het product veroorzaken.
- Nooit meer dan de aanbevolen hoeveelheid houtskool gebruiken (zie hieronder).
- WAARSCHUWING! Gebruik geen spiritus of benzine bij het aansteken of opnieuw aansteken! Uitsluitend aanmaakblokjes gebruiken die conform EN 1860-3 zijn!
- WAARSCHUWING! Deze barbecue zal zeer warm worden. Nooit verplaatsen tijdens het gebruik ervan.
- WAARSCHUWING! Kinderen en huisdieren op afstand houden.
- De barbecue niet gebruiken in een gesloten en/of bewoonde ruimte, zoals een huis, tent, caravan, motorhome of boot. Doodsgevaar door koolstofmonoxidevergiftiging.
- De gasslang vóór elk gebruik controleren op tekenen van beschadiging.
- De toevoerslang van de brandstof van een warm oppervlak vandaan houden.
- Houd de toevoerslang van de brandstof weg van het apparaat tijdens de werking.
- De met het apparaat geleverde regelaar en slang MOETEN worden gebruikt. Neem voor nodige vervangingsonderdelen contact op met Char Griller.
- Gebruik een gasfles met een beschermende kraag (fles niet met het apparaat meegeleverd).
- Houd de luchtgaten in de behuizing van de fles vrij en verwijder afval.
- Nooit een gasfles gebruiken als er bewijs is van deuken, groeven, uitsteeksels, brandbeschadiging, erosie, lekkage, overmatig roest of een andere vorm van zichtbare, uitwendige schade. Dit kan gevaarlijk zijn. Breng de fles naar een leverancier van vloeibaar propaan voor controle.
- De gasfles nooit bevestigen/loskoppelen en de gasarmaturen niet verplaatsen of aanpassen tijdens de werking van het apparaat.
- De gasfles altijd van het apparaat loskoppelen wanneer niet in gebruik.
- Dit product werkt NIET op aardgas.
- Na gebruik plaatst u altijd eerst de regelklep aan de brander in de stand UIT of schakelt u de regeling uit. Draai dan de kraan aan de gasfles in de stand UIT. Koppel tot slot de fles los.
- Het gas MOET aan de toevoer van de fles worden afgesloten wanneer niet in gebruik.
- De fles MOET buiten blijven, buiten het bereik van kinderen, en mag NIET in een gebouw, garage of andere afgesloten ruimte staan.
- Een reserve-lpg-fles niet onder of in de nabijheid van het apparaat laten staan. De veiligheidsklep van de gasfles kan oververhitten. Daardoor kan er gas vrijkomen met een brand tot gevolg die kan leiden tot de dood of ernstig letsel.
- De fles nooit voor meer dan 80% vullen, anders kan er gas ontsnappen uit de fles met de dood of ernstig letsel tot gevolg.
- Plaats een stofkap over de uitlaat van de kraan aan de fles als de fles niet in gebruik is. Plaats uitsluitend de met de fles meegeleverde stofkap. Andere kappen of plugs kunnen lekken veroorzaken.
- Als u gas ziet of hoort ontsnappen, stap dan onmiddellijk weg van de lpg-fles. Bel de brandweer.
- Brand kan leiden tot de dood en ernstig letsel.
- Lees de stappen voor het aansteken vóór gebruik.
- Nooit aanmaakvloeistof gebruiken met propaan.
- U moet houtsnippers of -brokken gebruiken om rook te maken en het voedsel een rooksmaak te geven.
- Koude as weggooien in aluminiumfolie, in water gedrenkt, in een niet-brandbare afvalton.
- Controleer de vetlade vaak tijdens het koken. Maak de vetlade leeg, voordat de lade vol is. Het is mogelijk dat u de vetlade regelmatig moet legen tijdens het koken.
- Bij gebruik van houtsnippers of -brokken ontstaat er heel wat rook. De rook zal uit de naden ontsnappen en de binnenkant van het product zwart maken. Dat is gewoon.
- Bij een buitentemperatuur onder 18 °C en/of op een hoogte boven 1067 m kan het nodig zijn om langer te bakken. Om het vlees helemaal te doorbakken, gebruikt u een vleesthermometer om de interne temperatuur te meten.
- Een apparaat op gas om buiten te koken, binnenshuis opbergen is alleen toegestaan als de fles(sen) is (zijn) losgekoppeld en verwijderd van het apparaat op gas om buiten te koken.
- Geen houtpellets gebruiken.
- Het apparaat niet opbergen met HETE as erin.
- NIET SPUITEN MET EEN SPUITBUS IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT TIJDENS DE WERKING.
- GEEN PRODUCTEN OP BASIS VAN ALCOHOL SPUITEN OF GEBRUIKEN IN DE BUURT VAN DIT APPARAAT TIJDENS DE WERKING.
- GEEN BRANDBAAR MATERIAAL GEBRUIKEN OF BEWAREN IN OF IN DE NABIJHEID VAN DIT APPARAAT.
- NIETS OP OF TEGEN DIT APPARAAT PLAATSEN.
- DIT APPARAAT NIET AANPASSEN.
- ONDERHOUD MOET UITSLUITEND DOOR BEVOEGD PERSONEEL WORDEN GEDAAN. HET APPARAAT MAG NIET WORDEN AANGEPAST.
- Dit apparaat tijdens het gebruik uit de nabijheid van ontvlambaar materiaal houden.
- Het apparaat NIET verplaatsen tijdens het gebruik.
- Sluit de gastoevoer aan de gasfles af na gebruik.
- Het apparaat NIET aanpassen. Het is de gebruiker verboden om onderdelen aan te passen die door de fabrikant of zijn verantwoordelijke zijn afgesloten.
- De gasfles vullen of vervangen moet plaatsvinden uit de nabijheid van een ontstekingsbron.
- Wijzigingen aan het toestel kunnen gevaarlijk zijn.
- WAARSCHUWING: Het deksel MOET open zijn tijdens het gebruik van het apparaat.
- WAARSCHUWING: De lpg-fles NIET onder of in dit apparaat plaatsen.
- Uitsluitend voor gebruik buiten.

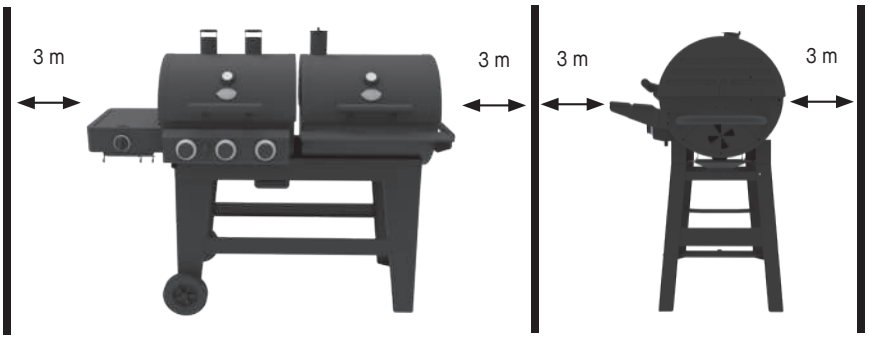
IN TOTAAL NIET MEER DAN 1 KG HOUTSKOOL GEBRUIKEN.

VEREISTEN VOOR AFSTAND VAN CONSTRUCTIES

Houd een afstand van ten minste 3 m tussen de achterkant, zijkanten en bovenkant van het apparaat, een muur, rail of ander brandbaar constructiemateriaal.

Vóór gebruik van het product de windrichting controleren en de gasfles rechtop plaatsen, 30 cm UIT DE WIND. Dit is noodzakelijk om het toevoersysteem van de fles te regelen voor damponttrekking en te voorkomen dat de fles kantelt en het apparaat raakt.

Deze vrije ruimte zorgt voor voldoende afstand voor goede verbranding, luchtcirculatie en verluchting. Grill niet gebruiken op brandbaar materiaal, zoals een dek of ander brandbaar materiaal. Het apparaat op gas om buiten te koken, mag niet worden gebruikt onder een brandbare overhangende constructie.



WAARSCHUWING

De slang komt met valgevaar en kan de fles doen kantelen.

BEWAAR DEZE INSTRUCTIES.

Dit product komt niet met een gasfles, houtskool of houtbrokken.

GRILL OP GAS
INSTRUCTIES VOOR DE WERKING

Instructies voor de werking: gaskant

OPSTELLING

Plaats de grill op een vast en plat oppervlak met toereikende bescherming tegen de wind.
Grill niet verplaatsen indien nog warm en niet onbewaakt achterlaten tijdens de werking.

Het apparaat moet worden gebruikt in een goed verluchte ruimte. Blokkeer de stroom van verbrandingslucht naar de brander niet wanneer in gebruik. DIT APPARAAT UITSLUITEND BUITEN GEBRUIKEN.

Dit apparaat dient voor gebruik buiten, uit de nabijheid van brandbaar materiaal. Het is belangrijk dat er geen overhangende obstructies zijn en dat er ten minste 3 m vrije ruimte blijft van de zijkant of achterkant van het apparaat. Het is belangrijk dat de verluchtingsopeningen van het apparaat door niets worden belemmerd. De barbecue moet worden gebruikt op een plat en stabiel oppervlak. Het apparaat moet worden beschermd tegen directe tocht. Het moet worden geplaatst of worden beschermd tegen het direct binnendringen van druppelend water (bv. regen).

Bescherm de lpg-fles tegen direct zonlicht en houd de fles uit de nabijheid van een warmtebron. Plaats de gasfles zo naast het apparaat dat de slang niet gebogen, gedraaid of gespannen is en geen hete onderdelen van het apparaat raakt. Gasfles NIET direct onder de branders plaatsen.

REGELAAR en SLANG

Deze zaken worden bij het apparaat geleverd, maar vervangingen zijn verkrijgbaar bij uw detailhandelaar of een bevoegde leverancier van lpg-gas. De geschatte levensduur van de regelaar is 10 jaar. Het is aanbevolen om de regelaar te vervangen 10 jaar na de fabricagedatum.

Gebruik van een onjuiste regelaar of slang is onveilig. Controleer altijd of u de juiste zaken hebt, voordat u met het apparaat werkt.

De slang moet conform de relevante norm voor het land van gebruik zijn. Een versleten of beschadigde slang moet worden vervangen. Maak dat de slang niet wordt geblokkeerd, niet geknikt is en niet in aanraking komt met een onderdeel van de barbecue ander dan bij de aansluiting.

SLANG MET APPARAAT VERBINDEN

Voordat u de gasfles aansluit, moet u controleren of er geen vuil vastzit in de kop van de gasfles, de regelaar, de brander en de branderpoorten. Spinnen en insecten kunnen een nest maken en de brander of venturibuis bij de opening verstoppen. Een verstopte brander kan leiden tot brand onder het apparaat.

Reinig de brandergaten ALTIJD met een pijpenrager voor zwaar gebruik.

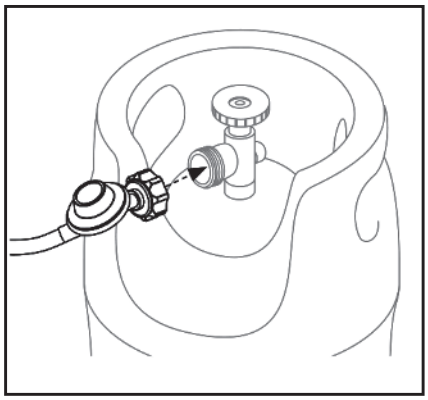
Als de slang wordt vervangen, moet de slang met slangklemmen aan de aansluitingen van het apparaat en de regelaar worden bevestigd. Koppel de regelaar los van de fles (volgens de aanwijzingen die bij de regelaar zijn geleverd) wanneer het apparaat niet in gebruik is.

	Land van bestemming	Gascategorie	Gastype	Diameter van injector	Warmte-invoer/totaal vermogen	Elektrische voeding
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (butaan): 28-30 mbar G31 (propaan): 37 mbar	0.96mm (hoofdbrander) 0.92mm (zijbrander)	4 kW x 3 (hoofdbrander) 3,5 kW (zijbrander) Totaal vermogen: 15,5 kW (G31 = 1.107 g/u) (G30 = 1.127 g/u)	Batterij van 1,5 V
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (butaan), G31 (propaan) of hun mengsels 28-30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (butaan), G31 (propaan) of hun mengsels 50 mbar	0.87mm (hoofdbrander) 0.81mm (zijbrander)		

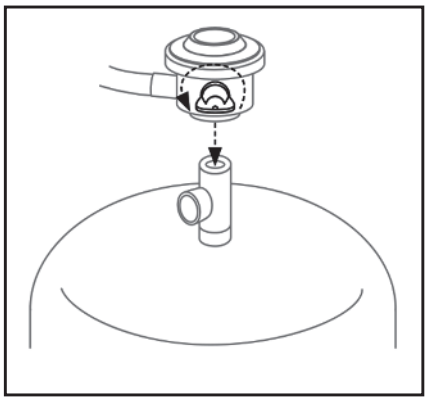
Instructies voor de werking: gaskant

LPG-FLES VERBINDEN MET DE GRILL:

1. Inspecteer de rubberen afdichting aan de kraan van de propaanfles vóór gebruik op scheuren, slijtage of verslechtering.
   Een beschadigde rubberen afdichting kan een gaslek veroorzaken, met mogelijk een explosie, brand of ernstig lichamelijk letsel tot gevolg. Propaanfles niet gebruiken met een beschadigde rubberen afdichting.
2. Regelaar uitsluitend aan de lpg-fles bevestigen of ervan verwijderen als de fles in de houder zit.
3. Controleer of de fleskraan gesloten is door de knop naar rechts te draaien.
4. Controleer of de regelknoppen van de grillbrander in de stand UIT staan.
5. Inspecteer de hele slang vóór elk gebruik visueel op tekenen van schade, overmatige slijtage of verslechtering. Als u hiervan tekenen ziet, vervang de hele slang dan voordat u de grill gebruikt. Gebruik uitsluitend een vervangende slang die door de fabrikant wordt geleverd.
6. Verwijder de beschermende kap van kunststof van de fleskraan.
7. Controleer of de slang niet geknikt is, niet in aanraking komt met scherpe randen en niet in aanraking komt met oppervlakken die tijdens gebruik heet kunnen worden.
8. Houd de regelaar vast en steek de koperen nippel in de uitgang van de lpg-fleskraan. Controleer of het apparaat juist in het midden staat.
9. Draai de grote wartelmoer met de hand naar rechts en helemaal vast. De wartelmoer niet kruislings op de fleskraan schroeven. Geen gereedschap gebruiken om de aansluiting vast te draaien. NB: Herhaal stap 7 en 8 als u de aansluiting niet kunt maken.



Breng de regelaar in lijn met de uitgang van de kraan. De aansluiting NIET kruislings vastdraaien. Als u de aansluiting niet kunt maken, maak dan de regelaar los en herhaal deze stap.



NB: De regelaar en slang moeten juist zijn aangesloten op het apparaat. Gebruik een sleutel om de moer op de aansluitdraad vast te draaien. Bij gebruik van een brandstofklem bevestigt u de slangpilaar aan de gasrail. (Slangpilaar heeft linkse draad.)

• Als de slang wordt vervangen, moet de slang aan de aansluitingen van het apparaat en de regelaar worden bevestigd met slangklemmen.

• Controleer de rubberen O-ring aan het regelaaruiteinde van de slang ten minste eenmaal per jaar. Bij tekenen van slijtage of scheuren, moet u vervangen.

• Maak de regelaar los van de fles (volgens de aanwijzingen geleverd met de regelaar) wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

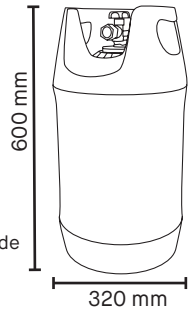
PLAATS VAN DE LPG-FLES:

VEREISTEN VOOR LPG-FLES

EUROPA

Flessen van 11 tot 15 kg

• De afmetingen van de gasfles zijn ten hoogste 320 mm diameter, hoogte: 600 mm (regelaar inbegrepen).



VK

Flessen van 8 tot 13 kg

• Gebruik een geschikte regelaar conform EN 16129. De regelaar en buigzame slang moeten conform de plaatselijke code zijn.

• De buigzame slang mag niet langer zijn dan 1,5 m. In Finland mag de lengte niet langer zijn dan 1,2 m. De slang moet conform de toepasselijke En16436-norm zijn en conform de lokale code.

Raadpleeg de verkoper van de lpg-fles voor informatie over een geschikte regelaar voor de gasfles.

⚠ WAARSCHUWING ⚠

Gebruik van een onjuiste regelaar of slang is onveilig. Controleer altijd of u de juiste zaken hebt, voordat u met het apparaat werkt.

Dit apparaat is alleen geschikt voor gebruik met lage-drukbutaan- of -propaan- of -lpg-mengsels, voorzien van de juiste lagedrukregelaar via een buigzame slang.

De geschatte levensduur van de regelaar en slang is 2 jaar.

WAARSCHUWING: Gebruik de grill NIET als u lekkage niet kunt dichten. Sluit het gas af en schakel de grill uit.

⚠ WAARSCHUWING: ZEEPWATERTEST ⚠

DOE EEN ZEEPWATERTEST VÓÓR ELK GEBRUIK.

DOOF ELKE OPEN VLAM VOORDAT U DE REGELAAR AAN DE GASFLES AANSLUIT. SLUIT HET GAS AF NA ELK GEBRUIK.

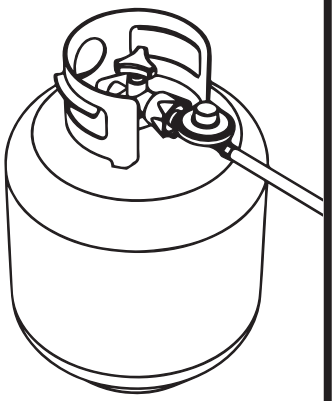
WAARSCHUWINGEN:

1. U MOET een zeepwatertest doen telkens als de gasfles wordt verbonden met de regelaar en slang of bij elk gebruik.
2. U MOET de zeepwatertest buiten doen in een goed verluchte ruimte.
3. Houd het apparaat tijdens de zeepwatertest uit de nabijheid van open vuur, vonken en brandende sigaretten.
4. Nooit open vuur gebruiken om te testen op een gaslek.

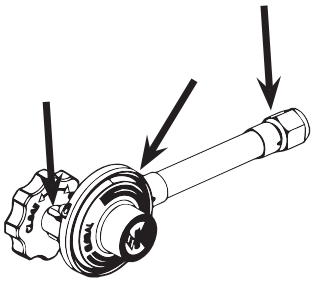
VOORBEREIDING:

1. Verwijder alle kookgerei en accessoires van het apparaat.
2. Controleer of de kraan aan de gasfles en de regelknop aan de brander in de stand UIT staan.
3. Zeepwateroplossing maken: (1) deel vloeibaar vaatwasmiddel (of meer, indien gewenst) voor (3) delen water.
4. Breng het sopje aan op de kraan en regelaar van de gasfles en over de hele lengte van de slang tot aan de regelklep van de brander.

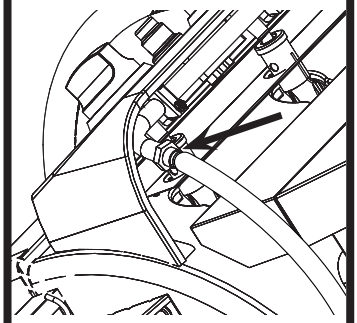
Breng de oplossing aan op de gasfleskraan.



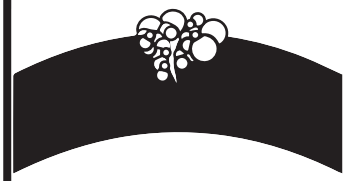
Breng de oplossing aan op de slangregelaar en over de hele lengte van de slang.



Breng de oplossing aan onder het regelpaneel waar brander en slang verbonden zijn.



Als de test mislukt, ziet u bellen, zoals hieronder getoond.



KRAAN AAN GASFLES TESTEN:

1. Draai de kraan aan de gasfles in de stand AAN en kijk of er zeepbellen verschijnen. HET GAS NIET LANGER DAN 12 SECONDEN AAN LATEN. Als er bellen verschijnen, stopt u de test. Draai de kraan aan de gasfles in de stand UIT en maak de armatuur opnieuw vast. Herhaal de test.

REGELAAR EN SLANG TESTEN:

1. NA een geslaagde zeepwatertest aan de kraan van de gasfles draait u de kraan in de stand AAN. Controleer op zeepbellen aan de regelaar, over de hele lengte van de slang en aan de regelklep van de brander. HET GAS NIET LANGER DAN 12 SECONDEN AAN LATEN. Als er bellen verschijnen, stopt u de test. Draai de kraan aan de gasfles in de stand UIT en maak de verbinding die gas lekt, opnieuw vast. STOP als de slang de bron van het lek is. Gebruik het apparaat niet. U moet de slang vervangen.
2. ALS ER NA VOLTOOIING VAN DE TEST GEEN LEKKEN ZIJN, WACHT U TEN MINSTE 5 MINUTEN, TOTDAT DE GASWASEM AFNEEMT, VOORDAT U HET PRODUCT AANSTEEKT.
3. CONTROLEER DE VENTURIBUIS VAN DE BRANDER VÓÓR ELK GEBRUIK ALTIJD VISUEEL OP VERSTOPPING.
4. UITBLAZEN MET PERSLUCHT, ZODAT DE VENTURIBUIS VRIJ IS.
   - ALS ER WANNEER OOK TIJDENS DE ZEEPWATERTEST LUCHTBELLEN BLIJVEN VERSCHIJNEN, STOP DAN EN GEBRUIK HET APPARAAT NIET. NEEM CONTACT OP MET DE PLAATSELIJKE PROPAANVERKOPER OF MET DE KLANTENDIENST.
   - NB: Gebruik met dit apparaat een gasfles met beschermende kraag. De fles komt NIET met dit apparaat.

Instructies voor de werking: gaskant

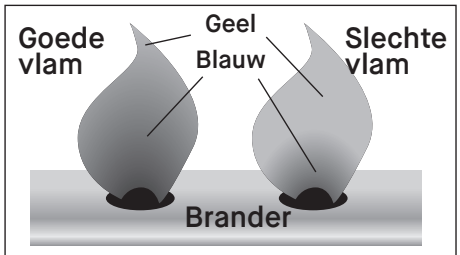
INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN: HOOFDBRANDERS

HOOFDBRANDERS

1. De luchtstroom naar het apparaat op gas mag niet worden gehinderd. Spinnen en insecten kunnen een nest maken en de branderbuis bij de opening verstoppen. Een verstopte branderbuis kan leiden tot brand onder het apparaat.
2. Open het deksel van de grill.
3. Alle branderknoppen moeten in stand UIT staan.
4. Open de kraan aan de lpg-fles.
5. Om een brander te ontsteken, drukt u de knop in. Draai naar HOOG en houd vervolgens de elektronische ontstekingsknop ingedrukt totdat de brander aangaat. Als de brander niet binnen 5 seconden aangaat, zet u de brander UIT. Wacht 5 minuten totdat het gas is verdwenen, en herhaal de procedure.
6. Herhaal voor alle gewenste branders. Steek enkel de branders aan die u gaat gebruiken.
7. Stel de knoppen in op de gewenste kookinstelling. Kijk na ontsteking goed naar de vlam van de brander en controleer of alle branderpoorten branden. Als de vlam van de brander tijdens de werking uitgaat, sluit dan onmiddellijk het gas af op het regelpaneel en sluit de kraan van de gasfles. Open het deksel en laat het gas gedurende 5 minuten ontsnappen, voordat u opnieuw aansteekt.
8. Maak de grill na elk gebruik schoon. Gebruik GEEN schurende of brandbare reinigingsmiddelen. Ze kunnen immers onderdelen beschadigen en ze kunnen brand veroorzaken.

NB:

- **Kijk na ontsteking goed naar de vlam van de brander en controleer op alle branderpoorten branden.**
- **Let op dat de vlam niet uitwaait als u kookt tijdens een winderige dag. Als u vermoedt of ervaart dat een vlam wordt uitgeblazen, draai dan eerst de regelknop UIT. Draai de kraan aan de gasfles UIT. Wacht 5 minuten en open vervolgens de deksels. Wacht nog eens 5 minuten en volg dan de ONTSTEKINGSINSTRUCTIES om de brander opnieuw aan te steken. Stel de stand van de regelknop aan de grill bij om een hogere vlam te verkrijgen, zodat het vuur niet meer uitwaait. Steek de grill nooit aan met een gesloten deur.**



Houd de hoogte van de vlam in de gaten tijdens het branden. Een goede vlam moet blauw zijn met een geel topje van 2,5 tot 5 cm als de brander op AANSTEKEN staat.

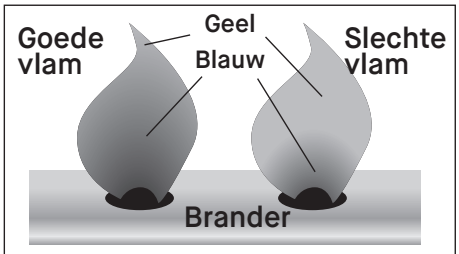
INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN: MET LUCIFER

EEN LUCIFER GEBRUIKEN

1. Open het deksel van de grill.
2. Druk de knop in en draai naar stand HOOG.
3. Plaats een lucifer in de luciferhouder aan de kant van de grillbehuizing.
4. Plaats de vlam na het aansteken doorheen de kookroosters bij de branderpoorten, zoals getoond. De brander moet onmiddellijk beginnen te branden.
5. Stel de knoppen in op de gewenste kookinstellingen.
6. Maak de grill na elk gebruik schoon. Gebruik GEEN schurende of brandbare reinigingsmiddelen. Ze kunnen immers onderdelen beschadigen en ze kunnen brand veroorzaken.

NB:

- **Kijk na ontsteking goed naar de vlam van de brander en controleer of alle branderpoorten branden.**
- **Let op dat de vlam niet uitwaait als u kookt tijdens een winderige dag. Als u vermoedt of ervaart dat een vlam wordt uitgeblazen, draai dan eerst de regelknop op UIT. Draai de kraan aan de gasfles UIT. Wacht 5 minuten en open vervolgens de deksels. Wacht nog eens 5 minuten en volg dan de ONTSTEKINGSINSTRUCTIES om de brander opnieuw aan te steken. Stel de stand van de regelknop aan de grill bij om een hogere vlam te verkrijgen, zodat het vuur niet meer uitwaait. Steek de grill nooit aan met een gesloten deur.**



Houd de hoogte van de vlam in de gaten tijdens het branden. Een goede vlam moet blauw zijn met een geel topje van 2,5 tot 5 cm als de brander op BRANDEN staat.

Instructies voor de werking: gaskant

VOORBEHANDELING (gaskant)

BELANGRIJK! Met voorbehandeling van de grill brandt u alle overgebleven chemicaliën en olie van het fabricageproces weg. GEEF DE GRILL EEN VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.

1. Doe een zeepwatertest. ZIE WAARSCHUWINGEN EN PROCEDURES VAN ZEEPWATERTEST.
2. Bestrijk ALLE OPPERVLAKKEN BINNENIN met een dunne laag bakolie (ook de roosters en de binnenkant van de grill).
3. Start de grill op volgens de instructies voor aansteken. Stel alle branders in op halfhoge tot lage warmte. Sluit het deksel.
4. Handhaaf de halfhoge tot lage warmte (212 °C) gedurende 2 uur.
5. NOOIT boven 204 °C gaan.
6. Laat het apparaat HELEMAAL afkoelen.
7. Bestrijk ALLE OPPERVLAKKEN BINNENIN opnieuw met een dunne laag bakolie (ook de roosters en de binnenkant van de grill).
8. Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, bakolie of plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals hierboven beschreven.

NB: TIJDENS DIT PROCES EN TIJDENS VERSCHILLENDE GEBRUIKSBEURTEN DAARNA KAN ER OLIE VAN DE GRILL DRUPPELEN. DAT IS GEWOON.

NB: NOOIT BOVEN 204 °C KOKEN, AANGEZIEN DIT DE AFWERKING ZAL BESCHADIGEN EN HET ROESTEN ZAL BEVORDEREN. VERF IS NIET GEDEKT ONDER DE GARANTIE EN MOET WORDEN BIJGEWERKT. ROEST IS NIET GEDEKT ONDER DE GARANTIE VAN DIT APPARAAT.

UITSCHAKELEN

BRANDERS AFSLUITEN

1. Draai de knop(pen) naar rechts in stand HOOG. Druk dan in en draai naar UIT. Forceer de knop nooit zonder in te drukken, omdat dit de kraan en de knop kan beschadigen.
2. Druk in en draai naar UIT voor de zijbrander.
3. Kraan aan de gasfles onmiddellijk toedraaien.
4. Sluit het deksel van de grill en laat afkoelen voordat u de grill verplaatst of schoonmaakt.

GASFLES LOSKOPPELEN

1. Draai alle regelknoppen in de stand UIT.
2. Draai de handgreep aan de gasfles naar rechts totdat u niet verder kunt.
3. Draai de wartelmoer op de regelaar naar links totdat de regelaar loskomt van de geschroefde gasfleskraantuit.
4. Plaats de beschermende kap over de gasflestuit.
5. Sluit het deksel van de grill en laat afkoelen voordat u de grill verplaatst of schoonmaakt.

⚠ WAARSCHUWING **Bel de brandweer als u een gaslek niet kunt stoppen of als er brand ontstaat door een gaslek.**

PROBLEMEN OPLOSSEN

Symptoom	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Gas lekt uit gebarsten, gescheurde of verbrande slang.	Beschadigde slang	Sluit het gas aan de lpg-fles af.
		Vervang de slang.
Gas lekt uit de lpg-fles.	Defect door roest of incorrect gebruik	Vervang de lpg-fles.
Gas lekt uit de kraan aan de gasfles.	Defecte kraan door roest, mechanisch defect of incorrect gebruik	Sluit de kraan aan de gasfles af en retourneer aan de gasverkoper/-leverancier.
Gas lekt tussen lpg-fles en aansluiting van de regelaar.	Onjuiste installatie, verbinding niet vast genoeg, beschadigde draden of slechte rubberafdichting	Sluit de kraan aan de gasfles af en bevestig de regelaar dan opnieuw aan de fles.
		Sluit de kraan aan de gasfles af en retourneer aan de gasverkoper/-leverancier.
		Controleer de rubberafdichting visueel op beschadiging.
Brand onder regelpaneel	Brand in de buis van de brander door blokkering van de brander.	Draai de regelknop aan de grill en de kraan aan de gasfles uit. Als de brand gedoofd is en de brander afgekoeld is, verwijdert en controleert u de brander op spinnen, nesten, roest of ander afval.
Vetbrand of te hoge of aanhoudende vlam	Opgehoopt vet op of rond de brander	Draai de regelknop aan de grill en de kraan aan de gasfles uit. Laat de vlammen uitdoven en wacht totdat het apparaat afgekoeld is. Reinig vet en voedseldeeltjes van en rond de brander of de omgevende oppervlakken.
Vlam blijft niet branden na het aansteken.*	De vlamsensordraad zit los.	Gas afzetten. Lpg-fles loskoppelen. Vlamsensordraad vastmaken aan de kraan.
Lage vlam*	Geen brandstof	Hervul of vervang de lpg-fles.
De vlammen waaien uit.*	Lpg-fles bijna leeg	Hervul de lpg-fles.
Opvlamming	Te veel opgehoopt vet	Maak de brander en de binnenkant van het apparaat schoon.
	Vlees met te veel vet	Snijd vet van het vlees af.
	Kooktemperatuur te hoog	De lagere temperatuur dienovereenkomstig bijstellen.
Aanhoudende vetbrand	Vet zit gevangen door opgehoopt voedsel rond de brander.	Draai de regelknop aan de grill en de kraan aan de gasfles uit. Laat de brand uitdoven en wacht totdat het apparaat afgekoeld is. Na afkoeling verwijdert en reinigt u de onderdelen.
Vlamterugslag (brand in branderbuis)	Brander en/of branderbuis geblokkeerd	Draai de regelknop aan de grill en de kraan aan de gasfles uit. Maak brander en/of branderbuis schoon.
Langer dan verwachte kooktijd*	Klep niet in lijn met brander	Controleer of de klep in het midden van de branderbuis zit.

* Zie ook Problemen oplossen: oorzaken: lage of geen stroom/dampbelvorming/te veel stroom.

PROBLEMEN OPLOSSEN: OORZAKEN: LAGE OF GEEN STROOM/DAMPBELVORMING/TE VEEL STROOM

Symptoom	Oorzaak	Mogelijke oplossing
Brander brandt niet als de ontstekingsknop wordt ingedrukt.	Lage/geen gasstroom	1. Draai de regelknop aan de grill in de stand Uit. 2. Draai de knop aan de kraan van de glasfles in de stand UIT. 3. Koppel de regelaar los van de fles om de dampbelvorming te stoppen. 4. Verbind de regelaar opnieuw met de fles en draai stevig aan met de hand. 5. Open de kraan aan de gasfles langzaam, eerst een beetje en dan meer door een hele slag te draaien. 6. U bent nu klaar om de grill aan te steken. 7. Draai de regelknop van de grill in de stand Hoog en steek aan met de ontsteker.
	Dampbelvorming aan wartelmoer aan lpg-fles.	
Lage vlam	Doorstroombegrenzer doorgeslagen	
	Dampbelvorming aan wartelmoer/verbinding met lpg-fles.	
De vlammen waaien uit.	Doorstroombegrenzer doorgeslagen	
Langer dan verwachte kooktijd	Dampbelvorming	

Reiniging en onderhoud: gaskant

ALGEMENE REINIGING

Regelmatig reinigen en onderhoud houden de grill in de beste staat. De beste bescherming van de grill tegen de weerselementen is de hoes van de grill.

- ALTIJD VOELEN OF HET APPARAAT AFGEKOELD IS, VOORDAT U HET REINIGT OF OPBERGT.
- Controleer regelmatig de schroeven en gemonteerde onderdelen, zodat u zeker bent dat de grill veilig is voor gebruik.
- Door de grill na elk gebruik (ongeveer 15 minuten) af te branden, voorkomt u ophoping van te veel voedselresten.
- Gebruik GEEN reinigingsmiddelen die zuur, terpentine of xyleen bevatten.
- **Buitenkanten:** Maak schoon met een sopje van een zacht afwasmiddel en heet water. Spoel dan met water.
- **Binnenkanten van het deksel van de grill:** Als het oppervlak eruitziet als afbladderende verf, is aangekoekte vetophoping koolstof geworden en bladdert af. Maak grondig schoon met een sterke oplossing van afwasmiddel en heet water. Afspoelen met water en helemaal laten drogen.
- Voorbehandelen na het schoonmaken om roest te voorkomen.
- **Binnenkanten van de onderkant van de grill:** Verwijder resten met een borstel, schraper en/of schoonmaakspons en was vervolgens af met afwasmiddel en heet water. Afspoelen met water en helemaal laten drogen.
- **Kookroosters:** Porseleinen roosters zijn zoals glas. Ze moeten voorzichtig worden gehanteerd, zodat er geen stukjes afbreken. Gebruik een zacht afwasmiddel of een oplossing van zuiveringszout en heet water. Niet-schurend schuurpoeder kan worden gebruikt op hardnekkige vlekken. Afspoelen met water.
- **Hitteplaat:** Resten verwijderen met een staalborstel en afwassen met een sopje. Daarna afspoelen met water.
- **Vetopvang:** Vetblik regelmatig legen en reinigen met een sopje van afwasmiddel en heet water.
- Uw grill is van staal gemaakt en na verloop van tijd kan er wat roest verschijnen. Roest reinigen met fijn schuurpapier of staalwol en dan beschilderen met hittebestendige verf.
- DE BINNENKANTEN VAN DE GRILL NOOIT SCHILDEREN.
- Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, bakolie of plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals beschreven bij de voorbehandeling.
- Schoonmaken en onderhouden na elke kooksessie. Apparaat schoonmaken als het is afgekoeld en alles UIT staat.

BRANDER SCHOONMAKEN

Regelmatig reinigen en onderhoud houden de grill in de beste staat. De beste bescherming van de grill tegen de weerselementen is de hoes van de grill.

1. ALTIJD VOELEN OF HET APPARAAT AFGEKOELD IS, VOORDAT U HET REINIGT OF OPBERGT.
2. Koppel het gas los aan de regelknoppen en de gasfles.
3. Verwijder de kookroosters en de hitteplaat.
4. Verwijder de vetopvang.
5. Verwijder de brander door de zelftapper los te draaien met een kruiskopschroevendraaier.
6. Til de brander op en weg van de gaskraanopening.
7. Reinig de ingang (venturi) van de brander met een kleine flessenborstel of perslucht.
8. Verwijder alle voedselresten en vuil van de buitenkant van het branderoppervlak.
9. Reinig verstopte poorten met een harde draad (bijvoorbeeld een geopende paperclip).
10. Controleer de brander op schade (barsten of gaten). Bij schade vervangen met een nieuwe brander. Om de brander terug te plaatsen, moet u controleren of de gasflesopeningen juist geplaatst zijn in de branderingang (venturi). Controleer ook de plaatsing van de vonkelektrode.
11. Controleer of er geen vuil vastzit in de kop van de gasfles, de regelaar, de brander en de branderpoorten. Spinnen en insecten kunnen een nest maken en de brander of venturibuis bij de opening verstoppen. Een verstopte brander kan leiden tot brand onder het apparaat.
12. Doe een zeepwatertest vóór elk gebruik.
13. Draai de gaskraan uit na elke kooksessie.
14. Berg de grill op uit zonlicht in een goed verluchte, koele en droge plaats.
15. Gril opbergen uit de nabijheid van een ontstekingsbron.

PROBLEMEN OPLOSSEN

PROBLEEM	MOGELIJKE OORZAAK	MOGELIJKE OPLOSSING
Brander begint niet te branden met gebruik van de knoppen.	Draad en/of elektrode bedekt met kookresten.	Draad en/of elektrode reinigen met ontsmettingsalcohol.
	Elektrode en brander zijn nat.	Met doek afdrogen.
	Elektrode gebarsten of gebroken - vonken aan barst	Vervang de elektrode.
	Draad zit los of is niet verbonden.	Verbind de draad opnieuw of vervang elektrode en draad.
Brander begint niet de branden met gebruik van een lucifer.	Geen gasstroom	Controleer of de propaanfles niet leeg is. Als de propaanfles niet leeg is, lees dan 'Plotse daling in gasstroom of kleine vlam'. Vervang of vul een lege fles.
	Wartelmoer en regelaar niet verbonden.	Draai de wartelmoer ongeveer een extra halve tot driekwart slag tot volledige stop. Uitsluitend vastdraaien met de hand. Geen gereedschap gebruiken.
	Gasstroom wordt gehinderd.	Maak de branderbuizen schoon EN controleer op een gebogen of geknikte slang.
	Aansluiting van brander aan kraan is los.	Sluit brander en kraan opnieuw op elkaar aan.
	Insecten in venturibuis (branderinsteek)	Venturibuis schoonmaken.
	Branderpoorten verstopt of geblokkeerd.	Branderpoorten schoonmaken.
Plotse daling in gasstroom of kleine vlam	Geen gas	Vervang de propaanfles.
	Veiligheid voor overmatige stroom is misschien geactiveerd.	Draai de knoppen uit. Wacht 30 seconden en steek de grill aan. Vlammen zijn nog altijd te klein. Reset de veiligheid voor overmatige stroom door de knoppen en de propaanfleskraan uit te draaien. Schakel de regelaar los. Draai de regelknoppen aan de brander in de stand Uit. Verbind de regelaar en de lekcontroleverbindingen opnieuw. Draai de propaanfleskraan langzaam open. Wacht 30 seconden en steek de grill aan.
Onregelmatig vlampatroon; vlam gaat niet over de hele lengte van de brander.	Branderpoorten verstopt of geblokkeerd.	Branderpoorten schoonmaken.
Vlam is geel of oranje.	Aan een nieuwe brander kan er nog wat olie van de fabricage kleven.	Laat de grill 15 minuten branden met gesloten deksel.
	Insectennesten, voedselresten, vet of kruiden in venturibuis.	Venturibuis schoonmaken.
	Slechte uitlijning van kraan naar venturibuis.	Controleer of de venturibuis van de brander goed aansluit op de kraan.
De vlam waait uit.	Sterke wind of windstoten	Richt de voorkant van de gril naar de wind of verhoog de vlam. (Het is aanbevolen om de grill niet te gebruiken bij hevige wind.)

De vlam waait uit.	Lage gasdruk	Vervang de propaanfles.
Opvlamming	Opgehoopt vet	Grill schoonmaken.
	Vlees met te veel vet	Vet afsnijden voordat u begint te grillen.
	Te hoge kooktemperatuur	Temperatuur dienovereenkomstig verlagen.
	Vet zit gevangen door opgehoopt voedsel rond de brander.	Draai de knoppen in de UIT-stand. Zet het gas UIT. Brander en slangen schoonmaken.
Vlamterugslag (vuur in branderbuis (-buizen))	Brander en/of branderslangen zijn vuil.	Draai de knoppen in de UIT-stand. Zet het gas UIT. Brander en slangen schoonmaken.
Binnenkant van deksel lijkt af te pellen.	Aangekoekte vetophoping is koolstof geworden en bladdert af.	Maak de binnenkant van het deksel grondig schoon. Het deksel is niet geschilderd aan de binnenkant. Breng een nieuwe laag plantaardige olie aan zoals hoger beschreven.

HOUTSKOOLGRILL
INSTRUCTIES VOOR DE WERKING

Instructies voor de werking: houtskoolgrill

OPSTELLING

Plaats de grill op een vast en plat oppervlak met toereikende bescherming tegen de wind.
Grill niet verplaatsen indien nog warm en niet onbewaakt achterlaten tijdens de werking.

Dit apparaat dient voor gebruik buiten, uit de nabijheid van brandbaar materiaal. Het is belangrijk dat er geen overhangende obstructies zijn en dat er ten minste 3 m vrije ruimte blijft van de zijkant of achterkant van het apparaat. Het is belangrijk dat de verluchtingsopeningen van het apparaat door niets worden belemmerd. De barbecue moet worden gebruikt op een plat en stabiel oppervlak. Het apparaat moet worden beschermd tegen directe tocht. Het moet worden geplaatst of worden beschermd tegen het direct binnendringen van druppelend water (bv. regen).

VOORBEHANDELING

BELANGRIJK! Met voorbehandeling van de grill brandt u alle overgebleven chemicaliën en olie van het fabricageproces weg. GEEF DE GRILL EEN VOORBEHANDELING VÓÓR HET EERSTE GEBRUIK.

1. Bestrijk ALLE OPPERVLAKKEN BINNENIN met een dunne laag bakolie (ook de roosters en de binnenkant van de ton).
2. Start de grill op volgens de instructies onder AANSTEKEN. Maak een middelgroot vuur.
    - Gebruik niet meer dan 1 kg houtskool.
    - De houtskool altijd op de houtskoollade plaatsen.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
3. Nadat de kolen met as zijn bedekt, spreidt u ze uit, plaatst u de kookroosters terug, sluit u het deksel en verwarmt u gedurende één uur op 121 °C.
4. WEES VOORZICHTIG! De roosters zijn zeer HEET! Verwijder de kookroosters van de grill met ovenwanten, laat ze afkoelen, bedek de roosters dan opnieuw met een laagje en plaats ze terug op de grill gedurende twee uur op ongeveer 93 °C.
5. U kunt de buitenkant van het hoofdgedeelte van de grill (terwijl het warm is) licht insmeren met bakolie. Dit verlengt de gebruiksduur van het hoofdgedeelte van de grill.
6. Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, bakolie of plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals hierboven beschreven.

NB: TIJDENS DIT PROCES EN TIJDENS VERSCHILLENDE GEBRUIKSBEURTEN DAARNA KAN ER OLIE VAN DE GRILL DRUPPELEN. DAT IS GEWOON.

NB: NOOIT BOVEN 204 °C KOKEN, AANGEZIEN DIT DE AFWERKING ZAL BESCHADIGEN EN HET ROESTEN ZAL BEVORDEREN. VERF IS NIET GEDEKT ONDER DE GARANTIE EN MOET WORDEN BIJGEWERKT. ROEST IS NIET GEDEKT ONDER DE GARANTIE VAN DIT APPARAAT.

INSTRUCTIES VOOR AANSTEKEN

U kunt de houtskool in uw houtskoolgrill op verschillende wijzen aansteken, volgens uw voorkeur. Hieronder worden de methoden met de houtskoolschoorsteen en aanmaakblokjes beschreven.

IN TOTAAL NIET MEER DAN 1 KG HOUTSKOOL GEBRUIKEN VOOR DE HOOFDVUURKORF.

HOUTSKOOLSCHOORSTEEN

1. Verwijder de grillroosters en plaats ze opzij.
2. Vul de houtskoolschoorsteen voor driekwart met briketten of houtskoolbrokken.
3. Plaats een aanmaakblokje op de houtskoolrooster en steek het aan. Plaats dan de houtskoolschoorsteen direct boven op het aanmaakblokje. Deze stap doet u IN de grill.
4. De kolen zullen omhoog branden, van de onderkant naar de bovenkant.
5. WEES UITERMATE VOORZICHTIG! Als de kolen boven in de schoorsteen branden (gewoonlijk na 10 à 15 minuten), giet u de kolen op de houtskoolrooster. Spreid ze uit met een tang en plaats de grillroosters terug.

Instructies voor de werking: houtskoolgrill

INSTRUCTIES VOOR HET AANSTEKEN (VERVOLG)

AANMAAKBLOKJES

1. Verwijder de grillroosters en plaats ze opzij.
2. Giet ongeveer 1 kg (ongeveer 30 à 35 briketten) houtskool direct op de houtskoolrooster en maak een stapel.
3. Plaats het aanmaakblokje iets bedekt in het midden van de stapel houtskool en steek aan.
4. WEES UITERMATE VOORZICHTIG! Zodra de houtskool goed brandt *(meestal gloeiend rood of grijs van kleur),* gebruikt u een tang om de kolen uit te spreiden. Plaats de grillroosters terug.

NB:

- Volg altijd de instructies en waarschuwingen van de fabrikant van de houtskool.
- Gebruik geen aanmaakvloeistof, benzine, kerosine, alcohol of andere brandstof voor het aansteken van houtskool.
- Indien nodig, WEES UITERST VOORZICHTIG en gebruik een tang of gereedschap met een lange steel om de kolen te verplaatsen.
- Draag altijd hittebestendige wanten als u de grillroosters of houtskoolrooster aanraakt of de kolen verplaatst.

TEMPERATUUR HANDHAVEN

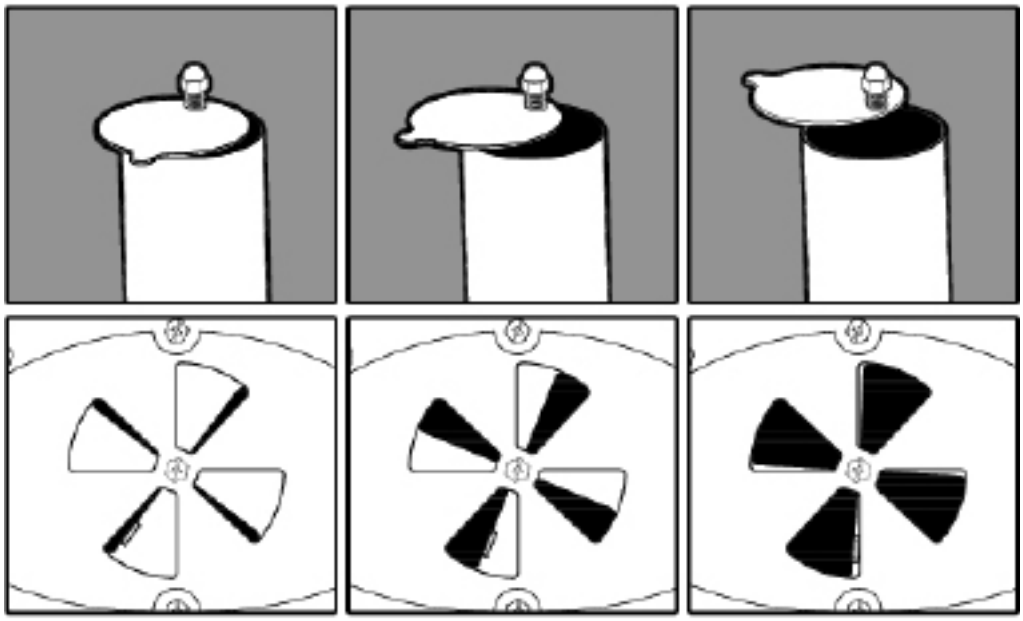
Om de temperatuur van uw grill te regelen, moet u de luchtstroom naar het vuur regelen. Door de luchtkleppen aan de boven- en zijkanten te openen en te sluiten, kunt u de temperatuur van de grill aanpassen.

- MEER LUCHT = WARMER
- MINDER LUCHT = MINDER WARM

Ook de hoeveelheid houtskool die bij het grillen wordt gebruikt, kan een grote invloed hebben op de regeling van de temperatuur. Hoe meer brandende houtskool, des te warmer kan de grill zijn.

- MEER HOUTSKOOL = WARMER
- MINDER HOUTSKOOL = MINDER WARM

ROKEN	**GRILLEN**	**SCHROEIEN**
Lage temperatuur	*Halfhoge temperatuur*	*Hoge temperatuur*



NB:
De luchtkleppen aan de boven- en onderkant kunnen er anders uitzien op uw grill. Gebruik deze tekening als referentie voor de hoeveelheid lucht die door de luchtkleppen gaat.

- Open de luchtkleppen tot op een kwart of minder.
- Begin met 1 kg houtskool en/of houtbrandstof.
- Hang de houtskoolrooster in de laagste stand, het verst verwijderd van de kookroosters.

- Stel de luchtkleppen bij, van 1/3 tot 2/3 open.
- Begin met 1 kg houtskool en/of houtbrandstof.
- Hang de houtskoolrooster in middelhoge stand ten opzichte van de kookroosters.

- Open de luchtkleppen helemaal. Laat een maximale luchtstroom toe.
- Begin met 1 kg houtskool en/of houtbrandstof.
- Hang de houtskoolrooster in de hoogste stand, het dichtst bij de kookroosters.

Kookstijlen: houtskoolgrill

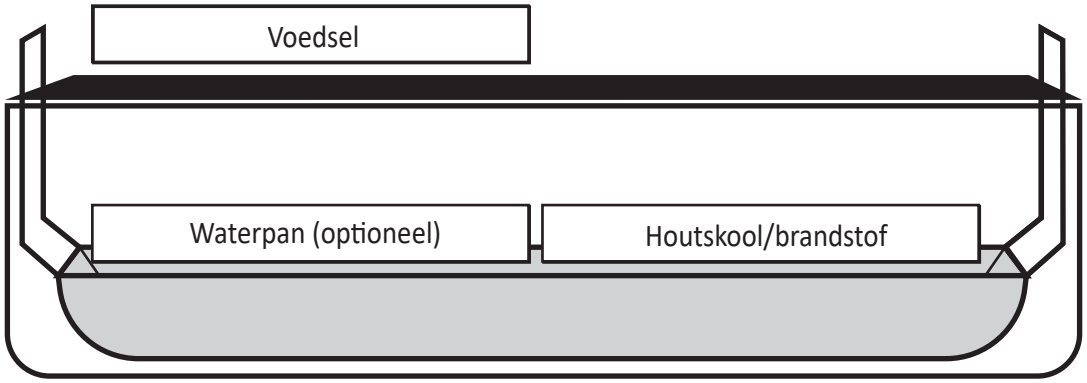
OVERZICHT

Met uw houtskoolgrill kunt u uw gerechten roken, grillen of schroeien met directe of indirecte hitte. Door temperatuurzones te creëren en de houtskool te verplaatsen kunt u uw culinaire ervaringen naar wens aanpassen. Hierna staan enkele bereidingswijzen die u kunt gebruiken.

TRADITIONEEL ROKEN

NB: plaatsing van de houtskool is zeer belangrijk voor deze methode.

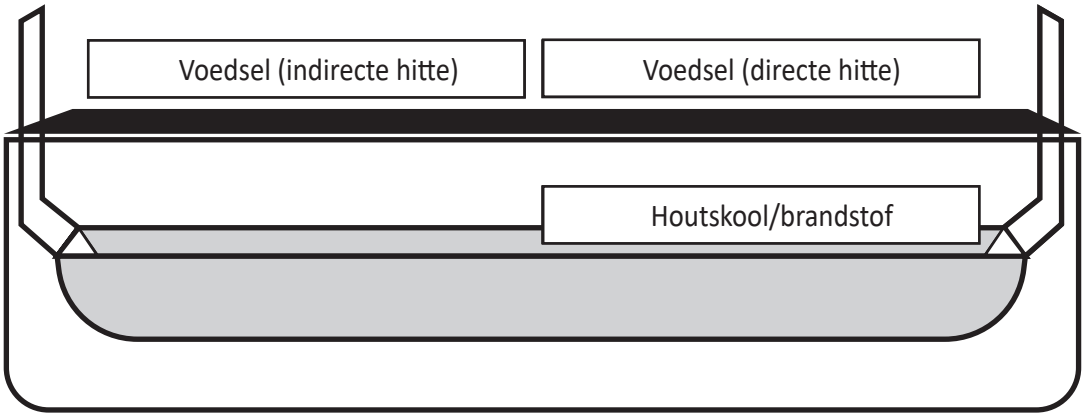
1. Kook met indirecte hitte op lage temperatuur (65 °C- 121 °C).
2. Gebruik gehakte houtblokken, houtsnippers, brokken of pellets om rooksmaak toe te voegen.
3. Maak de houtskool of brandstof in de hoofdkookkamer klaar. Gebruik slechts 1/2 of 1/3 van de houtskoolrooster.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
4. Creëer 2 of 3 'zones' met de plaatsing van de brandstof.
5. Voedsel moet worden geplaatst in de koelzone/niet direct boven de brandstof.
6. Hang de houtskoolrooster in de laagste stand, het verst verwijderd van de kookroosters.



GRILLEN (directe of indirecte hitte)

NB: plaatsing van voedsel boven of naast de houtskoolzone creëert de directe of indirecte hitte.

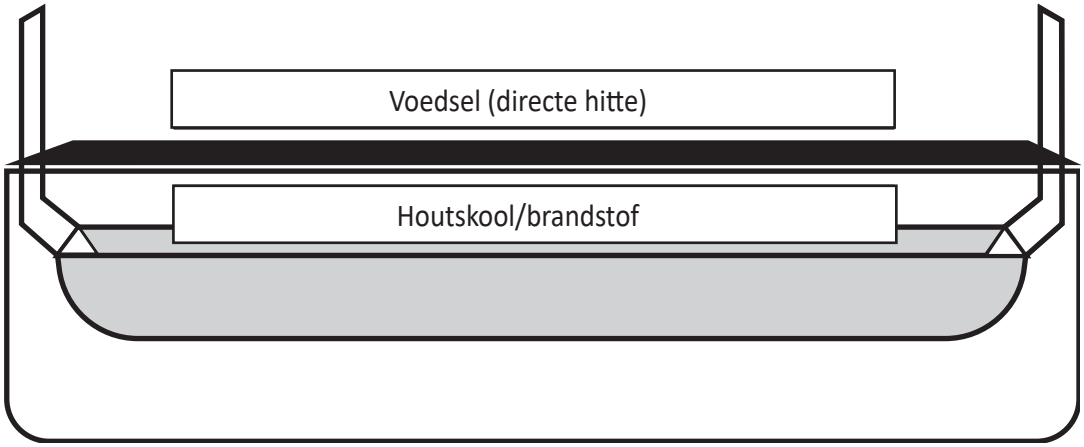
1. Kook met directe of indirecte hitte op halfhoge of hoge temperatuur (149 °C +).
2. Gebruik gehakte houtblokken, houtsnippers, brokken of pellets om rooksmaak toe te voegen.
3. Maak de houtskool of brandstof in de hoofdkookkamer klaar. Gebruik slechts de helft van de houtskoolrooster.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
4. Creëer 2 'zones' met de plaatsing van de brandstof.
5. Gerechten kunnen in de 'indirecte' zone worden geplaatst voor een lagere temperatuur. De indirecte zone is niet direct boven de brandstof.
6. Gerechten kunnen in de 'directe' zone worden geplaatst voor een hogere temperatuur. De directe zone is direct boven de brandstof.
7. Hang de houtskoolrooster in middelhoge stand ten opzichte van de kookroosters.



SCHROEIEN (directe hitte)

NB: Deze stijl is het best om snel te koken. Wees voorzichtig, want zo koken op hoge temperatuur kan uw gerechten uitdrogen.

1. Kook snel met directe hitte op hoge temperatuur (204 °C).
2. Op deze temperatuur wordt geen rooksmaak toegevoegd. Het hout brandt te warm voor smaakinfusie.
3. Maak de houtskool of brandstof in de hoofdkookkamer klaar.
    - Nooit houtskool direct op de bodem van de grill plaatsen.
4. Gerechten kunnen in de 'directe' zone worden geplaatst voor een schroeitemperatuur. De directe zone is direct boven de brandstof.
5. Hang de houtskoolrooster in de hoogste stand, het dichtst bij de kookroosters.
6. Op deze temperatuur zijn gerechten snel gaar. Wees voorzichtig.
7. Kook bij deze methode altijd met het deksel open om de buitenkant van de grill niet te beschadigen.



Instructies voor de werking: houtskoolgrill

BIJVULLEN

Als u van plan bent om langer dan 30 tot 40 minuten te bakken, moet u meer houtskool toevoegen. Voeg 10 tot 20 briketten toe aan de buitenrand van het vuur, onmiddellijk nadat de eerste briketten over de rooster verspreid zijn. Zodra deze briketten voor 80% grijs zijn geworden, plaatst u ze in het midden van het vuur, zoals nodig om een constante kooktemperatuur te handhaven. Lees alle instructies en waarschuwingen op de houtskoolzak.

UITSCHAKELEN

Laat afkoelen tot onder 177 °C. Als de temperatuur lager is dan 177 °C, sluit u alle deksels en luchtkleppen. Dit helpt om de houtskool te doven. Laat de grill helemaal afkoelen, voordat u doorgaat met reiniging en onderhoud.

Reiniging en onderhoud

REGELMATIG ONDERHOUD

Regelmatig reinigen en onderhoud houden de grill in de beste staat. De beste bescherming van de grill tegen de weerselementen is de hoes van de grill.

- ALTIJD VOELEN OF HET APPARAAT AFGEKOELD IS, VOORDAT U HET REINIGT OF OPBERGT.
- Controleer regelmatig de schroeven en gemonteerde onderdelen, zodat u zeker bent dat de grill veilig is voor gebruik.
- Altijd de aslade na elk gebruik leegmaken, zodra de as helemaal afgekoeld is. Leeg de as in een metalen bak en giet water erover, om ervoor te zorgen dat er geen brandende kolen zijn.
- Grill en kookroosters reinigen met zachte reinigingsmiddelen. De buitenkant van de grill afwrijven met een vochtige doek. GEEN ovenreinigers gebruiken.
- De afgekoelde grill altijd bedekken en opbergen in een beschermde ruimte.
- De grill uitsluitend binnen opbergen als de houtskool helemaal tot as opgebrand is en koud is.
- Vergeet niet om de koude as te verwijderen vóór het opbergen.
- Uw grill is van staal gemaakt en na verloop van tijd kan er wat roest verschijnen. Roest reinigen met fijn schuurpapier of staalwol en dan beschilderen met hittebestendige verf.
- DE BINNENKANTEN VAN DE GRILL NOOIT SCHILDEREN.
- Vaak voorbehandelen voorkomt roest. Eventueel roest reinigen met een staalborstel, bakolie of plantaardig bakvet aanbrengen en verwarmen zoals beschreven bij de voorbehandeling.
- Schoonmaken en onderhouden na elke kooksessie. Apparaat schoonmaken als het is afgekoeld em alles UIT staat.

GARANTIEGEGEVENS

VOOR REGISTRATIE OF VOOR EEN CLAIM ONDER DE GARANTIE HEBT U EEN KOPIE NODIG VAN HET GEDATEERDE AANKOOPBEWIJS (ONTVANGSTBEWIJS). BEWAAR EEN KOPIE VAN HET ONTVANGSTBEWIJS VOOR LATER GEBRUIK.

Char-Griller® vervangt defecte onderdelen van haar grills/rokers onder garantie, zoals hieronder beschreven.

Houtskool-/pellet-/Kamado-grill	
Grill - deksel EN onderkant (verwijderbare aslade uitgesloten)	5 jaar na aankoopdatum voor doorroesten/doorbranden
Aslade EN defecte onderdelen	1 jaar na aankoopdatum
Grill op gas	
Deksel van grill (BOVENSTE helft) EN hoofdbranderbuizen (zijbrander uitgesloten)	5 jaar na aankoopdatum voor doorroesten/doorbranden
Hoofdgedeelte van grill (ONDERSTE helft) EN zijbrander EN defecte onderdelen	1 jaar na aankoopdatum
Grill op dubbele brandstof (gas en houtskool)	
Houtskoolgrill - deksel EN onderkant EN deksel van grill op gas (BOVENSTE helft) EN hoofdbranderbuizen (aslade en zijbrander uitgesloten)	5 jaar na aankoopdatum voor doorroesten/doorbranden
Aslade EN defecte onderdelen EN hoofdgedeelte van grill op gas (ONDERSTE helft) EN zijbrander	1 jaar na aankoopdatum
Bakplaten	
Alle defecte onderdelen	1 jaar na aankoopdatum
DIVERSE	
Onderdelen, accessoires en hoes van grill	1 jaar na aankoopdatum (voor een hoes alleen scheuren in de zoom)

OPPERVLAKTEROEST WORDT NIET BESCHOUWD ALS EEN PRODUCTIE- OF MATERIAALDEFECT.

Char-Griller®-grills zijn gemaakt van staal en roesten natuurlijk indien blootgesteld aan de weerselementen. Zie de handleiding voor informatie over het goede onderhoud van uw grill.

Oppervlakteproblemen, zoals krassen, deuken, corrosie of verkleuring door hitte, schurende en chemische reinigingsmiddelen, oppervlakteroest of de
verkleuring van stalen oppervlakken, vallen NIET onder deze garanties.

De garantie geldt uitsluitend voor vervanging van defecte onderdelen. Char-Griller® is niet aansprakelijk voor schade door een ongeval, verandering, onjuist gebruik, misbruik, vijandige omgeving, onjuiste installatie of installatie niet conform de plaatselijke codes voor de zorg van het apparaat.

ALLEEN VOOR INWONERS VAN AUSTRALIË EN NIEUW-ZEELAND: Onze goederen komen met garanties die niet kunnen worden uitgesloten krachtens het consumentenrecht van Australië en Nieuw-Zeeland. U bent gerechtigd op vervanging of terugbetaling voor een groot defect en een vergoeding voor alle andere redelijkerwijs te voorziene verliezen of schade. U bent ook gerechtigd op reparatie of vervanging van goederen, als ze niet van aanvaardbare kwaliteit zijn en het defect geen groot defect is.

UITSLUITEND VOOR EU-INWONERS: Char-Griller® garandeert dat al haar producten geen materiaal- en fabricagefouten vertonen gedurende 2 jaar na de oorspronkelijke aankoopdatum, indien juist gemonteerd, gewoon gebruikt en als aanbevolen onderhouden.

Uitgesloten onder ALLE garanties
Verf, oppervlakteroest, hitteschade, bestelling door de klant van onjuiste onderdelen, inclusief verzending, versleten onderdelen, ontbrekende of beschadigde onderdelen niet gemeld binnen twee (2) maanden na aankoop, defecte onderdelen niet gemeld binnen één (1) jaar na aankoopdatum, verbleekte hoes.

*NB: Voor een claim onder de garantie kunnen foto's en retour port betaald van het artikel nodig zijn. Alle garanties zijn nietig door onjuist gebruik, misbruik of commercieel gebruik.

LEES DEZE INFORMATIE AANDACHTIG. VOOR VRAGEN NEEMT U CONTACT OP MET DE KLANTENDIENST:

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, VS www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ, VK www.chargriller.com/pages/customer-support
Australië en Nieuw-Zeeland: Neem contact op met uw winkelier.

GERMAN

NUR FÜR DEN AUSSENGEBRAUCH. NICHT FÜR DEN GEWERBLICHEN GEBRAUCH.
Dieses Produkt wird ohne Gasflasche, Holzkohle oder Holzstücke geliefert.

GEFAHR

⚠ GEFAHR
WENN SIE GAS RIECHEN:
1. **Gaszufuhr zum Gerät abstellen.**
2. **Löschen Sie alle offenen Flammen.**
3. **Öffnen Sie den Deckel.**
4. **Wenn der Geruch weiterhin auftritt, halten Sie sich vom Gerät fern und rufen Sie sofort Ihren Gasversorger oder Ihre Feuerwehr an.**

⚠ WARNUNG
- **Lagern oder verwenden Sie kein Benzin oder andere brennbare Flüssigkeiten oder Dämpfe in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.**
- **Eine nicht angeschlossene Flüssiggasflasche darf nicht gelagert werden in der Nähe dieses oder eines anderen Geräts.**

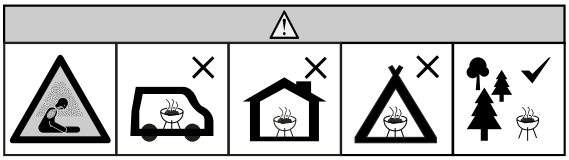
WARNUNG

- Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen, die für die ordnungsgemäße Montage und den sicheren Gebrauch des Geräts erforderlich sind.
- Lesen und befolgen Sie alle Warnhinweise und Anweisungen, bevor Sie das Gerät zusammenbauen und benutzen.
- Bewahren Sie dieses Handbuch zum späteren Nachschlagen auf.

GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID

Die Nichtbeachtung dieser Anweisungen kann zu Feuer, Explosion oder Verbrennungen führen, die Sachschäden, Verletzungen oder den Tod zur Folge haben können.

- Beim Verbrennen von Holzspänen, Holzstücken, Holzpellets, Holzkohle und Gas entsteht Kohlenmonoxid, das geruchlos ist und zum Tod führen kann.
- Verbrennen Sie KEINE Holzspäne, Holzstücke, Holzpellets, Holzkohle oder Gas in Häusern, Fahrzeugen, Zelten, Garagen oder anderen geschlossenen Bereichen.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Verwenden Sie das Gerät NUR IM FREIEN, wo es gut belüftet ist.
- **BEFOLGEN SIE DIESE ANWEISUNGEN, UM ZU VERHINDERN, DASS SIE, IHRE FAMILIE ODER ANDERE DURCH DIESES FARBLOSE, GERUCHLOSE GAS VERGIFTET WERDEN.**
  - Lernen Sie die Symptome einer Kohlenmonoxidvergiftung kennen: Kopfschmerzen, Schwindel, Schwäche, Übelkeit, Erbrechen, Schläfrigkeit und Verwirrung. Kohlenmonoxid reduziert die Fähigkeit des Blutes, Sauerstoff zu transportieren. Niedrige Sauerstoffwerte im Blut können zu Bewusstlosigkeit und Tod führen.
  - Gehen Sie zum Arzt, wenn Sie oder andere Personen beim Kochen oder in der Nähe dieses Geräts Erkältungs- oder Grippesymptome entwickeln. Eine Kohlenmonoxidvergiftung, die leicht mit einer Erkältung oder Grippe verwechselt werden kann, wird oft zu spät erkannt.
  - Alkoholkonsum und Drogenkonsum verstärken die Auswirkungen einer Kohlenmonoxidvergiftung.
  - *Kohlenmonoxid ist besonders giftig für Mutter und Kind während der Schwangerschaft, für Säuglinge, ältere Menschen, Raucher und Menschen mit Blut- oder Kreislaufproblemen wie Anämie oder Herzerkrankungen.*



WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN

- Lesen Sie die Anweisungen, bevor Sie das Gerät verwenden.
- Lassen Sie das Produkt nicht unbeaufsichtigt.
- Das Produkt ist NUR FÜR DEN HAUSHALTSGEBRAUCH IM AUSSENBEREICH bestimmt.
- Nur im Freien verwenden.
- Nicht in Innenräumen verwenden!
- Verwenden Sie den Grill nicht bei starkem Wind!
- Ändern Sie dieses Produkt in keiner Weise.
- Verwenden Sie das Produkt niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Gerät ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Leeren Sie die Fettauffangschale nach jedem Gebrauch, sobald sie vollständig abgekühlt ist.
- Verwenden Sie das Produkt stets in Übereinstimmung mit allen geltenden örtlichen, staatlichen und bundesweiten Brandschutzvorschriften.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Bei Nichtbeachtung der Warnungen kann es zu Produktschäden oder Verletzungen des Benutzers kommen.
- Wenn die Flamme während des Kochens erlischt, schalten Sie den Steuerknopf oder die Steuerung aus, schalten Sie das Gasflaschenventil aus, warten Sie 5 Minuten, öffnen Sie dann die Tür(en) oder Deckel und warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie die Zündanweisungen wiederholen.
- Bei Verwendung anderer Brennstoffe wie Holzkohle oder Holz mit Gasprodukten. Wenn das Gas austritt, warten Sie, bis die Rauchentwicklung aufgehört hat, bevor Sie die Tür öffnen. Durch das Öffnen von Türen oder Deckeln kann es passieren, dass im Gehäuse eingeschlossene Gase durch Glut entzündet werden. Stellen Sie sich beim Öffnen niemals vor Türen oder Deckel.
- Niemals in geschlossenen Bereichen wie Terrassen, Garagen, Gebäuden oder Zelten verwenden.
- Niemals in oder auf Freizeitfahrzeugen oder Booten verwenden.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zu Überkopfkonstruktionen, Wänden, Geländern oder anderen Strukturen ein.
- Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zu allen brennbaren Materialien wie Holz, trockenen Pflanzen, Gras, Gestrüpp und Papier ein.
- Betreiben Sie das Produkt niemals unter Überkopfkonstruktionen wie Dacheindeckungen, Carports, Markisen oder Überhängen. (SIEHE ANFORDERUNGEN AN STRUKTURELLE NÄHE)
- Halten Sie das Produkt frei von brennbaren Materialien wie Benzin und anderen entzündlichen Dämpfen und Flüssigkeiten.
- Verwenden Sie das Produkt auf einer ebenen, nicht brennbaren, stabilen Oberfläche wie Erde, Beton, Ziegel oder Stein. Eine Asphaltoberfläche (Schwarzdecke) ist für diesen Zweck möglicherweise nicht akzeptabel.
- Verwenden Sie das Produkt nicht auf Holz- oder brennbaren Oberflächen.
- Das Produkt MUSS auf dem Boden liegen. Stellen Sie das Produkt nicht auf Tische oder Theken. Bewegen Sie das Produkt NICHT über unebene Oberflächen.
- Das Produkt sollte nur auf glatten Oberflächen gerollt werden.
- Das Produkt darf niemals Treppen oder unebene Flächen hinauf- oder heruntergerollt werden.
- Verwenden Sie dieses Produkt niemals als Heizung (LESEN SIE DIE GEFAHR DURCH KOHLENMONOXID).
- Verwenden Sie das Produkt niemals für einen anderen als den vorgesehenen Zweck. Dieses Produkt ist NICHT für den gewerblichen Gebrauch bestimmt.
- Halten Sie beim Betrieb des Produkts stets einen Feuerlöscher zugänglich.
- Halten Sie beim Kochen mit Öl oder Fett einen Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC bereit.
- Bei einem Öl- oder Fettbrand keine Löschversuche mit Wasser unternehmen. Rufen Sie sofort die Feuerwehr. Ein Feuerlöscher vom Typ BC oder ABC kann unter Umständen das Feuer eindämmen.
- Überprüfen Sie vor jedem Gebrauch alle Muttern, Schrauben und Bolzen, um sicherzustellen, dass sie fest und sicher sind.
- Vor jedem Gebrauch muss eine Gasdichtheitsprüfung durchgeführt werden. Überprüfen und reinigen Sie alle Venturis vor jedem Gebrauch auf Spinnweben oder Schmutz.
- Der Konsum von Alkohol sowie verschreibungspflichtigen oder nicht verschreibungspflichtigen Medikamenten kann die Fähigkeit des Benutzers beeinträchtigen, das Produkt ordnungsgemäß zusammenzubauen oder sicher zu bedienen.
- Halten Sie Kinder und Haustiere stets vom Produkt fern. Erlauben Sie Kindern NICHT, den Produkt zu benutzen. Eine genaue Aufsicht ist erforderlich, wenn sich Kinder oder Haustiere im Bereich aufhalten, in dem das Produkt verwendet wird.
- Erlauben Sie NIEMANDEN, während oder nach der Verwendung des Produkts Aktivitäten in dessen Nähe durchzuführen, bis es abgekühlt ist.
- Stoßen oder schlagen Sie das Produkt NICHT, um Verletzungen, Schäden am Produkt oder das Verschütten/Spritzen heißer Kochflüssigkeit zu vermeiden.
- Beim Bewegen eines Geräts, das heißes Öl oder andere heiße Flüssigkeiten enthält, ist äußerste Vorsicht geboten.
- Bewegen Sie das Produkt niemals während des Gebrauchs. Lassen Sie das Produkt vollständig abkühlen (45 °C (unter 115 °F)), bevor Sie es bewegen, reinigen oder lagern.
- Bewegen Sie das Produkt niemals mit Ölen, Holzkohle oder Holz, bis der Brennstoff vollständig abgekühlt ist.
- Das Produkt ist während des Gebrauchs HEISS und bleibt danach und während des Abkühlvorgangs eine Zeit lang HEISS. VORSICHTIG ist geboten. Tragen Sie Schutzhandschuhe/Handschuhe.
- Berühren Sie keine heißen Oberflächen. Verwenden Sie Griffe oder Knöpfe.
- WARNUNG: Zugängliche Teile können sehr heiß sein. Halten Sie kleine Kinder fern.
- Verwenden Sie in diesem Produkt niemals Kochgeschirr aus Glas, Kunststoff oder Keramik. Stellen Sie während des Gebrauchs niemals leeres Kochgeschirr in das Produkt.
- Zubehör, das nicht von Char Griller geliefert wird, wird nicht empfohlen und kann zu Verletzungen führen.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Lebensmittel aus dem Produkt entfernen. Alle Oberflächen sind HEISS und können Verbrennungen verursachen. Verwenden Sie Schutzhandschuhe oder lange, robuste Kochwerkzeuge zum Schutz vor heißen Oberflächen oder Spritzern von Kochflüssigkeiten.
- Das Produkt ist während des Gebrauchs heiß. Halten Sie Gesicht und Körper von Türen und Lüftungsöffnungen fern. Während des Gebrauchs werden Dampf und heiße Luft ausgestoßen.
- Blockieren Sie NICHT den Verbrennungs- und Belüftungsfluss.
- Decken Sie Grillroste/-oberflächen nicht mit Metallfolie oder Gegenständen ab, die 75 % des Grillrosts blockieren. Dadurch wird Hitze bzw. Gas eingeschlossen, was zu Produktschäden führen kann.
- Das Produkt hat eine offene Flamme. Halten Sie Hände, Haare und Gesicht von den Flammen fern. Beugen Sie sich beim Anzünden NICHT über das Innere des Produkts. Lose Haare und Kleidung können Feuer fangen.
- Tragen Sie beim Umgang mit diesem Produkt oder bei der Arbeit mit Feuer Schutzhandschuhe.
- Luftklappen sind während des Produktbetriebs und beim Abkühlen HEISS; tragen Sie beim Einstellen Schutzhandschuhe.
- Grillroste sind während der Verwendung und beim Abkühlen des Produkts HEISS. Seien Sie äußerst vorsichtig und tragen Sie Schutzhandschuhe, wenn Sie die Grillroste berühren.
- Grillroste sind HEISS, während der Grill in Betrieb ist und während er abkühlt; seien Sie äußerst vorsichtig, wenn Sie die Grillroste berühren, tragen Sie Schutzhandschuhe
- Lagern Sie das Produkt nicht, wenn sich darin heiße Asche und/oder Holzkohle befindet. Nur lagern, wenn das Feuer vollständig erloschen ist und alle Oberflächen kalt sind.
- Lassen Sie HEISSE Kohlen oder Asche niemals unbeaufsichtigt.
- Entfernen Sie die Asche nicht, solange die Asche und/oder die Holzkohle HEISS sind.
- Tragen Sie beim Umgang mit diesem Produkt oder bei der Arbeit mit Feuer Schutzhandschuhe. Verwenden Sie beim Nachlegen von Holz oder Holzkohle Schutzhandschuhe oder langes, stabiles Kaminbesteck
- Kochen Sie nicht, bevor die Holzkohle mit einer Ascheschicht überzogen ist.
- Der Grill sollte aufgeheizt werden und der Brennstoff sollte vor dem ersten Grillen mindestens 30 Minuten lang glühend heiß gehalten werden.

WARNHINWEISE UND WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

- Verwenden Sie niemals Benzin, Alkohol oder andere leicht flüchtige Flüssigkeiten, um Holzkohle zu entzünden. Diese Flüssigkeiten können explodieren und Verletzungen oder Tod verursachen.
- Wenn übermäßiger Abrieb oder Verschleiß erkennbar ist oder der Schlauch durchtrennt ist, muss dieser vor der Inbetriebnahme des Outdoor-Gaskochgeräts ausgetauscht werden. Die Ersatzschlauchleitung muss vom Hersteller spezifiziert werden.
- Füllen Sie niemals zu viel Holzkohle ein. Dies kann zu schweren Verletzungen sowie zu Schäden am Produkt führen.
- Verwenden Sie niemals mehr als die empfohlene Menge an Kohle (siehe unten).
- ACHTUNG! Zum Anzünden bzw. Wiederanzünden keinen Spiritus oder Benzin verwenden! Nur Feueranzünder verwenden, die der EN 1860-3 entsprechen!
- ACHTUNG! Dieser Grill wird sehr heiß. Bewegen Sie ihn während des Betriebs nicht.
- ACHTUNG! Halten Sie Kinder und Haustiere fern.
- Verwenden Sie den Grill nicht in einem geschlossenen und/oder bewohnbaren Raum, z.B. in Häusern, Zelten, Wohnwagen, Wohnmobilen oder Booten. Es besteht die Gefahr einer Kohlenmonoxidvergiftung mit Todesfolge.
- Überprüfen Sie den Gasschlauch vor jedem Gebrauch auf Anzeichen von Beschädigung.
- Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch von heißen Oberflächen fern.
- Halten Sie den Kraftstoffzufuhrschlauch während des Betriebs vom Gerät fern.
- Der mit dem Gerät gelieferte Regler und Schlauchsatz MÜSSEN verwendet werden. Wenden Sie sich bei Bedarf für Ersatzteile an Char Griller.
- Verwenden Sie eine Gasflasche mit Schutzkragen (Flasche nicht im Lieferumfang enthalten).
- Halten Sie die Belüftungsöffnungen des Zylindergehäuses frei und frei von Schmutz.
- Verwenden Sie niemals eine Gasflasche, wenn Anzeichen von Dellen, Kerben, Beulen, Brandschäden, Erosion, Leckagen, übermäßigem Rost oder anderen sichtbaren äußeren Schäden vorhanden sind. Dies kann gefährlich sein und die Flasche sollte zur Überprüfung zu einem Flüssigpropan-Lieferanten gebracht werden.
- Schließen Sie niemals eine Gasflasche an bzw. trennen Sie sie nicht und bewegen oder verändern Sie die Gasanschlüsse niemals, während das Gerät in Betrieb ist.
- Trennen Sie die Gasflasche immer vom Gerät, wenn es nicht verwendet wird.
- Dieses Produkt funktioniert NICHT mit Erdgas.
- Nach Gebrauch immer zuerst das Steuerventil oder den Regler des Brenners AUSSCHALTEN, dann das Ventil der Gasflasche AUSschalten und schließlich die Flasche abklemmen.
- Bei Nichtgebrauch MUSS das Gas an der Vorratsflasche abgestellt werden.
- Die Flasche MUSS im Freien und außerhalb der Reichweite von Kindern gelagert werden und darf NICHT in einem Gebäude, einer Garage oder einem anderen geschlossenen Bereich aufbewahrt werden.
- Lagern Sie KEINE Ersatz-LPG-Gasflasche unter oder in der Nähe des Geräts. Das Sicherheitsventil der Gasflasche kann überhitzen, wodurch Gas austreten und ein Feuer verursachen kann, das zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.
- Füllen Sie die Flasche niemals zu mehr als 80 %. Andernfalls kann aus der Flasche Gas austreten, das einen Brand verursachen kann und zu schweren oder tödlichen Verletzungen führen kann.
- Setzen Sie eine Staubkappe auf den Flaschenventilauslass, wenn die Flasche nicht verwendet wird. Montieren Sie nur die mit dem Zylinder mitgelieferte Staubkappe. Andere Kappen oder Stopfen können zu Undichtigkeiten führen.
- Wenn Sie austretendes Gas riechen, hören oder sehen, entfernen Sie sich sofort von der Gasflasche und rufen Sie die Feuerwehr.
- Feuer kann zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen.
- Beachten Sie vor der Verwendung die Zündschritte.
- Verwenden Sie niemals Feuerzeugbenzin mit Propan.
- Um Rauch zu erzeugen und das Raucharoma zu entwickeln, müssen Holzspäne oder -stücke verwendet werden.
- Entsorgen Sie kalte Asche, indem Sie sie in Aluminiumfolie einwickeln, mit Wasser tränken und in einem nicht brennbaren Behälter entsorgen.
- Überprüfen Sie die Fettauffangschale während des Kochens häufig. Leeren Sie die Fettauffangschale, bevor sie voll ist. Während des Kochens muss die Fettauffangschale möglicherweise regelmäßig geleert werden.
- Bei der Verwendung von Holzspänen oder -stücken entsteht viel Rauch. Rauch entweicht durch die Nähte und färbt die Innenseite des Produkts schwarz. Das ist normal.
- Wenn die Außentemperatur unter 18°C (65°F) liegt und/oder die Höhe über 1.067 m (3.500 Fuß) liegt, ist möglicherweise eine längere Garzeit erforderlich. Um sicherzustellen, dass das Fleisch vollständig gegart ist, testen Sie die Innentemperatur mit einem Fleischthermometer.
- Die Lagerung eines Gaskochgeräts für den Außenbereich im Innenbereich ist nur zulässig, wenn die Flasche(n) vom Gaskochgerät für den Außenbereich abgeklemmt und entfernt wurde(n).
- Verwenden Sie keine Holzpellets.
- Lagern Sie das Gerät nicht, wenn sich darin heiße Asche befindet.
- SPRÜHEN SIE KEINE AEROSOLE IN DIE NÄHE DIESES GERÄTS, WÄHREND ES IN BETRIEB IST.
- WÄHREND DES GERÄTS IN BETRIEB IST, SPRÜHEN SIE ES NICHT UND VERWENDEN SIE KEINE PRODUKTE AUF ALKOHOLBASIS IN DER NÄHE DES GERÄTS.
- VERWENDEN ODER LAGERN SIE KEINE ENTZÜNDLICHEN MATERIALIEN IN ODER IN DER NÄHE DIESES GERÄTS.
- LEGEN SIE KEINE ARTIKEL AUF ODER GEGEN DIESES GERÄT.
- MODIFIZIEREN SIE DIESES GERÄT NICHT.
- WARTUNGSARBEITEN DÜRFEN NUR VON AUTORISIERTEM PERSONAL DURCHGEFÜHRT WERDEN UND DAS GERÄT DARF NICHT VERÄNDERT WERDEN.
- Dieses Gerät muss während des Gebrauchs von brennbaren Materialien ferngehalten werden.
- Bewegen Sie das Gerät während des Gebrauchs NICHT.
- Nach Gebrauch die Gaszufuhr an der Gasflasche abstellen.
- Nehmen Sie KEINE Änderungen am Gerät vor. Vom Hersteller oder seinem Vertreter versiegelte Teile dürfen vom Benutzer nicht verändert werden.
- Das Befüllen und Wechseln der Flasche muss in einer Entfernung von Zündquellen erfolgen.
- Jede Veränderung am Gerät kann gefährlich sein.
- WARNUNG: Während des Betriebs des Geräts MUSS die Abdeckung/der Deckel/die Haube geöffnet sein.
- WARNUNG: Stellen Sie die Flüssiggasflasche NICHT unter oder in dieses Gerät.
- Nur für den Gebrauch im Freien.

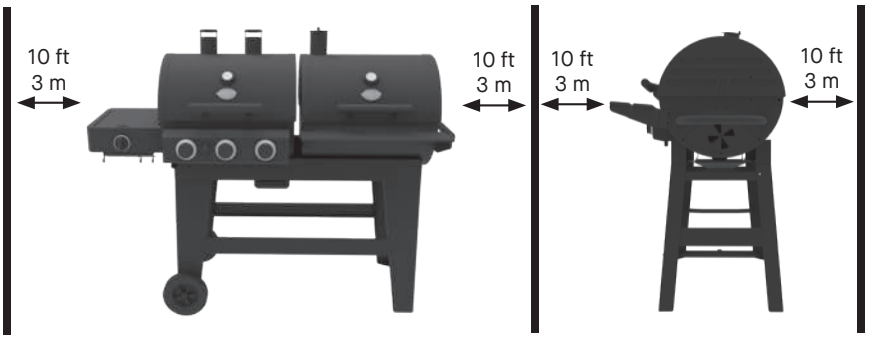
ÜBERSCHREITEN SIE NICHT EINE INSGESAMT VON 2 LBS / 1 KGS OF CHARCOAL

ANFORDERUNGEN AN DIE STRUKTURELLE NÄHE

Halten Sie einen Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Rückseite, den Seiten und der Oberseite des Geräts sowie zu Wänden, Schienen oder anderen brennbaren Baumaterialien ein.

Überprüfen Sie vor der Verwendung des Produkts die Windrichtung und stellen Sie den Zylinder 12 Zoll gegen den Wind in eine aufrechte Position. Dies ist erforderlich, damit das Flaschenversorgungssystem für die Dampfentnahme geeignet ist und die Flasche beim Kippen nicht gegen das Gerät schlägt.

Dieser Abstand sorgt für ausreichend Platz für eine ordnungsgemäße Verbrennung, Luftzirkulation und Entlüftung. Der Grill sollte nicht auf brennbaren Materialien wie Holzplatten oder anderen brennbaren Materialien verwendet werden. Das Gaskochgerät für den Außenbereich darf nicht unter brennbaren Konstruktionen über Kopf verwendet werden.



WARNUNG

Der Schlauch stellt eine Stolperfalle dar, die dazu führen kann, dass der Vorratszylinder umkippt.

BEWAHREN SIE DIESE ANWEISUNGEN AUF

Dieses Produkt wird ohne Gasflasche, Holzkohle oder Holzstücke geliefert.

GASGRILLS
BETRIEBSANWEISUNGEN

Betriebsanweisungen: Gasseite

EINSTELLUNG

Stellen Sie den Grill auf einer festen, ebenen Fläche mit ausreichendem Windschutz auf.
Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß ist, und lassen Sie ihn während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Das Gerät muss in einem gut belüfteten Bereich verwendet werden. Während des Betriebs den Strom der Verbrennungsluft zum Brenner nicht behindern. VERWENDEN SIE DIESES GERÄT NUR IM AUSSENBEREICH.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Seite oder zur Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Das Gerät sollte vor direktem Luftzug geschützt sein und vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) geschützt werden.

Schützen Sie die Flüssiggasflasche vor direkter Sonneneinstrahlung und halten Sie sie von Wärmequellen fern. Platzieren Sie die Gasflasche so neben dem Gerät, dass der Schlauch nicht geknickt, verdreht oder unter Spannung steht oder heiße Geräteteile berührt. Stellen Sie die Gasflasche NICHT direkt unter die Brenner.

REGLER und SCHLAUCH

Diese Teile sind im Lieferumfang des Geräts enthalten, Ersatzteile sind jedoch bei Ihrem Gerätehändler oder einem autorisierten Flüssiggaslieferanten erhältlich. Die Lebenserwartung des Reglers wird auf 10 Jahre geschätzt. Es wird empfohlen, den Regler innerhalb von 10 Jahren ab Herstellungsdatum auszutauschen.

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts immer, ob Sie die richtigen Teile haben.

Der verwendete Schlauch muss der jeweiligen Norm des Einsatzlandes entsprechen. Abgenutzte oder beschädigte Schläuche müssen ersetzt werden. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch nicht verstopft oder geknickt ist oder mit anderen Teilen des Grills als den Anschlussstellen in Berührung kommt.

Anschließen des Schlauchs an das Gerät

Stellen Sie vor dem Anschließen sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner und in den Brenneranschlüssen befindet. Spinnen und Insekten können darin nisten und den Brenner/das Venturirohr an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.

Reinigen Sie die Brennerlöcher IMMER mit einem robusten Pfeifenreiniger.

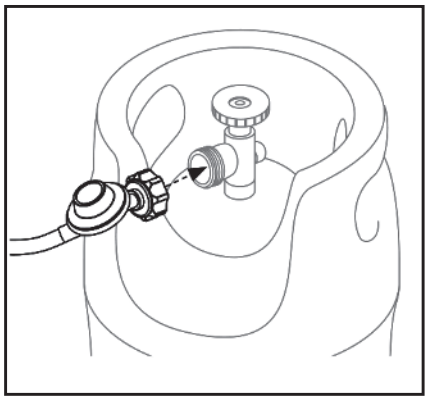
Bei einem Schlauchwechsel muss dieser mit Schlauchschellen an den Geräte- und Regleranschlüssen befestigt werden. Trennen Sie den Regler von der Flasche (gemäß den mit dem Regler gelieferten Anweisungen), wenn das Gerät nicht verwendet wird.

	Zielland	Gaskategorie	Gasart	Injektordurchmesser	Wärmezufuhr / Gesamtleistung	Stromversorgung
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (Butan): 28 - 30 mbar G31 (Propan): 37 mbar	0.96mm (brûleur principal) 0.92mm (brûleur latéral)	4 KW x 3 (brûleur principal) 3,5 KW (brûleur latéral) Gesamtleistung: 15,5 KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	1,5 V Batterie
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Mischungen: 28 - 30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (Butan), G31 (Propan) oder deren Mischungen: 50 mbar	0.87mm (brûleur principal) 0.81mm (brûleur latéral)		

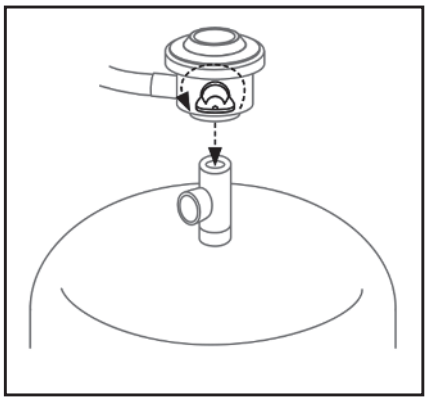
Betriebsanweisungen: Gasseite

ANSCHLUSS DER LPG-GASFLASCHE AN DEN GRILL:

1. Überprüfen Sie die Gummidichtung des Propangasflaschenventils vor der Verwendung auf Risse, Verschleiß oder Abnutzung.
   Eine beschädigte Gummidichtung kann ein Gasleck verursachen, was möglicherweise eine Explosion, einen Brand oder
   schwere Körperverletzungen zur Folge hat. Verwenden Sie keine Propangasflasche mit beschädigter Gummidichtung.
2. Befestigen oder entfernen Sie den Regler nur an der Flüssiggasflasche, wenn die Flasche im Tankhalter sitzt.
3. Überprüfen Sie, ob das Flaschenventil geschlossen ist, indem Sie den Knopf im Uhrzeigersinn drehen.
4. Überprüfen Sie, ob die Brennersteuerknöpfe des Grills auf „OFF“ stehen.
5. Führen Sie vor jedem Gebrauch eine Sichtprüfung der Schlauchleitung auf Anzeichen von Beschädigung, übermäßigem Verschleiß oder Abnutzung durch. Wenn Sie eines finden, ersetzen Sie die Baugruppe, bevor Sie Ihren Grill verwenden. Es darf nur der vom Hersteller mitgelieferte Ersatz verwendet werden.
6. Entfernen Sie die Kunststoff-Schutzkappe vom Flaschenventil.
7. Stellen Sie sicher, dass der Schlauch keine Knicke aufweist, keine scharfen Kanten hat und nicht mit Oberflächen in Berührung kommt, die während des Gebrauchs heiß werden können.
8. Halten Sie den Regler und stecken Sie den Messingnippel in den Auslass des LPG-Flaschenventils. Stellen Sie sicher, dass das Gerät richtig zentriert ist.
9. Drehen Sie die große Überwurfmutter mit der Hand im Uhrzeigersinn und ziehen Sie sie bis zum Anschlag fest. Achten Sie darauf, die Überwurfmutter nicht zu verkanten und nicht auf das Flaschenventil zu schrauben. Zum Festziehen der Verbindung keine Werkzeuge verwenden. Hinweis: Wenn Sie die Verbindung nicht herstellen können, wiederholen Sie die Schritte 7–8.



Richten Sie den Regler auf den Ventilausgang aus. Die Verbindung NICHT überkreuzen. Wenn die Verbindung nicht hergestellt werden kann, trennen Sie den Regler und wiederholen Sie diesen Schritt.



Hinweis: Regler und Schlauch müssen korrekt an das Gerät angeschlossen sein. Zum Aufschrauben der Mutter auf das Anschlussgewinde muss ein Schraubenschlüssel verwendet werden. Wenn Sie eine Kraftstoffklemme verwenden, befestigen Sie den Schlauchnippel an der Gasschiene. (Widerhaken ist Linksgewinde)

- Wird der Schlauch ausgetauscht, muss dieser mit Schlauchschellen an den Geräte- und Regleranschlüssen befestigt werden.
- Überprüfen Sie mindestens einmal im Jahr den Gummi-O-Ring am Reglerende der Schlauchleitung. Wenn es abgenutzt oder rissig erscheint, lassen Sie es austauschen.
- Trennen Sie den Regler von der Flasche (gemäß den mit dem Regler mitgelieferten Anweisungen), wenn das Gerät nicht verwendet wird.

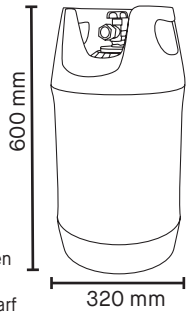
STANDORT DER LPG-GASFLASCHE:

ANFORDERUNGEN AN LPG-FLASCHEN

EUROPA

11-15 kg Flaschen

- Die maximale Größe der Gasflasche sollte einen Durchmesser von 320 mm und eine Höhe von 600 mm (einschließlich Regler) betragen.



Vereinigtes Königreich

8-13 kg Flaschen

- Verwenden Sie einen geeigneten Regler, der nach EN 16129 zertifiziert ist. Stellen Sie sicher, dass der Regler und der flexible Schlauch den örtlichen Vorschriften entsprechen.
- Die Länge des flexiblen Schlauchs darf 1,5 m nicht überschreiten. In Finnland darf die Länge 1,2 m nicht überschreiten. Der Schlauch muss gemäß der geltenden EN16436 zertifiziert sein und den örtlichen Vorschriften entsprechen.

Bitte wenden Sie sich an Ihren LPG-Händler, um Informationen zu einem geeigneten Regler für die Gasflasche zu erhalten.

⚠ WARNUNG ⚠

Die Verwendung eines falschen Reglers oder Schlauchs ist unsicher. Überprüfen Sie vor der Inbetriebnahme des Geräts immer, ob Sie die richtigen Teile haben.

Dieses Gerät ist nur für die Verwendung mit Niederdruck-Butan- oder Propangas oder LPG-Gemischen geeignet und muss über einen flexiblen Schlauch mit dem entsprechenden Niederdruckregler ausgestattet sein.

Die Lebenserwartung des Reglers und des Schlauchs wird auf 2 Jahre geschätzt.

WARNUNG: Verwenden Sie den Grill NICHT, wenn Leckagen nicht behoben werden können. Schalten Sie Gas aus und grillen Sie.

⚠ WARNUNG: SEIFENWASSERTEST ⚠

Führen Sie vor jedem Gebrauch einen „Seifenwassertest“ durch.

LÖSCHEN SIE ALLE OFFENEN FLAMMEN, BEVOR SIE DEN REGLER AN DIE GASFLASCHE ANSCHLIESSEN. NACH JEDEM GEBRAUCH DAS GAS ABSCHALTEN.

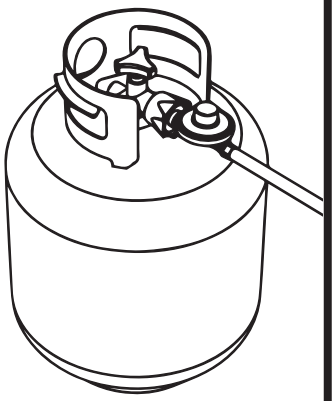
WARNUNGEN:

1. Der Seifenwassertest MUSS jedes Mal durchgeführt werden, wenn die Gasflasche an den Brenner/Schlauch angeschlossen oder jedes Mal verwendet wird.
2. Der Seifenwassertest MUSS im Freien in einem gut belüfteten Bereich durchgeführt werden.
3. Halten Sie das Gerät bei der Durchführung des Seifenwassertests von offenen Flammen, Funken oder brennenden Zigaretten fern.
4. Verwenden Sie niemals eine offene Flamme, um auf Gaslecks zu prüfen.

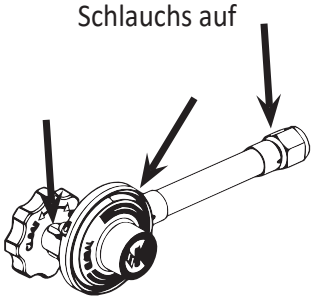
VORBEREITUNG:

1. Entfernen Sie jegliches Kochgeschirr und Zubehör vom Gerät.
2. Stellen Sie sicher, dass das Gasflaschenventil und der Bedienknopf oder die Steuerung des Brenners auf AUS gestellt sind.
3. Bereiten Sie eine Seifenwasserlösung vor: (1) Teil Spülmittel (oder mehr, falls gewünscht), (3) Teile Wasser.
4. Tragen Sie Seifenwasserlösung auf das Gasflaschenventil, den Regler und die Schlauchlänge bis zum Brennersteuerventil auf.

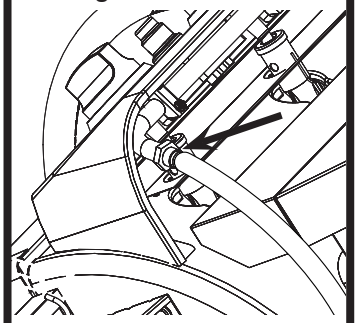
Tragen Sie die Lösung auf das Gasflaschenventil auf



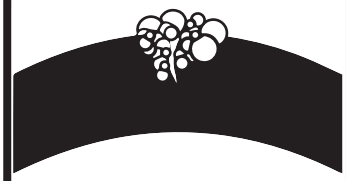
Tragen Sie die Lösung auf den Schlauchregler und die gesamte Länge des Schlauchs auf



Tragen Sie die Lösung unter dem Bedienfeld auf, wo Brenner und Schlauch angeschlossen sind



Bei einem fehlgeschlagenen Test treten Blasen auf, wie unten dargestellt



GASFLASCHENVENTIL PRÜFEN:

1. Drehen Sie das Ventil der Gasflasche auf und achten Sie auf Blasen. GAS NICHT LÄNGER ALS 12 SEKUNDEN EINGESCHALTET LASSEN. Wenn Blasen aufsteigen, hören Sie auf, drehen Sie das Gasflaschenventil zu und ziehen Sie die Verschraubung wieder fest. Test wiederholen.

PRÜFUNG VON REGLER UND SCHLAUCH:

1. NACHDEM das Gasflaschenventil den Seifenwassertest bestanden hat, schalten Sie das Gasflaschenventil auf „ON“ und prüfen Sie, ob an der Reglerstelle, entlang des gesamten Schlauchs und am Brennersteuerventil Blasen vorhanden sind. GAS NICHT LÄNGER ALS 12 SEKUNDEN EINGESCHALTET LASSEN. Wenn Blasen auftauchen, hören Sie auf, drehen Sie das Gasflaschenventil zu und ziehen Sie die Verbindung, aus der Gas austritt, wieder fest. Wenn der Schlauch undicht ist, STOPPEN Sie das Gerät und verwenden Sie es nicht. Schlauch muss ersetzt werden.
2. WENN DER TEST ABGESCHLOSSEN IST UND KEINE LECKS VORHANDEN SIND, WARTEN SIE MINDESTENS 5 MINUTEN, BIS DIE GASDÄMPFE ABGENOMMEN SIND, BEVOR SIE DAS PRODUKT ANZÜNDEN.
3. PRÜFEN SIE DAS VENTURI-ROHR DES BRENNERS VOR JEDEM GEBRAUCH IMMER SICHTLICH AUF VERSTOPFUNGEN.
4. MIT DRUCKLUFT AUSBLASEN, UM SICHERZUSTELLEN, DASS DAS VENTURI-ROHR FREI IST.
   - WENN WÄHREND DES SEIFENWASSERTESTS WEITERHIN BLASEN AUFTRETEN, HÖREN SIE AUF UND VERWENDEN SIE DAS GERÄT NICHT. KONTAKTIEREN SIE IHREN PROPANHÄNDLER ODER DEN KUNDENDIENST VOR ORT.
   - Hinweis: Verwenden Sie mit diesem Gerät eine Gasflasche mit Schutzkragen. Zylinder NICHT im Lieferumfang dieses Geräts enthalten.

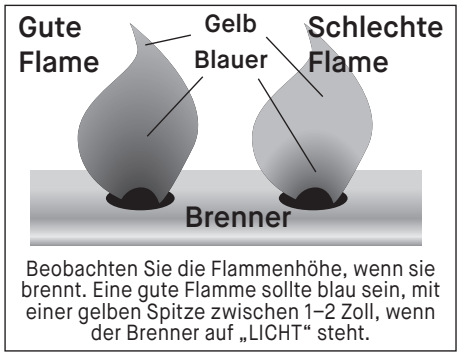
ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN: HAUPTBRENNER

HAUPTBRENNER

1. Stellen Sie sicher, dass der Luftstrom zur Gaseinheit nicht behindert wird. Spinnen und Insekten können sich darin einnisten und das Brennerrohr verstopfen. Ein verstopftes Brennerrohr kann zu einem Brand unter dem Gerät führen.
2. Grilldeckel öffnen.
3. Stellen Sie sicher, dass sich alle Brennerknöpfe in der Position „AUS“ befinden.
4. Öffnen Sie das Ventil an der Flüssiggasflasche.
5. Um einen Brenner zu zünden, drücken Sie den Knopf hinein und drehen Sie ihn auf „HIGH“, drücken und halten Sie dann den elektronischen Zündknopf, bis der Brenner zündet. Wenn der Brenner innerhalb von 5 Sekunden nicht zündet, schalten Sie den Brenner AUS, warten Sie 5 Minuten, bis das Gas entwichen ist, und wiederholen Sie den Vorgang.
6. Wiederholen Sie dies für alle gewünschten Brenner. Zünden Sie nur die Brenner an, die für den Gebrauch vorgesehen sind.
7. Stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschte Kochstufe ein. Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen. Wenn die Brennerflamme während des Betriebs erlischt, schalten Sie das Gas sofort am Bedienfeld und am Gasflaschenventil ab. Öffnen Sie die Haube und lassen Sie das Gas 5 Minuten lang entweichen, bevor Sie es erneut anzünden.
8. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie KEINE scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel, da diese Teile beschädigen und zu einem Brand führen können.

HINWEIS:

- **Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen.**
- **Seien Sie beim Kochen an windigen Tagen vorsichtig, damit die Flamme nicht erlischt. Wenn Sie den Verdacht haben oder feststellen, dass die Flamme erlischt, drehen Sie zuerst den Steuerknopf auf OFF und dann das Gasflaschenventil auf OFF. Warten Sie 5 Minuten. Öffnen Sie dann die Deckel und warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie den Brenner gemäß den ZÜNDUNGSANLEITUNGEN erneut zünden. Stellen Sie den Grill-Bedienknopf auf eine höhere Flamme ein, um weitere Explosionen zu verhindern. Zünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel an.**



Beobachten Sie die Flammenhöhe, wenn sie brennt. Eine gute Flamme sollte blau sein, mit einer gelben Spitze zwischen 1–2 Zoll, wenn der Brenner auf „LICHT“ steht.

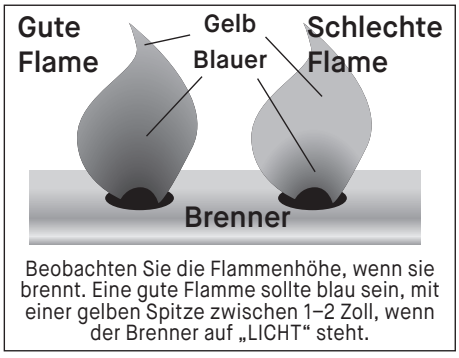
ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN: VERWENDUNG VON STREICHHOLZER

STREICH ANZÜNDEN

1. Grilldeckel öffnen.
2. Drücken Sie den Knopf hinein und drehen Sie ihn in die Position HIGH.
3. Legen Sie das Streichholz in den Streichholzhalter an der Seite des Grillgehäuses.
4. Sobald es brennt, platzieren Sie die Flamme durch die Grillroste in der Nähe der Brenneröffnungen, wie gezeigt. Der Brenner sollte sofort zünden.
5. Stellen Sie die Knöpfe auf die gewünschten Kocheinstellungen ein.
6. Reinigen Sie den Grill nach jedem Gebrauch. Verwenden Sie KEINE scheuernden oder brennbaren Reinigungsmittel, da diese Teile beschädigen und zu einem Brand führen können.

HINWEIS:

- **Beobachten Sie nach dem Anzünden die Brennerflamme und stellen Sie sicher, dass alle Brenneröffnungen brennen.**
- **Seien Sie beim Kochen an windigen Tagen vorsichtig, damit die Flamme nicht erlischt. Wenn Sie den Verdacht haben oder feststellen, dass die Flamme erlischt, drehen Sie zuerst den Steuerknopf auf OFF und dann das Gasflaschenventil auf OFF. Warten Sie 5 Minuten. Öffnen Sie dann die Deckel und warten Sie weitere 5 Minuten, bevor Sie den Brenner gemäß den ZÜNDUNGSANLEITUNGEN erneut zünden. Stellen Sie den Grill-Bedienknopf auf eine höhere Flamme ein, um weitere Explosionen zu verhindern. Zünden Sie den Grill niemals bei geschlossenem Deckel an.**



Beobachten Sie die Flammenhöhe, wenn sie brennt. Eine gute Flamme sollte blau sein, mit einer gelben Spitze zwischen 1–2 Zoll, wenn der Brenner auf „LICHT“ steht.

Betriebsanweisungen: Gasseite

Vorwürzen (Gasseite)

WICHTIG! Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die durch den Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass diese abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Führen Sie einen SEIFENWASSERTEST durch, siehe WARNHINWEISE UND VERFAHREN ZUM SEIFENWASSERTEST.
2. Beschichten Sie ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich Roste und Grillinnenseite) dünn mit Speiseöl.
3. Starten Sie den Grill gemäß den Anzündanweisungen und stellen Sie alle Brenner auf mittlere bis niedrige Hitze ein. Schließen Sie den Deckel.
4. Bei mittlerer bis niedriger Hitze (212°C) 2 Stunden lang halten.
5. Überschreiten Sie NIEMALS 400 °F (204 °C).
6. Lassen Sie das Gerät VOLLSTÄNDIG abkühlen.
7. Tragen Sie auf ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich Roste und Grillinnenseite) erneut eine dünne Schicht Speiseöl auf.
8. Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie mit einer Stahlbürste, tragen Sie Speiseöl oder pflanzliches Backfett auf und erhitzen Sie es wie oben angegeben.

HINWEIS: DER GRILL TROPFT WÄHREND DIESES VORGANGS UND WÄHREND MEHRERER VERWENDUNGEN DANACH. DAS IST NORMAL.

HINWEIS: ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS EINE KOCHTEMPERATUR VON 400 °F (204 °C), DA DIES DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGT UND ZU ROST BEITRÄGT. DIE FARBE IST NICHT GARANTIERT UND MUSS AUSGEBESSERT WERDEN. FÜR DIESES GERÄT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST ÜBERNOMMEN.

ABSCHALTEN

BRENNER ABSCHALTEN

1. Drehen Sie den/die Knopf(e) im Uhrzeigersinn auf die Position HIGH, drücken Sie ihn/sie dann hinein und drehen Sie ihn/sie auf OFF. Betätigen Sie den Knopf niemals mit Gewalt, ohne ihn hineinzudrücken, da dadurch Ventil und Knopf beschädigt werden können.
2. Für den Seitenbrenner hineindrücken und auf AUS stellen.
3. Gasflaschenventil umgehend schließen.
4. Schließen Sie den Grilldeckel und lassen Sie ihn so weit abkühlen, dass er sich leicht anfasst, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.

TRENNEN DER GASFLASCHE

1. Drehen Sie alle Bedienknöpfe in die Position AUS.
2. Drehen Sie den Griff an der Gasflasche im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag.
3. Drehen Sie die Überwurfmutter am Regler gegen den Uhrzeigersinn, bis sich der Regler von der Gewindedüse des Gasflaschenventils löst.
4. Setzen Sie die Schutzkappe auf die Gasdüse der Gasflasche.
5. Schließen Sie den Grilldeckel und lassen Sie ihn so weit abkühlen, dass er sich leicht anfasst, bevor Sie ihn bewegen oder reinigen.

⚠ WARNUNG **Bei einem nicht zu stoppenden Gasaustritt oder einem dadurch verursachten Brand ist die Feuerwehr zu kontaktieren.**

ANLEITUNG ZUR FEHLERBEHEBUNG

Symptom	Ursache	Mögliche Lösung
Aus einem gerissenen, zerschnittenen oder verbrannten Schlauch tritt Gas aus	Beschädigter Schlauch	Schalten Sie das Gas an der Flüssiggasflasche ab.
		Schlauch ersetzen.
Aus der Flüssiggasflasche tritt Gas aus	Ausfall durch Rost oder unsachgemäße Handhabung der Ausrüstung	Ersetzen Sie die Flüssiggasflasche.
Aus dem Gasflaschenventil tritt Gas aus	Ausfall des Ventils aufgrund von Rost, mechanischem Defekt oder falscher Handhabung der Ausrüstung	Schließen Sie das Gasflaschenventil und geben Sie die Flasche an den Gasversorger/-lieferanten zurück.
Gasleck zwischen Flüssiggasflasche und Regleranschluss	Unsachgemäße Installation, nicht fest genug verbundene Verbindung, beschädigte Gewinde oder schlechte Gummidichtung	Schließen Sie das Gasflaschenventil und befestigen Sie den Regler anschließend wieder an der Flasche.
		Schließen Sie das Gasflaschenventil und geben Sie die Flasche an den Gasversorger/-lieferanten zurück.
		Überprüfen Sie die Gummidichtung visuell auf Beschädigungen.
Feuer unter Kontrollpanel	Feuer im Brennerrohr aufgrund einer Blockierung des Brenners	Drehen Sie sowohl den Grill-Bedienknopf als auch das Gasflaschenventil zu. Sobald das Feuer erloschen und der Brenner abgekühlt ist, entfernen Sie ihn und untersuchen Sie ihn auf Spinnen, Nester, Rost oder andere Ablagerungen.
Fettbrand oder übermäßige/ anhaltende Flamme	Fettablagerung auf oder um den Brennerbereich	Drehen Sie sowohl den Grill-Bedienknopf als auch das Gasflaschenventil zu. Warten Sie, bis die Flammen erloschen sind, und geben Sie dem Gerät Zeit zum Abkühlen. Entfernen Sie Fett/Speisereste vom/um den Brenner, den Brennerbereich und die umliegenden Oberflächen.
Flamme brennt nach dem Zünden nicht*	Das Kabel des Flammensensors ist lose	Gas abstellen. Flüssiggasflasche abtrennen. Befestigen Sie das Kabel des Flammensensors am Ventil.
Faible rendement de flamme*	Kein Kraftstoff mehr	Nachfüllen oder durch eine volle Flüssiggasflasche ersetzen.
Flammen erlöschen*	Wenig Flüssiggas	Flüssiggasflasche nachfüllen.
Aufflammen	Übermäßige Fettablagerung	Brenner und Inneneinheit reinigen.
	Zu viel Fett im Fleisch	Schneiden Sie Fett vom Fleisch ab.
	Gartemperatur zu hoch	Passen Sie die Temperatur entsprechend an oder senken Sie sie.
Anhaltender Fettbrand	Durch Speisereste im Brennersystem eingeschlossenes Fett	Drehen Sie den Grill-Bedienknopf und das Gasflaschenventil zu. Warten Sie, bis das Feuer erloschen ist und das Gerät abkühlen kann. Nach dem Abkühlen die Teile entfernen und reinigen.
Flashback (Feuer im Brennerrohr)	Brenner und/oder Brennerrohr sind verstopft	Drehen Sie den Grill-Bedienknopf und das Gasflaschenventil zu. Brenner und/oder Brennerrohr reinigen.
Längere als erwartete Garzeiten*	Ventil nicht richtig auf Brenner ausgerichtet	Überprüfen Sie, ob das Ventil in der Mitte des Brennerrohrs sitzt.

* Siehe auchLösungen zur Fehlerbehebung: “Ursachen” Niedriger oder kein Durchfluss/Dampfblasenbildung/Übermäßiger Durchfluss darunter.

FEHLERBEHEBUNG LÖSUNGEN: “URSACHEN” GERINGE ODER KEINE STRÖMUNG/DAMPFBLASEN-BILDUNG/ÜBERMÄSSIGE STRÖMUNG

Symptom	Ursache	Mögliche Lösung
Brenner zündet nicht nach Drücken des Zündknopfs	Niedriger/kein Gasfluss	1. Drehen Sie den Grill-Bedienknopf auf die Position “Aus”. 2. Den Ventilknopf der Gasflasche auf “Aus” drehen. 3. Trennen Sie den Regler von der Flasche, um die Dampfblase zu schließen. 4. Schließen Sie den Regler durch Drehen mit der Hand wieder an der Flasche an, bis er fest ist. 5. Das Gasflaschenventil langsam etwas öffnen und dann eine volle Umdrehung weiter öffnen. 6. Jetzt können Sie den Grill anzünden. 7. Drehen Sie den Grill-Bedienknopf auf die höchste Stufe und zünden Sie den Zünder an.
	Dampfsperre an der Überwurf-mutter zur Flüssiggasflasche	
Geringe Flammenleistung	Überströmventil ausgelöst	
	Dampfsperre an Überwurfmut-ter/Anschluß Flüssiggasflasche	
Flammen erlöschen	Überströmventil ausgelöst	
Längere als erwartete Garzeiten	Dampfsperre	

Reinigung und Pflege: Gasseite

ALLGEMEINE REINIGUNG

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
- Überprüfen Sie die Befestigungsteile und die montierten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Durch Abbrennen des Grills nach jedem Gebrauch (ca. 15 Minuten) wird die Ansammlung übermäßiger Speisereste vermieden.
- Verwenden Sie KEINE Reinigungsmittel, die Säure, Lösungsbenzin oder Xylol enthalten.
- **Außenflächen:** Verwenden Sie zum Reinigen ein mildes Geschirrspülmittel und eine Heißwasserlösung und spülen Sie es anschließend mit Wasser ab.
- **Innenflächen des Grilldeckels:** Wenn die Farbe auf der Oberfläche abzublättern scheint, haben sich eingebrannte Fettablagerungen in Kohlenstoff verwandelt und platzen ab. Mit einer starken Reinigungslösung und heißem Wasser gründlich reinigen. Mit Wasser abspülen und vollständig trocknen lassen.
- Um Rost vorzubeugen, nach der Reinigung erneut einbrennen.
- **Innenflächen des Grillbodens:** Entfernen Sie Rückstände mit einer Bürste, einem Schaber und/oder einem Reinigungspad und waschen Sie sie anschließend mit einer Lösung aus Geschirrspülmittel und heißem Wasser ab. Mit Wasser abspülen und gründlich trocknen lassen.
- **Grillroste:** Porzellanroste haben eine glasartige Zusammensetzung und sollten mit Vorsicht behandelt werden, damit sie nicht absplittern. Verwenden Sie ein mildes Geschirrspülmittel oder eine Lösung aus Backpulver und heißem Wasser. Bei hartnäckigen Flecken kann ein nicht scheuerndes Scheuerpulver verwendet und anschließend mit Wasser abgespült werden.
- **Hitzeschild:** Rückstände mit Drahtbürste entfernen und mit Seifenwasser waschen. Anschließend mit Wasser abspülen.
- **Fettsammler**: Leeren Sie die Fettschale regelmäßig und reinigen Sie sie mit einer Lösung aus Spülmittel und heißem Wasser.
- Ihr Grill besteht aus Stahl und mit der Zeit kann etwas Rost auftreten. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die Stelle mit feinem Schleifpapier oder Stahlwolle und bedecken Sie sie dann mit hitzebeständiger Farbe.
- VERWENDEN SIE NIEMALS FARBE AUF DEN INNENFLÄCHEN DES GRILLS.
- Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, Speiseöl oder Pflanzenfett auftragen und wie in den Vorwürzschritten angegeben erhitzen.
- Nach jedem Kochvorgang sollten sämtliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchgeführt werden. Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist und alles ausgeschaltet ist.

BRENNERBAUGRUPPE REINIGEN

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

1. VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
2. Schalten Sie das Gas an den Bedienknöpfen und am Gastank ab.
3. Grillrost und Hitzeschild entfernen.
4. Fettauffangbehälter entfernen.
5. Entfernen Sie den Brenner, indem Sie die selbstschneidende Schraube mit einem Kreuzschlitzschraubendreher lösen.
6. Heben Sie den Brenner nach oben und von der Gasventilöffnung weg.
7. Reinigen Sie den Einlass (Venturi-Rohr) des Brenners mit einer kleinen Flaschenbürste oder Druckluft.
8. Entfernen Sie sämtliche Speisereste und Schmutz auf der Außenseite der Brenneroberfläche.
9. Reinigen Sie verstopfte Anschlüsse mit einem steifen Draht (z.B. einer gerade gebogenen Büroklammer).
10. Überprüfen Sie den Brenner auf Schäden (Risse oder Löcher). Bei Beschädigungen den Brenner durch einen neuen ersetzen. Um den Brenner neu zu installieren, stellen Sie sicher, dass die Gasventilöffnungen im Brennereinlass (Ventil) richtig positioniert sind. Überprüfen Sie auch die Position der Funkenelektrode.

11 Stellen Sie sicher, dass sich kein Schmutz im Kopf der Gasflasche, im Regler, im Brenner und in den Brenneröffnungen befindet.

Spinnen und Insekten können darin nisten und den Brenner/das Venturirohr an der Öffnung verstopfen. Ein verstopfter Brenner kann

zu einem Brand unter dem Gerät führen.

12 Führen Sie vor jedem Gebrauch einen Seifenlaugentest durch.

13 Drehen Sie das Gasventil nach dem Kochen zu.

14 Lagern Sie den Grill vor der Sonne geschützt an einem gut belüfteten, kühlen und trockenen Ort.

15 Bewahren Sie den Grill fern von jeglichen Zündquellen auf.

FEHLERBEHEBUNG

PROBLEM	MÖGLICHE URSACHE	MÖGLICHE LÖSUNG
Brenner lässt sich mit den Knöpfen nicht zünden.	Drähte und/oder Elektrode mit Kochrückständen bedeckt	Reinigen Sie Kabel und/oder Elektrode mit Reinigungsalkohol
	Elektrode und Brenner sind nass	Mit einem Tuch trockenwischen
	Elektrode gerissen oder gebrochen – Funken am Riss	Elektrode ersetzen
	Kabel lose oder getrennt	Schließen Sie das Kabel erneut an oder ersetzen Sie die Elektroden-/ Kabelbaugruppe
Brenner lässt sich mit Streichholz nicht entzünden.	Kein Gasfluss	Überprüfen Sie, ob der Propangastank leer ist. Wenn der Propangastank nicht leer ist, lesen Sie “Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder verringerte Flammenhöhe.” Wenn leer, ersetzen oder nachfüllen.
	Überwurfmutter und Regler nicht verbunden	Drehen Sie die Überwurfmutter etwa eine halbe Drehung bis zu einer weiteren Dreivierteldrehung, bis sie fest sitzt. Nur mit der Hand festziehen. Keine Werkzeuge verwenden.
	Behinderung des Gasflusses	Brennerrohre reinigen UND auf gebogene oder geknickte Schläuche prüfen
	Abkoppeln des Brenners vom Ventil	Brenner und Ventil wieder einschalten
	Insekten im Venturi (Brennereinsatz)	Venturi-Rohr
	Brenneröffnungen verstopft oder blockiert	Brenneröffnungen reinigen
Plötzlicher Abfall des Gasflusses oder reduzierte Flamme	Kein Gas mehr	Propangasflasche wechseln
	Möglicherweise wurde die Durchflusssicherung aktiviert.	Knöpfe ausschalten, 30 Sekunden warten und Grill anzünden. Wenn die Flammen noch zu niedrig sind. Setzen Sie die Durchflusssicherung zurück, indem Sie die Knöpfe und das Propangastankventil ausschalten. Regler abklemmen. Drehen Sie die Bedienknöpfe der Brenner zu. Schließen Sie den Regler wieder an und überprüfen Sie die Anschlüsse auf Dichtheit. Öffnen Sie langsam das Ventil der Propangasflasche, warten Sie 30 Sekunden und zünden Sie dann den Grill an.
Unregelmäßiges Flammenmuster, die Flamme erstreckt sich nicht über die gesamte Länge des Brenners.	Brenneröffnungen sind verstopft oder blockiert.	Brenneröffnungen reinigen
Die Flamme ist gelb oder orange.	Ein neuer Brenner kann Rückstände von Fertigungsölen aufweisen.	Grillen Sie den Grill 15 Minuten lang bei geschlossenem Deckel
	Insektennester, Speisereste, Fett oder Gewürze im Venturi.	Venturi-Rohr reinigen
	Schlechte Ausrichtung des Ventils zum Brenner-Venturi.	Stellen Sie sicher, dass der Brenner-Venturi richtig mit dem Ventil verbunden ist.
Flamme erlischt	Starker oder böiger Wind	Drehen Sie die Vorderseite des Grills gegen den Wind oder erhöhen Sie die Flammenhöhe. (Es wird empfohlen, den Grill bei starkem Wind nicht zu verwenden)

Flamme erlischt	Niedriger Gasdruck	Propangasflasche wechseln
Aufflammen	Fettablagerung	Grill reinigen
	Zu viel Fett im Fleisch	Vor dem Grillen Fett entfernen
	Zu hohe Kochtemperatur	Temperatur entsprechend senken.
	Durch Speisereste im Brennersystem entstandenes Fett.	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF (AUS). Gas abstellen. Brenner und Rohre reinigen.
Flashback (Feuer im/in den Brennerrohr(en))	Brenner und/oder Brennerrohre verschmutzt.	Drehen Sie die Knöpfe auf OFF (AUS). Gas abstellen. Brenner und Rohre reinigen.
Die Innenseite des Deckels scheint sich abzulösen	Eingebrannte Fettablagerungen haben sich in Kohlenstoff verwandelt und blättern ab.	Reinigen Sie die Innenseite des Deckels gründlich. Der Deckel ist innen nicht lackiert. Gemäß den vorherigen Anweisungen erneut mit Pflanzenöl bestreichen.

HOLZKOHLENGRILL
BETRIEBSANWEISUNGEN

Betriebsanweisungen: Holzkohlengrill

EINSTELLUNG

Stellen Sie den Grill auf einer festen, ebenen Fläche mit ausreichendem Windschutz auf.
Bewegen Sie den Grill nicht, solange er heiß ist, und lassen Sie ihn während des Betriebs nicht unbeaufsichtigt.

Dieses Gerät ist für die Verwendung im Freien und in der Nähe von brennbaren Materialien vorgesehen. Es ist wichtig, dass es keine Hindernisse über dem Gerät gibt und dass ein Mindestabstand von 3 m (10 Fuß) zur Seite oder zur Rückseite des Geräts eingehalten wird. Es ist wichtig, dass die Lüftungsöffnungen des Geräts nicht blockiert werden. Der Grill muss auf einer ebenen, stabilen Fläche verwendet werden. Das Gerät sollte vor direktem Luftzug geschützt sein und vor dem direkten Eindringen von Tropfwasser (z.B. Regen) geschützt werden.

VORBEHANDLUNG

WICHTIG! Durch das Vorwürzen wird Ihr Grill von Chemikalien und Ölen befreit, die durch den Herstellungsprozess übrig geblieben sind, sodass diese abbrennen können. VOR DEM ERSTEN GEBRAUCH DEN GRILL VORBEHANDELN.

1. Bestreichen Sie ALLE INNENFLÄCHEN (einschließlich der Roste und der Innenseite des Fasses) leicht mit Speiseöl.
2. Starten Sie den Grill, indem Sie die Anweisungen für die ZÜNDUNG befolgen. Mache ein mittelgroßes Feuer.
    - Verwenden Sie nicht mehr als 2 lbs / 1 kg Holzkohle.
    - Legen Sie die Holzkohle immer in die Kohleschale.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
3. Nachdem die Kohlen verglüht sind, die Kohlen ausbreiten, die Grillroste wieder einsetzen, den Deckel schließen und zwei Stunden lang auf 121 °C (250 °F) erhitzen.
4. SEIEN SIE VORSICHTIG! Roste werden extrem HEISS sein! Nehmen Sie die Roste mit Topflappen vom Grill, lassen Sie sie abkühlen, beschichten Sie die Roste erneut und stellen Sie sie bei ca. 93°C (200°F) für zwei Stunden wieder auf den Grill.
5. Sie können die Außenseite des Grillkörpers (solange er noch warm ist) leicht mit Speiseöl bestreichen. Dadurch wird die Lebensdauer des Grillkörpers verlängert.
6. Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie mit einer Stahlbürste, tragen Sie Speiseöl oder pflanzliches Backfett auf und erhitzen Sie es wie oben angegeben.

HINWEIS: DER GRILL TROPFT WÄHREND DIESES VORGANGS UND WÄHREND MEHRERER VERWENDUNGEN DANACH. DAS IST NORMAL.

HINWEIS: ÜBERSCHREITEN SIE NIEMALS EINE KOCHTEMPERATUR VON 400 °F (204 °C), DA DIES DIE OBERFLÄCHE BESCHÄDIGT UND ZU ROST BEITRÄGT. DIE FARBE IST NICHT GARANTIERT UND MUSS AUSGEBESSERT WERDEN. FÜR DIESES GERÄT WIRD KEINE GARANTIE GEGEN ROST ÜBERNOMMEN.

ANLEITUNGEN ZUM ANZÜNDEN

Zum Anzünden der Holzkohle in Ihrem Holzkohlegrill gibt es verschiedene Methoden, die je nach persönlicher Vorliebe eingesetzt werden können. Im Folgenden werden die Holzkohlekamin- und Anzündmethoden beschrieben.

ÜBERSCHREITEN SIE NICHT INSGESAMT 2 LBS / 1 KG HOLZKOHLE FÜR DEN HAUPTFEUERRAUM

HOLZKOHLESCHORNSTEIN

1. Entfernen Sie die Grillroste und legen Sie sie zur Seite.
2. Füllen Sie den Holzkohleschacht zu ¾ mit Briketts oder Stückholzkohle.
3. Legen Sie einen Anzünder auf den Kohlerost, zünden Sie ihn an und stellen Sie dann den Holzkohleschornstein direkt auf den Anzünder. Dieser Schritt wird INNERHALB des Grills durchgeführt.
4. Die Kohlen brennen von unten nach oben.
5. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG! Nachdem die Kohlen oben im Schornstein angezündet sind (in der Regel 10-15 Minuten), schütten Sie die Kohlen auf den Holzkohlenrost, verteilen Sie sie mit einer Zange und setzen Sie die Grillroste wieder ein.

BELEUCHTUNGSANWEISUNGEN FORTS.

BRANDSTARTER

1. Entfernen Sie die Grillroste und legen Sie sie zur Seite.
2. Schütten Sie etwa 1 kg (ca. 30-35 Briketts) Holzkohle direkt auf den Kohlerost und stapeln Sie sie zu einem Haufen.
3. Legen Sie den Anzünder in die Mitte des Holzkohlehaufens, so dass er leicht bedeckt ist, und zünden Sie ihn an.
4. SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG! Nachdem sich die Holzkohle gründlich entzündet hat *(in der Regel glühend rot oder grau gefärbt)* verwenden Sie eine Zange, um sie zu verteilen, und legen Sie die Grillroste wieder auf.

HINWEIS:
- Befolgen Sie immer die Anweisungen und Warnhinweise des Holzkohleherstellers.
- Verwenden Sie keine Feuerzeugflüssigkeit, Benzin, Kerosin, Alkohol oder andere Brandbeschleuniger zum Anzünden von Holzkohle.
- Falls nötig, SEIEN SIE ÄUSSERST VORSICHTIG und verwenden Sie eine Zange oder ein langstieliges Werkzeug, um Kohlen zu bewegen.
- Tragen Sie beim Umgang mit Grillrosten, Holzkohlerosten oder Einstellkohlen immer hitzebeständige Handschuhe.

TEMPERATURREGELUNG

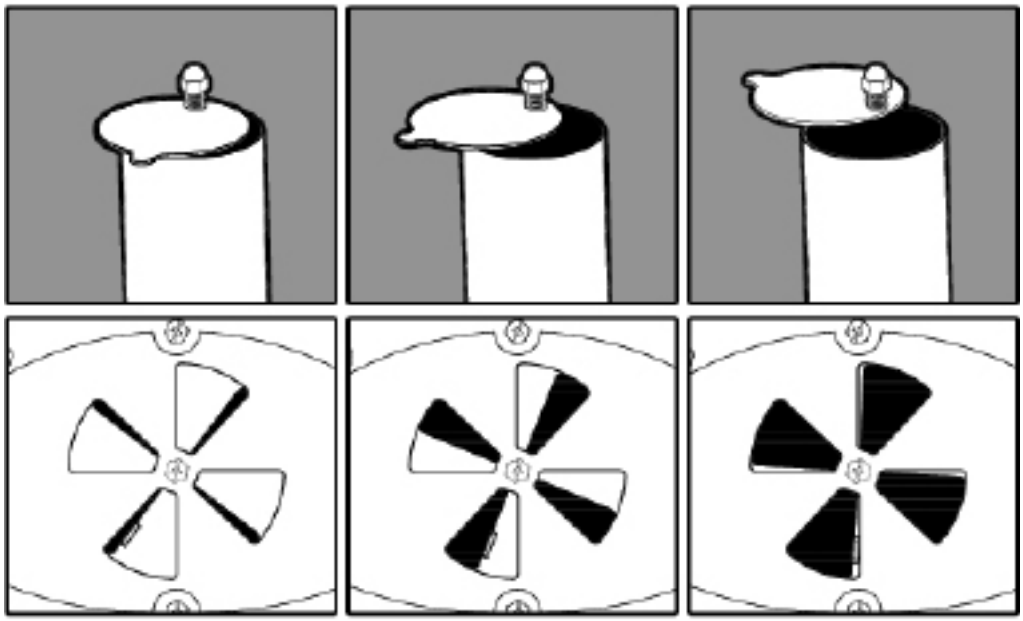
Um die Temperatur Ihres Grills zu regeln, müssen Sie den Luftstrom zum Feuer kontrollieren. Durch Öffnen und Schließen der oberen und seitlichen Klappen können Sie die Temperatur Ihres Grills einstellen.

- MEHR LUFT = MEHR WÄRME
- WENIGER LUFT = WENIGER WÄRME

Auch die Menge der beim Grillen verwendeten Holzkohle kann einen großen Einfluss auf die Temperaturregelung haben. Je mehr Holzkohle sich entzündet, desto heißer kann der Grill werden.

- MEHR HOLZKOHLE = MEHR HITZE
- WENIGER HOLZKOHLE = WENIGER HITZE

RAUCH	GRILL	ANBRATEN
Niedrige Temperaturen	*Mittlere Temperaturen*	*Hohe Temperaturen*



HINWEIS:
Obere und untere Dämpfer können bei Ihrem Grill unterschiedlich aussehen. Verwenden Sie diese Zeichnung nur als Referenz, um die Luftmenge anzugeben, die durch die Klappen strömt.

- Stellen Sie die Klappen 1/4 oder weniger weit offen.
- Beginnen Sie mit 2 lbs / 1 kg Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlerost in der niedrigsten Stufe / am weitesten von den Grillrosten entfernt auf.

- Stellen Sie die Klappen auf 1/3 - 2/3 der Öffnung ein.
- Beginnen Sie mit 2 lbs / 1 kg Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlerost in der mittleren Stellung an die Grillroste.

- Die Klappen vollständig öffnen. Ermöglichen Sie einen maximalen Luftstrom.
- Beginnen Sie mit 2 lbs / 1 kg Holzkohle und/oder Holzbrennstoff.
- Hängen Sie den Holzkohlenrost in der höchsten Einstellung / am nächsten zu den Kochrosten auf.

Kochstile Holzkohlengrill

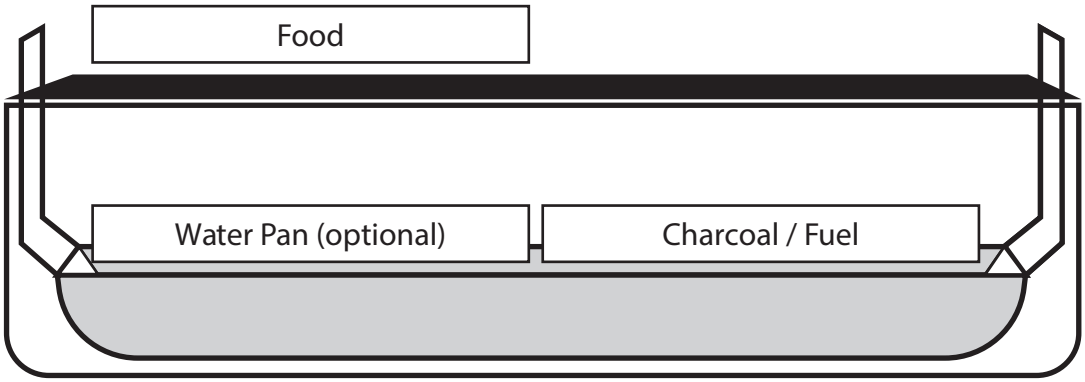
ÜBERBLICK

Ihr Holzkohlegrill kann zum Räuchern, Grillen oder Anbraten Ihrer Speisen mit direkter oder indirekter Hitze verwendet werden.
Durch die Schaffung von Temperaturzonen und die Anpassung der Holzkohleplatzierung können Sie Ihr kulinarisches Erlebnis ganz nach Wunsch gestalten. Wir haben ein paar verschiedene Kochmethoden aufgelistet, die Sie verwenden können.

TRADITIONELLER RAUCH

HINWEIS: Die Platzierung der Holzkohle ist bei dieser Methode entscheidend.

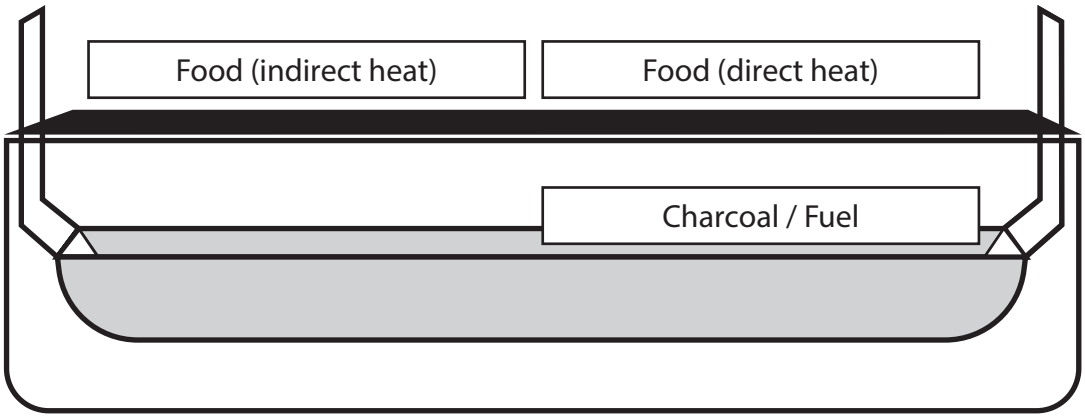
1. Mit indirekter Hitze bei niedrigen Temperaturen (150°- 250°F) (65o-121°C) garen.
2. Verwende gespaltene Holzscheite, Hackschnitzel, Brocken oder Pellets, um den Rauchgeschmack zu verstärken.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor. Nutzen Sie nur 1/2 oder 1/3 des Holzkohlenrosts.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Schaffen Sie 2 oder 3 „Zonen" für die Platzierung des Brennstoffs.
5. Die Lebensmittel sollten in der kühlen Zone / dem Bereich nicht direkt über dem Brennstoff platziert werden.
6. Hängen Sie den Holzkohlerost in der niedrigsten Stufe / am weitesten von den Grillrosten entfernt auf.



GRILLEN (direkte oder indirekte Hitze)

Hinweis: Die direkte oder indirekte Hitze wird durch die Platzierung der Lebensmittel über oder neben der Holzkohlezone erzeugt.

1. Garen mit direkter oder indirekter Hitze bei mittleren bis hohen Temperaturen (300°F +) (149°C+).
2. Verwende gespaltene Holzscheite, Hackschnitzel, Brocken oder Pellets, um den Rauchgeschmack zu verstärken.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor. Nutzen Sie nur die Hälfte des Kohlerosts.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Schaffen Sie 2 „Zonen" für die Platzierung des Brennstoffs.
5. Für niedrigere Temperaturen können die Lebensmittel in die „indirekte"-Zone gestellt werden. Die indirekte Zone ist der Bereich, der sich nicht direkt über dem Brennstoff befindet.
6. Für höhere Temperaturen können die Lebensmittel in die „direkte" Zone gestellt werden. Die direkte Zone ist der Bereich direkt über dem Kraftstoff.
7. Hängen Sie den Holzkohlerost in der mittleren Einstellung an die Grillroste.

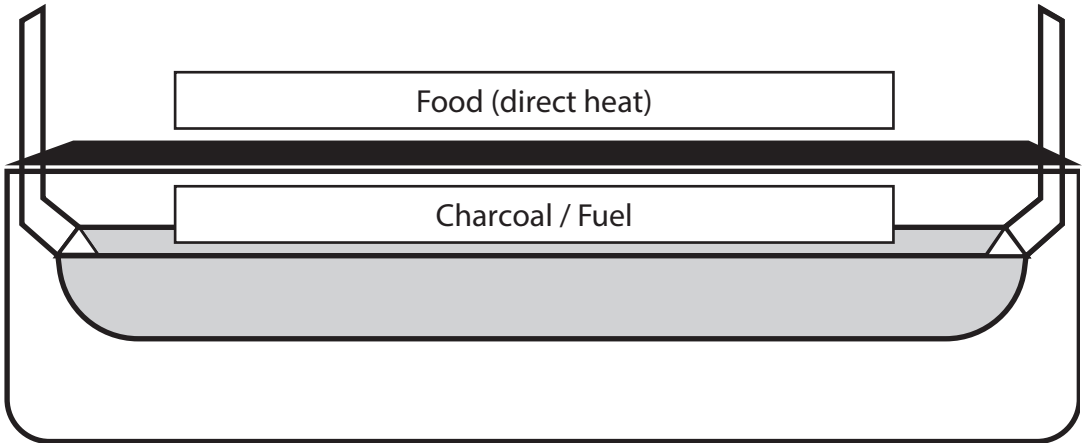


Kochstile Holzkohlengrill

ANBRATEN (direkte Hitze)

Hinweis: Dieser Stil ist am besten für kurze Kochzeiten geeignet. Seien Sie vorsichtig, denn das Garen bei so hohen Temperaturen kann die Lebensmittel austrocknen.

1. Schnelles Garen mit direkter Hitze bei hohen Temperaturen (400°F) (204°C).
2. Das Raucharoma wird bei dieser Temperatur nicht hinzugefügt. Das Holz brennt dann zu heiß, um das Aroma zu entfalten.
3. Bereiten Sie die Holzkohle oder den Brennstoff in der Hauptkochkammer vor.
    - Geben Sie Holzkohle niemals direkt in den Boden des Grills.
4. Die Speisen können in der „direkten" Zone angebraten werden. Die direkte Zone ist der Bereich direkt über dem Kraftstoff.
5. Hängen Sie den Kohlerost in der höchsten Einstellung / am nächsten zu den Kochrosten ein.
6. Bei dieser Temperatur werden die Speisen sehr schnell gar. Vorsicht ist geboten.
7. Garen Sie bei dieser Methode immer mit offenem Deckel, um eine Beschädigung der Außenseite des Grills zu vermeiden.



Betriebsanweisungen: Holzkohlengrill

NEU LADEN

Bei einer geplanten Garzeit von mehr als 30 bis 40 Minuten sollte zusätzliche Holzkohle hinzugefügt werden. Legen Sie 10 bis 20 Briketts an den äußeren Rand des Feuers, unmittelbar nachdem die ersten Briketts auf dem Rost verteilt wurden. Sobald diese Briketts zu 80 % verbrannt sind, fügen Sie sie je nach Bedarf in der Mitte des Feuers hinzu, um eine konstante Kochtemperatur zu gewährleisten. Lesen Sie alle Anweisungen und Warnhinweise auf dem Kohlesack.

ABSCHALTEN

Lassen Sie die Temperatur auf unter 177 °C (350 °F) fallen. Sobald die Temperatur unter 350F (177C) liegt, schließen Sie alle Deckel und Klappen. Dies hilft, die Holzkohle zu löschen. Lassen Sie den Grill vollständig abkühlen, bevor Sie mit dem Reinigungs- und Pflegeteil fortfahren.

Reinigung und Pflege

REGELMÄSSIGE WARTUNG

Um Ihren Grill in Bestform zu halten, ist eine regelmäßige Reinigung und Wartung erforderlich. Die beste Methode, um Ihren Grill vor der Witterung zu schützen, ist eine Grillabdeckung.

- VERGEWISSERN SIE SICH VOR DER REINIGUNG UND LAGERUNG IMMER, DASS SICH DAS GERÄT KALT ANFÜHLT.
- Überprüfen Sie die Befestigungsteile und die montierten Teile regelmäßig, um sicherzustellen, dass der Grill sicher funktioniert.
- Leeren Sie den Aschenbecher immer nach jedem Gebrauch, wenn die Asche vollständig abgekühlt ist. Leere die Asche in einen Metallbehälter und bedecke sie mit Wasser, um sicherzustellen, dass keine brennenden Kohlen vorhanden sind.
- Grill- und Grillroste mit milden Reinigungsmitteln reinigen. Wischen Sie die Außenseite des Grills mit einem feuchten Lappen ab. Verwenden Sie KEINEN Backofenreiniger.
- Decken Sie den kalten Grill immer ab und lagern Sie ihn an einem geschützten Ort.
- Die Lagerung des Grills in Innenräumen ist nur zulässig, wenn die Holzkohle zu Asche verbrannt und kalt ist.
- Denken Sie daran, kalte Asche vor der Lagerung zu entfernen.
- Ihr Grill besteht aus Stahl und mit der Zeit kann etwas Rost auftreten. Wenn Rost auftritt, reinigen Sie die Stelle mit feinem Schleifpapier oder Stahlwolle und bedecken Sie sie dann mit hitzebeständiger Farbe.
- VERWENDEN SIE NIEMALS FARBE AUF DEN INNENFLÄCHEN DES GRILLS.
- Regelmäßiges Behandeln verhindert Rostbildung. Wenn Rost auftritt, mit einer Stahlbürste reinigen, Speiseöl oder Pflanzenfett auftragen und wie in den Vorwürzschritten angegeben erhitzen.
- Nach jedem Kochvorgang sollten sämtliche Reinigungs- und Wartungsarbeiten durchgeführt werden. Reinigen Sie das Gerät, wenn es abgekühlt ist und alles ausgeschaltet ist.

GARANTIE-INFORMATIONEN

EINE KOPIE DES DATIERTEN KAUFBELEGS (QUITTUNG) IST ERFORDERLICH, WENN SIE EINEN GARANTIEANSPRUCH REGISTRIEREN ODER EINREICHEN. BITTE BEWAHREN SIE EINE KOPIE DER QUITTUNG FÜR IHRE UNTERLAGEN AUF.

Char-Griller® ersetzt jedes defekte Teil seiner Grillgeräte/Smoker im Rahmen der Garantie, wie unten beschrieben.

Holzkohle / Pellet / Kamado Grills	
Grill - Haube UND Unterseite (ausgenommen herausnehmbare Aschenschale)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Aschenbehälter UND defekte Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
Gasgrills	
Grillhaube (obere Hälfte) UND Hauptbrennerrohre (ausgenommen Seitenbrenner)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Grillkörper (UNTERE Hälfte) UND Seitenbrenner UND defekte Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
Dual-Fuel-Grills (Gas & Holzkohle)	
Holzkohlegrill - Haube UND Boden UND Gasgrill - Haube (obere Hälfte) UND Hauptbrennerrohre (ohne Aschekasten und Seitenbrenner)	5 Jahre ab Kaufdatum für durchgerostete / durchgebrannte
Aschenbecher UND defekte Teile UND Gasgrillgehäuse (untere Hälfte) UND Seitenbrenner	1 Jahr ab Kaufdatum
Grillplatten	
Alle defekten Teile	1 Jahr ab Kaufdatum
SONSTIGES	
Teile, Zubehör und Grillabdeckungen	1 Jahr ab Kaufdatum (Nahtrisse nur bei Abdeckungen)

OBERFLÄCHENROST GILT NICHT ALS HERSTELLUNGS- ODER MATERIALFEHLER

Char-Griller® Grills sind aus Stahl gefertigt und wenn sie den Elementen ausgesetzt sind, entsteht natürlich Rost. Bitte lesen Sie im Handbuch nach, wie Sie Ihren Grill richtig pflegen.

Oberflächenprobleme wie Kratzer, Dellen, Korrosion oder Verfärbungen durch Hitze, scheuernde und chemische Reinigungsmittel, Oberflächenrost oder die Verfärbungen von Stahloberflächen fallen NICHT unter diese Garantien.

Die Garantien beziehen sich nur auf den Ersatz defekter Teile. Char-Griller® haftet nicht für Schäden, die durch Unfälle, Veränderungen, Missbrauch, unsachgemäße Installation oder eine nicht den örtlichen Vorschriften entsprechende Installation des Geräts entstehen.

NUR FÜR AUSTRALIEN UND NEUSEELAND: Unsere Waren werden mit Garantien geliefert, die nach dem australischen oder neuseeländischen Verbrauchergesetz nicht ausgeschlossen werden können. Sie haben Anspruch auf Ersatz oder Rückerstattung bei einem größeren Ausfall und auf Entschädigung für alle anderen vernünftigerweise vorhersehbaren Verluste oder Schäden. Sie haben auch Anspruch auf Reparatur oder Ersatz der Waren, wenn die Qualität der Waren nicht akzeptabel ist und es sich nicht um einen schwerwiegenden Mangel handelt.

NUR FÜR EUROPA: Char-Griller® garantiert, dass alle seine Produkte bei ordnungsgemäßer Montage, normalem Gebrauch und empfohlener Pflege für 2 Jahre ab dem Datum des ursprünglichen Einzelhandelskaufs frei von Material- und Verarbeitungsfehlern sind.

Ausgeschlossen von ALLEN Garantien
Lackierung; Oberflächenrost; Hitzeschäden; vom Kunden bestellte falsche Teile, einschließlich Versand; verschlissene Teile; fehlende oder beschädigte Teile, die nicht innerhalb von zwei (2) Monaten nach Kaufdatum gemeldet wurden; defekte Teile, die nicht innerhalb eines (1) Jahres nach Kaufdatum gemeldet wurden; verblassende Grillabdeckung.

*HINWEIS: Bei Garantieansprüchen können Fotos und eine vorausbezahlte Rücksendung des betreffenden Artikels erforderlich sein. Missbrauch, Missbrauch oder kommerzielle Nutzung führen zum Erlöschen aller Garantien.

BITTE LESEN SIE DIESE INFORMATIONEN IM DETAIL DURCH UND WENDEN SIE SICH BEI FRAGEN AN DEN KUNDENDIENST UNTER:

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe bei der Montage, fehlende oder beschädigte Teile, wenden Sie sich bitte an den Char Griller Kundendienst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support

Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

ITALIAN

SOLO PER USO ALL'APERTO. NON PER USO COMMERCIALE.

Questo apparecchio non viene fornito con bombola del gas, carbone o legna

PERICOLO

PERICOLO
SE SI SENTE ODORE DI GAS:

1. **Chiudere l'alimentazione di gas all'apparecchio.**
2. **Spegnere tutte le fiamme libere.**
3. **Aprire il coperchio.**
4. **Se l'odore persiste, allontanarsi dall'apparecchio e chiamare immediatamente il fornitore di gas o i vigili del fuoco.**

AVVERTIMENTO

- **Non riporre o utilizzare benzina o altri liquidi o vapori infiammabili nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.**
- **Non riporre bombole di GPL non collegate per l'uso nelle vicinanze di questo o di altri apparecchi.**

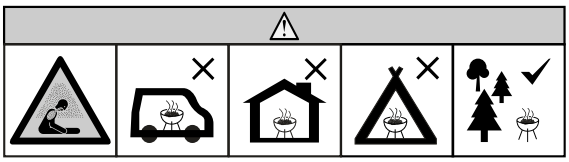
AVVERTIMENTO

- Questo manuale contiene informazioni importanti, necessarie per il corretto montaggio e l'utilizzo in sicurezza dell'apparecchio.
- Leggere e rispettare tutti gli avvertimenti e le istruzioni prima di montare e mettere in funzione l'apparecchio.
- Conservare questo manuale per riferimento futuro.

PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO

Il mancato rispetto di queste istruzioni potrebbe provocare incendi, esplosioni o ustioni e causare di conseguenza danni alle cose, lesioni alle persone o morte.

- La combustione di trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone e gas rilascia monossido di carbonio, inodore e letale.
- NON bruciare trucioli, pezzi di legno, pellet, carbone o gas all'interno di abitazioni, veicoli, tende, garage o altri spazi chiusi.
- Non utilizzare il barbecue in spazi ridotti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- UTILIZZARE SOLO ALL'APERTO in zona ben ventilata.
- **SEGUIRE QUESTE LINEE GUIDA PER EVITARE CHE QUESTO GAS INCOLORE E INODORE CAUSI AVVELENAMENTI.**
  - Questi sono i sintomi dell'avvelenamento da monossido di carbonio: mal di testa, vertigini, debolezza, nausea, vomito, sonnolenza e confusione. Il monossido di carbonio riduce la capacità del sangue di trasportare ossigeno. Bassi livelli di ossigeno nel sangue possono provocare perdita di coscienza e morte.
  - Se si presentano sintomi simili a quelli del raffreddore o dell'influenza quando si è nelle vicinanze dell'apparecchio, rivolgersi a un medico. L'avvelenamento da monossido di carbonio, che presenta sintomi molto simili a quelli del raffreddore o dell'influenza, spesso viene diagnosticato troppo tardi.
  - L'uso di alcoolici e droghe amplifica gli effetti dell'avvelenamento da monossido di carbonio.
  - *Il monossido di carbonio è particolarmente tossico per mamme e bambini durante la gravidanza, per neonati, anziani, fumatori e per persone con problemi circolatori e del sangue, come anemia o malattie cardiache.*



AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI

- Leggere le istruzioni prima di utilizzare l'apparecchio.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Apparecchio SOLO PER USO DOMESTICO ALL'APERTO
- Utilizzarlo solo all'aperto.
- Non utilizzarlo in ambienti chiusi!
- Non utilizzare l'apparecchio in presenza di vento forte!
- Non modificare in alcun modo l'apparecchio.
- Non utilizzare mai l'apparecchio per usi diversi da quello previsto. Questo apparecchio NON è destinato all'uso commerciale.
- Assicurarsi di svuotare la vaschetta raccogli grasso dopo ogni utilizzo, quando si è completamente raffreddata.
- Nell'utilizzare l'apparecchio, rispettare sempre le normative e ordinanze antincendio locali, regionali e nazionali applicabili.
- Il mancato rispetto degli avvertimenti può provocare danni all'apparecchio o lesioni alle persone.
- Se la fiamma si spegne durante la cottura, ruotare su OFF la manopola di regolazione o il regolatore, chiudere la valvola della bombola del gas, attendere 5 minuti, quindi aprire lo/gli sportello/i o i coperchi e attendere altri 5 minuti prima di ripetere le istruzioni di accensione.

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

- Se si utilizzano altri combustibili come carbone o legna con gas: se il gas si esaurisce, attendere che i fumi si disperdano prima di aprire lo sportello. L'apertura di sportelli o coperchi può far sì che le braci accendano il gas intrappolato nel corpo. Non posizionarsi mai davanti a sportelli o coperchi mentre vengono aperti.
- Non utilizzarlo mai in ambienti chiusi come patii, garage, edifici o tende.
- Non utilizzarlo mai all'interno o su veicoli da diporto o imbarcazioni.
- Mantenere una distanza minima di 3 m da strutture sovrastanti, pareti, ringhiere o altre strutture.
- Mantenere una distanza minima di 3 m da qualsiasi materiale infiammabile come legno, piante secche, erba, sterpi, carta.
- Non utilizzare mai l'apparecchio sotto strutture sovrastanti come tettoie, pensiline per auto, tende da sole o cornicioni. (VEDI DISTANZE MINIME CONSENTITE)
- Tenere l'apparecchio pulito e libero da materiali infiammabili, come benzina e altri vapori e liquidi infiammabili.
- Utilizzare l'apparecchio su una superficie piana, stabile e non infiammabile, come terra, cemento, mattoni o roccia. Le superfici in asfalto potrebbero non essere adatte allo scopo.
- Non utilizzare l'apparecchio su superfici infiammabili o in legno.
- L'apparecchio DEVE poggiare a terra. Non posizionare l'apparecchio su tavoli o banconi. NON spostare l'apparecchio lungo superfici irregolari.
- Far scivolare l'apparecchio solo su superfici lisce.
- Non far scivolare l'apparecchio su/giù per le scale o su superfici irregolari.
- Non utilizzare mai l'apparecchio come riscaldatore (LEGGERE PERICOLO DI MONOSSIDO DI CARBONIO).
- Non utilizzare mai l'apparecchio per usi diversi da quello previsto. Questo apparecchio NON è destinato all'uso commerciale.
- Tenere sempre a portata di mano un estintore mentre l'apparecchio è in funzione.
- Quando si cucina con olio o grassi, tenere a portata di mano un estintore di tipo BC o ABC.
- In caso d'incendio provocato da olio o grassi, non tentare di spegnerlo con acqua, ma chiamare immediatamente i vigili del fuoco. Un estintore di tipo BC o ABC potrebbe, in alcune circostanze, contenere l'incendio.
- Prima di ogni utilizzo verificare che tutti i dadi, le viti e i bulloni siano serrati a fondo.
- Prima di ogni utilizzo è necessario eseguire una prova di tenuta del gas. Controllare e pulire tutti i tubi venturi prima di ogni utilizzo per rimuovere eventuali ragnatele, residui o detriti.
- L'uso di alcolici o farmaci, da prescrizione o meno, può compromettere la capacità di montare correttamente o utilizzare in sicurezza l'apparecchio.
- Tenere bambini e animali domestici lontani dall'apparecchio. NON permettere ai bambini di utilizzare l'apparecchio. Tenere sotto stretto controllo bambini o animali domestici quando si avvicinano all'apparecchio in funzione.
- NON consentire a nessuno di svolgere attività nella zona intorno all'apparecchio durante o dopo l'uso e fino a quando l'apparecchio non si è raffreddato.
- NON urtare l'apparecchio per evitare lesioni personali, danni all'apparecchio o fuoriuscite/schizzi di liquidi bollenti.
- Prestare la massima attenzione quando si sposta un apparecchio contenente olio o altri liquidi bollenti.
- Non spostare mai l'apparecchio mentre è in funzione. Lasciar raffreddare completamente l'apparecchio (fino a una temperatura inferiore a 45°C) prima di spostarlo, pulirlo o riporlo.
- Non spostare mai l'apparecchio, se contiene oli, carbone o legna, finché il combustibile non si è completamente raffreddato.
- L'apparecchio raggiunge TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre è in funzione e le mantiene a lungo dopo lo spegnimento e durante il raffreddamento. Usare CAUTELA. Indossare guanti da barbecue.
- Non toccare le superfici CALDE. Usare maniglie o pomelli.
- AVVERTIMENTO: Le parti accessibili possono raggiungere temperature molto elevate. Tenere lontani i bambini.
- Non utilizzare mai contenitori in vetro, plastica o ceramica nell'apparecchio. Non mettere mai contenitori vuoti nell'apparecchio mentre è in funzione.
- È consigliabile non utilizzare accessori provenienti da fornitori diversi da Char Griller , potrebbero causare lesioni alle persone.
- Fare attenzione quando si rimuovono gli alimenti dall'apparecchio. Tutte le superfici raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE e possono causare ustioni. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo per proteggersi dalle superfici calde o dagli schizzi di liquidi bollenti.
- L'apparecchio raggiunge temperature molto elevate durante l'uso. Tenere viso e corpo lontani da sportelli e prese d'aria. Durante l'uso vengono espulsi vapore e aria calda.
- NON ostruire il flusso di combustione e ventilazione.
- Non coprire le griglie/superfici di cottura con fogli di alluminio o oggetti che bloccano il 75% della superficie della griglia. Il calore/gas potrebbe non disperdersi e causare danni all'apparecchio .
- L'apparecchio presenta fiamme libere. Tenere mani, capelli e viso lontani dalle fiamme. NON chinarsi sopra l'interno dell'apparecchio durante l'accensione. Capelli sciolti e abiti ampi possono prendere fuoco.
- Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia l'apparecchio o si lavora con il fuoco.
- Le prese d'aria raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre l'apparecchio è in funzione e durante il raffreddamento; indossare guanti da barbecue prima di manipolarle.
- Le griglie di cottura raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre l'apparecchio è in funzione e durante il raffreddamento; usare la massima cautela, quando si toccano le griglie di cottura indossare guanti da barbecue.
- Le griglie di cottura raggiungono TEMPERATURE MOLTO ELEVATE mentre il grill è in funzione e durante il raffreddamento; usare la massima cautela, quando si toccano le griglie di cottura indossare guanti da barbecue
- Non riporre l'apparecchio prima di aver rimosso cenere calda e tizzoni. Riporre solo quando il fuoco è completamente spento e tutte le superfici sono fredde.
- Non lasciare mai incustodite cenere o braci CALDE.
- Non rimuovere il cassetto della cenere mentre cenere e/o braci sono ancora CALDE.
- Utilizzare guanti da barbecue quando si maneggia l'apparecchio o si lavora con il fuoco. Utilizzare guanti da barbecue o appositi utensili robusti a manico lungo quando si aggiunge legna o carbone
- Iniziare la cottura solo quando sul carbone si è formato uno strato di cenere.
- Riscaldare il barbecue e mantenere a incandescenza il combustibile per almeno 30 minuti prima di iniziare a cuocere.
- Non utilizzare mai benzina, alcol o altri fluidi altamente volatili per accendere il carbone: potrebbero esplodere e causare lesioni alle persone o morte.
- Se si nota un'eccessiva abrasione o usura, o se il tubo è tagliato, sostituirlo prima di utilizzare l'apparecchio a gas per la cottura all'aperto. Il tubo di raccordo di

AVVERTIMENTI E ISTRUZIONI DI SICUREZZA

ricambio deve essere specificato dal produttore.

- Non inserire troppo carbone: questo potrebbe causare gravi lesioni alle persone e danni all'apparecchio.
- Non utilizzare mai una quantità di carbone superiore a quella raccomandata (vedi sotto)
- AVVERTIMENTO! Non utilizzare alcool o benzina per accendere il fuoco o ravvivare la fiamma! Utilizzare esclusivamente accendifuoco conformi alla norma EN 1860-3!
- AVVERTIMENTO! Questo barbecue raggiunge temperature molto elevate. Non spostarlo mentre è in funzione.
- AVVERTIMENTO! Tenere bambini e animali domestici lontani dall'apparecchio.
- Non utilizzare il barbecue in spazi ridotti e/o abitabili, come case, tende, roulotte, camper, barche. Pericolo di morte per avvelenamento da monossido di carbonio.
- Prima di ogni utilizzo esaminare il tubo del gas per identificare eventuali danni.
- Tenere il tubo di alimentazione del combustibile lontano dalle superfici riscaldate.
- Tenere il tubo di alimentazione del combustibile lontano dall'apparecchio mentre è in funzione.
- DEVONO essere utilizzati il regolatore e il tubo di raccordo forniti con l'apparecchio. Per eventuali parti di ricambio, contattare Char Griller.
- Usare una bombola del gas dotata di collare protettivo (bombola non inclusa con l'apparecchio).
- Tenere liberi e sgombri da residui i fori di ventilazione dell'alloggiamento della bombola.
- Non utilizzare mai la bombola del gas se ci sono segni di ammaccature, tagli, rigonfiamenti, danni da fuoco, erosione, perdite, ruggine eccessiva o altri danni esterni visibili, in quanto potrebbe essere pericoloso. Portare la bombola a un fornitore di propano liquido per farla controllare.
- Non collegare/scollegare mai la bombola del gas, né spostare o modificare i raccordi del gas quando l'apparecchio è in funzione.
- Scollegare sempre la bombola del gas dall'apparecchio quando non è in funzione.
- Questo apparecchio NON funziona con gas naturale.
- Una volta terminato l'uso, spegnere sempre prima la valvola di controllo del bruciatore o il regolatore, poi chiudere la valvola della bombola del gas, e infine scollegare la bombola.
- La bombola del gas DEVE essere chiusa quando l'apparecchio non è in uso.
- La bombola DEVE essere riposta all'aperto, fuori dalla portata dei bambini e NON all'interno di un edificio, garage o altro ambiente chiuso.
- NON riporre bombole di GPL di riserva sotto o vicino all'apparecchio. La valvola di sicurezza della bombola del gas potrebbe surriscaldarsi, causando la fuoriuscita di gas e un incendio che potrebbe provocare morte o lesioni gravi.
- Non riempire mai la bombola oltre l'80% della sua capacità. Potrebbe fuoriuscire gas causando un incendio, con rischio di morte o lesioni gravi.
- Quando la bombola non è in uso, coprire la valvola con un cappuccio protettivo. Usare solo il cappuccio protettivo fornito con la bombola, in quanto altri cappucci o tappi potrebbero causare perdite.
- Se si sente odore di gas, si avverte un sibilo o si nota una fuoriuscita di gas, allontanarsi immediatamente dalla bombola e chiamare i vigili del fuoco.
- Un incendio può causare morte o lesioni gravi.
- Prima dell'uso, consultare le istruzioni per l'accensione.
- Non utilizzare mai accendifuoco liquido con propano.
- Utilizzare trucioli o pezzi di legno per produrre fumo e creare l'aroma.
- Per smaltire la cenere fredda, raccoglierla in un foglio di alluminio, immergerla in acqua e gettarla in un contenitore non infiammabile.
- Controllare spesso la vaschetta raccogli grasso durante la cottura. Svuotare la vaschetta raccogli grasso prima che sia piena. Potrebbe essere necessario svuotare regolarmente la vaschetta raccogli grasso durante la cottura.
- Quando si utilizzano trucioli o pezzi di legno si produrrà molto fumo. Il fumo fuoriuscirà dalle giunture e annerirà l'interno dell'apparecchio. È normale.
- A temperature esterne inferiori a 18 °C e/o altitudini superiori a 1.067 metri, potrebbero essere necessari tempi di cottura più lunghi. Per assicurarsi che la carne sia completamente cotta, misurarne la temperatura interna con un termometro per carne.
- È consentito conservare un apparecchio a gas per la cottura all'aperto in ambienti chiusi solo se la/le bombola/e è/sono scollegata/e e rimossa/e dall'apparecchio.
- Non utilizzare pellet.
- Rimuovere cenere calda e tizzoni prima di riporre l'apparecchio.
- NON SPRUZZARE AEROSOL NELLE VICINANZE DELL'APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- NON SPRUZZARE NÉ UTILIZZARE PRODOTTI A BASE DI ALCOOL NELLE VICINANZE DELL'APPARECCHIO MENTRE È IN FUNZIONE.
- NON UTILIZZARE NÉ CONSERVARE MATERIALI INFIAMMABILI DENTRO O VICINO ALL'APPARECCHIO.
- NON APPOGGIARE OGGETTI SOPRA O AI FIANCHI DELL'APPARECCHIO.
- NON MODIFICARE L'APPARECCHIO.
- GLI INTERVENTI DI MANUTENZIONE DEVONO ESSERE ESEGUITI ESCLUSIVAMENTE DA PERSONALE AUTORIZZATO E L'APPARECCHIO NON DEVE ESSERE MODIFICATO.
- Tenere l'apparecchio lontano da materiali infiammabili durante l'uso.
- NON spostare l'apparecchio durante l'uso.
- Dopo l'uso, chiudere la bombola del gas.
- NON modificare l'apparecchio. Le parti sigillate dal produttore o dal suo agente non devono essere modificate dall'utilizzatore.
- Il riempimento e la sostituzione della bombola devono essere effettuati lontano da qualsiasi sorgente di accensione.
- Qualsiasi modifica dell'apparecchio potrebbe costituire un pericolo.
- AVVERTIMENTO: Il coperchio DEVE essere aperto quando l'apparecchio è in funzione.
- AVVERTIMENTO: NON posizionare la bombola del GPL sotto o dentro l'apparecchio.
- Da utilizzare solo all'aperto.

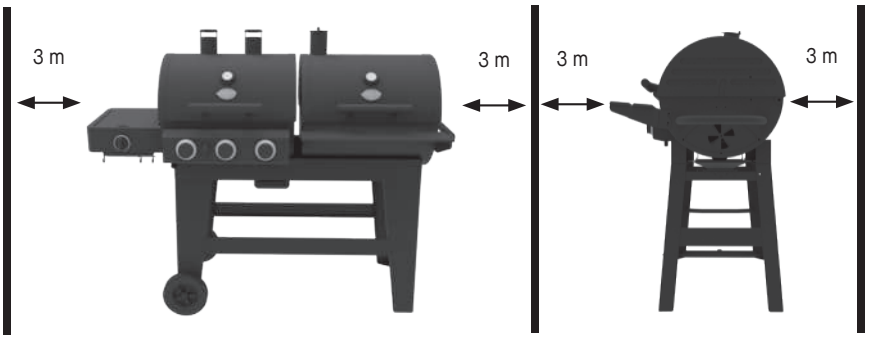
CARICARE AL MASSIMO 1 KG DI CARBONE IN TOTALE

DISTANZE MINIME CONSENTITE

Mantenere lati, retro e top dell'apparecchio a una distanza minima di 3 m da pareti, ringhiere o altre strutture infiammabili.

Prima di utilizzare l'apparecchio, controllare la direzione del vento e posizionare la bombola sottovento a 30 cm di distanza in posizione verticale. Questo è necessario per assicurare un corretto prelievo di vapore dal sistema di alimentazione della bombola e per evitare che, in caso di ribaltamento, la bombola colpisca l'apparecchio.

Queste distanze di sicurezza garantiscono spazio adeguato per una corretta combustione, circolazione d'aria e ventilazione. Non utilizzare il grill su materiali infiammabili come pavimenti in legno o altri materiali infiammabili. L'apparecchio a gas per la cottura all'aperto non deve essere utilizzato sotto strutture infiammabili sovrastanti.



AVVERTIMENTO

Il tubo costituisce un pericolo d'inciampo che potrebbe causare il ribaltamento della bombola

CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Questo apparecchio non viene fornito con bombola del gas, carbone o legna

GRILL A GAS
Istruzioni per l’uso

Istruzioni per l'uso: Lato gas

INSTALLAZIONE

Posizionare il grill su una superficie solida e piana con un'adeguata protezione dal vento.
Non spostare il grill quando è caldo e non lasciarlo incustodito mentre è in funzione.

L'apparecchio deve essere utilizzato in una zona ben ventilata. Non ostruire il flusso dell'aria di combustione verso il bruciatore mentre è in funzione. UTILIZZARE QUESTO APPARECCHIO ESCLUSIVAMENTE ALL'APERTO.

Questo apparecchio è progettato per uso all'aperto, lontano da materiali infiammabili. È importante che non ci siano strutture sovrastanti e che si rispetti una distanza minima di 3 m dai lati e dal retro dell'apparecchio. È importante che i fori di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruiti. Utilizzare il barbecue su una superficie piana e stabile. Proteggere l'apparecchio da correnti d'aria diretta e da eventuali infiltrazioni d'acqua (es. pioggia).

Proteggere la bombola del GPL dalla luce solare diretta e tenerla lontana da fonti di calore. Posizionare la bombola accanto al dispositivo in modo che il tubo non sia piegato, attorcigliato, sottoposto a tensioni o a contatto con parti calde dell'apparecchio. NON posizionare la bombola del gas direttamente sotto i bruciatori.

REGOLATORE e TUBO

Questi componenti sono forniti con l'apparecchio, ma è possibile ottenere parti di ricambio presso il rivenditore dell'apparecchio o un fornitore di GPL autorizzato. La durata prevista del regolatore è 10 anni. Si consiglia di sostituirlo entro 10 anni dalla data di fabbricazione.

L'uso di un regolatore o di un tubo non idoneo è pericoloso; controllare sempre di avere i componenti corretti prima di utilizzare l'apparecchio.

Il tubo utilizzato deve essere conforme alla norma vigente nel Paese di utilizzo. I tubi usurati o danneggiati devono essere sostituiti. Assicurarsi che il tubo non sia ostruito, piegato o in contatto con parti del barbecue, tranne che nei punti di collegamento.

COLLEGAMENTO del TUBO all'APPARECCHIO

Prima del collegamento, assicurarsi che non vi siano residui o detriti incastrati nel raccordo della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e nei fori del bruciatore. Ragni e insetti possono nidificare all'interno del bruciatore/tubo venturi e ostruirlo all'altezza dell'ugello. Un bruciatore ostruito può provocare un incendio sotto l'apparecchio.

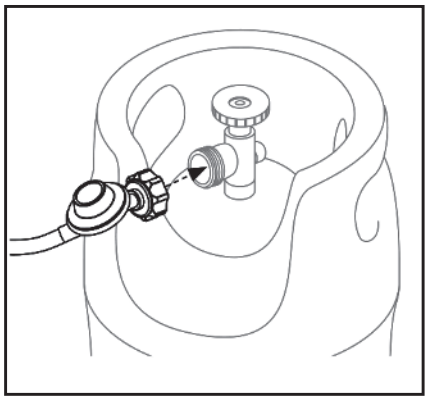
Pulire SEMPRE i fori dei bruciatori con uno scovolino robusto.

Se si sostituisce il tubo, assicurarsi che sia fissato ai raccordi dell'apparecchio e del regolatore con fascette stringitubo. Scollegare il regolatore dalla bombola (seguendo le istruzioni fornite con il regolatore) quando l'apparecchio non è in funzione.

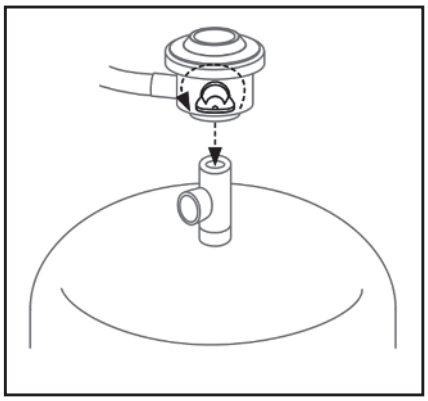
	Paesi di destinazione	Categoria del gas	Tipo di gas	Diametro iniettore	Potenza termina/ Potenza totale	Alimentazione
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (Butano) : 28 - 30 mbar G31 (Propano) : 37 mbar	0.96mm (bruciatore principale) 0.92mm (bruciatore laterale)	4 KW x 3 (bruciatore principale) 3.5 KW (bruciatore laterale) Potenza totale: 15.5 KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	1.5 V Batteria
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (Butano), G31 (Propano) ou leurs mélanges : 28-30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (Butano), G31 (Propano) o loro miscele: 50 mbar	0.87mm (bruciatore principale) 0.81mm (bruciatore laterale)		

COLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GPL AL GRILL:

1. Prima dell'uso, ispezionare la guarnizione in gomma della valvola della bombola del propano per individuare eventuali crepe, usura o deterioramento.
   Una guarnizione in gomma danneggiata può causare perdite di gas, con il rischio di esplosioni, incendi o gravi lesioni personali. Non utilizzare bombole di propano con guarnizioni in gomma danneggiate.
2. Collegare o scollegare il regolatore dalla bombola del GPL solo quando la bombola è posizionata nel supporto.
3. Verificare che la valvola della bombola sia chiusa ruotando la manopola in senso orario.
4. Controllare che le manopole di regolazione dei bruciatori del grill siano in posizione OFF.
5. Eseguire un'ispezione visiva del tubo di raccordo prima di ogni utilizzo per eventuali danni, usura eccessiva o deterioramento. Se si riscontrano problemi, sostituire il tubo di raccordo prima di utilizzare il grill. Utilizzare esclusivamente il ricambio fornito dal produttore.
6. Rimuovere il cappuccio protettivo in plastica dalla valvola della bombola.
7. Controllare che il tubo non sia piegato, non entri in contatto con spigoli vivi o superfici che potrebbero raggiungere temperature molto elevate durante l'uso.
8. Tenere il regolatore e inserire il raccordo in ottone nell'uscita della valvola della bombola del GPL. Assicurarsi che il dispositivo sia centrato correttamente.
9. Serrare il dado di raccordo ruotandolo in senso orario a mano fino a completo serraggio. Fare attenzione a non danneggiare i filetti del dado di raccordo durante il montaggio sulla valvola della bombola. Non utilizzare utensili per serrarlo. Nota: Se non si riesce a fare il collegamento, ripetere i passaggi 7-8.



Allineare il regolatore con l'uscita della valvola. NON danneggiare la filettatura del collegamento. Se non si riesce a completare il collegamento, scollegare il regolatore e ripetere questo passaggio.



Nota: Il regolatore e il tubo devono essere collegati correttamente all'apparecchio. Per serrare il dado sulla filettatura di collegamento utilizzare una chiave inglese. Se si utilizza una fascetta stringitubo, collegare il raccordo per tubo al rail del gas. (il raccordo è a filettatura sinistra)

• Se si sostituisce il tubo, assicurarsi che sia fissato ai raccordi dell'apparecchio e del regolatore con fascette stringitubo.

• Controllare almeno una volta all'anno la guarnizione ad anello sull'estremità del regolatore del tubo di raccordo. Se sembra usurato o crepato, sostituirlo.

• Scollegare il regolatore dalla bombola (seguendo le istruzioni fornite con il regolatore) quando l'apparecchio non è in funzione.

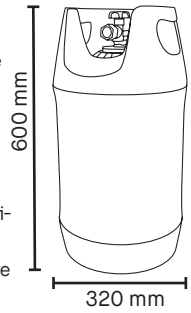
POSIZIONE BOMBOLA GPL:

REQUISITI PER BOMBOLA DEL GPL

EUROPA

Bombole da 11-15 kg

• La dimensione massima della bombola del gas dovrebbe essere Dia. 320 mm, altezza: 600 mm (regolatore incluso).



UK

Bombole da 8-13 kg

• Utilizzare un regolatore idoneo certificato secondo la norma EN 16129. Assicurarsi che il regolatore e il tubo flessibile siano conformi alle normative locali.

• La lunghezza del tubo flessibile non deve superare 1,5 m. In Finlandia la lunghezza non deve superare 1,2 m. Il tubo deve essere certificato secondo la norma EN16436 applicabile e conforme alle normative locali.

Per informazioni sul regolatore più adatto alla bombola del gas, consultare il proprio rivenditore di GPL.

⚠ AVVERTIMENTO ⚠

L'uso di un regolatore o di un tubo non idoneo è pericoloso; controllare sempre di avere i componenti corretti prima di utilizzare l'apparecchio.

Questo apparecchio è adatto esclusivamente all'uso con gas a bassa pressione, butano o propano, o miscele di GPL, collegato tramite un regolatore a bassa pressione appropriato tramite un tubo flessibile.

La durata prevista del regolatore e del tubo è 2 anni.

AVVERTIMENTO: NON utilizzare il grill se non si riesce a fermare le perdite. Chiudere il gas e spegnere l'apparecchio.

AVVERTIMENTO: TEST DI TENUTA CON ACQUA SAPONATA

ESEGUIRE IL "TEST DI TENUTA CON ACQUA SAPONATA" PRIMA DI OGNI UTILIZZO.

SPEGNERE TUTTE LE FIAMME PRIMA DI COLLEGARE IL REGOLATORE ALLA BOMBOLA DEL GAS. CHIUDERE IL GAS DOPO OGNI UTILIZZO.

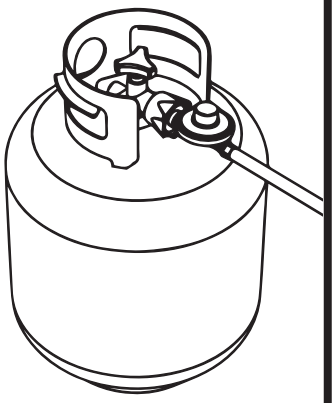
AVVERTIMENTI:

1. Il test di tenuta con acqua saponata DEVE essere eseguito ogni volta che la bombola del gas viene collegata al bruciatore/tubo o ogni volta che viene utilizzata.
2. Il test di tenuta con acqua saponata DEVE essere eseguito all'aperto in un'area ben ventilata.
3. Durante il test di tenuta con acqua saponata, tenere l'apparecchio lontano da fiamme libere, scintille o sigarette accese.
4. Non utilizzare mai fiamme libere per verificare la presenza di perdite di gas.

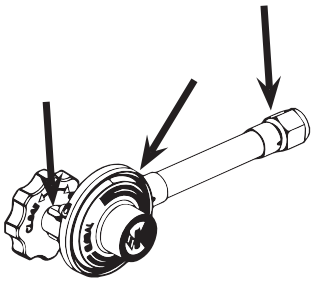
PREPARAZIONE:

1. Rimuovere contenitori e accessori dall'apparecchio.
2. Assicurarsi che la valvola della bombola del gas sia chiusa e la manopola di regolazione del bruciatore o il regolatore in posizione OFF.
3. Preparare una soluzione di acqua saponata: 1 parte di detersivo per i piatti (o più, volendo), 3 parti di acqua.
4. Applicare la soluzione sulla valvola della bombola del gas, sul regolatore e sul tubo fino alla valvola di controllo del bruciatore.

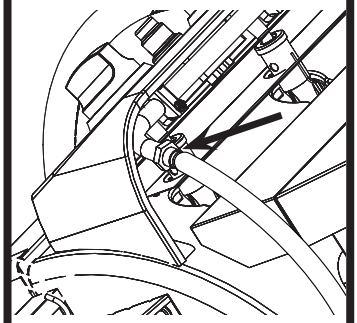
Applicare la soluzione sulla valvola della bombola del gas



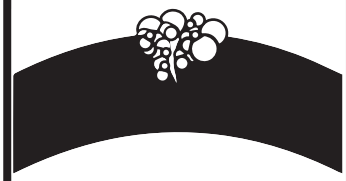
Applicare la soluzione sul regolatore del tubo e su tutta la lunghezza del tubo



Applicare la soluzione sotto il pannello comandi dove sono collegati il bruciatore e il tubo



In caso di problemi, si formeranno bolle come mostrato qui sotto



VERIFICA DELLA VALVOLA DELLA BOMBOLA DEL GAS:

1. Aprire la valvola della bombola del gas e osservare se si formano bolle. NON LASCIARE IL GAS APERTO PER PIÙ DI 12 SECONDI. Se si formano bolle, fermarsi, chiudere la valvola della bombola e riavvitare il raccordo. Ripetere il test.

VERIFICA DEL REGOLATORE E DEL TUBO:

1. DOPO che la valvola della bombola del gas ha superato il test di tenuta con acqua saponata, aprire la valvola della bombola e verificare se si formano bolle nel punto di raccordo del regolatore, lungo tutta la lunghezza del tubo e sulla valvola di controllo del bruciatore. NON LASCIARE IL GAS APERTO PER PIÙ DI 12 SECONDI. Se si formano bolle, fermarsi, chiudere la valvola della bombola e riavvitare il collegamento che perde. Se la perdita è causata dal tubo, FERMARE l'apparecchio e non utilizzarlo. Il tubo deve essere sostituito.
2. UNA VOLTA COMPLETATO IL TEST E VERIFICATA L'ASSENZA DI PERDITE, ATTENDERE ALMENO 5 MINUTI PER FAR DISPERDERE I FUMI DI GAS PRIMA DI ACCENDERE L'APPARECCHIO.
3. PRIMA DI OGNI UTILIZZO ESEGUIRE UN'ISPEZIONE VISIVA DEL TUBO VENTURI DEI BRUCIATORI PER ESCLUDERE LA PRESENZA DI OSTRUZIONI.
4. SOFFIARE ARIA COMPRESSA PER ASSICURARSI CHE IL TUBO VENTURI SIA LIBERO.
   - SE DURANTE QUALSIASI FASE DEL TEST DI TENUTA CON ACQUA SAPONATA CONTINUANO A FORMARSI BOLLE, FERMARE IL TEST E NON UTILIZZARE L'APPARECCHIO. CONTATTARE IL RIVENDITORE LOCALE DI PROPANO O IL SERVIZIO CLIENTI.
   - Nota: usare una bombola del gas dotata di collare protettivo con questo apparecchio. Bombola NON inclusa con questo apparecchio.

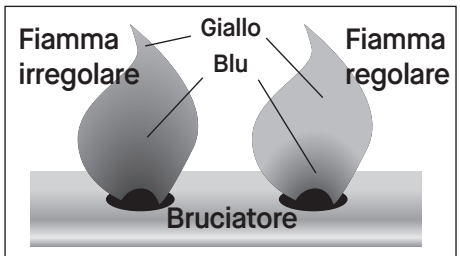
ISTRUZIONI DI ACCENSIONE: BRUCIATORI PRINCIPALI

BRUCIATORI PRINCIPALI

1. Assicurarsi che non vi siano ostruzioni al flusso d'aria verso l'apparecchio a gas. Ragni e insetti possono nidificare all'interno del tubo del bruciatore e ostruirlo'. Un tubo del bruciatore ostruito può provocare un incendio sotto l'apparecchio.
2. Aprire il coperchio del grill.
3. Assicurarsi che tutte le manopole dei bruciatori siano in posizione OFF.
4. Aprire la valvola sulla bombola del GPL.
5. Per accendere un bruciatore, premere e ruotare la manopola su HIGH, quindi premere e tenere premuto il pulsante di accensione elettronica finché il bruciatore non si accende. Se il bruciatore non si accende entro 5 secondi, spegnerlo, attendere 5 minuti affinché il gas si disperda e ripetere la procedura.
6. Ripetere la stessa operazione per tutti i bruciatori che si desidera accendere. Accendere solo i bruciatori previsti per l'uso.
7. Regolare le manopole sulla temperatura di cottura desiderata. Dopo l'accensione, controllare la fiamma del bruciatore e accertarsi che tutti i fori del bruciatore siano accesi. Se la fiamma si spegne durante l'uso, spegnere immediatamente il gas dal pannello comandi e chiudere la valvola della bombola. Aprire il coperchio e lasciare che il gas si disperda per 5 minuti prima di riaccendere.
8. Pulire il grill dopo ogni utilizzo. NON utilizzare detergenti abrasivi o infiammabili, che possono danneggiare i componenti e provocare incendi.

NOTA:

- **Dopo l'accensione, controllare la fiamma del bruciatore e accertarsi che tutti i fori del bruciatore siano accesi.**
- **Quando si cucina in giornate ventose, fare attenzione per evitare che la fiamma si spenga. Se si sospetta o si verifica uno spegnimento della fiamma, chiudere immediatamente la manopola di regolazione, chiudere la valvola della bombola del gas, attendere 5 minuti, quindi aprire i coperchi e attendere altri 5 minuti prima di seguire le ISTRUZIONI DI ACCENSIONE per riaccendere il bruciatore. Impostare la manopola di regolazione del grill su una fiamma più alta per evitare che si spenga di nuovo. Non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.**



Osservare l'altezza della fiamma quando il bruciatore è acceso. Una fiamma regolare dovrebbe essere blu con una punta gialla e avere un'altezza di circa 2-5 cm quando il bruciatore è su LIGHT.

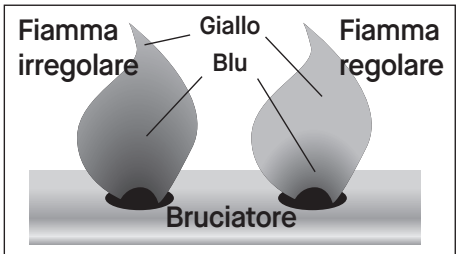
ISTRUZIONI DI ACCENSIONE: CON UN FIAMMIFERO

ACCENSIONE CON FIAMMIFERO

1. Aprire il coperchio del grill.
2. Premere e ruotare la manopola del bruciatore in posizione HIGH.
3. Inserire il fiammifero nel portafiammiferi posizionato sul lato della struttura del grill.
4. Una volta acceso, far passare la fiamma attraverso le griglie di cottura vicino ai fori del bruciatore, come mostrato. Il bruciatore dovrebbe accendersi immediatamente.
5. Regolare le manopole sulla temperatura di cottura desiderata.
6. Pulire il grill dopo ogni utilizzo. NON utilizzare detergenti abrasivi o infiammabili, che possono danneggiare i componenti e provocare incendi.

NOTA:

- **Dopo l'accensione, controllare la fiamma del bruciatore e accertarsi che tutti i fori del bruciatore siano accesi.**
- **Quando si cucina in giornate ventose, fare attenzione per evitare che la fiamma si spenga. Se si sospetta o si verifica uno spegnimento della fiamma, chiudere immediatamente la manopola di regolazione, chiudere la valvola della bombola del gas, attendere 5 minuti, quindi aprire i coperchi e attendere altri 5 minuti prima di seguire le ISTRUZIONI DI ACCENSIONE per riaccendere il bruciatore. Impostare la manopola di regolazione del grill su una fiamma più alta per evitare che si spenga di nuovo. Non accendere mai il grill con il coperchio chiuso.**



Osservare l'altezza della fiamma quando il bruciatore è acceso. Una fiamma regolare dovrebbe essere blu con una punta gialla e avere un'altezza di circa 2-5 cm quando il bruciatore è su LIGHT.

Istruzioni per l'uso: Lato gas

PRE-STAGIONATURA (lato gas)

IMPORTANTE! La prestagionatura eliminerà dal grill le sostanze chimiche e gli oli rimasti dopo il processo di produzione. PRESTAGIONARE IL GRILL PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

1. Eseguire il test di tenuta con acqua saponata, vedi AVVERTIMENTI E PROCEDURE PER IL TEST DI TENUTA CON ACQUA SAPONATA.
2. Ungere leggermente TUTTE LE SUPERFICI INTERNE (comprese le griglie e l'interno del grill) con olio da cucina.
3. Accendere il grill seguendo le istruzioni di accensione e impostare tutti i bruciatori a fuoco medio-basso. Chiudere il coperchio.
4. Mantenere il fuoco medio-basso, 122°C, per 2 ore.
5. NON superare MAI i 204°C.
6. Lasciar raffreddare COMPLETAMENTE l'apparecchio.
7. Applicare nuovamente uno strato sottile di olio da cucina su TUTTE LE SUPERFICI INTERNE (comprese griglie e parte interna del grill).
8. Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, ungere con grasso vegetale o olio da cucina e riscaldare come indicato sopra.

NOTA: IL GRILL PUÒ GOCCIOLARE OLIO DURANTE LA STAGIONATURA E DURANTE L'USO PER UN PERIODO SUCCESSIVO. È NORMALE.

NOTA: NON SUPERARE MAI LA TEMPERATURA DI 204°C. LA FINITURA SI POTREBBE DANNEGGIARE E POTREBBE CREARSI RUGGINE. LA VERNICE NON È COPERTA DA GARANZIA E POTREBBE RICHIEDERE RITOCCHI. QUESTO APPARECCHIO NON È GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

SPEGNIMENTO

SPEGNIMENTO DEI BRUCIATORI

1. Ruotare la/le manopola/e in senso orario in posizione HIGH, quindi premere e ruotare su OFF. Non forzare mai una manopola senza premerla, per evitare danni alla valvola e alla manopola stessa.
2. Per il bruciatore laterale, premere e ruotare su OFF.
3. Chiudere immediatamente la valvola della bombola del gas.
4. Chiudere il coperchio del grill e lasciarlo raffreddare prima di spostarlo o pulirlo.

SCOLLEGAMENTO DELLA BOMBOLA DEL GAS

1. Ruotare tutte le manopole di regolazione su OFF.
2. Ruotare del tutto la manopola della bombola del gas in senso orario.
3. Ruotare il dado di raccordo sul regolatore in senso antiorario finché il regolatore non si stacca dall'ugello filettato della valvola della bombola del gas.
4. Inserire il cappuccio protettivo sull'ugello della bombola del gas.
5. Chiudere il coperchio del grill e lasciarlo raffreddare prima di spostarlo o pulirlo.

⚠ AVVERTIMENTO **Se non è possibile fermare una perdita di gas o si verifica un incendio a seguito di una perdita di gas, chiamare i vigili del fuoco.**

GUIDA ALLA RISOLUZIONE DEI PROBLEMI

Sintomo	Causa	Possibile soluzione
Perdita di gas da tubo incrinato/tagliato/bruciato	Tubo danneggiato	Chiudere la bombola del GPL.
		Sostituire il tubo.
Perdita di gas dalla bombola del GPL	Guasto dovuto a ruggine o manipolazione errata	Sostituire la bombola del GPL.
Perdita di gas dalla valvola della bombola del gas	Guasto della valvola dovuto a ruggine, guasto meccanico o manipolazione errata	Chiudere la valvola della bombola del gas e restituirla al fornitore del gas.
Perdita di gas tra la bombola del GPL e il collegamento al regolatore	Installazione non corretta, collegamento non sufficientemente stretto, filettature danneggiate o guarnizione in gomma difettosa	Chiudere la valvola della bombola del gas, quindi ricollegare il regolatore alla bombola.
		Chiudere la valvola della bombola del gas e restituirla al fornitore del gas.
		Eseguire un'ispezione visiva della guarnizione in gomma per verificare eventuali danni.
Fuoco sotto il pannello comandi	Fuoco nel tubo del bruciatore dovuto a un'ostruzione	Chiudere la manopola di regolazione del grill e la valvola della bombola del gas. Una volta spento il fuoco e raffreddato il bruciatore, rimuoverlo e ispezionarlo per verificare la presenza di ragni, nidi, ruggine o altri residui o detriti.
Incendio provocato da grassi o fiamma eccessiva/continua	Residui di grasso sulla zona del bruciatore o intorno alla stessa	Chiudere la manopola di regolazione del grill e la valvola della bombola del gas. Lasciare che le fiamme si spengano e che l'apparecchio si raffreddi. Pulire il grasso e i residui di cibo dal bruciatore, dall'area circostante e dalle superfici vicine.
La fiamma non rimane accesa dopo l'accensione*	Il cavo del sensore di fiamma è allentato	Chiudere il gas. Scollegare la bombola del GPL. Serrare il cavo del sensore di fiamma alla valvola.
Fiamma di intensità ridotta*	Gas esaurito	Ricaricare o sostituire la bombola di GPL.
Le fiamme si spengono*	GPL scarso	Ricaricare la bombola del GPL.
Fiammata	Residui di grasso in eccesso	Pulire il bruciatore e l'interno dell'apparecchio.
	Eccesso di grasso nella carne	Eliminare il grasso in eccesso.
	Temperatura di cottura troppo alta	Regolare o abbassare la temperatura di conseguenza.
Incendio persistente provocato da grassi	Grasso intrappolato nei residui di cibo attorno al gruppo bruciatore	Chiudere la manopola di regolazione del grill e la valvola della bombola del gas. Attendere che le fiamme si spengano e che l'apparecchio si raffreddi. Una volta raffreddato, rimuovere e pulire i componenti.
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo del bruciatore)	Il bruciatore e/o il tubo del bruciatore sono ostruiti	Chiudere la manopola di regolazione del grill e la valvola della bombola del gas. Pulire il bruciatore e/o il tubo del bruciatore.
Tempi di cottura più lenti del previsto*	Valvola non correttamente allineata al bruciatore	Controllare che la valvola sia centrata nel tubo del bruciatore.

* Vedi anche Soluzioni ai problemi: "Cause" di flusso basso o assente/ tampone di vapore/flusso eccessivo.

SOLUZIONI AI PROBLEMI: "CAUSE" DI FLUSSO BASSO O ASSENTE/TAMPONE DI VAPORE/FLUSSO ECCESSIVO

Sintomo	Causa	Possibile soluzione
Il bruciatore non si accende dopo aver premuto il pulsante dell'accenditore	Flusso di gas basso/assente	1. Chiudere la manopola di regolazione del grill. 2. Chiudere la valvola della bombola del gas. 3. Scollegare il regolatore dalla bombola per eliminare il tampone di vapore. 4. Ricollegare il regolatore alla bombola ruotandolo a mano fino a serraggio completo. 5. Aprire leggermente la valvola della bombola e continuare ad aprirla lentamente di 1 giro completo. 6. Il grill è ora pronto per essere acceso. 7. Ruotare la manopola di regolazione del grill sulla posizione alta e accendere con l'accenditore.
	Tampone di vapore sul dado di raccordo alla bombola del GPL	
Fiamma di intensità ridotta	Intervenuta la valvola limitatrice di flusso	
	Tampone di vapore sul dado di raccordo alla bombola del GPL	
Le fiamme si spengono	Intervenuta la valvola limitatrice di flusso	
Tempi di cottura più lenti del previsto	Tampone di vapore	

Pulizia e manutenzione: Lato gas

PULIZIA GENERALE

Per mantenere il grill in condizioni ottimali sono necessarie pulizia e manutenzione regolari. Il modo migliore per proteggere il grill dagli elementi atmosferici è usare una copertura per grill.

- VERIFICARE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.
- Ispezionare regolarmente le parti assemblate per accertarsi che il grill possa essere utilizzato in sicurezza.
- Eliminare con il calore i residui di cibo dal grill dopo ogni utilizzo (circa 15 minuti di accensione) eviterà l'accumulo di residui di cibo in eccesso.
- NON utilizzare detergenti che contengono acidi, acquaragia o xilene.
- **Superfici esterne:** Utilizzare una soluzione di detersivo per piatti e acqua calda per pulire, quindi risciacquare con acqua.
- **Superfici interne del coperchio del grill:** Se la superficie ha l'aspetto di vernice che si sta scrostando, significa che i residui di grasso incrostato si sono carbonizzati e si stanno sfaldando. Pulire accuratamente con una soluzione detergente forte e acqua calda. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.
- Per evitare la formazione di ruggine, ripetere la stagionatura dopo la pulizia.
- **Superfici interne della base del grill:** Rimuovere i residui utilizzando una spazzola, un raschietto e/o una spugnetta detergente, quindi lavare con una soluzione di acqua calda e detersivo per piatti. Sciacquare con acqua e lasciare asciugare.
- **Griglie di cottura:** Le griglie in porcellana hanno una composizione simile al vetro e devono essere maneggiate con cura per evitare che si scheggino. Utilizzare un detersivo per piatti delicato o una soluzione di bicarbonato di sodio e acqua calda. Per le macchie ostinate si può utilizzare una polvere non abrasiva, quindi risciacquare con acqua.
- **Scudo termico:** Pulire i residui con una spazzola in metallo e lavare con acqua e sapone. Quindi risciacquare con acqua.
- **Vaschetta raccogli grasso**: Svuotare periodicamente la vaschetta raccogli grasso e pulirla con una soluzione di acqua calda e detersivo per piatti.
- Il grill è in acciaio e nel tempo potrebbe formarsi della ruggine. Se si forma della ruggine, pulire l'area con carta vetrata a grana fine o una paglietta abrasiva, quindi coprire con vernice resistente al calore.
- NON UTILIZZARE MAI VERNICI SULLE SUPERFICI INTERNE DEL GRILL.
- Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, ungere con grasso vegetale o olio da cucina e riscaldare come indicato nelle fasi di prestagionatura.
- Dopo ogni sessione di cottura eseguire tutte le operazioni di pulizia e manutenzione. Pulire l'apparecchio quando è freddo e completamente spento.

PULIZIA DEL GRUPPO BRUCIATORE

Per mantenere il grill in condizioni ottimali sono necessarie pulizia e manutenzione regolari. Il modo migliore per proteggere il grill dagli elementi atmosferici è usare una copertura per grill.

1. VERIFICARE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.
2. Chiudere il gas agendo sulle manopole di regolazione e sulla serbatoio di benzina.
3. Rimuovere le griglie di cottura e lo scudo termico.
4. Rimuovere la vaschetta raccogli grasso.
5. Rimuovere il bruciatore svitando la vite autofilettante con un cacciavite a croce.
6. Estrarre il bruciatore sollevandolo e portandolo lontano dall'ugello delle valvole del gas.
7. Pulire il raccordo (tubo venturi) del bruciatore con una piccola spazzola o con aria compressa.
8. Rimuovere tutti i residui di cibo e sporcizia dalla superficie esterna del bruciatore.
9. Pulire tutti i fori ostruiti con un filo di metallo rigido (tipo una graffetta aperta).
10. Controllare che il bruciatore non presenti danni (crepe o fori). Se si riscontrano danni, sostituire il bruciatore con uno nuovo. Per reinstallare il bruciatore, assicurarsi che gli ugelli della valvola del gas siano posizionati correttamente all'interno del raccordo del bruciatore (tubo venturi). Controllare anche la posizione dell'elettrodo di accensione.
11. Assicurarsi che non vi siano residui o detriti incastrati nel raccordo della bombola del gas, nel regolatore, nel bruciatore e nei fori del bruciatore. Ragni e insetti possono nidificare all'interno del bruciatore/tubo venturi e ostruirlo all'altezza dell'ugello. Un bruciatore ostruito può provocare un incendio sotto l'apparecchio.
12. Eseguire il test di tenuta con acqua saponata prima di ogni utilizzo.
13. Dopo la cottura, chiudere la valvola del gas.
14. Riporre il grill lontano dalla luce solare in un luogo ben ventilato, fresco e asciutto.
15. Riporre il grill lontano da qualsiasi sorgente di accensione.

PROBLEMI E SOLUZIONI

PROBLEMA	POSSIBILE CAUSA	POSSIBILE SOLUZIONE
Il bruciatore non si accende con le manopole.	Cavi e/o elettrodo ricoperti di residui di cottura	Pulire il cavo e/o l'elettrodo con alcool
	Elettrodo e bruciatori sono bagnati	Asciugare con un panno
	Elettrodo incrinato o rotto - scintille nella zona crepa	Sostituire l'elettrodo
	Cavo allentato o scollegato	Ricollegare il cavo o sostituire il gruppo elettrodo/cavo
Il bruciatore non si accende con fiammiferi.	Nessun flusso di gas	Controllare che la bombola del propano non sia vuota. Se la bombola del propano non è vuota, consultare "Improvviso calo del flusso di gas o riduzione dell'altezza della fiamma". Se è vuota, sostituirla o ricaricarla.
	Dado di raccordo e regolatore non collegati	Ruotare il dado di raccordo di circa mezzo giro/tre quarti di giro fino a che si blocca completamente. Serrare solo a mano. Non utilizzare utensili.
	Ostruzione del flusso di gas	Pulire i tubi dei bruciatori E controllare che non presentino piegature o strozzature
	Scollegamento del bruciatore dalla valvola	Ricollegare bruciatore sulla valvola
	Insetti nel tubo venturi (inserto bruciatore)	Pulire il tubo venturi
	Fori del bruciatore ostruiti o bloccati	Pulire i fori del bruciatore
Improvviso calo del flusso di gas o fiamma bassa	Gas esaurito	Cambiare la bombola del propano
	Potrebbe essere stato attivato il dispositivo di sicurezza contro il flusso eccessivo.	Chiudere le manopole di regolazione, attendere 30 secondi e accendere il grill. Se le fiamme sono ancora troppo basse. Ripristinare il dispositivo di sicurezza contro il flusso eccessivo chiudendo le manopole e la valvola della bombola del propano. Scollegare il regolatore. Chiudere le manopole di regolazione del bruciatore. Ricollegare il regolatore ed eseguire la prova di tenuta. Aprire lentamente la valvola della bombola del propano, attendere 30 secondi, quindi accendere il grill.
Fiamma irregolare, che non corre per l'intera lunghezza del bruciatore.	Fori del bruciatore ostruiti o bloccati.	Pulire i fori del bruciatore
La fiamma è gialla o arancione.	Il nuovo bruciatore potrebbe contenere oli di lavorazione residui.	Lasciare acceso il grill per 15 minuti con il coperchio chiuso
	Nidi di insetti, residui di cibo, grasso o condimenti nel tubo venturi.	Pulire il tubo venturi.
	Allineamento imperfetto della valvola con il tubo venturi del bruciatore.	Assicurarsi che il tubo venturi del bruciatore sia correttamente collegato alla valvola.
La fiamma si spegne	Vento forte o a raffiche	Girare la parte anteriore del grill verso il vento o aumentare l'altezza della fiamma. (Si consiglia di non utilizzare il grill in caso di vento forte)

La fiamma si spegne	Pressione gas bassa	Cambiare la bombola del propano
Fiammata	Residui di grasso	Pulire il grill
	Eccesso di grasso nella carne	Eliminare il grasso in eccesso prima di grigliare
	Temperatura di cottura troppo alta	Ridurre la temperatura di conseguenza.
	Grasso intrappolato nei residui di cibo attorno al gruppo bruciatore.	Ruotare le manopole su OFF. Chiudere il gas. Pulire il bruciatore e i tubi.
Ritorno di fiamma (fuoco nel tubo/i del bruciatore)	Il bruciatore e/o il tubo/i del bruciatore sono sporchi.	Ruotare le manopole su OFF. Chiudere il gas. Pulire il bruciatore e i tubi.
L'interno del coperchio sembra scrostarsi	I residui di grasso incrostato si sono carbonizzati e si stanno sfaldando.	Pulire accuratamente l'interno del coperchio. L'interno del coperchio non è verniciato. Applicare nuovamente uno strato di olio vegetale come descritto in precedenza.

GRILL A CARBONE
Istruzioni per l’uso

Istruzioni per l'uso: Grill a carbone

INSTALLAZIONE

Posizionare il grill su una superficie solida e piana con un'adeguata protezione dal vento.
Non spostare il grill quando è caldo e non lasciarlo incustodito mentre è in funzione.

Questo apparecchio è progettato per uso all'aperto, lontano da materiali infiammabili. È importante che non ci siano strutture sovrastanti e che si rispetti una distanza minima di 3 m dai lati e dal retro dell'apparecchio. È importante che i fori di ventilazione dell'apparecchio non siano ostruiti. Utilizzare il barbecue su una superficie piana e stabile. Proteggere l'apparecchio da correnti d'aria diretta e da eventuali infiltrazioni d'acqua (es. pioggia).

PRESTAGIONATURA

IMPORTANTE! La prestagionatura eliminerà dal grill le sostanze chimiche e gli oli rimasti dopo il processo di produzione. PRESTAGIONARE IL GRILL PRIMA DEL PRIMO UTILIZZO.

1. Ungere leggermente TUTTE LE SUPERFICI INTERNE (comprese le griglie e l'interno del tamburo) con olio da cucina.
2. Accendere il grill seguendo le istruzioni di ACCENSIONE. Preparare un fuoco di medie dimensioni.
    - Caricare al massimo 1 KG di carbone.
    - Posizionare sempre il carbone sul vassoio del carbone.
    - Non mettere mai il carbone direttamente nella base del grill.
3. Quando il carbone è incandescente, distribuirlo sulla griglia per il fuoco, riposizionare le griglie di cottura, chiudere il coperchio e far andare a 121°C per due ore.
4. Usare CAUTELA! Le griglie raggiungeranno TEMPERATURE MOLTO ELEVATE! Rimuovere le griglie di cottura utilizzando guanti da barbecue, lasciar raffreddare, quindi ungere nuovamente le griglie e riportare il grill a circa 93°C per due ore.
5. Se lo si desidera, ungere leggermente la superficie esterna del grill (mentre è caldo) con olio cottura per prolungarne la durata.
6. Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, ungere con grasso vegetale o olio da cucina e riscaldare come indicato sopra.

NOTA: IL GRILL PUÒ GOCCIOLARE OLIO DURANTE LA STAGIONATURA E DURANTE L'USO PER UN PERIODO SUCCESSIVO. È NORMALE.

NOTA: NON SUPERARE MAI LA TEMPERATURA DI 204°C. LA FINITURA SI POTREBBE DANNEGGIARE E POTREBBE CREARSI RUGGINE. LA VERNICE NON È COPERTA DA GARANZIA E POTREBBE RICHIEDERE RITOCCHI. QUESTO APPARECCHIO NON È GARANTITO CONTRO LA RUGGINE.

ISTRUZIONI DI ACCENSIONE

Esistono diversi metodi per accendere il carbone nel grill a carbone. Di seguito sono descritti i metodi con camino per carbone e con accendifuoco.

CARICARE AL MASSIMO 1 KG DI CARBONE PER IL FOCOLARE PRINCIPALE

CAMINO PER CARBONE

1. Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte.
2. Riempire per ¾ il camino per carbone con bricchetti o carbonella
3. Posizionare un accendifuoco sulla griglia del carbone, accenderlo, quindi sistemare il camino per carbone direttamente sopra l'accendifuoco. Questo passaggio viene eseguito ALL'INTERNO del grill.
4. Il carbone si accenderà all'interno del camino partendo dal basso verso l'alto.
5. USARE LA MASSIMA CAUTELA! Quando il carbone sulla parte superiore del camino si è acceso (di solito 10-15 minuti), versarlo sulla griglia del carbone, distribuirlo utilizzando le pinze e riposizionare le griglie di cottura.

ISTRUZIONI DI ACCENSIONE, CONT.

ACCENDIFUOCO

1. Rimuovere le griglie di cottura e metterle da parte.
2. Versare circa 1 kg (circa 30-35 bricchetti) di carbone direttamente sulla griglia del carbone e creare una pila.
3. Inserire l'accendifuoco al centro della pila di carbone in modo che sia leggermente coperto e accenderlo.
4. USARE LA MASSIMA CAUTELA! Quando il carbone si è completamente acceso *(in genere diventa rosso o grigio brillante)* usare le pinze per spargerlo e riposizionare le griglie di cottura.

NOTA:

- Seguire sempre le istruzioni e gli avvertimenti del produttore del carbone.
- Non utilizzare accendifuoco liquido, benzina, cherosene, alcol o altri acceleranti per accendere il carbone.
- Se necessario, USARE LA MASSIMA CAUTELA e utilizzare pinze o un utensile a manico lungo per muovere il carbone.
- Indossare sempre guanti resistenti al calore quando si maneggiano le griglie di cottura, la griglia del carbone o mentre si sistema il carbone.

MANTENIMENTO DELLA TEMPERATURA

Per controllare la temperatura del grill è necessario regolare il flusso d'aria verso il fuoco. Aprendo e chiudendo le prese d'aria superiore e laterali è possibile regolare la temperatura del grill.

- PIÙ ARIA = PIÙ CALORE
- MENO ARIA = MENO CALORE

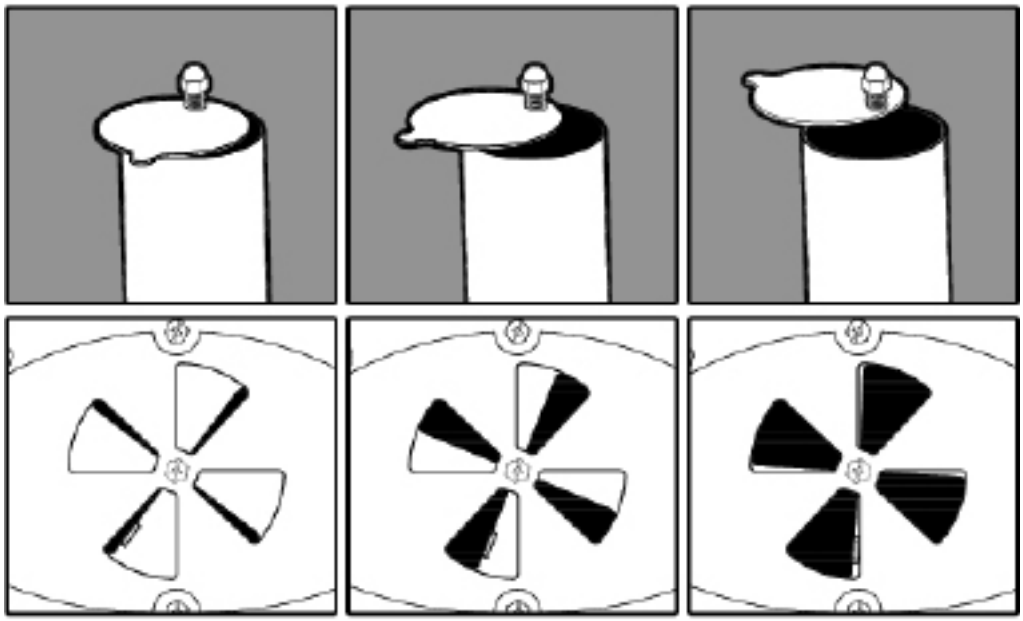
Anche la quantità di carbone utilizzata quando si cuoce può influire notevolmente sul controllo della temperatura. Più carbone si accende, più calda può diventare la griglia.

- PIÙ CARBONE = PIÙ CALORE
- MENO CARBONE = MENO CALORE

AFFUMICATURA
Basse temperature

GRIGLIATURA
Medie temperature

ROSOLATURA
Alte temperature



NOTA:
Le prese d'aria superiori e inferiori potrebbero avere un aspetto diverso sul grill. Questo disegno serve solo da riferimento per indicare la quantità d'aria che passa attraverso le prese d'aria.

- Regolare le prese d'aria aprendole per 1/4 o meno.
- Iniziare con 1 kg di carbone e/o legna.
- Sistemare la griglia del carbone nella posizione più bassa/più lontana dalle griglie di cottura.

- Regolare le prese d'aria aprendole da 1/3 a 2/3.
- Iniziare con 1 kg di carbone e/o legna.
- Sistemare la griglia del carbone nella posizione intermedia rispetto alle griglie di cottura.

- Aprire completamente le prese d'aria. Regolare il flusso d'aria al massimo.
- Iniziare con 1 kg di carbone e/o legna.
- Sistemare la griglia del carbone nella posizione più alta/più vicina alle griglie di cottura.

Metodi di cottura: Grill a carbone

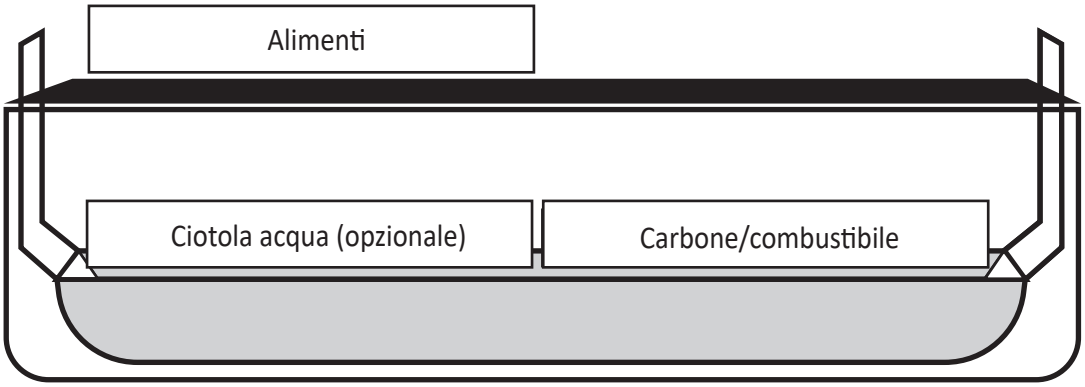
PANORAMICA

Il grill a carbone può essere utilizzato per affumicare, grigliare o rosolare a fuoco diretto o indiretto. Creando zone di temperatura e regolando la disposizione del carbone è possibile personalizzare a piacere l'esperienza culinaria. Riportiamo qui esempi di metodi di cottura diversi.

AFFUMICATURA TRADIZIONALE

NOTA: la disposizione del carbone è fondamentale per questo metodo.

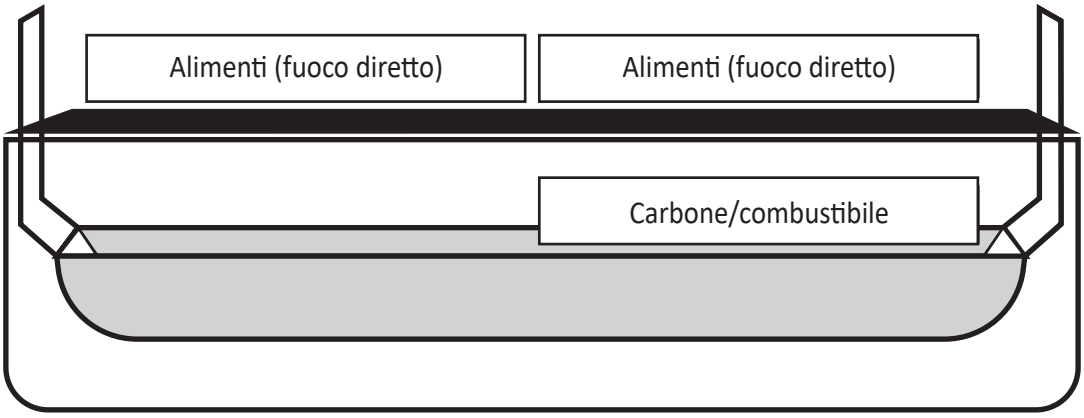
1. Cuocere a fuoco indiretto a bassa temperatura (65°-121°C).
2. Usare legno, trucioli o pellet per aggiungere l'aroma di affumicato.
3. Preparare il carbone o il combustibile nella camera di cottura principale. Utilizzare solo 1/2 o 1/3 griglia del carbone.
    - Non mettere mai il carbone direttamente nella base del grill.
4. Disporre il combustibile in modo tale da creare 2 o 3 "zone".
5. Posizionare gli alimenti nella zona fresca/non direttamente sopra il combustibile.
6. Sistemare la griglia del carbone nella posizione più bassa/più lontana dalle griglie di cottura.



GRIGLIATURA (fuoco diretto o indiretto)

Nota: sarà la disposizione degli alimenti, sopra o accanto alla zona del carbone, a determinare il metodo di cottura, a fuoco diretto o indiretto

1. Cuocere a fuoco diretto o indiretto a temperatura medio-alta (149°C +).
2. Usare legno, trucioli o pellet per aggiungere l'aroma di affumicato.
3. Preparare il carbone o il combustibile nella camera di cottura principale. Utilizzare solo 1/2 griglia del carbone.
    - Non mettere mai il carbone direttamente nella base del grill.
4. Disporre il combustibile in modo tale da creare 2 "zone".
5. Posizionare gli alimenti nella zona "indiretta" per temperature più basse. La zona indiretta è l'area non direttamente sopra il combustibile.
6. Posizionare gli alimenti nella zona "diretta" per temperature più alte. La zona diretta è l'area direttamente sopra il combustibile.
7. Sistemare la griglia del carbone nella posizione intermedia rispetto alle griglie di cottura.

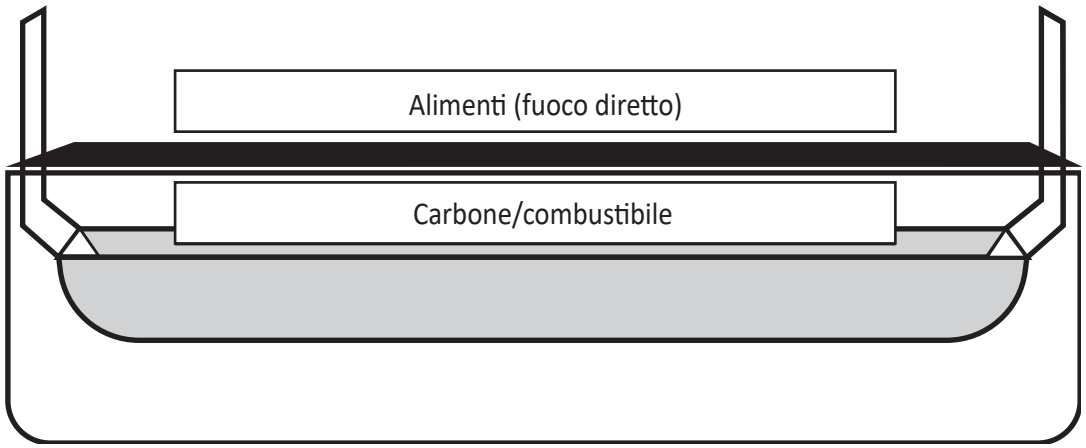


Metodi di cottura: Grill a carbone

ROSOLATURA (fuoco diretto)

Nota: è il metodo ideale per cotture rapide. Usare cautela, la cottura a temperatura elevata come questa può seccare il cibo.

1. Cuocere rapidamente a fuoco diretto a temperatura elevata (204°° C).
2. A questa temperatura non si otterrà l'aroma di affumicato. Il legno sarà troppo caldo per infondere aroma.
3. Preparare il carbone o il combustibile nella camera di cottura principale.
    - Non mettere mai il carbone direttamente nella base del grill.
4. Posizionare gli alimenti nella zona "diretta" per temperature da rosolatura. La zona diretta è l'area direttamente sopra il combustibile.
5. Sistemare la griglia del carbone nella posizione più alta/più vicina alle griglie di cottura.
6. A questa temperatura gli alimenti cuociono molto velocemente. Usare cautela.
7. Cuocere sempre con il coperchio aperto quando si utilizza questo metodo per evitare danni alla superficie esterna del grill.



Istruzioni per l'uso: Grill a carbone

RICARICA

Se si prevede di cuocere per più di 30-40 minuti, è necessario aggiungere altro carbone. Aggiungere da 10 a 20 bricchetti sul bordo esterno del fuoco subito dopo aver sparso i primi bricchetti sulla griglia. Quando si è formato uno strato di cenere sull'80% di questi bricchetti, spostarli al centro del fuoco secondo necessità per mantenere costante la temperatura di cottura. Leggere tutte le istruzioni e gli avvertimenti riportati sulla confezione del carbone.

SPEGNIMENTO

Attendere che la temperatura scenda al di sotto di 177°C. Quando la temperatura scende sotto i 177°C, chiudere tutti i coperchi e le prese d'aria. Questo aiuterà a spegnere il carbone. Lasciar raffreddare completamente il grill prima di passare alla sezione relativa a pulizia e manutenzione.

Pulizia e manutenzione

REGOLARE MANUTENZIONE

Per mantenere il grill in condizioni ottimali sono necessarie pulizia e manutenzione regolari. Il modo migliore per proteggere il grill dagli elementi atmosferici è usare una copertura per grill.

- VERIFICARE SEMPRE CHE L'APPARECCHIO SI SIA BEN RAFFREDDATO PRIMA DI PULIRLO E RIPORLO.
- Ispezionare regolarmente le parti assemblate per accertarsi che il grill possa essere utilizzato in sicurezza.
- Svuotare il vassoio per la cenere dopo ogni utilizzo e quando si è completamente raffreddato. Svuotare la cenere in un contenitore di metallo e coprirla con acqua per assicurarsi che non ci siano tizzoni accesi.
- Pulire grill e griglie di cottura con detergenti delicati. Pulire l'esterno del grill con un panno umido. NON utilizzare detergenti da forno.
- Dopo il raffreddamento, coprire il grill e riporlo in un'area riparata.
- È possibile riporre il grill in ambienti interni solo se il carbone è completamente bruciato e la cenere è fredda.
- Ricordarsi di rimuovere la cenere fredda prima di riporlo.
- Il grill è in acciaio e nel tempo potrebbe formarsi della ruggine. Se si forma della ruggine, pulire l'area con carta vetrata a grana fine o una paglietta abrasiva, quindi coprire con vernice resistente al calore.
- NON UTILIZZARE MAI VERNICI SULLE SUPERFICI INTERNE DEL GRILL.
- Una frequente stagionatura evita la formazione di ruggine. Se ciò avvenisse comunque, pulire con una spazzola metallica, ungere con grasso vegetale o olio da cucina e riscaldare come indicato nelle fasi di prestagionatura.
- Dopo ogni sessione di cottura eseguire tutte le operazioni di pulizia e manutenzione. Pulire l'apparecchio quando è freddo e completamente spento.

INFORMAZIONI SULLA GARANZIA

È NECESSARIO PRESENTARE COPIA DELLA PROVA D'ACQUISTO CON INDICAZIONE DELLA DATA (SCONTRINO) AL MOMENTO DELLA REGISTRAZIONE O QUANDO SI INVIA UN RECLAMO IN GARANZIA. CONSERVARE UNA COPIA DELLO SCONTRINO.

Char-Griller® sostituirà qualsiasi parte difettosa dei suoi grill/affumicatori, in garanzia, come indicato di seguito.

Carbone / Pellet / Grill Kamado	
Grill - coperchio E base (escluso cassetto della cenere rimovibile)	5 anni dalla data di acquisto per perforazioni dovute a corrosione da ruggine o calore
Cassetto della cenere E parti difettose	1 anno dalla data di acquisto
Grill a gas	
Coperchio del grill (metà SUPERIORE) E tubi del bruciatore principale (escluso bruciatore laterale)	5 anni dalla data di acquisto per perforazioni dovute a corrosione da ruggine o calore
Corpo del grill (metà INFERIORE) E bruciatore laterale E parti difettose	1 anno dalla data di acquisto
Grill a doppia alimentazione (gas e carbone)	
Grill a carbone - coperchio E base E GRILL a gas - Coperchio (metà SUPERIORE) E tubi del bruciatore principale (esclusi cassetto della cenere e bruciatore laterale)	5 anni dalla data di acquisto per perforazioni dovute a corrosione da ruggine o calore
Cassetto della cenere E parti difettose E grill a gas Corpo (metà INFERIORE) E bruciatore laterale	1 anno dalla data di acquisto
Piastre	
Tutte le parti difettose	1 anno dalla data di acquisto
VARIE	
Parti, accessori e coperture per grill	1 anno dalla data di acquisto (strappi delle cuciture solo per coperture)

LA RUGGINE SUPERFICIALE NON È CONSIDERATA UN DIFETTO DI FABBRICAZIONE O DI MATERIALE

I grill Char-Griller® sono realizzati in acciaio e, se esposti alle intemperie, si arrugginiscono naturalmente. Consultare il manuale per informazioni sulla corretta manutenzione del grill.

Problemi superficiali come graffi, ammaccature, corrosione o scolorimento dovuti a calore, detergenti abrasivi e chimici, ruggine superficiale o
scolorimento delle superfici in acciaio NON sono coperti da questa garanzia

La garanzia riguarda solo la sostituzione delle parti difettose. Char-Griller® non è responsabile per danni derivanti da incidenti, modifiche, uso improprio, abuso, ambienti ostili, installazione non corretta e installazione non conforme alle norme locali applicabili all'apparecchio.

SOLO RESIDENTI IN AUSTRALIA E NUOVA ZELANDA: I nostri prodotti sono coperti da garanzie che non possono essere escluse ai sensi della Australian o New Zealand Consumer Law. L'acquirente ha diritto alla sostituzione o al rimborso in caso di guasto grave e al risarcimento per qualsiasi altro danno o perdita ragionevolmente prevedibile. Ha inoltre il diritto di far riparare o sostituire il prodotto qualora lo stesso non sia di qualità accettabile e il guasto non costituisca guasto grave.

SOLO RESIDENTI IN EUROPA: Char-griller® garantisce che tutti i suoi prodotti, se montati e utilizzati correttamente e regolarmente sottoposti a manutenzione, sono liberi da difetti di materiale e lavorazione per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto originale al dettaglio.

Esclusi da QUALSIASI garanzia
Vernice; ruggine superficiale; danni causati da calore; parti erroneamente ordinate dal cliente, inclusa la spedizione; parti usurate; parti mancanti o danneggiate non segnalate entro due (2) mesi dalla data di acquisto; parti difettose non segnalate entro un (1) anno dalla data di acquisto; copertura per grill sbiadita.

*NOTA: In caso di reclamo in garanzia, potrà essere richiesto l'invio di foto e il reso prepagato dell'articolo in questione. Uso improprio, abuso o uso commerciale annulla qualsiasi garanzia.

LEGGERE ATTENTAMENTE QUESTE INFORMAZIONI E IN CASO DI DOMANDE CONTATTARE IL SERVIZIO CLIENTI:

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio o per parti mancanti o danneggiate, contattare il Servizio clienti Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia e Nuova Zelanda: Contattare il proprio rivenditore

SWEDISH

ENDAST FÖR UTOMHUSBRUK EJ FÖR KOMMERSIELLT BRUK.

Denna produkt levereras inte med gasflaska, grillkol eller vedbitar

FARA

⚠ FARA
OM DU KÄNNER GASLUKT:

1. **Stäng av gasen till apparaten.**
2. **Släck all öppen eld.**
3. **Öppna locket.**
4. **Om lukten kvarstår, håll dig borta från apparaten och ring omedelbart din gasleverantör eller brandkåren.**

⚠ Varning

- **Förvara eller använd inte bensin eller andra brandfarliga vätskor eller ångor i närheten av denna eller någon annan apparat.**
- **En gasflaska som inte är ansluten för användning får inte förvaras i närheten av denna eller någon annan apparat.**

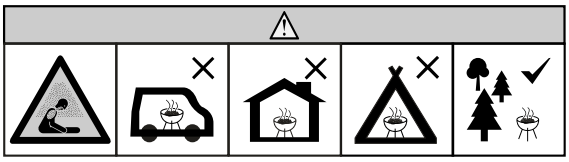
VARNING

- Denna bruksanvisning innehåller viktig information som är nödvändig för korrekt montering och säker användning av apparaten.
- Läs och följ alla varningar och anvisningar innan du monterar och använder apparaten.
- Förvara denna bruksanvisning för framtida bruk.

RISK FÖR KOLMONOXID

Underlåtenhet att följa dessa instruktioner kan leda till brand, explosion eller brännskador som kan orsaka egendomsskada, personskada eller dödsfall.

- Vid förbränning av träflis, träbitar, träpellets, träkol och gas avges kolmonoxid, som inte har någon lukt och kan orsaka dödsfall.
- BRÄNN INTE träflis, träbitar, träpellets, träkol eller gas i bostäder, fordon, tält, garage eller andra slutna utrymmen.
- Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall på grund av kolmonoxidförgiftning.
- ANVÄND ENDAST UTOMHUS där det är väl ventilerat.
- **Följ dessa riktlinjer för att förhindra att denna färglösa, luktfria gas förgiftar dig, din familj eller andra.**
  - Känn till symtomen på kolmonoxidförgiftning: huvudvärk, yrsel, svaghet, illamående, kräkningar, sömnighet och förvirring. Kolmonoxid minskar blodets förmåga att transportera syre. Låga syrenivåer i blodet kan leda till medvetslöshet och död.
  - Kontakta läkare om du eller andra får förkylnings- eller influensaliknande symtom under matlagning eller i närheten av denna apparat. Kolmonoxidförgiftning, som lätt kan misstas för en förkylning eller influensa, upptäcks ofta för sent.
  - Alkoholkonsumtion och droganvändning ökar effekterna av kolmonoxidförgiftning.
  - *Kolmonoxid är särskilt giftigt för mor och barn under graviditeten, spädbarn, äldre, rökare och personer med blod- eller cirkulationsproblem, t.ex. anemi, eller hjärtsjukdom.*



VARNINGAR OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER

- Läs instruktionerna innan du använder apparaten.
- Lämna inte produkten obevakad.
- Produkten är ENDAST AVSEDD FÖR HUSHÅLLSBRUK UTOMHUS.
- Använd endast utomhus.
- Använd inte inomhus!
- Använd inte produkten i hård blåst!
- Ändra inte denna produkt på något sätt.
- Använd aldrig produkten till något annat än vad den är avsedd för. Denna enhet är EJ avsedd för kommersiellt bruk.
- Se till att tömma fettlådan efter varje användning när den har svalnat helt.
- Använd alltid produkten i enlighet med alla tillämpliga lokala, statliga och federala brandföreskrifter.
- Om varningarna inte följs kan det leda till att produkten eller användaren skadas.
- Om lågan slocknar under tillagningen, vrid kontrollvredet till OFF eller stäng av styrenheten, stäng gasflaskans ventil till OFF, vänta 5 minuter, öppna sedan dörrarna eller locken och vänta ytterligare 5 minuter innan du upprepar tändningsanvisningarna.
- Om du använder andra bränslen som träkol eller ved med gasprodukter. Om gasen slocknar, vänta tills röken har lagt sig innan du öppnar dörren. Om dörrar eller lock öppnas kan glöd antända gas som är instängd i stommen. Stå aldrig framför dörr(ar) eller lock när de öppnas.

VARNINGAR OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- Använd aldrig i slutna utrymmen som uteplatser, garage, byggnader eller tält.
- Använd aldrig inuti eller på fritidsfordon eller i båtar.
- Håll ett avstånd på minst 3 m (10 fot) från överliggande konstruktioner, väggar, räls eller andra strukturer.
- Håll ett avstånd på minst 3 m (10 fot) från allt brännbart material, t.ex. trä, torra växter, gräs, ris och papper.
- Använd aldrig produkten under takkonstruktioner, t.ex. taktäckningar, carportar, markiser eller överhäng. (SE STRUKTURELLA NÄRHETSKRAV)
- Håll produkten fri från brännbara material, t.ex. bensin och andra brandfarliga ångor och vätskor.
- Använd produkten på en jämn, obrännbar och stabil yta, t.ex. jord, betong, tegel eller sten. En asfalterad yta (blacktop) får inte vara acceptabel för detta ändamål.
- Använd inte produkten på trä eller lättantändliga ytor.
- Produkten MÅSTE vara på marken. Placera inte produkten på bord eller bänkar. Flytta INTE produkten över ojämna ytor.
- Produkten ska endast rullas på en slät yta.
- Produkten får aldrig rullas upp/nedför trappor eller på ojämnt underlag.
- Använd aldrig denna produkt som värmare (LÄS FARA FÖR KOLMONOXID).
- Använd aldrig denna produkt för något annat än vad den är avsedd för. Denna produkt är EJ avsedd för kommersiellt bruk.
- Håll en brandsläckare tillgänglig hela tiden när du använder produkten.
- Vid matlagning med olja eller fett ska du ha en brandsläckare av typ BC eller ABC lätt tillgänglig.
- Vid brand i olja eller fett, försök inte släcka med vatten. Ring omedelbart brandkåren. En brandsläckare av typ BC eller ABC kan under vissa omständigheter begränsa branden.
- Kontrollera alla muttrar, skruvar och bultar före varje användning för att se till att de är åtdragna och säkra.
- Ett gasläckagetest måste utföras före varje användning. Kontrollera och rengör alla ventilationsrör före varje användningstillfälle med avseende på spindelnät eller skräp.
- Användning av alkohol, receptbelagda eller receptfria läkemedel kan försämra användarens förmåga att montera eller använda produkten på ett säkert sätt.
- Håll barn och husdjur borta från produkten hela tiden. Låt INTE barn använda produkten. Noggrann övervakning är nödvändig när barn eller husdjur befinner sig i området där produkten används.
- Låt INTE någon utföra aktiviteter runt produkten under eller efter dess användning förrän den har svalnat.
- Stöt INTE till eller slå på produkten för att förhindra personskada, skada på produkten eller spill/stänk av het matlagningsvätska.
- Särskild försiktighet måste iakttas när du flyttar en apparat som innehåller het olja eller andra heta vätskor.
- Flytta aldrig produkten när den är i bruk. Låt produkten svalna helt (45°C (under 115°F)) innan du flyttar, rengör eller lagrar den.
- Flytta aldrig produkter med oljor, kol eller ved förrän bränslet har svalnat helt.
- Produkten är het när den används och kommer att förbli het under en tid efteråt och under kylningsprocessen. Använd FÖRSIKTIGHET. Använd skyddshandskar/skyddsdräkt.
- Vidrör inte heta ytor. Använd handtag eller vred
- VARNING: Åtkomliga delar kan vara mycket varma. Håll små barn borta.
- Använd aldrig köksredskap av glas, plast eller keramik i produkten. Placera aldrig tomma kokkärl i produkten när den används.
- Tillbehör som inte levereras av Char Griller rekommenderas inte och kan orsaka skada.
- Var försiktig när du tar bort livsmedel från produkten. Alla ytor är VARMA och kan orsaka brännskador. Använd skyddshandskar eller långa, stadiga köksredskap för att skydda dig mot heta ytor eller stänk från matlagningsvätskor.
- Produkten är varm under användning. Håll ansikte och kropp borta från dörrar och ventilationsöppningar. Ånga och varm luft släpps ut under användning.
- Hindra INTE förbrännings- och ventilationsflödet.
- Täck inte över matlagningsställ/ytor med metallfolie eller föremål som blockerar 75 % av matlagningsstället. Detta fångar upp värme/gaser och kan orsaka skador på produkten.
- Produkten har en öppen låga. Håll händer, hår och ansikte borta från lågan. Luta dig INTE över produkten när du tänder den. Lösa hårstrån och kläder kan fatta eld.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna produkt eller vid arbete med eld.
- Luftspjällen är VARMA när produkten används och under kylning; använd skyddshandskar vid justering.
- Grillgallren är VARMA när produkten används och under kylning; var ytterst försiktig och använd skyddshandskar om du vidrör grillarna.
- Grillgallren är VARMA när grillen används och under kylning; var ytterst försiktig och använd skyddshandskar om du vidrör kokgallren
- Förvara inte produkten med het aska och/eller kol inuti produkten. Förvara först när elden är helt släckt och alla ytor är kalla.
- Lämna aldrig glödande kol eller aska utan uppsikt.
- Ta inte bort askan medan askan och/eller grillkolen är VARM.
- Använd skyddshandskar vid hantering av denna produkt eller vid arbete med eld. Använd skyddshandskar eller långa, robusta eldstadsverktyg när du lägger på ved eller kol
- Grilla inte innan grillkolen har fått en beläggning av aska.
- Grillen ska värmas upp och bränslet ska hållas glödhett i minst 30 minuter före den första tillagningen.
- Använd aldrig bensin, alkohol eller andra lättflyktiga vätskor för att tända grillkolen. Dessa vätskor kan explodera och orsaka personskador eller dödsfall.
- Om det är uppenbart att det finns överdriven nötning eller slitage, eller om slangen är avskuren, måste den bytas ut innan gasanläggningen för utomhusmatlagning tas i drift. Ersättningsslangen ska vara specificerad av tillverkaren.
- Överfyll aldrig kolet. Detta kan leda till allvarliga personskador och skador på produkten.
- Använd aldrig mer än den rekommenderade mängden träkol (se nedan)

VARNINGAR OCH VIKTIGA FÖRSIKTIGHETSÅTGÄRDER

- VARNING! Använd inte sprit eller bensin för att tända eller tända om! Använd endast tändmedel som uppfyller kraven i EN 1860-3!
- VARNING! Denna grill blir mycket varm, flytta den inte under drift.
- VARNING! Håll barn och husdjur borta.
- Använd inte grillen i trånga och/eller beboeliga utrymmen, t.ex. hus, tält, husvagnar, husbilar, båtar. Risk för dödsfall på grund av kolmonoxidförgiftning.
- Inspektera gasslangen före varje användningstillfälle för tecken på skador.
- Håll bränsletillförselslangen borta från uppvärmda ytor.
- Håll bränsletillförselslangen borta från enheten när den är i drift.
- Regulator och slang som medföljer enheten MÅSTE användas. För reservdelar, kontakta vid behov Char Griller.
- Använd en gasflaska med skyddskrage (flaskan ingår inte i enheten).
- Håll ventilationsöppningarna på gasflaskan fria och rena från skräp.
- Använd aldrig gasflaskan om det finns tecken på bucklor, urgröpningar, utbuktningar, brandskador, erosion, läckage, kraftig rost eller andra former av synliga yttre skador. Detta kan vara farligt och flaskan bör lämnas in till en leverantör av flytande propan för kontroll.
- Sätt aldrig på/koppla bort gasflaskan, flytta eller ändra gasarmaturerna när enheten är i drift.
- Koppla alltid bort gasflaskan från enheten när den inte används.
- Den här produkten fungerar INTE med naturgas.
- När användningen är klar ska du alltid först stänga av brännarens styrventil eller styrenhet, sedan stänga av gasflaskans ventil och slutligen koppla bort flaskan.
- Gasen MÅSTE stängas av på flaskan när den inte används.
- Gasflaskan MÅSTE förvaras utomhus, utom räckhåll för barn och får INTE förvaras i en byggnad, ett garage eller något annat slutet utrymme.
- Förvara INTE reservgasflaskan under eller i närheten av enheten. Gasflaskans säkerhetsventil kan överhettas så att gas släpps ut och orsakar brand som kan leda till dödsfall eller allvarliga skador.
- Fyll aldrig flaskan till mer än 80 %, eftersom flaskan då kan släppa ut gas och orsaka brand som kan leda till dödsfall eller allvarliga personskador.
- Sätt ett dammskydd på flaskans ventilutlopp när flaskan inte används. Montera endast det dammskydd som medföljer gasflaskan. Andra lock eller pluggar kan orsaka läckage.
- Om du känner lukten av, hör eller ser gas läcka ut, avlägsna dig omedelbart från gasflaskan och ring brandkåren.
- Brand kan orsaka dödsfall eller allvarliga personskador.
- Referens tändningssteg före användning.
- Använd aldrig tändvätska tillsammans med propan.
- Träflis eller vedbitar måste användas för att producera rök och skapa röksmaken.
- Ta hand om kall aska genom att lägga den i aluminiumfolie, blötlägga den med vatten och slänga den i en obrännbar behållare.
- Kontrollera fettlådan ofta under tillagningen. Töm fettlådan innan den blir full. Fettlådan kan behöva tömmas med jämna mellanrum under tillagningen.
- Det blir mycket rök när du använder träflis eller träbitar. Rök kommer att tränga ut genom sömmarna och göra insidan av produkten svart. Detta är normalt
- När utomhustemperaturen är kallare än 18°C (65°F) och/eller höjden är över 1067 m (3 500 fot) kan ytterligare tillagningstid krävas. För att säkerställa att köttet är helt genomstekt, använd en köttermometer för att kontrollera innertemperaturen.
- Förvaring av en gasapparat för utomhusbruk inomhus är tillåten endast om flaskan/flaskorna är frånkopplade och borttagna från gasapparaten för utomhusbruk.
- Använd inte träpellets.
- Förvara inte enheten med VARM aska inuti enheten.
- SPRAYA INTE AEROSOLER I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT NÄR DEN ÄR I DRIFT.
- SPRAYA ELLER ANVÄND INTE ALKOHOLBASERADE PRODUKTER I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT NÄR DEN ÄR I DRIFT.
- ANVÄND ELLER FÖRVARA INTE BRANDFARLIGA MATERIAL I ELLER I NÄRHETEN AV DENNA APPARAT.
- PLACERA INTE FÖREMÅL PÅ ELLER MOT DENNA APPARAT.
- MODIFIERA INTE DENNA APPARAT.
- SERVICEN FÅR ENDAST UTFÖRAS AV AUKTORISERAD PERSONAL, OCH APPARATEN FÅR INTE MODIFIERAS.
- Denna apparat måste hållas borta från brandfarliga material under användning.
- Flytta INTE apparaten under användning.
- Stäng av gastillförseln till gasflaskan efter användning.
- Modifiera INTE apparaten. Delar som förseglats av tillverkaren eller dennes ombud får inte ändras av användaren.
- Påfyllning och byte av gasflaska ska ske på avstånd från alla antändningskällor.
- Alla ändringar av apparaten kan vara farliga.
- VARNING: Skyddet/locket/huven MÅSTE vara öppet när apparaten används.
- VARNING: Placera INTE gasflaskan under eller i denna apparat.
- Får endast användas utomhus.

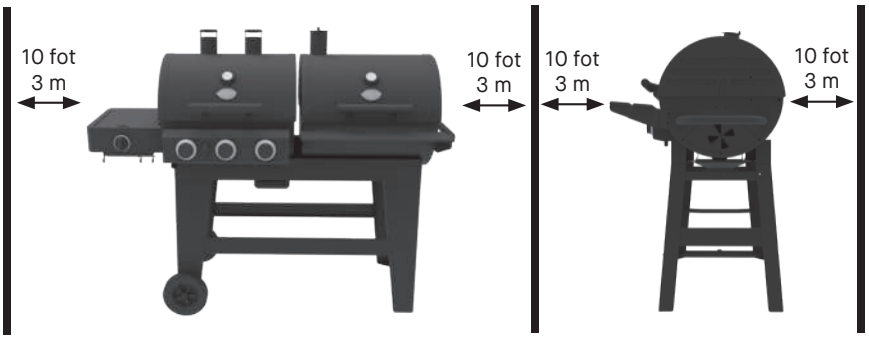
ÖVERSKRID INTE TOTALT 2 LBS / 1 KGS KOL

KRAV PÅ STRUKTURELLT AVSTÅND

Håll ett avstånd på minst 3 m (10 ft) från enhetens bakre del, sidor och ovansida, väggar, räcken eller andra brännbara konstruktionsmaterial.

Kontrollera vindriktningen före användning av produkten och placera gasflaskan DOWNWIND 12” i upprätt läge. Detta är nödvändigt för att flaskförsörjningssystemet ska vara ordnat för ånguttag och förhindra att flaskan slår mot grillen om den tippas

Detta avstånd ger tillräckligt utrymme för korrekt förbränning, luftcirkulation och ventilation. Grillen får inte användas på brännbara material som trädäck eller andra brännbara material. Gasanordningen för utomhusmatlagning får inte användas under en överliggande brännbar konstruktion.



VARNING

Slangen är en snubbelrisk som kan få gasflaskan att tippa

SPARA DESSA INSTRUKTIONER

Denna produkt levereras inte med gasflaska, grillkol eller vedbitar

GASGRILL
ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Bruksanvisning: Gassidan

INSTÄLLNING

Placera grillen på ett fast, plant underlag med tillräckligt vindskydd.
Flytta inte grillen när den är varm och lämna den inte utan uppsikt under drift.

Apparaten måste användas i ett väl ventilerat utrymme. Hindra inte förbränningsluftflödet till brännaren när den används. ANVÄND ENDAST DENNA APPARAT UTOMHUS.

Denna apparat är avsedd att användas utomhus, på avstånd från brandfarliga material. Det är viktigt att det inte finns några hinder ovanför apparaten och att det finns ett avstånd på minst 3 m (10 fot) från apparatens sida eller baksida. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar inte blockeras. Grillen måste användas på ett plant och stabilt underlag. Apparaten ska skyddas mot direkt drag och placeras eller skyddas mot direkt inträngning av droppande vatten (t.ex. regn).

Skydda gasflaskan från direkt solljus och håll den borta från värmekällor. Placera gasflaskan bredvid apparaten så att slangen inte är böjd, vriden, utsatt för spänning eller vidrör några heta delar av apparaten. Placera INTE gasflaskan direkt under brännarna.

REGULATOR och SLANG

Dessa delar levereras med apparaten, men ersättningsdelar kan köpas från din återförsäljare eller en auktoriserad gasleverantör. Den förväntade livslängden för regulatorn beräknas till 10 år. Vi rekommenderar att regulatorn byts ut inom 10 år från tillverkningsdatumet.

Det är farligt att använda fel regulator eller slang; kontrollera alltid att du har rätt utrustning innan du använder apparaten.

Den slang som används måste uppfylla gällande standard i det land där den används. Sliten eller skadad slang måste bytas ut. Se till att slangen inte är blockerad, böjd eller i kontakt med någon del av grillen annat än vid anslutningen.

ANSLUTNING av slangen till apparaten

Kontrollera före anslutningen att inget skräp har fastnat i gasflaskans huvud, regulator, brännare och brännarportar. Spindlar och insekter kan bygga bo i och täppa till brännaren/ventilatorn vid mynningen. En igensatt brännare kan leda till en brand under apparaten.

Rengör ALLTID brännarhålen med en kraftig piprensare.

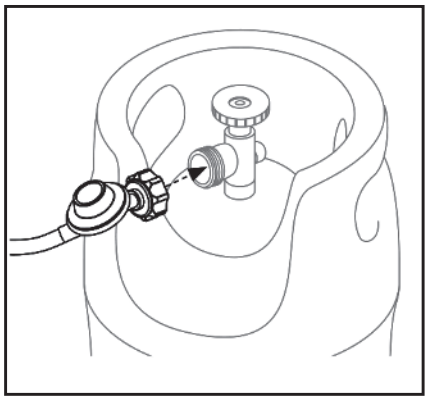
Om slangen byts ut måste den fästas vid apparatens och regulatorns anslutningar med slangklämmor. Koppla bort regulatorn från flaskan (enligt anvisningarna som medföljer regulatorn) när apparaten inte används.

	Destinationsländer	Gaskategori	Gastyp	Injektordiameter	Värmetillförsel/Total effekt	Elförsörjning
CG30283925	ES, PT, CY, CZ, SI, SK, BE, LT, LV, TR, GB, IE, GR, IT, CH,	I 3+(28 - 30 / 37)	G30 (Butan) : 28 - 30 mbar G31 (Propan) : 37 mbar	0.96mm (Main Burner) 0.92mm (Side Burner)	4KW x 3 (Main Burner) 3.5KW (Side Burner) Puissance totale : 15,5 KW (G31 = 1107 g/h) (G30 = 1127 g/h)	1,5 V Batteri
	SE, IS, EE, BG, CY, FI, CZ, SI, SK, BE, HR, LT, LV, RO, HU, TR, GB, NL, FR, GR, IT, MK, DK, NO, MT	I 3B/P(30)	G30 (Butan), G31 (Propan) eller blandningar av sådana: 28-30 mbar			
CG30284025	DE, AT	I 3B/P(50)	G30 (Butan), G31 (Propan) eller blandningar av sådana: 50 mbar	0.87mm (Main Burner) 0.81mm (Side Burner)		

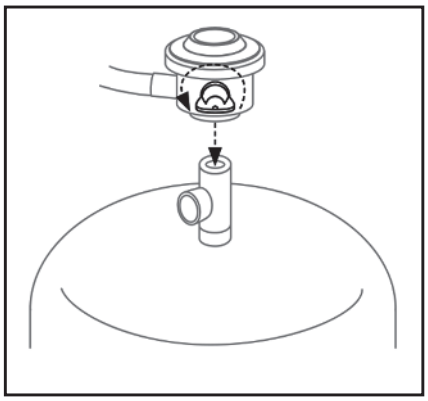
Bruksanvisning: Gassidan

ANSLUTNING AV GASFLASKAN TILL GRILLEN:

1. Inspektera gasventilens gummitätning för sprickor, slitage eller försämring före användning.
   En skadad gummitätning kan orsaka gasläckage, vilket kan leda till explosion, brand eller
   svår kroppsskada. Använd inte en gastank med skadad gummitätning.
2. Montera eller demontera regulatorn på gasflaskan endast när flaskan är placerad i tankhållaren.
3. Kontrollera att gasventilen är stängd genom att vrida vredet medurs.
4. Kontrollera att grillens kontrollvred är i läge ”OFF”.
5. Inspektera slangenheten visuellt före varje användningstillfälle för att upptäcka tecken på skador, slitage eller försämring. Byt i så fall ut enheten innan du använder grillen. Endast tillverkarens medföljande ersättningsdelar får användas.
6. Ta bort det skyddande plastlocket från gasventilen.
7. Kontrollera att slangen inte har något brott, inte kommer i kontakt med vassa kanter och inte kommer i kontakt med ytor som kan bli varma under användning.
8. Håll i regulatorn och för in mässingsnippeln i gasflaskans ventilutlopp. Se till att enheten är korrekt centrerad.
9. Vrid den stora kopplingsmuttern medurs för hand och dra åt till helt stopp. Var noga med att inte korsgänga kopplingsmuttern på gasventilen. Använd inte verktyg för att dra åt anslutningen. Observera: Upprepa steg 7-8 om det inte går att upprätta en anslutning.



Rikta in regulatorn mot ventilutloppet. Kryssgänga INTE anslutningen. Om anslutningen inte kan slutföras, koppla bort regulator och upprepa detta steg.



Observera: Regulatorn och slangen måste vara korrekt anslutna till apparaten. Använd en skiftnyckel för att dra åt muttern på anslutningsgängan. Om du använder en bränsleklämma ska du fästa slangklämman på gasskenan. (Barb är vänsterhänt tråd)

- Om slangen byts ut måste den fästas vid apparatens och regulatorns anslutningar med slangklämmor.
- Kontrollera O-ringen av gummi på slangpaketets regulatorände minst en gång per år. Om den verkar sliten eller sprucken, byt ut den.
- Koppla bort regulatorn från flaskan (enligt anvisningarna som medföljer flaskan) när apparaten inte används.

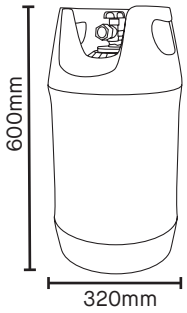
GASFLASKANS PLACERING:

KRAV PÅ GASFLASKA

EUROPA

11-15 kg gasflaskor

- Den maximala storleken på gasflaskan ska vara Diam. 320 mm, Höjd: 600mm (inklusive regulatorn)



UK

8-13 kg cylindrar

- Använd en lämplig regulator som är certifierad enligt EN 16129. Kontrollera att regulatorn och den flexibla slangen överensstämmer med lokala bestämmelser.
- Längden på den flexibla slangen får inte överstiga 1,5 m. I Finland får inte längden överstiga 1,2m Slangen måste vara certifierad enligt enligt EN16436 och överensstämma med den lokala felkoden.

Kontakta din gasåterförsäljare för information om lämplig regulator för gasflaskan.

⚠ Varning ⚠

Det är farligt att använda fel regulator eller slang; kontrollera alltid att du har rätt utrustning innan du använder apparaten.

Denna apparat är endast lämplig för användning med lågtrycksblandningar av butan- eller propangas eller gasol, försedda med lämplig lågtrycksregulator via en flexibel slang.

Den förväntade livslängden för regulatorn och slangen beräknas till 2 år.

VARNING: Använd INTE grillen om det inte går att stoppa läckage. Stäng av gas och grill.

VARNING: TEST MED TVÅLVATTEN

UTFÖR ”TVÅLVATTENTESTET” FÖRE VARJE ANVÄNDNING.

SLÄCK ALLA ÖPPNA LÅGOR INNAN REGULATORN ANSLUTS TILL GASFLASKAN. STÄNG AV GASEN EFTER VARJE ANVÄNDNING.

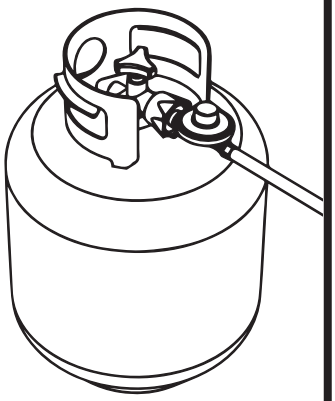
VARNINGAR:

1. Tvålvattentest MÅSTE utföras varje gång gasflaskan ansluts till brännaren/slangen eller varje gång den används.
2. Tvålvattentestet MÅSTE utföras utomhus i ett väl ventilerat utrymme.
3. Håll enheten borta från öppen eld, gnistor eller tända cigaretter när du utför tvålvattentestet.
4. Använd aldrig en öppen låga för att testa gasläckor.

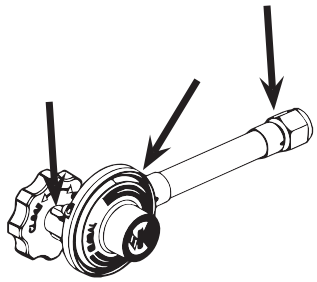
FÖRBEREDELSE:

1. Ta bort alla köksredskap och tillbehör från enheten.
2. Kontrollera att gasflaskans ventil och brännarens kontrollvred eller styrenhet är i läge OFF.
3. Förbered tvålvattenlösning: (1) del diskmedel (eller mer om så önskas), (3) delar vatten.
4. Applicera tvålvattenlösning på gasflaskans ventil, regulator och slanglängd fram till brännarens kontrollventil.

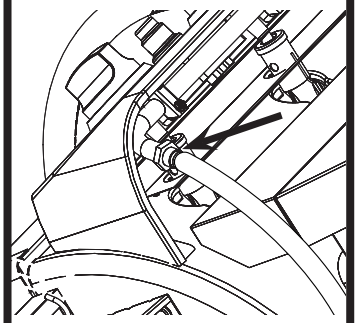
Applicera lösningen på gasflaskventilen



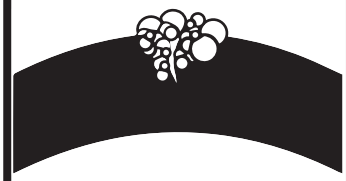
Applicera lösningen på slangregulator och hela slangens längd



Applicera lösningen under kontrollpanelen där brännaren och slangen är anslutna



Om testet misslyckas visas bubblor enligt nedan



TEST AV GASFLASKANS VENTIL:

1. Vrid gasflaskans ventil till ON och se om det finns bubblor. LÅT INTE GASEN VARA PÅ I MER ÄN 12 SEKUNDER. Om bubblor uppstår, stanna, stäng av gasflaskans ventil och dra åt kopplingen igen. Upprepa testet.

TEST AV REGULATOR OCH SLANG:

1. EFTER ATT gasflaskans ventil har klarat tvålvattenprovet, vrid gasflaskans ventil till ON och kontrollera om det finns bubblor vid regulatorn, längs hela slangens längd och vid brännarens styrventil. LÅT INTE GASEN VARA PÅ I MER ÄN 12 SEKUNDER. Om bubblor uppstår, stanna, stäng av gasflaskans ventil och dra åt den anslutning som läcker gas. Om slangen läcker ska du STOPPA och inte använda enheten. Slangen måste bytas ut.
2. NÄR PROVNINGEN ÄR AVSLUTAD OCH DET INTE FINNS NÅGOT LÄCKAGE, VÄNTA MINST 5 MINUTER FÖR ATT GASRESTER SKA MINSKA INNAN DU TÄNDER PRODUKTEN.
3. KONTROLLERA ALLTID VISUELLT ATT BRÄNNARENS VENTILATIONSRÖR INTE ÄR IGENSATT FÖRE VARJE ANVÄNDNING.
4. BLÅS UT MED TRYCKLUFT FÖR ATT SÄKERSTÄLLA ATT VENTILATORRÖRET ÄR FRITT.
   - OM DET UNDER NÅGON DEL AV TVÅLVATTENTESTET FORTSÄTTER ATT BILDAS BUBBLOR, STANNA OCH ANVÄND INTE ENHETEN. KONTAKTA DIN LOKALA PROPANÅTERFÖRSÄLJARE ELLER KUNDTJÄNST.
   - Observera: Använd gasflaska som har en skyddande krage med denna enhet. Gasflaska ingår INTE i denna enhet.

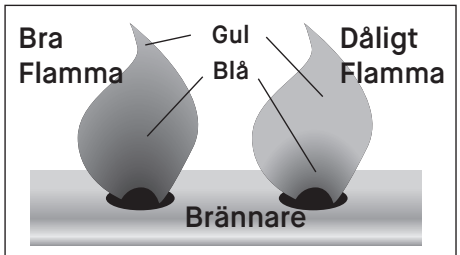
INSTRUKTIONER FÖR TÄNDNING: HUVUDBRÄNNARE

HUVUDBRÄNNARE

1. Kontrollera att det inte finns några hinder för luftflödet till gasenheten. Spindlar och insekter kan bygga bo i och täppa till brännarröret. Ett igensatt brännarrör kan leda till brand under apparaten.
2. Öppna grillens lock.
3. Kontrollera att alla brännarvred är i OFF-läge.
4. Öppna ventilen på gasflaskan.
5. För att tända en brännare, tryck in och vrid vredet till ”HIGH”, tryck sedan in och håll kvar den elektroniska tändningsknappen tills brännaren tänds. Om brännaren inte tänds inom 5 sekunder, stäng av brännaren, vänta 5 minuter tills gasen har försvunnit och upprepa proceduren.
6. Upprepa för alla önskade brännare. Tänd endast brännare som är avsedda att användas.
7. Justera vredet till önskad tillagningsinställning. Efter tändning, kontrollera brännarens låga och kontrollera att alla brännarportar är tända. Om brännarens låga slocknar under drift ska du omedelbart stänga av gasen på kontrollpanelen och gasflaskans ventil. Öppna huven och låt gasen tömmas i 5 minuter innan du tänder på nytt.
8. Rengör grillen efter varje användning. Använd INTE slipande eller brandfarliga rengöringsmedel, eftersom de skadar delar och kan leda till brand.

OBSERVERA:

- **Efter tändning, kontrollera brännarens låga och kontrollera att alla brännarportar är tända.**
- **Var försiktig när du lagar mat under blåsiga dagar så att lågan inte blåser ut. Om du misstänker eller upplever att lågan slocknar ska du först stänga av kontrollvredet, stänga av gasflaskans ventil, vänta 5 minuter, sedan öppna locken och vänta ytterligare 5 minuter innan du följer TÄNDNINGSANVISNINGARNA för att tända brännaren igen. Justera grillens kontrollvred till en högre flamma för att förhindra att den blåser ut igen. Tänd aldrig grillen med locket stängt.**



Observera flammans höjd när den är tänd. En bra låga ska vara blå med gul spetsfärg mellan 1-2” när brännaren är på ’LIGHT’.

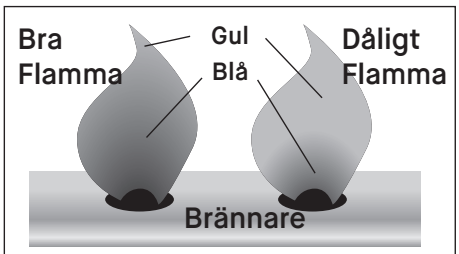
INSTRUKTIONER FÖR TÄNDNING: ANVÄNDNING AV TÄNDSTICKA

TÄNDA MED TÄNDSTICKA

1. Öppna grillens lock.
2. Tryck in och vrid vredet till HIGH-läge.
3. Placera tändstickan i tändstickshållaren som är monterad på sidan av grillhuset.
4. När lågan är tänd, placera den genom matlagningsgallret nära brännarportarna, som bilden visar. Brännaren ska tändas direkt.
5. Justera vredet till önskad tillagningsinställning.
6. Rengör grillen efter varje användning. Använd INTE slipande eller brandfarliga rengöringsmedel, eftersom de skadar delar och kan leda till brand.

OBSERVERA:

- **Efter tändning, kontrollera brännarens låga och kontrollera att alla brännarportar är tända.**
- **Var försiktig när du lagar mat under blåsiga dagar så att lågan inte blåser ut. Om du misstänker eller upplever att lågan slocknar ska du först stänga av kontrollvredet, stänga av gasflaskans ventil, vänta 5 minuter, sedan öppna locken och vänta ytterligare 5 minuter innan du följer TÄNDNINGSANVISNINGARNA för att tända brännaren igen. Justera grillens kontrollvred till en högre flamma för att förhindra att den blåser ut igen. Tänd aldrig grillen med locket stängt.**



Observera flammans höjd när den är tänd. En bra låga ska vara blå med gul spetsfärg mellan 1-2” när brännaren är på ’LIGHT’.

FÖRKRYDDNING (Gassidan)

VIKTIGT! Förkryddningen befriar grillen från kemikalier och oljor som är kvar från tillverkningsprocessen, så att de kan brinna av. FÖRKRYDDNING FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN.

1. Utför tvålvattentest, se VARNINGAR OCH FÖRFARANDEN FÖR TVÅLVATENTEST.
2. Bestryk ALLA INRE YTOR (inklusive galler och grillens insida) lätt med matolja.
3. Tänd grillen enligt anvisningarna och ställ in alla brännare på medelhög - låg värme. Stäng locket.
4. Håll medelhög till låg värme 250ºF (212ºC) i 2 timmar.
5. Överskrid ALDRIG 204°C (400°F).
6. Låt enheten svalna HELT.
7. Applicera ett lätt lager matolja på ALLA INRE YTOR (inklusive galler och insidan av grillen).
8. Frekvent kryddning förhindrar rostangrepp. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller vegetabiliskt matfett och värm enligt anvisningarna ovan.

OBSERVERA: GRILLEN KAN DROPPA OLJA UNDER DENNA PROCESS OCH UNDER FLERA ANVÄNDNINGAR EFTERÅT. DETTA ÄR NORMALT.

OBSERVERA: ÖVERSKRID ALDRIG EN TILLAGNINGSTEMPERATUR PÅ 400°F (204°C) EFTERSOM DETTA SKADAR YTBEHANDLINGEN OCH BIDRAR TILL ROST. FÄRGEN ÄR INTE GARANTERAD OCH KOMMER ATT KRÄVA OMMÅLNING. DENNA ENHET ÄR INTE GARANTERAD MOT ROST.

STÄNG AV

STÄNGNING AV BRÄNNARE

1. Vrid vredet/vreden medurs till läge HIGH, tryck sedan in och vrid till läge OFF. Tvinga aldrig in vredet utan att trycka in det, eftersom det kan skada ventilen och vredet.
2. För sidobrännare, tryck in och vrid till OFF.
3. Stäng omedelbart gasflaskans ventil.
4. Stäng grillens lock och låt den svalna innan du flyttar eller rengör den.

KOPPLA FRÅN GASFLASKAN

1. Vrid alla kontrollvred till OFF-läge.
2. Vrid handtaget på gasflaskan medurs tills det stoppar.
3. Vrid kopplingsmuttern på regulatorn moturs tills regulatorn lossnar från gasflaskans gängade ventilmunstycke.
4. Sätt på skyddslocket över gasflaskans gasmunstycke.
5. Stäng grillens lock och låt den svalna innan du flyttar eller rengör den.

⚠ VARNING	Om en gasläcka inte kan stoppas, eller om en brand uppstår på grund av en gasläcka, kontakta brandkåren.

FELSÖKNINGSGUIDE

Symtom	Orsak	Möjlig lösning
Gas som läcker från sprucken, punkterad eller bränd slang	Skadad slang	Stäng av gasen vid gasflaskan.
		Byt ut slangen.
Gas läcker ut från gasflaskan	Fel på grund av rost eller felaktig hantering av utrustningen	Byt ut gasolflaskan.
Gas läcker ut från gasflaskans ventil	Ventilen har gått sönder på grund av rost, mekaniskt fel eller felaktig hantering av utrustningen	Stäng av gasflaskans ventil och återlämna flaskan till gasleverantören.
Gasläckage mellan gasflaskan och regulatoranslutningen	Felaktig installation, anslutningen inte tillräckligt tät, skadade gängor eller dålig gummitätning	Stäng av gasflaskans ventil och montera sedan regulatorn på flaskan igen.
		Stäng av gasflaskans ventil och återlämna flaskan till gasleverantören.
		Inspektera gummitätningen visuellt för att se om den är skadad.
Brand under kontrollpanelen	Brand i brännaren på grund av blockage	Stäng av både brännarens kontrollvred och gasflaskans ventil. När elden har släckts och brännaren har svalnat ska du ta bort och kontrollera brännaren för spindlar, bon, rost eller annat skräp.
Fettbrand eller överdriven/kontinuerlig låga	Fettansamling på eller runt brännaren	Stäng av både brännarens kontrollvred och gasflaskans ventil. Låt lågorna slockna och enheten svalna. Ta bort fett / matpartiklar från / runt brännaren och omgivande ytor.
Lågan fortsätter inte att brinna efter antändning*.	Flamsensorns kabel är lös	Stäng av gasen. Koppla bort gasflaskan. Dra åt flamsensorns kabel till ventilen.
Anledning till för låg flamma*	Bränslet är slut	Fyll på eller byt ut mot en full gasflaska.
Lågan slocknar ut*	Har dåligt med gas	Fyll på gasflaskan.
Blossar upp	För mycket fett	Rengör brännaren och enheten invändigt.
	För mycket fett på köttet	Skär bort fett från köttet.
	För hög tillagningstemperatur	Justera eller sänk temperaturen i enlighet med detta.
Ihållande fettbrand	Fett som fångats upp av matrester runt brännarsystemet	Stäng av grillens kontrollvred och gasflaskans ventil. Låt elden slockna och enheten svalna. Ta bort och rengör delarna när de har svalnat.
Flashback (brand i brännarröret)	Brännaren och/eller brännarröret är igensatt	Stäng av grillens kontrollvred och gasflaskans ventil. Rengör brännaren och / eller brännarröret.
Längre tillagningstid än förväntat*.	Ventilen inte rätt inriktad mot brännaren	Kontrollera att ventilen är centrerad i brännarröret.

* Se ävenFelsökningslösningar: ”Orsaker” Lågt eller inget flöde/ånglås/överflöde under.

FELSÖKNINGSLÖSNINGAR: ”ORSAKER” LÅGT ELLER INGET FLÖDE/ÅNGLÅS/ÖVERFLÖDE

Symtom	Orsak	Möjlig lösning
Brännaren tänds inte efter tändningsknappen har tryckts in	Lågt/inget gasflöde	1. Vrid grillens kontrollvred till läget ”Off”. 2. Vrid gasflaskans ventilvred till OFF. 3. Koppla bort regulatorn från gasflaskan för att frigöra ånglåset. 4. Återanslut regulatorn till gasflaskan genom att vrida för hand tills den är ordentligt åtdragen. 5. Öppna gasflaskans ventil långsamt och öppna sedan ytterligare genom att vrida 1 helt varv. 6. Nu är det dags att tända grillen. 7. Vrid grillens kontrollvred till ”high” och tänd med tändaren.
	Ångspärr vid kopplingsmutter till gasflaskan	
Låga flamflöden	Ventil för överflödigt flöde utlöst	
	Ånglås vid kopplingsmutter/gasflaskan	
Lågorna slocknar	Ventil för överflödigt flöde utlöst	
Långsammare tillagningstid än förväntat	Ånglås	

Rengöring och skötsel Gassidan

ALLMÄN RENGÖRING

För att hålla grillen i bästa skick krävs regelbunden rengöring och underhåll. Det bästa sättet att skydda grillen från väder och vind är med ett grillöverdrag.

- KONTROLLERA ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL VID BERÖRING FÖRE RENGÖRING OCH FÖRVARING.
- Kontrollera regelbundet hårdvara och monterade delar för att säkerställa att grillen är i gott skick.
- Genom att bränna av grillen efter varje användning (ca 15 minuter) förhindrar du att matrester bildas.
- Använd INTE rengöringsmedel som innehåller syra, mineralsprit eller xylen.
- **Utvändiga ytor:** Använd ett milt diskmedel och varmvattenlösning för att rengöra och skölj sedan med vatten.
- **Invändiga ytor på grilllock:** Om ytan ser ut som flagnande färg har inbakat fett förvandlats till kol och flagnar av. Rengör noggrant med en stark tvättmedelslösning och varmt vatten. Skölj med vatten och låt torka helt.
- För att förhindra rost ska den rengöras på nytt efter rengöring.
- **Invändiga ytor på grillbotten:** Avlägsna rester med borste, skrapa och/eller rengöringsrondell och tvätta sedan med diskmedel och varmvattenlösning. Skölj med vatten och låt torka ordentligt.
- **Grillgaller:**. Porslinsgaller har en glasliknande sammansättning som bör hanteras med försiktighet så att de inte flisas. Använd milt diskmedel eller bakpulver och varmvattenlösning. Icke-slipande skurpulver kan användas på envisa fläckar, skölj sedan med vatten.
- **Värmesköld:** Avlägsna rester med stålborste och tvätta med tvålvatten. Skölj sedan med vatten.
- **Fettuppsamlare**: Töm fettskålen regelbundet och rengör med diskmedel och varmvattenlösning.
- Grillen är tillverkad av stål och viss rost kan uppstå med tiden. Om rost uppstår, rengör området med fint sandpapper eller stålull och täck sedan med värmebeständig färg.
- ANVÄND ALDRIG FÄRG PÅ GRILLENS INNERYTOR.
- Frekvent kryddning förhindrar rostangrepp. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller vegetabiliskt fett och värm enligt anvisningarna i stegen för förkryddning.
- Efter varje tillagning ska all rengöring och allt underhåll utföras. Rengör apparaten när den är sval och allt är avstängt.

Rengöring av brännarmontering

För att hålla grillen i bästa skick krävs regelbunden rengöring och underhåll. Det bästa sättet att skydda grillen från väder och vind är med ett grillöverdrag.

1. KONTROLLERA ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL VID BERÖRING FÖRE RENGÖRING OCH FÖRVARING.
2. Stäng av gasen vid kontrollvred och gastank.
3. Ta bort grillgallret och värmeskölden.
4. Ta bort fettuppsamlaren.
5. Ta bort brännaren genom att skruva loss den självhäftande skruven med en stjärnskruvmejsel.
6. Lyft brännaren uppåt och bort från gasventilens mynning.
7. Rengör brännarens inlopp med en liten flaskborste eller tryckluft.
8. Avlägsna alla matrester och smuts på utsidan av brännarytan.
9. Rengör eventuella igensatta portar med en styv tråd (t.ex. ett uträtat gem).
10. Inspektera brännaren för eventuella skador (sprickor eller hål). Om skador upptäcks, byt ut brännaren mot en ny. För att återinstallera brännaren, se till att gasventilens öppningar är korrekt placerade inuti brännarens inlopp (venture). Kontrollera även gnistelektrodens position.
11. Se till att inget skräp har fastnat i gasflaskans huvud, regulatorn, brännaren och brännarportarna. Spindlar och insekter kan bygga bo i och täppa till brännaren/ventilatorn vid mynningen. En igensatt brännare kan orsaka brand under apparaten.
12. Gör ett tvålvattentest före varje användning.
13. Stäng av gasventilen efter tillagningen.
14. Förvara grillen skyddat från solen på en väl ventilerad, sval och torr plats.
15. Förvara grillen på avstånd från alla tänkbara antändningskällor.

FELSÖKNING

PROBLEM	MÖJLIGA ORSAKER	MÖJLIG LÖSNING
Brännaren tänds inte med vredet.	Kablar och/eller elektrod täckta av matlagningsrester	Rengör tråd och/eller elektrod med rengöringssprit
	Elektroden och brännarna är våta	Torka torrt med trasa
	Sprucken eller trasig elektrod - gnistor vid sprickan	Byt ut elektroden
	Kabeln är lös eller bortkopplad	Återanslut kabeln eller byt ut elektrod/tråd
Brännaren vill inte tända med tändsticka.	Inget gasflöde	Kontrollera om gastanken är tom. Om gastanken inte är tom, se ”Plötslig minskning av gasflödet eller minskad flamhöjd”. Om den är tom, byt ut den eller fyll på den.
	Kopplingsmutter och regulator inte anslutna	Vrid kopplingsmuttern ungefär ett halvt till tre fjärdedels varv ytterligare till fast stopp. Dra endast åt för hand. Använd inga verktyg.
	Blockering av gasflöde	Rengör brännarrör OCH kontrollera om slangen är böjd eller knäckt
	Urkoppling av brännare till ventil	Koppla in brännaren och ventilen igen
	Insekter i ventilatorn (brännarinsats)	Rengör ventilatorn
	Brännarportar igensatta eller blockerade	Rengör brännarportarna
Plötslig minskning av gasflödet eller minskad låga	Slut på gas.	Byt gastank
	Säkerhetsanordning för överflöd kan ha aktiverats.	Stäng av vred, vänta 30 sekunder och tänd grillen. Om lågorna fortfarande är för låga. Återställ säkerhetsanordningen för högt flöde genom att stänga av vred och gastankens ventil. Koppla bort regulatorn. Stäng av brännarens kontrollvred. Återanslut regulatorn och kontrollera anslutningarna för läckage. Öppna gastankens ventil långsamt, vänta i 30 sekunder och tänd sedan grillen.
Oregelbundet flammönster, lågan går inte längs hela brännaren.	Brännarportarna är igensatta eller blockerade.	Rengör brännarportarna
Flamman är gul eller orange.	Ny brännare kan ha kvarvarande tillverkningsoljor.	Grilla i 15 minuter med stängt lock
	Insektsbon, matrester, fett eller smaksättare i ventilatorn.	Gör ren ventilatorn.
	Dålig anpassning av ventilen till brännarens ventilator.	Kontrollera att brännarens ventilator är ordentligt kopplad till ventilen.
Flamman slocknar	Kraftiga eller byiga vindar	Vrid grillens framsida mot vinden eller öka flammans höjd. (Rekommenderas att inte använda grillen när det blåser kraftigt)

Flamman slocknar	Lågt gastryck	Byt gastank
Blossar upp	Ansamling av fett	Gör rent grillen
	För mycket fett i köttet	Putsa bort fett före grillning
	För hög tillagningstemperatur	Sänk temperaturen i motsvarande grad.
	Fett som fångats upp av matrester runt brännarsystemet.	Vrid vreden till OFF. Stäng av gasen. Rengör brännare och rör.
Flashback (brand i brännarrör)	Brännaren och/eller brännarröret är smutsiga.	Vrid vreden till OFF. Stäng av gasen. Rengör brännare och rör.
Insidan av locket verkar vara av-skalad	Fastbränt fett har förvandlats till kol och flagnar av.	Rengör insidan av locket noggrant. Locket är inte målat på insidan. Stryk på med vegetabilisk olja enligt tidi-gare anvisningar.

KOLGRILL
ANVÄNDARINSTRUKTIONER

Bruksanvisning: KOLGRILL

INSTÄLLNING

Placera grillen på ett fast, plant underlag med tillräckligt vindskydd.
Flytta inte grillen när den är varm och lämna den inte utan uppsikt under drift.

Denna apparat är avsedd att användas utomhus, på avstånd från brandfarliga material. Det är viktigt att det inte finns några hinder ovanför apparaten och att det finns ett avstånd på minst 3 m (10 fot) från apparatens sida eller baksida. Det är viktigt att apparatens ventilationsöppningar inte blockeras. Grillen måste användas på ett plant och stabilt underlag. Apparaten ska skyddas mot direkt drag och placeras eller skyddas mot direkt inträngning av droppande vatten (t.ex. regn).

FÖRKRYDDNING

VIKTIGT! Förkryddningen befriar grillen från kemikalier och oljor som är kvar från tillverkningsprocessen, så att de kan brinna av. FÖRKRYDDNING FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGEN.

1. Stryk ALLA INRE YTOR (inklusive galler och insidan av tunnan) lätt med matolja.
2. Starta grillen genom att följa instruktionerna för hur man tänder. Gör upp en medelstor brasa.
    - Använd inte mer än 2 LBS / 1 KGS kol.
    - Lägg alltid kol på grillkolsbehållaren.
    - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
3. När glöden har slocknat sprider du ut glöden, sätter tillbaka gallret, stänger locket och värmer till 250°F (121°C) i två timmar.
4. ANVÄNDNING FÖRSIKTIGHET! Gallren kommer att vara extremt VARMA! Ta bort gallret från grillen med ugnshandskar, låt svalna, belägg gallret på nytt och lägg tillbaka det på grillen i ca 93°C (200°F) i två timmar.
5. Du kan lätt bestryka grillkroppens utsida (medan den är varm) med matolja. Detta kommer att förlänga grillstommens livslängd.
6. Frekvent kryddning förhindrar rostangrepp. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller vegetabiliskt matfett och värm enligt anvisningarna ovan.

OBSERVERA: GRILLEN KAN DROPPA OLJA UNDER DENNA PROCESS OCH UNDER FLERA ANVÄNDNINGAR EFTERÅT. DETTA ÄR NORMALT.

OBSERVERA: ÖVERSKRID ALDRIG EN TILLAGNINGSTEMPERATUR PÅ 400°F (204°C) EFTERSOM DETTA SKADAR YTBEHANDLINGEN OCH BIDRAR TILL ROST. FÄRGEN ÄR INTE GARANTERAD OCH KOMMER ATT KRÄVA OMMÅLNING. DENNA ENHET ÄR INTE GARANTERAD MOT ROST.

ANVISNINGAR FÖR TÄNDNING

Det finns några olika metoder som kan användas för att tända kolen i din kolgrill, beroende på personliga preferenser. Nedan beskrivs metoderna för kolskorsten och tändstål.

ÖVERSKRID INTE TOTALT 2 LBS / 1 KG KOL FÖR HUVUDELDSTADEN

KOLELDAD SKORSTEN

1. Ta bort grillgallren och ställ dem åt sidan.
2. Fyll kolskorstenen ¾ av vägen med briketter eller kolbitar
3. Lägg en tändbricka på kolgallret, tänd och placera sedan kolskorstenen direkt ovanpå tändbrickan. Detta steg görs INNE i grillen.
4. Kolet brinner uppåt från botten till toppen.
5. ANVÄND EXTREM FÖRSIKTIGHET! När kolen på toppen av skorstenen har antänts (vanligtvis 10-15 minuter) häller du kolen på kolgallret, sprider ut kolen med en tång och ersätter grillgallret.

INSTRUKTIONER FÖR TÄNDNING FORTS.

TÄNDARE

1. Ta bort grillgallren och ställ dem åt sidan.
2. Häll ca 1 kg (ca 30-35 briketter) kol direkt på grillgallret och stapla dem i en hög.
3. Lägg in tändstickan i mitten av kolhögen så att den täcks något och lyser upp.
4. ANVÄND EXTREM FÖRSIKTIGHET! När grillkolen har antänts ordentligt *(vanligtvis glödande röd eller grå färg)* använd en tång för att sprida ut dem och sätt tillbaka grillgallret.

OBSERVERA:
- Följ alltid koltillverkarens anvisningar och varningar.
- Använd inte tändvätska, bensin, fotogen, alkohol eller andra bränslen för att tända grillkol.
- Om det behövs, var extremt försiktig och använd en tång eller ett verktyg med långt skaft för att flytta kolen.
- Använd alltid värmetåliga handskar vid hantering av grillgaller, kolgaller eller justering av kol.

ATT HÅLLA TEMPERATUREN

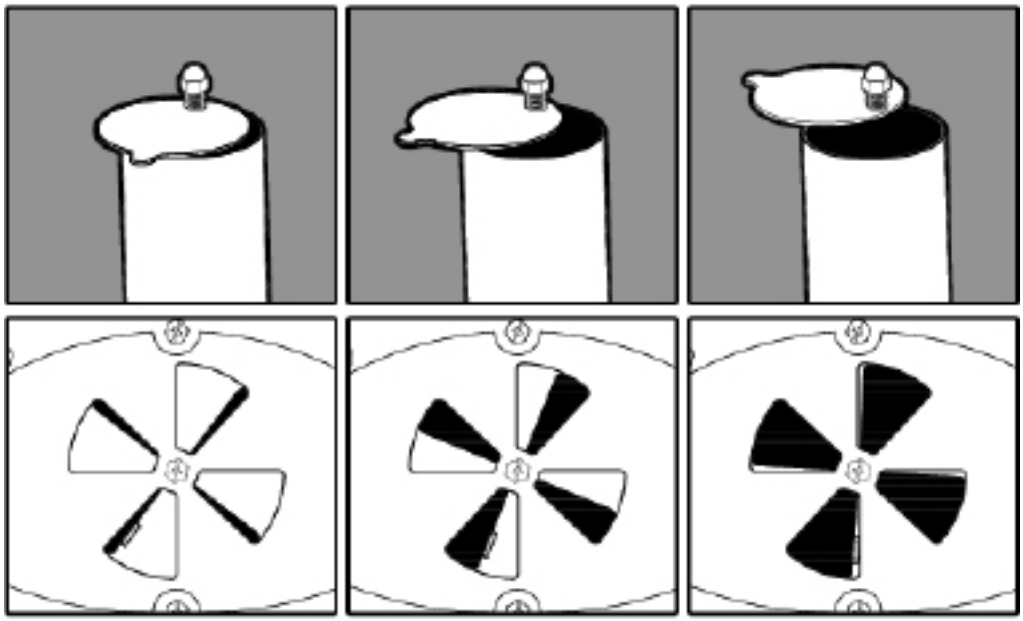
För att kunna reglera temperaturen på grillen måste du reglera mängden luftflöde till elden. Genom att öppna och stänga topp- och sidospjällen kan du justera temperaturen på grillen.

- MER LUFT = MER VÄRME
- MINDRE LUFT = MINDRE VÄRME

Mängden träkol som används vid grillning kan också ha stor inverkan på förmågan att kontrollera temperaturen. Ju mer kol som antänds, desto varmare kan grillen bli.

- MER TRÄKOL = MER VÄRME
- MINDRE TRÄKOL = MINDRE VÄRME

RÖK	**Grill**	**STEK**
Låga temperaturer	*Med. Temperaturer*	*Höga temperaturer*



OBSERVERA:
De övre och nedre spjällen kan se olika ut på grillen. Använd denna skiss endast som referens för att ange den luftmängd som passerar genom spjällen.

- Placera spjällen 1/4 eller mindre på öppningen.
- Börja med 2 LBS / 1 KGS träkol och/eller vedbränsle.
- Häng upp kolgallret på det nedersta läget / längst bort från grillgallren.

- Justera spjällen från 1/3 - 2/3 på öppningen.
- Börja med 2 LBS / 1 KGS träkol och/eller vedbränsle.
- Häng upp kolgallret i mittenläget från grillgallren.

- Ställ spjällen helt öppna. Tillåt maximalt luftflöde.
- Börja med 2 LBS / 1 KGS träkol och/eller vedbränsle.
- Häng kolgallret i högsta läget / närmast kokgallret.

Matlagningsstilar: KOLGRILL

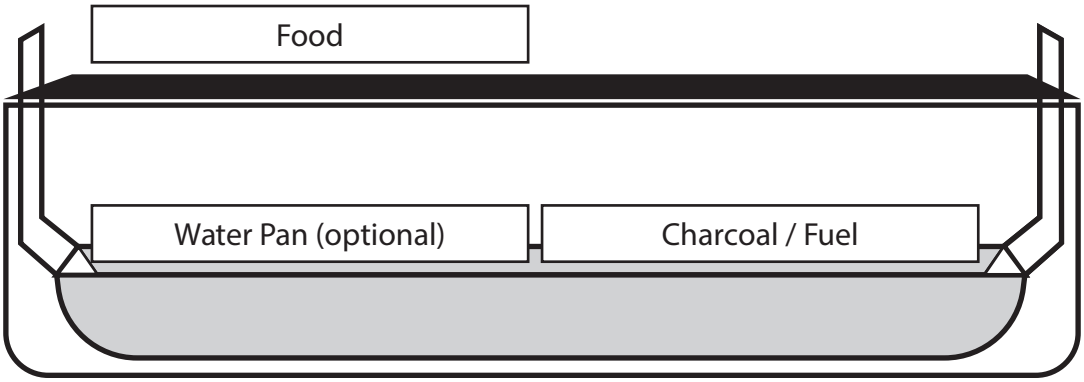
ÖVERSIKT

Kolgrillen kan användas för att röka, grilla eller steka maten med direkt eller indirekt värme.
Genom att skapa temperaturzoner och justera placeringen av kolen kan du skräddarsy din kulinariska upplevelse efter önskemål. Vi har listat några olika matlagningsstilar som du kan använda.

TRADITIONELL RÖKNING

OBSERVERA: Kolets placering är avgörande för denna metod.

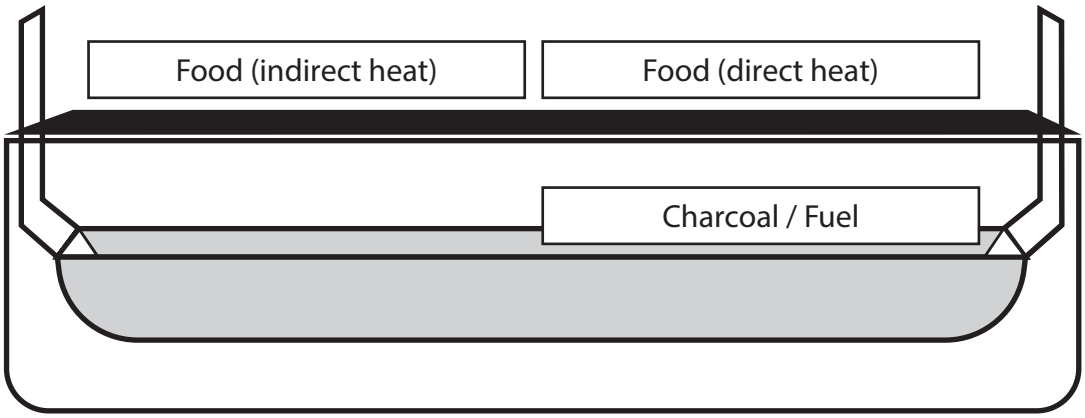
1. Tillaga med indirekt värme vid låga temperaturer (150°- 250°F) (65°- 121°C).
2. Använd kluvna vedträn, flis, bitar eller pellets för att tillföra röksmak.
3. Förbered kolet eller bränslet i huvudkammaren. Använd bara 1/2 eller 1/3 av kolgallret.
    - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
4. Skapa 2 eller 3 ”zoner” med fördelningen av bränslet.
5. Maten ska placeras i den svala zonen / området som inte ligger direkt ovanför bränslet.
6. Häng upp kolgallret på det nedersta läget / längst bort från grillgallren.



GRILLNING (direkt eller indirekt värme)

Observera: Placera maten ovanför eller bredvid kolzonen för att skapa direkt eller indirekt värme

1. Tillagning på direkt eller indirekt värme vid medelhög till hög temperatur (300°F +) (149°C+).
2. Använd kluvna vedträn, flis, bitar eller pellets för att tillföra röksmak.
3. Förbered kolet eller bränslet i huvudkammaren. Använd bara 1/2 av kolgallret.
    - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
4. Skapa 2 "zoner" med placering av bränslet.
5. För lägre temperaturer kan maten placeras i zonen ” indirekt”. Den indirekta zonen är det område som inte ligger direkt ovanför bränslet.
6. För högre temperaturer kan maten placeras i ”direkta”-zonen. Den direkta zonen är området direkt ovanför bränslet.
7. Häng upp kolgallret i mediumläge från grillgallret.

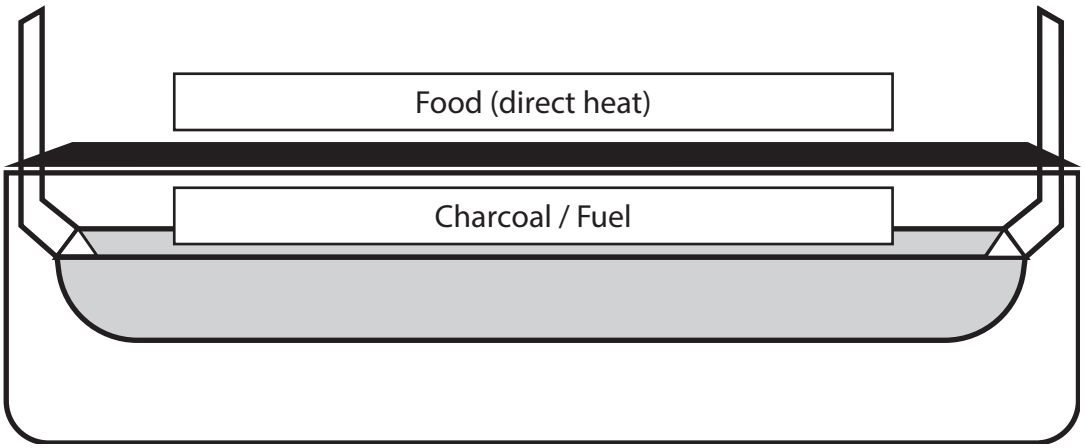


Matlagningsstilar: KOLGRILL

STEK (direkt värme)

Observera: Denna stil är bäst för korta tillagningar. Var försiktig, matlagning vid så här höga temperaturer kan torka ut maten.

1. Snabb tillagning med direkt värme vid höga temperaturer (400°F) (204°C).
2. Rökarom tillsätts inte vid denna temperatur. Träet brinner för mycket för att ge smak.
3. Förbered kolet eller bränslet i huvudkammaren.
    - Lägg aldrig kol direkt i grillens botten.
4. Mat kan tillagas i zonen "direct" för stekning. Den direkta zonen är området direkt ovanför bränslet.
5. Häng kolgallret i det högsta läget / närmast matlagningsgallret.
6. Maten tillagas mycket snabbt vid denna temperatur. Använd försiktighet.
7. Tillaga alltid med öppet lock när du använder den här metoden för att förhindra skador på grillens utsida.



Bruksanvisning: KOLGRILL

Ladda om

Om du planerar att tillaga i mer än 30-40 minuter bör du tillsätta ytterligare kol. Lägg till 10 till 20 briketter i den yttre kanten av elden omedelbart efter att de första briketterna har spridits ut på gallret. När dessa briketter har blivit till 80% täckta med aska, lägg till dem i mitten av elden efter behov för att bibehålla en konstant tillagningstemperatur. Läs alla anvisningar och varningar på kolpåsen.

STÄNG AV

Låt temperaturen sjunka till under 350F (177C). När temperaturen är under 177C (350F) stänger du alla lock och spjäll. Detta hjälper till att släcka kolet. Låt grillen svalna helt och hållet innan du går vidare till avsnittet om rengöring och skötsel.

Rengöring och skötsel

REGULJÄRT UNDERHÅLL

För att hålla grillen i bästa skick krävs regelbunden rengöring och underhåll. Det bästa sättet att skydda grillen från väder och vind är med ett grillöverdrag.

- KONTROLLERA ALLTID ATT ENHETEN ÄR SVAL VID BERÖRING FÖRE RENGÖRING OCH FÖRVARING.
- Kontrollera regelbundet hårdvara och monterade delar för att säkerställa att grillen är i gott skick.
- Töm alltid askbehållaren efter varje användning när askan har svalnat helt. Töm askan i en metallbehållare och täck med vatten så att det inte finns några glödande kol.
- Rengör grillen och gallret med milda rengöringsmedel. Torka av grillens utsida med en fuktig trasa. Använd INTE ugnsrengöringsmedel.
- Täck alltid över och förvara kall grill på ett skyddat ställe.
- Förvaring av grillen inomhus är endast tillåten om grillkolen har förbränts till aska och är kall.
- Kom ihåg att ta bort kall aska före förvaring.
- Grillen är tillverkad av stål och viss rost kan uppstå med tiden. Om rost uppstår, rengör området med fint sandpapper eller stålull och täck sedan med värmebeständig färg.
- ANVÄND ALDRIG FÄRG PÅ GRILLENS INNERYTOR.
- Frekvent kryddning förhindrar rostangrepp. Om rost uppstår, rengör med en stålborste, applicera matolja eller vegetabiliskt fett och värm enligt anvisningarna i stegen för förkryddning.
- Efter varje tillagning ska all rengöring och allt underhåll utföras. Rengör apparaten när den är sval och allt är avstängt.

INFORMATION OM GARANTI

EN KOPIA AV DET DATERADE INKÖPSBEVISET (KVITTOT) KRÄVS NÄR DU REGISTRERAR ELLER SKICKAR IN ETT GARANTIANSPRÅK. BEHÅLL EN KOPIA AV KVITTOT FÖR DOKUMENTATERING.

Char-Griller® kommer att ersätta alla defekta delar på sina grillar/rökar under garantin, enligt vad som anges nedan.

Kol- / pellets- / kamadogrillar	
Grill - huva OCH botten (exkl. avtagbar asklåda)	5 år från inköpsdatum för rost att det har brännt igenom
Asklåda OCH defekta delar	1 år från inköpsdatum
Gasgrillar	
Grillkåpa (övre halvan) OCH huvudbrännarrör (exkluderar sidobrännare)	5 år från inköpsdatum för rost att det har brännt igenom
Grillstomme (nedre halvan) OCH sidobrännare OCH defekta delar	1 år från inköpsdatum
Grillar med dubbla bränslen (gas och kol)	
Kolgrill - kåpa OCH botten OCH Gasgrill - kåpa (övre halvan) OCH huvudbrännarrör (exkluderar asklåda och sidobrännare)	5 år från inköpsdatum för rost att det har brännt igenom
Askkopp OCH defekta delar OCH gasgrill Stomme (NEDRE halvan) OCH Sidobrännare	1 år från inköpsdatum
Stekhällar	
Alla defekta delar	1 år från inköpsdatum
DIVERSE	
Delar, tillbehör och grillkåpor	1 år från inköpsdatum (revor i sömmarna endast för skydd)

YTROST BETRAKTAS INTE SOM ETT TILLVERKNINGS- ELLER MATERIALFEL

Char-Griller®-grillar är tillverkade av stål och om de utsätts för väder och vind kommer rost att uppstå helt naturligt. I bruksanvisningen kan du läsa om hur du sköter din grill på rätt sätt.

Ytproblem som repor, bucklor, korrosion eller missfärgning av värme, slipande och kemiska rengöringsmedel, ytrost eller missfärgning av stålytor omfattas INTE av dessa garantier.

Garantierna gäller endast utbyte av defekta delar. Char-Griller® ansvarar inte för skador som uppstår till följd av olyckshändelse, ändring, felaktig användning, missbruk, ogynnsamma miljöer, felaktig installation eller installation som inte överensstämmer med lokala föreskrifter för service av enheten.

ENDAST PERSONER BOSATTA I AUSTRALIEN OCH NYA ZEELAND: Våra varor levereras med garantier som inte kan uteslutas enligt australiensisk eller nyzeeländsk konsumentlagstiftning. Du har rätt till ersättning eller återbetalning för ett större fel och ersättning för annan förlust eller skada som rimligen kan förutses. Du har också rätt att få varorna reparerade eller utbytta om varorna inte är av godtagbar kvalitet och felet inte utgör ett större fel.

ENDAST BOENDE I EUROPA: Char-Griller® garanterar att alla dess produkter är fria från defekter i material och utförande vid korrekt montering, normal användning och rekommenderad skötsel under 2 år från datumet för det ursprungliga detaljhandelsinköpet.

Utesluts från ALLA garantier
Färg; ytrost; värmeskador; felaktiga delar som beställts av kunden, inklusive frakt; slitna delar; saknade eller skadade delar som inte rapporterats inom två (2) månader efter inköpsdatum; defekta delar som inte rapporterats inom ett (1) år efter inköpsdatum; blekt grillkåpa.

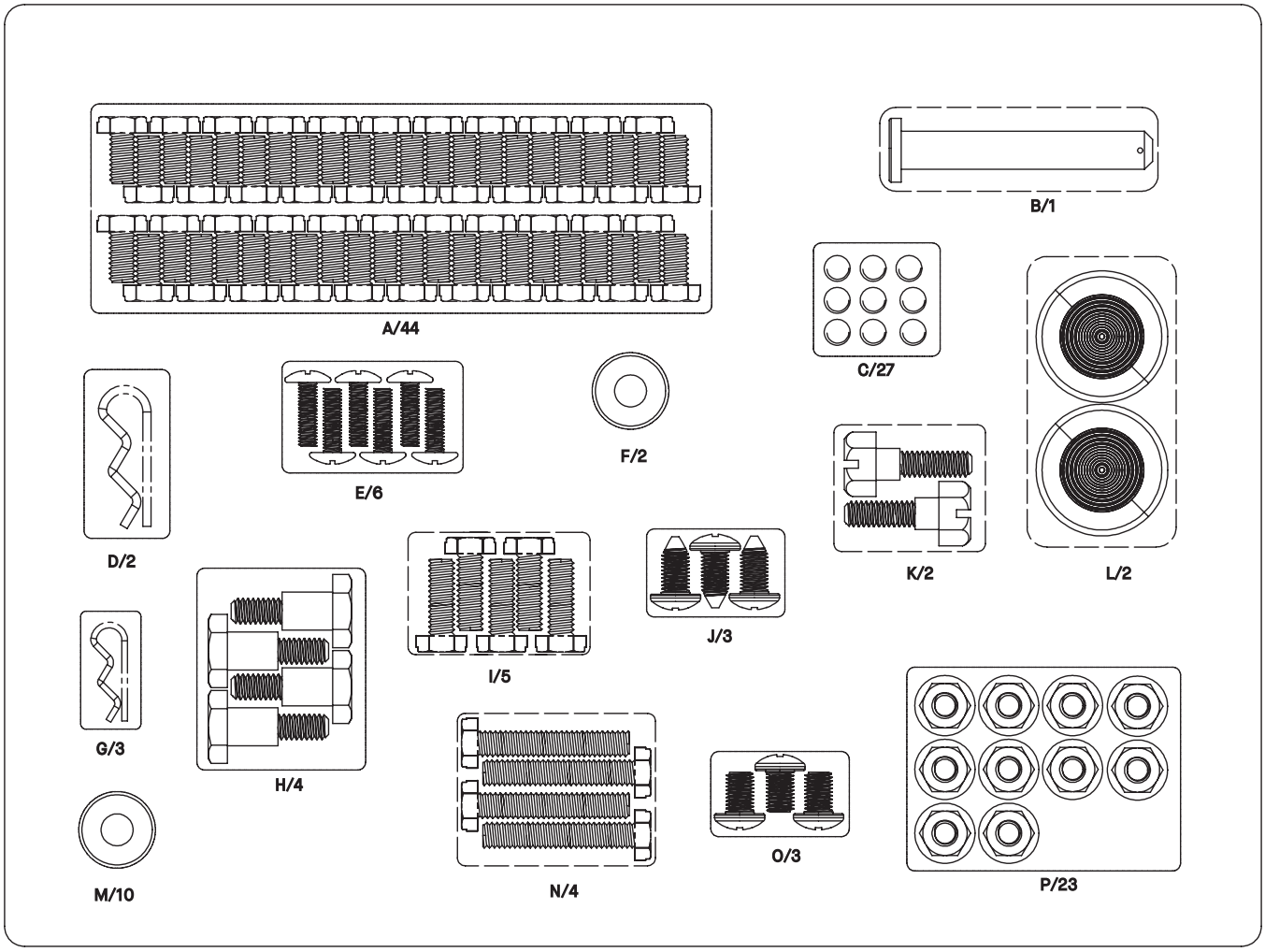
*OBSERVERA: För garantianspråk kan foton och förbetald retur av den aktuella artikeln krävas. Felaktig användning, missbruk eller kommersiell användning upphäver alla garantier.

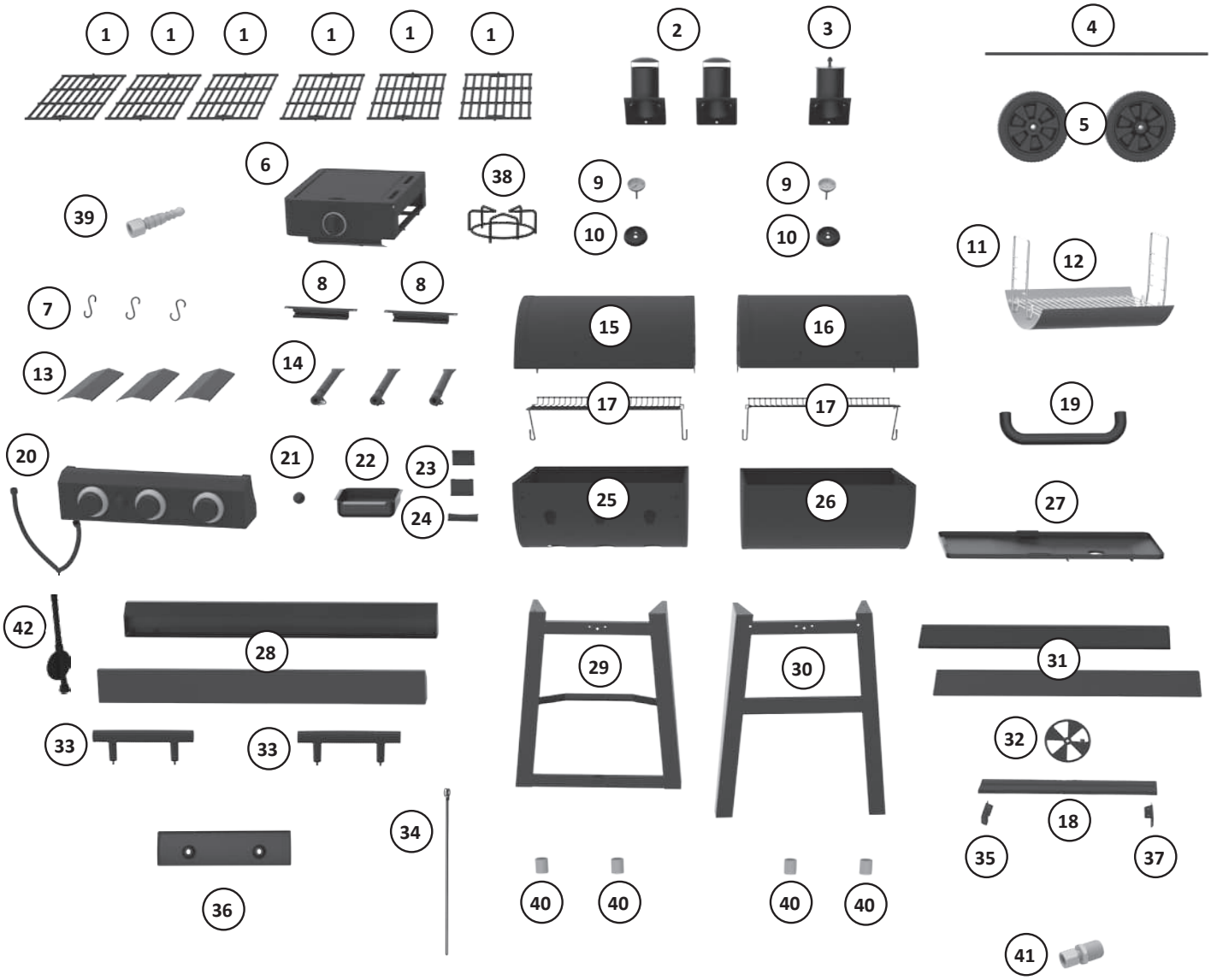
LÄS DENNA INFORMATION I DETALJ OCH OM DU HAR NÅGRA FRÅGOR KONTAKTA KUNDTJÄNST PÅ

ÅTERLÄMNA INTE TILL ÅTERFÖRSÄLJAREN!

För monteringshjälp, saknade eller skadade delar, kontakta Char Griller Kundtjänst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Nederländerna www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australien & Nya Zeeland: Kontakta din återförsäljare


A/44
B/1
C/27
D/2
E/6
F/2
K/2
L/2
J/3
I/5
G/3
H/4
N/4
O/3
P/23
M/10


1
1
1
1
1
1
2
3
4
5
6
38
9
9
39
10
10
11
12
7
8
8
15
16
13
14
17
17
19
20
21
22
23
24
25
26
27
42
28
29
30
31
33
33
32
18
34
35
37
36
40
40
40
40
41

Parts List

NO.	QTY.	DESCRIPTION
1	6	COOKING GRATES
2	2	GAS SMOKE STACKS
3	1	CHARCOAL SMOKE STACKS
4	1	AXLE
5	2	8” WHEELS
6	1	SIDE SHELF
7	3	UTENSIL HOOKS
8	2	CROSS OVER TUBE
9	2	THERMOMETER
10	2	THERMOMETER BEZEL
11	2	CHARCOAL TRAY HANGERS
12	1	CHARCOAL TRAY
13	3	FLARE UP TENTS
14	3	BURNERS
15	1	GAS LID
16	1	CHARCOAL LID
17	2	WARMING RACKS
18	2	FRONT SHELF SLATE
19	1	SIDE HANDLE
20	1	HOSE/VALVE/REGULATOR/CONTROL PANEL ASSEMBLY

NO.	QTY.	DESCRIPTION
21	1	IGNITOR CAP
22	1	GREASE CUP
23	2	SLIDER BRACKET
24	1	STOPPER BRACKET
25	1	GAS GRILL BODY
26	1	CHARCOAL GRILL BODY
27	1	GREASE PAN
28	2	CART BRACE
29	1	LEFT LEG
30	1	RIGHT LEG
31	2	LEG BRACE
32	1	DAMPER
33	2	LID HANDLES
34	1	MATCH STICK
35	1	FRONT SHELF LEFT SUPPORT BRACKET
36	1	HANDLE HEAT SHIELD
37	1	FRONT SHELF RIGHT SUPPORT BRACKET
38	1	POT STAND (FITS POT SIZE 160-220MM)
39	1	HOSE/REGULATOR ADAPTOR (CG30283925)
40	4	LID HANDLE SPACERS
41	1	HOSE/REGULATOR ADAPTOR (CG30283925)
42	1	REGULATOR (CG30284025)

BEFORE ASSEMBLY READ ALL INSTRUCTIONS CAREFULLY

- Assemble on a clean flat surface.
- Recommend assembling on cardboard to avoid residue on floors or scratches.
- Gloves recommended for assembly.
- Tools needed: Phillips head screwdriver or 7/16” nut driver.
- Approximate assembly time: 1 hour.
- Recommend two people assemble to increase ease and reduce assembly time.
- Actual product may differ from picture shown.
- It is possible that some assembly steps have been completed in the factory.
- Remove all advertisement stickers before use.
- Igniter requires AA battery (BATTERY NOT INCLUDED)

DO NOT RETURN TO RETAILER!

For assembly assistance, missing or damaged parts, please contact Char Griller Customer Service.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia & New Zealand: Please contact your retailer

Liste des pièces

Nº	QTÉ	DESCRIPTION
1	6	GRILLES DE CUISSON
2	2	CHEMINÉES POUR LE GAZ
3	1	CHEMINÉES POUR LE CHARBON DE BOIS
4	1	ESSIEU
5	2	ROUES DE 20,3 CM (8 PO)
6	1	ÉTAGÈRE LATÉRALE
7	3	CROCHETS POUR USTENSILES
8	2	TUBE TRANSVERSAL
9	2	THERMOMÈTRE
10	2	COLLERETTE DU THERMOMÈTRE
11	2	CROCHETS POUR PLATEAU À CHARBON DE BOIS
12	1	PLATEAU À CHARBON DE BOIS
13	3	TENTES DE PROTECTION CONTRE LES POUSSÉES DE FLAMME
14	3	BRÛLEURS
15	1	COUVERCLE POUR LE GAZ
16	1	COUVERCLE POUR LE CHARBON DE BOIS
17	2	GRILLES-RÉCHAUDS
18	2	ARDOISE POUR ÉTAGÈRE AVANT
19	1	POIGNÉE LATÉRALE
20	1	ASSEMBLAGE TUYAU/ROBINET/RÉGULATEUR/ PANNEAU DE COMMANDE

Nº	QTÉ	DESCRIPTION
21	1	BOUCHON DE L'ALLUMEUR
22	1	RÉCIPIENT À GRAISSE
23	2	SUPPORT COULISSANT
24	1	SUPPORT DE LA BUTÉE
25	1	BÂTI DU BARBECUE AU GAZ
26	1	BÂTI DU BARBECUE AU CHARBON DE BOIS
27	1	PLATEAU À GRAISSE
28	2	ATTACHE DU CHARIOT
29	1	PIED GAUCHE
30	1	PIED DE DROITE
31	2	RENFORT DU PIED
32	1	CLAPET À AIR
33	2	POIGNÉES DU COUVERCLE
34	1	ALLUMETTE
35	1	SUPPORT DE GAUCHE DE L'ÉTAGÈRE AVANT
36	1	ÉCRAN THERMIQUE DE LA POIGNÉE
37	1	SUPPORT DE DROITE DE L'ÉTAGÈRE AVANT
38	1	SUPPORT POUR CASSEROLES (CONVIENT AUX CASSEROLES DE 160 À 220 MM)
39	1	ADAPTATEUR TUYAU/RÉGULATEUR (CG30283925)
40	4	DISPOSITIFS D'ESPACEMENT DE LA POIGNÉE DU COUVERCLE
41	1	ADAPTATEUR TUYAU/RÉGULATEUR (CG30283925)
42	1	RÉGULATEUR (CG30284025)

AVANT L'ASSEMBLAGE, LISEZ ATTENTIVEMENT TOUTES LES INSTRUCTIONS.

- Assemblez l'appareil sur une surface plane et propre.
- Il est recommandé d'effectuer l'assemblage sur du carton afin d'éviter de laisser des résidus sur les planchers ou de causer des égratignures.
- Le port de gants est recommandé pour l'assemblage.
- Outils nécessaires : Tournevis cruciforme ou tourne-écrou de 7/16 po.
- Temps nécessaire pour l'assemblage : 1 heure.
- Il est recommandé que l'assemblage soit effectué par deux personnes pour faciliter l'assemblage et réduire le temps requis.
- Le produit réel peut différer de l'illustration
- Il est possible que certaines étapes d'assemblage aient été effectuées en usine.
- Enlever toutes les étiquettes imprimées avant l'utilisation.
- L'allumeur nécessite une pile AA (PILE NON INCLUSE)

NE PAS RENVOYER AU DÉTAILLANT !

Pour obtenir de l'aide pour l'assemblage, des pièces manquantes ou endommagées, communiquez avec le service à la clientèle de Char Griller.

Char Griller® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, La Haye, Pays-Bas www.chargriller.com/pages/customer-support

Char Griller® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support

Australie et Nouvelle-Zélande : Veuillez prendre contact avec votre détaillant.

Lista de partes

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
1	6	REJILLAS DE COCCIÓN
2	2	CHIMENEAS DE HUMO DE GAS
3	1	CHIMENEAS DE HUMO DE CARBÓN
4	1	EJE
5	2	RUEDAS DE 8”
6	1	REPISA LATERAL
7	3	GANCHOS PARA UTENSILIOS
8	2	TUBO ENTRECRUZADO
9	2	TERMÓMETRO
10	2	BISEL DEL TERMÓMETRO
11	2	COLGADORES DE LA BANDEJA PARA EL CARBÓN
12	1	BANDEJA PARA EL CARBÓN
13	3	CUBIERTAS PARA LOS BROTES DE FUEGO
14	3	QUEMADORES
15	1	TAPA DE GAS
16	1	TAPA DEL CARBÓN
17	2	REJILLAS DE CALENTAMIENTO
18	2	PIZARRA DE REPISA DELANTERA
19	1	ASA LATERAL
20	1	MANGUERA/VÁLVULA/REGULADOR/ENSAMBLAJE DEL PANEL DE CONTROL

N.º	CANT.	DESCRIPCIÓN
21	1	TAPA DEL ARRANCADOR
22	1	TAZA DE GRASA
23	2	ABRAZADERA DEL DESLIZADOR
24	1	ABRAZADERA DEL TOPE
25	1	CUERPO DE LA PARRILLA DE GAS
26	1	CUERPO DE LA PARRILLA DE CARBÓN
27	1	BANDEJA DE GRASA
28	2	SOPORTE DEL CARRO
29	1	PATA IZQUIERDA
30	1	PATA DERECHA
31	2	SOPORTE DE LA PATA
32	1	REGULADOR
33	2	ASAS DE LA TAPA
34	1	PALO DE FÓSFORO
35	1	ABRAZADERA DE SOPORTE IZQUIERDO DE LA REPISA DELANTERA
36	1	ASA DEL PROTECTOR DE CALOR
37	1	ABRAZADERA DE SOPORTE DERECHO DE LA REPISA DELANTERA
38	1	PARANTE PARA OLLAS (PARA OLLAS DE TAMAÑO DE 160-220 MM)
39	1	ADAPTADOR DE LA MANGUERA/REGULADOR (CG30283925)
40	4	ESPACIADORES DEL ASA DE LA TAPA
41	1	ADAPTADOR DE LA MANGUERA/REGULADOR (CG30283925)
42	1	REGULADOR (CG30284025)

ANTES DEL ENSAMBLAJE, LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES CUIDADOSAMENTE

- Ensamble sobre una superficie plana y limpia.
- Se recomienda ensamblar sobre un cartón para evitar residuos en los pisos o rayones.
- Se recomienda usar guantes para el ensamblaje.
- Herramientas necesarias: Destornillador de cabeza en cruz Phillips o llave de tuercas de 7/16".
- Tiempo aproximado de ensamblaje: 1 hora.
- Se recomienda ensamblar entre dos personas para aumentar la facilidad y reducir el tiempo de ensamblaje.
- El producto real puede ser distinto de la imagen mostrada.
- Es posible que algunos pasos del ensamblaje hayan sido completados en fábrica.
- Retire todos los autoadhesivos publicitarios antes de su uso.
- El arrancador requiere una pila AA (PILA NO INCLUIDA)

¡NO REGRESE AL MINORISTA!

Para solicitar asistencia en el ensamblaje, o partes faltantes o dañadas, contáctese con el Servicio de asistencia al cliente de Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia y Nueva Zelanda Contacte a su distribuidor

Lijst van onderdelen

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
1	6	KOOKROOSTERS
2	2	GASROOKKANAAL
3	1	HOUTSKOOLROOKKANALEN
4	1	AS
5	2	WIELEN, 20 cm
6	1	ZIJPLANK
7	3	GEREEDSCHAPSHAKEN
8	2	OVERSTEEKBUIS
9	2	THERMOMETER
10	2	THERMOMETERRING
11	2	HOUTSKOOLBAKHANGERS
12	1	HOUTSKOOLBAK
13	3	AFDEKKING TEGEN OPVLAMMING
14	3	BRANDERS
15	1	GASDEKSEL
16	1	HOUTSKOOLDEKSEL
17	2	OPWARMREKKEN
18	2	VOORLADELEI
19	1	ZIJHANDGREEP
20	1	GEHEEL VAN SLANG/KRAAN/REGELAAR/ REGELPANEEL

nr.	AANTAL	OMSCHRIJVING
21	1	ONTSTEKINGSDOP
22	1	VETBLIK
23	2	SCHUIFBEUGEL
24	1	STOPBEUGEL
25	1	HOOFDGEDEELTE VAN GRILL OP GAS
26	1	HOOFDGEDEELTE VAN GRILL OP HOUTSKOOL
27	1	VETLADE
28	2	KARBORGING
29	1	LINKERPOOT
30	1	RECHTERPOOT
31	2	BORGING VAN POOT
32	1	DEMPER
33	2	HANDGREPEN VOOR DEKSEL
34	1	LUCIFERSTOK
35	1	VOORPLANK, LINKERBEUGEL
36	1	HANDGREEP VOOR HITTEPLAAT
37	1	VOORPLANK, RECHTERBEUGEL
38	1	POTSTANDER (VOOR POT VAN 160 TOT 220 MM)
39	1	ADAPTOR VOOR SLANG/REGELAAR (CG30283925)
40	4	AFSTANDHOUDERS AAN HANDGREEP VAN DEKSEL
41	1	ADAPTOR VOOR SLANG/REGELAAR (CG30283925)
42	1	REGELAAR (CG30284025)

LEES ALLE INSTRUCTIES AANDACHTIG, VOORDAT U BEGINT AAN DE MONTAGE.

- Monteren op een schoon, plat oppervlak.
- Montage op karton aanbevolen om oliespatten op de vloer of krassen te voorkomen.
- Het dragen van handschoenen tijdens de montage is aanbevolen.
- Benodigd gereedschap: Kruiskopschroevendraaier of 7/16” (11,13 mm) schroevendraaier.
- Benaderde montagetijd: 1 uur.
- Het zal gemakkelijker zijn en minder lang duren als twee personen de grill monteren.
- Het werkelijk product kan anders zijn dan getoond op de afbeelding.
- Mogelijk zijn bepaalde montagestappen al gedaan tijdens de fabricage.
- Verwijder vóór gebruik alle informatieplaatjes.
- Aa-batterij nodig voor ontsteker (BATTERIJ NIET MEEGELEVERD).

BRENG HET PRODUCT NIET TERUG NAAR DE WINKEL!

Voor hulp bij de montage of als er onderdelen ontbreken of beschadigd zijn, neemt u contact op met de klantendienst van Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341, VS www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ Den Haag, Nederland www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ, VK www.chargriller.com/pages/customer-support
Australië en Nieuw-Zeeland: Neem contact op met uw winkelier.

Ersatzteilliste

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
1	6	KOCHREIBEN
2	2	GASRAUCHKAMIN
3	1	HOLZKOHLE-GESTELL
4	1	ACHSE
5	2	8 ZOLL-RÄDER
6	1	SEITLICHES REGAL
7	3	UTENSILIENHAKEN
8	2	ÜBERGANGSROHR
9	2	THERMOMETER
10	2	THERMOMETER-LÜNETTE
11	2	AUFHÄNGER FÜR AKTIVKOHLE
12	1	HOLZKOHLEBEHÄLTER
13	3	FLARE UP ZELTE
14	3	BRENNER
15	1	GRILL-DECKEL
16	1	HOLZKOHLE-DECKEL
17	2	WÄRMEROSTE
18	2	VORDERES REGAL SCHIEFER
19	1	SEITLICHER GRIFF
20	1	SCHLAUCH/VENTIL/REGLER/BEDIENFELD-BAUGRUPPE

NR.	MENGE	BESCHREIBUNG
21	1	ZÜNDKAPPE
22	1	FETTBECHER
23	2	SCHIEBETOR
24	1	STOPPERHALTERUNG
25	1	GASGRILL-KÖRPER
26	1	HOLZKOHLEGRILL-KÖRPER
27	1	FETTWANNE
28	2	WARENKORB-STÜTZE
29	1	LINKES BEIN
30	1	RECHTES BEIN
31	2	BEINSTÜTZE
32	1	DÄMPFER
33	2	DECKELGRIFFE
34	1	STREICHHOLZ
35	1	LINKE STÜTZHALTERUNG DES VORDEREN REGALS
36	1	GRIFF-HITZESCHILD
37	1	VORDERES REGAL RECHTE HALTERUNG
38	1	TOPFSTÄNDER (PASSEND FÜR TOPFGRÖSSE 160-220 MM)
39	1	SCHLAUCH-/REGLERADAPTER (CG30283925)
40	4	DECKELGRIFF-ABSTANDHALTER
41	1	SCHLAUCH-/REGLERADAPTER (CG30283925)
42	1	REGLER (CG30284025)

VOR DER MONTAGE ALLE ANWEISUNGEN SORGFÄLTIG LESEN

- Auf einer sauberen, flachen Oberfläche zusammenbauen.
- Es wird empfohlen, die Montage auf Kartondurchzuführen, um Rückstände auf dem Boden oder Kratzer zu vermeiden.
- Für die Montage werden Handschuhe empfohlen.
- Benötigte Werkzeuge: Kreuzschlitzschraubendreher oder 7/16"-Mutterschlüssel.
- Ungefähre Montagezeit: 1 Stunde
- Es wird empfohlen die Montage mit zwei Personen durchzuführen, um die Montage zu vereinfachen und die Montagezeit zu verkürzen.
- Das tatsächliche Produkt kann von der Abbildung abweichen.
- Es ist möglich, dass einige Montageschritte im Werk abgeschlossen wurden.
- Entfernen Sie vor dem Gebrauch alle Werbeaufkleber.
- Zünder erfordert AA-Batterie (BATTERIE NICHT INBEGRIFFEN)

NICHT ZUM HÄNDLER ZURÜCKSENDEN!

Für Hilfe bei der Montage, fehlende oder beschädigte Teile, wenden Sie sich bitte an den Char Griller Kundendienst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Niederlande www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australien und Neuseeland: Bitte wenden Sie sich an Ihren Händler.

Elenco delle parti

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
1	6	GRIGLIE DI COTTURA
2	2	SCARICO FUMI GAS
3	1	SCARICO FUMI CARBONE
4	1	ASSE
5	2	ROTELLE DA 8”
6	1	RIPIANO LATERALE
7	3	GANCI PER UTENSILI
8	2	TUBO DI COLLEGAMENTO
9	2	TERMOMETRO
10	2	GHIERA DEL TERMOMETRO
11	2	SUPPORTI VASSOIO CARBONE
12	1	VASSOIO DEL CARBONE
13	3	DEFLETTORI ANTI-FIAMMATA
14	3	BRUCIATORI
15	1	COPERCHIO GAS
16	1	COPERCHIO CARBONE
17	2	GRIGLIE SCALDAVIVANDE
18	2	PANNELLO DEL RIPIANO ANTERIORE
19	1	MANIGLIA LATERALE
20	1	GRUPPO TUBO/VALVOLA/REGOLATORE/ PANNELLO COMANDI

N.	Q.TÀ.	DESCRIZIONE
21	1	COPERCHIO ACCENDITORE
22	1	VASCHETTA RACCOGLI GRASSO
23	2	STAFFA SCORREVOLE
24	1	STAFFA DI ARRESTO
25	1	CORPO DEL GRILL A GAS
26	1	CORPO DEL GRILL A CARBONE
27	1	PIASTRA RACCOGLI GRASSO
28	2	RINFORZO CARRELLO
29	1	GAMBA SINISTRA
30	1	GAMBA DESTRA
31	2	RINFORZO PER GAMBA
32	1	PRESA D'ARIA
33	2	MANIGLIE COPERCHIO
34	1	FIAMMIFERO
35	1	RIPIANO ANTERIORE - STAFFA DI SUPPORTO SINISTRA
36	1	SCUDO TERMICO MANIGLIA
37	1	RIPIANO ANTERIORE - STAFFA DI SUPPORTO DESTRA
38	1	SUPPORTO PER PENTOLE (ADATTO A PENTOLE DI DIAMETRO 160-220 MM)
39	1	ADATTATORE TUBO/REGOLATORE (CG30283925)
40	4	DISTANZIATORI MANIGLIE COPERCHIO
41	1	ADATTATORE TUBO/REGOLATORE (CG30283925)
42	1	REGOLATORE(CG30284025)

PRIMA DEL MONTAGGIO LEGGERE ATTENTAMENTE LE ISTRUZIONI

- Montare su una superficie piana e pulita.
- Si consiglia di effettuare il montaggio dell’apparecchio su un cartone per evitare graffi o residui sui pavimenti.
- Si consiglia di indossare guanti durante le operazioni di montaggio.
- Utensili necessari: cacciavite a croce o chiave per dadi da 7/16.
- Tempo approssimativo di montaggio: 1 ora.
- Si consiglia di effettuare il montaggio in due persone per ridurre il tempo di montaggio.
- L’immagine potrebbe non rappresentare il prodotto reale.
- Alcune fasi di montaggio potrebbero essere state completate in fabbrica.
- Rimuovere tutti gli adesivi pubblicitari prima dell’uso.
- L'accenditore richiede una batteria AA (BATTERIA NON INCLUSA)

NON RESTITUIRE AL RIVENDITORE!

Per assistenza nel montaggio o per parti mancanti o danneggiate, contattare il Servizio clienti Char Griller.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Netherlands www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australia e Nuova Zelanda: Contattare il proprio rivenditore

Reservdelslista

Nr.	ANTAL.	BESKRIVNING
1	6	GRILLGALLER
2	2	SKORSTENAR FÖR GAS OCH RÖK
3	1	SKORSTENAR FÖR RÖK FRÅN KOL
4	1	AXEL
5	2	8" HJUL
6	1	SIDOHYLLA
7	3	KROKAR FÖR REDSKAP
8	2	ÖVERKORSNINGSRÖR
9	2	TERMOMETER
10	2	TERMOMETERRAM
11	2	HÄNGARE FÖR KOLBRICKA
12	1	KOLBRICKA
13	3	UPPFÄLLBARA TENTS
14	3	BRÄNNARE
15	1	GASLOCK
16	1	KOL-LOCK
17	2	UPPVÄRMNINGSRÄCK
18	2	FRÄMRE HYLLA
19	1	SIDOHANDTAG
20	1	SLANG/VENTIL/REGULATOR/ KONTROLLPANEL

Nr.	ANTAL.	BESKRIVNING
21	1	TÄNDKNAPP
22	1	FETTSKÅL
23	2	FÄSTE FÖR SLIDER
24	1	STOPPKONSOL
25	1	GAS GRILL-STOMME
26	1	STOMME FÖR KOLGRILL
27	1	FETTSKÅL
28	2	VAGNSTÖD
29	1	VÄNSTER BEN
30	1	HÖGER BEN
31	2	BENSTÖD
32	1	DÄMPARE
33	2	LOCKHANDTAG
34	1	MATCH-STICKA
35	1	FRÄMRE HYLLA VÄNSTER STÖDFÄSTE
36	1	HANDTAG VÄRMESKÖLD
37	1	FRÄMRE HYLLA HÖGER STÖDKONSOL
38	1	STÄLLNING FÖR KÄRL (PASSAR KÄRLSTORLEKAR 160-220MM)
39	1	ADAPTER FÖR SLANG/REGULATOR (CG30283925)
40	4	DISTANSER FÖR LOCKHANDTAG
41	1	ADAPTER FÖR SLANG/REGULATOR (CG30283925)
42	1	REGULATOR (CG30284025)

LÄS ALLA INSTRUKTIONER NOGGRANT FÖRE MONTERING

- Sätt ihop den på en ren plan yta.
- Rekommenderat är att montera på kartong för att undvika rester på golv eller repor.
- Handskar rekommenderas vid montering.
- Verktyg som behövs: Skruvmejsel med stjärnskruvmejsel eller 7/16” mutterdragare.
- Ungefärlig monteringstid: 1 timme
- Rekommenderar att två personer monterar för att öka smidigheten och minska monteringstiden.
- Den faktiska produkten kan skilja sig från bilden som visas.
- Det är möjligt att vissa monteringssteg har slutförts i fabriken.
- Ta bort alla reklamdekaler före användning.
- Tändaren kräver AA-batteri (BATTERI INTE INKLUDERAT)

ÅTERLÄMNA INTE TILL ÅTERFÖRSÄLJAREN!

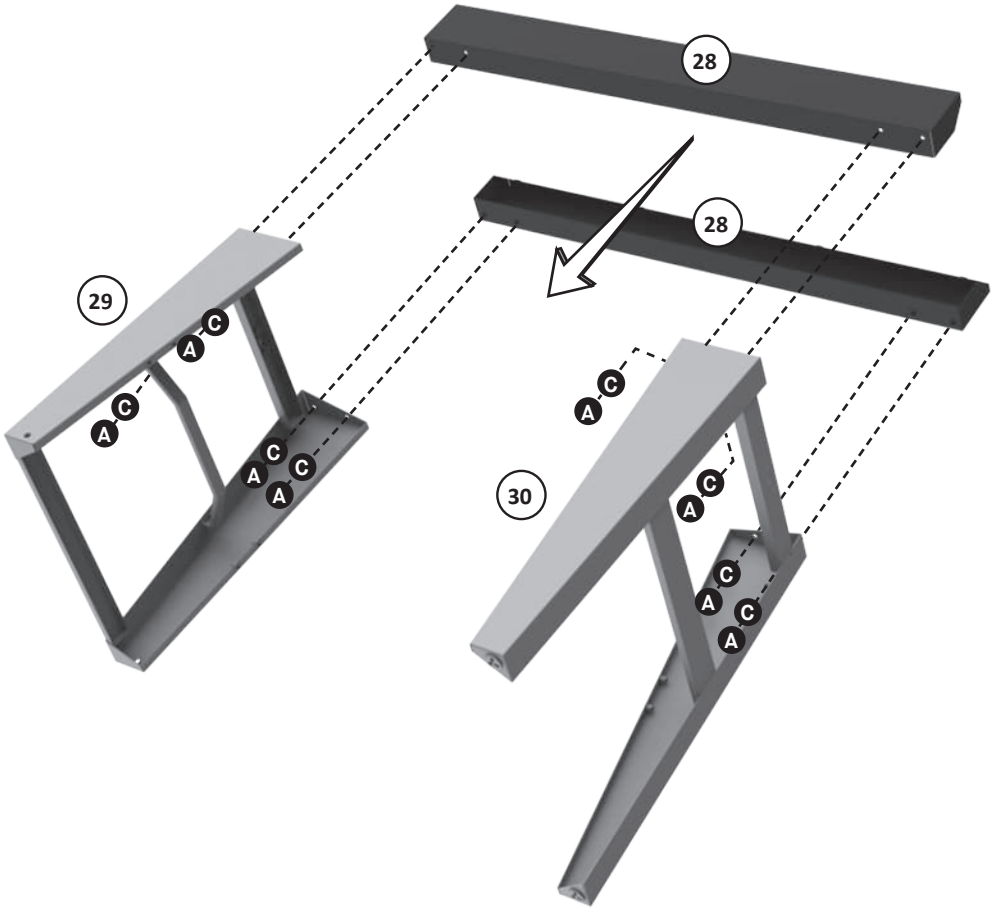
För monteringshjälp, saknade eller skadade delar, kontakta Char Griller Kundtjänst.

Char Griller ® Premier Specialty Brands, LLC, 5367 New Peachtree Road, Suite 150, Chamblee, GA 30341 www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe Europe, Lange Voorhout 86, 2514 EJ, Den Haag, Nederländerna www.chargriller.com/pages/customer-support
Char Griller ® Kamado Joe UK Limited, Cheyenne House West Street, Farnham GU9 7EQ www.chargriller.com/pages/customer-support
Australien & Nya Zeeland: Kontakta din återförsäljare

1

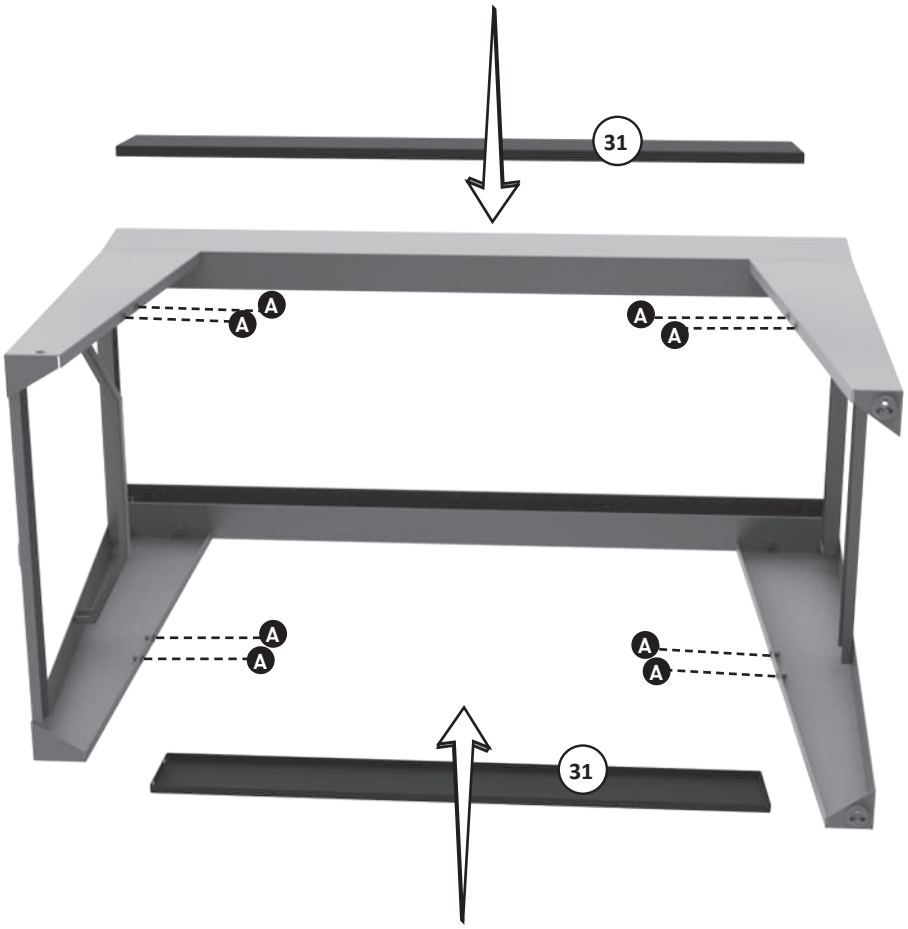
AX8

CX8



2

AX8

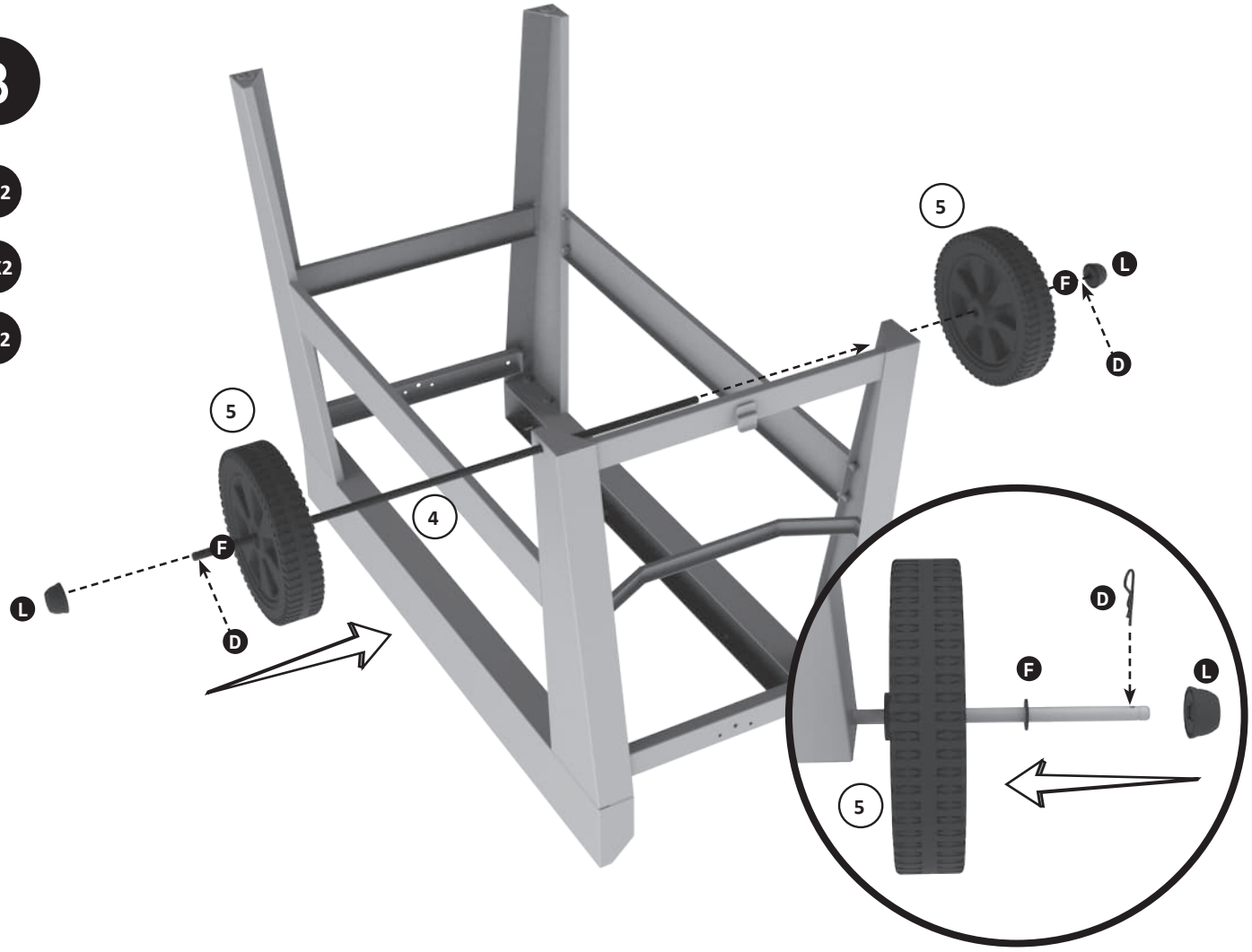


3

LX2

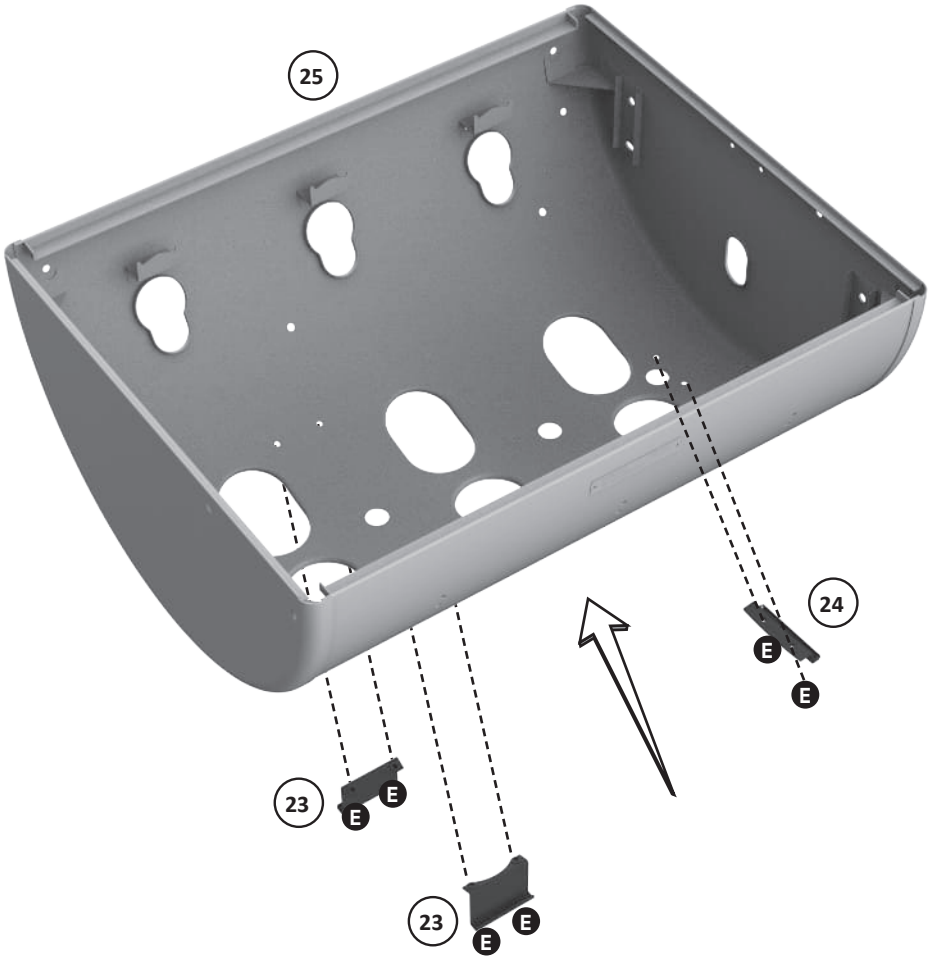
DX2

FX2



4

EX6

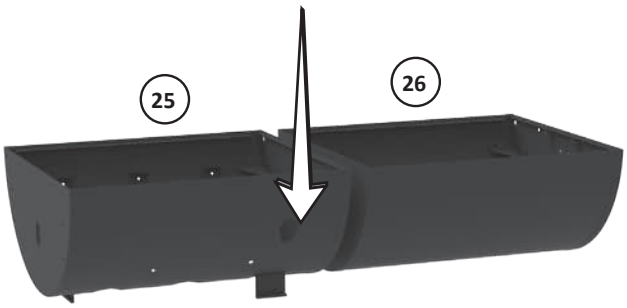


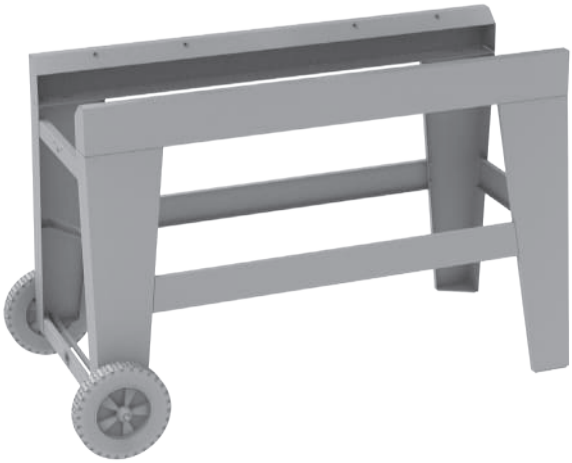
5

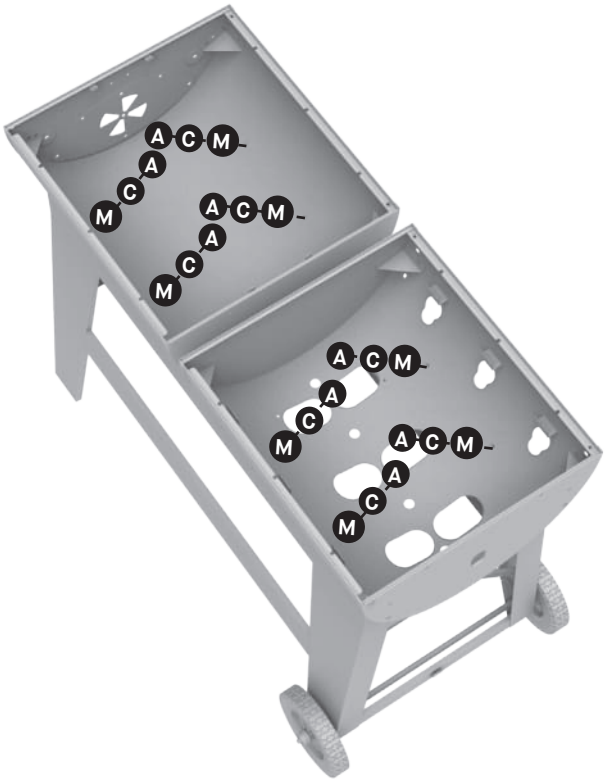
AX8

CX8

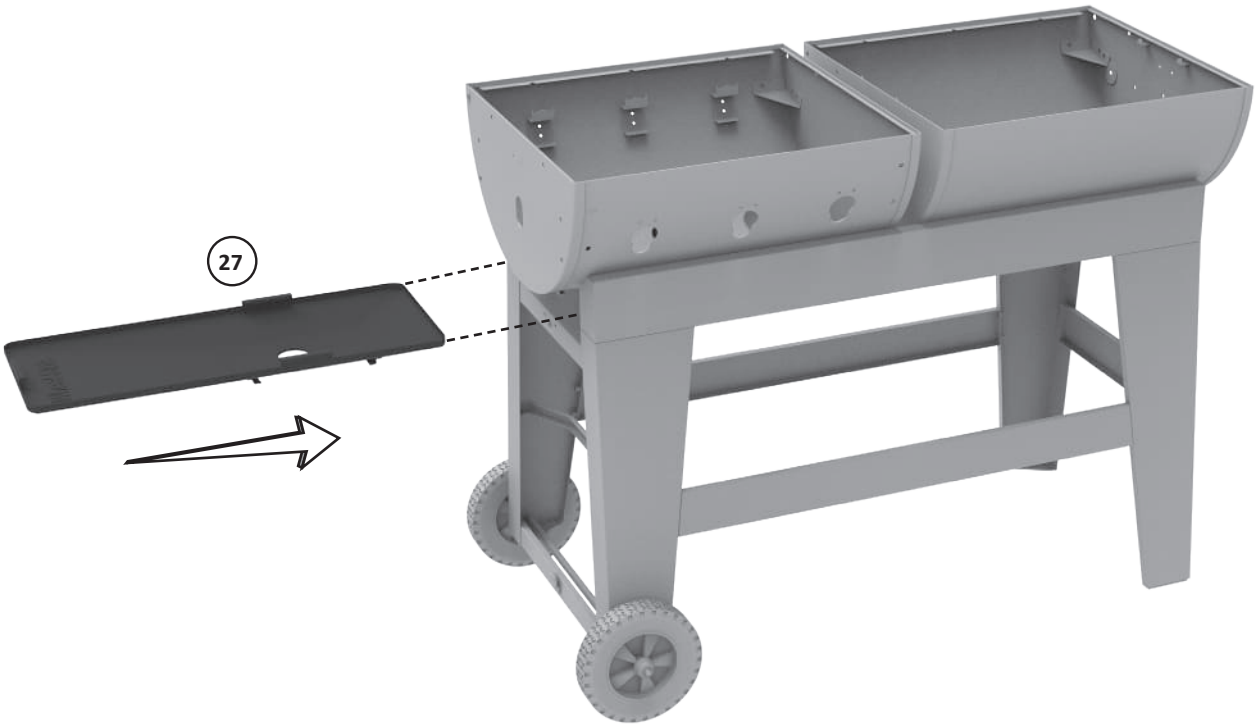
MX8







6



7

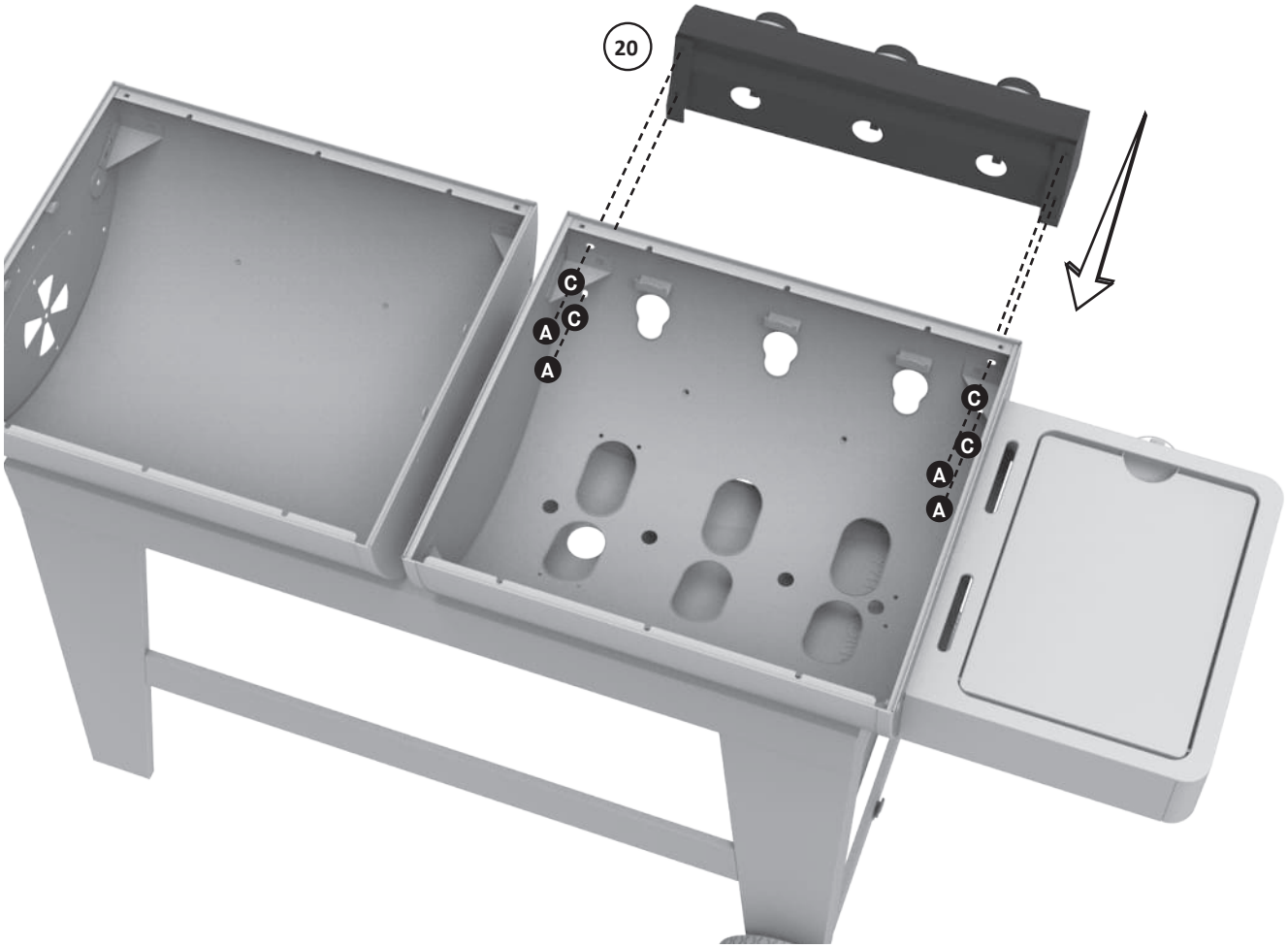
AX4

CX4

8

AX4

CX4



9

OX3

JX3

14

14

14

8

O

O

O

8

J

14

10

20

A

CG30283925

B

41

39

14

DEPENDING ON REGION, USE OF REGULATOR ADAPTOR MAY OR MAY NOT BE NECESSARY.
SELON LA RÉGION, L'UTILISATION D'UN ADAPTATEUR DE RÉGULATEUR PEUT ÊTRE NÉCESSAIRE OU NON.
DEPENDIENDO DE LA REGIÓN, EL USO DEL ADAPTADOR DEL REGULADOR PUEDE O NO SER NECESARIO.
AFHANKELIJK VAN DE REGIO KAN HET GEBRUIK VAN DE REGELAARADAPTER AL DAN NIET NODIG ZIJN.
JE NACH REGION KANN DIE VERWENDUNG EINES REGLERADAPTERS ERFORDERLICH SEIN ODER NICHT.
A SECONDA DELLA REGIONE, POTREBBE ESSERE NECESSARIO UTILIZZARE UN ADATTATORE DEL REGOLATORE.
BEROENDE PÅ REGION KAN ELLER KAN DET INTE VARA NÖDVÄNDIGT ATT ANVÄNDA REGULATORADAPTOR.

B

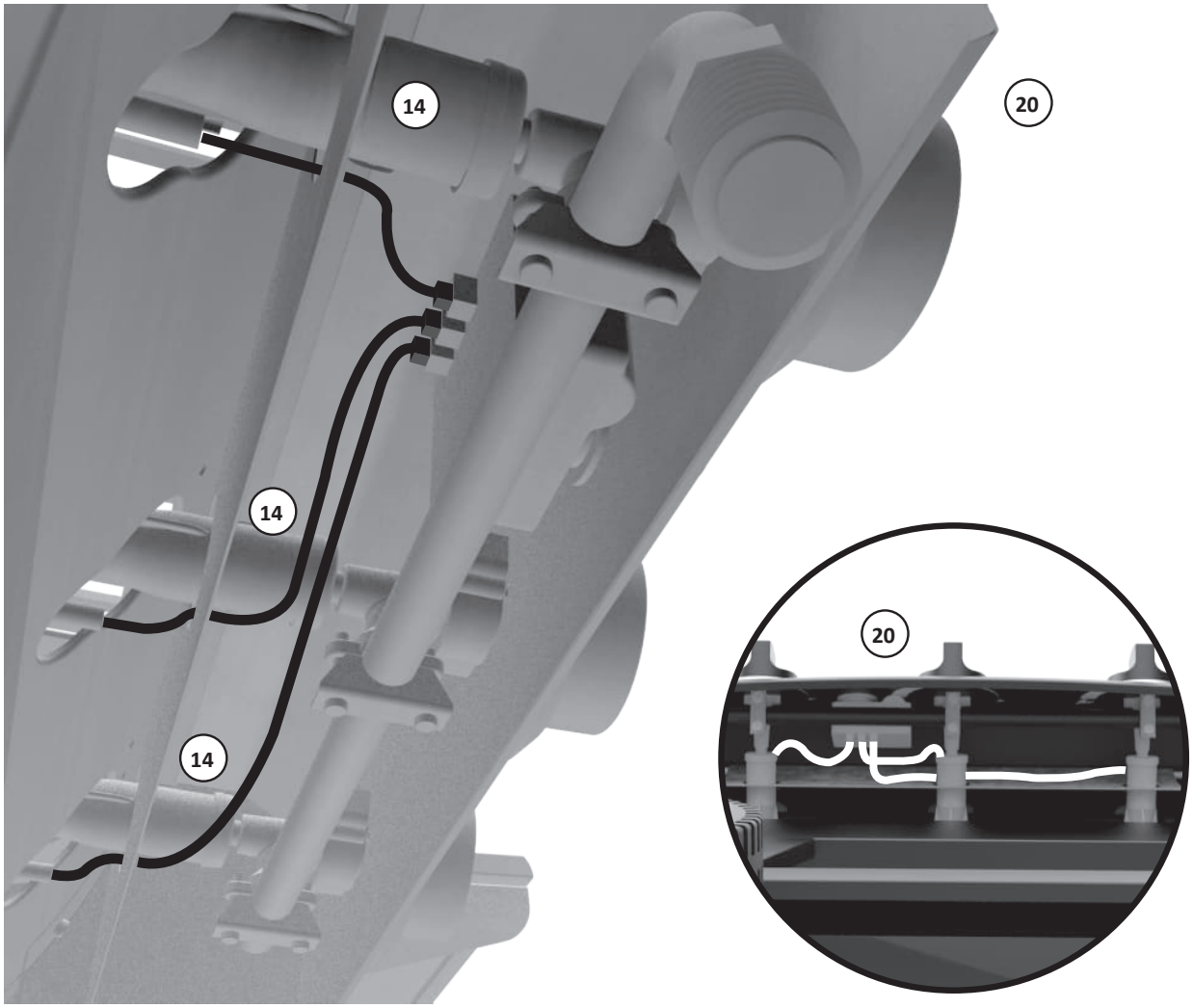
39

CG30284025

CG30283925

REGULATOR PRE-ASSEMBLED
RÉGULATEUR PRÉ-ASSEMBLÉ
REGULADOR PREENSAMBLADO
VOORAF GEMONTEERDE REGELAAR
REGLER VORMONTIERT
REGOLATORE PREMONTATO
REGULATOR FÖRMONTERAD

11



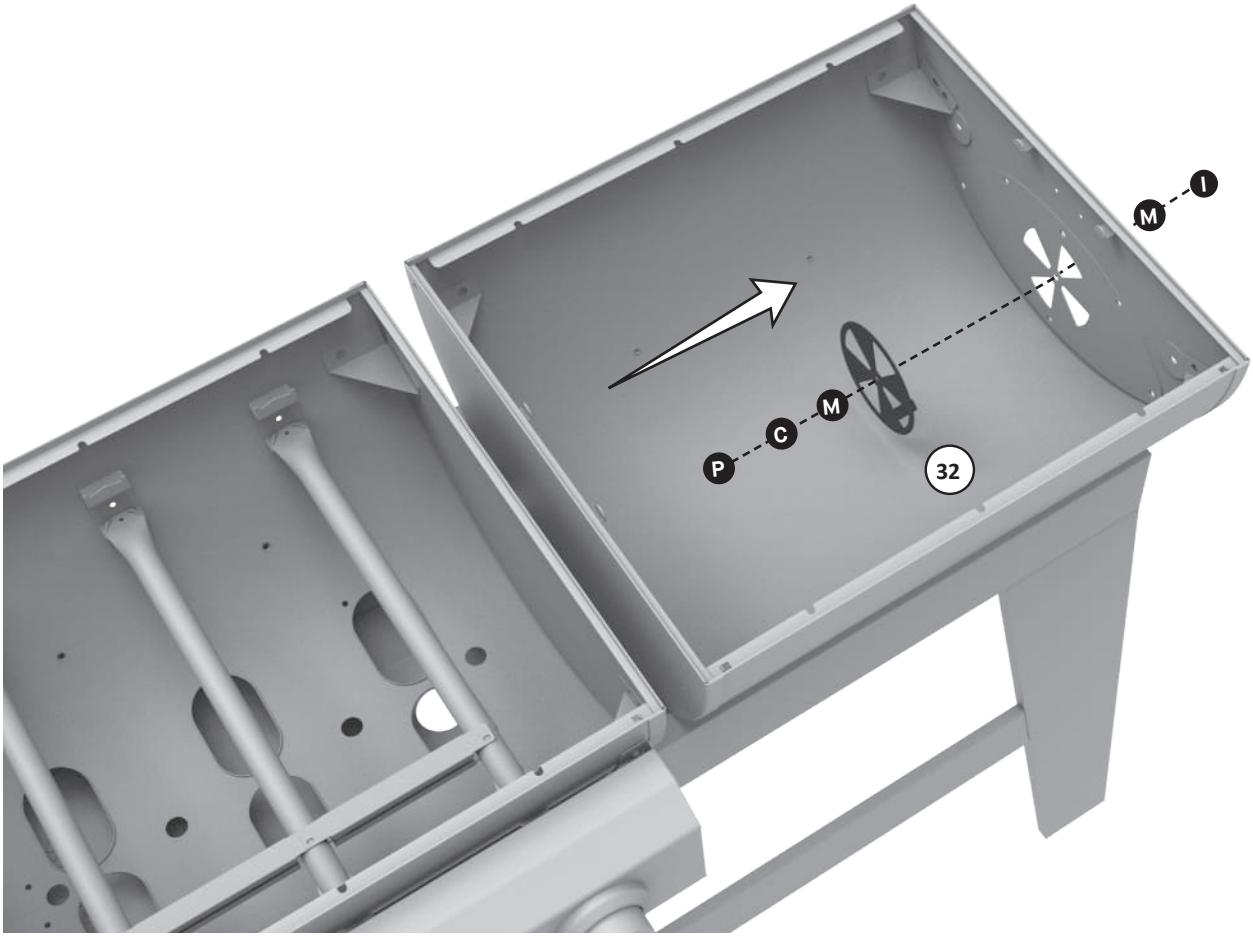
12

IX1

MX2

CX1

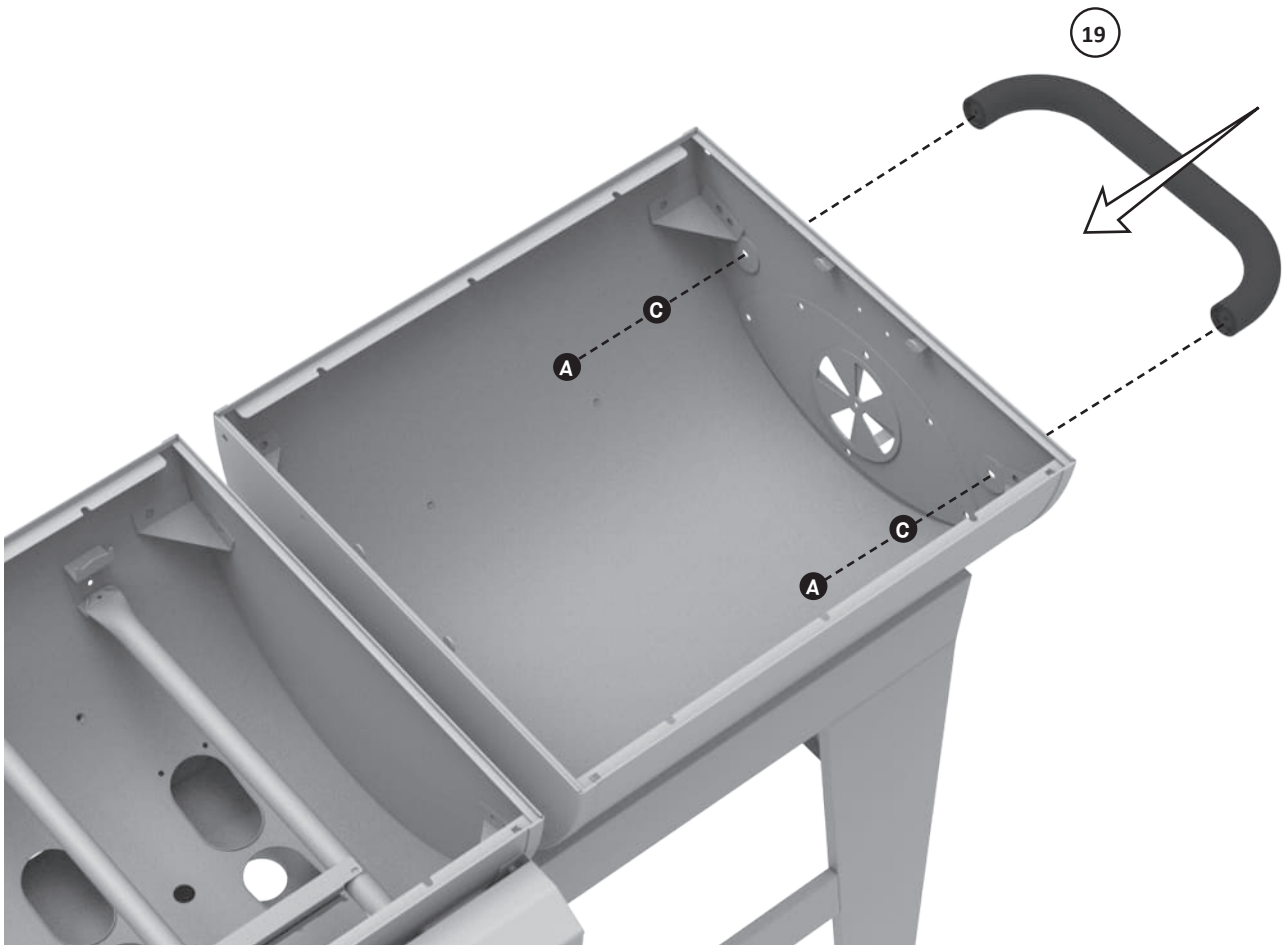
PX1



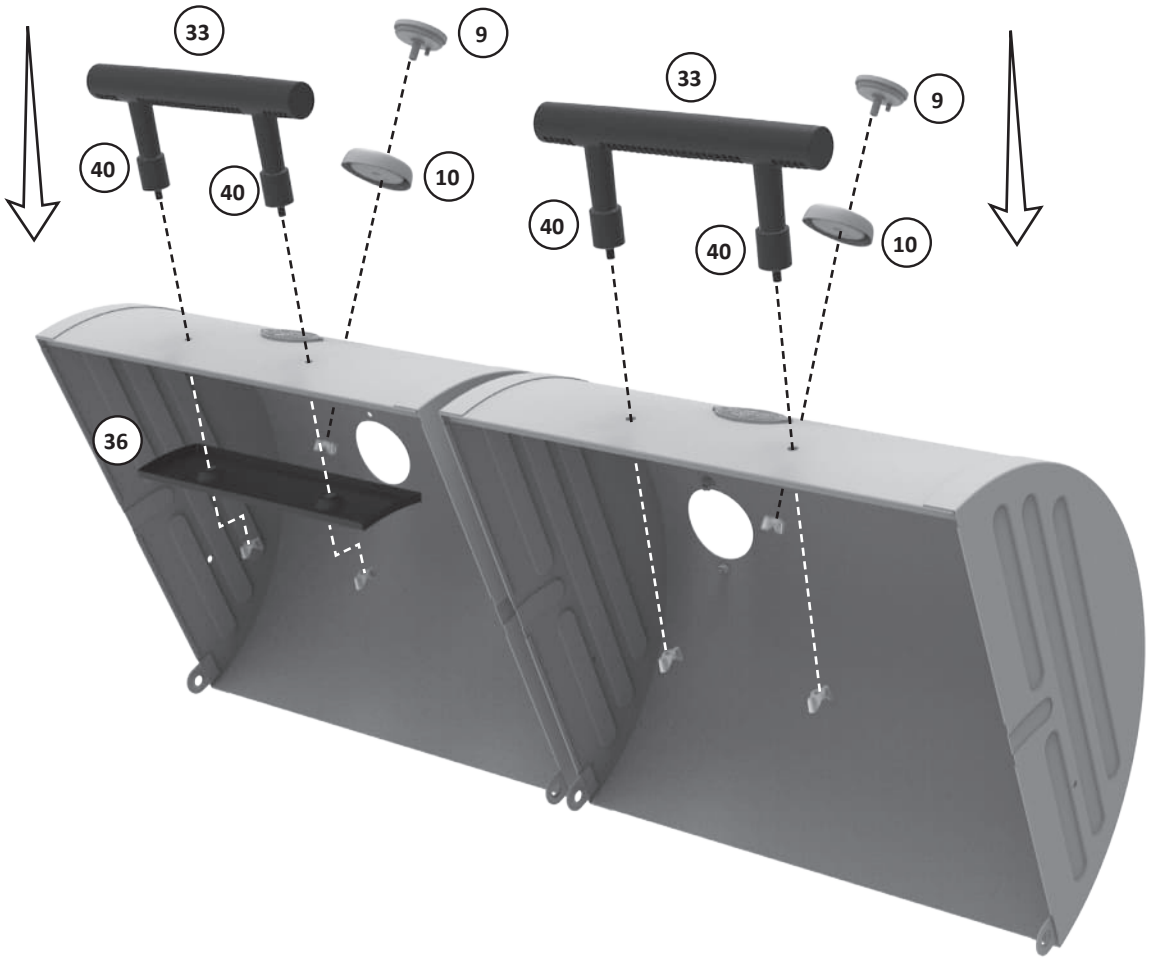
13

AX2

CX2



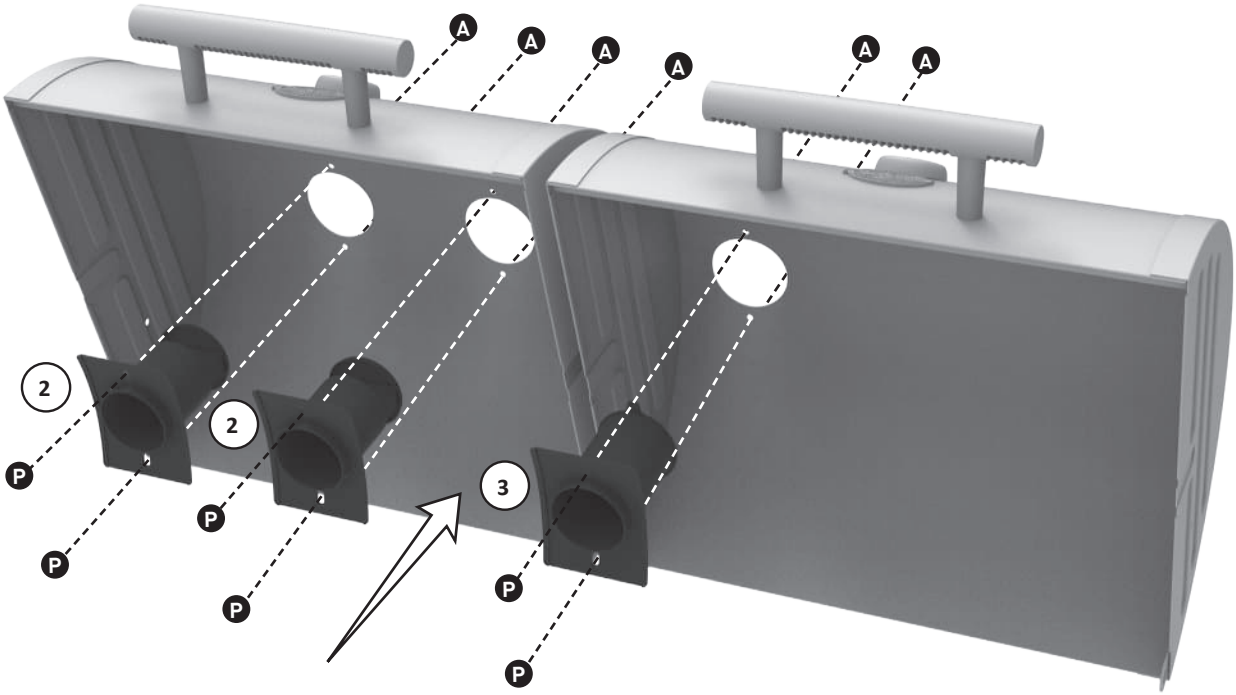
14



15

AX6

PX6

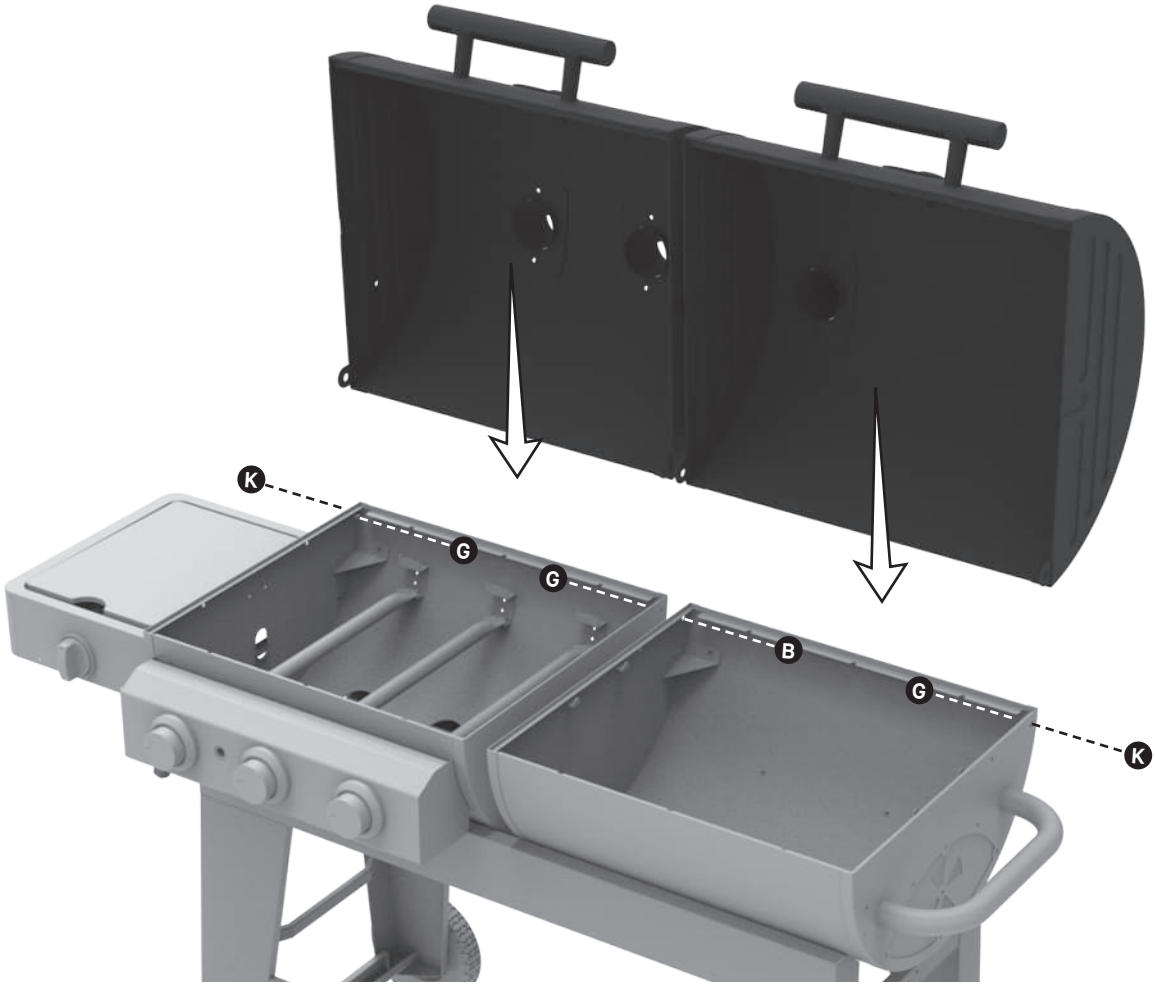


16

GX3

KX2

BX1

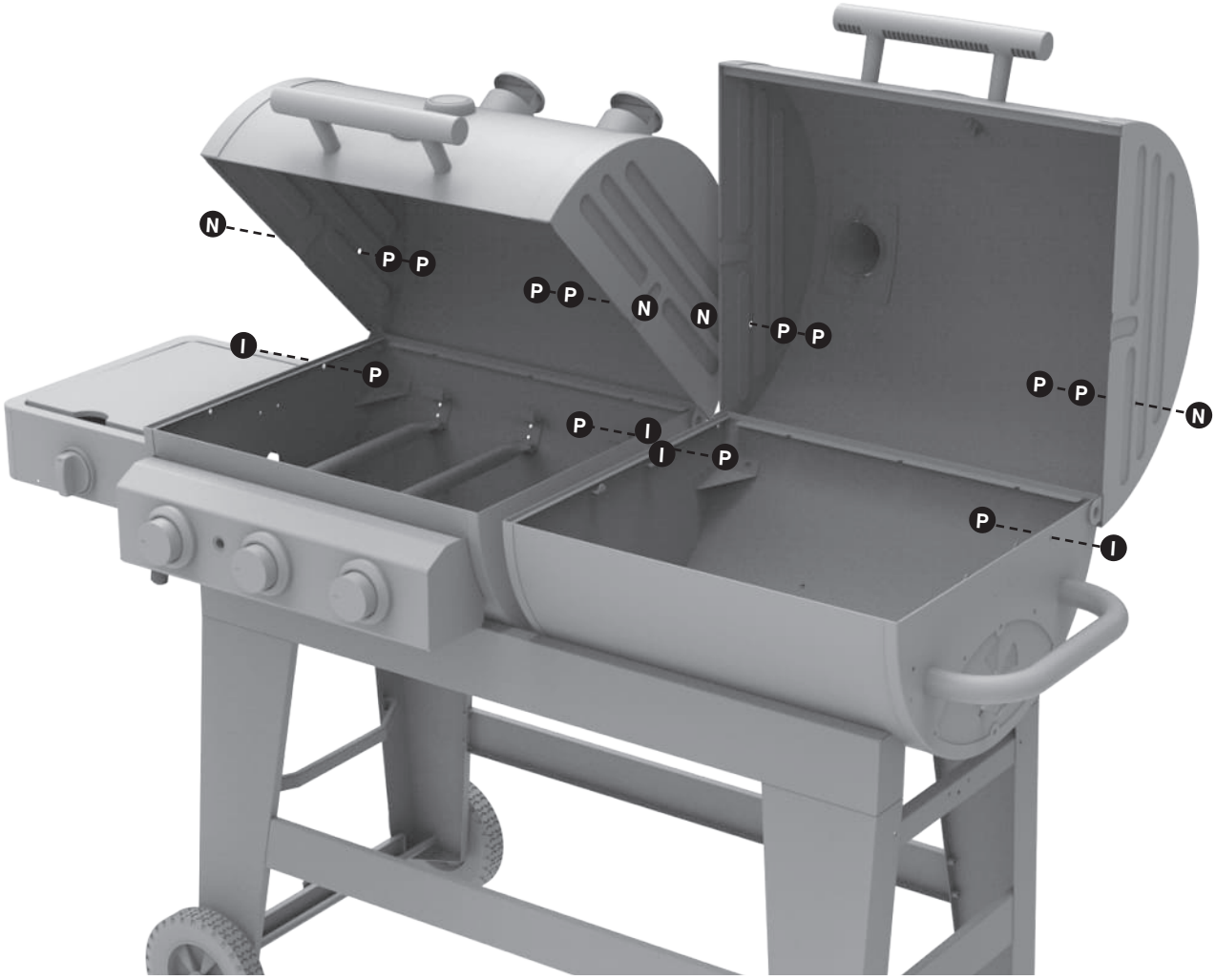


17

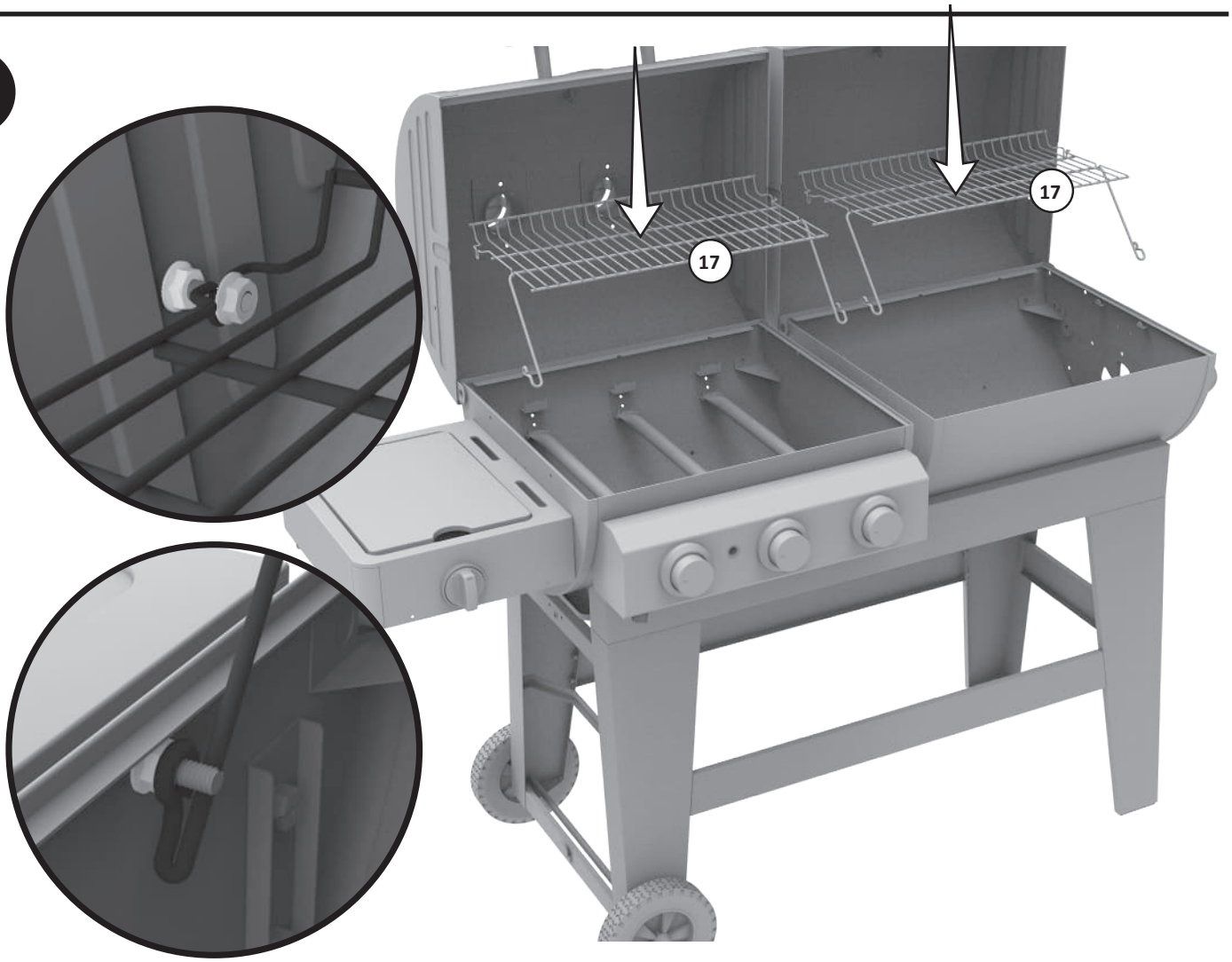
NX4

IX4

PX12



18

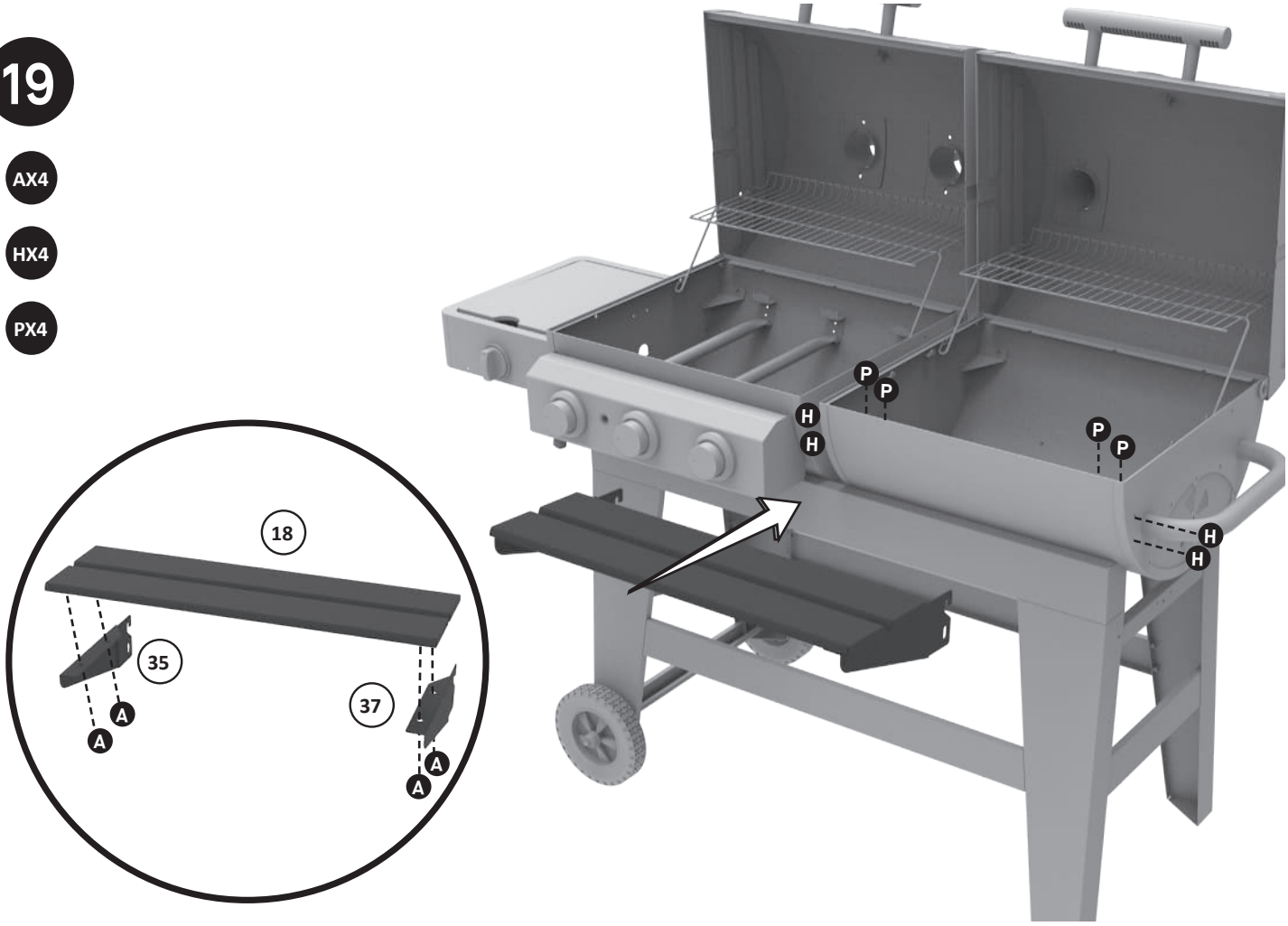


19

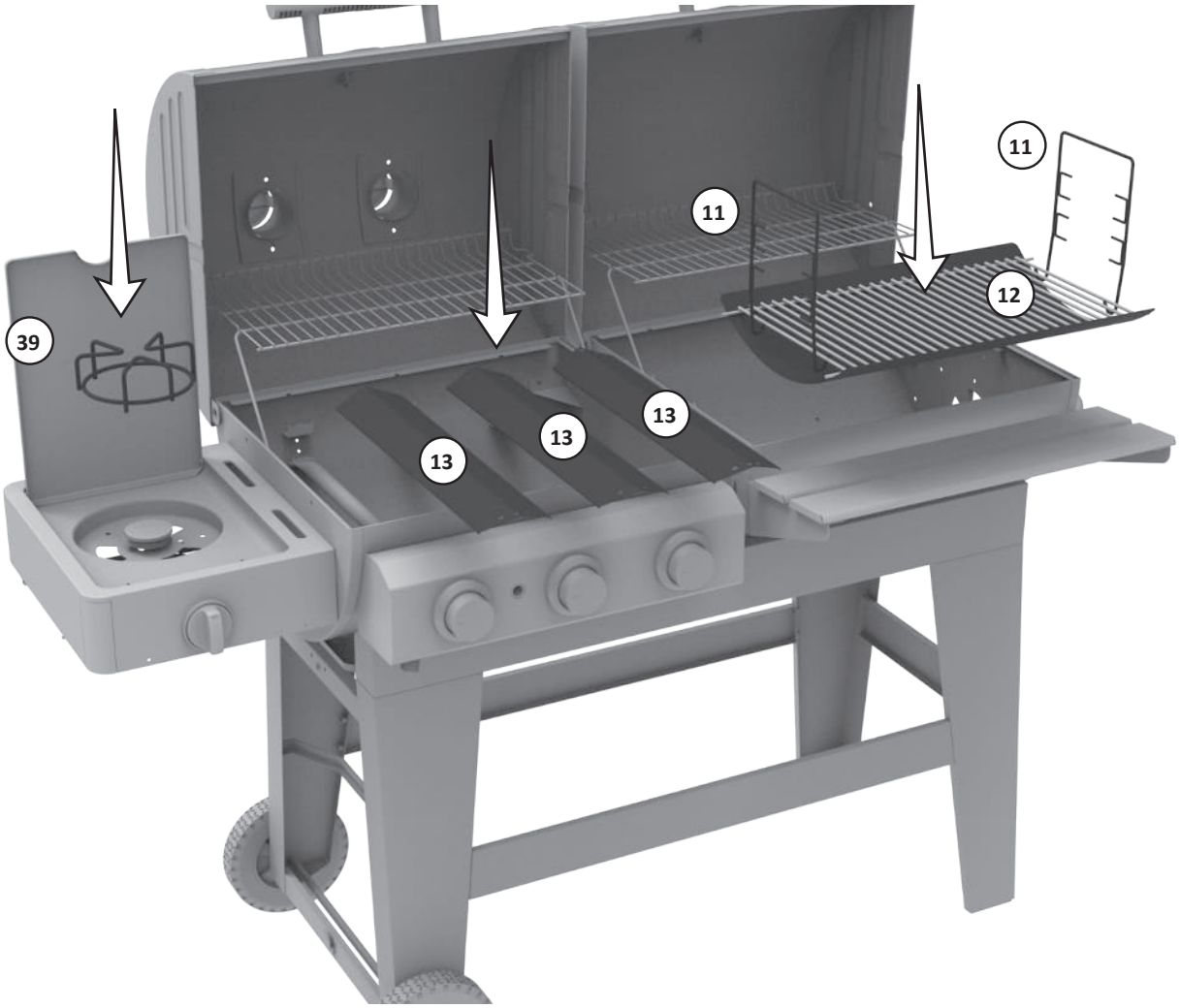
AX4

HX4

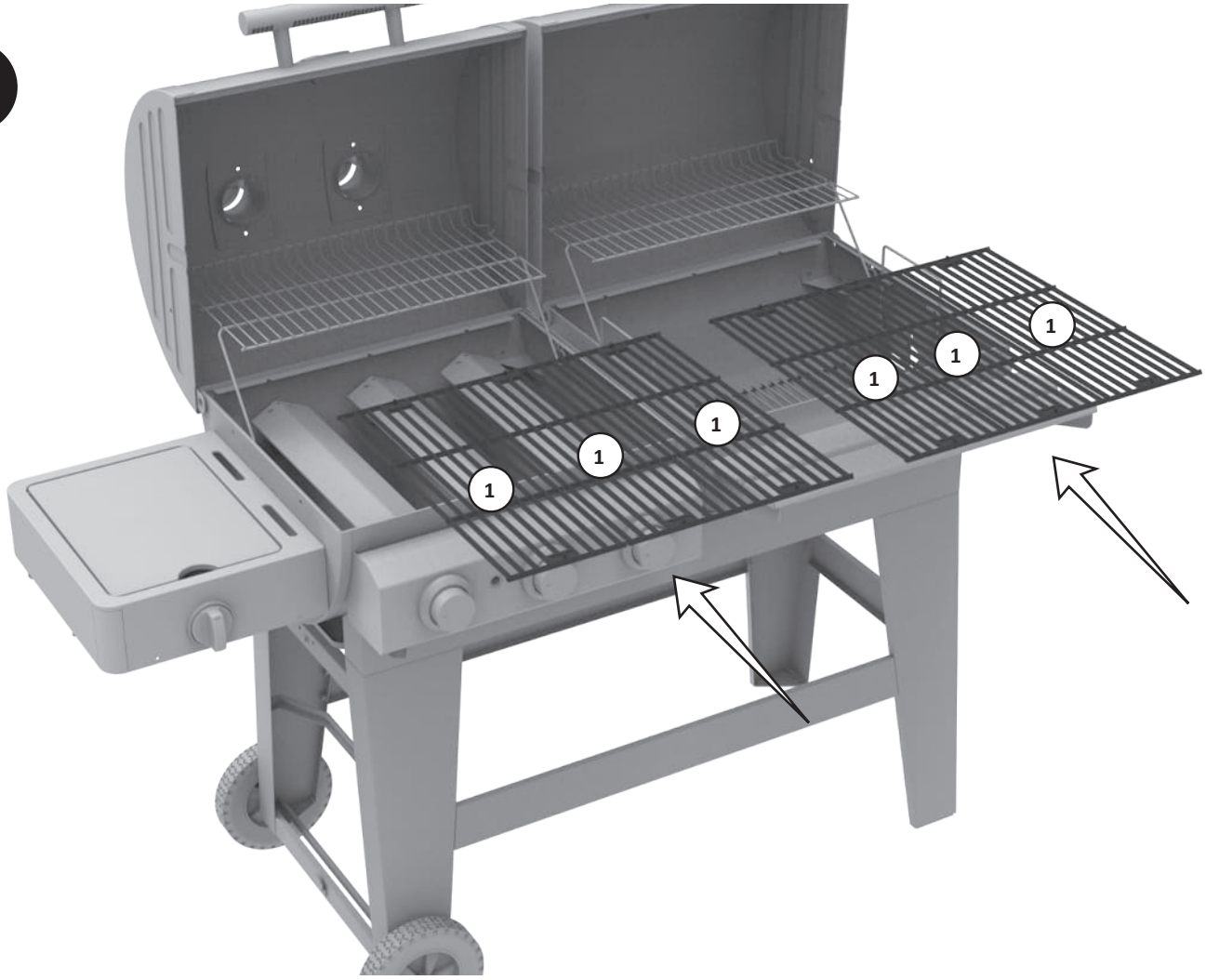
PX4



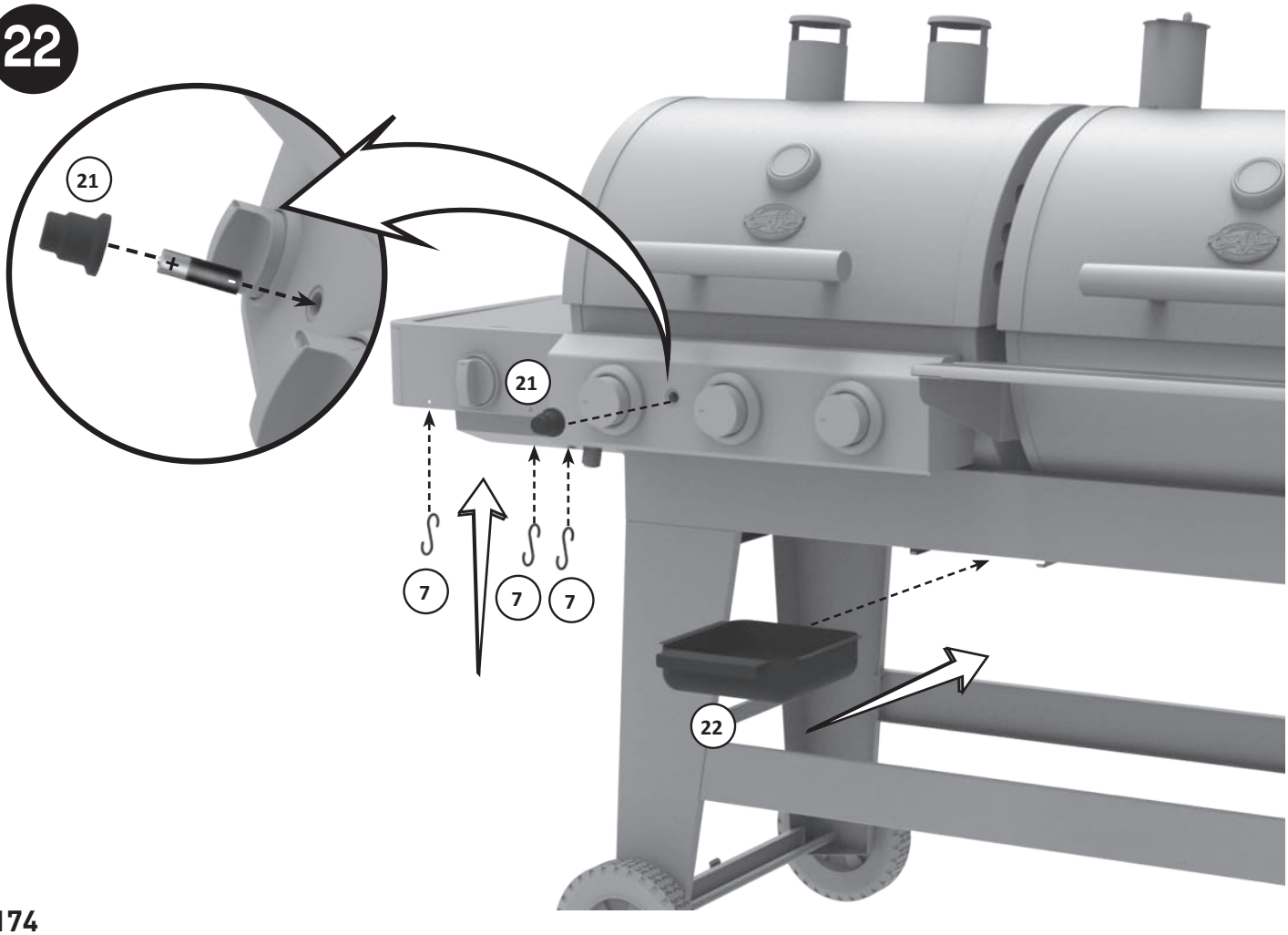
20



21



22



PROFESSIONAL

Char-Griller®

GRILLS & SMOKERS